

GAGGENAU

Livre Technique

Edition 2024-2025

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

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

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

Gaggenau, la différence.



Four EB 333

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



EB 333 111 9.979 €
 Inox
 Home Connect
 Largeur 90 cm



Le prix comprend

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

Accessoires en option

BA 090 100 148,95 €

Boutons noirs pour EB 333
 Set de 2.

BA 018 105 572,95 €

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

BA 028 115 123,95 €

Tôle à pâtisserie émaillée
 30 mm de profond

BA 038 105 123,95 €

Grille chromée
 Sans ouverture, avec pieds.

BA 058 115 154,95 €

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

BA 058 133 332,95 €

Pierre à pain et à pizzas
 Comprend 1 support et une pelle à pizza (commander la résistance séparément)

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

BS 020 002 65,95 €

Pelle à pizza, set de 2.

GN 340 230 475,95 €

Faitout
 Gastro Norm en fonte d'aluminium
 GN 2/3, hauteur 165 mm, anti-adhérent.

Four Série 300

EB 333

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

Modes de cuisson

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

Bandeau de commande

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

Caractéristiques

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

Services numériques (Home Connect)

Programmes automatiques.
 Contrôle et surveillance à distance.
 Recettes.

Informations complémentaires sur Home Connect en page 417.

Sécurité

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

Nettoyage

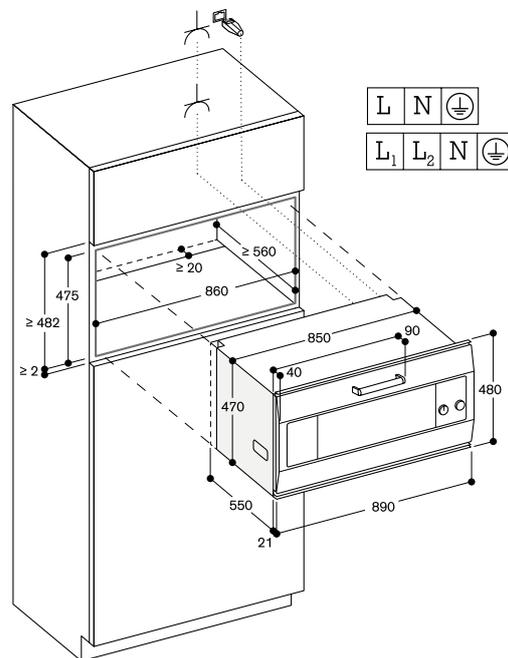
Auto-nettoyage par pyrolyse.
 Email bleu Gaggenau.
 Catalyseur électrique de fumées purifiant l'air rejeté.

Conseils d'installation

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

Valeurs de raccordement

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



Prise
 Mesures en mm

*Classe d'efficacité énergétique : sur une échelle de classification de A+++ à D.

Notification : tous les accessoires ne s'adaptent pas à tous les fours.
Pour plus d'information voir tableau page 6

BA 090 100 148,95 €

Boutons en inox
avec revêtement noir pour EB 333
Set de 2.



BA 018 105 572,95 €

Rail télescopique
Sortie totale.



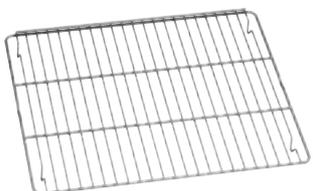
BA 028 115 123,95 €

Tôle à pâtisserie
émaillée.
Profondeur 30 mm.



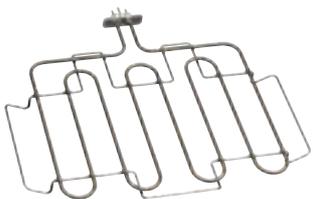
BA 038 105 123,95 €

Grille
sans ouverture, avec pieds.



BA 058 115 154,95 €

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



BA 058 133 332,95 €

Pierre
à pain et à pizzas
Comprend 1 support et 1 pelle.
(Résistance à commander séparément).
Non compatible avec rail télescopique.



BS 020 002 65,95 €

Pelle
pour enfourner pain/pizzas.
Set de 2.



GN 340 230 475,95 €

Faitout en fonte
d'aluminium GN 2/3, anti-adhérent.
Peut se positionner aussi bien dans le
four (avec rail télescopique BA 016/
BA 018), que dans le four vapeur.
Hauteur 165 mm (pour grande
quantité). Permet de saisir avec la
fonction Faitout dans le four.
Utilisation indépendante du plat
100 mm et/ou du couvercle 65 mm.
Fonctionne avec la résistance
BA 056/BA 058 pour utilisation avec
les fours BO.
Nettoyage facilité grâce à
un revêtement anti-adhérent.



Accessoires EB 333



EB 333

| Références | Références online* | | |
|-------------------------------------|-----------------------|---|-------------|
| Bouton rotatif | | | Four |
| BA 090 100 | 12015150 | Boutons inox avec revêtement noir | ° |
| Plaque de cuisson émaillée | | | |
| BA 028 115 | 17001366 | profondeur 30 mm | •/° |
| Rail télescopique | | | |
| BA 018 105 | 00574633 | rail télescopique, sortie totale, pour four pyrolyse | ° |
| Pierre à pain et à pizzas | | | |
| BA 058 133 | 00574698 | comprenant 1 support, et 1 pelle (résistance à commander séparément) | ° |
| Faitout en fonte d'aluminium | | | |
| GN 340 230 | 00570316 | GN ² / ₃ hauteur 165 mm, revêtement anti-adhérent peut se positionner aussi bien dans le four avec rail télescopique BA 018/BA 016 avec élément de chauffe BA 056 115 ou BA 058 115 (résistance à commander séparément), que dans le four combiné vapeur avec adaptateur GN 010 330 et rail télescopique BA 010 301 | ° |
| Grille | | | |
| BA 038 105 | 17002556 | sans ouverture, avec pieds | •/° |
| No. 706321 | | grille pour lèchefrite ET.Nr.687055, avec ouverture et pieds | •/° |
| Lèchefrite | | | |
| No. 687055 | | avec pieds et fixations pour tournebroche, profondeur 30 mm | •/° |
| Résistance | | | |
| BA 058 115 | 00574647 | accessoire nécessaire pour la pierre à pain et à pizza BA 058 133 | ° |
| Pelle à pizzas | | | |
| BS 020 002 | 00467218 | set de 2 | ° |

• Equipement de série.

° Accessoire spécial.

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



| | | |
|---|--------------------|-----------------|
| Type d'appareil | Four | |
| Acier inox | EB 333 | |
| Dimensions | | |
| Largeur | (cm) | 90 |
| Dimensions de l'appareil L x H x P ¹ | (mm) | 890 x 480 x 550 |
| Distance entre le corps du meuble et la vitre avant du four | (mm) | 21 |
| Dimensions de la niche L x H x P | (mm) | 860 x 475 x 560 |
| Poids net | (kg) | 79 |
| Volume / Efficacité énergétique (selon norme EU, EN 60350-1, 65/2014 et 66/2014) | | |
| Volume utile | (l) | 83 |
| Nombre de zone de cuisson | | 1 |
| Dimensions intérieures L x H x P | (mm) | 624 x 315 x 403 |
| Classe d'efficacité énergétique en Chaleur Tournante Eco | | A |
| Index Efficacité Énergétique (EEI) | | 95,6 |
| Consommation Sole + Voûte | (kWh) | 1,32 |
| Consommation Chaleur Tournante Eco | (kWh) | 0,86 |
| Source d'énergie | | électrique |
| Modes de cuisson | | |
| Plage de température | (°C) | 30–300 |
| Chaleur Tournante / Chaleur Tournante Eco / Voûte+Sole | | • / • / • |
| Voûte / Sole / Chaleur Tournante + Sole | | • / • / • |
| Voûte + 1/3 Sole | | • |
| 1/3 Voûte + Sole | | • |
| Chaleur Tournante + 1/3 Sole | | • |
| Gril grande surface + Air ventilé | | • |
| Gril grande surface | | • |
| Gril Eco | | • |
| Cuisson sur pierre à pain et à pizzas | | • |
| Cuisson Faitout | | • |
| Etuve / Décongélation / Maintien au chaud | | • / • / • |
| Bandeau de commande | | |
| Ecran TFT sensitif | | • |
| Module de commande haut / central / bas | | • / - / - |
| Ouverture de porte automatique | | - |
| Affichage texte clair | (nb de langues) | 44 |
| Recettes personnelles | | 50 |
| Angle d'ouverture de porte | (°) | 90 |
| Caractéristiques | | |
| Contrôle électronique de température | | • |
| Sonde thermométrique amovible 3 points de mesure | | • |
| Programmes automatiques | | • |
| Tournebroche | | • |
| Prise pour pierre à pain et à pizzas | | • |
| Fonction Faitout | | • |
| Thermotest : Affichage de la température réelle | | • |
| Préchauffage rapide | | • |
| Durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie, chronomètre | | • |
| Minuterie spéciale cuisson longue durée | | • |
| Eclairage halogène Voûte | (W) | 60 |
| Eclairage halogène Latéral | (W) | 2 x 10 |
| Niveaux de cuisson | (nb.) | 3 |
| Home Connect via LAN ou WIFI | | • ² |
| Accessoires | | |
| Tôle à pâtisserie | | 1 |
| Taille de la plus grande tôle de cuisson | (cm ²) | 1,780 |
| Grille | | 1 |
| Lèchefrite émaillé / Grille pour lèchefrite | | 1/1 |
| Lèchefrite en verre | | - |
| Sécurité | | |
| Porte avec isolation thermique plusieurs vitres | | 5 vitres |
| Sécurité enfant / Verrouillage de porte / Coupure de sécurité | | • / • / • |
| Ventilateur tangentiel favorisant le refroidissement de l'appareil | | • |
| Nettoyage | | |
| Auto-nettoyage par pyrolyse | | • |
| Email bleu Gaggenau | | • |
| Catalyseur électrique de fumée purifiant l'air rejeté | | • |
| Raccordement | | |
| Puissance totale | (kW) | 5,38 |

• Equipement de série. – Non disponible.

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

² La connexion Home Connect n'est pas disponible dans tous les pays.

*Classe d'efficacité énergétique : sur une échelle de classification A+++ à D



Fours Série 400

| | |
|---|----|
| Vue d'ensemble des combinaisons d'appareils de la Série 400 | 10 |
| Conseils d'installation pour l'intégration des fours et combinaisons de fours de la Série 400 et Série 200 | 14 |
| Fours Série 400 | 16 |
| Fours combi-vapeur Série 400 | 22 |
| Fours micro-ondes combinés Série 400 | 28 |
| Machines à café expresso tout automatique Série 400 | 30 |
| Tiroirs Sous Vide Série 400 | 32 |
| Tiroir chauffant Série 400 et Tiroirs culinaires & chauffants Série 400 | 34 |
| Accessoires Série 400 | 38 |
| Données techniques Série 400 | 44 |

Vue d'ensemble des combinaisons d'appareils Série 400

Combinaisons d'appareils en colonne, largeur 76 cm

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

Indications générales :

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

Combinaison d'appareils en colonne

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

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

Combinaison d'appareils côte à côte

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

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

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



• BS 484/BM 484
 • BO 480
 • WS 482



• BX 480
 • WS 482

Combinaisons d'appareils en carré, largeur 76 cm



• BS 485/BM 485
 • BO 481



• BM 484/BS 484
 • BO 480

Combinaisons d'appareils côte à côte, largeur 76 cm



• BO 481



• BO 480

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



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



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

Combinaisons d'appareils en colonne, largeur 60 cm



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



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



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



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



• BO 470/BO 450/BO 420
 • DF



• BO 470/BS 450/BM 450
 • DF



• CM 450
 • DF

Combinaisons d'appareils côte à côte, largeur 60 cm



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



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



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



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



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

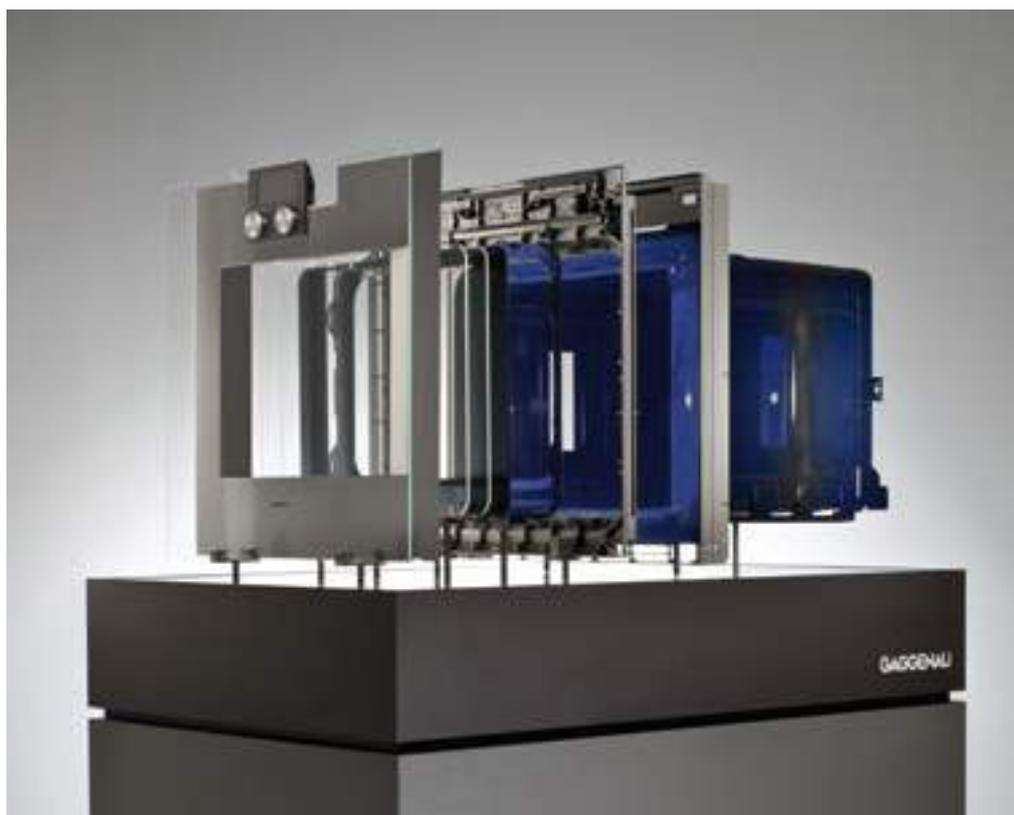


• BO 471/BO 451/BO 421 • CM 450 • BS 470/BS 450/BM 450
• WS 461/DV 461 • DV 461/WS 461



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

Qualité supérieure dans les moindres détails.



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

Vue d'ensemble des combinaisons d'appareils Série 400

Combinaisons d'appareils en colonne, largeur 60 cm

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

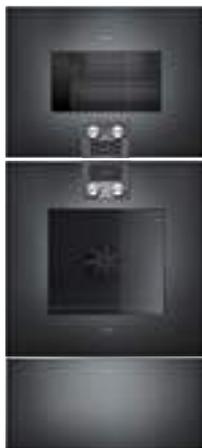
Indications générales :

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

Combinaison d'appareils en colonne

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

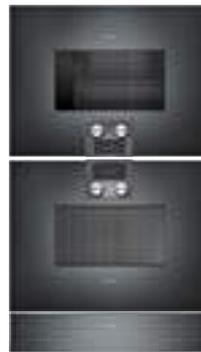
- Le sens d'ouverture de la porte doit être identique.
- Les charnières de la porte ne sont pas réversibles (charnières à droite / charnières à gauche).
- La largeur des appareils doit être identique.
- Les modules de commande de 2 appareils superposés doivent être positionnés au milieu.
- Aucun appareil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



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



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



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



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



- BO 470/BO 420
- DF



- BS 470/BM 450
- DF



- CM 450
- DF

Combinaison d'appareils côte à côte

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

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

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

Combinaisons d'appareils côte à côte, largeur 60 cm



• BO 471/BO 421



• BO 470/BO 420



• BO 471/BO 421



• BS 470/BM 450
• DV 461/WS 461



• BO 471/BO 421



• CM 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 450
• WS 461/ DV 461



• BO 471/BO 421



• CM 450
• WS 461/DV 461



• BS 470/BM 450
• DV 461/WS 461



• BM 451/BS 471
• WS 461/DV 461



• CM 450
• WS 461/DV 461



• BS 470/BM 450
• DV 461/WS 461

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



• BS 475/BM 455
• BO 471/BO 421



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



• BS 475/BM 455
• BO 471/BO 421



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

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

Instructions générales

Intégration derrière une porte meuble.

L'appareil ne fonctionne que si les portes du meuble sont ouvertes. Des systèmes appropriés doivent être prévus pour éviter la fermeture des portes du meuble lors de l'utilisation du four ou de la phase de refroidissement de l'appareil. (fonctionnement du ventilateur)

Intégration côte à côte.

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

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

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

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

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

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

La mesure du schéma est valable pour tous les appareils.

Cependant il faut faire attention :

Au-dessus des appareils

BS :

Il ne faut pas installer d'appareil électrique au-dessus d'un BS. Il est également recommandé de ne pas installer de poignée horizontale sur la porte meuble au-dessus du BS.

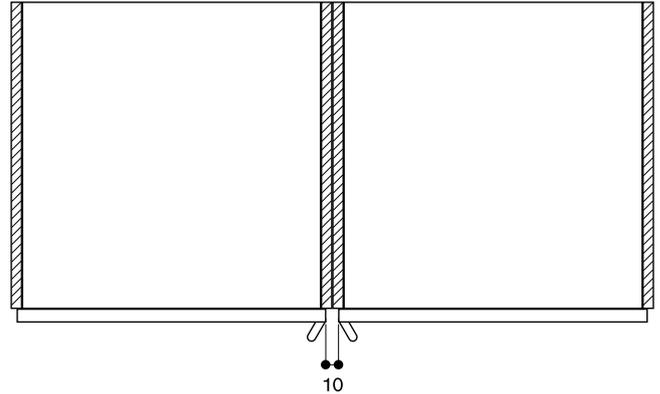
Dans le cas d'une épaisseur de porte meuble supérieure à 20 mm il faut protéger l'arête de la porte contre l'humidité car la vapeur peut éventuellement s'infiltrer dans le caisson meuble.

Sous les appareils

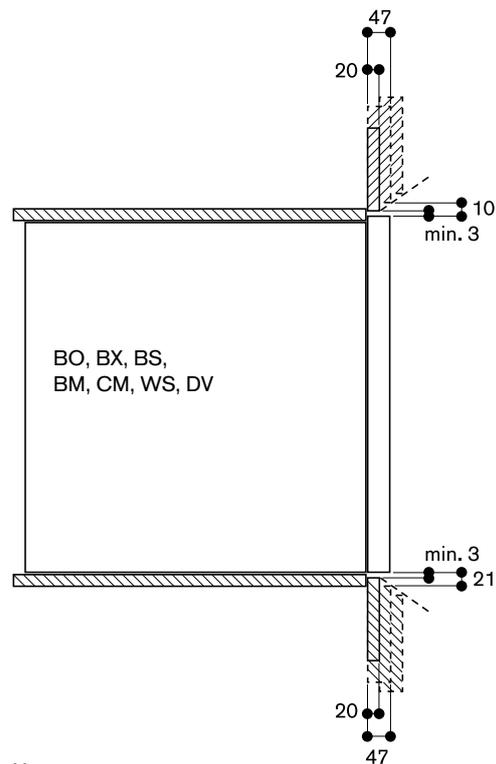
DV/WS :

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

Installation côte à côte



Dégagement au niveau de la porte en haut/en bas



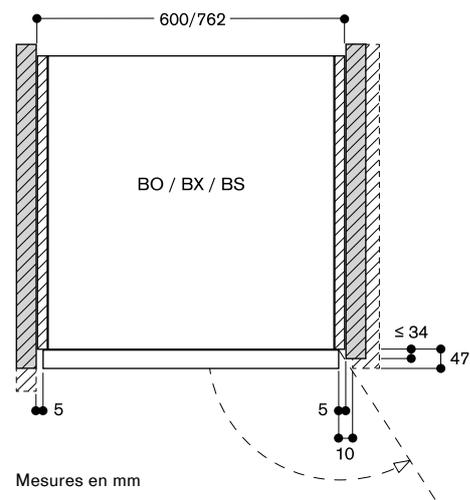
Mesures en mm

Latéralement.

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

Une distance d'au minimum 10 mm est nécessaire.

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

Dégagement au niveau de la porte



Module de commande central

Charnières à droite

BX 480 112 10.909 €

Porte plein verre
sur inox
Largeur 76 cm

Charnières à gauche

BX 481 112 10.909 €

Porte plein verre
sur inox
Largeur 76 cm



Le prix comprend

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

Accessoires en option

BA 018 105 572.95 €

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

BA 028 115

Tôle à pâtisserie
émaillée 123.95 €

BA 038 105

Grille chromée
Sans ouverture, avec pieds. 123.95 €

BA 058 115

Résistance pour pierre
à pain et à pizzas, et faitout
en fonte 154.95 €

BA 058 133

Pierre à pain
et à pizzas 332.95 €
Comprend 1 support et une pelle à pizza
(commander la résistance séparément)
N'est pas combinable avec le système
de rail télescopique.

BS 020 002

Pelle à pizza,
set de 2. 65.95 €

GN 340 230

Faitout 475.95 €
Gastro Norm en fonte d'aluminium
GN 2/3, hauteur 165 mm, anti-adhérent.

Four double Série 400

BX 480/BX 481

- Auto-nettoyage pyrolyse
- 17 modes de cuisson, avec sonde thermométrique, tournebroche et fonction pierre à pain et à pizzas
- Ecran TFT sensitif
- Sonde thermométrique avec estimation du temps de cuisson
- Régulation électronique de la température de 30 °C à 300 °C
- Volume utile 2x110 litres

Modes de cuisson

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

Bandeau de commande

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

Caractéristiques

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

Sécurité

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

Nettoyage

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

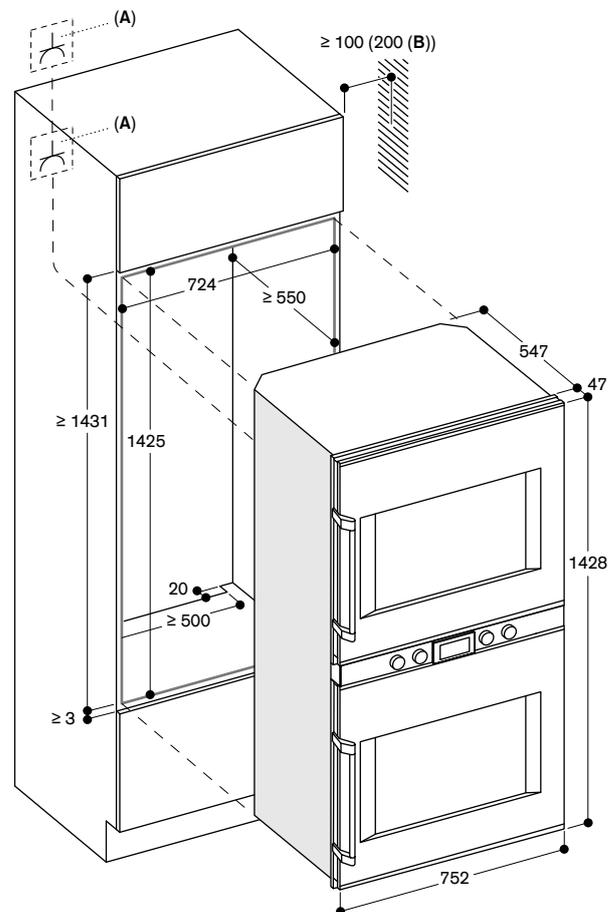
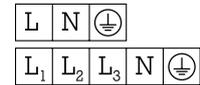
Conseils d'installation

Charnières non réversibles.
Distance entre le corps du meuble et la vitre avant du four : 47 mm.
Tenir compte du débordement, pour l'ouverture de tiroirs latéraux.
En cas d'installation dans un angle faire attention lors de l'ouverture de la porte à la distance minimale requise par rapport au mur.
Pour une profondeur d'encastrement de 550 mm, le câble de raccordement doit être orienté vers le bas et passer par le coin biseauté à l'arrière droit de l'appareil.
La prise de raccordement doit être placée en dehors de la niche d'encastrement.

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

Valeurs de raccordement

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



A: Prise
B: 200 mm si rail télescopique BA 018

Mesures en mm

*Classe d'efficacité énergétique : sur une échelle de classification de A+++ à D.



Module de commande haut

Charnières à droite

BO 480 112 7.499 €

Porte plein verre
sur inox
Home Connect
Largeur 76 cm

Charnières à gauche

BO 481 112 7.499 €

Porte plein verre
sur inox
Home Connect
Largeur 76 cm



Le prix comprend

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

Accessoires en option

BA 018 105 572.95 €

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

BA 028 115 123.95 €

Tôle à pâtisserie
émaillée
30 mm de profond

BA 038 105 123.95 €

Grille chromée
Sans ouverture, avec pieds.

BA 058 115 154.95 €

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

BA 058 133 332.95 €

Pierre à pain
et à pizzas
Comprend 1 support et une pelle à pizza
(commander la résistance séparément)
N'est pas combinable avec le système
de rail télescopique.

BS 020 002 65.95 €

Pelle à pizza,
set de 2.

GN 340 230 475.95 €

Faitout
Gastro Norm en fonte d'aluminium
GN 2/3, hauteur 165 mm, anti-adhérent.

Four Série 400

BO 480/BO 481

- Porte sans poignée / ouverture auto-
matique / possibilité d'ouverture de
porte via assistant vocal
- Auto-nettoyage pyrolyse
- 17 modes de cuisson, avec sonde
thermométrique, tournebroche et
fonction pierre à pain et à pizzas
- Programmes automatiques
- Sonde thermométrique avec
estimation du temps de cuisson
- Ecran TFT sensible
- Appareil sans bandeau de
commande avec module de
commande sur la porte vitrée
- Régulation électronique de la
température de 30 °C à 300 °C
- Volume utile 110 litres

Modes de cuisson

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

Bandeau de commande

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

Caractéristiques

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

Services numériques (Home Connect)

Ouverture de la porte via assistant
vocal.
Programmes automatiques.
Contrôle et surveillance à distance.
Recettes.

Informations complémentaires sur
Home Connect en page 417.

Sécurité

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

Nettoyage

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

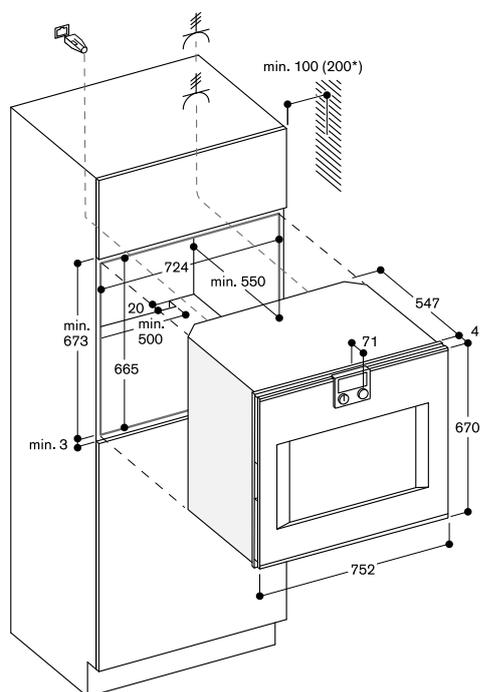
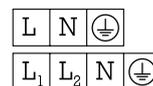
Conseils d'installation

Charnières non réversibles.
Distance entre le corps du meuble et
la vitre avant du four : 47 mm.
Tenir compte du débordement,
pour l'ouverture des tiroirs latéraux.
Pour une installation en angle, faire
attention à l'ouverture de la porte
latérale et à la distance minimale
requisse par rapport au mur.
Pour une profondeur d'encastrement
de 550 mm, le câble de raccordement
doit être orienté vers le bas et passer
par le coin biseauté à l'arrière droit de
l'appareil.
La prise de raccordement doit être
placée en dehors de la niche
d'encastrement.
La connexion LAN se situe à l'arrière
de l'appareil en haut à droite.

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

Valeurs de raccordement

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



*200 mm si rail télescopique BA 018

Mesures en mm

*Classe d'efficacité énergétique : sur une
échelle de classification de A+++ à D.



Module de commande haut

Charnières à droite

BO 470 112 5.239 €

Porte plein verre sur inox

Home Connect
Largeur 60 cm

BO 470 102 5.239 €

Porte plein verre
Séigraphie Anthracite Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm

Charnières à gauche

BO 471 112 5.239 €

Porte plein verre sur inox

Home Connect
Largeur 60 cm

BO 471 102 5.239 €

Porte plein verre
Séigraphie Anthracite Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm



Le prix comprend

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

Accessoires en option

BA 016 105 449.95 €

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

BA 026 105 86.95 €

Lèche-frite émaillée
Profondeur 30 mm.

BA 026 115 86.95 €

Tôle à pâtisserie émaillée.
Profondeur 15 mm.

BA 036 105 86.95 €

Grille
Sans ouverture, avec pieds.

BA 046 117 157.95 €

Lèche-frite en verre
Profondeur 24 mm.

BA 056 115 157.95 €

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

BA 056 133 265.95 €

Pierre à pain et à pizzas
Comprend 1 support et une pelle à pizza (commander la résistance séparément)
N'est pas combinable avec le système de rail télescopique.

*Classe d'efficacité énergétique : sur une échelle de classification de A+++ à D.

Four Série 400

BO 470/BO 471

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

Modes de cuisson

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

Bandeau de commande

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

Caractéristiques

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

Services numériques (Home Connect)

Ouverture de la porte via assistant vocal.
Programmes automatiques.
Contrôle et surveillance à distance.
Recettes.

Informations complémentaires sur Home Connect en page 417.

BS 020 002 65.95 €

Pelle à pizza, set de 2.

GN 340 230 475.95 €

Faitout

Gastro Norm en fonte d'aluminium

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

Sécurité

Porte avec isolation thermique 4 vitres.
Sécurité enfants.
Coupeure de sécurité.
Ventilateur tangentiel favorisant le refroidissement de l'appareil.

Nettoyage

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

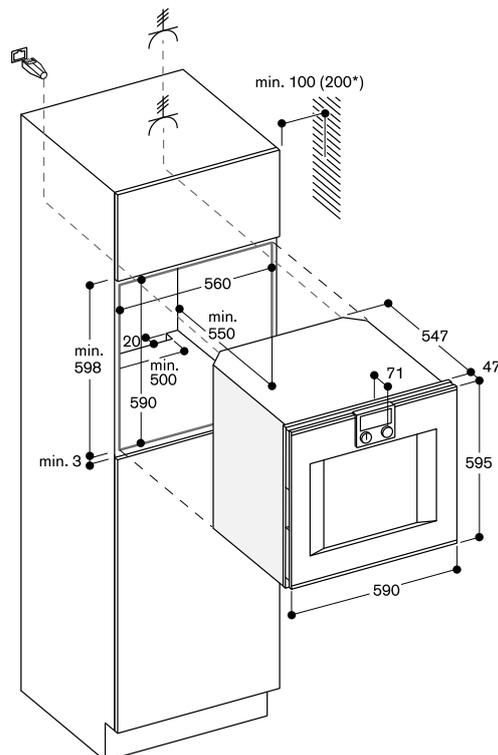
Conseils d'installation

Charnières non réversibles.
Distance entre le corps du meuble et la vitre avant du four : 47 mm.
Tenir compte du débordement, pour l'ouverture des tiroirs latéraux.
Pour une installation en angle, faire attention à l'ouverture de la porte latérale et à la distance minimale requise par rapport au mur.
Pour une profondeur d'encastrement de 550 mm, le câble de raccordement doit être orienté vers le bas et passer par le coin biseauté à l'arrière droit de l'appareil.
La prise de raccordement doit être placée en dehors de la niche d'encastrement.
La connexion LAN se situe à l'arrière de l'appareil en haut à droite.

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

Valeurs de raccordement

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



*200 mm si rail télescopique BA 016

Mesures en mm

Prix marché conseillé sans engagement au 01/05/2024, TVA et Récupel incluses.



Module de commande haut

Charnières à droite

BO 450 112 4.599 €

Porte plein verre sur inox

Home Connect

Largeur 60 cm

Charnières à gauche

BO 451 112 4.599 €

Porte plein verre sur inox

Home Connect

Largeur 60 cm

A *

Le prix comprend

1 sonde thermométrique amovible

1 tôle à pâtisserie

1 lèchefrite en verre

1 grille

Accessoires en option

BA 016 105 449.95 €

Rail télescopique

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

BA 026 105 86.95 €

Lèchefrite émaillée

Profondeur 30 mm.

BA 026 115 86.95 €

Tôle à pâtisserie émaillée.

Profondeur 15 mm.

BA 036 105 86.95 €

Grille

Sans ouverture, avec pieds.

BA 046 117 157.95 €

Lèchefrite

en verre

Profondeur 24 mm.

BA 056 115 157.95 €

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

BA 056 133 265.95 €

Pierre à pain

et à pizzas

Comprend 1 support et une pelle à pizza (commander la résistance séparément) N'est pas combinable avec le système de rail télescopique.

BA 226 105 86.95 €

Lèchefrite émaillée

Profondeur 30 mm.

BS 020 002 65.95 €

Pelle à pizza,

set de 2.

GN 340 230 475.95 €

Faitout

Gastro Norm en fonte d'aluminium

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

Four Série 400

BO 450/BO 451

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

Modes de cuisson

Chaleur tournante.

Chaleur tournante Eco.

Voûte + Sole.

Voûte.

Sole.

Chaleur tournante + Sole.

Gril grande surface + Air ventilé.

Gril grande surface.

Compact Gril.

Cuisson sur pierre à pain et à pizzas.

Cuisson dans faitout en fonte.

Etuve.

Décongélation.

Bandeau de commande

Ouverture automatique de la porte.

Commande par boutons rotatifs et écran TFT sensible.

Affichage texte clair.

Mémorisation de recettes personnelles (incluant la sonde thermométrique).

Personnalisation des programmes automatiques.

Touche info avec conseils d'utilisation.

Porte à ouverture latérale 180°.

Caractéristiques

Sonde thermométrique 3 points de mesure, avec arrêt automatique et estimation du temps de cuisson.

Programmes automatiques.

Prise pour pierre à pain et à pizzas.

Thermostet : Affichage de la température réelle.

Préchauffage rapide.

Fonctions du programmeur : durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie, chronomètre, minuterie spéciale cuisson longue durée (certifié Star-K).

Eclairage halogène voûte 60 W.

Eclairage halogène latéral 10 W.

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

Services numériques (Home Connect)

Ouverture de la porte via assistant vocal.

Programmes automatiques.

Contrôle et surveillance à distance.

Recettes.

Informations complémentaires sur

Home Connect en page 417.

Sécurité

Porte avec isolation thermique 4 vitres.

Sécurité enfants.

Coupure de sécurité.

Ventilateur tangentiel favorisant le refroidissement de l'appareil.

Nettoyage

Auto-nettoyage par pyrolyse.

Email bleu Gaggenau.

Catalyseur électrique de fumées purifiant l'air rejeté.

Conseils d'installation

Charnières non réversibles.

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

Tenir compte du débordement, pour l'ouverture des tiroirs latéraux.

Pour une installation en angle, faire attention à l'ouverture de la porte latérale et à la distance minimale requise par rapport au mur.

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

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

La connexion LAN se situe à l'arrière de l'appareil en haut à droite.

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

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

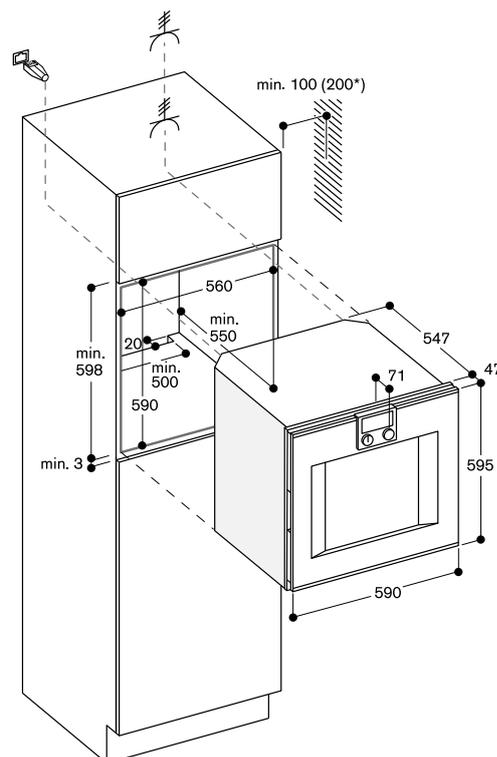
Valeurs de raccordement

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

Puissance totale 3,7 kW.

Prévoir un câble de raccordement.

Prévoir un câble LAN.



*200 mm si rail télescopique BA 016

Mesures en mm

*Classe d'efficacité énergétique : sur une échelle de classification de A+++ à D.

Prix marché conseillé sans engagement au 01/05/2024, TVA et Récupel incluses.



Module de commande haut

Charnières à droite

BO 420 112 4.109 €

Porte plein verre sur inox

Home Connect

Largeur 60 cm

BO 420 102 4.109 €

Porte plein verre

Sérigraphie Anthracite Gagganau

Home Connect

Largeur 60 cm

Charnières à gauche

BO 421 112 4.109 €

Porte plein verre sur inox

Home Connect

Largeur 60 cm

BO 421 102 4.109 €

Porte plein verre

Sérigraphie Anthracite Gagganau

Home Connect

Largeur 60 cm



Le prix comprend

1 tôle à pâtisserie

1 lèchefrite en verre

1 grille

Accessoires en option

BA 016 105 449.95 €

Rail télescopique

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

BA 026 115 86.95 €

Tôle à pâtisserie émaillée.

Profondeur 15 mm.

BA 036 105 86.95 €

Grille

Sans ouverture, avec pieds.

BA 046 117 157.95 €

Lèchefrite

en verre

Profondeur 24 mm.

BA 056 115 157.95 €

Résistance

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

BA 056 133 265.95 €

Pierre à pain

et à pizzas

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

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

BA 226 105 86.95 €

Lèchefrite émaillée

Profondeur 30 mm.

Four Série 400

BO 420/BO 421

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

Modes de cuisson

Chaleur tournante.

Chaleur tournante Eco.

Voûte + Sole.

Voûte.

Sole.

Chaleur tournante + Sole.

Gril grande surface + Air ventilé.

Gril grande surface.

Cuisson sur pierre à pain et à pizzas.

Bandeau de commande

Ouverture automatique de la porte.

Commande par boutons rotatifs et écran TFT sensitif.

Affichage texte clair.

Mémorisation de recettes personnelles.

Touche info avec conseils d'utilisation.

Porte à ouverture latérale 180°.

Caractéristiques

Prise pour pierre à pain et à pizzas.

Thermotest : Affichage de la

température réelle.

Préchauffage rapide.

Fonctions du programmeur : durée

de la cuisson, fin de la cuisson,

minuterie, chronomètre, minuterie

spéciale cuisson longue durée

(certifié Star-K).

Eclairage halogène voûte 60 W.

Supports latéraux émaillés pyroly-

sables, avec 4 niveaux d'insertion.

Services numériques (Home Connect)

Contrôle et surveillance à distance.

Recettes.

Informations complémentaires sur

Home Connect en page 417.

Sécurité

Porte avec isolation thermique 4 vitres.

Sécurité enfants.

Coupure de sécurité.

Ventilateur tangentiel favorisant le

refroidissement de l'appareil.

Nettoyage

Auto-nettoyage par pyrolyse.

Email bleu Gagganau.

Catalyseur électrique de fumées

purifiant l'air rejeté.

BS 020 002

65.95 €

Pelle à pizza,
set de 2.

GN 340 230

475.95 €

Faitout

Gastro Norm en fonte d'aluminium

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

Conseils d'installation

Charnières non réversibles.

Distance entre le corps du meuble et

la vitre avant du four : 47 mm.

Tenir compte du débordement,

pour l'ouverture des tiroirs latéraux.

Pour une installation en angle, faire

attention à l'ouverture de la porte

latérale et à la distance minimale

requis par rapport au mur.

Pour une profondeur d'encastrement

de 550 mm, le câble de raccordement

doit être orienté vers le bas et passer

par le coin biseauté à l'arrière droit de

l'appareil.

La prise de raccordement doit être

placée en dehors de la niche

d'encastrement.

La connexion LAN se situe à l'arrière

de l'appareil en haut à droite.

Conseils d'installation pour

l'intégration en pages 14-15.

Valeurs de raccordement

Classe d'efficacité énergétique A sur

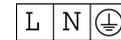
une échelle de classification de A+++

à D.

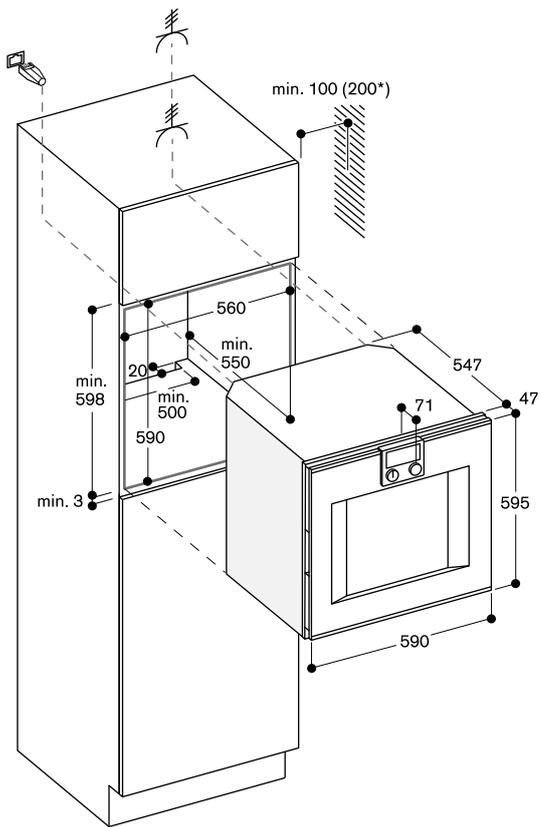
Puissance totale 3.7 kW.

Prévoir un câble de raccordement.

Prévoir un câble LAN.



*Classe d'efficacité énergétique : sur une échelle de classification de A+++ à D.



*200 mm si rail télescopique BA 016

Mesures en mm



Module de commande bas

Charnières à droite

BS 484 112 8.759 €

Porte plein verre
sur inox
Home Connect
Largeur 76 cm

Charnières à gauche

BS 485 112 8.759 €

Porte plein verre
sur inox
Home Connect
Largeur 76 cm



Le prix comprend

- 1 récipient de cuisson en inox, perforé, 5l.
- 1 récipient de cuisson en inox, non perforé, 5l.
- 1 grille
- 1 sonde thermométrique amovible
- 1 tuyau d'évacuation d'eau 3 m
- 1 tuyau d'arrivée d'eau 3 m
- 4 cartouches de nettoyage

Accessoires d'installation en option

GF 111 100 273.95 €

Système de filtrage anti-calcaire et neutralisation du goût.

GF 121 110 144.95 €

Cartouche de filtrage de recharge.

GZ 010 011 42.95 €

Rallonge Aqua-Stop (longueur 2 m)
Rallonge pour l'arrivée et l'évacuation d'eau.

Accessoires en option

BA 010 301 430.95 €

Rail télescopique trois niveaux.

BA 020 361 131.95 €

Récipient de cuisson en inox, non perforé, profondeur 46 mm, 5.4 l.

BA 020 370 159.95 €

Récipient de cuisson en inox, perforé, profondeur 40 mm, 5 l.

BA 020 381 235.95 €

Récipient de cuisson, anti-adhérent, non perforé, profondeur 46 mm, 5.4 l.

BA 020 390 254.95 €

Récipient de cuisson, anti-adhérent, perforé, profondeur 40 mm, 5 l.

BA 046 117 157.95 €

Lèche-frite en verre
Profondeur 24 mm.

CL S10 040 75.95 €

Cartouches de nettoyage
Set de 4.

Four combi-vapeur Série 400

BS 484/BS 485

- Porte sans poignée / ouverture automatique / possibilité d'ouverture de porte via assistant vocal
- Raccordement direct à l'arrivée et à l'évacuation d'eau
- Système de nettoyage tout automatique
- Enceinte de cuisson grande largeur
- 2 sources d'éclairage LED
- Génération externe de la vapeur
- Cuisson vapeur sans pression
- Chaleur tournante de 30 °C à 230 °C avec réglage de l'humidité de 0%, 30%, 60%, 80%, 100%, combinable au choix
- Cuisson Sous-vide avec réglage précis de la température au degré près
- Gril grande surface protégé par verre vitrocéramique, combinable avec l'air ventilé jusqu'à 230 °C et la vapeur
- Programmes automatiques
- Sonde thermométrique avec estimation du temps de cuisson
- Ventilateur de chaleur tournante rotatif dans les deux sens pour une répartition idéale de la chaleur
- Ecran TFT sensitif
- Appareil sans bandeau de commande avec module de commande sur la porte vitrée
- Réglage électronique de la température de 30 °C à 230 °C
- Volume utile 50 litres

Modes de cuisson

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

Bandeau de commande

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

Caractéristiques

Gril grande surface 2 kW derrière verre vitrocéramique.
Élimination de la vapeur.
Vaporisation d'humidité.
Sonde thermométrique 3 points de mesure, avec arrêt automatique et estimation du temps de cuisson.
Programmes automatiques.
Thermotest : Affichage de la température réelle.
Fonctions du programmateur : durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie, chronomètre, minuterie spéciale cuisson longue durée (certifié Star-K).

GN 010 330 103.95 €

Adaptateur pour récipients de cuisson et faitout Gastro Norm.

GN 114 130 66.95 €

Récipient Gastro Norm en inox, GN 1/3
Non perforé, profondeur 40 mm, 1,5l.

GN 114 230 79.95 €

Récipient Gastro Norm en inox, GN 2/3
Non perforé, profondeur 40 mm, 3l.

GN 124 130 89.95 €

Récipient Gastro Norm en inox, GN 1/3
Perforé, profondeur 40 mm, 1,5l.

GN 124 230 109.95 €

Récipient Gastro Norm en inox, GN 2/3
Perforé, profondeur 40 mm, 3l.

GN 340 230 475.95 €

Faitout Gastro Norm en fonte d'aluminium GN 2/3, hauteur 165 mm, anti-adhérent.

Étalonnage automatique de la température de vaporisation en fonction de l'altitude.
Éclairage latéral 2 x LED.
Enceinte de cuisson en inox.
3 niveaux d'insertion.

Services numériques (Home Connect)

Ouverture de la porte via assistant vocal.
Programmes automatiques.
Contrôle et surveillance à distance.
Recettes.

Informations complémentaires sur Home Connect en page 417.

Sécurité

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

Nettoyage

Programme de nettoyage tout automatique.
Programme de détartrage pour le générateur de vapeur.
Programme de séchage.
Séchage automatique de l'enceinte de cuisson à la fin du processus de cuisson.
Filtre tamis amovible.
Mode Démo pour programme de nettoyage.

Conseils d'installation

Charnières non réversibles.
Aucun appareil électrique ne peut être installé au-dessus du four vapeur.
Le tuyau d'évacuation d'eau ne peut être branché au-dessus du point le plus bas de l'appareil et il doit être placé min. 100 mm plus bas que la sortie d'évacuation de l'appareil.
Tuyau d'arrivée d'eau peut être rallongé une fois.
Longueur maximale du tuyau d'évacuation 5 m.
Le robinet d'arrivée d'eau (1) doit toujours être accessible; il ne peut pas être placé derrière l'appareil.
Le tuyau d'évacuation d'eau relié au siphon (2) doit toujours être accessible et ne pas être placé derrière l'appareil.
Possibilité d'installation du système de filtrage anti-calcaire GF 111 100 (3) à l'arrivée d'eau de l'appareil si la dureté de l'eau excède 12 °fH.
La distance entre le corps du meuble et la façade est de 47 mm.
Tenir compte du débord si l'implantation prévoit l'ouverture de tiroirs placés à côté de l'appareil.
Pour une installation en angle, faire attention à l'ouverture de la porte latérale et à la distance minimale requise par rapport au mur.
La prise doit être prévue en dehors de la niche.

Accessoires spéciaux (à commander en tant que pièces détachées) :
ET-Nr.17002490 Tablettes de détartrage

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

*Classe d'efficacité énergétique : sur une échelle de classification de A+++ à D.

Valeurs de raccordement

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

Puissance totale 3,15 kW.

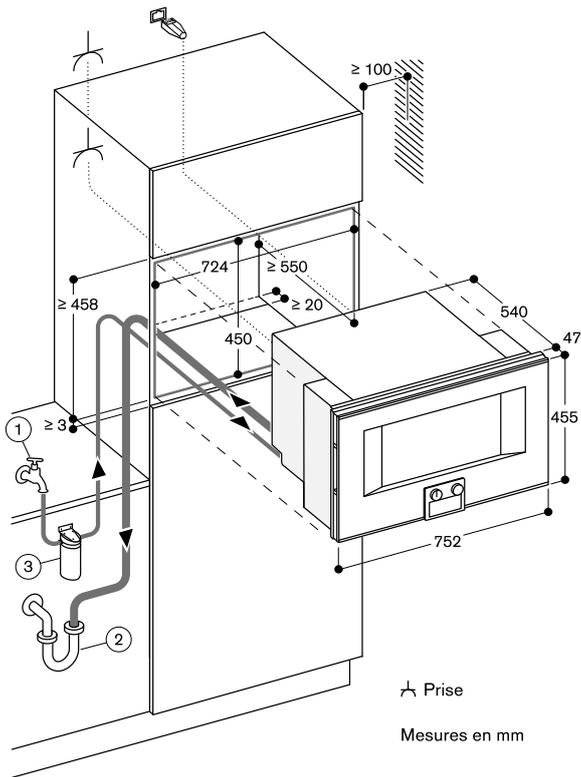
Raccordement uniquement à l'eau froide.

Tuyau d'arrivée d'eau 3,0 m avec raccord tige filetée ISO 228-G 3/4" (Ø 26,4 mm) peut être rallongé.

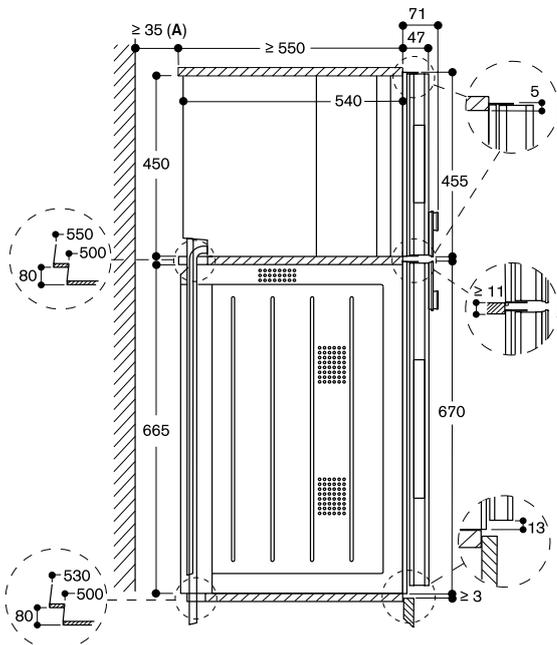
Tuyau d'évacuation d'eau (Ø 25 mm) 3,0 m (tuyau HT).

Câble de raccordement 1,8 m avec prise.

Prévoir un câble LAN.

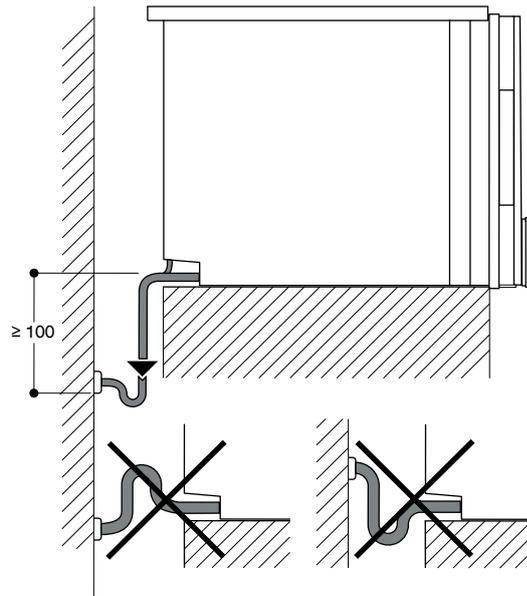


Vue latérale du BS 484/485 au-dessus du BO



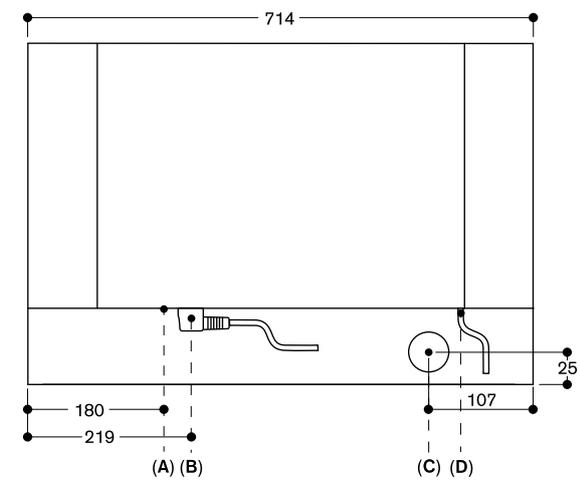
A : uniquement requis lorsque les tuyaux d'eau du BS ne peuvent pas être amenés dans les évidements en coin des appareils.

Mesures en mm



Mesures en mm

Vue de derrière



- A : connexion LAN
- B : boîtier de connexion électrique
- C : évacuation d'eau
- D : arrivée d'eau froide

Mesures en mm



Module de commande haut

Charnières à droite
BS 470 112 8.059 €

Porte plein verre sur inox

Home Connect
Largeur 60 cm
BS 470 102 8.059 €

Porte plein verre
Sérigraphie Anthracite Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm

Charnières à gauche
BS 471 112 8.059 €

Porte plein verre sur inox

Home Connect
Largeur 60 cm
BS 471 102 8.059 €

Porte plein verre
Sérigraphie Anthracite Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm



Module de commande bas

Charnières à droite
BS 474 112 8.059 €

Porte plein verre sur inox

Home Connect
Largeur 60 cm
BS 474 102 8.059 €

Porte plein verre
Sérigraphie Anthracite Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm

Charnières à gauche
BS 475 112 8.059 €

Porte plein verre sur inox

Home Connect
Largeur 60 cm
BS 475 102 8.059 €

Porte plein verre
Sérigraphie Anthracite Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm



*Classe d'efficacité énergétique : sur une échelle de classification de A+++ à D.

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

- Porte sans poignée / ouverture automatique / possibilité d'ouverture de porte via assistant vocal
- Raccordement direct à l'arrivée et à l'évacuation d'eau
- Système de nettoyage tout automatique
- Enceinte de cuisson grande largeur
- 2 sources d'éclairage LED
- Génération externe de la vapeur
- Cuisson vapeur sans pression
- Chaleur tournante de 30 °C à 230 °C avec réglage de l'humidité de 0%, 30%, 60%, 80%, 100%, combinable au choix
- Cuisson Sous-vide avec réglage précis de la température au degré près
- Gril grande surface protégé par verre vitrocéramique, combinable avec l'air ventilé jusqu'à 230 °C et la vapeur
- Programmes automatiques
- Sonde thermométrique avec estimation du temps de cuisson
- Ventilateur de chaleur tournante rotatif dans les deux sens pour une répartition idéale de la chaleur
- Ecran TFT sensitif
- Appareil sans bandeau de commande avec module de commande sur la porte vitrée
- Réglage électronique de la température de 30 °C à 230 °C
- Volume utile 50 litres

Modes de cuisson

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

Bandeau de commande

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

Caractéristiques

Gril grande surface 2 kW derrière verre vitrocéramique.
Élimination de la vapeur.
Vaporisation d'humidité.
Sonde thermométrique 3 points de mesure, avec arrêt automatique et estimation du temps de cuisson.
Programmes automatiques.
Thermotest : Affichage de la température réelle.
Fonctions du programmeur : durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie, chronomètre, minuterie spéciale cuisson longue durée (certifié Star-K).

Le prix comprend

- 1 récipient de cuisson en inox, perforé, 5l.
- 1 récipient de cuisson en inox, non perforé, 5l.
- 1 grille
- 1 sonde thermométrique amovible
- 1 tuyau d'évacuation d'eau 3 m
- 1 tuyau d'arrivée d'eau 3 m
- 4 cartouches de nettoyage

Accessoires d'installation en option

GF 111 100 273.95 €

Système de filtrage anti-calcaire et neutralisation du goût.

GF 121 110 144.95 €

Cartouche de filtrage de rechange.

GZ 010 011 42.95 €

Rallonge Aqua-Stop

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

Accessoires en option

BA 010 301 430.95 €

Rail télescopique trois niveaux.

BA 020 361 131.95 €

Récipient de cuisson en inox, non perforé, profondeur 46 mm, 5.4 l.

BA 020 370 159.95 €

Récipient de cuisson en inox, perforé, profondeur 40 mm, 5 l.

BA 020 381 235.95 €

Récipient de cuisson, anti-adhérent, non perforé, profondeur 46 mm, 5.4 l.

BA 020 390 254.95 €

Récipient de cuisson, anti-adhérent, perforé, profondeur 40 mm, 5 l.

BA 046 117 157.95 €

Lèchefrite en verre
Profondeur 24 mm.

CL S10 040 75.95 €

Cartouches de nettoyage Set de 4.

GN 010 330 103.95 €

Adaptateur pour récipients de cuisson et faitout Gastro Norm.

GN 114 130 66.95 €

Récipient Gastro Norm en inox, GN 1/3 Non perforé, profondeur 40 mm, 1,5l.

GN 114 230 79.95 €

Récipient Gastro Norm en inox, GN 2/3 Non perforé, profondeur 40 mm, 3l.

GN 124 130 89.95 €

Récipient Gastro Norm en inox, GN 1/3 Perforé, profondeur 40 mm, 1,5l.

GN 124 230 109.95 €

Récipient Gastro Norm en inox, GN 2/3 Perforé, profondeur 40 mm, 3l.

GN 340 230 475.95 €

Faitout Gastro Norm en fonte d'aluminium GN 2/3, hauteur 165 mm, anti-adhérent.

Étalonnage automatique de la température de vaporisation en fonction de l'altitude.

Eclairage latéral 2 x LED.

Enceinte de cuisson en inox.
3 niveaux d'insertion.

Services numériques (Home Connect)

Ouverture de la porte via assistant vocal.

Programmes automatiques.

Contrôle et surveillance à distance.
Recettes.

Informations complémentaires sur Home Connect en page 417.

Sécurité

Sécurité enfants.

Coupure de sécurité.

Ventilateur tangentiel favorisant le refroidissement de l'appareil.

Nettoyage

Programme de nettoyage tout automatique.

Programme de détartrage pour le générateur de vapeur.

Programme de séchage.

Séchage automatique de l'enceinte de cuisson à la fin du processus de cuisson.

Filtre tamis amovible.

Mode Démo pour programme de nettoyage.

Conseils d'installation

Charnières non réversibles.

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

Le tuyau d'évacuation d'eau ne peut être branché au-dessus du point le plus bas de l'appareil et il doit être placé min. 100 mm plus bas que la sortie d'évacuation de l'appareil.

Tuyau d'arrivée d'eau peut être rallongé une fois.
Longueur maximale du tuyau d'évacuation 5 m.

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

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

Possibilité d'installation du système de filtrage anti-calcaire GF 111 100 (3) à l'arrivée d'eau de l'appareil si la dureté de l'eau excède 12 °fH.

La distance entre le corps du meuble et la façade est de 47 mm.

Tenir compte du débord si l'implantation prévoit l'ouverture de tiroirs placés à côté de l'appareil.

Pour une installation en angle, faire attention à l'ouverture de la porte latérale et à la distance minimale requise par rapport au mur.

La prise doit être prévue en dehors de la niche.

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

ET-Nr.17002490 Tablettes de détartrage

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

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

ET-Nr.17002490 Tablettes de détartrage

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

Valeurs de raccordement

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

Puissance totale 3,15 kW.

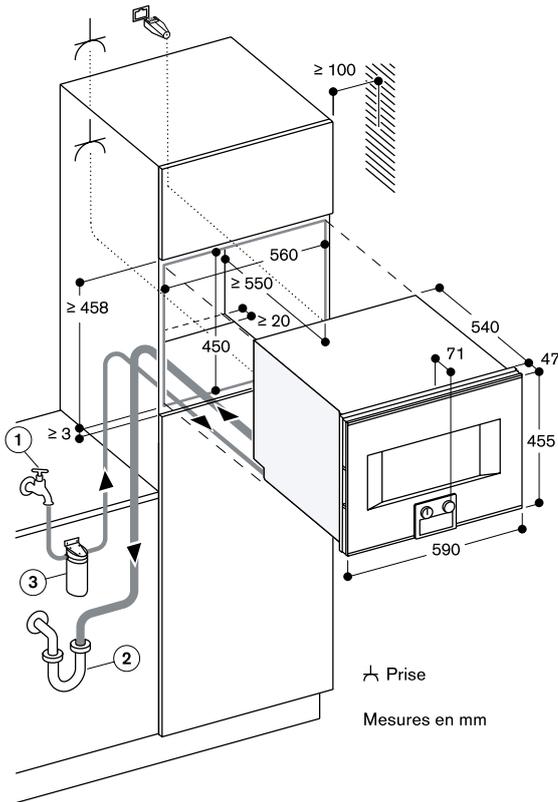
Raccordement uniquement à l'eau froide.

Tuyau d'arrivée d'eau 3,0 m avec raccord tige filetée ISO 228-G 3/4" (Ø 26,4 mm), peut être rallongé.

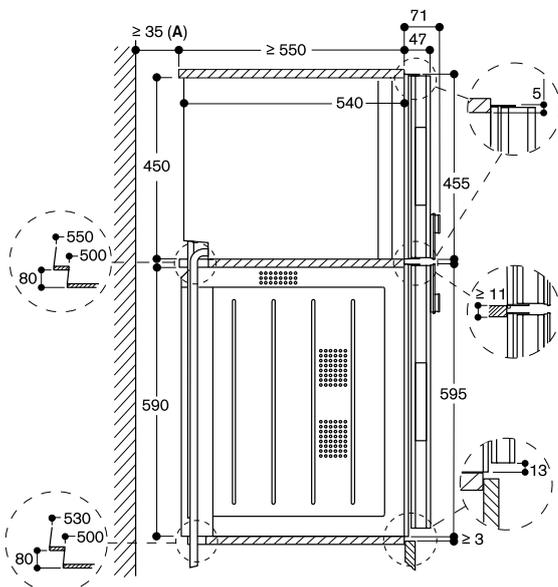
Tuyau d'évacuation d'eau (Ø 25 mm) 3,0 m (tuyau HT).

Câble de raccordement 1,8 m avec prise.

Prévoir un câble LAN.

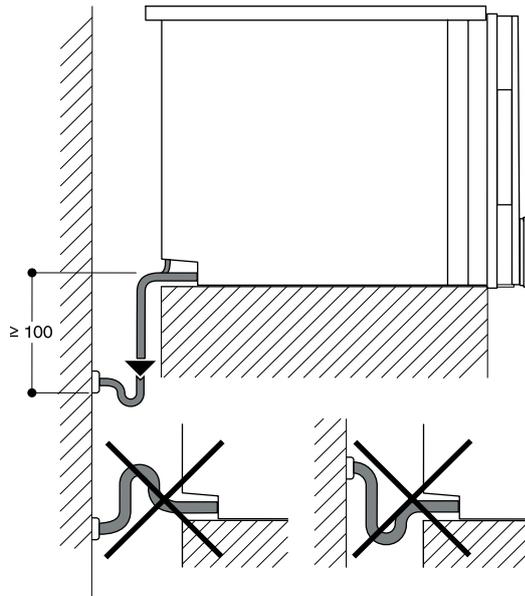


Vue latérale du BS 474/475 au-dessus du BO



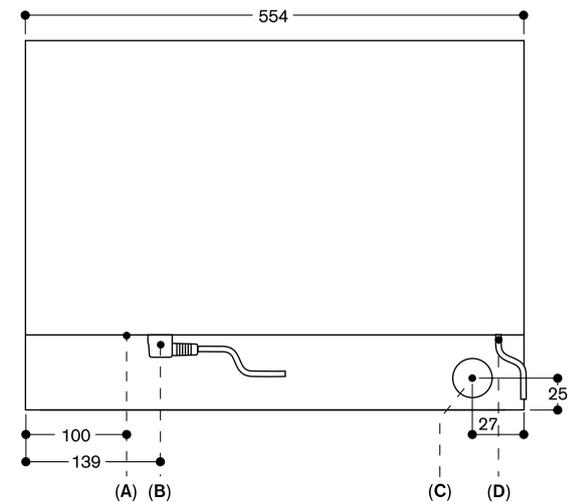
A : uniquement requis lorsque les tuyaux d'eau du BS ne peuvent pas être amenés dans les évidements en coin des appareils.

Mesures en mm



Mesures en mm

Vue de derrière



- A : connexion LAN
- B : boîtier de connexion électrique
- C : évacuation d'eau
- D : arrivée d'eau froide

Mesures en mm



Module de commande haut

Charnières à droite

BS 450 111 7.369 €

Porte plein verre sur inox

Home Connect
Largeur 60 cm

BS 450 101 7.369 €

Porte plein verre
Sérigraphie Anthracite Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm

Charnières à gauche

BS 451 111 7.369 €

Porte plein verre sur inox

Home Connect
Largeur 60 cm

BS 451 101 7.369 €

Porte plein verre
Sérigraphie Anthracite Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm



Module de commande bas

Charnières à droite

BS 454 111 7.369 €

Porte plein verre sur inox

Home Connect
Largeur 60 cm

BS 454 101 7.369 €

Porte plein verre
Sérigraphie Anthracite Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm

Charnières à gauche

BS 455 111 7.369 €

Porte plein verre sur inox

Home Connect
Largeur 60 cm

BS 455 101 7.369 €

Porte plein verre
Sérigraphie Anthracite Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm



*Classe d'efficacité énergétique : sur une échelle de classification de A+++ à D.

Four combi-vapeur Série 400

BS 450/BS 451/BS 454/BS 455

- Porte sans poignée / ouverture automatique / possibilité d'ouverture de porte via assistant vocal
- Réservoir pour eau fraîche et eau usée
- Système de nettoyage tout automatique
- Enceinte de cuisson grande largeur
- 2 sources d'éclairage LED
- Génération externe de la vapeur
- Cuisson vapeur sans pression
- Chaleur tournante de 30°C à 230°C avec réglage de l'humidité de 0%, 30%, 60%, 80%, 100%, combinable au choix
- Cuisson Sous-vide avec réglage précis de la température au degré près
- Gril grande surface protégé par verre vitrocéramique, combinable avec l'air ventilé jusqu'à 230°C et la vapeur
- Programmes automatiques
- Sonde thermométrique avec estimation du temps de cuisson
- Ventilateur de chaleur tournante rotatif dans les deux sens pour une répartition idéale de la chaleur
- Ecran TFT sensitif
- Appareil sans bandeau de commande avec module de commande sur la porte vitrée
- Réglage électronique de la température de 30°C à 230°C
- Volume utile 50 litres

Modes de cuisson

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

Bandeau de commande

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

Caractéristiques

Gril grande surface 2 kW derrière verre vitrocéramique.
2 réservoirs d'eau extractibles de 1,7 litres.
Vaporisation d'humidité.
Avertissement lorsque le niveau d'eau est bas.
Sonde thermométrique 3 points de mesure, avec arrêt automatique et estimation du temps de cuisson.
Programmes automatiques.
Thermotest : Affichage de la température réelle.
Fonctions du programmeur : durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie, chronomètre, minuterie

Le prix comprend

- 1 récipient de cuisson en inox, perforé, 5l.
- 1 récipient de cuisson en inox, non perforé, 5l.
- 1 grille
- 1 sonde thermométrique amovible
- 4 cartouches de nettoyage

Accessoires en option

BA 010 301 430.95 €

Rail télescopique
trois niveaux.

BA 020 361 131.95 €

Récipient de cuisson en inox, non perforé, profondeur 46 mm, 5.4 l.

BA 020 370 159.95 €

Récipient de cuisson en inox, perforé, profondeur 40 mm, 5 l.

BA 020 381 235.95 €

Récipient de cuisson, anti-adhérent, non perforé, profondeur 46 mm, 5.4 l.

BA 020 390 254.95 €

Récipient de cuisson, anti-adhérent, perforé, profondeur 40 mm, 5 l.

BA 046 117 157.95 €

Lèche-frite en verre
Profondeur 24 mm.

CL S10 040 75.95 €

Cartouches de nettoyage
Set de 4.

GN 010 330 103.95 €

Adaptateur pour récipients de cuisson et faitout
Gastro Norm.

GN 114 130 66.95 €

Récipient
Gastro Norm en inox, GN 1/3
Non perforé, profondeur 40 mm, 1,5 l.

GN 114 230 79.95 €

Récipient
Gastro Norm en inox, GN 2/3
Non perforé, profondeur 40 mm, 3 l.

GN 124 130 89.95 €

Récipient
Gastro Norm en inox, GN 1/3
Perforé, profondeur 40 mm, 1,5 l.

GN 124 230 109.95 €

Récipient
Gastro Norm en inox, GN 2/3
Perforé, profondeur 40 mm, 3 l.

GN 340 230 475.95 €

Faitout
Gastro Norm en fonte d'aluminium
GN 2/3, hauteur 165 mm, anti-adhérent

spéciale cuisson longue durée (certifié Star-K).
Etalonnage automatique de la température de vaporisation en fonction de l'altitude.
Eclairage latéral 2 x LED.
Enceinte de cuisson en inox.
3 niveaux d'insertion.

Services numériques (Home Connect)

Ouverture de la porte via assistant vocal.
Programmes automatiques.
Contrôle et surveillance à distance.
Recettes.

Informations complémentaires sur Home Connect en page 417.

Sécurité

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

Nettoyage

Programme de nettoyage tout automatique.
Programme de détartrage pour le générateur de vapeur.
Programme de lèche-frite.
Séchage automatique de l'enceinte de cuisson à la fin du processus de cuisson.
Filtre tamis amovible.
Réservoir d'eau, lavable au lave-vaisselle.
Mode Démo pour programme de nettoyage.

Conseils d'installation

Charnières non réversibles.
Aucun appareil électrique ne peut être installé au-dessus du four vapeur.
La distance entre le corps du meuble et la façade est de 47 mm.
Tenir compte du débord si l'implantation prévoit l'ouverture de tiroirs placés à côté de l'appareil.
Pour une installation en angle, faire attention à l'ouverture de la porte latérale et à la distance minimale requise par rapport au mur.
La prise doit être prévue en dehors de la niche.
La connexion LAN se situe à l'arrière de l'appareil en bas à gauche.

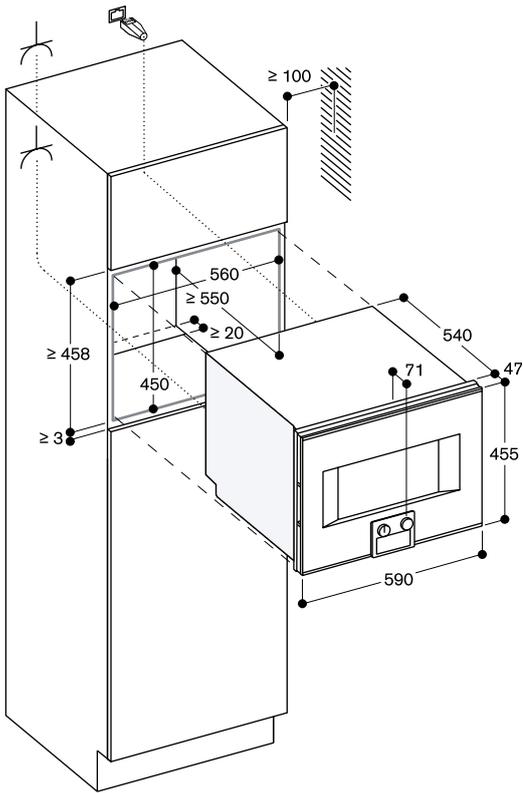
Accessoires spéciaux (à commander en tant que pièces détachées) :
ET-Nr.17002490 Tablettes de détartrage

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

Valeurs de raccordement

Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle de classification de A+++ à D.
Puissance totale 3,15 kW.
Câble de raccordement 1,8 m avec prise.
Prévoir un câble LAN.

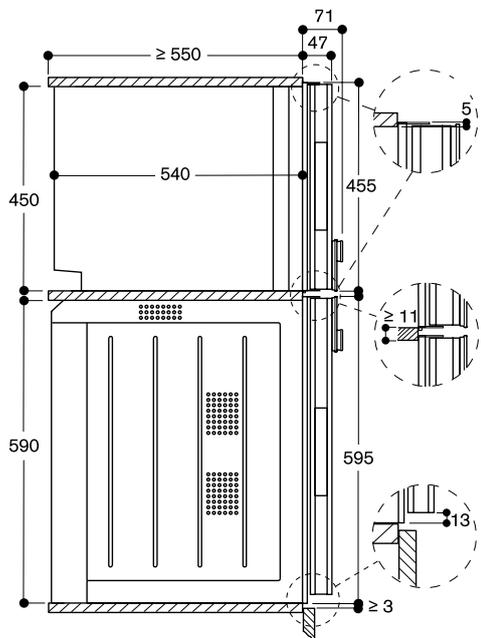




⚡ Prise

Mesures en mm

Vue latérale du BS 454/455 au-dessus du BO



Mesures en mm



Module de commande bas

Charnières à droite

BM 484 110 7.599 €

Porte plein verre sur
inox

Largeur 76 cm

Charnières à gauche

BM 485 110 7.599 €

Porte plein verre sur
inox

Largeur 76 cm

Le prix comprend

- 1 grille pour cuisson combinée
- 1 lècheferite en verre.

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

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

Programmes

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

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

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

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

Gril grande surface 3 puissances, max. 2000 W.

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

15 programmes automatiques selon le poids, réglables individuellement :

4 programmes de décongélation

4 programmes de cuisson

7 programmes combinés.

Possibilité de mémoriser des recettes personnelles.

Bandeau de commande

Ouverture automatique de la porte.

Commande par boutons rotatifs et écran TFT sensitif.

Affichage texte clair.

Touche info avec conseils d'utilisation.

Porte à ouverture latérale 180°.

Caractéristiques

Technologie Innowave.

Préchauffage ultra-rapide.

4 niveaux de cuisson.

Thermotest : Affichage de la température réelle.

Eclairage halogène latéral 60 W.

Fonction du programmeur : durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie, chronomètre, cuisson longue durée (certifié Star-K).

Sécurité

Isolation thermique de la porte, 3 vitres.

Triple sécurité de porte.

Sécurité enfants.

Coupure de sécurité.

Ventilateur tangentiel favorisant le refroidissement de l'appareil.

Nettoyage

Enceinte de cuisson en inox avec sole en vitrocéramique.

Paroi arrière en émail catalytique.

Conseils d'installation

Charnières non réversibles.

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

Tenir compte du débordement, pour l'ouverture des tiroirs latéraux. Pour une installation en angle, faire attention à l'ouverture de la porte latérale et à la distance minimale requise par rapport au mur.

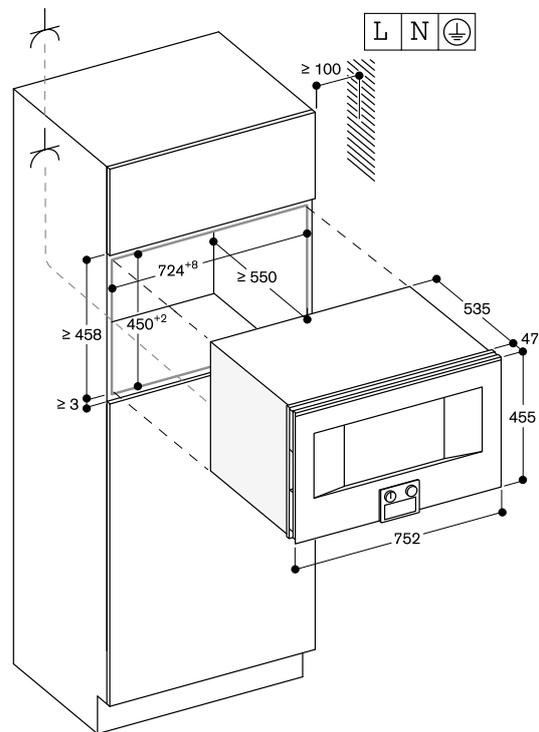
La prise de raccordement doit être placée en dehors de la niche d'encastrement.

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

Valeurs de raccordement

Puissance totale 3,1 kW.

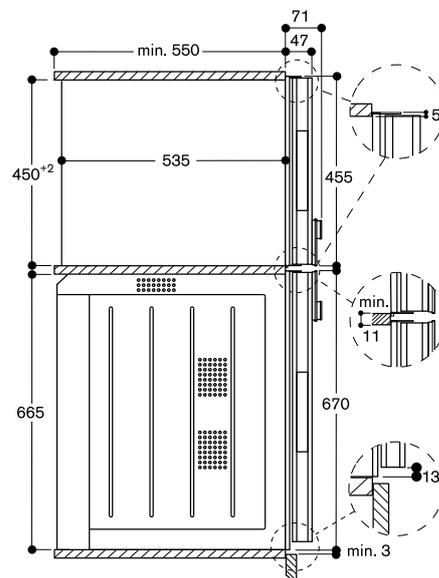
Câble de raccordement 1,5 m sans prise.



Prise

Mesures en mm

Vue latérale BM 484/485 au-dessus de BO



Mesures en mm

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

BM 450 110 4.839 €

Porte plein verre
sur inox

Largeur 60 cm

BM 450 100 4.839 €

Porte plein verre
Sérigraphie Anthracite Gaggenau

Largeur 60 cm

Charnières à gauche

BM 451 110 4.839 €

Porte plein verre sur
inox

Largeur 60 cm

BM 451 100 4.839 €

Porte plein verre
Sérigraphie Anthracite Gaggenau

Largeur 60 cm

Module de commande bas**Charnières à droite**

BM 454 110 4.839 €

Porte plein verre sur
inox

Largeur 60 cm

BM 454 100 4.839 €

Porte plein verre
Sérigraphie Anthracite Gaggenau

Largeur 60 cm

Charnières à gauche

BM 455 110 4.839 €

Porte plein verre sur
inox

Largeur 60 cm

BM 455 100 4.839 €

Porte plein verre
Sérigraphie Anthracite Gaggenau

Largeur 60 cm

Le prix comprend

- 1 grille pour cuisson combinée
- 1 lèche-frite en verre

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

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

Programmes

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

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

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

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

Gril grande surface 3 puissances, max. 2000 W.

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

15 programmes automatiques selon le poids, réglables individuellement :

4 programmes de décongélation

4 programmes de cuisson

7 programmes combinés.

Possibilité de mémoriser des recettes personnelles.

Bandeau de commande

Ouverture automatique de la porte.

Commande par boutons rotatifs et écran TFT sensible.

Affichage texte clair.

Touche info avec conseils d'utilisation.

Porte à ouverture latérale 180°.

Caractéristiques

Technologie Innowave.

Préchauffage ultra-rapide.

4 niveaux de cuisson.

Thermotest : Affichage de la température réelle.

Éclairage halogène latéral 60 W.

Fonction du programmeur: durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie, chronomètre, cuisson longue durée (certifié Star-K).

Sécurité

Isolation thermique de la porte, 3 vitres.

Triple sécurité de porte.

Sécurité enfants.

Coupure de sécurité.

Ventilateur tangentiel favorisant le refroidissement de l'appareil.

Nettoyage

Enceinte de cuisson en inox avec sole en vitrocéramique.

Paroi arrière en émail catalytique.

Conseils d'installation

Charnières non réversibles.

Prévoir une niche sans paroi arrière.

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

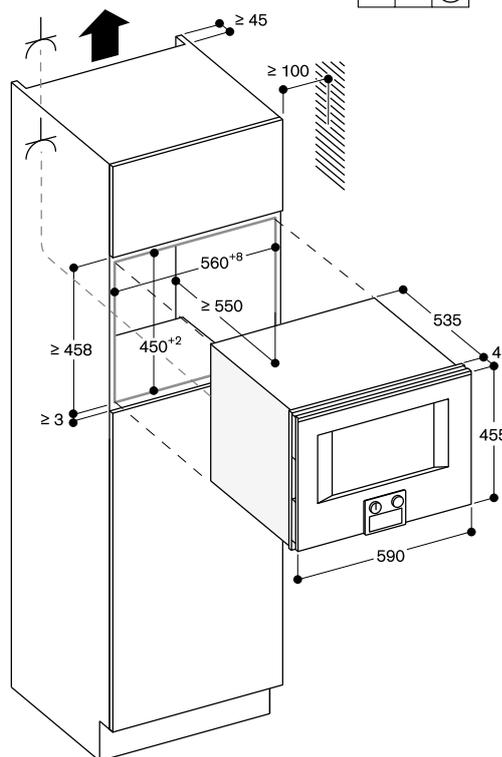
Tenir compte du débordement, pour l'ouverture des tiroirs latéraux. Pour une installation en angle, faire attention à l'ouverture de la porte latérale et à la distance minimale requise par rapport au mur. La prise de raccordement doit être placée en dehors de la niche d'encastrement.

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

Valeurs de raccordement

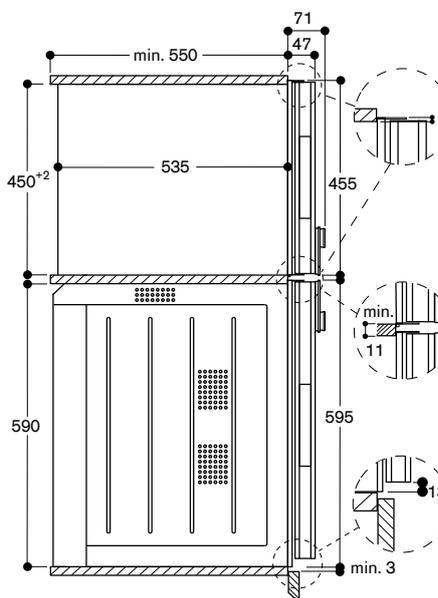
Puissance totale 3,1 kW.

Câble de raccordement 1,5 m sans prise.



⚡ Prise

Mesures en mm

Vue latérale BM 454/455 au-dessus de BO

Mesures en mm



GAGGENAU



Module de commande haut

CM 450 112 5.059 €

Porte plein verre
sur inox
Home Connect
Charnières à gauche
Largeur 60 cm

CM 450 102 5.059 €

Porte plein verre
Sérigraphie Anthracite
Home Connect
Charnières à gauche
Largeur 60 cm

Le prix comprend

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

Machine à café expresso tout automatique Série 400 CM 450

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

Types de boissons

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

Bandeau de commande

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

Caractéristiques

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

Réservoir à lait en inox, avec isolation, contenance 0.5 litres.
Éclairage LED intégré.
Réservoir à grains amovible avec couvercle de protection d'arôme contenance 500 g, permet de changer sans effort de type de café en grains.
Ajustement automatique de la quantité de café moulu.
Réservoir d'eau amovible contenance 2.4 litres.
Affichage électronique pour le remplacement du filtre à eau.
Contrôle électronique du remplissage des bacs récupérateurs du marc de café et d'eau.
Conseil : pour économiser de l'énergie, l'appareil passe automatiquement en mode veille après environ 30 minutes. Cette durée peut être modifiée dans les réglages de base.

Services numériques (Home Connect)

Coffee World: choix de spécialités de café du monde entier.
Contrôle et surveillance à distance.

Informations complémentaires sur Home Connect en page 417.

Sécurité

Sécurité enfants.

Nettoyage

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

Conseils d'installation

Ouverture latérale charnières à gauche, non réversibles.
Hauteur d'installation idéale 95 - 145 cm (à partir du sol).
Distance entre le corps du meuble et la façade avant : 47 mm.
En cas d'installation dans un angle, prévoir un espace latéral de chaque côté.
Angle d'ouverture de porte env. 110° (de série) - distance latérale de min. 350 mm à respecter par rapport au mur.
Pour un angle d'ouverture de porte d'env. 155° - distance latérale de min. 650 mm à respecter par rapport au mur.
Pour un angle d'ouverture d'env. 92° - distance latérale de min. 100 mm à respecter par rapport au mur (pièce détachée Nr. 00636455).
Installation possible dans niche standard hauteur 59 cm, directement au-dessus d'un WS hauteur 14 cm, sans plancher intermédiaire.
La connexion LAN se situe à l'arrière de l'appareil en bas à droite.

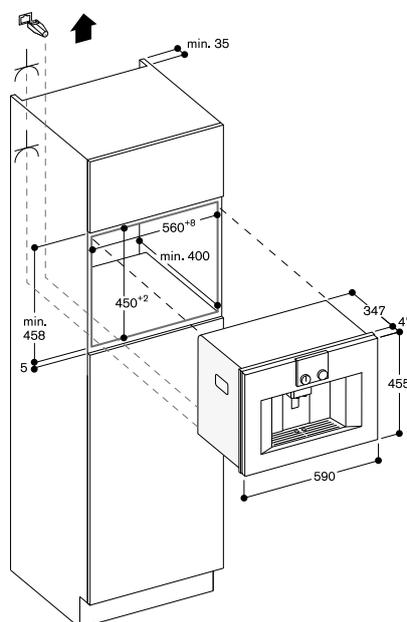
Accessoires spéciaux (à commander en tant que pièces détachées):

ET-Nr. 17000705 Filtre à eau
ET-Nr. 00311819 Tablettes de détartrage
ET-Nr. 00311769 Tablettes de nettoyage
ET-Nr. 00636455 Réducteur d'angle d'ouverture à 92°
ET-Nr. 11015223 Réservoir à grains avec couvercle

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

Valeurs de raccordement

Puissance absorbée 1,60 kW.
Câble de raccordement 1,7 m avec prise.
Prévoir un câble LAN.



Mesures en mm



DV 461 110 3.649 €

Façade verre sur inox

Largeur 60 cm,

Hauteur 14 cm

DV 461 100 3.649 €

Façade en verre

Sérigraphie Anthracite Gaggenau

Largeur 60 cm,

Hauteur 14 cm

Le prix comprend

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

Accessoires à commander auprès du service après-vente, ou via la boutique en ligne www.gaggenau.com

00578813

Sacs de mise sous vide petit modèle 180 x 280 mm, 100 pièces.

00578814

Sacs de mise sous vide grand modèle 240 x 350 mm, 100 pièces.

Tiroir Sous Vide Série 400

DV 461

- Intégrable dans une niche de meuble hauteur 14 cm
- Compartiment Sous Vide hygiénique en inox, hauteur utile maximale de 80 mm
- 3 niveaux d'aspiration dans le compartiment, max. 99%
- 3 niveaux d'aspiration hors compartiment, max. 90%
- Détection automatique de la connexion pour la mise Sous Vide dans un contenant externe
- Tiroir sans poignée
- Fermeture douce

Utilisations

Mise Sous Vide pour cuisson Sous Vide.

Mise Sous Vide pour mariner rapidement et aromatiser.

Mise Sous Vide pour prolonger la durée de conservation.

Mise Sous Vide dans contenants externes.

Mise Sous Vide de liquides dans

bouteilles à l'extérieur du compartiment.

Bandeau de commande

Commandes par touches sensibles.

Poignée encastrée en bas de la façade du tiroir.

Caractéristiques

Volume utile 7 litres.

Charge maximale 10 kg.

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

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

Barre de thermo-soudure, anti-adhérente, amovible.

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

Rehausseur pour mise sous vide, 44 mm, intégrable.

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

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

Programme de séchage pour la pompe aspirante.

Fonction alarme.

Conseils d'installation

Mise en place obligatoire du filtre à huile dans la pompe

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

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

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

Raccordement électrique possible derrière l'appareil.

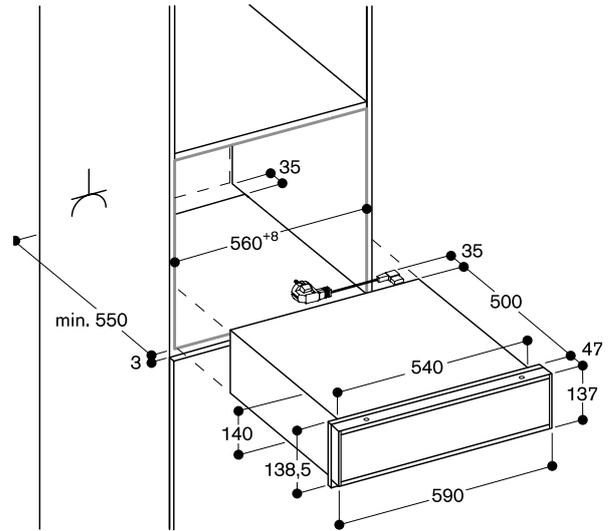
Conseils d'installation pour

l'intégration pages 14-15.

Valeurs de raccordement

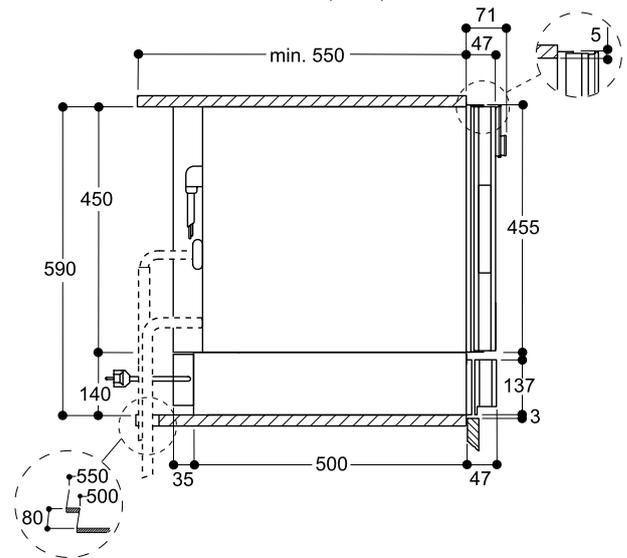
Puissance totale : 0,32 kW.

Câble de raccordement 1,5 m avec prise.



Mesures en mm

Vue latérale DV 461 sous BS, BM, CM



Mesures en mm



DV 061 100* 3.339 €

Tout intégrable
Largeur 60 cm,
Hauteur 14 cm

*Convient pour Série 400 et Série 200

Le prix comprend

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

Accessoires à commander auprès du service après-vente, ou via la boutique en ligne www.gaggenau.com

00578813

Sacs de mise sous vide petit modèle
180 x 280 mm, 100 pièces.

00578814

Sacs de mise sous vide grand modèle
240 x 350 mm, 100 pièces.

Tiroir Sous Vide Série 400 DV 061

- Tout intégrable dans une niche de meuble hauteur 14 cm
- Habillage nécessaire avec façade de meuble et poignée apparente ou intégrée
- Compartiment Sous Vide hygiénique en inox, hauteur utile maximale de 80 mm
- 3 niveaux d'aspiration dans le compartiment, max. 99%
- 3 niveaux d'aspiration hors compartiment, max. 90%
- Détection automatique de la connexion pour la mise Sous Vide dans un contenant externe
- Fermeture douces

Utilisations

Mise Sous Vide pour cuisson Sous Vide.

Mise Sous Vide pour mariner rapidement et aromatiser.

Mise Sous Vide pour prolonger la durée de conservation.

Mise Sous Vide dans contenants externes.

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

Bandeau de commande

Commandes par touches sensibles.

Caractéristiques

Volume utile 7 litres.

Charge maximale 10 kg.

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

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

Barre de thermo-soudure, anti-adhérente, amovible.

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

Rehausseur pour mise sous vide, 44 mm, intégrable.

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

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

Programme de séchage pour la pompe aspirante.

Fonction alarme.

Conseils d'installation

Attention: prévoir obligatoirement une poignée apposée sur la façade d'habillage ou une poignée intégrée pour permettre l'ouverture de cet appareil.

Poids maximal de la façade d'habillage : 3 kg.

Espace latéral nécessaire de mini.

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

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

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

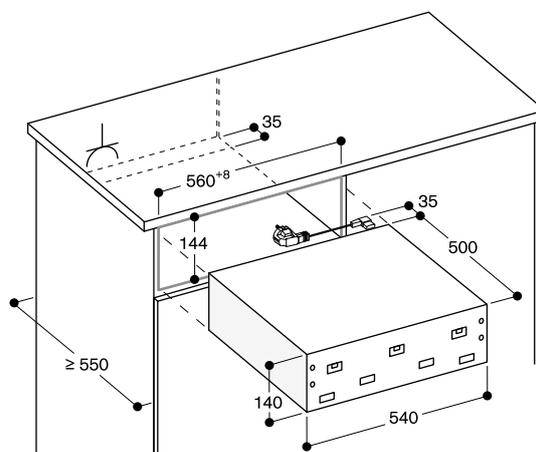
Raccordement électrique possible derrière l'appareil.

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

Valeurs de raccordement

Puissance totale : 0,32 kW.

Câble de raccordement 1,5 m, avec prise.



⚡ Prise

Mesures en mm



WS 482 110 2.419 €
 Façade verre sur inox
 Largeur 76 cm,
 Hauteur 21 cm

Tiroir chauffant Série 400
WS 482

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

Modes de cuisson

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

Bandeau de commande

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

Caractéristiques

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

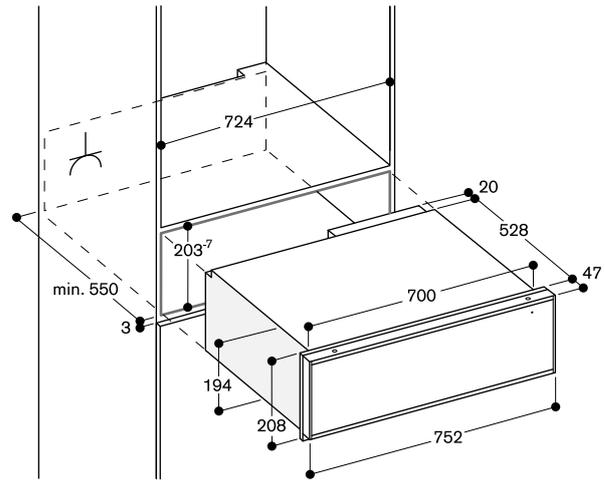
Conseils d'installation

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

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

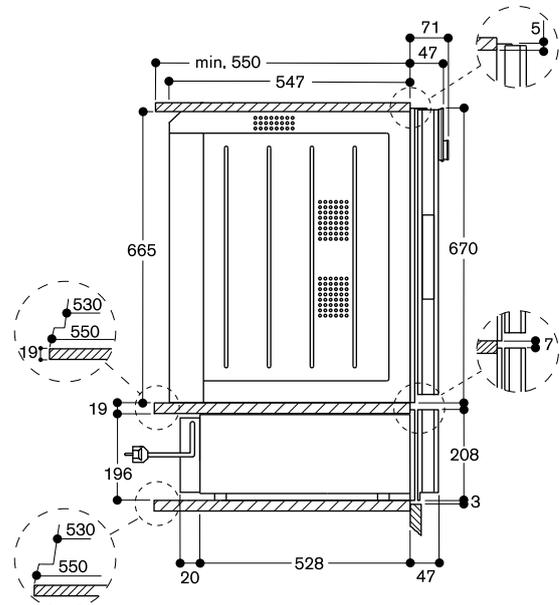
Valeurs de raccordement

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



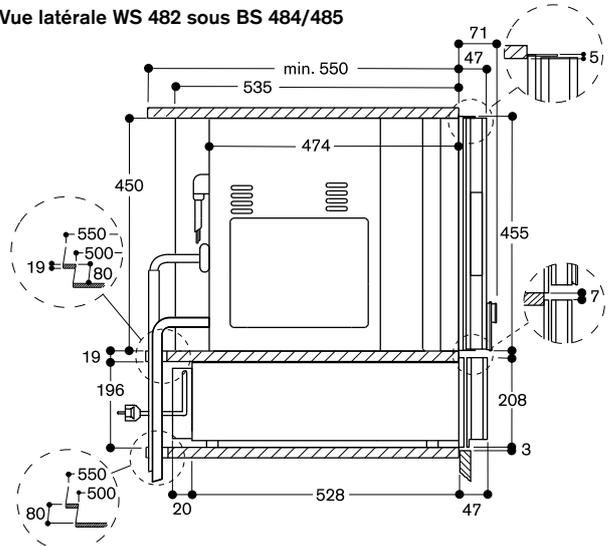
Mesures en mm

Vue latérale WS 482 sous BO 480



Mesures en mm

Vue latérale WS 482 sous BS 484/485



Mesures en mm

**WS 461 112** 1.699 €

Façade verre sur inox
Home Connect
Largeur 60 cm,
Hauteur 14 cm

WS 461 102 1.699 €

Façade en verre
Sérigraphie Anthracite Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm,
Hauteur 14 cm

Tiroir culinaire & chauffant Série 400 WS 461

- Tiroir sans poignée
- Fermeture douce
- Intérieur en inox avec sole en verre
- Bandeau de commande en verre avec touches tactiles
- Sélection directe de la température de 30°C à 80°C
- 4 programmes avec accès direct sur bandeau de commande
- Pour la cuisson basse température, la fermentation de la pâte, la déshydratation des herbes et des fruits, la décongélation et pour faire fondre du chocolat
- Répartition homogène de la chaleur et température constante
- Recettes via Home Connect

Modes de cuisson

Cuisson basse température.
Maintien au chaud.
Préchauffer la vaisselle.
Préchauffer tasses et assiettes.
Contrôle direct de la température.
Fonction de personnalisation via Home Connect.
16 programmes additionnels via Home Connect.

Bandeau de commande

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

Caractéristiques

Volume utile 20 litres.
Capacité: vaisselle pour 6 personnes avec des assiettes ø 27 cm et des bols à soupe.
Le nombre de bols et de plats de service supplémentaires dépend de leur taille.
Charge maximale 25 kg.
Dimensions intérieures utiles:
L 547 mm x H 91 mm x P 410 mm.
Système de chauffe assurant une répartition homogène de la chaleur et une température constante dans la cavité.
Témoin lumineux de fonctionnement sur la façade en verre.
Sole en verre de sécurité, entretien facile.

Fonctions numériques (Home Connect)

Programmes supplémentaires et recettes.
Contrôle et surveillance à distance.
Fonction Timer.

Informations complémentaires sur Home Connect en page 417.

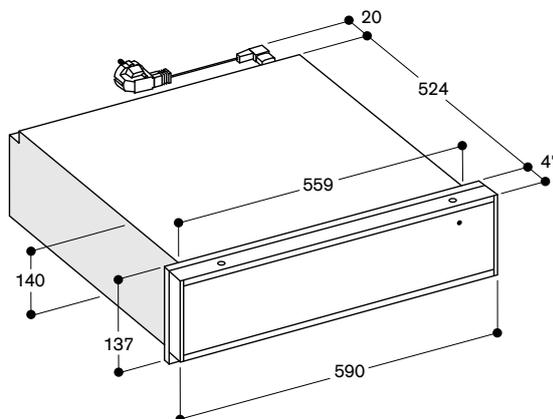
Conseils d'installation

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

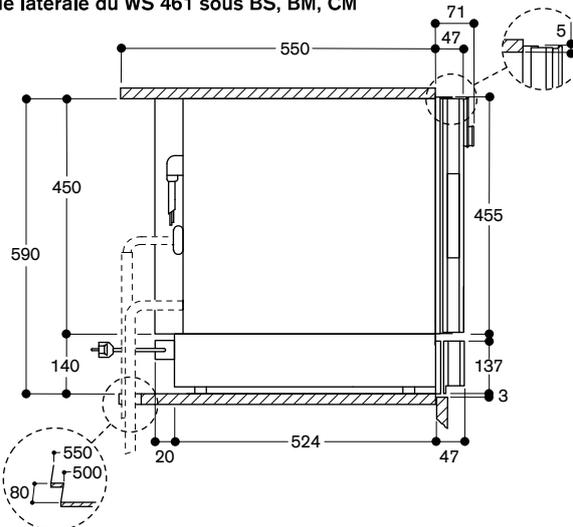
Conseils d'installation pour l'intégration pages 14-15.

Valeurs de raccordement

Puissance totale : 0.82 kW.
Câble de raccordement 1.8 m, avec prise.



Mesures en mm

Vue latérale du WS 461 sous BS, BM, CM

Mesures en mm



WS 462 112 1.829 €

Façade verre sur inox
Home Connect
Largeur 60 cm,
Hauteur 29 cm

WS 462 102 1.829 €

Façade en verre
Sérigraphie Anthracite Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm,
Hauteur 29 cm

Tiroir culinaire & chauffant Série 400 WS 462

- Tiroir sans poignée
- Fermeture douce
- Intérieur en inox avec sole en verre
- Bandeau de commande en verre avec touches tactiles
- Sélection directe de la température de 30 °C à 80 °C
- 4 programmes avec accès direct sur bandeau de commande
- Pour la cuisson basse température, la fermentation de la pâte, la déshydratation des herbes et des fruits, la décongélation et pour faire fondre du chocolat
- Répartition homogène de la chaleur et température constante
- Recettes via Home Connect

Modes de cuisson

Cuisson basse température.
Maintien au chaud.
Préchauffer la vaisselle.
Préchauffer tasses et assiettes.
Contrôle direct de la température.
Fonction de personnalisation via Home Connect.
16 programmes additionnels via Home Connect.

Bandeau de commande

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

Caractéristiques

Volume utile 54 litres.
Capacité: vaisselle pour 12 personnes avec des assiettes ø 27 cm et des bols à soupe.
Le nombre de bols et de plats de service supplémentaires dépend de leur taille.
Charge maximale 25 kg.
Dimensions intérieures utiles:
L 547 mm x H 241 mm x P 410 mm.
Système de chauffe assurant une répartition homogène de la chaleur et une température constante dans la cavité.
Témoin lumineux de fonctionnement sur la façade en verre.
Sole en verre de sécurité, entretien facile.

Fonctions numériques (Home Connect)

Programmes supplémentaires et recettes.
Contrôle et surveillance à distance.
Fonction Timer.

Informations complémentaires sur Home Connect en page 417.

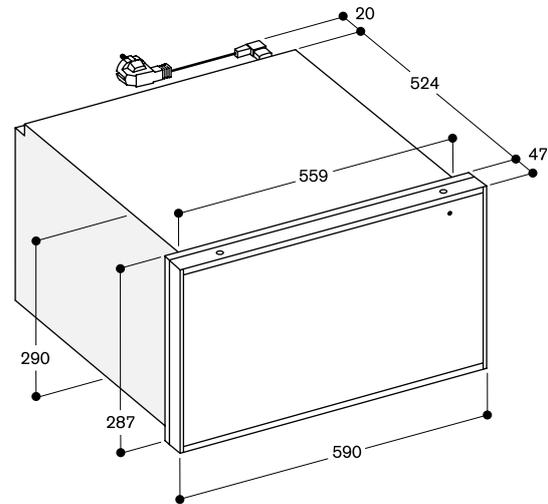
Conseils d'installation

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

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

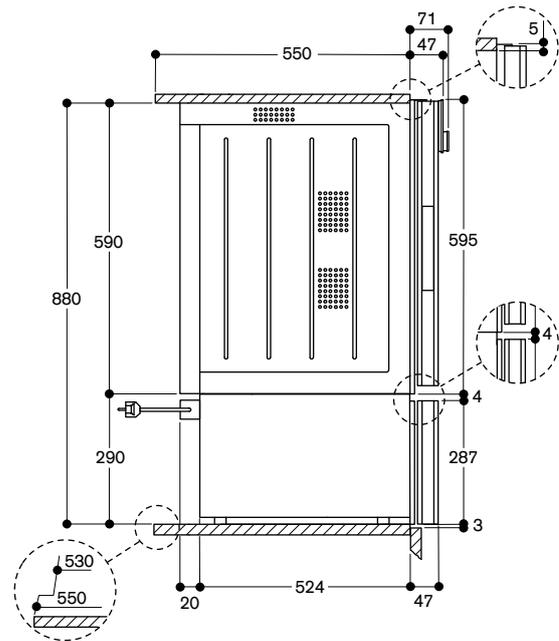
Valeurs de raccordement

Puissance totale : 0.82 kW.
Câble de raccordement 1.8 m, avec prise.



Mesures en mm

Vue latérale du WS 462 sous BO



Mesures en mm



WS 061 102

1.449 €

Tout intégrable
Home Connect
Largeur 60 cm,
Hauteur 14 cm

Tiroir culinaire & chauffant Série 400 WS 061

- Tout intégrable dans une niche de meuble hauteur 14 cm
- Habillage nécessaire avec façade de meuble et poignée apparente ou intégrée
- Fermeture douce
- Intérieur en inox avec sole en verre
- Bandeau de commande en verre avec touches tactiles
- Sélection directe de la température de 30 °C à 80 °C
- 4 programmes avec accès direct sur bandeau de commande
- Pour la cuisson basse température, la fermentation de la pâte, la déshydratation des herbes et des fruits, la décongélation et pour faire fondre du chocolat
- Répartition homogène de la chaleur et température constante
- Recettes via Home Connect

Modes de cuisson

Cuisson basse température.
Maintien au chaud.
Préchauffer la vaisselle.
Préchauffer tasses et assiettes.
Contrôle direct de la température.
Fonction de personnalisation via Home Connect.
16 programmes additionnels via Home Connect.

Bandeau de commande

Commandes par touches sensibles.

Caractéristiques

Volume utile 20 litres.
Capacité: vaisselle pour 6 personnes avec des assiettes ø 27 cm et des bols à soupe.
Le nombre de bols et de plats de service supplémentaires dépend de leur taille.
Charge maximale 25 kg.
Dimensions intérieures utiles:
L 547 mm x H 91 mm x P 410 mm.
Système de chauffe assurant une répartition homogène de la chaleur et une température constante dans la cavité.
Témoin lumineux de fonctionnement sur la façade en verre.
Sole en verre de sécurité, entretien facile.

Fonctions numériques (Home Connect)

Programmes supplémentaires et recettes.
Contrôle et surveillance à distance.
Fonction Timer.

Informations complémentaires sur Home Connect en page 417.

Conseils d'installation

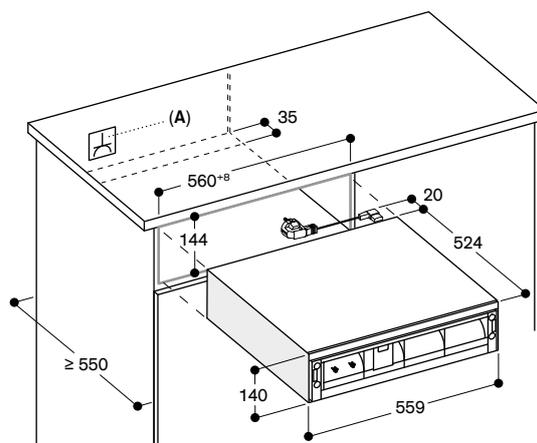
Attention: prévoir obligatoirement une poignée apposée sur la façade d'habillage ou une poignée intégrée pour permettre l'ouverture de cet appareil.

Poids maximal de la façade d'habillage : 3 kg.
Raccordement électrique possible derrière l'appareil.

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

Valeurs de raccordement

Puissance totale : 0.82 kW.
Câble de raccordement 1.8 m, avec prise.



A: Prise

Mesures en mm

Accessoires pour Série 400

Notification : tous les accessoires ne s'adaptent pas à tous les fours. Plus de précisions dans les tableaux pages 40 à 43.

BA 010 301 430.95 €

Triple rail
télescopique sortie totale pour four
combi-vapeur.



BA 016 105 449.95 €

Rail télescopique
Sortie totale
Pour fours pyrolyse 60 cm.



BA 018 105 572.95 €

Rail télescopique
Sortie totale
Pour fours pyrolyse 76 cm.

BA 020 361 131.95 €

Récipient en inox,
non perforé,
profondeur 46 mm, 5.4 l.



BA 020 370 159.95 €

Récipient en inox,
perforé,
profondeur 40 mm, 5 litres.



BA 020 381 235.95 €

Récipient
anti-adhérent, non perforé,
profondeur 46 mm, 5.4 l.



BA 020 390 254.95 €

Récipient
anti-adhérent, perforé,
profondeur 40 mm, 5 litres.



BA 026 115 86.95 €

Tôle à pâtisserie
émaillée.
Profondeur 15 mm
Pour fours pyrolyse 60 cm.



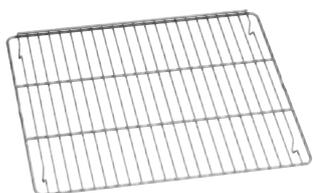
BA 028 115 123.95 €

Tôle à pâtisserie
émaillée.
Profondeur 30 mm.
Pour fours pyrolyse 76 cm.



BA 036 105 86.95 €

Grille
sans ouverture, avec pieds
Pour fours pyrolyse 60 cm.



BA 038 105 123.95 €

Grille
sans ouverture, avec pieds
Pour fours pyrolyse 76 cm.



BA 046 117 157.95 €

Lèche-frite
en verre
Profondeur 24 mm.



BA 226 105 86.95 €

Lèche-frite émaillé
Profondeur 30 mm
Pour fours pyrolyse 60 cm BO 45./42.



BA 056 115 157.95 €

Résistance
pour pierre à pain et à pizzas, et faitout
en fonte.
Pour fours pyrolyse 60 cm.



BA 058 115 154.95 €

Résistance
pour pierre à pain et à pizzas, et faitout
en fonte.
Pour fours pyrolyse 76 cm.

BA 056 133 265.95 €

Pierre à pain
et à pizzas.
Comprend 1 support et 1 pelle.
(Résistance à commander séparément).
Non compatible avec rail télescopique.
Pour fours pyrolyse 60 cm.



BA 058 133 332.95 €

Pierre
à pain et à pizzas
Comprend 1 support et 1 pelle.
(Résistance à commander séparément).
Non compatible avec rail télescopique.
Pour fours pyrolyse 76 cm.

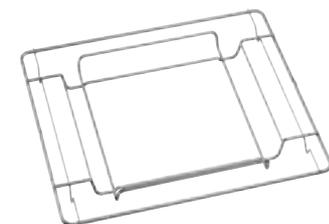
BS 020 002 65.95 €

Pelle
pour enfourner pain/pizzas.
Set de 2.



GN 010 330 103.95 €

Adaptateur
pour récipient Gastro Norm
et grille.
Pour tous les fours combiné vapeur
BS/BSP sauf BSP 220/221.



GN 114 130 66.95 €

Récipient
Gastro Norm inox, GN 1/3,
non perforé.
Profondeur 40 mm, 1,5 litres.

**GN 114 230** 79.95 €

Récipient
Gastro Norm en inox, GN 2/3,
non perforé.
Profondeur 40 mm, 3 litres.

**GN 124 130** 89.95 €

Récipient
Gastro Norm en inox, GN 1/3,
perforé.
Profondeur 40 mm, 1,5 litres.

**GN 124 230** 109.95 €

Récipient
Gastro Norm en inox, GN 2/3
perforé.
Profondeur 40 mm, 3 litres.

**GN 340 230** 475.95 €

Faitout
Gastro Norm en fonte d'aluminium
GN 2/3, hauteur 165 mm, anti-adhérent
Permet de saisir dans le four avec la
fonction Faitout.
Utilisation indépendante de la partie
basse et/ou du couvercle, hauteur
100 et 65 mm.
Utilisation dans les fours avec la
résistance BA 056 115 ou BA 058 115
et le rail télescopique BA 016 105 ou
BA 018 105 (accessoires à commander
séparément), et dans les fours vapeur
et combi-vapeur avec adaptateur
GN 010 330 et rail télescopique
BA 010 301 (éléments à commander
séparément).

**CL S10 040** 75.95 €

Cartouches
de nettoyage
Set de 4.
Pour fours combi-vapeur
à raccordement direct.

**GF 111 100** 273.95 €

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

**GF 121 110** 144.95 €

Filtre
de rechange.

**GZ 010 011** 42.95 €

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



Accessoire à commander auprès du
service après-vente, ou via la boutique
en ligne www.gaggenau.com
00578813

Sacs de mise sous vide petit modèle
180 x 280 mm, 100 pièces.



Accessoire à commander auprès du
service après-vente, ou via la boutique
en ligne www.gaggenau.com
00578814

Sacs de mise sous vide grand modèle
240 x 350 mm, 100 pièces.

**Conseil :**

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

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

Accessoires et accessoires spéciaux pour Série 400



BX 480/BX 481

| Références | Références online* | | |
|---|--------------------|---|--------------------|
| | | | Four double |
| Tôle à pâtisserie | | | |
| BA 026 115 | 00468415 | tôle à pâtisserie profondeur 15 mm, compatible avec rail télescopique | |
| BA 028 115 | 17001366 | tôle à pâtisserie , profondeur 30 mm | • (2x)/° |
| Rails télescopiques | | | |
| BA 016 105 | 00468416 | rail télescopique, sortie totale, support en fonte pyrolysable | |
| BA 018 105 | 00574633 | rail télescopique, sortie totale, support en fonte pyrolysable | ° |
| BA 010 301 | 17003107 | triple rail télescopique pour four combi-vapeur | |
| Pierre à pain et à pizzas | | | |
| BA 056 133 | 00468251 | pierre à pain et à pizza comprenant 1 pelle et 1 support (résistance BA 056 115 à commander séparément) | |
| BA 058 133 | 00574698 | pierre à pain et à pizza comprenant 1 pelle et 1 support (résistance BA 058 115 à commander séparément) | ° |
| Récipient four vapeur | | | |
| BA 020 361 | 17007309 | récipient, inox, non perforé, 46 mm, 5.4 litres | |
| BA 020 370 | 17003100 | récipient, inox, perforé, 40 mm, 5 litres | |
| BA 020 381 | 17007310 | récipient, anti-adhérent,non perforé, 46 mm, 5.4 litres | |
| BA 020 390 | 17003102 | récipient, anti-adhérent, perforé, 40 mm, 5 litres | |
| GN 114 130 | 00677877 | récipient Gastro Norm 1/3 en inox, non perforé, 40 mm de profondeur, 1,5 litres | |
| GN 114 230 | 00358656 | récipient Gastro Norm 2/3 en inox, non perforé, 40 mm de profondeur, 3 litres | |
| GN 124 130 | 00571634 | récipient Gastro Norm 1/3 en inox, perforé, 40 mm de profondeur, 1,5 litres | |
| GN 124 230 | 00742963 | récipient Gastro Norm 2/3 en inox, perforé, 40 mm de profondeur, 3 litres | |
| Récipient Gastro Norm en fonte d'aluminium | | | |
| GN 340 230 | 00570316 | faitout en fonte d'aluminium, revêtement anti-adhérent, Gastro Norm 2/3 ,hauteur 165 mm pour fours avec résistance de chauffe BA 056 115 ou BA 058 115 et rail télescopique BA 016 ou BA 018 (à commander séparément) et pour fours combi-vapeur avec adaptateur GN 010 330 avec rail télescopique BA 010 301 | ° |
| Adaptateur pour récipient GN | | | |
| GN 010 330 | 17003109 | adaptateur pour récipient Gastro Norm | |
| Lèche-frite en verre | | | |
| BA 046 117 | 17005746 | lèche-frite en verre, profondeur 24 mm | |
| Grille | | | |
| BA 036 105 | 17002555 | grille de cuisson sans ouverture, avec pieds | |
| BA 038 105 | 17002556 | grille de cuisson sans ouverture, avec pieds | • (2x)/° |
| | 00672921 | grille pour lèche-frite BA 026 105 / BA 226 105, avec ouverture et pieds | |
| | 00706321 | grille pour lèche-frite ET.Nr.687055, avec ouverture et pieds | • (2x)/° |
| Lèche-frite émaillée | | | |
| BA 226 105 | 00468421 | lèche-frite émaillé avec pieds et fixation pour tournebroche, profondeur 30 mm | |
| | 00687055 | lèche-frite émaillé avec pieds, pour fixation tournebroche, profondeur 30 mm | • (2x)/° |
| Résistance de chauffe | | | |
| BA 056 115 | 00672990 | résistance pour pierre/pain et faitout en fonte accessoire indispensable pour pierre à pain et à pizzas BA 056 133 | |
| BA 058 115 | 00574647 | résistance pour pierre/pain accessoire indispensable pour pierre à pain et à pizzas BA 058 133 | ° |
| Pelle à pizzas | | | |
| BS 020 002 | 00467218 | pelle pour enfourner pain/pizza (set de 2) | ° |
| Nettoyage | | | |
| CL S10 040 | 17006129 | 4 cartouches de nettoyage pour four combi-vapeur raccordement direct | |
| | 17002490 | 4 tablettes de détartrage pour four combi-vapeur | |
| | 17000705 | filtre à eau de remplacement | |
| | 00311819 | tablettes de détartrage | |
| | 00311769 | tablettes de nettoyage | |
| Sacs de mise sous vide | | | |
| | 00578813 | sacs de mise sous vide petit modèle 180 x 280 mm 100 pièces | |
| | 00578814 | sacs de mise sous vide grand modèle 240 x 350 mm 100 pièces | |
| Connexion à l'eau | | | |
| GF 111 100 | 00576042 | système de filtrage anti-calcaire et neutralisation du goût | |
| GF 121 110 | 00576043 | cartouche de filtrage de rechange pour GF 111 100 | |
| GZ 010 011 | 00350564 | rallonge pour arrivée et évacuation d'eau (longueur 2 m) | |

• Livré de série.

° Accessoire spécial.



BO 480/BO 481

BO 470/BO 471

BO 450/BO 451

BO 420/BO 421

BS 484/BS 485

BS 470/BS 471
BS 474/BS 475

BS 450/BS 451
BS 454/BS 455

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

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

Accessoires et accessoires spéciaux pour Série 400



BM 484/BM 485

Tôle à pâtisserie Four combiné micro-ondes

| Références | Références online* | Description |
|------------|--------------------|---|
| BA 026 115 | 00468415 | tôle à pâtisserie profondeur 15 mm, compatible avec rail télescopique |
| BA 028 115 | 17001366 | tôle à pâtisserie , profondeur 30 mm |

Rails télescopiques

| | | |
|------------|----------|--|
| BA 016 105 | 00468416 | rail télescopique, sortie totale, support en fonte pyrolysable |
| BA 018 105 | 00574633 | rail télescopique, sortie totale, support en fonte pyrolysable |
| BA 010 301 | 17003107 | triple rail télescopique pour four combi-vapeur |

Pierre à pain et à pizzas

| | | |
|------------|----------|--|
| BA 056 133 | 00468251 | pierre à pain et à pizza comprenant 1 pelle et 1 support (résistance à commander séparément) |
| BA 058 133 | 00574698 | pierre à pain et à pizza comprenant 1 pelle et 1 support (résistance à commander séparément) |

Récipient four vapeur

| | | |
|------------|----------|---|
| BA 020 361 | 17007309 | récipient, inox, non perforé, 46 mm, 5.4 litres |
| BA 020 370 | 17003100 | récipient, inox, perforé, 40 mm, 5 litres |
| BA 020 381 | 17007310 | récipient, anti-adhérent, non perforé, 46 mm, 5.4 litres |
| BA 020 390 | 17003102 | récipient, anti-adhérent, perforé, 40 mm, 5 litres |
| GN 114 130 | 00677877 | récipient Gastro Norm 1/3 en inox, non perforé, 40 mm de profondeur, 1,5 litres |
| GN 114 230 | 00358656 | récipient Gastro Norm 2/3 en inox, non perforé, 40 mm de profondeur, 3 litres |
| GN 124 130 | 00571634 | récipient Gastro Norm 1/3 en inox, perforé, 40 mm de profondeur, 1,5 litres |
| GN 124 230 | 00742963 | récipient Gastro Norm 2/3 en inox, perforé, 40 mm de profondeur, 3 litres |

Récipient Gastro Norm en aluminium

| | | |
|------------|----------|---|
| GN 340 230 | 00570316 | faitout en fonte d'aluminium, revêtement anti-adhérent, Gastro Norm 2/3, hauteur 165 mm pour fours avec résistance de chauffe BA 056 115 ou BA 058 115 et rail télescopique BA 016 ou BA 018 (à commander séparément) et pour fours combi-vapeur avec adaptateur GN 010 330 avec rail télescopique BA 010 301 |
|------------|----------|---|

Adaptateur GN

| | | |
|------------|----------|---------------------------------------|
| GN 010 330 | 17003109 | adaptateur pour récipient Gastro Norm |
|------------|----------|---------------------------------------|

Lèche-frite en verre

| | | |
|------------|----------|--|
| BA 046 117 | 17005746 | lèche-frite en verre, profondeur 24 mm |
|------------|----------|--|

Grille

| | | |
|------------|----------|--|
| BA 036 105 | 17002555 | grille de cuisson sans ouverture, avec pieds |
| BA 038 105 | 17002556 | grille de cuisson sans ouverture, avec pieds |
| | 00672921 | support BA 225 105 ,avec ouverture, avec pieds |
| | 00706321 | support ET.Nr.687055, avec ouverture, avec pieds |

Lèche-frite émaillée

| | | |
|------------|----------|---|
| BA 226 105 | 00468421 | lèche-frite émaillé avec pieds et fixation pour tournebroche , profondeur 30 mm |
| | 00687055 | lèche-frite émaillé avec pieds, pour fixation tournebroche, profondeur 30 mm |

Résistance de chauffe

| | | |
|------------|----------|---|
| BA 056 115 | 00672990 | résistance pour pierre/pain et faitout en fonte accessoire indispensable pour pierre à pain et à pizzas BA 056 133 |
| BA 058 115 | 00574647 | résistance pour pierre/pain accessoire indispensable pour pierre à pain et à pizzas BA 058 133 |

Pelle à pizzas

| | | |
|------------|----------|--|
| BS 020 002 | 00467218 | pelle pour enfourner pain/pizza (set de 2) |
|------------|----------|--|

Réservoir à grains

| | | |
|--|----------|-----------------------------------|
| | 11015223 | réservoir à grains avec couvercle |
|--|----------|-----------------------------------|

Nettoyage

| | | |
|------------|----------|--|
| CL S10 040 | 17006129 | 4 cartouches de nettoyage pour four combi-vapeur raccordement direct |
| | 17002490 | 4 tablettes de détartrage pour four combi-vapeur |
| | 17000705 | filtre à eau |
| | 00311819 | tablettes de détartrage |
| | 00311769 | tablettes de nettoyage |

Sacs de mise sous vide

| | | |
|--|----------|---|
| | 00578813 | sacs de mise sous vide petit modèle 180 x 280 mm 100 pièces |
| | 00578814 | sacs de mise sous vide grand modèle 240 x 350 mm 100 pièces |

Connexion à l'eau

| | | |
|------------|----------|---|
| GF 111 100 | 00576042 | système de filtrage anti-calcaire et neutralisation du goût |
| GF 121 110 | 00576043 | cartouche de filtrage de rechange pour GF 111 100 |
| GZ 010 011 | 00350564 | rallonge pour arrivée et évacuation d'eau (longueur 2 m) |

- Livré de série.
- Accessoire spécial.



BM 450/BM 451
BM 454/BM 455

Four combiné micro-ondes



CM 450

Machine à café tout automatique



DV 461
DV 061

Tiroir mise sous vide



WS 482

Tiroir chauffant



WS 462
WS 461

Tiroir culinaire & chauffant

•/°

- °
- °
- °

- °
- °

Fours Série 400



| Type d'appareil | | Four double | Four |
|--|--------------------|--|--------------------|
| Charnières à droite / gauche | | BX 480/BX 481 | BO 480/BO 481 |
| Porte plein verre sur inox | | BX 480/481 112 | BO 480/481 112 |
| Porte plein verre Gaggenau Anthracite | | | |
| Dimensions | | | |
| Largeur | (cm) | 76 | 76 |
| Dimensions de l'appareil L x H x P ¹ | (mm) | 752 x 1428 x 547 | 752 x 670 x 547 |
| Distance entre le corps du meuble et la vitre avant du four | (mm) | 47 | 47 |
| Dimensions de la niche L x H x P | (mm) | 724 x 1425 x 550 | 724 x 665 x 550 |
| Poids net | (kg) | 152 | 77 |
| Volume / Efficacité énergétique (selon normes EU, EN 60350-1, 65/2014 et 66/2014) | | | |
| Volume utile | (l) | 110 par compartiment de cuisson | 110 |
| Dimensions intérieures L x H x P | (cm) | 62,4 x 43,5 x 40,3 | 62,4 x 43,5 x 40,3 |
| Classe d'efficacité énergétique en Chaleur tournante Eco | | A * par compartiment de cuisson | A * |
| Index Efficacité Énergétique (EEI) | | 96 en haut, 121 en bas | 96 |
| Consommation Sole + Voûte | (kWh) | 1,53 par compartiment de cuisson | 1,53 |
| Consommation Chaleur tournante Eco | (kWh) | 0,97 en haut, 1,22 en bas | 0,97 |
| Source d'énergie | | Electrique | Electrique |
| Modes de cuisson | | | |
| Plage de température | (°C) | 30 – 300 | 30 – 300 |
| Chaleur tournante / Chaleur tournante Eco / Voûte + Sole | | •/•/• | •/•/• |
| Voûte / Sole / Chaleur tournante + Sole | | •/•/• | •/•/• |
| Voûte + 1/3 Sole | | • | • |
| 1/3 Voûte + Sole | | • | • |
| Chaleur tournante + 1/3 Sole | | • | • |
| Gril grande surface + Air ventilé | | • | • |
| Gril grande surface | | • | • |
| Gril Eco | | • | • |
| Cuisson sur pierre à pain et à pizzas | | • | • |
| Cuisson dans faitout en fonte | | • | • |
| Etuve / Décongélation / Maintien au chaud | | •/•/• | •/•/• |
| Bandeau de commande | | | |
| Ecran TFT sensible | | • | • |
| Module de commande haut / central / bas | | - / • / - | • / - / - |
| Ouverture automatique de porte | | - | • |
| Affichage texte clair | (Nb de langues) | 25 | 44 |
| Recettes personnelles | | - | 50 |
| Porte à ouverture latérale | (°) | 180 | 180 |
| Caractéristiques | | | |
| Contrôle électronique de température | | • | • |
| Sonde thermométrique amovible à 3 points de mesure | | • (seulement en bas) | • |
| Programmes automatiques | | - | • |
| Tournebroche | | • (seulement en bas) | • |
| Prise pour pierre à pain et à pizzas | | • | • |
| Fonction saisir dans faitout | | • | • |
| Thermotest : Affichage de la température réelle | | • | • |
| Préchauffage rapide | | • | • |
| Durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie, chronomètre | | • | • |
| Minuterie spéciale cuisson longue durée | | • | • |
| Eclairage halogène voûte | (W) | 60 par compartiment de cuisson | 60 |
| Eclairage halogène latéral | (W) | 10 par compartiment de cuisson | 2 x 10 |
| Niveaux de cuisson | (Nb.) | 5 | 5 |
| Home Connect via LAN ou WiFi | | - | • ³ |
| Accessoires | | | |
| Tôle à pâtisserie émaillée | | 1 par compartiment de cuisson | 1 |
| Taille de la plus grande tôle de cuisson | (cm ²) | 1,780 | 1,780 |
| Grille | | 1 par compartiment de cuisson | 1 |
| Lèchefrite émaillé / Grille pour Lèchefrite | | 1/1 par compartiment de cuisson | 1/1 |
| Lèchefrite en verre | | - | - |
| Sécurité | | | |
| Porte avec isolation thermique avec plusieurs vitres | | 4 vitres | 4 vitres |
| Sécurité enfants / Verrouillage porte / Coupure de sécurité | | •/•/• | •/•/• |
| Ventilateur tangential favorisant le refroidissement de l'appareil | | • | • |
| Nettoyage | | | |
| Auto-nettoyage par pyrolyse | | • | • |
| Email bleu Gaggenau | | • | • |
| Catalyseur électrique de fumées purifiant l'air rejeté | | • | • |
| Raccordement | | | |
| Puissance totale | (kW) | 9,2 | 5,52 |

• Equipement de série. - Non disponible

¹ Profondeur de l'appareil : la profondeur d'encastrement de l'appareil dans la niche. ² Accessoire en option. ³ La connexion Home Connect n'est pas disponible dans tous les pays.

*Classe d'efficacité énergétique : sur une échelle de classification A+++ à D



| Four | Four | Four |
|--------------------|---|---|
| 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 |
| 64 | 56 | 56 |
| 76 | 76 | 76 |
| 47,5 x 38,3 x 41,4 | 47,5 x 38,3 x 41,4 | 47,5 x 38,3 x 41,4 |
| A → * | A → * | A → * |
| 96 | 96 | 96 |
| 1,25 | 1,25 | 1,25 |
| 0,83 | 0,83 | 0,83 |
| Electrique | Electrique | Electrique |
| 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 |
| • ³ | • ³ | • ³ |
| 2 | 1 | 1 |
| 1,200 | 1,200 | 1,200 |
| 1 | 1 | 1 |
| 1/1 | BA 226 105 ² /672 921 ² | BA 226 105 ² /672 921 ² |
| 1 | 1 | 1 |
| 4 vitres | 4 vitres | 4 vitres |
| •/•/• | •/•/• | •/•/• |
| • | • | • |
| • | • | • |
| • | • | • |
| 3,7 | 3,7 | 3,7 |

Fours combi-vapeur Série 400



| Type d'appareil | | Four Combi-vapeur | Four Combi-vapeur |
|---|--------------------|-----------------------|-----------------------|
| Charnières à droite / à gauche | | BS 484/BS 485 | BS 470/BS 471 |
| Porte plein verre sur inox | | BS 484/BS 485 112 | BS 470/BS 471 112 |
| Porte plein verre Gaggenau Anthracite | | | BS 470/BS 471 102 |
| Dimensions | | | |
| Largeur | (cm) | 76 | 60 |
| Dimensions de l'appareil L x H x P ¹ | (mm) | 752 x 455 x 540 | 590 x 455 x 540 |
| Distance entre le corps du meuble et la vitre avant du four | (mm) | 47 | 47 |
| Dimensions de la niche L x H x P | (mm) | 724 x 450 x 550 | 560 x 450 x 550 |
| Poids net | (kg) | 53 | 47 |
| Volume/Efficacité énergétique (selon norme EU.EN 60350-1 ET 66/2014) | | | |
| Volume utile | (l) | 50 | 50 |
| Dimensions intérieures L x H x P | (mm) | 501 x 246 x 406 | 501 x 246 x 406 |
| Classe d'efficacité énergétique en Chaleur tournante + 30% d'humidité | | A * | A * |
| Index Efficacité Énergétique (EEL) | | 94,7 | 94,7 |
| Consommation en Chaleur tournante + 30% d'humidité | (kWh) | 0,72 | 0,72 |
| Source d'énergie | (min) | Electrique | Electrique |
| Modes de cuisson | | | |
| Plage de température | (°C) | 30–230 | 30–230 |
| Chaleur tournante + 100% d'humidité | | • | • |
| Chaleur tournante + 80% d'humidité | | • | • |
| Chaleur tournante + 60% d'humidité | | • | • |
| Chaleur tournante + 30% d'humidité | | • | • |
| Chaleur tournante + 0% d'humidité | | • | • |
| Cuisson basse température | | • | • |
| Cuisson sous vide | | • | • |
| Gril grande surface niveau 1 + humidité | | • | • |
| Gril grande surface niveau 2 + humidité | | • | • |
| Gril grande surface + Air ventilé | | • | • |
| Fermentation | | • | • |
| Décongélation | | • | • |
| Régénération | | • | • |
| Bandeau de commande | | | |
| Ecran TFT sensitif | | • | • |
| Module de commande haut / bas | | - / • | • / - |
| Ouverture automatique de porte | | • | • |
| Affichage texte clair | (Nb de langues) | 44 | 44 |
| Recettes personnelles | | 50 | 50 |
| Porte à ouverture latérale | (°) | 180° | 180° |
| Caractéristiques | | | |
| Vapeur sans pression | | • | • |
| Contrôle électronique de température | | • | • |
| Gril grande surface derrière vitrocéramique | (W) | 2,000 | 2,000 |
| Élimination de la vapeur / Vaporisation d'humidité | | • / • | • / • |
| Sonde thermométrique à 3 points de mesure | | • | • |
| Programmes automatiques | | • | • |
| Thermotest: Affichage de la température réelle | | • | • |
| Durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie, chronomètre | | • | • |
| Minuterie spéciale cuisson longue durée | | • | • |
| Détection automatique du point d'ébullition | | • | • |
| Affichage capacité de la cartouche de filtrage | | • | • |
| Capacité du réservoir d'eau / Avertissement niveau minimum | (l) | - / - | - / - |
| Eclairage latéral LED | (W) | 2 x 10 | 2 x 10 |
| Niveaux de cuisson / Intérieur inox | (Nb) | 3 / • | 3 / • |
| Home Connect via LAN ou WiFi ³ | | • | • |
| Accessoires | | | |
| Taille du plus grand plat de cuisson | (cm ²) | 810 | 810 |
| Grille | | 1 | 1 |
| Récipient de cuisson, inox, 40 mm, perforé, non perforé | | 1/1 | 1/1 |
| Cartouches de nettoyage | | 4 | 4 |
| Tablettes de détartrage | | 17002490 ² | 17002490 ² |
| Sécurité | | | |
| Porte avec isolation thermique avec plusieurs vitres | | 3 vitres | 3 vitres |
| Sécurité enfant / Verrouillage de porte / Coupure de sécurité | | • / • / • | • / • / • |
| Ventilateur tangentiel favorisant le refroidissement de l'appareil | | • | • |
| Nettoyage | | | |
| Programme de nettoyage | | • | • |
| Programme de détartrage / Programme de séchage | | • / • | • / • |
| Séchage automatique à la fin du programme de cuisson | | • | • |
| Raccordement | | | |
| Puissance totale | (kW) | 3,15 | 3,15 |
| Raccordement direct arrivée et évacuation d'eau | | • | • |

• Equipement de série. – Non disponible.

¹ Profondeur de l'appareil; la profondeur d'encastrement de l'appareil dans la niche. ² Référence pièce détachée online.

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

*Classe d'efficacité énergétique : sur une échelle de classification A+++ à D



Four Combi-vapeur

BS 474/BS 475
BS 474/BS 475 112
BS 474/BS 475 102

Four Combi-vapeur

BS 450/BS 451
BS 450/BS 451 111
BS 450/BS 451 101

Four Combi-vapeur

BS 454/BS 455
BS 454/BS 455 111
BS 454/BS 455 101

| | | |
|-----------------|-----------------|-----------------|
| 60 | 60 | 60 |
| 590 x 455 x 540 | 590 x 455 x 540 | 590 x 455 x 540 |
| 47 | 47 | 47 |
| 560 x 450 x 550 | 560 x 450 x 550 | 560 x 450 x 550 |
| 47 | 47 | 47 |

| | | |
|-----------------|-----------------|-----------------|
| 50 | 50 | 50 |
| 501 x 246 x 406 | 501 x 246 x 406 | 501 x 246 x 406 |

A *

A *

A *

| | | |
|------------|------------|------------|
| 94,7 | 94,7 | 94,7 |
| 0,72 | 0,60 | 0,60 |
| Electrique | Electrique | Electrique |

| | | |
|--------|--------|--------|
| 30-230 | 30-230 | 30-230 |
|--------|--------|--------|

| | | |
|---|---|---|
| • | • | • |
| • | • | • |
| • | • | • |
| • | • | • |
| • | • | • |
| • | • | • |
| • | • | • |
| • | • | • |
| • | • | • |
| • | • | • |
| • | • | • |
| • | • | • |
| • | • | • |
| • | • | • |
| • | • | • |

| | | |
|------|------|------|
| • | • | • |
| -/• | •/- | -/• |
| • | • | • |
| 44 | 44 | 44 |
| 50 | 50 | 50 |
| 180° | 180° | 180° |

| | | |
|--------|--------|--------|
| • | • | • |
| • | • | • |
| 2,000 | - | - |
| •/• | -/• | -/• |
| • | • | • |
| • | • | • |
| • | • | • |
| • | • | • |
| • | • | • |
| • | • | • |
| • | • | • |
| • | • | • |
| • | • | • |
| -/- | 1.7 /• | 1.7 /• |
| 2 x 10 | 2 x 10 | 2 x 10 |
| 3 /• | 3 /• | 3 /• |
| • | • | • |

| | | |
|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| 810 | 810 | 810 |
| 1 | 1 | 1 |
| 1/1 | 1/1 | 1/1 |
| 4 | 4 | 4 |
| 17002490 ² | 17002490 ² | 17002490 ² |

| | | |
|----------|----------|----------|
| 3 vitres | 3 vitres | 3 vitres |
| •/•/• | •/•/• | •/•/• |
| • | • | • |

| | | |
|-----|-----|-----|
| • | • | • |
| •/• | •/• | •/• |
| • | • | • |

| | | |
|------|------|------|
| 3,15 | 3,15 | 3,15 |
| • | - | - |

Fours micro-ondes combiné Série 400



| Type d'appareil | | Four combiné micro-ondes | Four combiné micro-ondes | Four combiné micro-ondes |
|--|-----------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| Charnières à droite / à gauche | | BM 484/BM 485 | BM 450/BM 451 | BM 454/BM 455 |
| Porte plein verre sur inox | | BM 484/485 110 | BM 450/451 110 | BM 454/455 110 |
| Porte plein verre Gaggenau Anthracite | | | BM 450/451 100 | BM 454/455 100 |
| Dimensions | | | | |
| Largeur | (cm) | 76 | 60 | 60 |
| Dimensions de l'appareil L x H x P ¹ | (mm) | 752 x 455 x 535 | 590 x 455 x 535 | 590 x 455 x 535 |
| Distance entre le corps du meuble et la vitre avant du four | (mm) | 47 | 47 | 47 |
| Dimensions de la niche L x H x P | (mm) | 724 x 450 x 550 | 560 x 450 x 550 | 560 x 450 x 550 |
| Poids net | (kg) | 50 | 46 | 46 |
| Volume | | | | |
| Volume utile | (l) | 36 | 36 | 36 |
| Dimensions intérieures L x H x P | (mm) | 445 x 236 x 348 | 445 x 236 x 348 | 445 x 236 x 348 |
| Modes de cuisson | | | | |
| Puissance maximum du micro-ondes | (W) | 1.000 | 1.000 | 1.000 |
| Niveaux de puissance du micro-ondes | (Nb) | 5 | 5 | 5 |
| Chaleur tournante avec régulation de température | (°C) | 40, 100–250 | 40, 100–250 | 40, 100–250 |
| Gril grande surface + chaleur tournante avec régulation de température | (°C) | 100–250 | 100–250 | 100–250 |
| Gril grande surface + air ventilé avec régulation de température | (°C) | 100–250 | 100–250 | 100–250 |
| Gril grande surface quartz avec niveaux d'intensité | (Nb) | 3 | 3 | 3 |
| Puissance maximum du gril | (W) | 2.000 | 2.000 | 2.000 |
| Puissance en chaleur tournante | (W) | 1.950 | 1.950 | 1.950 |
| Puissance maximum du micro-ondes en combinaison avec gril et four | (W) | 600 | 600 | 600 |
| Opération séquencées jusqu'à 5 modes incl. | | • | • | • |
| Programmation d'opération combinées et temps de repos | | | | |
| Programmes automatiques selon le poids | (Nb) | 15 | 15 | 15 |
| Bandeau de commande | | | | |
| Ecran TFT sensible | | • | • | • |
| Module de commande haut / bas | | • / - | • / - | - / • |
| Ouverture automatique de porte | | • | • | • |
| Affichage texte clair | (Nb de langues) | 25 | 25 | 25 |
| Recettes personnelles | | 50 | 50 | 50 |
| Porte à ouverture latérale | | 180° | 180° | 180° |
| Caractéristiques | | | | |
| Contrôle électronique de température | | • | • | • |
| Thermotest : Affichage de la température réelle | | • | • | • |
| Préchauffage rapide | | • | • | • |
| Système Innowave | | • | • | • |
| Durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie, chronomètre | | • / • / • / • | • / • / • / • | • / • / • / • |
| Minuterie spéciale cuisson longue durée | | • | • | • |
| Eclairage intérieur latéral | (W) | 60 | 60 | 60 |
| Niveaux de cuisson | (Nb) | 4 | 4 | 4 |
| Accessoires | | | | |
| Plateau verre | | • | • | • |
| Grille | | • | • | • |
| Tige en verre | | • | • | • |
| Sécurité | | | | |
| Porte avec isolation thermique avec plusieurs vitres | | • | • | • |
| Sécurité enfant / Coupure de sécurité | | • / • | • / • | • / • |
| Triple sécurité de porte | | • | • | • |
| Ventilateur tangentiel favorisant le refroidissement de l'appareil | | • | • | • |
| Nettoyage | | | | |
| Paroi arrière en émail catalytique | | • | • | • |
| Intérieur inox avec sole en vitrocéramique | | • | • | • |
| Raccordement | | | | |
| Puissance totale | (kW) | 3,1 | 3,1 | 3,1 |

• Equipement de série. – Non disponible.

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



| Type d'appareil | | Machine expresso tout automatique | |
|---|-----------------|--|--|
| Porte plein verre sur inox | | CM 450 112 | |
| Porte plein verre Gaggenau Anthracite | | CM 450 102 | |
| Dimensions | | | |
| Largeur | (cm) | 60 | |
| Dimensions de l'appareil L x H x P ¹ | (mm) | 590 x 455 x 444 | |
| Distance entre le corps du meuble et la vitre avant du four | (mm) | 47 | |
| Dimensions de la niche L x H x P | (mm) | 560 x 450 x 550 | |
| Poids net | (kg) | 22 | |
| Type de boisson | | | |
| | | Ristretto / 2x Ristretto | |
| | | Expresso / 2x Expresso | |
| | | Expresso Macchiato / 2x Expresso Macchiato | |
| | | Café / 2x Café | |
| | | Américano / 2x Américano | |
| | | Café Latte / 2x Café Latte | |
| | | Latte Macchiato / 2x Latte Macchiato | |
| | | Cappuccino / 2x Cappuccino | |
| | | Flat White / 2x Flat White | |
| | | Mousse de lait / 2x Mousse de lait | |
| | | Lait chaud / 2x Lait chaud | |
| | | Eau chaude / 2x Eau chaude | |
| Bandeau de commande | | | |
| Ecran TFT sensible | | • | |
| Module de commande haut | | • | |
| Ouverture automatique de porte | | • | |
| Affichage texte clair | (Nb de langues) | 25 | |
| Fonctions : boissons personnalisables et mémorisables | (Nb) | 8 | |
| Réglage possible des tailles de tasses | (Nb) | 3 | |
| Niveaux d'intensité du café | (Nb) | 8 | |
| Niveaux de température pour le café | (Nb) | 3 | |
| Niveaux de température pour l'eau chaude | (°C) | 10 | |
| Choix de la quantité de lait | | • | |
| Buse de sortie du café réglable en hauteur | (cm) | 15 | |
| Réglages de base programmés | | | |
| - Possibilité d'éclairage | (Nb) | 7 | |
| - Unité de mesure | (ml/fl.oz.) | • | |
| - Réglage type et taille de boisson désirée selon la taille de la tasse | | • | |
| - Mise en veille | (min.h) | 5 min à 12 h | |
| - Dureté de l'eau | (Nb de niveaux) | 4. système d'adoucesseur d'eau | |
| - Filtre à eau | | • | |
| Caractéristiques | | | |
| Technologie "Aroma" permettant de dégager tout l'arôme du café | | • | |
| Broyeur céramique | | • | |
| Ajustement automatique de la quantité de café moulu | | • | |
| Chauffe eau | | • | |
| Pompe à eau | (bar) | 19 | |
| Distributeur avec système de lait intégré | | • | |
| Réservoir à lait isolé | (l) | 0,5 | |
| Réservoir à grains | (g) | 500 | |
| Compartiment séparé pour autre type de café | | • | |
| Réglage du degré de mouture | | • | |
| Volume du compartiment d'ajustement automatique de la quantité de café | (g) | 8 à 12 | |
| Fonction double dose pour boissons extra forte | | • | |
| Fonction double mouture et double ébullition de l'eau pour les boissons par 2 | | • | |
| Réservoir d'eau amovible | (l) | 2,4 | |
| Cartouche de filtrage pour le réservoir d'eau | | 1 | |
| Système de nettoyage "Single Portion Cleaning" après chaque utilisation | | • | |
| Affichage électronique pour le remplacement du filtre à eau | | • | |
| Contrôle électronique du taux de remplissage des réservoirs d'eau et de café | | • | |
| Contrôle électronique du taux de remplissage des bacs récupérateur du marc de café et d'eau | | • | |
| Eclairage LED intégré | | • | |
| Sécurité | | | |
| Sécurité enfant | | •/• | |
| Nettoyage | | | |
| Programme automatique de rinçage lors de la mise en route / à l'arrêt | | •/• | |
| Programme automatique rapide de rinçage du système à lait | | • | |
| Programme automatique de nettoyage et de détartrage | | • | |
| Programme automatique de nettoyage | | • | |
| Programme automatique de détartrage | | • | |
| Chambre de compression | | • | |
| Bacs de récupération du marc de café et d'eau lavable au lave-vaisselle | | • | |
| Mousseur de lait lavable au lave-vaisselle | | • | |
| Programme de vidange pour préparer l'appareil pour les vacances ou le transport | | • | |
| Fonction vidange du réservoir à grains pour changement de type de café | | • | |
| Raccordement | | | |
| Puissance totale | (kW) | 1,6 | |

• Equipement de série. – Non disponible.

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

Tiroirs de mise sous vide Série 400



| Type d'appareil | Tiroir mise sous vide | Tiroir mise sous vide |
|---|-----------------------|-----------------------|
| Façade plein verre sur inox | DV 461 110 | |
| Façade plein verre Gaggenau Anthracite | DV 461 100 | |
| Tout intégrable - façade habillable meuble de cuisine + prévoir poignée ou poignée intégrée | | DV 061 100 |
| Dimensions | | |
| Largeur | (cm) 60 | 60 |
| Dimensions de l'appareil L x H x P ¹ | (mm) 590 x 140 x 532 | 590 x 140 x 532 |
| Distance entre le corps du meuble et la vitre avant du four | (mm) 47 | 47 |
| Dimensions de la niche L x H x P | (mm) 560 x 140 x 550 | 560 x 140 x 550 |
| Poids net | (kg) 31 | 31 |
| Volume | | |
| Volume utile | (l) 7 | 7 |
| Dimensions intérieures L x H x P | (mm) 210 x 95 x 275 | 210 x 95 x 275 |
| Taille maximale des sacs de mise sous vide L x l | (mm) 240 x 350 | 240 x 350 |
| Fonctions | | |
| Niveaux de mise sous vide | 3, max. 99 % | 3, max. 99 % |
| Niveaux de thermosoudure | 3 | 3 |
| Mise sous vide de sacs et contenants | • | • |
| Mise sous vide de récipients et de bouteilles | • | • |
| Mise sous vide de liquide | • | • |
| Programme de séchage de la pompe | • | • |
| Alarme de dysfonctionnement | • | • |
| Bandeau de commande | | |
| Commande à touches sensibles | • | • |
| Tiroir sans poignée | • | • |
| Poignée encastrée | • | • |
| Ouverture avec système push-to-open | - | - |
| Fermeture douce | • | • |
| Caractéristiques | | |
| Compartment de mise sous vide en inox | • | • |
| Charge maximale | (kg) 10 | 10 |
| Hauteur utile | (mm) 80 | 80 |
| Couvercle en verre de sécurité | • | • |
| Barre de thermosoudure, anti-adhérente, amovible | • | • |
| Réhausseur | • | • |
| Adaptateur avec tuyau pour mise sous vide en dehors du compartiment | • | • |
| Dimension de la surface utile dans le compartiment L x l | (mm) 210 x 275 | 210 x 275 |
| Membrane anti-retour du liquide pour mise sous vide dans contenants externes | • | • |
| Sacs de mise sous vide, petit modèle, 180 mm x 280 mm | (pièces) 50 | 50 |
| Sacs de mise sous vide, grand modèle, 240 mm x 350 mm | (pièces) 50 | 50 |
| Bouchons de mise sous vide pour bouteilles | (pièces) 3 | 3 |
| Adaptateur pour bouchons pour mise sous vide de bouteilles | • | • |
| Raccordement | | |
| Puissance totale | (kW) 0,32 | 0,32 |

• Equipement de série. – Non disponible.

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



| Type d'appareil | | Tiroir chauffant | Tiroirs culinaires & chauffants | Tiroirs culinaires & chauffants | Tiroir culinaire & chauffant |
|--|--------------------------|------------------|---------------------------------|---------------------------------|------------------------------|
| Façade plein verre sur inox | | WS 482 110 | WS 461 112 | WS 462 112 | |
| Façade plein verre Gaggenau Anthracite | | | WS 461 102 | WS 462 102 | |
| Tout intégrable - façade habillable meuble de cuisine + prévoir poignée ou poignée intégrée | | | | | WS 061 102 |
| Dimensions | | | | | |
| Largeur | (cm) | 76 | 60 | 60 | 60 |
| Dimensions de l'appareil L x H x P ¹ | (mm) | 752 x 208 x 548 | 590 x 140 x 524 | 590 x 290 x 524 | 590 x 140 x 524 |
| Distance entre le corps du meuble et la vitre avant de l'appareil | (mm) | 47 | 47 | 47 | 47 |
| Dimensions de la niche L x H x P | (mm) | 724 x 203 x 550 | 560 x 140 x 550 | 560 x 290 x 550 | 560 x 140 x 550 |
| Poids net | (kg) | 29 | 18 | 24 | 18 |
| Volume | | | | | |
| Volume utile | (l) | 38 | 20 | 54 | 20 |
| Dimensions intérieures L x H x P | (mm) | 606 x 132 x 480 | 547 x 91 x 410 | 547 x 241 x 410 | 547 x 91 x 410 |
| Capacité : vaisselle pour un menu avec assiettes diam. 24 cm et bols à soupe, saladiers supplémentaires et un plat de service selon taille de la vaisselle | (Nbre de personnes) | 10 | 6 | 12 | 6 |
| Modes de cuisson | | | | | |
| Décongélation / Faire lever une pâte | | • | • | • | • |
| Préchauffage de petits contenants pour boissons | | • | • | • | • |
| Maintien au chaud / Cuisson basse température d'aliments | | • | • | • | • |
| Préchauffer la vaisselle / plats | | • | • | • | • |
| Cuisson basse température | | • | • | • | • |
| Plage de réglage des températures de 30°C à 80°C | (niveaux de température) | 4 (40 - 80°C) | 6 | 6 | 6 |
| Modes de chauffe supplémentaires via App | | – | • | • | • |
| Commande | | | | | |
| Bandeau de commande en verre avec touches sensibles | | – | • | • | • |
| Témoin lumineux de fonctionnement sur la façade en verre | | • | • | • | • |
| Timer réglable via App | | – | • | • | • |
| Tiroir sans poignée | | • | • | • | • |
| Poignée encastrée | | • | • | • | • |
| Fermeture douce | | • | • | • | • |
| Home Connect | | – | • | • | • |
| Caractéristiques | | | | | |
| Eclairage intérieur lumineux | | • | – | – | – |
| Charge maximale | (kg) | 25 | 25 | 25 | 25 |
| Intérieur en inox avec sole en verre | | • | • | • | • |
| Ventilateur pour répartition homogène de la chaleur | | • | • | • | • |
| Raccordement | | | | | |
| Puissance totale | (kW) | 0,81 | 0,82 | 0,82 | 0,82 |

• Equipement de série. – Non disponible.

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



Fours Série 200

| | |
|---|----|
| Vue d'ensemble des combinaisons d'appareils de la Série 200 | 54 |
| Fours Série 200 | 56 |
| Fours combi-vapeur Série 200 | 60 |
| Fours vapeur Série 200 | 66 |
| Fours micro-ondes combinés Série 200 | 68 |
| Fours micro-ondes Série 200 | 69 |
| Machines à café expresso tout automatique Série 200 | 70 |
| Tiroirs Sous Vide Série 400 | 72 |
| Tiroirs culinaires et chauffants Série 200 | 74 |
| Accessoires Série 200 | 76 |
| Données techniques Série 200 | 80 |

Vue d'ensemble des combinaisons d'appareils Série 200

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

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

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

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

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

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

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

Toutes les combinaisons présentées sont disponibles dans ces 3 coloris :



Gaggenau Anthracite



Gaggenau Metallic



Gaggenau Silver

Combinaisons d'appareils en colonne, largeur 60 cm



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



• BMP 224
 • BOP 2.0
 • WSP 222



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



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



• BMP 224
 • CMP 250
 • WSP 221



• BOP 2.0
 • DF



• BSP 2.0/BMP 250
 • DF



• CMP 250
 • DF

Combinaisons d'appareils côte à côte, largeur 60 cm



• BOP 2.1 • BOP 2.0



• BO 2.1 • BSP 2.0/BMP 250
• WSP 221/DVP 221



• BOP 251 • CMP 250
• WSP 221/DVP 221



• BSP 2.1/BMP 251 • BMP 250/BSP 2.0
• WSP 221/DVP 221 • DVP 221/WSP 221



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



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

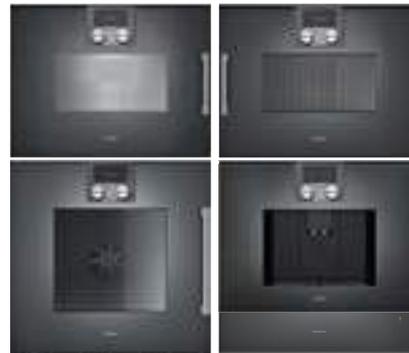


• BMP 251/BSP 2.1 • CMP 250 • BSP 2.0/BMP 250
• WSP 221/DVP 221 • DVP 221/WSP 221 • WSP 221/DVP 221

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



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



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



Module de commande haut

Charnières à droite

BOP 250 102 4.109 €

Porte plein verre
Sérigraphie Anthracite Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm

BOP 250 112 4.109 €

Porte plein verre
Sérigraphie Metallic Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm

BOP 250 132 4.109 €

Porte plein verre
Sérigraphie Silver Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm

Charnières à gauche

BOP 251 102 4.109 €

Porte plein verre
Sérigraphie Anthracite Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm

BOP 251 112 4.109 €

Porte plein verre
Sérigraphie Metallic Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm

BOP 251 132 4.109 €

Porte plein verre
Sérigraphie Silver Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm

A *

Le prix comprend

- 1 Sonde thermométrique amovible
- 1 tôle à pâtisserie
- 1 lèche-frite en verre
- 1 grille

Accessoires en option

BA 016 105 449.95 €

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

BA 026 115 86.95 €

Tôle à pâtisserie émaillée
Profondeur 15 mm.

BA 036 105 86.95 €

Grille
Sans ouverture, avec pieds.

BA 046 117 157.95 €

Lèche-frite en verre
Profondeur 24 mm.

BA 056 115 157.95 €

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

Four Série 200

BOP 250/BOP 251

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

Modes de cuisson

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

Bandeau de commande

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

Caractéristiques

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

Services numériques (Home Connect)

Programmes automatiques.
Contrôle et surveillance à distance.
Recettes.

Informations complémentaires sur Home Connect en page 417.

Sécurité

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

Nettoyage

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

BA 056 133 265.95 €

Pierre à pain et à pizzas
Comprend 1 support et une pelle à pizza (commander la résistance séparément)
N'est pas combinable avec le système de rail télescopique.

BA 226 105 86.95 €

Lèche-frite émaillée
Profondeur 30 mm.

BS 020 002 65.95 €

Pelle à pizza, set de 2.

GN 340 230 475.95 €

Faitout
Gastro Norm en fonte d'aluminium
GN 2/3, hauteur 165 mm, anti-adhérent.

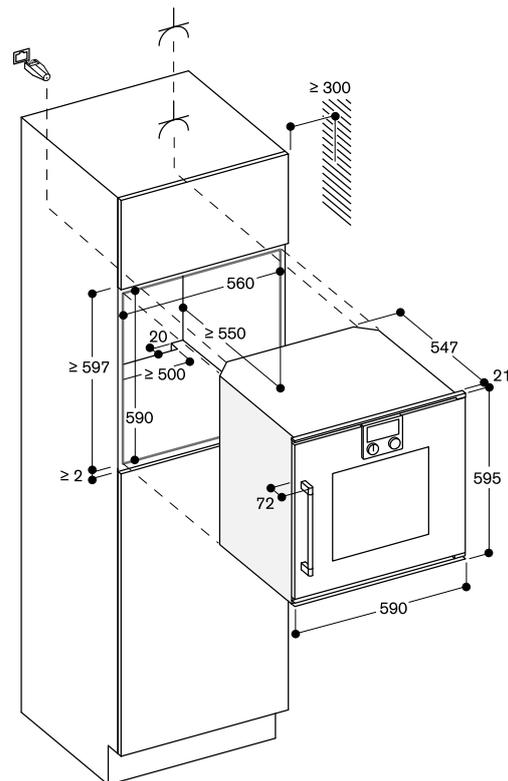
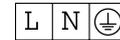
Conseils d'installation

Charnières non réversibles.
Distance entre le corps meuble et la vitre avant de l'appareil : 21 mm.
Distance entre le corps du meuble et le bord extérieur de la poignée : 72 mm.
Ecart latéral entre la porte du four et la façade du meuble, min. 5 mm.
Tenir compte du débordement, poignée comprise, pour l'ouverture de tiroirs latéraux.
Pour une installation en angle, faire attention à l'ouverture de la porte latérale et à la distance minimale requise jusqu'au mur.
Pour une installation sous-plan, sous la table de cuisson : respecter une distance mini. de 15 mm entre le dessous de la table de cuisson et le dessus du four. Respecter les préconisations d'installation des tables de cuisson (notamment les instructions de ventilation, de raccordement gaz/électrique).
Pour une profondeur d'encastrement de 550 mm, positionner le câble de raccordement dans l'angle de l'appareil. La prise de raccordement doit être placée en dehors de la niche d'encastrement.
La connexion LAN se situe à l'arrière de l'appareil en haut à droite.

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

Valeurs de raccordement

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



Mesures en mm

Prix marché conseillé sans engagement au 01/05/2024, TVA et Récupel incluses.

*Classe d'efficacité énergétique : sur une échelle de classification de A+++ à D.

**Module de commande haut****Charnières à droite****BOP 220 102** 3.049 €

Porte plein verre
Sérigraphie Anthracite Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm

BOP 220 112 3.049 €

Porte plein verre
Sérigraphie Metallic Gaggenau
Home Connect

Largeur 60 cm

BOP 220 132 3.049 €

Porte plein verre
Sérigraphie Silver Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm

Charnières à gauche**BOP 221 102** 3.049 €

Porte plein verre
Sérigraphie Anthracite Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm

BOP 221 112 3.049 €

Porte plein verre
Sérigraphie Metallic Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm

BOP 221 132 3.049 €

Porte plein verre
Sérigraphie Silver Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm

**Le prix comprend**

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

Accessoires en option**BA 016 105** 449.95 €

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

BA 026 115 86.95 €

Tôle à pâtisserie émaillée
Profondeur 15 mm.

BA 036 105 86.95 €

Grille
Sans ouverture, avec pieds.

BA 046 117 157.95 €

Lèchefrite en verre
Profondeur 24 mm.

BA 056 115 157.95 €

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

Four Série 200**BOP 220/BOP 221**

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

Modes de cuisson

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

Bandeau de commande

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

Caractéristiques

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

Services numériques (Home Connect)

Contrôle et surveillance à distance.
Recettes.

Informations complémentaires sur Home Connect en page 417.

Sécurité

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

Nettoyage

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

Conseils d'installation

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

BA 056 133 265.95 €

Pierre à pain
et à pizzas

Comprend 1 support et une pelle à pizza (commander la résistance séparément)
N'est pas combinable avec le système de rail télescopique.

BA 226 105 86.95 €

Lèchefrite émaillée

Profondeur 30 mm.

BS 020 002 65.95 €

Pelle à pizza, set de 2.

GN 340 230 475.95 €

Faitout

Gastro Norm en fonte d'aluminium

GN2/3, hauteur 165 mm, anti-adhérent.

Pour une installation en angle, faire attention à l'ouverture de la porte latérale et à la distance minimale requise jusqu'au mur.

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

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

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

La connexion LAN se situe à l'arrière de l'appareil en haut à droite.

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

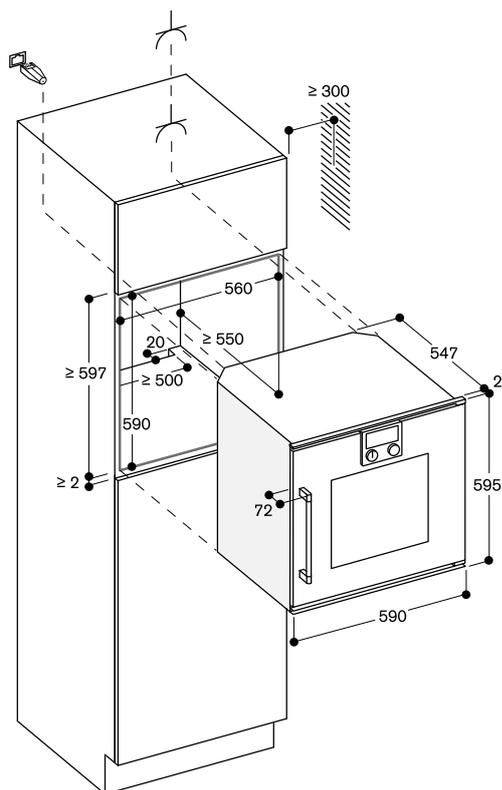
Valeurs de raccordement

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

Puissance totale 3.7 kW.

Prévoir un câble de raccordement.

Prévoir un câble LAN.



Mesures en mm

*Classe d'efficacité énergétique : sur une échelle de classification de A+++ à D.



Module de commande haut

Charnières à droite

BOP 210 102 2.649 €

Porte plein verre

Sérigraphie Anthracite Gaggenau

Home Connect

Largeur 60 cm

BOP 210 112 2.649 €

Porte plein verre

Sérigraphie Metallic Gaggenau

Home Connect

Largeur 60 cm

BOP 210 132 2.649 €

Porte plein verre

Sérigraphie Silver Gaggenau

Home Connect

Largeur 60 cm

Charnières à gauche

BOP 211 102 2.649 €

Porte plein verre

Sérigraphie Anthracite Gaggenau

Home Connect

Largeur 60 cm

BOP 211 112 2.649 €

Porte plein verre

Sérigraphie Metallic Gaggenau

Home Connect

Largeur 60 cm

BOP 211 132 2.649 €

Porte plein verre

Sérigraphie Silver Gaggenau

Home Connect

Largeur 60 cm



Le prix comprend

1 tôle à pâtisserie

1 grille

1 lèche-frite

Accessoires en option

BA 036 102 86.95 €

Grille

Sans ouverture, avec pieds.

BA 046 117 157.95 €

Lèche-frite

en verre

Profondeur 24 mm.

BA 056 115 157.95 €

Résistance pour pierre

à pain et à pizzas, et faitout en fonte.

BA 056 130 319.95 €

Pierre à pain et à pizzas

Comprend 1 support et une pelle à pizza

(commander la résistance séparément)

N'est pas combinable avec le système

de rail télescopique.

Four Série 200

BOP 210/BOP 211

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

Modes de cuisson

Chaleur tournante.

Chaleur tournante Eco.

Voûte + Sole.

Voûte.

Sole.

Chaleur tournante + Sole.

Gril grande surface + Air ventilé.

Gril grande surface.

Cuisson sur pierre à pain et à pizzas.

Bandeau de commande

Commande par boutons rotatifs et

écran TFT sensible.

Affichage texte clair.

Mémorisation de recettes personnelles.

Touche info avec conseils d'utilisation.

Porte à ouverture latérale 110°.

Caractéristiques

Prise pour pierre à pain et à pizzas.

Thermotest : Affichage de la température réelle.

Préchauffage rapide.

Fonctions du programmeur : durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie, chronomètre, minuterie spéciale cuisson longue durée (certifié Star-K).

Eclairage halogène voûte 60 W.

Supports latéraux chromés avec

4 niveaux d'insertion.

Services numériques (Home Connect)

Contrôle et surveillance à distance.

Recettes.

Informations complémentaires sur

Home Connect en page 417.

Sécurité

Porte avec isolation thermique 3 vitres.

Sécurité enfants.

Coupure de sécurité.

Ventilateur tangentiel favorisant le refroidissement de l'appareil.

Nettoyage

Email bleu Gaggenau.

Catalyseur électrique de fumées

purifiant l'air rejeté.

BA 216 102 309.95 €

4 rails télescopiques

sortie totale

BA 226 102 86.95 €

Lèche-frite émaillée

Profondeur 37 mm.

BA 226 112 86.95 €

Tôle à pâtisserie émaillée

Profondeur 24 mm.

BS 020 002 65.95 €

Pelle à pizza,

set de 2.

Conseils d'installation

Charnières non réversibles.

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

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

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

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

Pour une installation en angle, faire attention à l'ouverture de la porte latérale et à la distance minimale requise jusqu'au mur.

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

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

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

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

La connexion LAN se situe à l'arrière de l'appareil en haut à droite.

Conseils d'installation pour

l'intégration pages 14-15.

Valeurs de raccordement

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

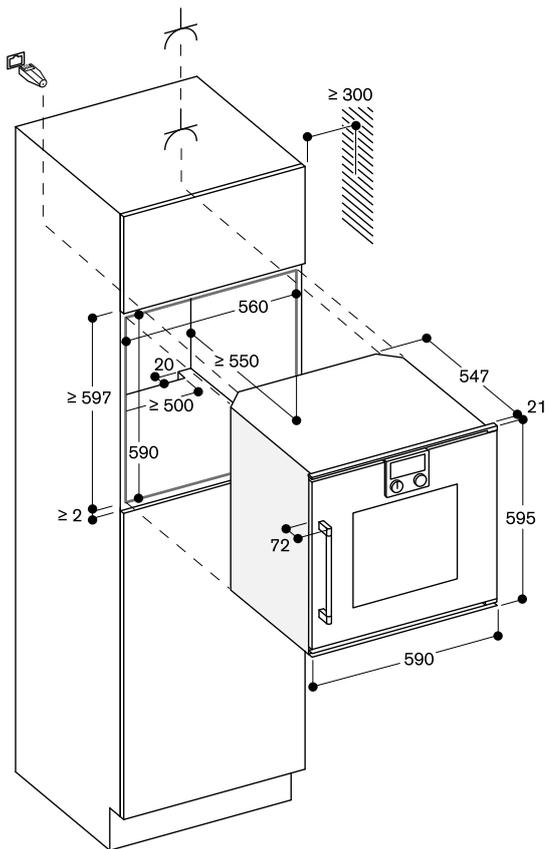
Puissance totale 3.7 kW.

Prévoir un câble de raccordement.

Prévoir un câble LAN.



*Classe d'efficacité énergétique : sur une échelle de classification de A+++ à D.



Mesures en mm



Module de commande haut

Charnières à droite

BSP 270 101 7.369 €

Porte plein verre
Sérigraphie Anthracite Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm

BSP 270 111 7.369 €

Porte plein verre
Sérigraphie Metallic Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm

BSP 270 131 7.369 €

Porte plein verre
Sérigraphie Silver Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm

Charnières à gauche

BSP 271 101 7.369 €

Porte plein verre
Sérigraphie Anthracite Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm

BSP 271 111 7.369 €

Porte plein verre
Sérigraphie Metallic Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm

BSP 271 131 7.369 €

Porte plein verre
Sérigraphie Silver Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm



Le prix comprend

- 1 récipient de cuisson en inox, perforé, 5l.
- 1 récipient de cuisson en inox, non perforé, 5l.
- 1 grille
- 1 sonde thermométrique amovible
- 1 tuyau d'évacuation d'eau 3 m
- 1 tuyau d'arrivée d'eau 3 m
- 4 cartouches de nettoyage

Accessoires d'installation en option

GF 111 100 273.95 €

Système de filtrage anti-calcaire et neutralisation du goût.

GF 121 110 144.95 €

Cartouche de filtrage de recharge.

GZ 010 011 42.95 €

Rallonge Aqua-Stop (longueur 2 m)
Rallonge pour l'arrivée et l'évacuation d'eau.

Four combi-vapeur Série 200

BSP 270/BSP 271

- Installation à fleur
- Raccordement direct à l'arrivée et à l'évacuation d'eau
- Système de nettoyage tout automatique
- Enceinte de cuisson grande largeur
- Source d'éclairage LED
- Génération externe de la vapeur
- Cuisson vapeur sans pression
- Chaleur tournante de 30 °C à 230 °C avec réglage de l'humidité de 0%, 30%, 60%, 80%, 100%, combinable au choix
- Cuisson Sous-vide avec réglage précis de la température au degré près
- Gril grande surface combinable avec l'air ventilé jusqu'à 230°C et la vapeur
- Programmes automatiques
- Sonde thermométrique avec estimation du temps de cuisson
- Ventilateur de chaleur tournante rotatif dans les deux sens pour une répartition idéale de la chaleur
- Ecran TFT sensitif
- Appareil sans bandeau de commande avec module de commande sur la porte vitrée
- Réglage électronique de la température de 30 °C à 230 °C
- Volume utile 50 litres

Modes de cuisson

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

Bandeau de commande

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

Caractéristiques

Gril grande surface 2 kW.
Élimination de la vapeur.
Vaporisation d'humidité.
Sonde thermométrique 3 points de mesure, avec arrêt automatique et estimation du temps de cuisson.
Programmes automatiques.
Thermotest : Affichage de la température réelle.
Fonctions du programmeur : durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie, chronomètre, minuterie spéciale cuisson longue durée (certifié Star-K).
Étalonnage automatique de la température de vaporisation en fonction de l'altitude.
Éclairage latéral LED.
Enceinte de cuisson en inox.
3 niveaux d'insertion.

Accessoires en option

BA 010 301 430.95 €

Rail télescopique trois niveaux.

BA 020 361 131.95 €

Récipient de cuisson en inox, non perforé, profondeur 46 mm, 5.4 l.

BA 020 370 159.95 €

Récipient de cuisson en inox, perforé, profondeur 40 mm, 5 l.

BA 020 381 235.95 €

Récipient de cuisson, anti-adhérent, non perforé, profondeur 46 mm, 5.4 l.

BA 020 390 254.95 €

Récipient de cuisson, anti-adhérent, perforé, profondeur 40 mm, 5 l.

BA 046 117 157.95 €

Lêchefrite en verre Profondeur 24 mm.

CL S10 040 75.95 €

Cartouches de nettoyage Set de 4.

GN 010 330 103.95 €

Adaptateur pour récipients de cuisson et faitout Gastro Norm.

GN 114 130 66.95 €

Récipient Gastro Norm en inox, GN 1/3 Non perforé, profondeur 40 mm, 1,5l.

GN 114 230 79.95 €

Récipient Gastro Norm en inox, GN 2/3 Non perforé, profondeur 40 mm, 3l.

GN 124 130 89.95 €

Récipient Gastro Norm en inox, GN 1/3 Perforé, profondeur 40 mm, 1,5l.

GN 124 230 109.95 €

Récipient Gastro Norm en inox, GN 2/3 Perforé, profondeur 40 mm, 3l.

GN 340 230 475.95 €

Faitout Gastro Norm en fonte d'aluminium GN 2/3, hauteur 165 mm, anti-adhérent.

Services numériques (Home Connect)

Programmes automatiques.
Contrôle et surveillance à distance.
Recettes.

Informations complémentaires sur Home Connect en page 417.

Sécurité

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

Nettoyage

Programme de nettoyage tout automatique.
Programme de détartrage pour le générateur de vapeur.
Fonction Séchage.
Séchage automatique de l'enceinte de cuisson à la fin du processus de cuisson.
Filtre tamis amovible.
Mode Démo pour programme de nettoyage.

Conseils d'installation

Charnières non réversibles.
Aucun appareil électrique ne peut être installé au-dessus du four vapeur.
Le tuyau d'évacuation d'eau ne peut être branché au-dessus du point le plus bas de l'appareil et il doit être placé min. 100 mm plus bas que la sortie d'évacuation de l'appareil.
Tuyau d'arrivée d'eau peut être rallongé une fois.
Longueur maximale du tuyau d'évacuation 5 m.
Le robinet d'arrivée d'eau (1) doit toujours être accessible; il ne peut pas être placé derrière l'appareil.
Le tuyau d'évacuation d'eau relié au siphon (2) doit toujours être accessible et ne pas être placé derrière l'appareil.
Possibilité d'installation du système de filtrage anti-calcaire GF 111 100 (3) à l'arrivée d'eau de l'appareil si la dureté de l'eau excède 12 °fH.
Distance entre le corps meuble et la vitre avant de l'appareil : 21 mm.
Distance entre le corps du meuble et le bord extérieur de la poignée : 72 mm.
Ecart latéral entre la porte du four et la façade du meuble, min. 5 mm.
Tenir compte du débordement, poignée comprise, pour l'ouverture de tiroirs latéraux.
Pour une installation en angle, faire attention à l'ouverture de la porte latérale et à la distance minimale requise jusqu'au mur.
La prise doit être prévue en dehors de la niche.

Accessoires spéciaux (à commander en tant que pièces détachées) :
ET-Nr.17002490 Tablettes de détartrage.

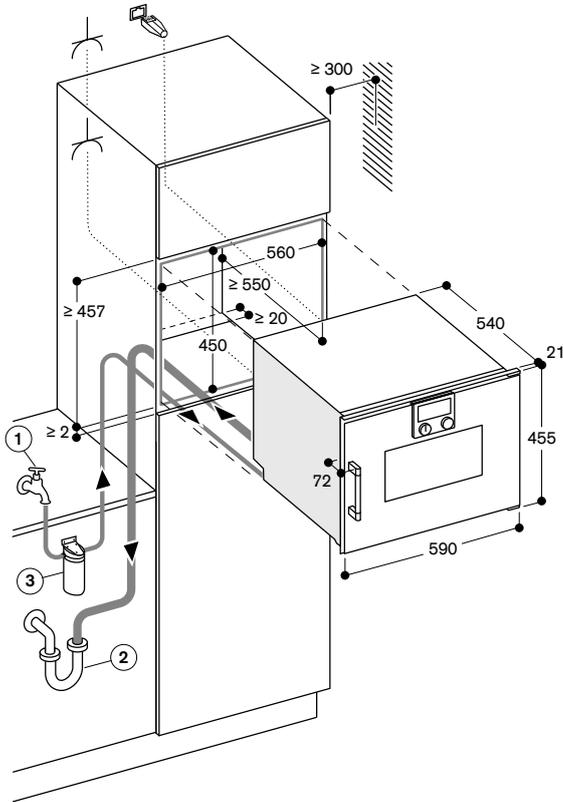
Conseils d'installation pour l'intégration pages 14-15.

Valeurs de raccordement

Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle de classification de A+++ à D.
Puissance totale 3,15 kW.
Raccordement uniquement à l'eau froide.
Tuyau d'arrivée d'eau 3,0 m avec raccord tige fileté ISO228-G 3/4" (Ø 26,4 mm), peut être rallongé.
Tuyau d'évacuation d'eau (Ø 25 mm) 3,0 m (tuyau HT).

*Classe d'efficacité énergétique : sur une échelle de classification de A+++ à D.

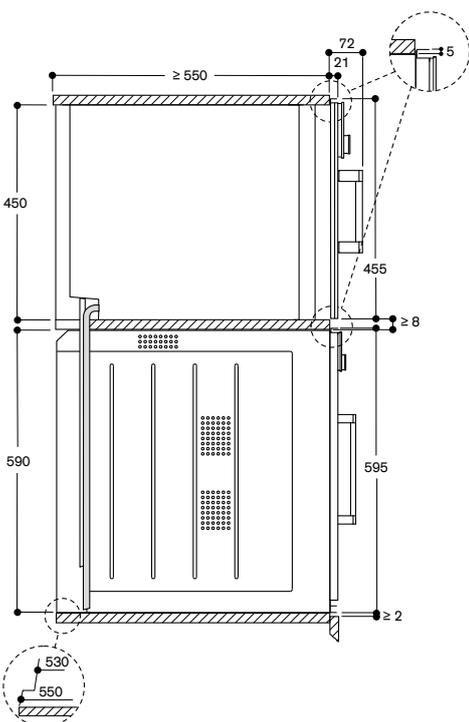
Câble de raccordement 1,8 m avec prise.
Prévoir un câble LAN.



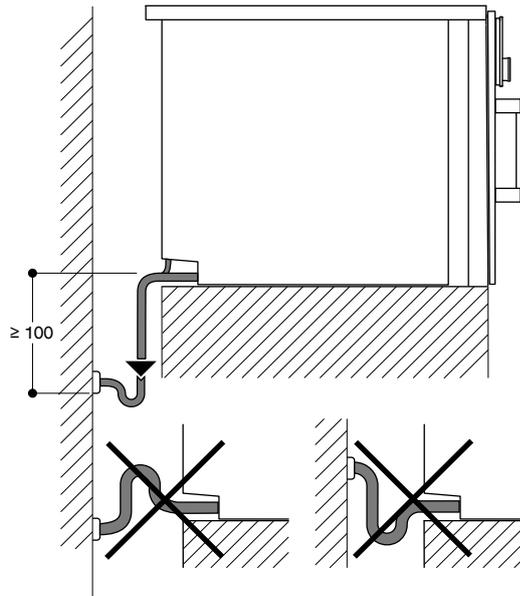
Prise

Mesures en mm

Vue latérale du BSP 260/270 au-dessus du BOP

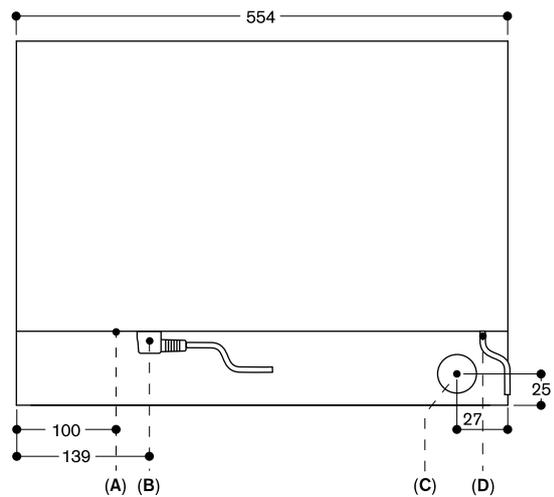


Mesures en mm



Mesures en mm

Vue de derrière



- A : connexion LAN
- B : boîtier de connexion électrique
- C : évacuation d'eau
- D : arrivée d'eau froide

Mesures en mm



Module de commande haut

Charnières à droite

BSP 260 101 6.669 €

Porte plein verre
Sérigraphie Anthracite Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm

BSP 260 111 6.669 €

Porte plein verre
Sérigraphie Metallic Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm

BSP 260 131 6.669 €

Porte plein verre
Sérigraphie Silver Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm

Charnières à gauche

BSP 261 101

Porte plein verre 6.669 €

Sérigraphie Anthracite Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm

BSP 261 111 6.669 €

Porte plein verre
Sérigraphie Metallic Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm

BSP 261 131 6.669 €

Porte plein verre
Sérigraphie Silver Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm



Le prix comprend

- 1 récipient de cuisson en inox, perforé, 5l.
- 1 récipient de cuisson en inox, non perforé, 5l.
- 1 grille
- 1 sonde thermométrique amovible
- 1 tuyau d'évacuation d'eau 3 m
- 1 tuyau d'arrivée d'eau 3 m

Accessoires d'installation en option

GF 111 100 273.95 €

Système de filtrage anti-calcaire et neutralisation du goût.

GF 121 110 144.95 €

Cartouche de filtrage de recharge.

GZ 010 011 42.95 €

Rallonge Aqua-Stop (longueur 2 m)
Rallonge pour l'arrivée et l'évacuation d'eau.

Four combi-vapeur Série 200

BSP 260/BSP 261

- Installation à fleur
- Raccordement direct à l'arrivée et à l'évacuation d'eau
- Enceinte de cuisson grande largeur
- Source d'éclairage LED
- Génération externe de la vapeur
- Cuisson vapeur sans pression
- Chaleur tournante de 30 °C à 230 °C avec réglage de l'humidité de 0%, 30%, 60%, 80%, 100%, combinable au choix
- Cuisson Sous-vide avec réglage précis de la température au degré près
- Gril grande surface combinable avec l'air ventilé jusqu'à 230 °C et la vapeur
- Programmes automatiques
- Sonde thermométrique avec estimation du temps de cuisson
- Ventilateur de chaleur tournante rotatif dans les deux sens pour une répartition idéale de la chaleur
- Ecran TFT sensitif
- Appareil sans bandeau de commande avec module de commande sur la porte vitrée
- Réglage électronique de la température de 30 °C à 230 °C
- Volume utile 50 litres

Modes de cuisson

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

Bandeau de commande

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

Caractéristiques

Gril grande surface 2 kW.
Élimination de la vapeur.
Vaporisation d'humidité.
Sonde thermométrique 3 points de mesure, avec arrêt automatique et estimation du temps de cuisson.
Programmes automatiques.
Thermotest : Affichage de la température réelle.
Fonctions du programmeur : durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie, chronomètre, minuterie spéciale cuisson longue durée (certifié Star-K).
Étalonnage automatique de la température de vaporisation en fonction de l'altitude.
Éclairage latéral LED.
Enceinte de cuisson en inox.
3 niveaux d'insertion.

Accessoires en option

BA 010 301 430.95 €

Rail télescopique trois niveaux.

BA 020 361 131.95 €

Récipient de cuisson en inox, non perforé, profondeur 46 mm, 5.4 l.

BA 020 370 159.95 €

Récipient de cuisson en inox, perforé, profondeur 40 mm, 5 l.

BA 020 381 235.95 €

Récipient de cuisson, anti-adhérent, non perforé, profondeur 46 mm, 5.4 l.

BA 020 390 254.95 €

Récipient de cuisson, anti-adhérent, perforé, profondeur 40 mm, 5 l.

BA 046 117 157.95 €

Lèchefrite en verre Profondeur 24 mm.

GN 010 330 103.95 €

Adaptateur pour récipients de cuisson et faitout Gastro Norm.

GN 114 130 66.95 €

Récipient Gastro Norm en inox, GN 1/3 Non perforé, profondeur 40 mm, 1,5l.

GN 114 230 79.95 €

Récipient Gastro Norm en inox, GN 2/3 Non perforé, profondeur 40 mm, 3l.

GN 124 130 89.95 €

Récipient Gastro Norm en inox, GN 1/3 Perforé, profondeur 40 mm, 1,5l.

GN 124 230 109.95 €

Récipient Gastro Norm en inox, GN 2/3 Perforé, profondeur 40 mm, 3l.

GN 340 230 475.95 €

Faitout Gastro Norm en fonte d'aluminium GN 2/3, hauteur 165 mm, anti-adhérent.

Services numériques (Home Connect)

Programmes automatiques.
Contrôle et surveillance à distance.
Recettes.

Informations complémentaires sur Home Connect en page 417.

Sécurité

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

Nettoyage

Fonction aide au nettoyage.
Programme de détartrage pour le générateur de vapeur.
Fonction Séchage.
Séchage automatique de l'enceinte de cuisson à la fin du processus de cuisson.
Filtre à graisse, lavable au lave-vaisselle.
Filtre tamis amovible.

Conseils d'installation

Charnières non réversibles.
Aucun appareil électrique ne peut être installé au-dessus du four vapeur.
Le tuyau d'évacuation d'eau ne peut être branché au-dessus du point le plus bas de l'appareil et il doit être placé min. 100 mm plus bas que la sortie d'évacuation de l'appareil.
Tuyau d'arrivée d'eau peut être rallongé une fois.
Longueur maximale du tuyau d'évacuation 5 m.
Le robinet d'arrivée d'eau (1) doit toujours être accessible; il ne peut pas être placé derrière l'appareil.
Le tuyau d'évacuation d'eau relié au siphon (2) doit toujours être accessible et ne pas être placé derrière l'appareil.
Possibilité d'installation du système de filtrage anti-calcaire GF 111 100 (3) à l'arrivée d'eau de l'appareil si la dureté de l'eau excède 12 °fH.
Distance entre le corps meuble et la vitre avant de l'appareil : 21 mm.
Distance entre le corps du meuble et le bord extérieur de la poignée : 72 mm.
Ecart latéral entre la porte du four et la façade du meuble, min. 5 mm.
Tenir compte du débordement, poignée comprise, pour l'ouverture de tiroirs latéraux.
Pour une installation en angle, faire attention à l'ouverture de la porte latérale et à la distance minimale requise jusqu'au mur.
La prise doit être prévue en dehors de la niche.

Accessoires spéciaux (à commander en tant que pièces détachées) :
ET-Nr.17002490 Tablettes de détartrage.

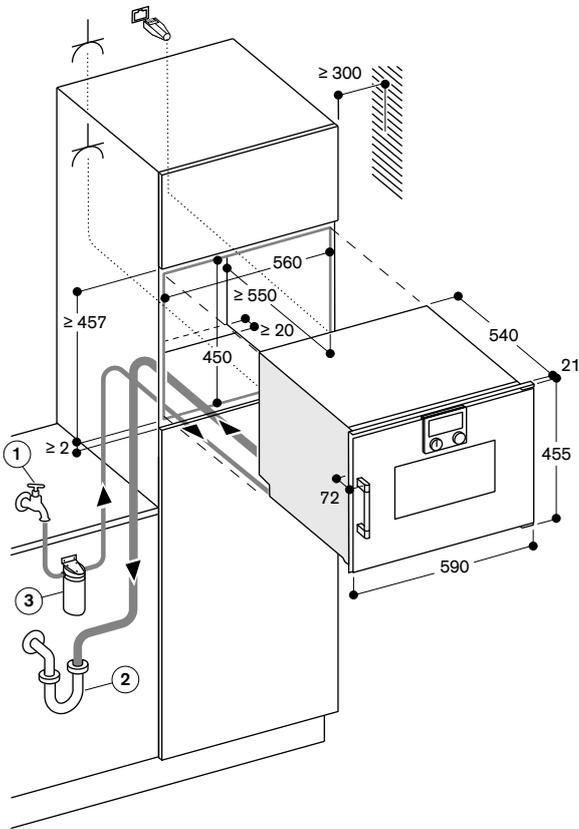
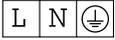
Conseils d'installation pour l'intégration pages 14-15.

Valeurs de raccordement

Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle de classification de A+++ à D.
Puissance totale 3,15 kW.
Raccordement uniquement à l'eau froide.
Tuyau d'arrivée d'eau 3,0 m avec raccord tige fileté ISO 228-G 3/4" (Ø 26,4 mm), peut être rallongé.
Tuyau d'évacuation d'eau (Ø 25 mm)

*Classe d'efficacité énergétique : sur une échelle de classification de A+++ à D.

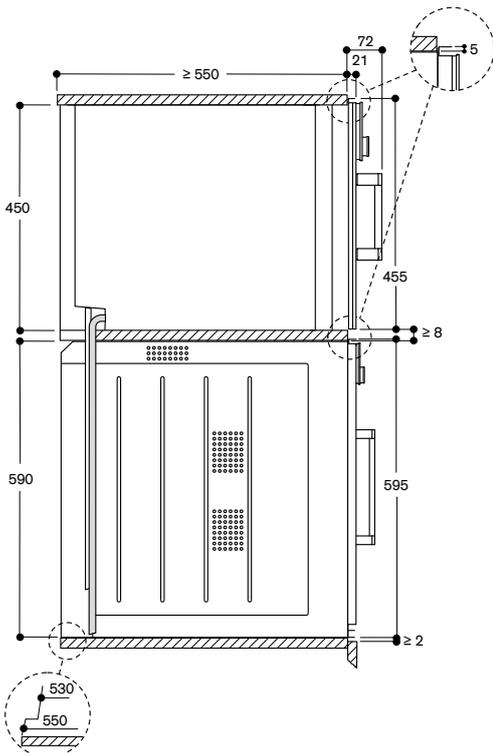
3,0 m (tuyau HT).
 Câble de raccordement 1,5 m avec prise.
 Câble.
 Prévoir un câble LAN.



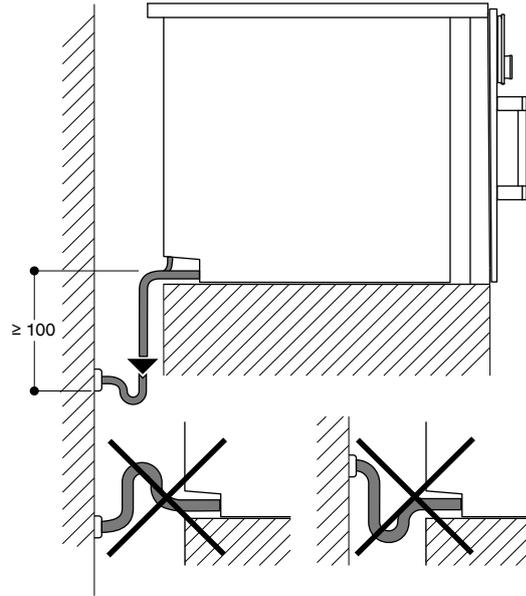
Prise

Mesures en mm

Vue latérale du BSP 260/270 au-dessus du BOP

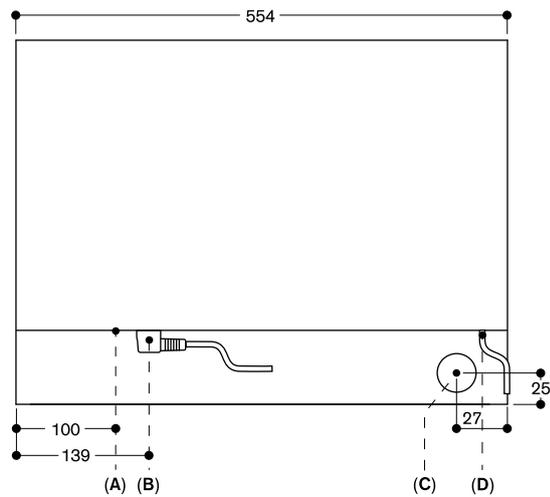


Mesures en mm



Mesures en mm

Vue de derrière



- A : connexion LAN
- B : boîtier de connexion électrique
- C : évacuation d'eau
- D : arrivée d'eau froide

Mesures en mm



Module de commande haut

Charnières à droite

BSP 250 101 5.979 €

Porte plein verre
Sérigraphie Anthracite Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm

BSP 250 111 5.979 €

Porte plein verre
Sérigraphie Metallic Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm

BSP 250 131 5.979 €

Porte plein verre
Sérigraphie Silver Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm

Charnières à gauche

BSP 251 101 5.979 €

Porte plein verre
Sérigraphie Anthracite Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm

BSP 251 111 5.979 €

Porte plein verre
Sérigraphie Metallic Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm

BSP 251 131 5.979 €

Porte plein verre
Sérigraphie Silver Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm



Le prix comprend

- 1 récipient de cuisson en inox, perforé, 5l.
- 1 récipient de cuisson en inox, non perforé, 5l.
- 1 grille
- 1 sonde thermométrique amovible

Accessoires en option

BA 010 301 430.95 €

Rail télescopique
trois niveaux.

BA 020 361 131.95 €

Récipient de cuisson
en inox, non perforé,
profondeur 46 mm, 5.4 l.

BA 020 370 159.95 €

Récipient de cuisson
en inox, perforé,
profondeur 40 mm, 5 l.

BA 020 381 235.95 €

Récipient de cuisson,
anti-adhérent, non perforé,
profondeur 46 mm, 5.4 l.

BA 020 390 254.95 €

Récipient de cuisson,
anti-adhérent, perforé,
profondeur 40 mm, 5 l.

*Classe d'efficacité énergétique : sur une échelle de classification de A+++ à D.

Four combi-vapeur Série 200

BSP 250/BSP 251

- Installation à fleur
- Réservoir pour eau fraîche et eau usée
- Enceinte de cuisson grande largeur
- Source d'éclairage LED
- Génération externe de la vapeur
- Cuisson vapeur sans pression
- Chaleur tournante de 30 °C à 230 °C avec réglage de l'humidité de 0%, 30%, 60%, 80%, 100%, combinable au choix
- Cuisson Sous-vide avec réglage précis de la température au degré près
- Gril grande surface combinable avec l'air ventilé jusqu'à 230°C et la vapeur
- Programmes automatiques
- Sonde thermométrique avec estimation du temps de cuisson
- Ventilateur de chaleur tournante rotatif dans les deux sens pour une répartition idéale de la chaleur
- Ecran TFT sensitif
- Appareil sans bandeau de commande avec module de commande sur la porte vitrée
- Réglage électronique de la température de 30 °C à 230 °C
- Volume utile 50 litres

Modes de cuisson

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

Bandeau de commande

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

Caractéristiques

Gril grande surface 2 kW.
2 réservoirs d'eau extractibles de 1,7 litres.
Avertissement lorsque le niveau d'eau est bas.
Sonde thermométrique 3 points de mesure, avec arrêt automatique et estimation du temps de cuisson.
Programmes automatiques.
Thermotest : Affichage de la température réelle.
Fonctions du programmeur : durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie, chronomètre, minuterie spéciale cuisson longue durée (certifié Star-K).
Etalonnage automatique de la température de vaporisation en fonction de l'altitude.
Éclairage latéral LED.
Enceinte de cuisson en inox.
3 niveaux d'insertion.

BA 046 117 157.95 €

Lèchefrite en verre
Profondeur 24 mm.

GN 010 330 103.95 €

Adaptateur pour
récipients de cuisson et faitout
Gastro Norm.

GN 114 130 66.95 €

Récipient
Gastro Norm en inox, GN 1/3
Non perforé, profondeur 40 mm, 1,5l.

GN 114 230 109.95 €

Récipient
Gastro Norm en inox, GN 2/3
Non perforé, profondeur 40 mm, 3l.

GN 124 130 89.95 €

Récipient
Gastro Norm en inox, GN 1/3
Perforé, profondeur 40 mm, 1,5l.

GN 124 230 109.95 €

Récipient
Gastro Norm en inox, GN 2/3
Perforé, profondeur 40 mm, 3l.

GN 340 230 475.95 €

Faitout
Gastro Norm en fonte d'aluminium
GN 2/3, hauteur 165 mm, anti-adhérent.

Services numériques (Home Connect)

Programmes automatiques.
Contrôle et surveillance à distance.
Recettes.

Informations complémentaires sur Home Connect en page 417.

Sécurité

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

Nettoyage

Fonction aide au nettoyage.
Programme de détartrage pour le générateur de vapeur.
Fonction Séchage.
Séchage automatique de l'enceinte de cuisson à la fin du processus de cuisson.
Réservoir d'eau, lavable au lave-vaisselle.
Filtre à graisse, lavable au lave-vaisselle.
Filtre tamis amovible.

Conseils d'installation

Charnières non réversibles.
Aucun appareil électrique ne peut être installé au-dessus du four vapeur.
Distance entre le corps meuble et la vitre avant de l'appareil : 21 mm.
Distance entre le corps du meuble et le bord extérieur de la poignée : 72 mm.
Ecart latéral entre la porte du four et la façade du meuble, min. 5 mm.
Tenir compte du débordement, poignée comprise, pour l'ouverture de tiroirs latéraux.
Pour une installation en angle, faire attention à l'ouverture de la porte latérale et à la distance minimale requise jusqu'au mur.
La prise doit être prévue en dehors de la niche.
La connexion LAN se situe à l'arrière de l'appareil en bas à gauche.

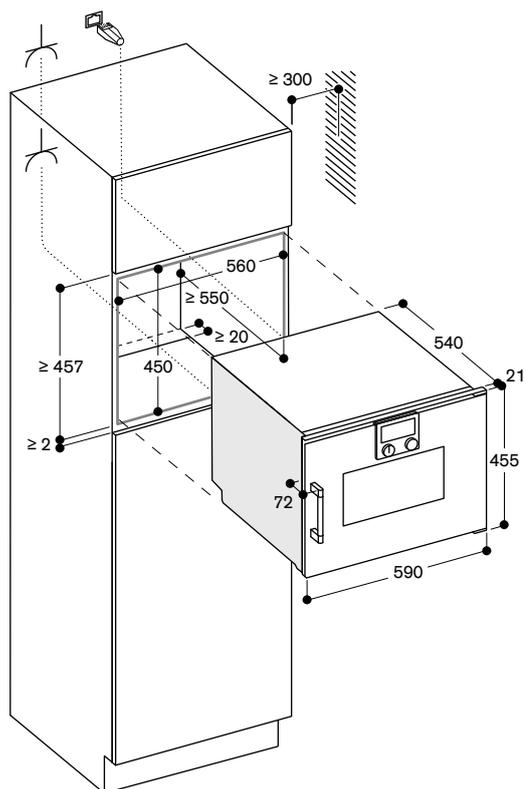
Accessoires spéciaux (à commander en tant que pièces détachées) :
ET-Nr.17002490 Tablettes de détartrage.

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

Valeurs de raccordement

Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle de classification A+++ à D.
Puissance totale 3,15 kW.
Câble de raccordement 1,8 m avec prise.
Prévoir un câble LAN.

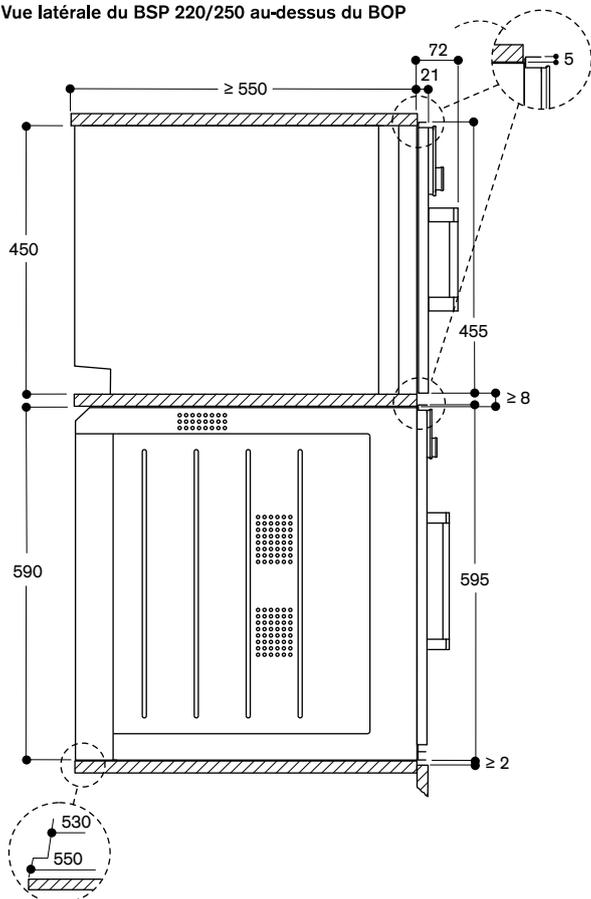




⌘ Prise

Mesures en mm

Vue latérale du BSP 220/250 au-dessus du BOP



Mesures en mm



Module de commande haut

Charnières à droite

BSP 220 101 4.589 €

Porte plein verre
Sérigraphie Anthracite Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm

BSP 220 111 4.589 €

Porte plein verre
Sérigraphie Metallic Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm

BSP 220 131 4.589 €

Porte plein verre
Sérigraphie Silver Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm

Charnières à gauche

BSP 221 101 4.589 €

Porte plein verre
Sérigraphie Anthracite Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm

BSP 221 111 4.589 €

Porte plein verre
Sérigraphie Metallic Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm

BSP 221 131 4.589 €

Porte plein verre
Sérigraphie Silver Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm

Le prix comprend

- 1 récipient de cuisson en inox, perforé, 5l.
- 1 récipient de cuisson en inox, non perforé, 5l.
- 1 grille

Accessoires en option

BA 220 360 110.95 €

Récipient de cuisson, en inox, non perforé, profondeur 35 mm, 5 l.

BA 220 370 138.95 €

Récipient de cuisson, en inox, perforé, profondeur 35 mm, 5 l.

BA 046 117 157.95 €

Lèche-frite en verre
Profondeur 24 mm.

GN 114 130 66.95 €

Récipient
Gastro Norm en inox, GN 1/3
Non perforé, profondeur 40 mm, 1,5l.

GN 114 230 79.95 €

Récipient
Gastro Norm en inox, GN 2/3
Non perforé, profondeur 40 mm, 3l.

GN 124 130 89.95 €

Récipient
Gastro Norm en inox, GN 1/3
Perforé, profondeur 40 mm, 1,5l.

Four vapeur Série 200

BSP 220/BSP 221

- Installation à fleur
- Réservoir d'eau
- Enceinte de cuisson grande largeur
- Source d'éclairage LED
- Génération externe de la vapeur
- Cuisson vapeur sans pression avec 100% d'humidité, température de 30 °C à 100 °C
- Cuisson Sous-vide avec réglage précis de la température au degré près
- Ecran TFT sensitif
- Appareil sans bandeau de commande avec module de commande sur la porte vitrée
- Réglage électronique de la température de 30 °C à 100 °C
- Volume utile 59 litres

Modes de cuisson

100% d'humidité.
Cuisson Sous Vide.
Fermentation.
Décongélation.
Régénération.
Vapeur basse température.

Bandeau de commande

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

Caractéristiques

Réservoir d'eau amovible 1,7 litres.
Avertissement lorsque le niveau d'eau est bas.
Thermotest : Affichage de la température réelle.
Fonctions du programmeur : durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie, chronomètre, minuterie spéciale cuisson longue durée (certifié Star-K).
Étalonnage automatique de la température de vaporisation en fonction de l'altitude.
Éclairage latéral LED.
Enceinte de cuisson en inox.
3 niveaux d'insertion.

Services numériques (Home Connect)

Contrôle et surveillance à distance.
Recettes.

Informations complémentaires sur Home Connect en page 417.

Sécurité

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

Nettoyage

Fonction aide au nettoyage.
Programme de détartrage pour le générateur de vapeur.

GN 124 230 109.95 €

Récipient
Gastro Norm en inox, GN 2/3
Perforé, profondeur 40 mm, 3l.

Conseils d'installation

Charnières non réversibles.
Aucun appareil électrique ne peut être installé au-dessus du four vapeur.
Distance entre le corps meuble et la vitre avant de l'appareil : 21 mm.
Distance entre le corps du meuble et le bord extérieur de la poignée : 72 mm.
Ecart latéral entre la porte du four et la façade du meuble, min. 5 mm.
Tenir compte du débordement, poignée comprise, pour l'ouverture de tiroirs latéraux.
Pour une installation en angle, faire attention à l'ouverture de la porte latérale et à la distance minimale requise jusqu'au mur.
La prise doit être prévue en dehors de la niche.
La connexion LAN se situe à l'arrière de l'appareil en bas à gauche.

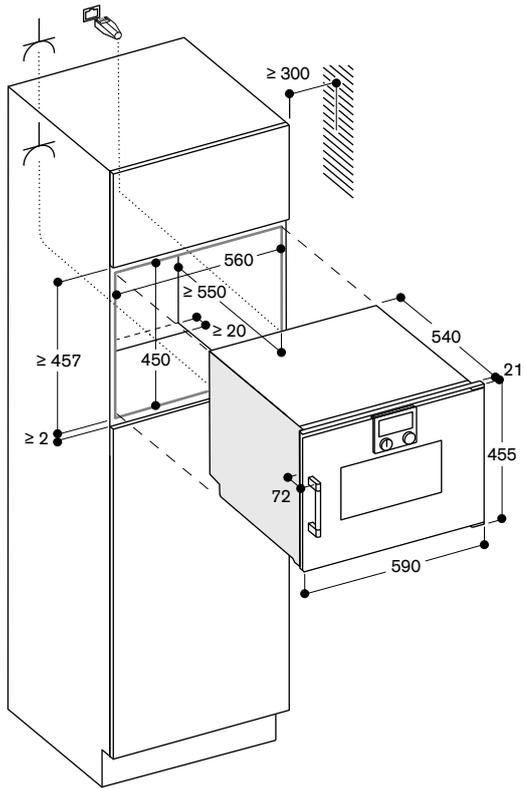
Accessoires spéciaux (à commander en tant que pièces détachées) :
ET-Nr.17002490 Tablettes de détartrage

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

Valeurs de raccordement

Puissance totale 2,75 kW.
Câble de raccordement 1,8 m avec prise.
Prévoir un câble LAN.

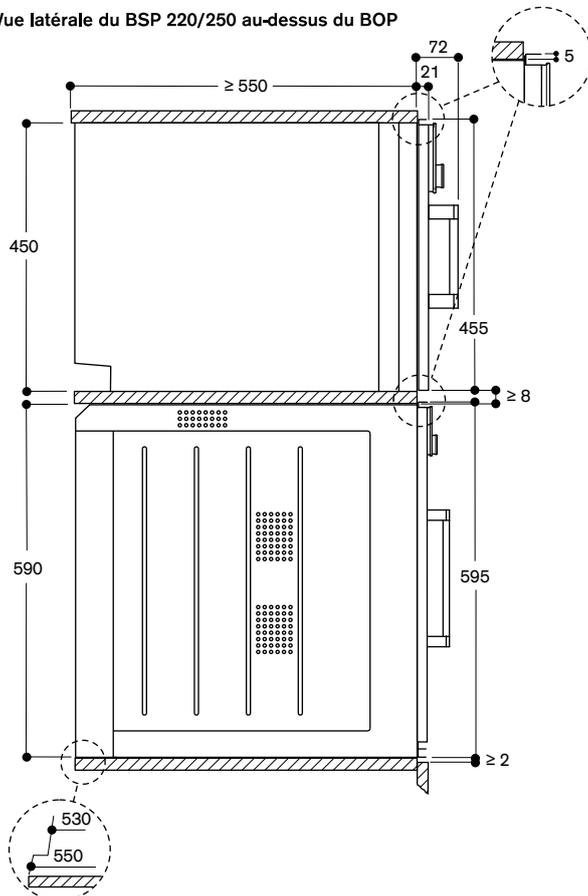




⌋ Prise

Mesures en mm

Vue latérale du BSP 220/250 au-dessus du BOP



Mesures en mm



Module de commande haut

Charnières à droite

BMP 250 100 4.359 €

Porte plein verre
Séigraphie Anthracite Gaggenau
Largeur 60 cm

BMP 250 110 4.359 €

Porte plein verre
Séigraphie Metallic Gaggenau
Largeur 60 cm

BMP 250 130 4.359 €

Porte plein verre
Séigraphie Silver Gaggenau
Largeur 60 cm

Charnières à gauche

BMP 251 100 4.359 €

Porte plein verre
Séigraphie Anthracite Gaggenau
Largeur 60 cm

BMP 251 110 4.359 €

Porte plein verre
Séigraphie Metallic Gaggenau
Largeur 60 cm

BMP 251 130 4.359 €

Porte plein verre
Séigraphie Silver Gaggenau
Largeur 60 cm

Le prix comprend

- 1 grille pour cuisson combinée
- 1 lèche-frite en verre

Four micro-ondes combiné Série 200

BMP 250/BMP 251

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

Programmes

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

Fonction four avec 4 modes de cuisson:

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

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

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

Gril grande surface 3 puissances, max. 2000 W.

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

15 programmes automatiques selon le poids, réglables individuellement :

4 programmes de décongélation

4 programmes de cuisson

7 programmes combinés.

Possibilité de mémoriser des recettes personnelles.

Bandeau de commande

Commande par boutons rotatifs et écran TFT sensible.

Affichage texte clair.

Touche info avec conseils d'utilisation.

Porte à ouverture latérale 110°.

Caractéristiques

Technologie Innowave.

Préchauffage ultra-rapide.

4 niveaux de cuisson.

Thermotest : Affichage de la température réelle.

Fonction du programmeur :

Durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie, chronomètre, cuisson longue durée (certifié Star-K).

Eclairage halogène latéral 60 W.

Sécurité

Isolation thermique de la porte, 3 vitres.

Triple sécurité de porte.

Sécurité enfants.

Coupure de sécurité.

Ventilateur tangentiel favorisant le refroidissement de l'appareil.

Nettoyage

Enceinte de cuisson en inox avec sole en vitrocéramique.

Paroi arrière en émail catalytique.

Conseils d'installation

Charnières non réversibles.

Prévoir une niche sans paroi arrière.

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

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

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

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

Pour une installation en angle, faire attention à l'ouverture de la porte latérale et à la distance minimale requise jusqu'au mur.

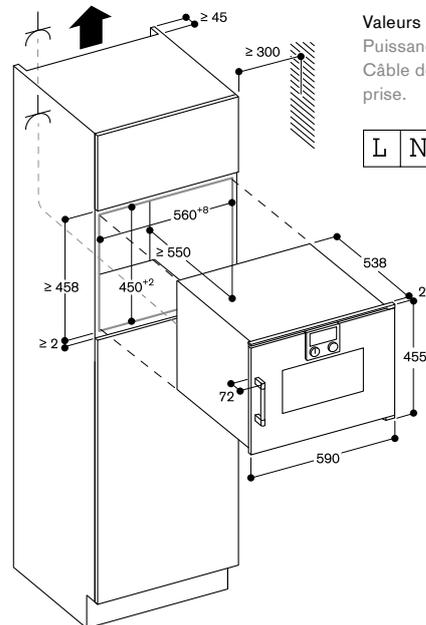
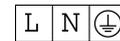
La prise de raccordement doit être placée en dehors de la niche d'encastrement.

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

Valeurs de raccordement

Puissance totale 3,1 kW.

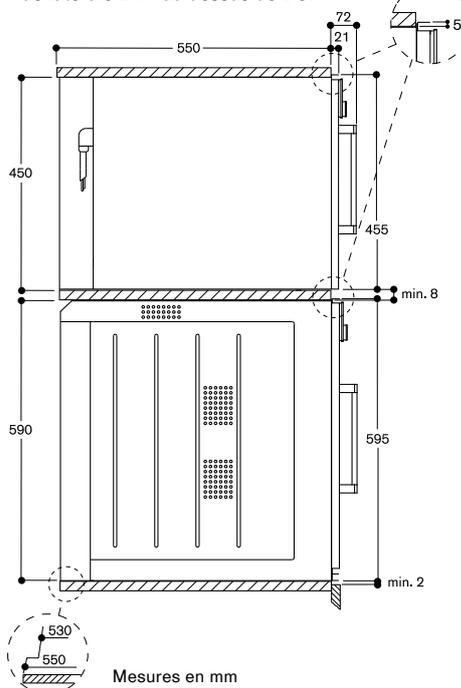
Câble de raccordement 1,5 m sans prise.



Prise

Mesures en mm

Vue latérale BMP au-dessus de BOP



Mesures en mm

Prix marché conseillé sans engagement au 01/05/2024, TVA et Récupel incluses.



Module de commande bas

Charnières à droite

BMP 224 100 1.609 €

Porte plein verre
Sérigraphie Anthracite Gaggenau
Largeur 60 cm

BMP 224 110 1.609 €

Porte plein verre
Sérigraphie Metallic Gaggenau
Largeur 60 cm

BMP 224 130 1.609 €

Porte plein verre
Sérigraphie Silver Gaggenau
Largeur 60 cm

Charnières à gauche

BMP 225 100

Porte plein verre 1.609 €

Sérigraphie Anthracite Gaggenau
Largeur 60 cm

BMP 225 110 1.609 €

Porte plein verre
Sérigraphie Metallic Gaggenau
Largeur 60 cm

BMP 225 130 1.609 €

Porte plein verre
Sérigraphie Silver Gaggenau
Largeur 60 cm

Le prix comprend

- 1 lèche-frite en verre
- 1 grille

Four micro-ondes Série 200

BMP 224/BMP 225

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

Programmes

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

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

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

Bandeau de commande

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

Caractéristiques

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

Sécurité

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

Conseils d'installation

Charnières non réversibles.
Hauteur minimale d'installation 85 cm (plancher inférieur de la niche).
Pieds réglables en hauteur.
Installation du BMP au-dessus du BOP avec un plancher intermédiaire.
Ecart latéral entre la porte du four et la façade du meuble, min. 5 mm.
Distance entre le corps meuble et la vitre avant de l'appareil : 21 mm.
Pour une installation en angle, faire attention à l'ouverture de la porte latérale et à la distance minimale requise jusqu'au mur.

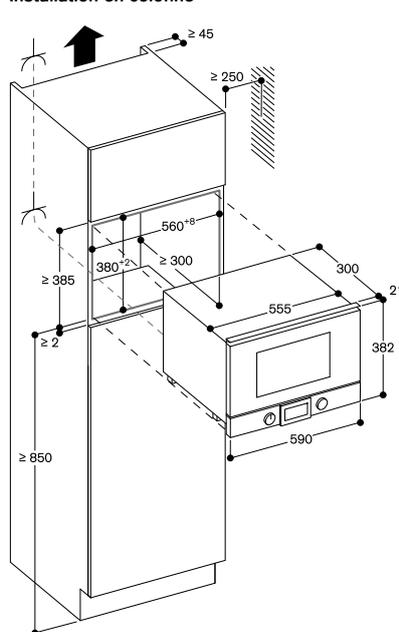
Conseils d'installation pour l'intégration pages 14-15.

Valeurs de raccordement

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



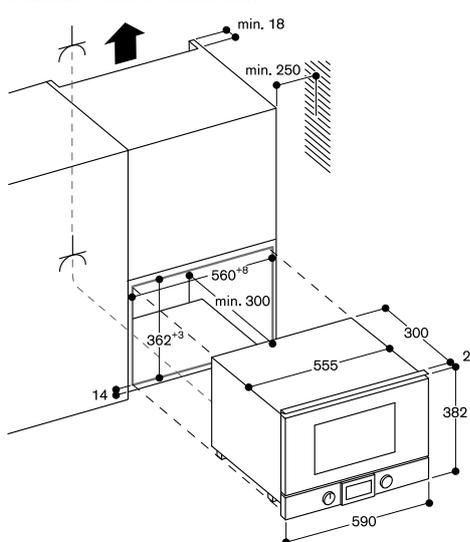
Installation en colonne



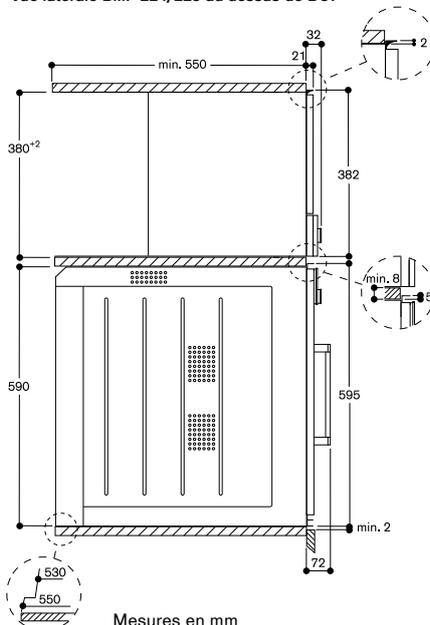
Prise

Mesures en mm

Installation dans un meuble haut



Vue latérale BMP 224/225 au-dessus de BOP



Mesures en mm



GAGGENAU



Module de commande haut

CMP 250 102 4.619 €

Porte plein verre
Sérialisation Anthracite Gaggenau
Charnières à gauche
Home Connect
Largeur 60 cm

CMP 250 112 4.619 €

Porte plein verre
Sérialisation Metallic Gaggenau
Charnières à gauche
Home Connect
Largeur 60 cm

CMP 250 132 4.619 €

Porte plein verre
Sérialisation Silver Gaggenau
Charnières à gauche
Home Connect
Largeur 60 cm

Le prix comprend

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

Machine à café expresso tout automatique Série 200

CMP 250

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

Types de boissons

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

Bandeau de commande

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

Caractéristiques

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

Pour les boissons par 2, double cycle de mouture et d'ébullition de l'eau.
Distributeur avec système de lait intégré.
Réservoir à lait en inox, avec isolation, contenance 0,5 litres.
Éclairage LED intégré.
Réservoir à grains amovible avec couvercle de protection d'arôme contenance 500 g, permet de changer sans effort de type de café en grains.
Ajustement automatique de la quantité de café moulu.
Réservoir d'eau amovible contenance 2,4 litres.
Affichage électronique pour le remplacement du filtre à eau.
Contrôle électronique du remplissage des bacs récupérateurs du marc de café et d'eau.
Conseil : pour économiser de l'énergie, l'appareil passe automatiquement en mode veille après environ 30 minutes. Cette durée peut être modifiée dans les réglages de base.

Services numériques (Home Connect)

Coffee World: choix de spécialités de café du monde entier.
Contrôle et surveillance à distance.

Informations complémentaires sur Home Connect en page 417.

Sécurité

Sécurité enfants.

Nettoyage

Programme automatique de rinçage lors de la mise en route et de l'arrêt.
Nettoyage automatique par vapeur du système de lait après chaque boisson.
Programmes automatiques de nettoyage et de détartrage.
Programme de vidange, pour une préparation de l'appareil avant le départ en vacances ou pour le transport.

La fonction vidange du broyeur permet d'éliminer les résidus de café précédents lors du changement de type de grains de café.
Chambre de compression amovible pour nettoyage.
Bacs récupérateurs du marc de café et d'eau lavables au lave-vaisselle.
Mousseur de lait lavable au lave-vaisselle.

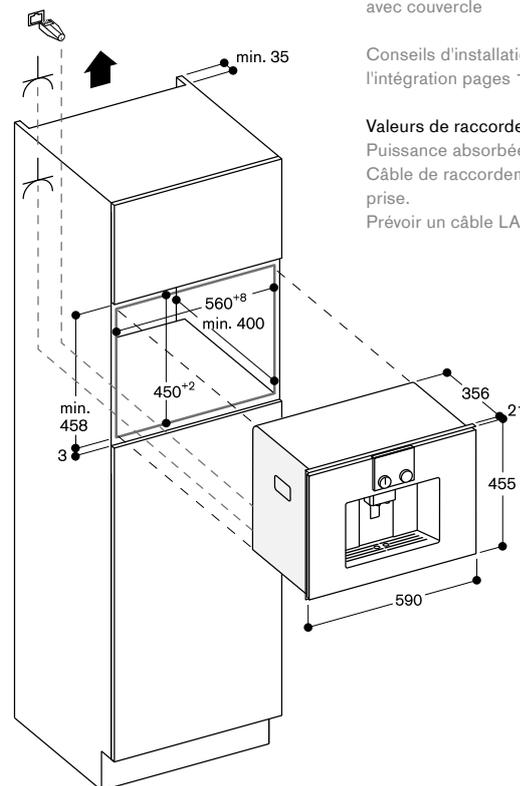
Conseils d'installation

Ouverture latérale charnières à gauche, non réversibles.
Hauteur d'installation idéale 95 - 145 cm (à partir du sol).
Espace latéral nécessaire de mini. 5 mm entre façade de l'appareil et panneau d'habillage du meuble.
Distance entre le corps du meuble et la façade extérieure de la porte : 21 mm.
En cas d'installation dans un angle, prévoir un espace latéral de chaque côté.
Angle d'ouverture de porte env. 110° (de série) - distance latérale de min. 350 mm à respecter par rapport au mur.
Pour un angle d'ouverture de porte d'env. 155° - distance latérale de min. 650 mm à respecter par rapport au mur.
Pour un angle d'ouverture d'env. 92° - distance latérale de min. 100 mm à respecter par rapport au mur (pièce détachée Nr. 00636455).
Installation possible dans niche standard hauteur 59 cm, directement au-dessus d'un WS hauteur 14 cm, sans plancher intermédiaire.
La connexion LAN se situe à l'arrière de l'appareil en bas à droite.
Accessoires spéciaux (à commander en tant que pièces détachées):
ET-Nr. 17000705 Filtre à eau
ET-Nr. 00311819 Tablettes de détartrage
ET-Nr. 00311769 Tablettes de nettoyage
ET-Nr. 00636455 Réducteur d'angle d'ouverture à 92°
ET-Nr. 11015223 Réservoir à grains avec couvercle

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

Valeurs de raccordement

Puissance absorbée 1,60 kW.
Câble de raccordement 1,7 m avec prise.
Prévoir un câble LAN.



Mesures en mm



DV 061 100 3.339 €

Tout intégrable
Largeur 60 cm,
Hauteur 14 cm

Le prix comprend

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

Accessoires à commander auprès du service après-vente, ou via la boutique en ligne www.gaggenau.com

00578813

Sacs de mise sous vide petit modèle
180 x 280 mm, 100 pièces.

00578814

Sacs de mise sous vide grand modèle
240 x 350 mm, 100 pièces.

Tiroir Sous Vide Série 400

DV 061

- Tout intégrable dans une niche de meuble hauteur 14 cm
- Habillage nécessaire avec façade de meuble et poignée apparente ou intégrée
- Compartiment Sous Vide hygiénique en inox, hauteur utile maximale de 80 mm
- 3 niveaux d'aspiration dans le compartiment, max. 99%
- 3 niveaux d'aspiration hors compartiment, max. 90%
- Détection automatique de la connexion pour la mise Sous Vide dans un contenant externe
- Fermeture douces

Utilisations

Mise Sous Vide pour cuisson Sous Vide.

Mise Sous Vide pour mariner rapidement et aromatiser.

Mise Sous Vide pour prolonger la durée de conservation.

Mise Sous Vide dans contenants externes.

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

Bandeau de commande

Commandes par touches sensibles.

Caractéristiques

Volume utile 7 litres.

Charge maximale 10 kg.

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

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

Barre de thermo-soudure, anti-adhérente, amovible.

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

Rehausseur pour mise sous vide, 44 mm, intégrable.

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

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

Programme de séchage pour la pompe aspirante.

Fonction alarme.

Conseils d'installation

Attention: prévoir obligatoirement une poignée apposée sur la façade d'habillage ou une poignée intégrée pour permettre l'ouverture de cet appareil.

Poids maximal de la façade d'habillage : 3 kg.

Espace latéral nécessaire de mini. 5 mm entre façade de l'appareil et panneau d'habillage du meuble.

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

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

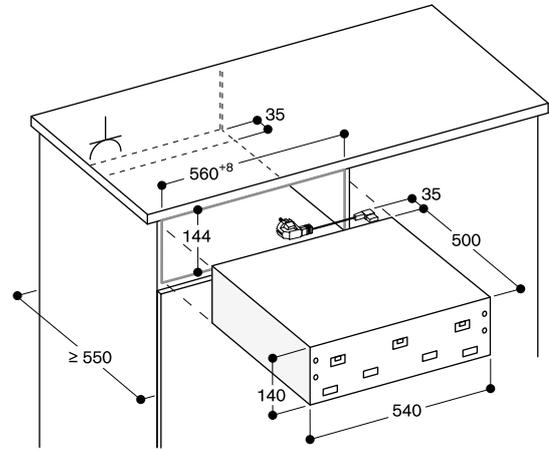
Raccordement électrique possible derrière l'appareil.

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

Valeurs de raccordement

Puissance totale : 0,32 kW.

Câble de raccordement 1,5 m, avec prise.



Prise

Mesures en mm

**DVP 221 100** 3.489 €

Façade en verre
Sérigraphie Anthracite Gaggenau
Largeur 60 cm, Hauteur 14 cm

DVP 221 110 3.489 €

Façade en verre
Sérigraphie Metallic Gaggenau
Largeur 60 cm, Hauteur 14 cm

DVP 221 130 3.489 €

Façade en verre
Sérigraphie Silver Gaggenau
Largeur 60 cm, Hauteur 14 cm

Le prix comprend

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

Accessoires à commander auprès du service après-vente, ou via la boutique en ligne www.gaggenau.com
00578813

Sacs de mise sous vide petit modèle
180 x 280 mm, 100 pièces.

00578814

Sacs de mise sous vide grand modèle
240 x 350 mm, 100 pièces.

Tiroir Sous Vide Série 200**DVP 221**

- Intégrable dans une niche de meuble hauteur 14 cm
- Compartiment Sous Vide Hygiénique en inox, hauteur utile maximale de 80 mm
- 3 niveaux d'aspiration dans le compartiment, max. 99%
- 3 niveaux d'aspiration hors compartiment, max. 90%
- Détection automatique de la connexion pour la mise Sous Vide dans un contenant externe
- Installation à fleur
- Tiroir sans poignée
- Système d'ouverture Push-Pull

Utilisations

Mise Sous Vide pour cuisson Sous Vide.

Mise Sous Vide pour mariner rapidement et aromatiser

Mise Sous Vide pour prolonger la Durée de conservation.

Mise Sous Vide dans contenants externes.

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

Bandeau de commande

Commandes par touches sensibles.

Caractéristiques

Volume utile 7 litres.

Charge maximale 10 kg.

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

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

Barre de thermo-soudure, anti-adhérente, amovible.

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

Rehausseur pour mise sous vide, 44 mm, intégrable.

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

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

Programme de séchage pour la pompe aspirante.

Fonction alarme.

Conseils d'installation

Espace latéral nécessaire de mini. 5 mm entre façade de l'appareil et panneau d'habillage du meuble.

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

Installation BSP/BMP/CMP directement au-dessus de DVP dans niche de 59 cm, sans plancher intermédiaire.

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

Raccordement électrique possible derrière l'appareil.

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

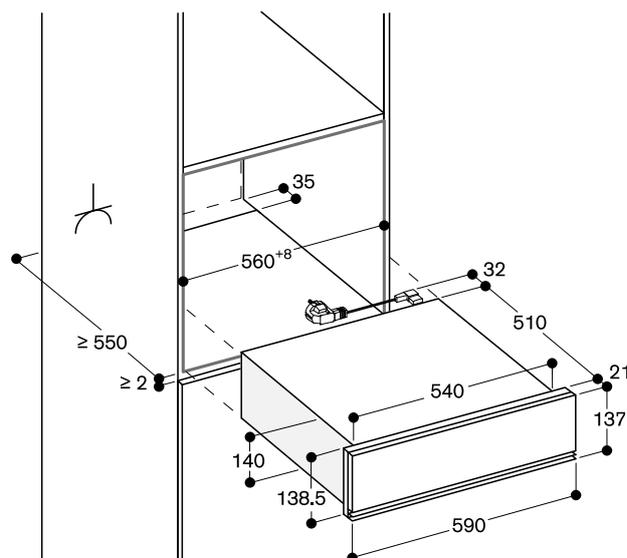
Conseils d'installation pour

l'intégration pages 14-15.

Valeurs de raccordement

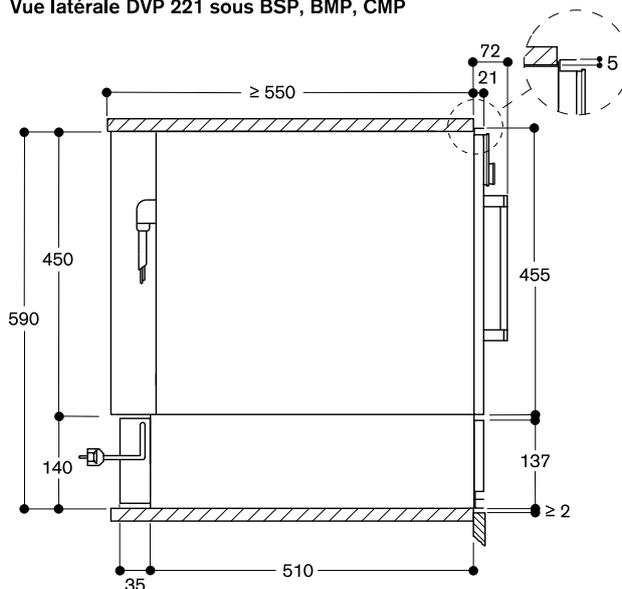
Puissance totale : 0,32 kW.

Câble de raccordement 1,5 m avec prise.



Prise

Mesures en mm

Vue latérale DVP 221 sous BSP, BMP, CMP

Mesures en mm



WSP 221 102 1.579 €

Façade en verre
Sérigraphie Anthracite Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm, Hauteur 14 cm

WSP 221 112 1.579 €

Façade en verre
Sérigraphie Metallic Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm, Hauteur 14 cm

WSP 221 132 1.579 €

Façade en verre
Sérigraphie Silver Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm, Hauteur 14 cm

Tiroir culinaire & chauffant Série 200

WSP 221

- Installation à fleur
- Tiroir sans poignée
- Système d'ouverture Push-Pull
- Intérieur en inox avec sole en verre
- Bandeau de commande en verre avec touches tactiles
- Sélection directe de la température de 30°C à 80°C
- 4 programmes avec accès direct sur bandeau de commande
- Pour la cuisson basse température, la fermentation de la pâte, la déshydratation des herbes et des fruits, la décongélation et pour faire fondre du chocolat
- Répartition homogène de la chaleur et température constante
- Recettes via Home Connect

Modes de cuisson

Cuisson basse température.
Maintien au chaud.
Préchauffer la vaisselle.
Préchauffer tasses et assiettes.
Contrôle direct de la température.
Fonction de personnalisation via Home Connect.
16 programmes additionnels via Home Connect.

Bandeau de commande

Commandes par touches sensibles.

Caractéristiques

Volume utile 20 litres.
Capacité: vaisselle pour 6 personnes avec des assiettes ø 27 cm et des bols à soupe.
Le nombre de bols et de plats de service supplémentaires dépend de leur taille.
Charge maximale 25 kg.
Dimensions intérieures utiles:
L 547 mm x H 91 mm x P 410 mm.
Système de chauffe assurant une répartition homogène de la chaleur et une température constante dans la cavité.
Témoin lumineux de fonctionnement sur la façade en verre.
Sole en verre de sécurité, entretien facile.

Fonctions numériques (Home Connect)

Programmes supplémentaires et recettes.
Contrôle et surveillance à distance.
Fonction Timer.

Informations complémentaires sur Home Connect en page 417.

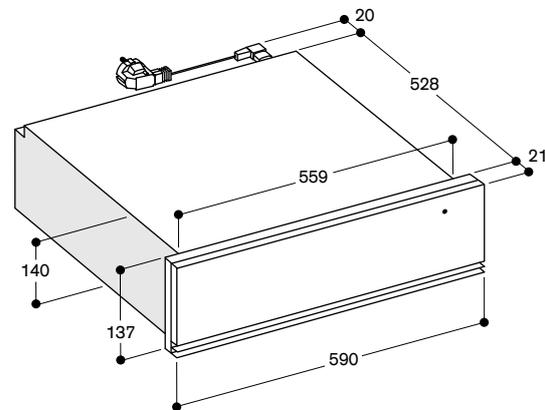
Conseils d'installation

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

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

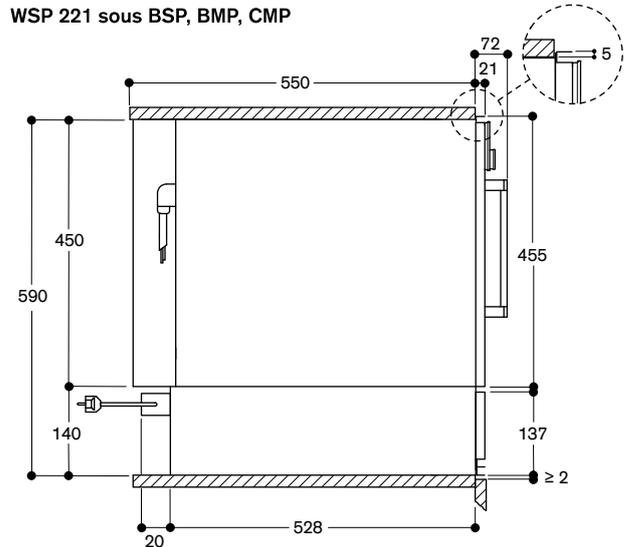
Valeurs de raccordement

Puissance totale : 0.82 kW.
Câble de raccordement 1.8 m, avec prise.



Mesures en mm

WSP 221 sous BSP, BMP, CMP



Mesures en mm



WSP 222 102 1.699 €

Façade en verre
Séigraphie Anthracite Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm, Hauteur 29 cm

WSP 222 112 1.699 €

Façade en verre
Séigraphie Metallic Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm, Hauteur 29 cm

WSP 222 132 1.699 €

Façade en verre
Séigraphie Silver Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm, Hauteur 29 cm

Tiroir culinaire & chauffant Série 200

WSP 222

- Installation à fleur
- Tiroir sans poignée
- Système d'ouverture Push-Pull
- Intérieur en inox avec sole en verre
- Bandeau de commande en verre avec touches tactiles
- Sélection directe de la température de 30°C à 80°C
- 4 programmes avec accès direct sur bandeau de commande
- Pour la cuisson basse température, la fermentation de la pâte, la déshydratation des herbes et des fruits, la décongélation et pour faire fondre du chocolat
- Répartition homogène de la chaleur et température constante
- Recettes via Home Connect

Modes de cuisson

Cuisson basse température.
Maintien au chaud.
Préchauffer la vaisselle.
Préchauffer tasses et assiettes.
Contrôle direct de la température.
Fonction de personnalisation via Home Connect.
16 programmes additionnels via Home Connect.

Bandeau de commande

Commandes par touches sensibles.

Caractéristiques

Volume utile 54 litres.
Capacité: vaisselle pour 12 personnes avec des assiettes ø 27 cm et des bols à soupe.
Le nombre de bols et de plats de service supplémentaires dépend de leur taille.
Charge maximale 25 kg.
Dimensions intérieures utiles:
L 547 mm x H 241 mm x P 410 mm.
Système de chauffe assurant une répartition homogène de la chaleur et une température constante dans la cavité.
Témoin lumineux de fonctionnement sur la façade en verre.
Sole en verre de sécurité, entretien facile.

Fonctions numériques (Home Connect)

Programmes supplémentaires et recettes.
Contrôle et surveillance à distance.
Fonction Timer.

Informations complémentaires sur Home Connect en page 417.

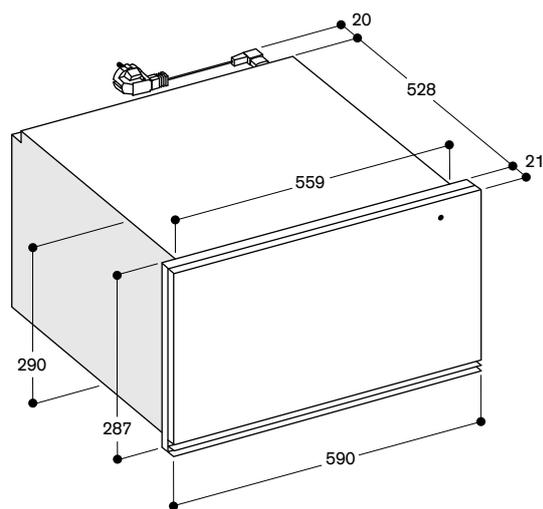
Conseils d'installation

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

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

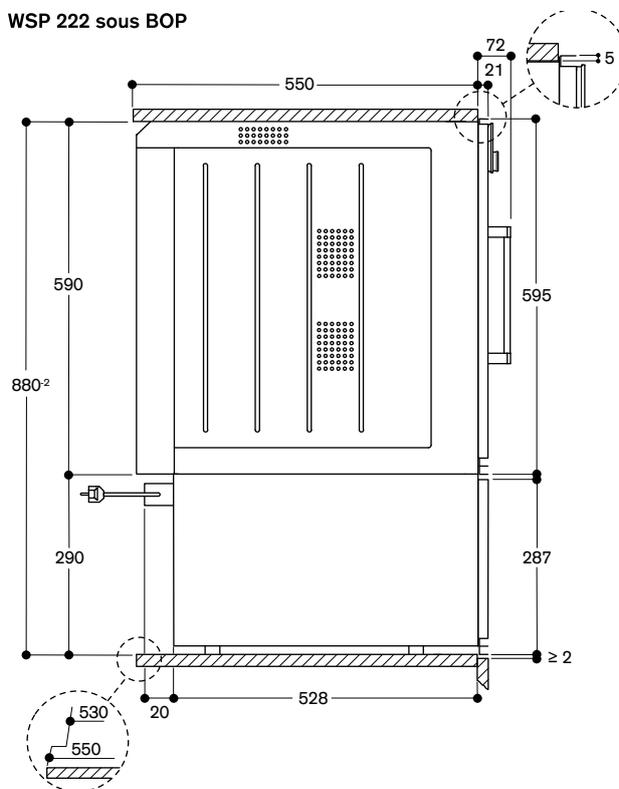
Valeurs de raccordement

Puissance totale : 0.82 kW.
Câble de raccordement 1.8 m, avec prise.



Mesures en mm

WSP 222 sous BOP



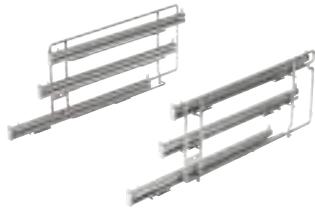
Mesures en mm

Accessoires pour Série 200

Notification : tous les accessoires ne s'adaptent pas à tous les fours. Plus de précisions dans les tableaux pages 78-79.

BA 010 301 430.95 €

Triple rail
télescopique sortie totale pour four
combi-vapeur.



BA 016 105 449.95 €

Rail télescopique
Sortie totale
Pour fours pyrolyse 60 cm.



BA 020 361 131.95 €

Récipient en inox,
non perforé,
profondeur 46 mm, 5.4 l.



BA 020 370 159.95 €

Récipient en inox,
perforé,
profondeur 40 mm, 5 litres.



BA 020 381 235.95 €

Récipient
anti-adhérent, non perforé,
profondeur 46 mm, 5.4 l.



BA 020 390 254.95 €

Récipient
anti-adhérent, perforé,
profondeur 40 mm, 5 litres.



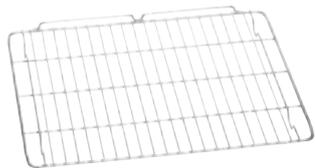
BA 026 115 86.95 €

Tôle à pâtisserie
émaillée.
Profondeur 15 mm
Pour fours pyrolyse 60 cm.



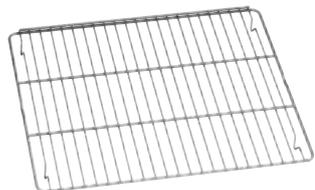
BA 036 102 86.95 €

Grille
sans ouverture, avec pieds
Pour BOP 210/211.



BA 036 105 86.95 €

Grille
sans ouverture, avec pieds
Pour fours pyrolyse 60 cm.



BA 046 117 157.95 €

Lèche-frite
en verre
Profondeur 24 mm.



BA 226 102 86.95 €

Lèche-frite émaillé
Profondeur 37 mm
Pour BOP 210/211.



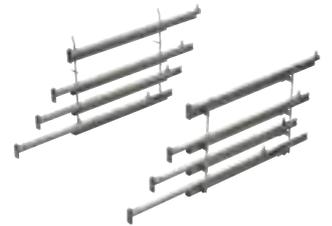
BA 226 105 86.95 €

Lèche-frite émaillé
Profondeur 30 mm
Pour fours pyrolyse 60 cm.



BA 216 102 309.95 €

4 rails
télescopiques sortie totale.
Pour BOP 210/211.



BA 056 115 157.95 €

Résistance
pour pierre à pain et à pizzas, et faitout
en fonte.
Pour fours pyrolyse 60 cm.



BA 056 130 319.95 €

Pierre à pain
et à pizzas.
Comprend 1 support et 1 pelle.
(Résistance à commander séparément).
Non compatible avec rail télescopique.
Pour BOP 210/211.



BA 056 133 265.95 €

Pierre à pain
et à pizzas.
Comprend 1 support et 1 pelle.
(Résistance à commander séparément).
Non compatible avec rail télescopique.
Pour fours pyrolyse 60 cm.

BA 220 360 110.95 €

Récipient en inox
non perforé, 35 mm, 5 litres.



BA 220 370 138.95 €

Récipient en inox
perforé, 35 mm, 5 litres.



BS 020 002 65.95 €

Pelle
pour enfourner pain/pizzas.
Set de 2.



GN 010 330 103.95 €

Adaptateur pour récipient Gastro Norm et grille.
Pour tous les fours combiné vapeur BS/BSP sauf BSP 220/221.

**GN 114 130** 66.95 €

Récipient Gastro Norm inox, GN 1/3, non perforé.
Profondeur 40 mm, 1,5 litres.

**GN 114 230** 79.95 €

Récipient Gastro Norm en inox, GN 2/3, non perforé.
Profondeur 40 mm, 3 litres.

**GN 124 130** 89.95 €

Récipient Gastro Norm en inox, GN 1/3, perforé.
Profondeur 40 mm, 1,5 litres.

**GN 124 230** 109.95 €

Récipient Gastro Norm en inox, GN 2/3 perforé,
Profondeur 40 mm, 3 litres.

**GN 340 230** 475.95 €

Faitout Gastro Norm en fonte d'aluminium GN 2/3, hauteur 165 mm, anti-adhérent. Permet de saisir dans le four avec la fonction Faitout.
Utilisation indépendante de la partie basse et/ou du couvercle, hauteur 100 et 65 mm.
Utilisation dans les fours avec la résistance BA 056 115 ou BA 058 115 et le rail télescopique BA 016 105 ou BA 018 105 (accessoires à commander séparément), et dans les fours vapeur et combi-vapeur avec adaptateur GN 010 330 et rail télescopique BA 010 301 (éléments à commander séparément).

**CL S10 040** 75.95 €

Cartouches de nettoyage Set de 4.
Pour fours combi-vapeur à raccordement direct.

**GF 111 100** 273.95 €

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

**GF 121 110** 144.95 €

Filtre de rechange.

**GZ 010 011** 42.95 €

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



Accessoire à commander auprès du service après-vente, ou via la boutique en ligne www.gaggenau.com 00578813

Sacs de mise sous vide petit modèle 180 x 280 mm, 100 pièces.



Accessoire à commander auprès du service après-vente, ou via la boutique en ligne www.gaggenau.com 00578814

Sacs de mise sous vide grand modèle 240 x 350 mm, 100 pièces.

**Conseil :**

Tous les accessoires ne s'adaptent pas dans tous les fours. Plus de précisions dans les tableaux p. 78-79.

Pour commander ces accessoires en ligne se reporter aux pages 78-79.

Accessoires fours Série 200



BOP 250/BOP 251

BOP 220/BOP 221

| Références | Références online* | | BOP 250/BOP 251 | BOP 220/BOP 221 |
|--|--------------------|---|-----------------|------------------------------|
| Tôle à pâtisserie | | | | |
| BA 026 115 | 00468415 | tôle à pâtisserie profondeur 15 mm | •/° | •/° |
| Rails télescopiques | | | | |
| BA 016 105 | 00468416 | rail télescopique, sortie totale, support en fonte pyrolysable | ° | ° |
| BA 216 102 | 00708572 | rail télescopique, sortie totale, pour fours BOP 210/BOP 211 | | |
| BA 010 301 | 17003107 | triple rail télescopique, sortie totale, pour four combi-vapeur | | |
| Paroi spéciale de four avec émail catalytique | | | | |
| | 00664048 | paroi plafond de four, pour montage ultérieur | | |
| | 00664248 | paroi fond de four, pour montage ultérieur | | |
| Pierre à pain et à pizzas | | | | |
| BA 056 130 | 17001356 | pierre à pain et à pizza comprenant 1 pelle et 1 support (résistance à commander séparément) | | |
| BA 056 133 | 00468251 | pierre à pain et à pizza comprenant 1 pelle et 1 support (résistance à commander séparément) | ° | ° |
| Récipient four vapeur | | | | |
| BA 020 361 | 17007309 | récipient, inox, non perforé, profondeur 46 mm, 5,4 litres | | |
| BA 020 370 | 17003100 | récipient, inox, perforé, 40 mm de profondeur, 5 litres | | |
| BA 020 381 | 17007310 | récipient, anti-adhérent, non perforé, profondeur 46 mm, 5,4 litres | | |
| BA 020 390 | 17003102 | récipient, anti-adhérent, perforé, 40 mm de profondeur, 5 litres | | |
| BA 220 360 | 17003110 | récipient en inox, non perforé, 37,5 mm de profondeur, 5 litres | | |
| BA 220 370 | 17003103 | récipient en inox, non perforé, 37,5 mm de profondeur, 5 litres | | |
| GN 114 130 | 00677877 | récipient Gastro Norm 1/3 en inox, non perforé, 40 mm de profondeur, 1,5 litres | | |
| GN 114 230 | 00358656 | récipient Gastro Norm 2/3 en inox, non perforé, 40 mm de profondeur, 3 litres | | |
| GN 124 130 | 00571634 | récipient Gastro Norm 1/3 perforé, 40 mm de profondeur, 1,5 litres | | |
| GN 124 230 | 00742963 | récipient Gastro Norm 2/3 en inox, perforé, 40 mm de profondeur, 3 litres | | |
| Faitout Gastro Norm en fonte d'aluminium | | | | |
| GN 340 230 | 00570316 | faitout en fonte d'aluminium, revêtement anti-adhérent, Gastro Norm 2/3, hauteur 165 mm pour fours avec résistance de chauffe BA 056 115 ou BA 058 115 et rail télescopique BA 016 ou BA 018 (à commander séparément) et pour fours combi-vapeur avec adaptateur GN 010 330 avec rail télescopique BA 010 301 | ° | ° (sans fonction rôtisserie) |
| Adaptateur pour récipient Gastro Norm | | | | |
| GN 010 330 | 17003109 | adaptateur pour récipient Gastro Norm | | |
| Lèchefrite en verre | | | | |
| BA 046 117 | 17005746 | lèchefrite en verre, profondeur 24 mm | •/° | •/° |
| Grille | | | | |
| BA 036 105 | 17002555 | grille de cuisson sans ouverture, avec pieds | •/° | •/° |
| | 00435794 | grille pour lèchefrite BA 226 102, avec butée sans ouverture | | |
| | 00672921 | grille pour lèchefrite BA 226 105, avec ouverture et pieds | ° | ° |
| Lèchefrite émaillée | | | | |
| BA 226 105 | 00468421 | lèchefrite émaillée, profondeur 30 mm | ° | ° |
| Résistance chauffante | | | | |
| BA 056 115 | 00672990 | résistance pour Pierre à pain/pizzas et faitout en fonte. Accessoire indispensable pour pierre à pain/pizzas BA 056 130 et BA 056 133 | ° | ° |
| Pelle à pizzas | | | | |
| BS 020 002 | 00467218 | Pelle pour enfourner pain/pizzas (set de 2) | ° | ° |
| Réservoir à grains | | | | |
| | 11015223 | réservoir à grains avec couvercle | | |
| Nettoyage | | | | |
| CL S10 040 | 17006129 | 4 cartouches de nettoyage | | |
| | 17002490 | 4 tablettes de détartrage pour four combi-vapeur | | |
| | 17000705 | cartouche de filtre à eau de remplacement | | |
| | 00311819 | tablettes de détartrage | | |
| | 00311769 | tablettes de nettoyage | | |
| Sacs de mise sous vide | | | | |
| | 00578813 | sacs de mise sous vide petit modèle 180 x 280 mm, 100 pièces | | |
| | 00578814 | sacs de mise sous vide grand modèle 240 x 350 mm, 100 pièces | | |
| Raccordement à l'eau | | | | |
| GF 111 100 | 00576042 | système de filtrage anti-calcaire et neutralisation du goût, 1 ^{ère} installation | | |
| GF 121 110 | 00576043 | cartouche de filtrage pour GF 111 100 | | |
| GZ 010 011 | 00350564 | rallonge pour arrivée et évacuation d'eau | | |

• Livré de série.

° Accessoire spécial.



BOP 210/BOP 211



BSP 270/BSP 271



BSP 260/BSP 261



BSP 250/BSP 251



BSP 220/BSP 221



CMP 250



DVP 221

| Four | Four Combi-vapeur | Four Combi-vapeur | Four Combi-vapeur | Four Vapeur | Machine expresso tout automatique | Tiroir sous vide |
|------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------|-----------------------------------|------------------|
|------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------|-----------------------------------|------------------|

o

o

o

o

o

o

o

o

•/o

o

o

o

•/o

o

o

o

•/o

o

o

•/o

•/o

o

o

o

o

o

o

o

o

o

o

o

o

o

o

o

o

o

o

o

o

o

o

o

o

o

o

o

o

o

o

•/o

•/o

o

o

o

o

o

o

o

o

o

o

o

o

o

o

o

Fours Série 200



| Type d'appareil | | Four | Four |
|---|--------------------|--|--|
| Charnières à droite / gauche | | BOP 250/BOP 251 | BOP 220/BOP 221 |
| Porte plein verre Gaggenau Anthracite | | BOP 250/251 102 | BOP 220/221 102 |
| Porte plein verre Gaggenau Metallic | | BOP 250/251 112 | BOP 220/221 112 |
| Porte plein verre Gaggenau Silver | | BOP 250/251 132 | BOP 220/221 132 |
| Dimensions | | | |
| Largeur | (cm) | 60 | 60 |
| Dimensions de l'appareil L x H x P ¹ | (mm) | 590 x 595 x 547 | 590 x 595 x 547 |
| Distance entre le corps du meuble et la vitre avant du four | (mm) | 21 | 21 |
| Dimensions de la niche L x H x P | (mm) | 560 x 590 x 550 | 560 x 590 x 550 |
| Poids net | (kg) | 57 | 57 |
| Volume / Efficacité énergétique (selon norme EU, EN 60350-1, 65/2014 et 66/2014) | | | |
| Volume utile | (l) | 76 | 76 |
| Dimensions intérieures L x H x P | (mm) | 487 x 383 x 405 | 487 x 383 x 405 |
| Classe d'efficacité énergétique en Chaleur tournante Eco | | A * | A * |
| Index Efficacité Énergétique (EEI) | | 96 | 96 |
| Consommation Sole + Voûte | (kWh) | 1,25 | 1,25 |
| Consommation Chaleur tournante Eco | (kWh) | 0,83 | 0,83 |
| Source d'énergie | | Electrique | Electrique |
| Modes de cuisson | | | |
| Plage de température | (°C) | 30 – 300 | 50 – 300 |
| Chaleur tournante / Chaleur tournante Eco / Voûte + Sole | | •/•/• | •/•/• |
| Voûte / Sole / Chaleur tournante + Sole | | •/•/• | •/•/• |
| Gril grande surface + Air ventilé | | • | • |
| Gril grande surface | | • | • |
| Gril Eco | | • | – |
| Cuisson sur pierre à pain et à pizzas | | • | • |
| Cuisson dans faitout en fonte | | • | – |
| Etuve / Décongélation / Maintien au chaud | | •/•/– | – /– /– |
| Bandeau de commande | | | |
| Ecran TFT sensitif | | • | • |
| Module de commande haut / bas | | •/– | •/– |
| Affichage texte clair | (Nb de langues) | 44 | 44 |
| Recettes personnelles | | 50 | 50 |
| Porte à ouverture latérale | | 110° | 110° |
| Caractéristiques | | | |
| Contrôle électronique de température | | • | • |
| Sonde thermométrique amovible à 3 points de mesure | | • | – |
| Programme automatiques | | • | – |
| Prise pour pierre à pain et à pizzas | | • | • |
| Fonction saisir dans faitout | | • | – |
| Thermotest : Affichage de la température réelle | | • | • |
| Préchauffage rapide | | • | • |
| Durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie, chronomètre | | • | • |
| Minuterie spéciale cuisson longue durée | | • | • |
| Eclairage halogène voûte | (W) | 60 | 60 |
| Niveaux de cuisson | (Nb.) | 4 | 4 |
| Connexion Home Connect via LAN ou via WiFi | | • ³ | • ³ |
| Accessoires | | | |
| Tôle à pâtisserie émaillée | | 1 | 1 |
| Taille de la plus grande tôle de cuisson | (cm ²) | 1.200 | 1.200 |
| Grille | | 1 | 1 |
| Lèchefrite émaillé / Grille pour lèchefrite | | BA 226 105 ² / 672 921 ² | BA 226 105 ² / 672 921 ² |
| Lèchefrite en verre | | 1 | 1 |
| Sécurité | | | |
| Porte avec isolation thermique avec plusieurs vitres | | 5 vitres | 5 vitres |
| Sécurité enfants / Verrouillage porte / Coupure de sécurité | | •/• | •/• |
| Ventilateur tangentiel favorisant le refroidissement de l'appareil | | • | • |
| Nettoyage | | | |
| Auto-nettoyage par pyrolyse | | • | • |
| Paroi catalytique fond de four / plafond | | – | – |
| Email bleu Gaggenau | | • | • |
| Catalyseur électrique de fumées purifiant l'air rejeté | | • | • |
| Filtre à graisse devant le ventilateur d'air chaud | | – | – |
| Raccordement | | | |
| Puissance totale | (kW) | 3,7 | 3,7 |

• Equipement de série. - Non disponible.

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

² Accessoires en option.

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

*Classe d'efficacité énergétique : sur une échelle de classification de A+++ à D



Four

BOP 210/BOP 211

BOP 210/211 102

BOP 210/211 112

BOP 210/211 132

60

590 x 595 x 547

21

560 x 590 x 550

53

76

487 x 383 x 405

96

1,25

0,83

Electrique

50 – 300

•/•/•

•/•/•

•

•

–

•

–

– / – / –

•

•/–

44

50

110°

•

–

–

•

–

•

•

•

•

60

4

•³

1

1.350

1

1/–

BA 046 117²

3 vitres

•/•

•

–

664 248² / 664 048²

•

•

–

3,7

Fours Combi-vapeur et Fours vapeur Série 200



| Type d'appareil | | Four Combi-vapeur | Four Combi-vapeur |
|---|--------------------|-----------------------|-----------------------|
| Charnières à droite / à gauche | | BSP 270/BSP 271 | BSP 260/BSP 261 |
| Porte plein verre Gaggenau Anthracite | | BSP 270/BSP 271 101 | BSP 260/BSP 261 101 |
| Porte plein verre Gaggenau Metallic | | BSP 270/BSP 271 111 | BSP 260/BSP 261 111 |
| Porte plein verre Gaggenau Silver | | BSP 270/BSP 271 131 | BSP 260/BSP 261 131 |
| Dimensions | | | |
| Largeur | (cm) | | |
| Dimensions de l'appareil L x H x P ¹ | (mm) | 590 x 455 x 540 | 590 x 455 x 540 |
| Distance entre le corps du meuble et la vitre avant du four | (mm) | 21 | 21 |
| Dimensions de la niche L x H x P | (mm) | 560 x 450 x 550 | 560 x 450 x 550 |
| Poids net | (kg) | 36 | 34 |
| Volume/Efficacité énergétique (selon norme EU, EN 60350-1, 65/2014 et 66/2014) | | | |
| Volume utile | (l) | 50 | 50 |
| Dimensions intérieures L x H x P | (mm) | 501 x 246 x 406 | 501 x 248 x 406 |
| Classe d'efficacité énergétique en Chaleur tournante + 30% d'humidité | | A * | A * |
| Index Efficacité Énergétique (EEI) | | 94,7 | 94,7 |
| Consommation en Chaleur tournante + 30% d'humidité | (kWh) | 0,72 | 0,72 |
| Source d'énergie | | Electrique | Electrique |
| Modes de cuisson | | | |
| Plage de température | (°C) | 30 – 230 | 30 – 230 |
| Chaleur tournante +100% d'humidité | | • | • |
| Chaleur tournante + 80% d'humidité | | • | • |
| Chaleur tournante + 60% d'humidité | | • | • |
| Chaleur tournante + 30% d'humidité | | • | • |
| Chaleur tournante + 0% d'humidité | | • | • |
| 100% humidité | | – | – |
| Cuisson basse température | | • | • |
| Cuisson vapeur basse température | | – | – |
| Cuisson sous vide | | • | • |
| Gril grande surface niveau 1 + humidité | | • | • |
| Gril grande surface niveau 2 + humidité | | • | • |
| Gril grande surface + Air ventilé | | • | • |
| Fermentation | | • | • |
| Décongélation | | • | • |
| Régénération | | • | • |
| Bandeau de commande | | | |
| Ecran TFT sensible | | • | • |
| Module de commande haut / bas | | •/– | •/– |
| Affichage texte clair | (Nb de langues) | 44 | 44 |
| Recettes personnelles | | 50 | 50 |
| Porte à ouverture latérale | | 110° | 110° |
| Caractéristiques | | | |
| Vapeur sans pression | | • | • |
| Contrôle électronique de température | | • | • |
| Gril grande surface derrière vitrocéramique | | 2000 | 2000 |
| Sonde thermométrique à 3 points de mesure | | • | • |
| Programmes automatiques | | • | • |
| Thermotest: Affichage de la température réelle | | • | • |
| Durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie, chronomètre | | • | • |
| Minuterie spéciale cuisson longue durée | | • | • |
| Détection automatique du point d'ébullition | | • | • |
| Capacité du réservoir d'eau / Avertissement niveau minimum | (l) | 1,7 / • | 1,7 / • |
| Eclairage latéral LED | (W) | 10 | 10 |
| Niveaux de cuisson / intérieur inox | (Nb) | 3 / • | 3 / • |
| Home Connect via LAN ou WiFi ³ | | • | • |
| Accessoires | | | |
| Taille de la plus grande tôle de cuisson | (cm ²) | 810 | 810 |
| Grille | | 1 | 1 |
| Récipient Gastro Norm, inox, 40 mm, perforé, non perforé | | 1/1 | 1/1 |
| Cartouches de nettoyage | | 4 | – |
| Tablettes de détartrage | | 17002490 ² | 17002490 ² |
| Sécurité | | | |
| Porte avec isolation thermique avec plusieurs vitres | | 3 vitres | 3 vitres |
| Sécurité enfant / Verrouillage de porte / Coupure de sécurité | | •/• | •/• |
| Ventilateur tangentiel favorisant le refroidissement de l'appareil | | • | • |
| Nettoyage | | | |
| Aide au nettoyage / Programme de nettoyage | | •/• | •/• |
| Aide au détartrage / Programme de séchage | | –/• | –/• |
| Séchage automatique à la fin du programme de cuisson | | • | • |
| Filtre à graisse devant la sortie d'air chaud | | – | • |
| Raccordement | | | |
| Puissance totale | (kW) | 3,15 | 3,15 |

• Equipement de série. - Non disponible.

¹ Profondeur de l'appareil: la profondeur d'encastrement de l'appareil dans la niche. ² Accessoire pièce détachée online.

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

*Classe d'efficacité énergétique : sur une échelle de classification de A+++ à D



Four Combi-vapeur

Four vapeur

BSP 250/BSP 251
 BSP 250/BSP 251 101
 BSP 250/BSP 251 111
 BSP 250/BSP 251 131

BSP 220/BSP 221
 BSP 220/BSP 221 101
 BSP 220/BSP 221 111
 BSP 220/BSP 221 131

60
 590 x 455 x 540
 21
 560 x 450 x 550
 36

60
 590 x 455 x 540
 21
 560 x 450 x 550
 34

50
 501 x 248 x 406

59
 473 x 278 x 446

A
 94,7
 0,72
 Electrique

30 – 230

30 – 100

-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-

-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-

•
 •/–
 44
 50
 110°

•
 •/–
 44
 –
 110°

-
-
- 2000
-
-
-
-
-
-
- 1,7/•
- 10
- 3/•
-

-
-
-
-
-
-
-
-
-
- 1,7/•
- 10
- 3/•
-

810
 1
 1/1
 –
 17002490²

810
 1
 1/1
 –
 17002490²

3 vitres
 •/•
 •

3 vitres
 •/•
 •

- /•
- /•
-
-

- /–
- /•
-
-

3,15

2,75

Fours micro-ondes combiné et fours micro-ondes Série 200



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

• Equipement de série. - Non disponible.

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



| Type d'appareil | | Machine expresso tout automatique | |
|---|-----------------|--|--|
| Porte plein verre sérigraphie Gaggenau Anthracite | | CMP 250 102 | |
| Porte plein verre sérigraphie Gaggenau Metallic | | CMP 250 112 | |
| Porte plein verre sérigraphie Gaggenau Silver | | CMP 250 132 | |
| Dimensions | | | |
| Largeur | (cm) | 60 | |
| Dimensions de l'appareil L x H x P ¹ | (mm) | 590 x 455 x 426 | |
| Distance entre le corps du meuble et la vitre avant du four | (mm) | 21 | |
| Dimensions de la niche L x H x P | (mm) | 560 x 450 x 550 | |
| Poids net | (kg) | 20 | |
| Type de boisson | | | |
| | | Ristretto / 2x Ristretto | |
| | | Expresso / 2x Expresso | |
| | | Expresso Macchiato / 2x Expresso Macchiato | |
| | | Café / 2x Café | |
| | | Américano / 2x Américano | |
| | | Café Latte / 2x Café Latte | |
| | | Latte Macchiato / 2x Latte Macchiato | |
| | | Cappucino / 2x Cappucino | |
| | | Flat White / 2x Flat White | |
| | | Mousse de lait / 2x Mousse de lait | |
| | | Lait chaud / 2x Lait chaud | |
| | | Eau chaude / 2x Eau chaude | |
| Bandeau de commande | | | |
| Ecran TFT sensible | | • | |
| Module de commande haut | | • | |
| Ouverture automatique de porte | | • | |
| Affichage texte clair | (Nb de langues) | 25 | |
| Fonctions : boissons personnalisables et mémorisables | (Nb) | 8 | |
| Réglage possible des tailles de tasses | (Nb) | 3 | |
| Niveaux d'intensité du café | (Nb) | 8 | |
| Niveaux de température pour le café | (Nb) | 3 | |
| Niveaux de température pour l'eau chaude | (°C) | • | |
| Choix de la quantité de lait | | • | |
| Buse de sortie du café réglable en hauteur | (cm) | 15 | |
| Réglages de base programmés | | • | |
| - Possibilité d'éclairage | (Nb) | 7 | |
| - Unité de mesure | (ml/fl.oz.) | • | |
| - Réglage type et taille de boisson désirée selon la taille de la tasse | | • | |
| - Mise en veille | (min.h) | 5 min à 12 h | |
| - Dureté de l'eau | (Nb de niveaux) | 4. système d'adoucisseur d'eau | |
| - Filtre à eau | | • | |
| Caractéristiques | | | |
| Technologie "Aroma" permettant de dégager tout l'arôme du café | | • | |
| Broyeur céramique | | • | |
| Ajustement automatique de la quantité de café moulu | | • | |
| Chauffe eau | | • | |
| Pompe à eau | (bar) | 19 | |
| Distributeur avec système de lait intégré | | • | |
| Réservoir à lait isolé | (l) | 0,5 | |
| Réservoir à grains | (g) | 500 | |
| Compartiment séparé pour café moulu | | • | |
| Réglage du degré de mouture | | • | |
| Volume du compartiment d'ajustement automatique de la quantité de café | (g) | 8 à 12 | |
| Fonction double dose pour boissons extra fortes | | • | |
| Fonction double mouture et double ébullition de l'eau pour les boissons par 2 | | • | |
| Réservoir d'eau amovible | (l) | 2,4 | |
| Cartouche de filtrage pour le réservoir d'eau | | 1 | |
| Système de nettoyage "Single Portion Cleaning" après chaque utilisation | | • | |
| Affichage électronique pour le remplacement du filtre à eau | | • | |
| Contrôle électronique du taux de remplissage des réservoirs d'eau et de café | | • | |
| Contrôle électronique du taux de remplissage des bacs récupérateur du marc de café et d'eau | | • | |
| Eclairage LED intégré | | • | |
| Sécurité | | | |
| Sécurité enfant | | • | |
| Nettoyage | | | |
| Programme automatique de rinçage lors de la mise en route / à l'arrêt | | •/• | |
| Programme automatique rapide de rinçage du système à lait | | • | |
| Programme automatique de nettoyage et de détartrage | | • | |
| Programme automatique de nettoyage | | • | |
| Programme automatique de détartrage | | • | |
| Chambre de compression | | • | |
| Bacs de récupération du marc de café et d'eau lavable au lave-vaisselle | | • | |
| Mousseur de lait lavable au lave-vaisselle | | • | |
| Programme de vidange pour préparer l'appareil pour les vacances ou le transport | | • | |
| Fonction vidange du réservoir à grains pour changement de type de café | | • | |
| Raccordement | | | |
| Puissance totale | (kW) | 1,6 | |

• Equipement de série. - Non disponible.

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

Tiroirs de mise sous vide Série 200



| Type d'appareil | Tiroir mise sous vide | Tiroir mise sous vide |
|---|-----------------------|-----------------------|
| Façade plein verre Gaggenau Anthracite | DVP 221 100 | |
| Façade plein verre Gaggenau Metallic | DVP 221 110 | |
| Façade plein verre Gaggenau Silver | DVP 221 130 | |
| Tout intégrable - façade habillable meuble de cuisine + prévoir poignée ou poignée intégrée | | DV 061 100 |
| Dimensions | | |
| Largeur | (cm) 60 | 60 |
| Dimensions de l'appareil L x H x P (1) | (mm) 590 x 140 x 542 | 590 x 140 x 532 |
| Distance entre le corps du meuble et la vitre avant de l'appareil | (mm) 21 | 47 |
| Dimensions de la niche L x H x P | (mm) 560 x 140 x 550 | 560 x 140 x 550 |
| Poids net | (kg) 30 | 31 |
| Volume | | |
| Volume utile | (l) 7 | 7 |
| Dimensions intérieures L x H x P | (mm) 210 x 95 x 275 | 210 x 95 x 275 |
| Taille maximale des sacs de mise sous vide | (mm) 240 x 350 | 240 x 350 |
| Fonctions | | |
| Niveaux de mise sous vide | 3, max. 99% | 3, max. 99% |
| Niveaux de thermosoudure | 3 | 3 |
| Mise sous vide de sacs et contenants | • | • |
| Mise sous vide de récipients sous vide et de bouteilles | • | • |
| Mise sous vide de liquides | • | • |
| Programme de séchage de la pompe | • | • |
| Alarme de dysfonctionnement | • | • |
| Commande | | |
| Commande à touches sensibles | • | • |
| Tiroir sans poignée | • | • |
| Poignée encastrée | - | • |
| Ouverture avec système push-to-open | • | - |
| Fermeture douce | - | • |
| Equipement / Accessoires | | |
| Compartment de mise sous vide en inox | • | • |
| Charge maximale | (kg) 10 | 10 |
| Hauteur utile | (mm) 80 | 80 |
| Couvercle en verre de sécurité | • | • |
| Barre de thermosoudure, anti-adhésive, amovible | • | • |
| Rehausseur | • | • |
| Adaptateur avec tuyau pour mise sous vide en dehors du compartiment | • | • |
| Dimension de la surface utile dans le compartiment, L x l | (mm) 210 x 275 | 210 x 275 |
| Membrane anti-retour du liquide pour mise sous vide dans contenants externes | • | • |
| Sacs pour mise sous vide, petit modèle, 180 mm x 280 mm | (pièces) 50 | 50 |
| Sacs pour mise sous vide, grand modèle, 240 mm x 350 mm | (pièces) 50 | 50 |
| Bouchons pour mise sous vide de bouteilles | (pièces) 3 | 3 |
| Adaptateur pour bouchons pour mise sous vide de bouteilles | • | • |
| Raccordement | | |
| Puissance totale | (kW) 0,32 | 0,32 |

• Equipement de série. – Non disponible.

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



| Type d'appareil | | Tiroirs culinaires & chauffants | Tiroirs culinaires & chauffants |
|--|--------------------------|---------------------------------|---------------------------------|
| Façade plein verre Gaggenau Anthracite | | WSP 221 102 | WSP 222 102 |
| Façade plein verre Gaggenau Metallic | | WSP 221 112 | WSP 222 112 |
| Façade plein verre Gaggenau Silver | | WSP 221 132 | WSP 222 132 |
| Dimensions | | | |
| Largeur | (cm) | 60 | 60 |
| Dimensions de l'appareil L x H x P ¹ | (mm) | 590 x 140 x 528 | 590 x 290 x 528 |
| Distance entre le corps du meuble et la vitre avant de l'appareil | (mm) | 21 | 21 |
| Dimensions de la niche L x H x P | (mm) | 560 x 140 x 550 | 560 x 290 x 550 |
| Poids net | (kg) | 17 | 21 |
| Volume | | | |
| Volume utile | (l) | 20 | 54 |
| Dimensions intérieures L x H x P | (mm) | 547 x 91 x 410 | 547 x 241 x 410 |
| Capacité : vaisselle pour un menu avec assiettes diam. 24 cm et bols à soupe, saladiers supplémentaires et un plat de service selon taille de la vaisselle | (Nbre de personnes) | 6 | 12 |
| Modes de cuisson | | | |
| Décongélation / Faire lever une pâte | | • | • |
| Préchauffage de petits contenants pour boissons | | • | • |
| Maintien au chaud / Cuisson basse température d'aliments | | • | • |
| Préchauffer la vaisselle / plats | | • | • |
| Cuisson basse température | | • | • |
| Plage de réglage des températures de 30°C à 80°C | (niveaux de température) | 6 | 6 |
| Modes de chauffe supplémentaires via App | | • | • |
| Commande | | | |
| Bandeau de commande en verre avec touches sensibles | | • | • |
| Témoin lumineux de fonctionnement sur la façade en verre | | • | • |
| Tiroir sans poignée | | • | • |
| Ouverture avec système push-to-open | | • | • |
| Timer réglable via App | | • | • |
| Home Connect | | • | • |
| Caractéristiques | | | |
| Charge maximale | (kg) | 25 | 25 |
| Intérieur en inox avec sole en verre | | • | • |
| Ventilateur pour répartition homogène de la chaleur | | • | • |
| Raccordement | | | |
| Puissance totale | (kW) | 0,82 | 0,82 |

• Equipement de série. - Non disponible.

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



Tables de cuisson

| | |
|--|-----|
| Vue d'ensemble des tables de cuisson | 90 |
| Tableaux des combinaisons Tables de cuisson + Hottes | 92 |
| Tables Essential Induction | 94 |
| Tables de cuisson induction avec système de ventilation intégrée | 104 |
| Tables de cuisson induction Full Zone Série 400 | 114 |
| Tables de cuisson induction Série 200 | 122 |
| Conseils d'installation pour les tables de cuisson induction | 134 |
| Tables de cuisson vitrocéramique | 135 |
| Tables de cuisson gaz | 138 |
| Accessoires | 144 |
| Données techniques | 146 |

Vue d'ensemble des tables de cuisson



• CU 421 100
+ CKU 410 000 ou CKU 410 000



• CU 428 100
+ CKU 410 000 ou CKU 410 000



• CV 492 105
+ CKI 440 000 ou CKI 440 010



• CV 482 105
+ CKI 440 000 ou CKI 440 010



• CV 282 101



• CV 282 111



• CX 492 101



• CX 492 111



• CX 482 101



• CX 482 111



• CI 292 102



• CI 292 112



• CI 283 103



• CI 283 113



• CI 282 102



• CI 282 112



• CI 272 103



• CI 272 113



• CI 262 105



• CI 262 115



• CI 261 115



•CE 291 101



•CE 291 111



•CE 261 114



•CG 492 111F
•CG 492 211



•VG 295 150F
•VG 295 250



•CG 291 210



•CG 261 210*



•VG 264 120F
•VG 264 220

Combinaisons recommandées pour installation tables de cuisson et hottes

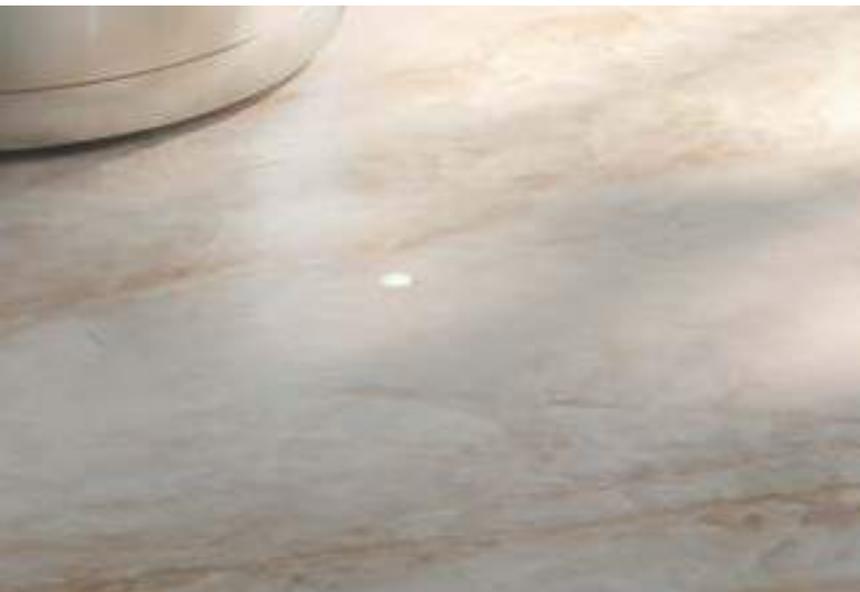
| ✓ : Combinaison esthétique et technique recommandée - : non recommandée 📶 : Contrôle de la ventilation avec la table de cuisson.e. | | | |  |  |  |  |  |
|--|---|--|----------------|---|---|---|---|---|
| Produit | Photo | Référence | | AC 400 largeur dépend de la configuration | AC 250 121 largeur 120 cm | AW 442 largeur 120 cm | AW 240 191 largeur 90 cm | AI 240 191 largeur 90 cm |
| | Largeur maximale pour combinaisons Varios Pour les modules induction intégrés, se référer aux pages spécifiques. | | | | 100 cm 130 cm avec collecteur de fumées | 100 cm | 80 cm | 80 cm |
| Vario Teppan Yaki / Gaz / Gril électrique Série 400 |  | VP414/ VG4... VR 414 | 40 cm | ✓ | ✓ | ✓ | - | - |
| Table de cuisson Induction Vario Série 400 |  | VI4.. | 40 cm | ✓ | ✓ 📶 | ✓ | - | - |
| Table de cuisson Induction Vario Série 400 |  | VI 462 | 60 cm | ✓ | ✓ 📶 | ✓ | - | - |
| Table de cuisson Induction Vario Série 400 |  | VI 482 | 80 cm | ✓ | ✓ 📶 | ✓ | - | - |
| Table de cuisson Induction Vario Série 400 |  | VI 492 | 90 cm | ✓ | ✓ 📶 | ✓ | - | - |
| Table de cuisson Gaz Série/Vario 400 |  | VG 491 / CG 492 | 90 cm | ✓ | ✓ | ✓ | - | - |
| Vario Teppan Yaki/Induction/ Gaz/ Gril électrique Série 200 |  | VP2... / VI2... / VR2... VG2... | 30 cm | ✓ | ✓ | ✓ | - | - |
| Table de cuisson Induction Vario 200 |  | VI 242 | 40 cm | ✓ | ✓ | ✓ | - | - |
| Table de cuisson Induction/ Gaz Vario Série 200 |  | VI 262 / VG 264 | 60 cm | ✓ | ✓ | ✓ | - | - |
| Modules induction intégrés Essential Induction Série 400 |  | CU 42.. | 21 cm 28 cm | ✓ | ✓ | - | - | - |
| Table de cuisson Full Zone avec cadre Série 400 |  | CX 482 111 | 80 cm | ✓ | ✓ 📶 | ✓ | ✓ 📶 | - |
| Table de cuisson Full Zone sans cadre Série 400 |  | CX 482 101 | 80 cm | ✓ | ✓ 📶 | ✓ | ✓ 📶 | - |
| Table de cuisson Full Zone avec cadre Série 400 |  | CX 492 | 90 cm | ✓ | ✓ 📶 | ✓ | - | - |
| Table de cuisson Induction Série 200 |  | CI 261 | 60 cm | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Table de cuisson Induction Série 200 |  | CI 262 | 60 cm | ✓ | ✓ 📶 | ✓ | ✓ 📶 | ✓ 📶 |
| Table de cuisson Induction Série 200 |  | CI 272 | 70 cm | ✓ | ✓ 📶 | ✓ | ✓ 📶 | ✓ 📶 |
| Table de cuisson Induction Série 200 |  | CI 282 / CI 283 | 80 cm | ✓ | ✓ 📶 | ✓ | ✓ 📶 | - |
| Table de cuisson Induction Série 200 |  | CI 292 | 90 cm | ✓ | ✓ 📶 | ✓ | - | - |
| Table de cuisson Gaz Série 200 |  | CG 261 | 60 cm | ✓ | ✓ | ✓ | - | - |
| Table de cuisson Gaz Série 200 |  | CG 291 | 90 cm | ✓ | ✓ | ✓ | - | - |
| Table de cuisson Gaz Série 200 |  | VG 295 | 90 cm | ✓ | ✓ | ✓ | - | - |
| Table de cuisson vitrocéramique Série 200 |  | CE 261 | 60 cm | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Table de cuisson vitrocéramique Série 200 |  | CE 291 | 90 cm | ✓ | ✓ | ✓ | - | - |

|  | |  | |  |  |  | |  | | |
|---|--------------------------------|---|---|---|---|---|--------------------------------|---|--------------------------------|--------------------------------|
| AL 400 122 largeur 120 cm | AL 400 192 largeur 90 cm | AL 200 180 largeur 80 cm | AL 200 190 largeur 90 cm | VL 414 115 largeur 15,5 cm | VL 200 120 largeur 15 cm | AF 210 192 largeur 90 cm | AF 210 162 largeur 60 cm | AC 200 191 largeur 86 cm | AC 200 181 largeur 70 cm | AC 200 161 largeur 52 cm |
| 120 cm | 90 cm | | | | | 90 cm | 60 cm | 90 cm | 70 cm | 60 cm |
| ✓ | ✓ | - | - | ✓ | - | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| ✓ | ✓ | - | - | ✓  | - | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| - | - | - | - | ✓ | - | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| ✓ | - | ✓  | - | ✓ | - | ✓ | - | ✓ | - | - |
| - | ✓ | - | ✓  | - | - | ✓ | - | ✓ | - | - |
| - | ✓ | - | - | - | - | ✓ | - | ✓ | - | - |
| - | - | - | - | - | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| - | - | - | - | - | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| - | - | - | - | - | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| ✓ | - | ✓  | - | - | - | ✓ | - | ✓ | - | - |
| - | - | ✓  | - | - | - | ✓ | - | ✓ | - | - |
| - | ✓ | - | ✓  | - | - | ✓ | - | ✓ | - | - |
| - | - | - | - | - | - | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| - | - | - | - | - | - | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| - | - | - | - | - | - | ✓ | - | ✓ | ✓ | - |
| - | - | ✓  | - | - | - | ✓ | - | ✓ | - | - |
| - | ✓ | - | ✓  | - | - | ✓ | - | ✓ | - | - |
| - | - | - | - | - | - | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| - | - | - | - | - | - | ✓ | - | ✓ | - | - |
| - | - | - | - | - | - | ✓ | - | ✓ | - | - |
| ✓ | ✓ | - | - | - | - | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| ✓ | ✓ | - | - | - | - | ✓ | - | ✓ | - | - |

Essential Induction
Un point, une surface, un bouton.







Un point

Ce voyant lumineux permet d'identifier où placer l'ustensile. Ses changements d'intensité et de couleur indiquent si le module est allumé, avec une chaleur résiduelle ou si le protecteur de surface n'est pas en place.

Un bouton

Le bouton de commande placé en façade permet une sélection rapide et intuitive des 12 niveaux de puissance. Il peut être commandé en version inox ou version noire. Les modules induction sont intégrés sous le plan de travail en Dekton 12 mm.



Une surface

Le plan de travail 12 mm ultra-compact en Dekton est résistant aux rayures et à la chaleur. La possibilité de combiner deux tailles de modules induction intégrés sous la surface permet d'allier une expérience culinaire sans limites et un design révolutionnaire.

Options de couleurs Dekton épaisseur 12 mm.



| | | | | | | | |
|--|---------------|--|-----------|--|---------|--|---------|
| | Vk04 Grafite | | Somnia | | Helena | | Opera |
| | Vk03 Frigio | | Neural | | Rem | | Trilium |
| | Vk02 Avorio | | Morpheus | | Laurent | | Entzo |
| | Vk01 Nebbia | | Lucide | | Uyuni | | Kelya |
| | Tk06 Marmorio | | Daze | | Aeris | | Sirius |
| | Tk05 Sabbia | | Awake | | Domoos | | |
| | Gk07 Ceppo | | Danae | | Laos | | |
| | Limbo | | Nacre | | Lunar | | |
| | Laguna | | Micron | | Soke | | |
| | Malibu | | Argentium | | Arga | | |
| | Marina | | Albarium | | Bergen | | |
| | Salina | | Umber | | Taga | | |
| | Vigil | | Kreta | | Kira | | |
| | Trance | | Khalo | | Zenith | | |



•Nouveauté

CU 428 100* 2.469 €

Module induction
intégré Série 400
Ø 28 cm

Accessoires d'installation obligatoires

CA 420 000* 137.95 €

Kit d'installation
pour module induction intégré
Un seul kit nécessaire par cuisine.

CKU 410 000* 279.95 €

Bouton de commande
noir
Contrôle précis grâce aux 12 niveaux
de puissance
Fonctions Booster et Maintien au chaud.

CKU 410 010* 207.95 €

Bouton de commande
inox
Contrôle précis grâce aux 12 niveaux
de puissance
Fonctions Booster et Maintien au chaud.

Accessoires spéciaux obligatoires

SP 400 000* 367.95 €

Protecteurs de surface
Set de 4 pièces
Pour ustensiles de cuisson Ø 10 à 28 cm.

SP 424 000* 108.95 €

Protecteur de surface
Ø 23,5 cm
Pour ustensiles de cuisson Ø 24 à 28 cm.

SP 419 000* 97.95 €

Protecteur de surface
Ø 18,5 cm
Pour ustensiles de cuisson Ø 19 à 23 cm.

SP 415 000* 85.95 €

Protecteur de surface
Ø 15 cm
Pour ustensiles de cuisson Ø 15 à 18 cm.

SP 410 000* 74.95 €

Protecteur de surface
Ø 10 cm
Pour ustensiles de cuisson Ø 10 à 14 cm.

Module induction intégré Série 400

CU 428

- Utilisation des récipients de cuisson directement sur le plan de travail, uniquement en combinaison avec le plan de travail en Dekton de 12 mm
- Zone de cuisson intégrée de 28 cm avec fonction Booster
- Le centre de la zone de cuisson, l'indication du fonctionnement et de la chaleur résiduelle sont matérialisés par le point lumineux situé directement sur le plan de travail
- Se combine parfaitement avec d'autres modules induction intégrés de la Série 400
- Bouton de commande pour un contrôle précis et une personnalisation: disponible en inox massif ou avec un revêtement noir robuste, à commander séparément

Zone de cuisson

1 zone de cuisson induction ø 28 cm (2000 W, avec Booster 2700 W).

Bandeau de commande

Bouton de commande avec anneau lumineux, indication des zones de cuisson et marquage des puissances. Contrôle électronique avec 12 positions de cuisson.

Le centre de la zone de cuisson est indiqué par un point lumineux.

Caractéristiques

Fonction Booster.
Fonction Maintien au chaud.
Menu d'options personnalisées.

Sécurité

Ne fonctionne qu'en association avec les protecteurs de surface.
Témoin lumineux de mise sous tension.
Détection automatique des casseroles.
2 niveaux d'indication de chaleur résiduelle, directement sur le plan de travail et sur le bouton de commande.
Coupure de sécurité.

Conseils d'installation

Le module induction intégré doit être installé sous un plan de travail en Dekton d'épaisseur 12 mm.
La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés. Il faut tenir compte du poids de l'appareil et des charges supplémentaires.
Prévoir un trou de 10 mm au centre de la zone de cuisson pour la mise en place du point lumineux.
Des marquages pour indiquer la zone de cuisson doivent être prévus.
Aucune autre découpe n'est autorisée dans le même plan de travail.
Le traitement du plan de travail Dekton est effectué par des marbriers locaux.
Pour obtenir une liste des marbriers recommandés, veuillez contacter votre interlocuteur local.
Pour les fabricants de Dekton : se référer à la fiche technique "Protocole de marquage et de perçage pour les modules induction intégrés Gaggenau" de Cosentino.

Distances minimales:

Centre de la zone de cuisson jusqu'au bord latéral du plan de travail 400 mm.
Centre de la zone de cuisson jusqu'au bord avant ou arrière du plan de travail 400 mm.

Centre de la zone de cuisson jusqu'au centre de la zone de cuisson suivante, 450 mm ou 550 mm selon la combinaison choisie.

Pour les distances minimales entre l'arrière du meuble et les ouvertures, se référer aux schémas techniques.
Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.

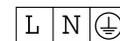
Poids de l'appareil : env. 10 kg.

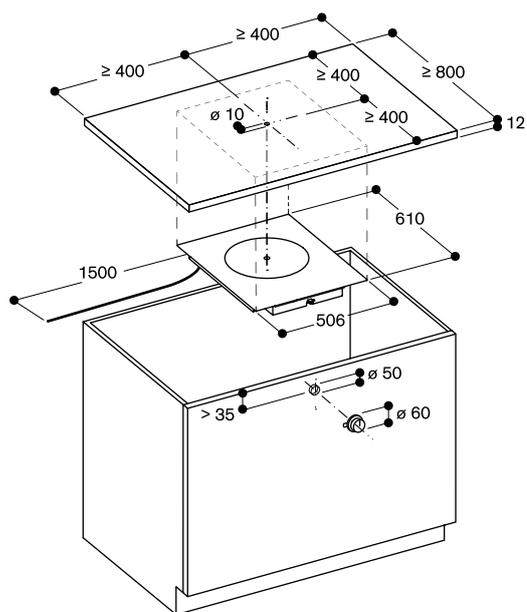
Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 2.7 kW.

Câble de raccordement 1.5 m sans prise.

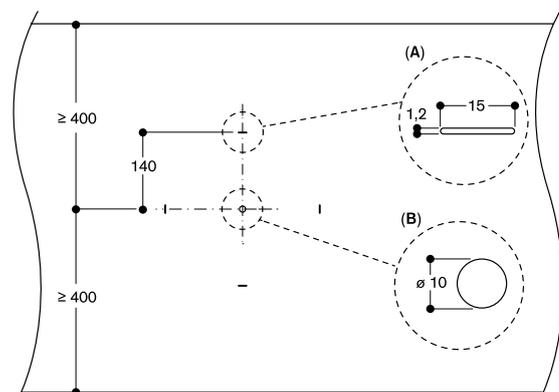
Câble de connexion 1 m pour bouton de commande.





Mesures en mm

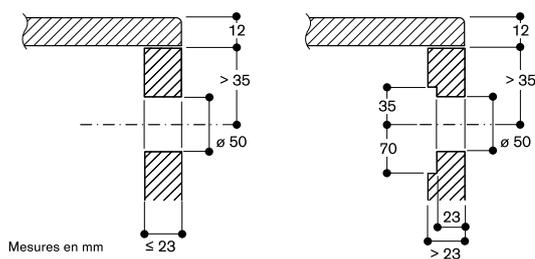
Vue de dessus - perçage du trou et marquage de la zone de cuisson



A: Marquage de la surface
B: Perçage

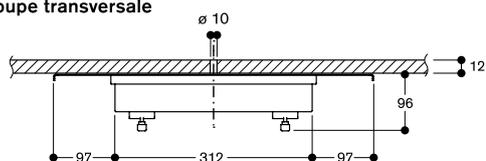
Mesures en mm

Installation du bouton de commande



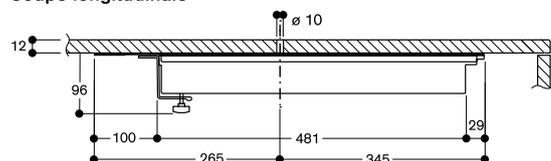
Mesures en mm

Coupe transversale



Mesures en mm

Coupe longitudinale



Mesures en mm



▼Nouveauté

CU 421 100* 2.229 €

Module induction
intégré Série 400
Ø 21 cm

Accessoires d'installation obligatoires

CA 420 000* 137.95 €

Kit d'installation
pour module induction intégré
Un seul kit nécessaire par cuisine.

CKU 410 000* 279.95 €

Bouton de commande
noir
Contrôle précis grâce aux 12 niveaux
de puissance
Fonctions Booster et Maintien au chaud.

CKU 410 010* 207.95 €

Bouton de commande
inox
Contrôle précis grâce aux 12 niveaux
de puissance
Fonctions Booster et Maintien au chaud.

Accessoires spéciaux obligatoires

SP 400 000* 367.95 €

Protecteurs de surface
Set de 4 pièces
Pour ustensiles de cuisson Ø 10 à 28 cm.

SP 424 000* 108.95 €

Protecteur de surface
Ø 23,5 cm
Pour ustensiles de cuisson Ø 24 à 28 cm.

SP 419 000* 97.95 €

Protecteur de surface
Ø 18,5 cm
Pour ustensiles de cuisson Ø 19 à 23 cm.

SP 415 000* 85.95 €

Protecteur de surface
Ø 15 cm
Pour ustensiles de cuisson Ø 15 à 18 cm.

SP 410 000* 74.95 €

Protecteur de surface
Ø 10 cm
Pour ustensiles de cuisson Ø 10 à 14 cm.

Module induction intégré Série 400

CU 421

- Utilisation des récipients de cuisson directement sur le plan de travail, uniquement en combinaison avec le plan de travail en Dekton de 12 mm
- Zone de cuisson intégrée de 21 cm avec fonction Booster
- Le centre de la zone de cuisson, l'indication du fonctionnement et de la chaleur résiduelle sont matérialisés par le point lumineux situé directement sur le plan de travail
- Se combine parfaitement avec d'autres modules induction intégrés de la Série 400
- Bouton de commande pour un contrôle précis et une personnalisation: disponible en inox massif ou avec un revêtement noir robuste, à commander séparément

Zone de cuisson

1 zone de cuisson induction ø 21 cm (2000 W, avec Booster 2300 W).

Bandeau de commande

Bouton de commande avec anneau lumineux, indication des zones de cuisson et marquage des puissances. Contrôle électronique avec 12 positions de cuisson.

Le centre de la zone de cuisson est indiqué par un point lumineux.

Caractéristiques

Fonction Booster.
Fonction Maintien au chaud.
Menu d'options personnalisées.

Sécurité

Ne fonctionne qu'en association avec les protecteurs de surface.
Témoin lumineux de mise sous tension.
Détection automatique des casseroles.
2 niveaux d'indication de chaleur résiduelle, directement sur le plan de travail et sur le bouton de commande.
Coupure de sécurité.

Conseils d'installation

Le module induction intégré doit être installé sous un plan de travail en Dekton d'épaisseur 12 mm. La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés. Il faut tenir compte du poids de l'appareil et des charges supplémentaires. Prévoir un trou de 10 mm au centre de la zone de cuisson pour la mise en place du point lumineux. Des marquages pour indiquer la zone de cuisson doivent être prévus. Aucune autre découpe n'est autorisée dans le même plan de travail. Le traitement du plan de travail Dekton est effectué par des marbriers locaux. Pour obtenir une liste des marbriers recommandés, veuillez contacter votre interlocuteur local. Pour les fabricants de Dekton : se référer à la fiche technique "Protocole de marquage et de perçage pour les modules induction intégrés Gaggenau" de Cosentino.

Distances minimales:

Centre de la zone de cuisson jusqu'au bord latéral du plan de travail 350 mm.
Centre de la zone de cuisson jusqu'au bord avant ou arrière du plan de travail 400 mm.

Centre de la zone de cuisson jusqu'au centre de la zone de cuisson suivante, 350 mm ou 450 mm selon la combinaison choisie.

Pour les distances minimales entre l'arrière du meuble et les ouvertures, se référer aux schémas techniques. Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.

Poids de l'appareil : env. 10 kg.

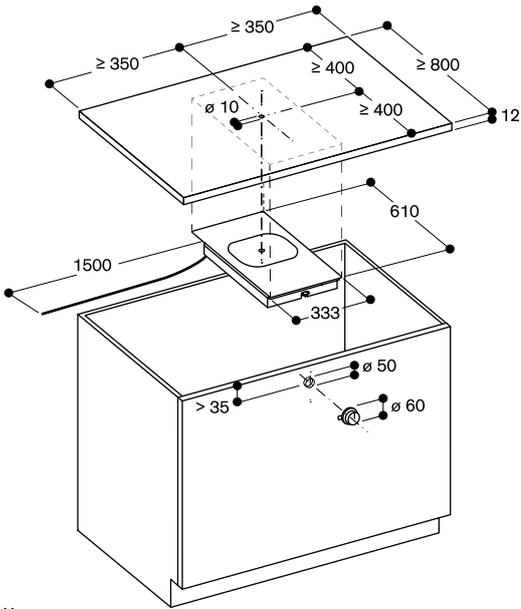
Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 2.3 kW.

Câble de raccordement 1.5 m sans prise.

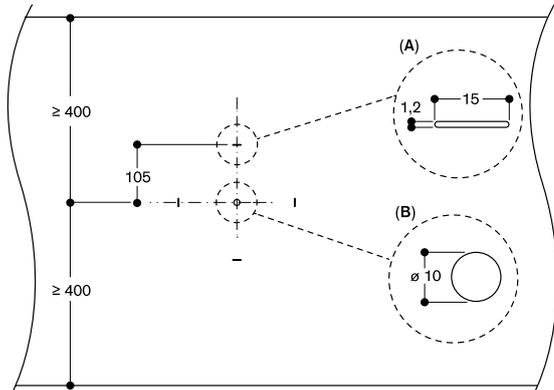
Câble de connexion 1 m pour bouton de commande.





Mesures en mm

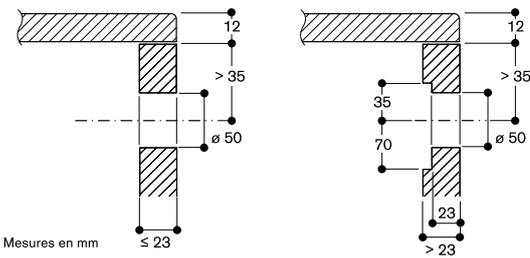
Vue de dessus - perçage du trou et marquage de la zone de cuisson



A: Marquage de la surface
B: Perçage

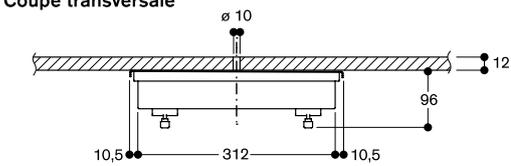
Mesures en mm

Installation du bouton de commande



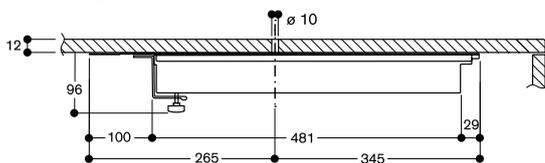
Mesures en mm

Coupe transversale



Mesures en mm

Coupe longitudinale



Mesures en mm

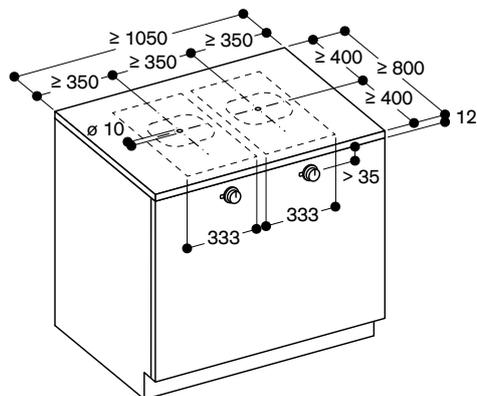
Exemples de configurations d'installation - modules induction intégrés Essential Induction Série 400

Bon à savoir - pour une planification et une installation correcte

- Peut uniquement être combiné avec un plan de travail en Dekton, épaisseur 12 mm.
- Les distances minimales doivent obligatoirement être respectées.
- Aucune autre découpe supplémentaire n'est autorisée dans le même plan de travail. Le plan de travail peut cependant être constitué de plusieurs pièces de Dekton jointes entre elles pour la réalisation de découpes supplémentaires (par ex. pour un évier).
- Pour obtenir la liste des marbriers recommandés, veuillez contacter votre représentant local.
- Pour les fabricants de Dekton : se référer à la fiche technique « Protocole de perçage et de marquage pour les modules induction intégrés Gaggenau » de Cosentino.

Configuration d'installation 1

Combinaison de deux modules Ø 21 cm – CU 421 100 et CU 421 100



Mesures en mm

Liste des références à commander (boutons de commande inox)

- 2 x CU 421 100 (module induction intégré Ø 21 cm)
- 2 x CKU 410 010 (1 bouton de commande, inox)
- 1 x CA 420 000 (kit d'installation)
- 1 x SP 410 000 (1 protecteur de surface pour ustensiles Ø 10 - 14 cm)
- 1 x SP 415 000 (1 protecteur de surface pour ustensiles Ø 15 - 18 cm)
- 1 x SP 419 000 (1 protecteur de surface pour ustensiles Ø 19 - 23 cm)

Liste des références à commander (boutons de commande noir)

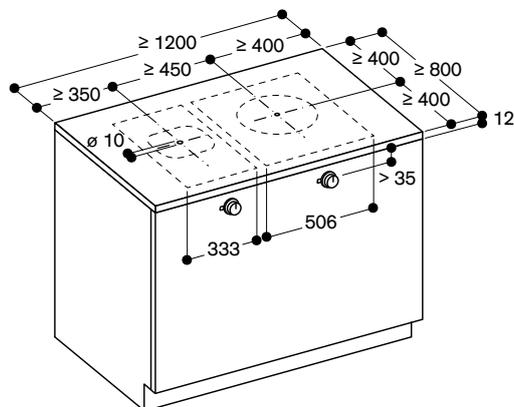
- 2 x CU 421 100 (module induction intégré Ø 21 cm)
- 2 x CKU 410 000 (1 bouton de commande, noir)
- 1 x CA 420 000 (kit d'installation)
- 1 x SP 410 000 (1 protecteur de surface pour ustensiles Ø 10 - 14 cm)
- 1 x SP 415 000 (1 protecteur de surface pour ustensiles Ø 15 - 18 cm)
- 1 x SP 419 000 (1 protecteur de surface pour ustensiles Ø 19 - 23 cm)

Solutions de ventilation recommandées

- AC 402 181 (1 module filtre) + module commande/éclairage AC482/AC472 + moteur AR
- AC 250 121

Configuration d'installation 2

Combinaison d'un module Ø 21 cm et d'un module Ø 28 cm – CU 421 100 et CU 428 100



Mesures en mm

Liste des références à commander (boutons de commande inox)

- 1 x CU 421 100 (module induction intégré Ø 21 cm)
- 1 x CU 428 100 (module induction intégré Ø 28 cm)
- 2 x CKU 410 010 (1 bouton de commande, inox)
- 1 x CA 420 000 (kit d'installation)
- 1 x SP 400 000 (set de 4 protecteurs de surface pour ustensiles Ø 10 - 28 cm)

Liste des références à commander (boutons de commande noir)

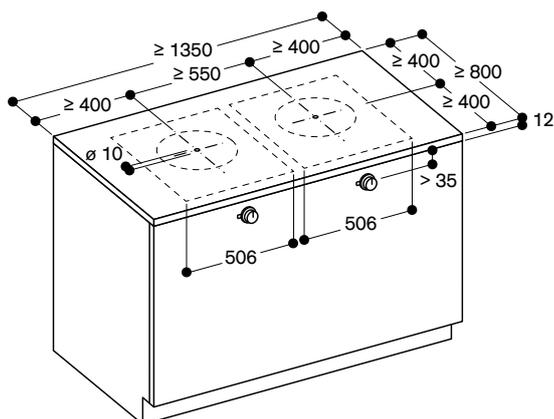
- 1 x CU 421 100 (module induction intégré Ø 21 cm)
- 1 x CU 428 100 (module induction intégré Ø 28 cm)
- 2 x CKU 410 000 (1 bouton de commande, noir)
- 1 x CA 420 000 (kit d'installation)
- 1 x SP 400 000 (set de 4 protecteurs de surface pour ustensiles Ø 10 - 28 cm)

Solutions de ventilation recommandées

- AC 402 181 (1 module filtre) + 1 module commande/éclairage AC482/AC472 + moteur AR
- AC 250 121

Configuration d'installation 3

Combinaison de deux modules Ø 28 cm – CU 428 100 et CU 428 100



Mesures en mm

Liste des références à commander (boutons de commande inox)

- 2 x CU 428 100 (module induction intégré Ø 28 cm)
- 2 x CKU 410 010 (1 bouton de commande, inox)
- 1 x CA 420 000 (kit d'installation)
- 1 x SP 415 000 (1 protecteur de surface pour ustensiles Ø 15 - 18 cm)
- 1 x SP 419 000 (1 protecteur de surface pour ustensiles Ø 19 - 23 cm)
- 1 x SP 424 000 (1 protecteur de surface pour ustensiles Ø 24 - 28 cm)

Liste des références à commander (boutons de commande noir)

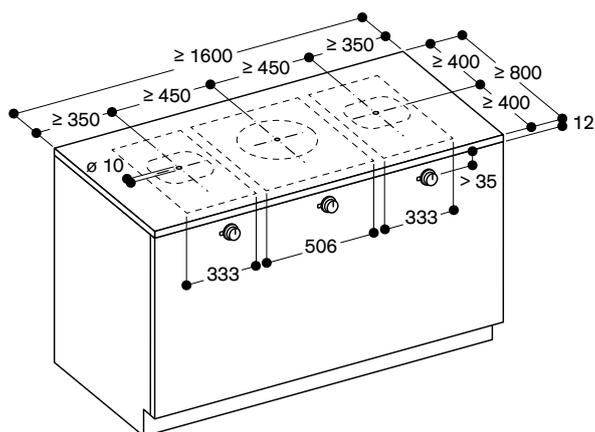
- 2 x CU 428 100 (module induction intégré Ø 28 cm)
- 2 x CKU 410 000 (1 bouton de commande, noir)
- 1 x CA 420 000 (kit d'installation)
- 1 x SP 415 000 (1 protecteur de surface pour ustensiles Ø 15 - 18 cm)
- 1 x SP 419 000 (1 protecteur de surface pour ustensiles Ø 19 - 23 cm)
- 1 x SP 424 000 (1 protecteur de surface pour ustensiles Ø 24 - 28 cm)

Solutions de ventilation recommandées

- AC 402 181 (1 module filtre avec collecteur de fumées ou 2 modules filtres) + module commande/éclairage AC 482/AC472 + moteur AR
- AC 250 121

Configuration d'installation 4

Combinaison de deux modules Ø 21 cm et d'un module Ø 28 cm – CU 421 100 et CU 428 100 et CU 421 100



Mesures en mm

Liste des références à commander (boutons de commande inox)

- 1 x CU 428 100 (module induction intégré Ø 28 cm)
- 2 x CU 421 100 (module induction intégré Ø 21 cm)
- 3 x CKU 410 010 (1 bouton de commande, inox)
- 1 x CA 420 000 (kit d'installation)
- 1 x SP 400 000 (set de 4 protecteurs de surface pour ustensiles Ø 10 - 28 cm)

Liste des références à commander (boutons de commande noir)

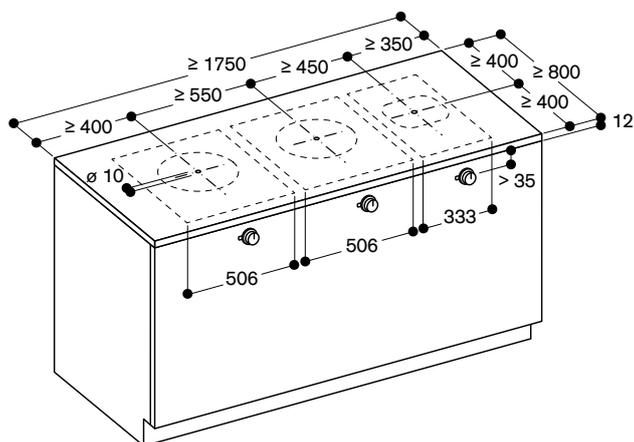
- 1 x CU 428 100 (module induction intégré Ø 28 cm)
- 2 x CU 421 100 (module induction intégré Ø 21 cm)
- 3 x CKU 410 000 (1 bouton de commande, noir)
- 1 x CA 420 000 (kit d'installation)
- 1 x SP 400 000 (set de 4 protecteurs de surface pour ustensiles Ø 10 - 28 cm)

Solutions de ventilation recommandées

- AC 402 181 (2 modules filtres) + module commande/éclairage AC 482/AC472 + moteur AR
- AC 250 121

Configuration d'installation 5

Combinaison d'un module Ø 21 cm et de deux modules Ø 28 cm – CU 428 100 et CU 428 100 et CU 421 100



Mesures en mm

Liste des références à commander (boutons de commande inox)

- 2 x CU 428 100 (module induction intégré Ø 28 cm)
- 1 x CU 421 100 (module induction intégré Ø 21 cm)
- 3 x CKU 410 010 (1 bouton de commande, inox)
- 1 x CA 420 000 (kit d'installation)
- 1 x SP 400 000 (set de 4 protecteurs de surface pour ustensiles Ø 10 - 28 cm)

Liste des références à commander (boutons de commande noir)

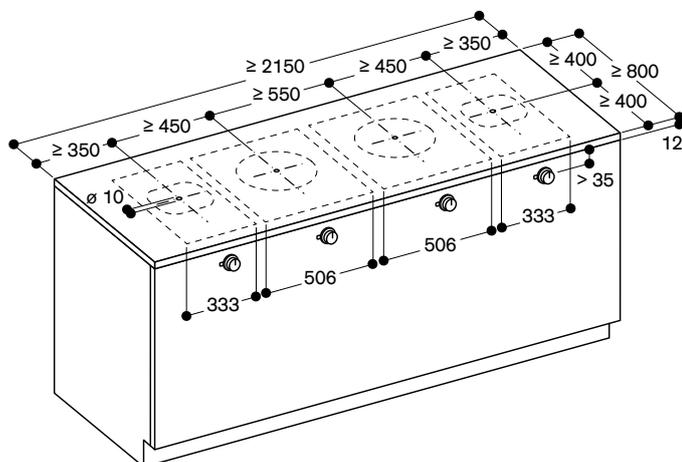
- 2 x CU 428 100 (module induction intégré Ø 28 cm)
- 1 x CU 421 100 (module induction intégré Ø 21 cm)
- 3 x CKU 410 000 (1 bouton de commande, noir)
- 1 x CA 420 000 (kit d'installation)
- 1 x SP 400 000 (set de 4 protecteurs de surface pour ustensiles Ø 10 - 28 cm)

Solutions de ventilation recommandées

- AC 402 181 (2 modules filtres) + module commande/éclairage AC 482/AC472 + moteur AR
- AC 250 121 avec collecteur de fumées

Configuration d'installation 6

Combinaison de deux modules Ø 21 cm et de deux modules Ø 28 cm – CU 421 100 et CU 428 100 et CU 428 100 et CU 421 100



Mesures en mm

Liste des références à commander (boutons de commande inox)

- 2 x CU 428 100 (module induction intégré Ø 28 cm)
- 2 x CU 421 100 (module induction intégré Ø 21 cm)
- 4 x CKU 410 010 (1 bouton de commande, inox)
- 1 x CA 420 000 (kit d'installation)
- 1 x SP 400 000 (set de 4 protecteurs de surface pour ustensiles Ø 10 - 28 cm)

Liste des références à commander (boutons de commande noir)

- 2 x CU 428 100 (module induction intégré Ø 28 cm)
- 2 x CU 421 100 (module induction intégré Ø 21 cm)
- 4 x CKU 410 000 (1 bouton de commande, noir)
- 1 x CA 420 000 (kit d'installation)
- 1 x SP 400 000 (set de 4 protecteurs de surface pour ustensiles Ø 10 - 28 cm)

Solutions de ventilation recommandées

- AC 402 181 (2 modules filtres avec collecteur de fumées) + module commande/éclairage AC 482/AC472 + moteur AR



CV 492 105 5.689 €
 Sans cadre pour encastrement à fleur de plan
 Home Connect
 Largeur 90 cm
 Evacuation extérieure ou recyclage
 Livrée sans les gaines de raccordement
 Livrée sans boutons de commande (à commander séparément)



Accessoires d'installation obligatoires
CKI 440 000 1117.95 €
 Boutons de commande Noirs Série 400 pour VI 462, VI 482, CV 482, CV 492
 Contrôle électronique. Le Set est composé de 4 boutons de commande.
CKI 440 010 832.95 €
 Boutons de commande Inox Série 400 pour VI 462, VI 482, CV 482, CV 492
 Contrôle électronique. Le Set est composé de 4 boutons de commande.
CA 082 011 215.95 €
 Kit de recyclage pour un système sans gaines pour CV 492 / CV 482 / CV 282.

CA 082 061 382.95 €
 Kit de recyclage pour un système avec gaines pour CV 492 / CV 482 / CV 282 (profondeur du plan de travail ≥ 60 cm).
CA 082 071 382.95 €
 Kit de recyclage pour un système avec gaines pour CV 492 / CV 482 / CV 282 (profondeur du plan de travail ≥ 70 cm).
CA 084 010 68.95 €
 4 filtres acoustiques pour mode évacuation extérieure.

Accessoires en option
CA 050 300 511.95 €
 Set de 3 poêles rectangulaires Flex. Revêtement anti-adhérent. Pour table Flex Induction.
CA 051 301 231.95 €
 Teppan Yaki en matériau multi-couches.
CA 052 300 303.95 €
 Plaque à griller en fonte d'aluminium. Revêtement anti-adhérent.
CA 055 300 320.95 €
 Grande Poêle rectangulaire Flex. Revêtement anti-adhérent. Pour table Flex Induction.
CA 282 112 145.95 €
 4 filtres à charbon actif CleanAir de remplacement Réduction des odeurs très efficace pour les cuissons avec des molécules odorantes complexes (par ex. poissons et fruits de mer). Le filtre retient une quantité extrêmement élevée de pollens contenus dans l'air et désactive les allergènes qui sont retenus dans le filtre.

Table Flex Induction avec système de ventilation intégré Série 400
CV 492

- Sans cadre pour encastrement à fleur de plan
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées avec extension automatique jusqu'à largeur 30 cm.
- Boutons de commande pour un contrôle précis et une personnalisation: disponibles en inox massif ou avec un revêtement noir robuste, à commander séparément
- Système de ventilation haute performance, intégré dans la table de cuisson
- Fonctions tout automatiques du système de ventilation
- Filtre métallique anti-graisse grande surface, facile à retirer et lavable au lave-vaisselle
- Moteur silencieux et économe en énergie
- Evacuation extérieure ou recyclage
- Remplacement facile des filtres charbon actif CleanAir par le dessus de l'appareil en cas d'installation en mode recyclage
- Sélection et réglage faciles de toutes les fonctions grâce au display bicolore

Zones de cuisson

Zone de droite :
 2 zones de cuisson Flex Induction 23 x 20 cm (2200 W, avec Booster 3700 W) combinables en zone 23 x 40 cm (3300 W, avec Booster 3700 W), avec extension automatique jusqu'à 32 x 30 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).
 Zone de gauche :
 2 zones de cuisson Flex Induction 23 x 20 cm (2200 W, avec Booster 3700 W) combinables en zone 23 x 40 cm (3300 W, avec Booster 3700 W), avec extension automatique jusqu'à 32 x 30 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Performances du système de ventilation

Performance et niveau sonore, puissance position 3/Intensive: Puissance d'aspiration mesurée selon la norme EN 61591. Puissance acoustique mesurée selon la norme EN 60704-3. Evacuation extérieure: 532 / 636 m³/h. 70 / 74 dB (A) re 1 pW. Recyclage: 487 / 611 m³/h. 67 / 72 dB (A) re 1 pW.

Bandeau de commande

Boutons de commande avec anneau lumineux, indication des zones de cuisson et marquage des puissances (à commander séparément). Contrôle électronique avec 12 positions de cuisson. Utilisation confortable des commandes grâce au display bicolore (blanc/orange). Contrôle du système de ventilation grâce à 3 vitesses électroniques et 1 position intensive.

Caractéristiques

Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.
 Fonction Frying-Sensor.
 Fonction Booster.
 Ajustement automatique de la puissance d'aspiration, contrôle par sensor.
 Activation automatique du système de ventilation lors de l'utilisation d'une zone de cuisson.
 Fonction Aspiration intermittente, 6 min.
 Fonction Temporisation automatique par Sensor ou réglage manuel.
 Témoin de saturation des filtres anti-graisse et charbon actif.
 Bac receveur pour filtre anti-graisse, amovible, lavable au lave-vaisselle.
 Couverture du système de ventilation noir, haute qualité, en zinc moulé sous pression, lavable au lave-vaisselle.
 Technologie d'aspiration très efficace, moteur BLDC.
 Flux d'air intérieur optimisé pour un guidage de la circulation de l'air efficace.
 Chronomètre.
 Minuterie indépendante.
 Fonction mémoire.
 Menu d'options personnalisées.
 Régulateur d'énergie.

Fonctions numériques

Contrôle et commande à distance de la ventilation.
 Surveillance à distance des zones de cuisson.
 Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur Home Connect en page 417.

Consommations

Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle de A+++ à D.
 Consommation énergétique 56.9 kWh/an.
 Classe d'efficacité d'aspiration A.
 Classe d'efficacité d'éclairage -.
 Classe d'efficacité du filtre anti-graisse B.
 Niveau sonore min. 61 dB / max. 70 dB, position normale.

Sécurité

Témoin lumineux de mise sous tension.
 Détection automatique des casseroles.
 Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.
 Sécurité enfants.
 Coupure de sécurité.
 Système de protection anti-débordement à double niveau, amovible et lavable au lave-vaisselle.
 Réservoir anti-débordement amovible, capacité 0,9 litres, lavable au lave-vaisselle.

Conseils d'installation

L'appareil doit rester accessible par en-dessous.
 Largeur du meuble bas: min. 60 cm.
 Profondeur du plan de travail: min. 60 cm.
 Profondeur d'encastrement 227 mm.
 Pour le set de recyclage CA 082 011 il faut prévoir une ouverture verticale de min. 25 mm derrière la paroi arrière du meuble. Pour une puissance optimale nous recommandons une ouverture de 50 mm.

Une gaine plate (Ø 150 mm) peut être raccordée directement à la sortie d'air située à l'arrière de l'appareil.
 En mode évacuation, prévoir l'installation d'un clapet anti-retour avec une pression d'ouverture de max. 65 Pa. Pour une performance optimale en mode recyclage, nous recommandons une surface d'au moins 440 cm² pour la circulation de l'air recyclé. Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.

Accessoires à commander auprès du SAV:
 Réf. 17006018 Poêle Frying Sensor ø 20 cm
 Réf. 17006184 Poêle Frying Sensor ø 24 cm
 Réf. 17006185 Poêle Frying Sensor ø 28 cm
 Réf. 17006019 Poêle Frying Sensor ø 32 cm

L'appareil doit être fixé par en-dessous.
 Poids de l'appareil : env. 30 kg.
 L'appareil doit rester accessible par en-dessous.

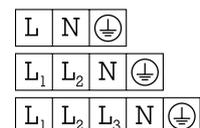
La longueur de gaine équivalente pour assurer de bonnes performances est Lmax 28 m. (se référer pages 230 - 231)
 Si le conduit d'une hotte en mode d'évacuation extérieure est relié au conduit d'évacuation d'une cheminée ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée.
 L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes. Concernant les autres matériaux, veuillez consulter le fabricant du plan de travail.

La charge admissible et la stabilité doivent être assurés par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces.
 Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients doit être pris en considération.
 La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme de l'appareil sur le joint.
 Ne pas utiliser de joints de regarnissage par le dessous.
 L'épaisseur du joint peut varier en fonction des tolérances de la vitrocéramique et de la découpe du plan de travail.
 Garder l'espace libre sous le plan de travail pour accéder au réservoir anti-débordement: min. 300 mm pour retirer et vider le réservoir.

Conseils d'installation complémentaires en pages 112 et 113.

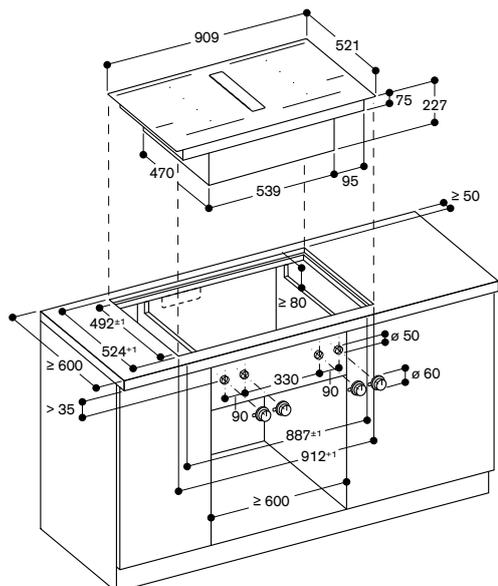
Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 7.4 kW.
 Câble de raccordement 1.5 m sans prise.
 Câbles de connexion 0,3 m et 1 m pour les boutons de commande.
 Consommation Standby/Display éteint 0.5 W.
 Consommation Standby/Internet 2 W.
 Pour désactiver la fonction WiFi, se référer à la notice d'utilisation.



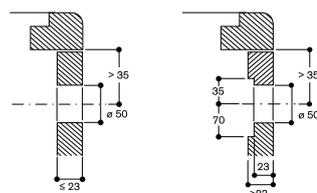
*Classe d'efficacité énergétique : sur une échelle de classification de A+++ à D.

Installation à fleur de plan



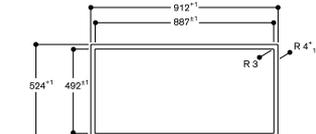
Mesures en mm

Montage des boutons de commande



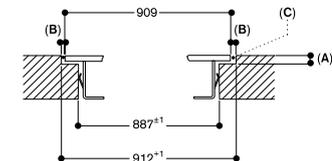
Mesures en mm

Vue de dessus



Mesures en mm

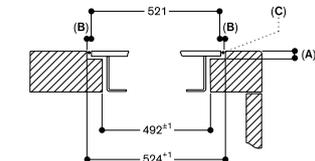
Coupe longitudinale



A : 6,5^{+0,5}
B : 1,5
C : Remplissage avec du silicone

Mesures en mm

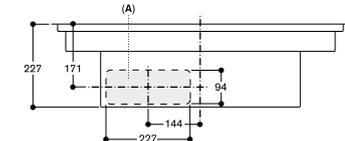
Coupe transversale



A : 6,5^{+0,5}
B : 1,5
C : Remplissage avec du silicone

Mesures en mm

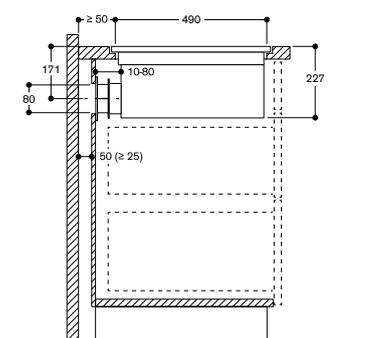
Vue de face



A : Connecté directement à l'arrière

Mesures en mm

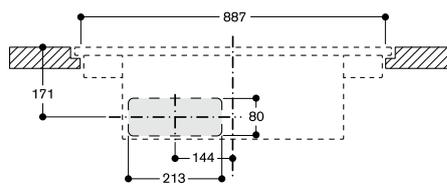
Vue de côté en recyclage sans gaines (avec CA 082 011) - installation à fleur de plan



Non recommandé pour les murs extérieurs ou les sols non isolés thermiquement (U 0,5 W/m²°C)

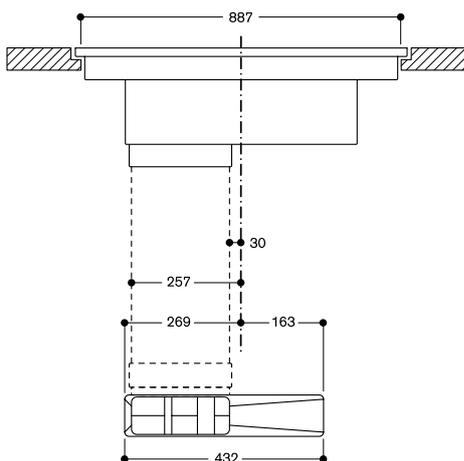
Mesures en mm

Vue de face - découpe du meuble pour recyclage sans gaines à fleur de plan (avec CA 082 011)



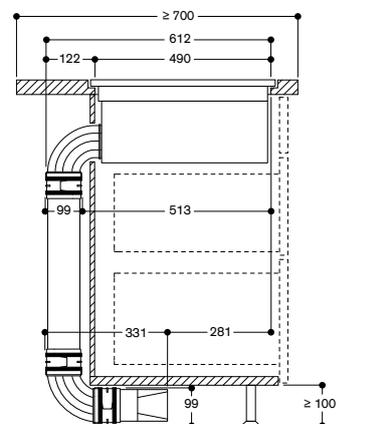
Mesures en mm

Vue de face pour CV 492 avec module de recyclage pour un système avec gaines et diffuseur d'air



Mesures en mm

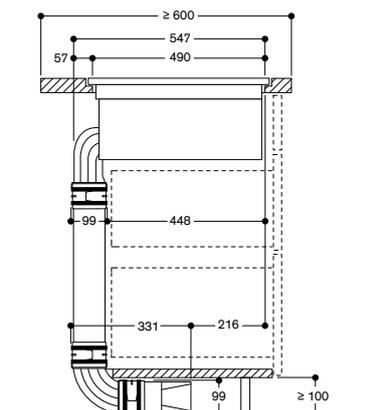
Vue de côté avec kit de recyclage pour un système avec gaines (coudes, gaines et diffuseur fournis) Profondeur plan de travail 700 mm (CA 082 071) - installation à fleur de plan



Non recommandé pour installation contre des murs extérieurs non isolés thermiquement (U 0,5 W/m²°C)

Mesures en mm

Vue de côté avec kit de recyclage pour un système avec gaines (coudes, gaines et diffuseur fournis) Profondeur plan de travail 600 mm (CA 082 061) - installation à fleur de plan



Non recommandé pour installation contre des murs extérieurs non isolés thermiquement (U 0,5 W/m²°C)

Mesures en mm



CV 482 105 5.339 €
 Sans cadre pour encastrement à fleur de plan Home Connect
 Largeur 80 cm
 Evacuation extérieure ou recyclage
 Livrée sans gaines de raccordement
 Livrée sans boutons de commande (à commander séparément)



Accessoires d'installation obligatoires
CKI 440 000 1.117.95 €

Boutons de commande Noirs Série 400 pour VI 462, VI 482, CV 482, CV 492
 Contrôle électronique. Le Set est composé de 4 boutons de commande.

CKI 440 010 832.95 €

Boutons de commande Inox Série 400 pour VI 462, VI 482, CV 482, CV 492
 Contrôle électronique. Le Set est composé de 4 boutons de commande.

CA 082 011 215.95 €

Kit de recyclage pour un système sans gaines pour CV 482 / CV 492 / CV 282.

CA 082 061 382.95 €

Kit de recyclage pour un système avec gaines pour CV 482 / CV 492 / CV 282 (profondeur du plan de travail ≥ 60 cm).

CA 082 071 382.95 €

Kit de recyclage pour un système avec gaines pour CV 482 / CV 492 / CV 282 (profondeur du plan de travail ≥ 70 cm).

CA 084 010 68.95 €

4 filtres acoustiques pour mode évacuation extérieure.

Accessoires en option

CA 050 300 511.95 €

Set de poêles rectangulaires Flex, 3 pièces
 Revêtement anti-adhérent.
 Pour table de cuisson Flex Induction.

CA 051 301 231.95 €

Teppan Yaki en matériau multi-couches.
 Pour table de cuisson Flex Induction.

CA 052 300 303.95 €

Plaqué à griller en fonte d'aluminium.

Revêtement anti-adhérent.

CA 055 300 320.95 €

Poêle rectangulaire Flex grand modèle
 Revêtement anti-adhérent.
 Pour table de cuisson Flex Induction.

CA 282 112 145.95 €

4 filtres à charbon actif CleanAir de remplacement

Réduction des odeurs très efficace pour les cuissons avec des molécules odorantes complexes (par ex. poissons et fruits de mer).

Le filtre retient une quantité extrêmement élevée de pollens contenus dans l'air et désactive les allergènes qui sont retenus dans le filtre.

Table Flex Induction avec système de ventilation intégré Série 400 CV 482

- Sans cadre pour encastrement à fleur de plan
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées
- Système de ventilation haute performance intégré dans la table de cuisson
- Fonctions tout automatiques du système de ventilation
- Filtre métallique anti-graisse grande surface, facile à retirer et lavable au lave-vaisselle
- Moteur silencieux et économe en énergie
- Evacuation extérieure ou recyclage
- Remplacement facile des filtres charbon actif CleanAir par le dessus de l'appareil en cas d'installation en mode recyclage
- Bouton de commande pour un contrôle précis et une personnalisation: disponible en inox massif ou avec un revêtement noir robuste, à commander séparément

Zones de cuisson

Zone de droite:
 2 zones de cuisson Flex Induction 24 x 20 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 24 x 40 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Zone de gauche:
 2 zones de cuisson Flex Induction 24 x 20 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 24 x 40 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Performances du système de ventilation

Performance et niveau sonore, puissance position 3/Intensive: Puissance d'aspiration mesurée selon la norme EN 61591.

Puissance acoustique mesurée selon la norme EN 60704-3.

Evacuation extérieure: 532 / 636 m³/h.
 70 / 74 dB (A) re 1 pW.
 Recyclage: 497 / 627 m³/h.
 67 / 72 dB (A) re 1 pW.

Bandeau de commande

Boutons de commande avec anneau lumineux, indication des zones de cuisson et marquage des puissances. Contrôle électronique avec 12 positions de cuisson.

Utilisation confortable des commandes grâce au display bicolore (blanc/orange). Contrôle du système de ventilation grâce à 3 vitesses électroniques et 1 position intensive.

Caractéristiques

Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.
 Fonction Frying-Sensor.
 Fonction Booster.
 Ajustement automatique de la puissance d'aspiration, contrôle par sensor.
 Activation automatique du système de ventilation lors de l'utilisation d'une zone de cuisson.
 Fonction Aspiration intermittente, 6 min.
 Fonction Temporisation automatique par Sensor ou réglage manuel.
 Témoin de saturation des filtres anti-graisse et charbon actif.
 Bac receveur pour filtre anti-graisse, amovible, lavable au lave-vaisselle.
 Couvercle du système de ventilation noir, haute qualité, en zinc moulé sous pression, lavable au lave-vaisselle.
 Technologie d'aspiration très efficace, moteur BLDC.
 Flux d'air intérieur optimisé pour un guidage de la circulation de l'air efficace.
 Chronomètre.
 Minuterie indépendante.
 Fonction mémoire.
 Menu d'options personnalisées.
 Régulateur d'énergie.

Fonctions numériques (Home Connect)

Contrôle et commande à distance de la ventilation.
 Surveillance à distance des zones de cuisson.
 Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur Home Connect en page 417.

Consommations

Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle de A+++ à D.
 Consommation énergétique 56.9 kWh/an.
 Classe d'efficacité d'aspiration A.
 Classe d'efficacité d'éclairage -.
 Classe d'efficacité du filtre anti-graisse B.
 Niveau sonore min. 61 dB / max. 70 dB position normale.

Sécurité

Témoin lumineux de mise sous tension.
 Détection automatique des casseroles.
 Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.
 Sécurité enfants.
 Coupure de sécurité.
 Système de protection anti-débordement à double niveau, amovible et lavable au lave-vaisselle.
 Réservoir anti-débordement amovible, capacité 0,9 litres, lavable au lave-vaisselle.

Conseils d'installation

L'appareil doit rester accessible par en-dessous.
 Largeur du meuble bas: min. 60 cm.
 Profondeur du plan de travail: min. 60 cm.
 Profondeur d'encastrement 227 mm.
 Pour le set de recyclage CA 082 011 il faut prévoir une ouverture verticale de min. 25 mm derrière la paroi arrière du meuble. Pour une puissance optimale nous recommandons une ouverture de 50 mm.
 Une gaine plate (Ø 150 mm) peut être raccordée directement à la sortie d'air située à l'arrière de l'appareil.

En mode évacuation, prévoir l'installation d'un clapet anti-retour avec une pression d'ouverture de max. 65 Pa.
 Pour une performance optimale en mode recyclage, nous recommandons une surface d'au moins 400 cm² pour la circulation de l'air recyclé.
 Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.

Accessoires à commander auprès du SAV:
 Réf. 17006018 Poêle Frying Sensor ø 20 cm
 Réf. 17006184 Poêle Frying Sensor ø 24 cm

L'appareil doit être fixé par en-dessous.
 Poids de l'appareil : env. 30 kg.

La longueur de gaine équivalente pour assurer de bonnes performances est Lmax 28 m. (se référer pages 230 - 231)
 Si le conduit d'une hotte en mode d'évacuation extérieure est relié au conduit d'évacuation d'une cheminée ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée.
 L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif.
 Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes.
 Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.

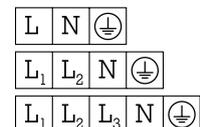
La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces.
 Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.
 La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint.
 Ne pas utiliser de joints de regarnissage par le dessous.
 L'épaisseur du joint peut varier en fonction des tolérances de la vitrocéramique et de la découpe du plan de travail.

Garder l'espace libre sous le plan de travail pour accéder au réservoir anti-débordement: min. 300 mm pour retirer et vider le réservoir.

Conseils d'installation complémentaires en pages 112 et 113.

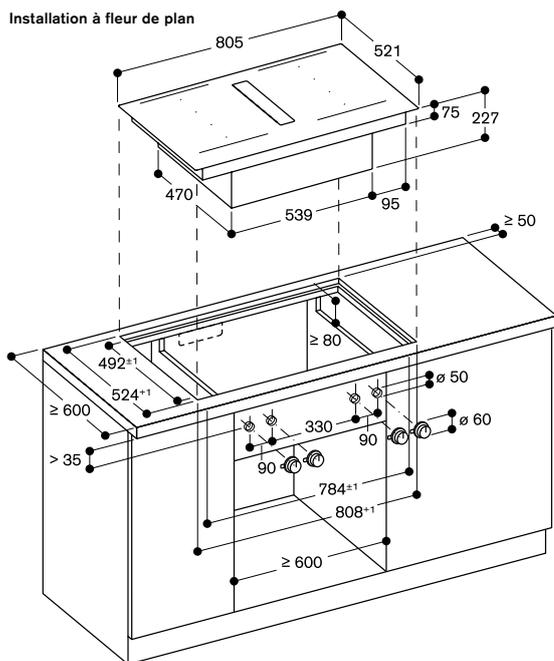
Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 7.4 kW.
 Câble de raccordement 1.5 m sans prise.
 Câbles de connexion 0,3 m et 1 m pour boutons de commande.
 Consommation Standby/Display éteint 0.5 W.
 Consommation Standby/Internet 2 W.
 Pour désactiver la fonction WiFi, se référer à la notice d'utilisation.



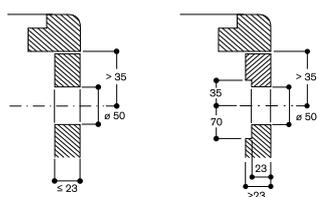
*Classe d'efficacité énergétique : sur une échelle de classification de A+++ à D.

Installation à fleur de plan



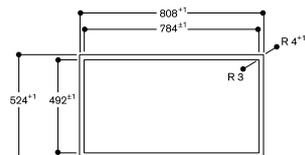
Mesures en mm

Montage des boutons de commande



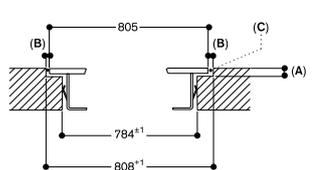
Mesures en mm

Vue de dessus



Mesures en mm

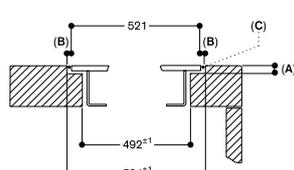
Coupe longitudinale



A : 6,5^{+0,5}
B : 15
C : Remplissage avec du silicone

Mesures en mm

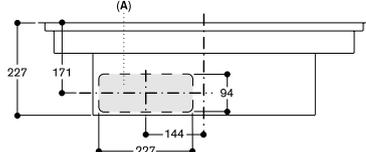
Coupe transversale



A : 6,5^{+0,5}
B : 1,5
C : Remplissage avec du silicone

Mesures en mm

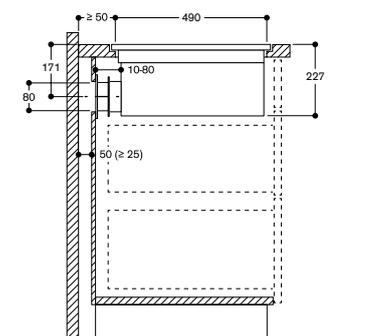
Vue de face



A : Connecté directement à l'arrière

Mesures en mm

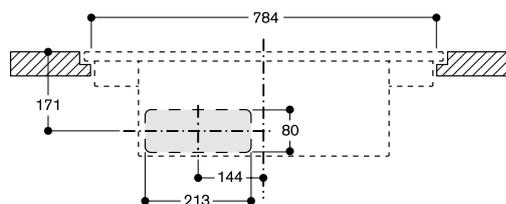
Vue de côté en recyclage sans gaines (avec CA 082 011) - installation à fleur de plan



Non recommandé pour les murs extérieurs ou les sols non isolés thermiquement (U 0,5 W/m²°C)

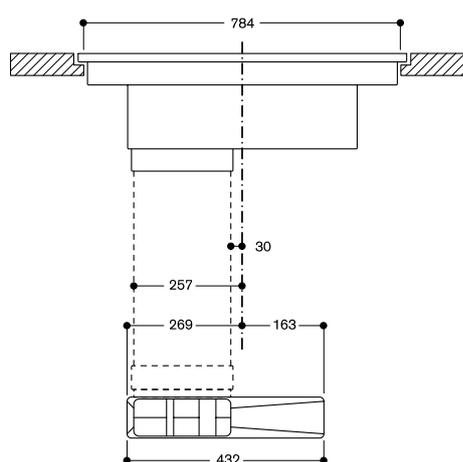
Mesures en mm

Vue de face - découpe du meuble pour recyclage sans gaines - installation à fleur de plan (avec CA 082 011)



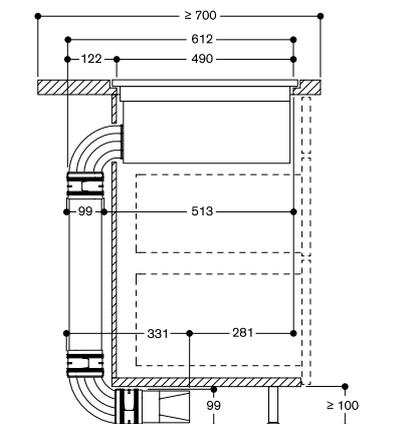
Mesures en mm

Vue de face avec module de recyclage pour un système avec gaines et diffuseur d'air



Mesures en mm

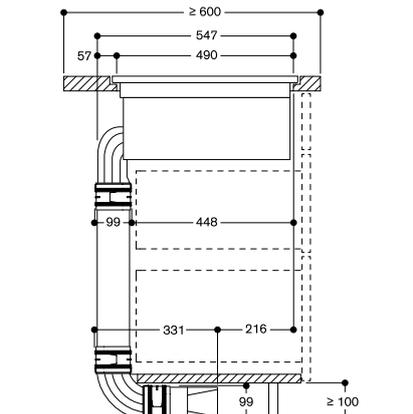
Vue de côté avec kit de recyclage pour un système avec gaines (coudes, gaines et diffuseur fournis) Profondeur plan de travail 700 mm (CA 082 071) - installation à fleur de plan



Non recommandé pour installation contre des murs extérieurs non isolés thermiquement (U 0,5 W/m²°C)

Mesures en mm

Vue de côté avec kit de recyclage pour un système avec gaines (coudes, gaines et diffuseur fournis) Profondeur plan de travail 600 mm (CA 082 061) - installation à fleur de plan



Non recommandé pour installation contre des murs extérieurs non isolés thermiquement (U 0,5 W/m²°C)

Mesures en mm



CV 282 101 4.379 €

Sans cadre pour encastrement à fleur de plan Home Connect Largeur 80 cm Evacuation extérieure ou recyclage Livrée sans les gaines de raccordement



Accessoires d'installation obligatoires

CA 082 011 215.95 €

Kit de recyclage pour un système sans gaines. Comprend: 4 filtres CleanAir avec fort taux de réduction des odeurs et désactivation des allergènes, 1 pièce de connexion télescopique.

CA 082 061 382.95 €

Kit de recyclage pour un système avec gaines Pour profondeur de plan de travail 60 cm Comprend: 4 filtres CleanAir avec fort taux de réduction des odeurs et désactivation des allergènes, 1 coude extra court gaine plate, 1 gaine plate, 1 coude gaine plate, les pièces de connexion et le diffuseur d'air.

CA 082 071 382.95 €

Kit de recyclage pour un système avec gaines Pour profondeur de plan de travail 70 cm Comprend: 4 filtres CleanAir avec fort taux de réduction des odeurs et désactivation des allergènes, 1 gaine plate, 2 coudes gaine plate, les pièces de connexion et le diffuseur d'air.

CA 084 010 68.95 €

4 filtres acoustiques pour mode évacuation extérieure.

Accessoires en option

CA 050 300 511.95 €

Set de 3 poêles rectangulaires Flex. Revêtement anti-adhérent. Pour table Flex Induction.

CA 051 301 231.95 €

Teppan Yaki en matériau multi-couches Pour table de cuisson Flex Induction.

CA 052 300 303.95 €

Plaque à griller en fonte d'aluminium Revêtement anti-adhérent. Pour table de cuisson Flex Induction.

CA 055 300 320.95 €

Grande Poêle rectangulaire Flex. Revêtement anti-adhérent. Pour table Flex Induction.

CA 060 300 189.95 €

Sensor de cuisson pour réglage de la température dans les casseroles.

CA 282 112 145.95 €

4 filtres à charbon actif CleanAir avec fort taux de réduction des odeurs et désactivation des allergènes.

Table Flex Induction avec système de ventilation intégré Série 200 CV 282

- Sans cadre pour encastrement à fleur de plan
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuissons rectangulaires
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées
- Système de ventilation haute performance intégré dans la table de cuisson
- Fonction tout automatique du système de ventilation
- Filtre métallique anti-graisse grande surface, facile à retirer et lavable au lave-vaisselle
- Moteur silencieux et économe en énergie
- Evacuation extérieure ou recyclage
- Remplacement facile des filtres charbon actif CleanAir par le dessus de l'appareil en cas d'installation en mode recyclage
- Commande Twist-Pad avec bouton magnétique noir amovible
- Sélection et réglage faciles de toutes les fonctions grâce au display bicolore

Zones de cuisson

Zone de droite: 2 zones de cuisson Flex Induction 24 x 20 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 24 x 40 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).
Zone de gauche: 2 zones de cuisson Flex Induction 24 x 20 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 24 x 40 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Performances du système de ventilation

Puissance position 3 / intensive : Puissance d'aspiration mesurée selon la norme EN 61591. Puissance acoustique mesurée selon EN 60704-3. Réduction des odeurs en recyclage selon EN 61591. Evacuation extérieure: 532 / 636 m³/h. 70 / 74 dB (A) re 1 pW. Recyclage: 487 / 611 m³/h. 67 / 72 dB (A) re 1 pW.

Bandeau de commande

Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible. Utilisation confortable des commandes grâce au display bicolore (blanc/orange). Marquage des zones et surfaces de cuisson. Contrôle électronique avec 17 positions de cuisson. Contrôle du système de ventilation grâce à 3 vitesses électroniques et 1 position intensive.

Caractéristiques

Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires. Détection automatique des casseroles lors de la mise sous tension de la table. Classe d'efficacité énergétique : sur une échelle de classification de A+++ à D.

Fonction Cuisson Professionnelle. Fonction Sensor de cuisson (avec accessoire CA 060 300). Fonction Frying-Sensor. Fonction Booster pour casseroles. Fonction Booster pour poêles. Fonction Maintien au chaud. Ajustement automatique de la puissance d'aspiration, contrôlé par Sensor. Activation automatique du système de ventilation lors de l'utilisation d'une zone de cuisson. Fonction Aspiration intermittente, 6 min. Fonction Temporisation automatique contrôlée par Sensor ou réglage manuel. Indicateur de saturation du filtre recyclage CleanAir. Filtre anti-graisse amovible, lavable au lave-vaisselle. Couvercle du système de ventilation noir, haute qualité, en zinc moulé sous pression, lavable au lave-vaisselle. Technologie d'aspiration très efficace, moteur BLDC. Flux d'air intérieur optimisé pour un guidage de la circulation de l'air efficace. Chronomètre. Cuissons programmables jusqu'à 99 minutes. Minuterie indépendante. Fonction mémoire. Menu d'options personnalisées. Régulateur d'énergie.

Fonctions numériques (Home Connect)

Contrôle et surveillance à distance de la ventilation. Surveillance à distance des zones de cuisson. Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur Home Connect page 417.

Consommations

Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle de A+++ à D. Consommation énergétique 56,9 kW/an. Classe d'efficacité d'aspiration A. Classe d'efficacité d'éclairage -. Classe d'efficacité du filtre anti-graisse B. Niveau sonore min. 61 dB / max. 70 dB position normale.

Sécurité

Interrupteur principal. Témoin lumineux de mise sous tension. Détection automatique des casseroles. Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux. Sécurité enfants. Coupure de sécurité. Système de protection antidébordement à double niveau, amovible et lavable au lave-vaisselle. Réservoir anti-débordement amovible, capacité 0,9 litres, lavable au lave-vaisselle.

Conseils d'installation

L'appareil doit rester accessible par en-dessous. Largeur du meuble bas: min. 60 cm. Profondeur du plan de travail: min. 60 cm. Hauteur d'encastrement 227 mm. Pour le set de recyclage (CA 082 011) il faut prévoir une ouverture verticale de min. 25 mm derrière la paroi arrière

du meuble. Pour une puissance optimale nous recommandons une ouverture de 50 mm. Pour une performance optimale en mode recyclage, nous recommandons une surface d'au moins 400 cm² pour la circulation de l'air recyclé. Une gaine plate (Ø150 mm) peut être raccordée directement à la sortie d'air située à l'arrière de l'appareil. En mode évacuation, prévoir l'installation d'un clapet anti-retour avec une pression d'ouverture de max. 65 Pa. L'appareil doit être fixé par en-dessous. Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.

Accessoires à commander auprès du SAV: Réf. 17006018 Poêle Frying Sensor ø 20 cm Réf. 17006184 Poêle Frying Sensor ø 24 cm

L'appareil doit être fixé par en-dessous. Poids de l'appareil : env. 27 kg.

La longueur de gaine équivalente pour assurer de bonnes performances est Lmax 28 m. (se référer pages 230 - 231) Si le conduit d'une hotte en mode d'évacuation extérieure est relié au conduit d'évacuation d'une cheminée ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée. La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces.

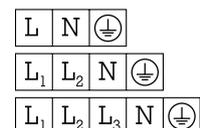
Le poids de l'appareil et le poids supplémentaires des récipients sont à prendre en considération. L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité, notamment au niveau de découpes. Concernant les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

La rainure doit être continue et de niveau pour assurer une installation uniforme de l'appareil sur le joint. Ne pas utiliser de joint de regarnissage par le dessous. L'épaisseur du joint peut varier en fonction des tolérances de la vitrocéramique et de la découpe du plan de travail. Garder l'espace libre sous le plan de travail pour accéder au réservoir anti-débordement: min. 300 mm pour retirer et vider le réservoir.

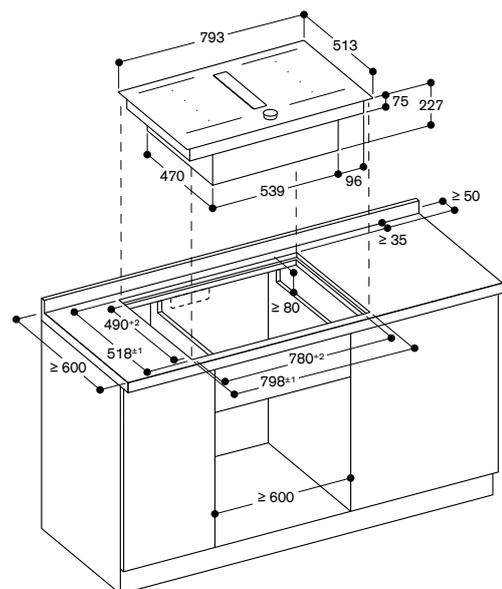
Conseils d'installation complémentaires en pages 112 et 113.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 7,4 kW. Câble de raccordement 1,5 m sans prise. Consommation d'énergie en veille/ display éteint 0,5 W. Consommation d'énergie en standby/ internet 2,0 W. Pour désactiver le mode WiFi, se référer à la notice d'utilisation.

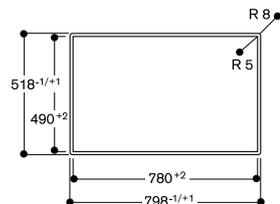


Installation à fleur de plan

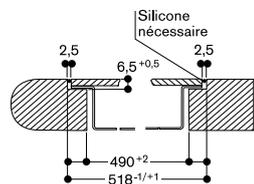


Mesures en mm

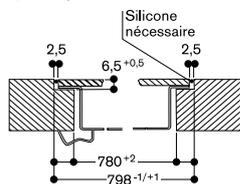
Vue du dessus



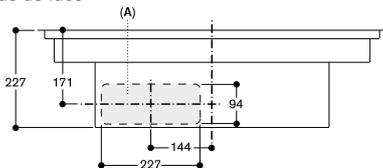
Coupe transversale



Coupe longitudinale



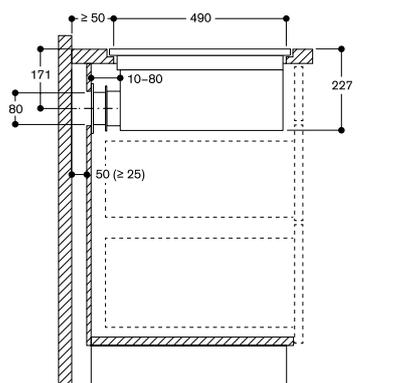
Vue de face



A : Connecté directement à l'arrière

Mesures en mm

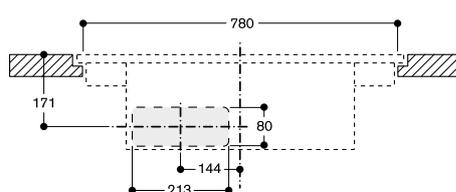
Vue de côté CV 282 101 en recyclage sans gaines - installation à fleur de plan



Non recommandé pour installation en mode recyclage contre des murs extérieurs non isolés ($U \geq 0.5 \text{ W/m}^2\text{C}$)

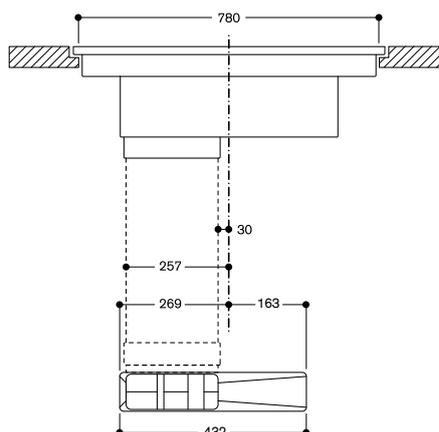
Mesures en mm

Vue de face - découpe du meuble pour recyclage à fleur de plan



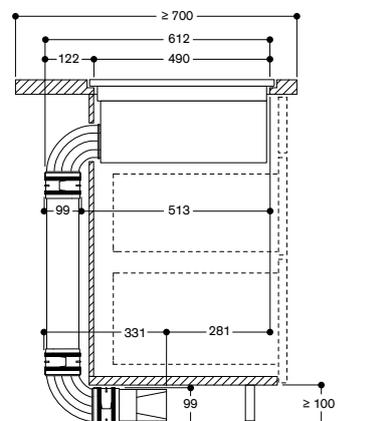
Mesures en mm

Vue de face pour CV 282 avec module de recyclage pour un système avec gaines et diffuseur d'air



Mesures en mm

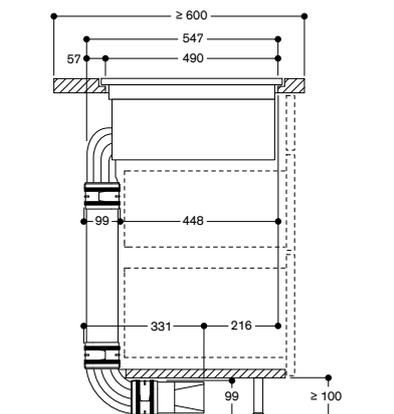
Vue de côté avec kit de recyclage pour un système avec gaines (coudes, gaines et diffuseur fournis) Profondeur plan de travail 700 mm - installation à fleur de plan



Non recommandé pour installation contre des murs extérieurs non isolés thermiquement ($U 0,5 \text{ W/m}^2\text{C}$)

Mesures en mm

Vue de côté avec kit de recyclage pour un système avec gaines (coudes, gaines et diffuseur fournis) Profondeur plan de travail 600 mm - installation à fleur de plan



Non recommandé pour installation contre des murs extérieurs non isolés thermiquement ($U 0,5 \text{ W/m}^2\text{C}$)

Mesures en mm



CV 282 111 4.379 €

Cadre en inox
Home Connect
Largeur 80 cm
Evacuation extérieure ou recyclage
Livrée sans les gaines de raccordement



Accessoires d'installation obligatoires

CA 082 011 215.95 €

Kit de recyclage pour un système sans gaines.
Comprend: 4 filtres CleanAir avec fort taux de réduction des odeurs et désactivation des allergènes, 1 pièce de connexion télescopique.

CA 082 061 382.95 €

Kit de recyclage pour un système avec gaines
Pour profondeur de plan de travail 60 cm
Comprend: 4 filtres CleanAir avec fort taux de réduction des odeurs et désactivation des allergènes, 1 coude extra court gaine plate, 1 gaine plate, 1 coude gaine plate, les pièces de connexion et le diffuseur d'air.

CA 082 071 382.95 €

Kit de recyclage pour un système avec gaines
Pour profondeur de plan de travail 70 cm
Comprend: 4 filtres CleanAir avec fort taux de réduction des odeurs et désactivation des allergènes, 1 gaine plate, 2 coudes gaine plate, les pièces de connexion et le diffuseur d'air.

CA 084 010 68.95 €

4 filtres acoustiques pour mode évacuation extérieure.

Accessoires en option

CA 050 300 511.95 €

Set de 3 poêles rectangulaires Flex.
Revêtement anti-adhérent.
Pour table Flex Induction.

CA 051 301 231.95 €

Teppan Yaki en matériau multi-couches
Pour table de cuisson Flex Induction.

CA 052 300 303.95 €

Plaque à griller en fonte d'aluminium
Revêtement anti-adhérent.
Pour table de cuisson Flex Induction.

CA 055 300 320.95 €

Grande Poêle rectangulaire Flex.
Revêtement anti-adhérent.
Pour table Flex Induction.

CA 060 300 189.95 €

Sensor de cuisson pour réglage de la température dans les casseroles.

CA 230 100 148.95 €

Bouton magnétique noir pour tables induction Série 200.

CA 282 112 145.95 €

4 filtres à charbon actif CleanAir avec fort taux de réduction des odeurs et désactivation des allergènes.

Table Flex Induction avec système de ventilation intégré Série 200 CV 282

- Encadrement inox massif
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuissons rectangulaires
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées
- Système de ventilation haute performance intégré dans la table de cuisson
- Fonction tout automatique du système de ventilation
- Filtre métallique anti-graisse grande surface, facile à retirer et lavable au lave-vaisselle
- Moteur silencieux et économe en énergie
- Evacuation extérieure ou recyclage
- Remplacement facile des filtres charbon actif CleanAir par le dessus de l'appareil en cas d'installation en mode recyclage
- Commande Twist-Pad avec bouton magnétique inox amovible
- Sélection et réglage faciles de toutes les fonctions grâce au display bicolore

Zones de cuisson

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

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

Performances du système de ventilation

Puissance position 3 / intensive :
Puissance d'aspiration mesurée selon la norme EN 61591.
Puissance acoustique mesurée selon EN 60704-3.
Réduction des odeurs en recyclage selon EN 61591.
Evacuation extérieure:
532 / 636 m³/h.
70 / 74 dB (A) re 1 pW.
Recyclage:
487 / 611 m³/h.
67 / 72 dB (A) re 1 pW.

Bandeau de commande

Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible.
Utilisation confortable des commandes grâce au display bicolore (blanc/orange).
Marquage des zones et surfaces de cuisson.
Contrôle électronique avec 17 positions de cuisson.
Contrôle du système de ventilation grâce à 3 vitesses électroniques et 1 position intensive.

Caractéristiques

Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.
Détection automatique des casseroles lors de la mise sous tension de la table.
Fonction Cuisson Professionnelle.
Fonction Sensor de cuisson (avec accessoire CA 060 300).
Fonction Frying-Sensor.
Fonction Booster pour casseroles.
Fonction Booster pour poêles.
Fonction Maintien au chaud.
Ajustement automatique de la puissance d'aspiration, contrôlé par sensor.
Activation automatique du système de ventilation lors de l'utilisation d'une zone de cuisson.
Fonction Aspiration intermittente, 6 min.
Fonction Temporisation automatique contrôlée par Sensor ou réglage manuel.
Indicateur de saturation du filtre recyclage CleanAir.
Filtre anti-graisse amovible, lavable au lave-vaisselle.
Couvercle du système de ventilation noir, haute qualité, en zinc moulé sous pression, lavable au lave-vaisselle.
Technologie d'aspiration très efficace, moteur BLDC.
Flux d'air intérieur optimisé pour un guidage de la circulation de l'air efficace.
Chronomètre.
Cuissons programmables jusqu'à 99 minutes.
Minuterie indépendante.
Fonction mémoire.
Menu d'options personnalisées.
Régulateur d'énergie.

Fonctions numériques (Home Connect)

Contrôle et surveillance à distance de la ventilation.
Surveillance à distance des zones de cuisson.
Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur Home Connect page 417.

Consommations

Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle de A+++ à D.
Consommation énergétique 56,9 kW/an.
Classe d'efficacité d'aspiration A.
Classe d'efficacité d'éclairage -.
Classe d'efficacité du filtre anti-graisse B.
Niveau sonore min. 61 dB / max. 70 dB position normale.

Sécurité

Interrupteur principal.
Témoin lumineux de mise sous tension.
Détection automatique des casseroles.
Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.
Sécurité enfants.
Coupure de sécurité.
Système de protection antidébordement à double niveau, amovible et lavable au lave-vaisselle.
Réservoir anti-débordement amovible, capacité 0,9 litres, lavable au lave-vaisselle.

Conseils d'installation

L'appareil doit rester accessible par en-dessous.
Largeur du meuble bas : min. 60 cm.
Profondeur du plan de travail : min. 60 cm.
Hauteur d'encastrement 223 mm.
Pour le set de recyclage (CA 082 011) il faut prévoir une ouverture verticale de min. 25 mm derrière la paroi arrière du meuble. Pour une puissance optimale nous recommandons une ouverture de 50 mm.
Pour une performance optimale en mode recyclage, nous recommandons une surface d'au moins 400 cm² pour la circulation de l'air recyclé.
Une gaine plate (Ø150 mm) peut être raccordée directement à la sortie d'air située à l'arrière de l'appareil.
En mode évacuation, prévoir l'installation d'un clapet anti-retour avec une pression d'ouverture de max. 65 Pa.
L'appareil doit être fixé par en-dessous. Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.

Accessoires à commander auprès du SAV:
Réf. 17006018 Poêle Frying Sensor ø 20 cm
Réf. 17006184 Poêle Frying Sensor ø 24 cm

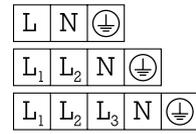
L'appareil doit être fixé par en-dessous.
Poids de l'appareil : env. 29 kg.

La longueur de gaine équivalente pour assurer de bonnes performances est Lmax 28 m. (se référer pages 230 - 231)
Si le conduit d'une hotte en mode d'évacuation extérieure est relié au conduit d'évacuation d'une cheminée ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée.
La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces.
Le poids de l'appareil et le poids supplémentaires des récipients sont à prendre en considération.
Garder l'espace libre sous le plan de travail pour accéder au réservoir anti-débordement: min. 300 mm pour retirer et vider le réservoir.

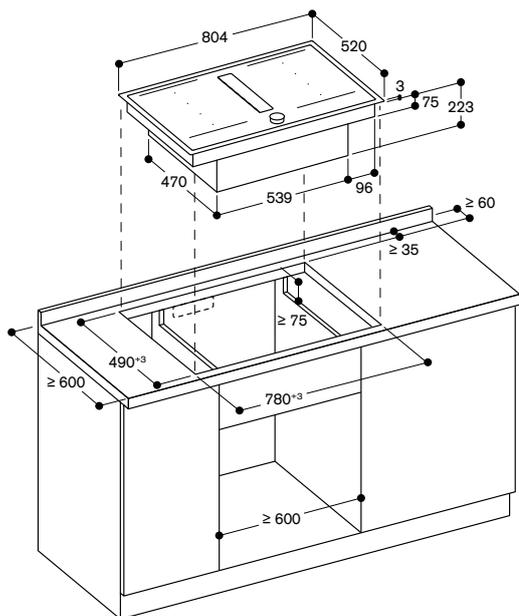
Conseils d'installation complémentaires en pages 112 et 113.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 7,4 kW.
Câble de raccordement 1,5 m sans prise.
Consommation d'énergie en veille/ display éteint 0,5 W.
Consommation d'énergie en standby/ internet 2,0 W.
Pour désactiver le mode WiFi, se référer à la notice d'utilisation.

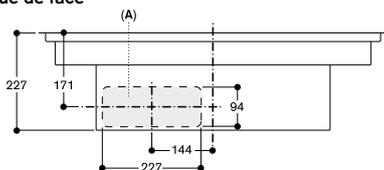


*Classe d'efficacité énergétique : sur une échelle de classification de A+++ à D.



Mesures en mm

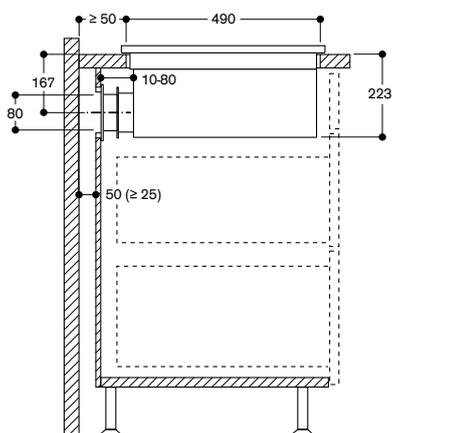
Vue de face



A : Connecté directement à l'arrière

Mesures en mm

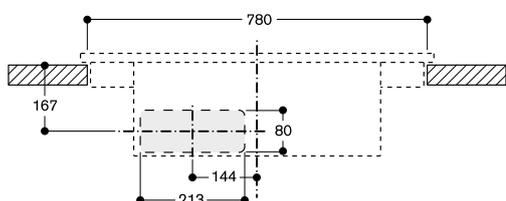
Vue de côté CV 282 111 en recyclage sans gaines



Non recommandé pour installation en mode recyclage contre des murs extérieurs non isolés ($U \geq 0.5 \text{ W/m}^2\text{°C}$)

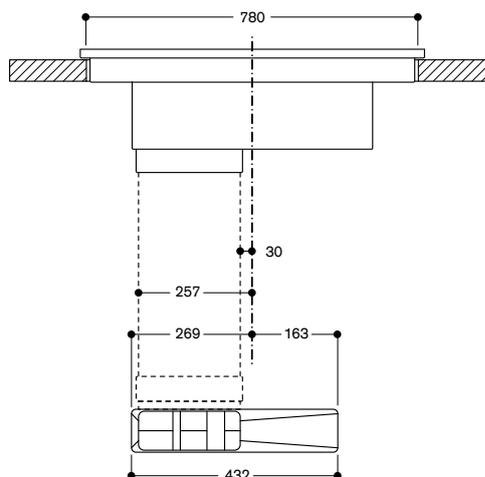
Mesures en mm

Vue de face - découpe du meuble pour recyclage installation classique



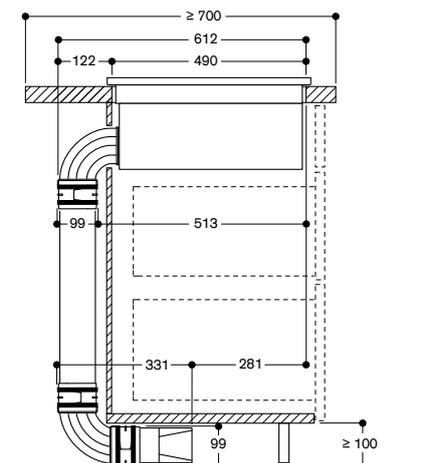
Mesures en mm

Vue de face pour CV 282 avec module de recyclage pour un système avec gaines et diffuseur d'air - installation classique



Mesures en mm

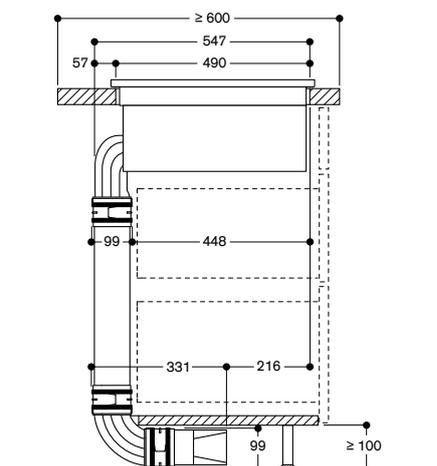
Vue de côté avec kit de recyclage pour un système avec gaines (coudes, gaines et diffuseur fournis) Profondeur plan de travail 700 mm - installation classique



Non recommandé pour installation contre des murs extérieurs non isolés thermiquement ($U 0,5 \text{ W/m}^2\text{°C}$)

Mesures en mm

Vue de côté avec kit de recyclage pour un système avec gaines (coudes, gaines et diffuseur fournis) Profondeur plan de travail 600 mm - installation classique



Non recommandé pour installation contre des murs extérieurs non isolés thermiquement ($U 0,5 \text{ W/m}^2\text{°C}$)

Mesures en mm

Configurations d'installation pour table Flex Induction avec système de ventilation intégré

Bon à savoir – pour une planification et une installation correcte

- Pour les mesures de la profondeur, tenir compte de la profondeur du meuble et du débord du plan de travail des meubles de cuisine.
- Raccordement pour l'évacuation extérieure à l'arrière. Les pièces de connexion nécessaires sont disponibles pour cette configuration.
- L'appareil doit rester accessible par le dessous.

Recyclage

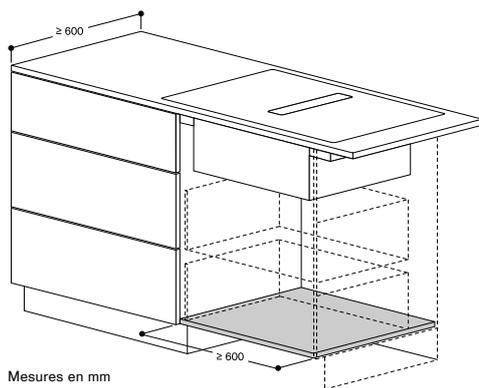
- Installation avec les kits pour mode recyclage
 - Remplacement des filtres à charbon CleanAir par le dessus
 - Garder l'accessibilité à la table par en-dessous.
 - Pour une performance optimale, il est nécessaire d'avoir suffisamment d'espace pour l'évacuation de l'air recyclé (surface d'aération de min. 400 cm²)
 - L'utilisation du kit de recyclage sans gaines CA 082 011 nécessite un espace vertical pour le retour de l'air recyclé de min. 25 mm derrière le panneau arrière du meuble bas.
- L'espace recommandé pour une performance optimale est de 50 mm.

Configuration d'installation 1 (recyclage)

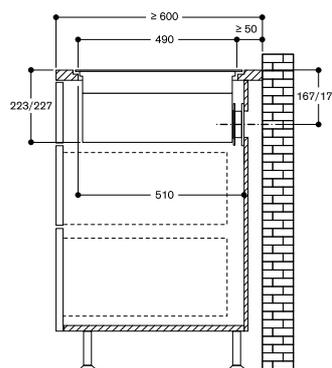
CV 282 / CV 482 / CV 492 avec recyclage de l'air sans gaines

Installation murale, profondeur plan de travail 60 cm, Espace vertical de min. 25 mm derrière le panneau arrière du meuble bas.

L'espace vertical recommandé pour une performance optimale est de 50 mm. Non recommandé en cas de mur extérieur non isolé thermiquement ($U \geq 0,5 \text{ W/m}^2 \text{ } ^\circ\text{C}$).



Mesures en mm



Liste des accessoires à commander:

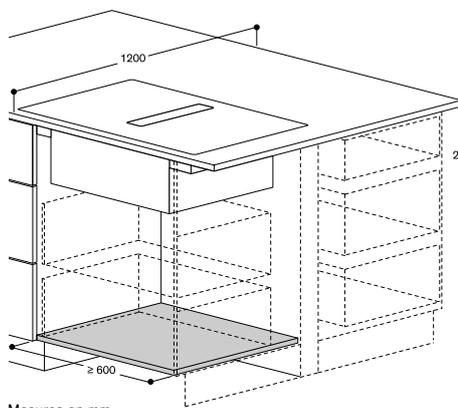
- 1 x CA 082 011 Kit de recyclage pour un système sans gaines

Configuration d'installation 2 (recyclage)

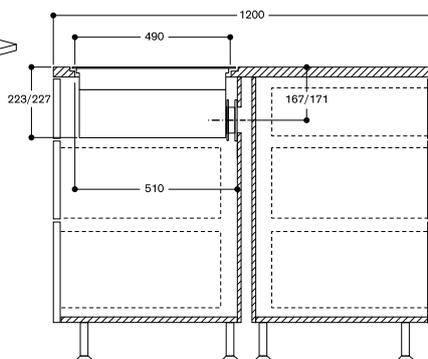
CV 282 / CV 482 / CV 492 avec recyclage de l'air sans gaines

Installation en îlot, profondeur de l'îlot 120 cm, Espace vertical de min. 25 mm derrière le panneau arrière du meuble bas.

L'espace vertical recommandé pour une performance optimale est de 50 mm. Non recommandé en cas de mur extérieur non isolé thermiquement ($U \geq 0,5 \text{ W/m}^2 \text{ } ^\circ\text{C}$).



Mesures en mm



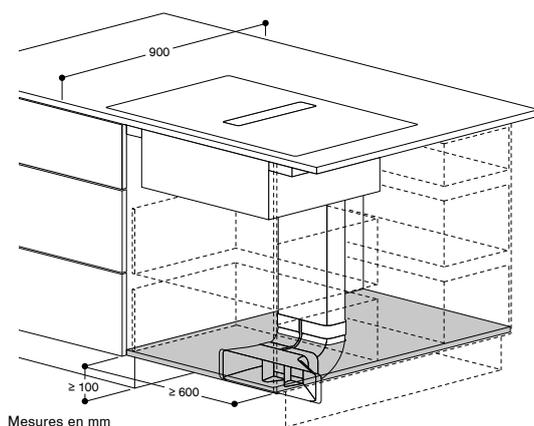
Liste des accessoires à commander:

- 1 x CA 082 011 Kit de recyclage pour un système sans gaines

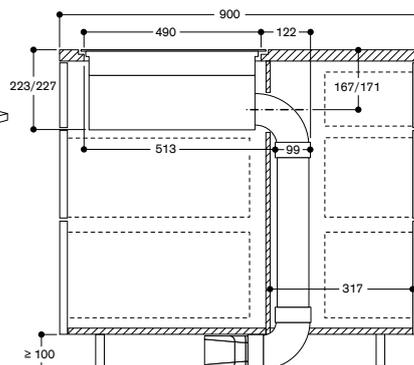
Configuration d'installation 3 (recyclage)

CV 282 / CV 482 / CV 492 (recyclage de l'air pour un système avec gaines)

Installation en îlot, profondeur de l'îlot 90 cm. Non recommandé en cas de mur extérieur non isolé thermiquement ($U \geq 0,5 \text{ W/m}^2 \text{ } ^\circ\text{C}$)



Mesures en mm



Liste des accessoires à commander:

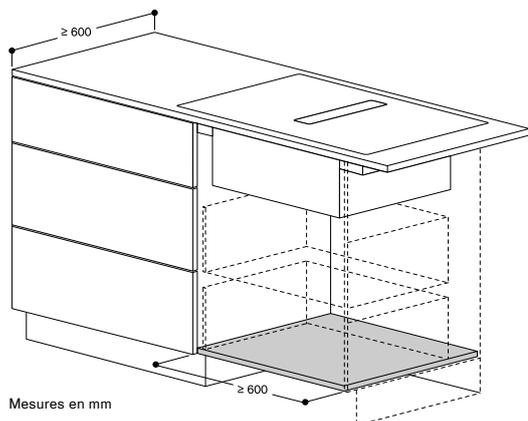
- 1 x CA 082 071 Kit de recyclage pour un système avec gaines (4 filtres CleanAir, 2 coudes gaine plate, gaine plate, pièces de connexion et diffuseur d'air fournis)
- Profondeur du plan de travail 70 cm

Évacuation extérieure

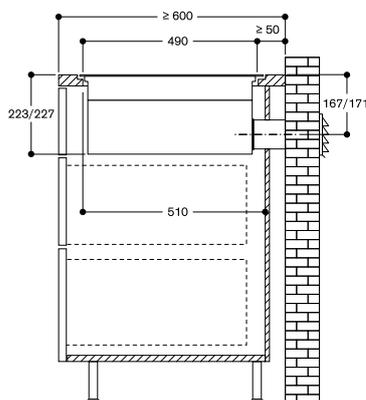
- L'appareil peut être raccordé directement à une gaine plate mâle Ø150 mm plat.
- Pour toutes les installations en évacuation extérieure, prévoir les filtres acoustiques CA 084 010.
- La longueur maximale de gaine d'évacuation recommandée pour assurer une bonne performance d'aspiration est de 8 m.
- Pour une performance d'aspiration optimale nous recommandons l'utilisation de gaines Ø150 mm. Les gaines et pièces de connexion sont à commander en tant qu'accessoires.
- Le raccordement entre 2 gaines plates doit se faire à l'aide d'une pièce de connexion.

Configuration d'installation 4 (évacuation extérieure)**CV 282 / CV 482 / CV 492 – installation en évacuation extérieure**

Installation murale, profondeur du plan de travail mini. 60 cm, connexion directe au cache de sortie murale gaine plate.



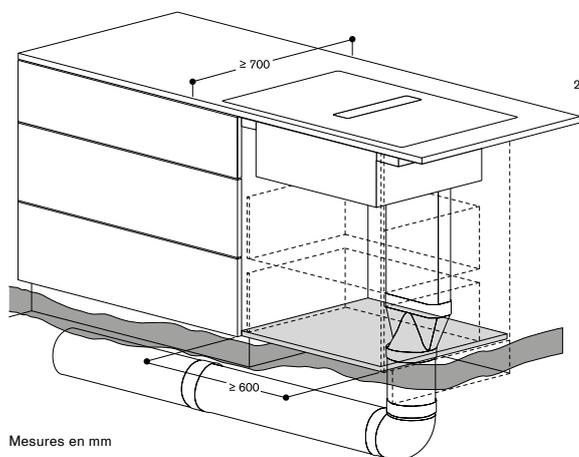
Mesures en mm

**Liste des accessoires à commander:**

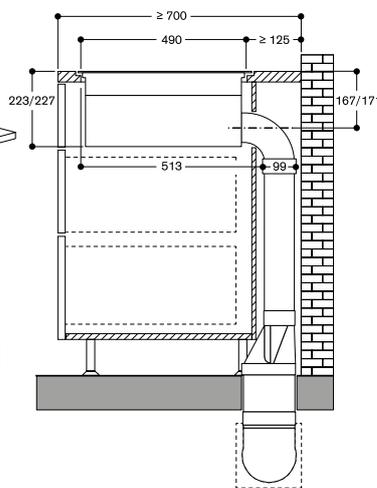
- 1 x CA 084 010 Kit de 4 filtres acoustiques
- 1 x AD 857 015 Gaine plate Ø150 mm (0,5 mètre)
- 1 x AD 850 050 Cache sortie murale plat Ø150 mm

Configuration d'installation 5 (évacuation extérieure)**CV 282 / CV 482 / CV 492 – installation en évacuation extérieure**

Installation murale ou en îlot, profondeur du plan de travail mini. 70 cm. Gaines d'évacuation vers l'extérieur sous la dalle via la cave.



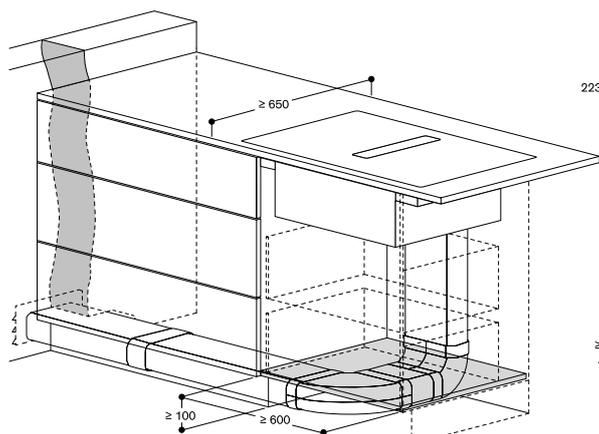
Mesures en mm

**Liste des accessoires à commander:**

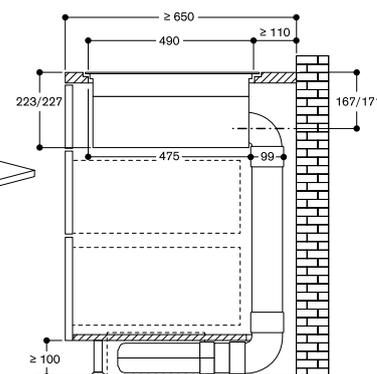
- 1 x CA 084 010 Kit de 4 filtres acoustiques
- 1 x AD 857 010 Gaine plate Ø150 mm (1 mètre)
- 1 x AD 857 030 Coude gaine plate 90° vertical Ø150 mm
- 1 x AD 857 041 Gaine plate adaptateur cylindrique Ø150 mm
- 3 x AD 752 010 Tuyau rond Ø150 mm
- 1 x AD 752 030 Coude 90° Ø150 mm
- 1 x AD 754 090 Pièce de connexion Ø150 mm
- 1 x AD 750 054 Caisson mural sortie télescopique Ø150 mm
- 1 x AD 990 090 Rouleau adhésif
- 2 x AD 857 040 Pièce de connexion gaine plate Ø150 mm

Configuration d'installation 6 (évacuation extérieure)**CV 282 / CV 482 / CV 492 – installation en évacuation extérieure**

Installation murale, profondeur du plan de travail mini. 65 cm. Gaines d'évacuation derrière le meuble et dans la plinthe.



Mesures en mm

**Liste des accessoires à commander:**

- 1 x CA 084 010 Kit de 4 filtres acoustiques
- 4 x AD 857 010 Gaine plate Ø150 mm (1 mètre)
- 1 x AD 857 030 Coude gaine plate 90° vertical Ø150 mm
- 1 x AD 857 031 Coude gaine plate 90° horizontal Ø150 mm
- 1 x AD 850 050 Cache sortie murale gaine plate Ø150 mm
- 1 x AD 857 033 Coude court gaine plate 90° vertical Ø150 mm
- 6 x AD 857 040 Pièce de connexion gaine plate



CX 492 101 6.939 €

Dessus verre
vitrocéramique noir
Sans cadre
Installation à fleur de plan
Home Connect
Largeur 90 cm

Le prix comprend

1 sensor de cuisson

Accessoires en option

CA 060 300 189.95 €

Sensor de cuisson
pour réglage de la température
dans les casseroles.

GN 232 110 725.95 €

Teppan Yaki composé
de plusieurs couches de métal
Gastro Norm 1/1
Pour table induction Full Zone
L x H x P : 530 x 325 x 20 mm.

Table de cuisson induction Full Zone Série 400 CX 492 101

- Sans cadre pour encastrement à fleur de plan
- Une seule grande surface de cuisson
- Emplacement libre des casseroles
- Toutes les tailles et formes de casseroles peuvent être utilisées
- Ecran TFT offre une gestion intuitive de toutes les fonctions
- Fonction Sensor de cuisson pour le contrôle de la température dans les casseroles
- Fonction Cuisson Professionnelle
- Puissance max. restituée pour gros récipients jusqu'à 5.5 kW

Zones de cuisson

Une seule grande surface de cuisson de 3200 cm².

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

Bandeau de commande

Ecran TFT couleur pour une gestion intuitive des fonctions avec affichage des opérations.

Contrôle électronique avec 17 positions de cuisson.

Caractéristiques

Fonction Sensor de cuisson.
Fonction Cuisson Professionnelle.
Fonction Cuisson Dynamique.
Fonction Teppan Yaki.
Fonction Booster pour casseroles.
Fonction Booster pour poêles.
Fonction Maintien au chaud.
Détection individuelle des récipients.
Minuterie coupe-circuit pour chaque récipient.
Chronomètre.
Minuterie indépendante.
Touche info avec conseils d'utilisation.
Régulateur d'énergie.

Fonctions numériques (Home Connect)

Contrôle de la ventilation basé sur la table de cuisson (avec la hotte compatible).
Surveillance à distance.
Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur Home Connect page 417.

Sécurité

Interrupteur principal.
Indicateur de chaleur résiduelle.
Sécurité enfants.
Coupure de sécurité.
Fonction Pause.

Conseils d'installation

Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.

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

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

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

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

L'appareil doit être fixé par en-dessous. L'épaisseur du joint peut varier en fonction des tolérances de la vitrocéramique et de la découpe du plan de travail.

Poids de l'appareil : env. 31 kg.

Conseils d'installation complémentaires en page 134.

Valeurs de raccordement

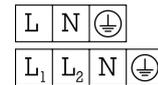
Puissance de raccordement totale 7.4 kW.

Câble de raccordement 1.5 m sans prise.

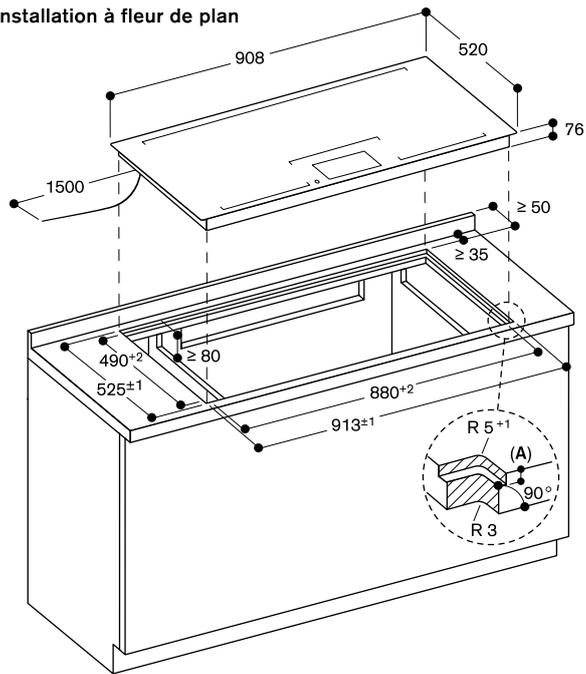
Consommation d'énergie en veille/ display éteint 0,5 W.

Consommation d'énergie en standby/ internet 2,0 W.

Pour désactiver le mode WiFi, se référer à la notice d'utilisation.



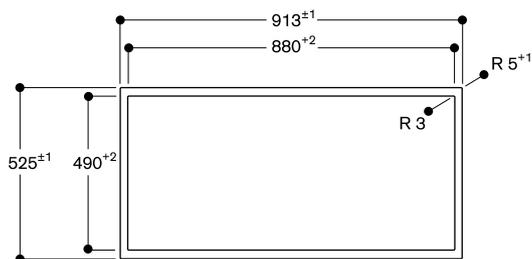
Installation à fleur de plan



A: $6,5^{+0,5}$

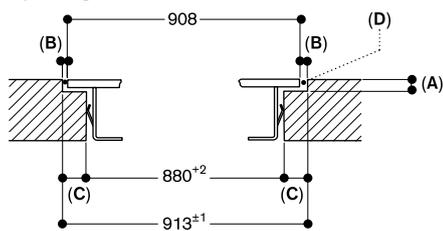
Mesures en mm

Vue de dessus



Mesures en mm

Coupe longitudinale



A: $6,5^{+0,5}$

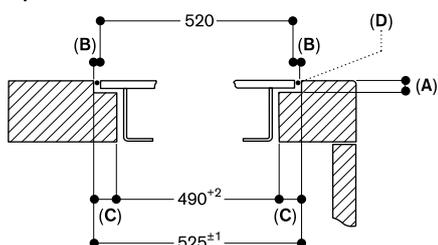
B: 2,5

C: 16,5

D: Remplissage avec du silicone

Mesures en mm

Coupe transversale



A: $6,5^{+0,5}$

B: 2,5

C: 17,5

D: Remplissage avec du silicone

Mesures en mm



CX 492 111 6.939 €

Dessus verre
vitrocéramique noir
Cadre inox
Home Connect
Largeur 90 cm

Le prix comprend

1 sensor de cuisson

Accessoires d'installation

VA 420 004 160.95 €

Barrette de jonction
pour installation à fleur de plan de
plusieurs appareils Vario Série 400.

VA 420 010 160.95 €

Barrette de jonction
pour installation classique sur le plan
de travail de plusieurs appareils
Vario Série 400.

Accessoires en option

CA 060 300 189.95 €

Sensor de cuisson
pour réglage de la température
dans les casseroles.

GN 232 110 725.95 €

Teppan Yaki composé
de plusieurs couches de métal
Gastro Norm 1/1
Pour table induction Full Zone
L x H x P : 530 x 325 x 20 mm.

Table de cuisson induction Full Zone Série 400 CX 492 111

- Une seule grande surface de cuisson
- Emplacement libre des casseroles
- Toutes les tailles et formes de casseroles peuvent être utilisées
- Ecran TFT offre une gestion intuitive de toutes les fonctions
- Fonction Sensor de cuisson pour le contrôle de la température dans les casseroles
- Fonction Cuisson Professionnelle
- Puissance max. restituée pour gros récipients jusqu'à 5.5 kW
- Cadre en inox massif d'une épaisseur de 3 mm travaillé avec une grande précision
- Peut être installé sur le plan de travail avec cadre apparent ou à fleur de plan
- Se combine parfaitement avec les Vario de la Série 400

Zones de cuisson

Une seule grande surface de cuisson de 3200 cm².

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

Bandeau de commande

Ecran TFT couleur pour une gestion intuitive des fonctions avec affichage des opérations.

Contrôle électronique avec 17 positions de cuisson.

Caractéristiques

Fonction Sensor de cuisson.
Fonction Cuisson Professionnelle.
Fonction Cuisson Dynamique.
Fonction Teppan Yaki.
Fonction Booster pour casseroles.
Fonction Booster pour poêles.
Fonction Maintien au chaud.
Détection individuelle des récipients.
Minuterie coupe-circuit pour chaque récipient.
Chronomètre.
Minuterie indépendante.
Touche info avec conseils d'utilisation.
Régulateur d'énergie.

Fonctions numériques (Home Connect)

Contrôle de la ventilation basé sur la table de cuisson (avec la hotte compatible).
Surveillance à distance.
Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur Home Connect page 417.

Sécurité

Interrupteur principal.
Indicateur de chaleur résiduelle.
Sécurité enfants.
Coupure de sécurité.
Fonction Pause.

Conseils d'installation

Selon le type d'installation (sur le plan de travail ou à fleur de plan), respecter les spécificités des découpes.

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

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

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

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

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

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

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

Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.

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

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

Poids de l'appareil : env. 31 kg.

Conseils d'installation complémentaires en page 134.

Valeurs de raccordement

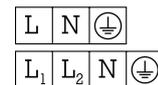
Puissance de raccordement totale 7.4 kW.

Câble de raccordement 1.5 m sans prise.

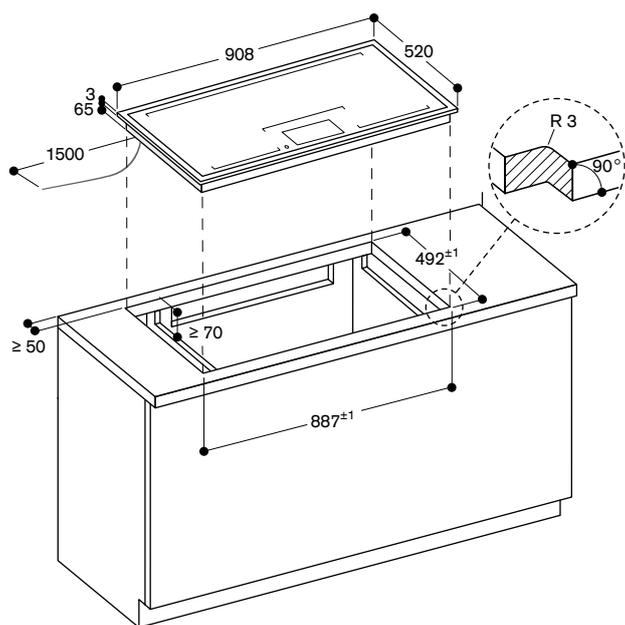
Consommation d'énergie en veille/display éteint 0,5 W.

Consommation d'énergie en standby/internet 2,0 W.

Pour désactiver le mode WiFi, se référer à la notice d'utilisation.

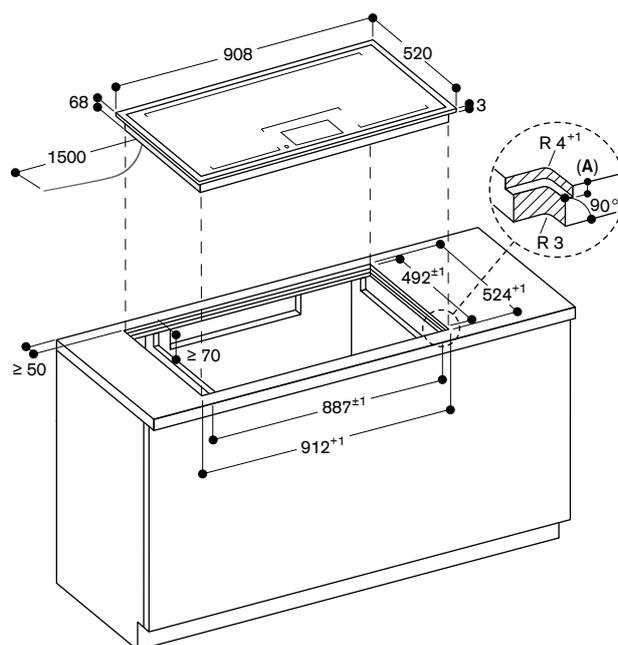


CX 492 111 Installation classique sur le plan de travail



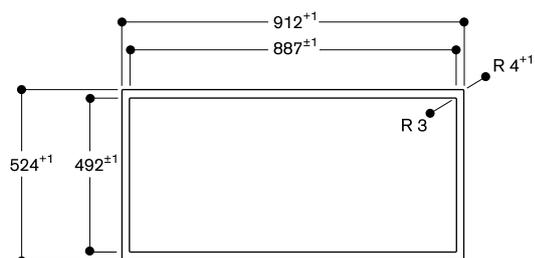
Mesures en mm

CX 492 111 Installation à fleur de plan



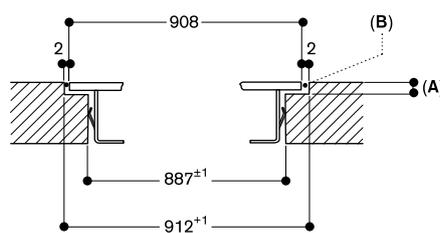
A : 3,5^{0,5}
Mesures en mm

Vue de dessus



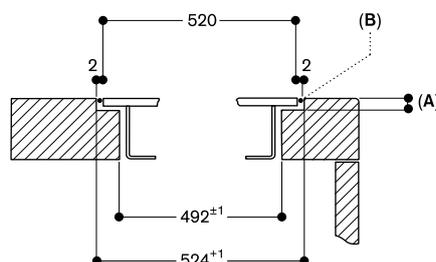
Mesures en mm

Coupe longitudinale



A : 3,5^{0,5}
B : Remplissage avec du silicone
Mesures en mm

Coupe transversale



A : 3,5^{0,5}
B : Remplissage avec du silicone
Mesures en mm



CX 482 101 6.349 €

Dessus verre
vitrocéramique noir
Sans cadre
Installation à fleur de plan
Home Connect
Largeur 80 cm

Le prix comprend

1 sensor de cuisson

Accessoires en option

CA 060 300 189.95 €

Sensor de cuisson
pour réglage de la température
dans les casseroles.

GN 232 110 725.95 €

Teppan Yaki composé
de plusieurs couches de métal
Gastro Norm 1/1
Pour table induction Full Zone
L x H x P : 530 x 325 x 20 mm.

Table de cuisson induction Full Zone Série 400 CX 482 101

- Sans cadre pour encastrement à fleur de plan
- Une seule grande surface de cuisson
- Emplacement libre des casseroles
- Toutes les tailles et formes de casseroles peuvent être utilisées
- Ecran TFT offre une gestion intuitive de toutes les fonctions
- Fonction Sensor de cuisson pour le contrôle de la température dans les casseroles
- Fonction Cuisson Professionnelle
- Puissance max. restituée pour gros récipients jusqu'à 5.5 kW

Zones de cuisson

Une seule grande surface de cuisson de 2750 cm².

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

Bandeau de commande

Ecran TFT couleur pour une gestion intuitive des fonctions avec affichage des opérations.

Contrôle électronique avec 17 positions de cuisson.

Caractéristiques

Fonction Sensor de cuisson.
Fonction Cuisson Professionnelle.
Fonction Cuisson Dynamique.
Fonction Teppan Yaki.
Fonction Booster pour casseroles.
Fonction Booster pour poêles.
Fonction Maintien au chaud.
Détection individuelle des récipients.
Minuterie coupe-circuit pour chaque récipient.
Chronomètre.
Minuterie indépendante.
Touche info avec conseils d'utilisation.
Régulateur d'énergie.

Fonctions numériques (Home Connect)

Contrôle de la ventilation basé sur la table de cuisson (avec la hotte compatible).
Surveillance à distance.
Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur Home Connect page 417.

Sécurité

Interrupteur principal.
Indicateur de chaleur résiduelle.
Sécurité enfants.
Coupure de sécurité.
Fonction Pause.

Conseils d'installation

Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.
Le Wok WP 400 001 ne peut pas être utilisé avec cet appareil.

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

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

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

L'appareil doit être fixé par en-dessous. L'épaisseur du joint peut varier en fonction des tolérances de la vitrocéramique et de la découpe du plan de travail.

Poids de l'appareil : env. 26 kg.

Conseils d'installation complémentaires en page 134.

Valeurs de raccordement

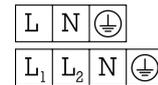
Puissance de raccordement totale 7.4 kW.

Câble de raccordement 1.5 m sans prise.

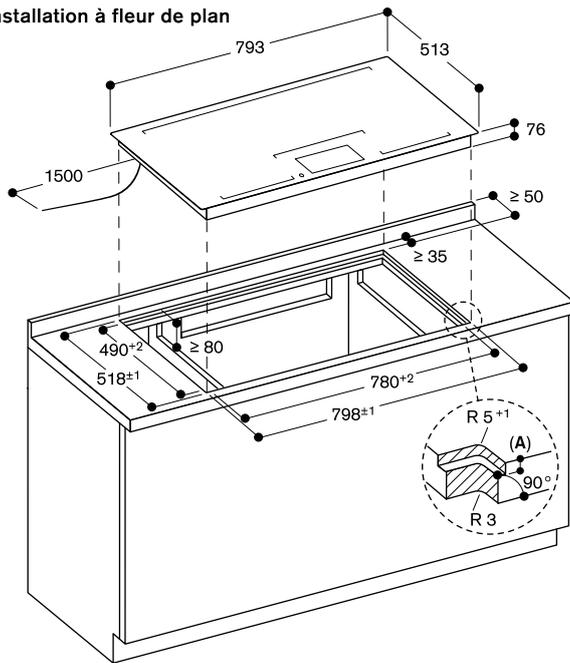
Consommation d'énergie en veille/display éteint 0,5 W.

Consommation d'énergie en standby/internet 2,0 W.

Pour désactiver le mode WiFi, se référer à la notice d'utilisation.



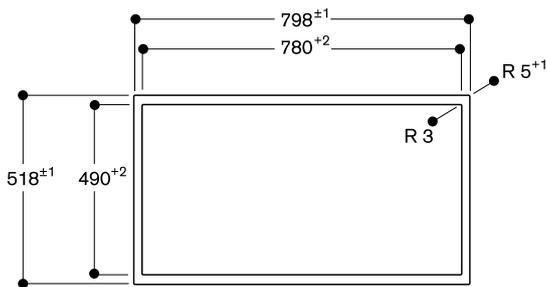
Installation à fleur de plan



A: $6,5^{+0,5}$

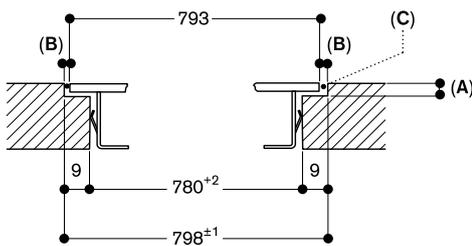
Mesures en mm

Vue de dessus



Mesures en mm

Coupe longitudinale



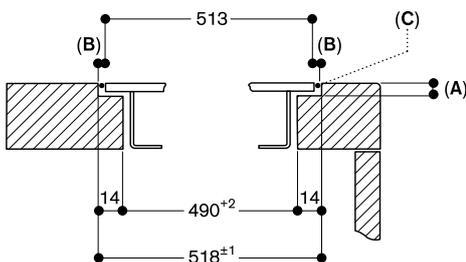
A : $6,5^{+0,5}$

B : 2,5

C : Remplissage avec du silicone

Mesures en mm

Coupe transversale



A : $6,5^{+0,5}$

B : 2,5

C : Remplissage avec du silicone

Mesures en mm



CX 482 111 6.349 €

Dessus verre
vitrocéramique noir
Cadre inox
Home Connect
Largeur 80 cm

Le prix comprend

1 sensor de cuisson

Accessoires d'installation

VA 420 004 160.95 €

Barrette de jonction
pour installation à fleur de plan
de plusieurs appareils Vario
Série 400.

VA 420 010 160.95 €

Barrette de jonction
pour installation classique sur le plan
de travail de plusieurs appareils Vario
Série 400.

Accessoires en option

CA 060 300 189.95 €

Sensor de cuisson
pour réglage de la température
dans les casseroles.

GN 232 110 725.95 €

Teppan Yaki composé
de plusieurs couches de métal
Gastro Norm 1/1
Pour table induction Full Zone
L x H x P : 530 x 325 x 20 mm.

Table de cuisson induction Full Zone Série 400 CX 482 111

- Une seule grande surface de cuisson
- Emplacement libre des casseroles
- Toutes les tailles et formes de casseroles peuvent être utilisées
- Ecran TFT offre une gestion intuitive de toutes les fonctions
- Fonction Sensor de cuisson pour le contrôle de la température dans les casseroles
- Fonction Cuisson Professionnelle
- Puissance max. restituée pour gros récipients jusqu'à 5.5 kW
- Cadre en inox massif d'une épaisseur de 3 mm travaillé avec une grande précision
- Peut être installé sur le plan de travail avec cadre apparent ou à fleur de plan
- Se combine parfaitement avec les Vario de la Série 400

Zones de cuisson

Une seule grande surface de cuisson de 2750 cm².
Jusqu'à 5 récipients peuvent être utilisés simultanément sur la table de cuisson.

Bandeau de commande

Ecran TFT couleur pour une gestion intuitive des fonctions avec affichage des opérations.

Contrôle électronique avec 17 positions de cuisson.

Caractéristiques

Fonction Sensor de cuisson.
Fonction Cuisson Professionnelle.
Fonction Cuisson Dynamique.
Fonction Teppan Yaki.
Fonction Booster pour casseroles.
Fonction Booster pour poêles.
Fonction Maintien au chaud.
Détection individuelle des récipients.
Minuterie coupe-circuit pour chaque récipient.
Chronomètre.
Minuterie indépendante.
Touche info avec conseils d'utilisation.
Régulateur d'énergie.

Fonctions numériques (Home Connect)

Contrôle de la ventilation basé sur la table de cuisson (avec la hotte compatible).
Surveillance à distance.
Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur Home Connect page 417.

Sécurité

Interrupteur principal.
Indicateur de chaleur résiduelle.
Sécurité enfants.
Coupure de sécurité.
Fonction Pause.

Conseils d'installation

Selon le type d'installation (sur le plan de travail ou à fleur de plan), respecter les spécificités des découpes.

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

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

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

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

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

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

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

Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.

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

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

Poids de l'appareil : env. 27 kg.

Conseils d'installation complémentaires en page 134.

Valeurs de raccordement

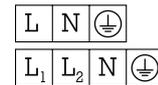
Puissance de raccordement totale 7.4 kW.

Câble de raccordement 1.5 m sans prise.

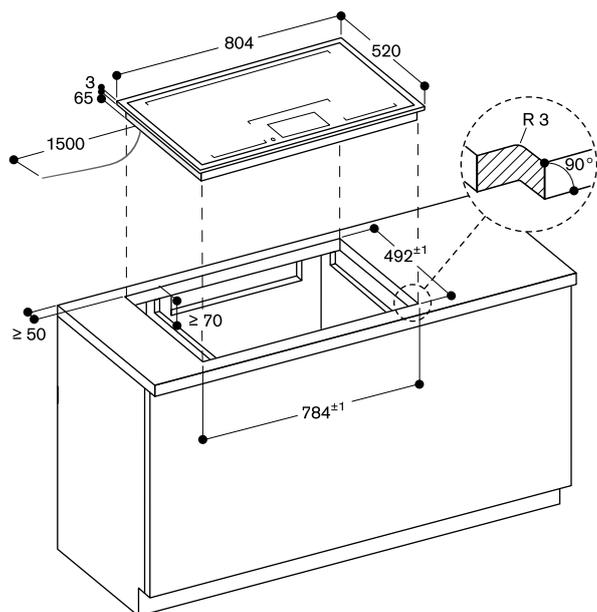
Consommation d'énergie en veille/display éteint 0,5 W.

Consommation d'énergie en standby/internet 2,0 W.

Pour désactiver le mode WiFi, se référer à la notice d'utilisation.

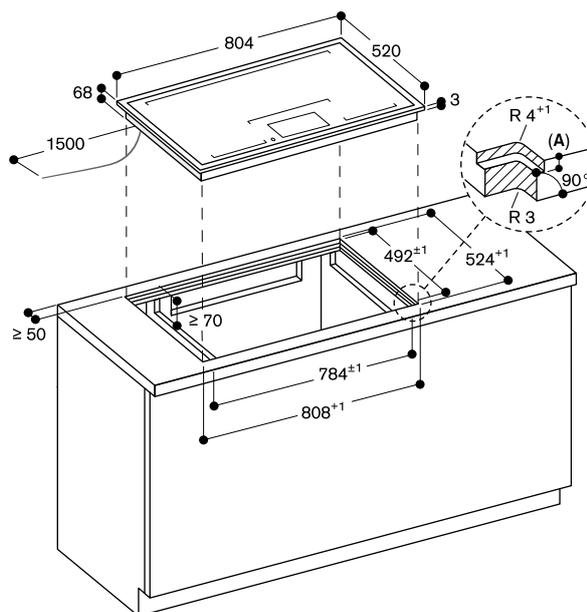


CX 482 111 Installation classique sur plan de travail



Mesures en mm

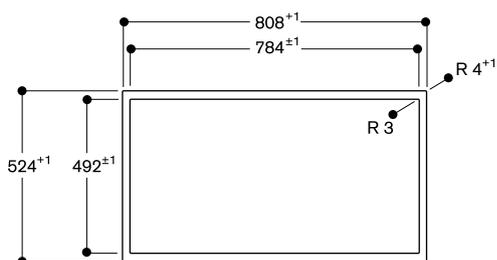
CX 482 111 Installation à fleur de plan



A : 3,5^{0,5}

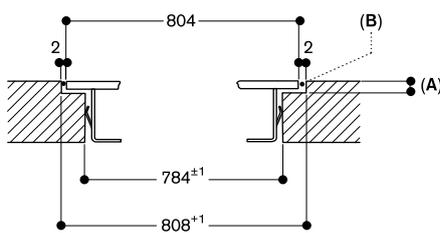
Mesures en mm

Vue de dessus



Mesures en mm

Coupe longitudinale

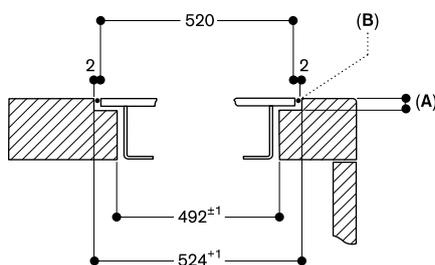


A : 3,5^{0,5}

B : Remplissage avec du silicone

Mesures en mm

Coupe transversale



A : 3,5^{0,5}

B : Remplissage avec du silicone

Mesures en mm



CI 292 102 3.339 €

Sans cadre
Installation à fleur de plan
Home Connect
Largeur 90 cm

Accessoires en option

CA 050 300 511.95 €

Set de 3 poêles
rectangulaires Flex.
Revêtement anti-adhérent.
Pour table Flex Induction.

CA 051 301 231.95 €

Teppan Yaki
en matériau multi-couches
Pour table de cuisson Flex Induction.

CA 052 300 303.95 €

Plaque à griller
en fonte d'aluminium
Revêtement anti-adhérent.
Pour table de cuisson Flex Induction.

CA 055 300 320.95 €

Grande Poêle
rectangulaire Flex.
Revêtement anti-adhérent.
Pour table Flex Induction.

CA 060 300 189.95 €

Sensor de cuisson
pour réglage de la température
dans les casseroles.

CA 230 100 148.95 €

Bouton
magnétique Twist Pad noir.

Table de cuisson induction Série 200 CI 292

- Sans cadre pour encastrement à fleur de plan
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuissons rectangulaires
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées
- Fonction Cuisson Professionnelle pour une répartition de la table en 3 zones de cuisson avec puissances définies
- Fonction Sensor de cuisson pour le contrôle de la température dans les casseroles
- Fonction Frying-Sensor pour un contrôle de la température dans les poêles
- Grande zone de cuisson pour casseroles jusqu'à ø 32 cm
- Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible
- Sélection et réglage faciles de toutes les fonctions grâce au display bicolore

Zones de cuisson

Zone de droite :

2 zones de cuisson Flex Induction
23 x 20 cm (2200 W, avec Booster
3700 W), combinables en zone
23 x 40 cm (3300 W, avec Booster
3700 W).

Zone de gauche :

2 zones de cuisson Flex Induction
23 x 20 cm (2200 W, avec Booster
3700 W), combinables en zone
23 x 40 cm (3300 W, avec Booster
3700 W).

Zone centrale :

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

Bandeau de commande

Commande Twist-Pad avec bouton
magnétique amovible.
Utilisation confortable des commandes
grâce au display bicolore (blanc/orange).
Marquage des zones et surfaces de
cuisson.
Réglage électronique en 17 positions
de cuisson.

Caractéristiques

Fonction Flex pour zones de cuisson
rectangulaires.
Fonction Cuisson Professionnelle.
Fonction Sensor de cuisson (avec
accessoire CA 060 300).
Fonction Frying-Sensor.
Fonction Booster pour casseroles.
Fonction Booster pour poêles.
Fonction Maintien au chaud.
Chronomètre.
Cuissons programmables jusqu'à
99 minutes.
Minuterie indépendante.
Menu d'options personnalisées.
Régulateur d'énergie.

Fonctions numériques (Home Connect)

Contrôle de la ventilation basé sur
la table de cuisson (avec la hotte
compatible).
Surveillance à distance.
Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur
Home Connect page 417.

Sécurité

Interrupteur principal.
Témoin lumineux de mise sous tension.
Détection automatique des casseroles.
Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.
Sécurité enfants.
Coupure de sécurité.

Conseils d'installation

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

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

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

Uniquement adapté aux ustensiles
de cuisine à fond magnétique.

Accessoires à commander auprès du SAV:

Réf. 17006018 Poêle Frying Sensor ø 20 cm
Réf. 17006184 Poêle Frying Sensor ø 24 cm
Réf. 17006185 Poêle Frying Sensor ø 28 cm
Réf. 17006019 Poêle Frying Sensor ø 32 cm

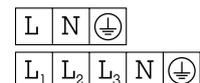
Le Wok WP 400 001 ne peut pas être
utilisé avec cet appareil.

L'appareil doit être fixé par en-dessous.
Poids de l'appareil : env. 27 kg.

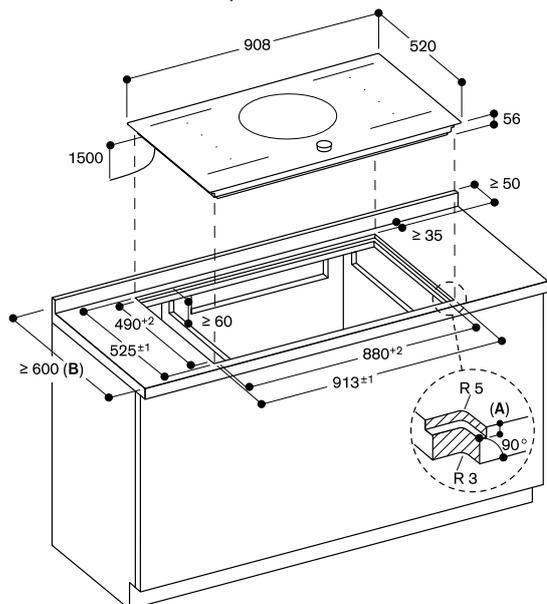
Conseils d'installation complémentaires
en page 134.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale
11,1 kW.
Câble de raccordement 1,5 m sans
prise.
Consommation d'énergie en veille/
display éteint 0,5 W.
Consommation d'énergie en standby/
internet 2,0 W.
Pour désactiver le mode WiFi, se
référer à la notice d'utilisation.



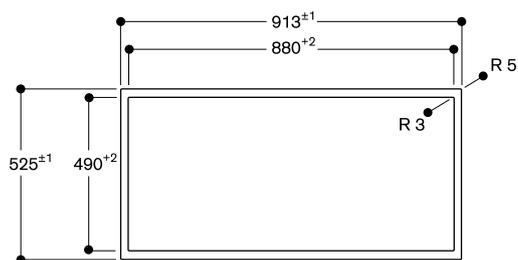
Installation à fleur de plan



- A: $6,5^{+0,5}$
- B: Veuillez vérifier le manuel d'installation si la profondeur du plan de travail est inférieure à 600 mm.

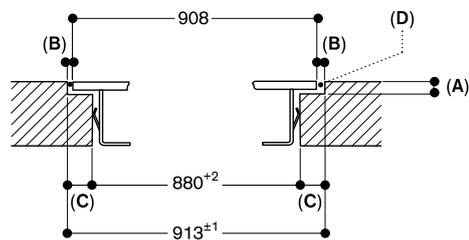
Mesures en mm

Vue de dessus



Mesures en mm

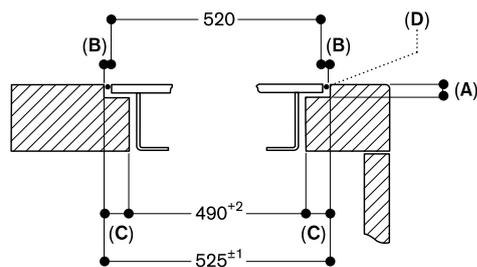
Coupe longitudinale



- A : $6,5^{+0,5}$
- B : 2,5
- C : 16,5
- D : Remplissage avec du silicone

Mesures en mm

Coupe transversale



- A: $6,5^{+0,5}$
- B: 2,5
- C: 17,5
- D: Remplissage avec du silicone

Mesures en mm



CI 292 112 3.339 €
 Cadre inox
 Home Connect
 Largeur 90 cm

Accessoires en option

CA 050 300 511.95 €

Set de 3 poêles
 rectangulaires Flex.
 Revêtement anti-adhérent.
 Pour table Flex Induction.

CA 051 301 231.95 €

Teppan Yaki
 en matériau multi-couches
 Pour table de cuisson Flex Induction.

CA 052 300 303.95 €

Plaque à griller
 en fonte d'aluminium
 Revêtement anti-adhérent.

CA 055 300 320.95 €

Grande Poêle
 rectangulaire Flex.
 Revêtement anti-adhérent.

CA 060 300 189.95 €

Sensor de cuisson
 pour réglage de la température
 dans les casseroles.

CA 230 100 148.95 €

Bouton
 magnétique Twist Pad noir.

Table de cuisson induction Série 200
CI 292

- Encadrement inox massif
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuissons rectangulaires
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées
- Fonction Cuisson Professionnelle pour une répartition de la table en 3 zones de cuisson avec puissances définies
- Fonction Sensor de cuisson pour le contrôle de la température dans les casseroles
- Fonction Frying-Sensor pour un contrôle de la température dans les poêles
- Grande zone de cuisson pour casseroles jusqu'à ø 32 cm
- Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible
- Sélection et réglage faciles de toutes les fonctions grâce au display bicolore

Zones de cuisson

Zone de droite :

2 zones de cuisson Flex Induction 23 x 20 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 23 x 40 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Zone de gauche :

2 zones de cuisson Flex Induction 23 x 20 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 23 x 40 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Zone centrale :

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

Bandeau de commande

Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible.
 Utilisation confortable des commandes grâce au display bicolore (blanc/orange).
 Marquage des zones et surfaces de cuisson.
 Réglage électronique en 17 positions de cuisson.

Caractéristiques

Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.
 Fonction Cuisson Professionnelle.
 Fonction Sensor de cuisson (avec accessoire CA 060 300).
 Fonction Frying-Sensor.
 Fonction Booster pour casseroles.
 Fonction Booster pour poêles.
 Fonction Maintien au chaud.
 Chronomètre.
 Cuissons programmables jusqu'à 99 minutes.
 Minuterie indépendante.
 Menu d'options personnalisées.
 Régulateur d'énergie.

Fonctions numériques (Home Connect)

Contrôle de la ventilation basé sur la table de cuisson (avec la hotte compatible).
 Surveillance à distance.
 Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur Home Connect page 417.

Sécurité

Interrupteur principal.
 Témoin lumineux de mise sous tension.
 Détection automatique des casseroles.
 Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.
 Sécurité enfants.
 Coupure de sécurité.

Conseils d'installation

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

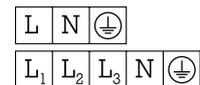
Accessoires à commander auprès du SAV:
 Réf. 17006018 Poêle Frying Sensor ø 20 cm
 Réf. 17006184 Poêle Frying Sensor ø 24 cm
 Réf. 17006185 Poêle Frying Sensor ø 28 cm
 Réf. 17006019 Poêle Frying Sensor ø 32 cm

Le Wok WP 400 001 ne peut pas être utilisé avec cet appareil.
 L'appareil doit être fixé par en-dessous.
 Poids de l'appareil : env. 23 kg.

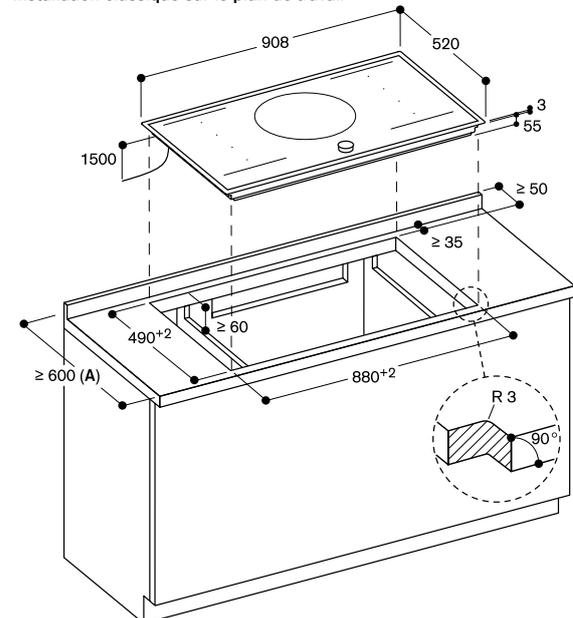
Conseils d'installation complémentaires en page 134.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 11.1 kW.
 Câble de raccordement 1.5 m sans prise.
 Consommation d'énergie en veille/ display éteint 0,5 W.
 Consommation d'énergie en standby/ internet 2,0 W.
 Pour désactiver le mode WiFi, se référer à la notice d'utilisation.



Installation classique sur le plan de travail



A: Veuillez vérifier le manuel d'installation si la profondeur du plan de travail est inférieure à 600 mm.

Mesures en mm



| | |
|------------------------------|---------|
| CI 283 103 | 2.639 € |
| Sans cadre | |
| Installation à fleur de plan | |
| Home Connect | |
| Largeur 80 cm | |

Accessoires en option

| | |
|--------------------------------------|----------|
| CA 050 300 | 511.95 € |
| Set de 3 poêles rectangulaires Flex. | |
| Revêtement anti-adhérent. | |
| Pour table Flex Induction. | |

| | |
|---------------------------------------|----------|
| CA 051 301 | 231.95 € |
| Teppan Yaki en matériau multi-couches | |
| Pour table de cuisson Flex Induction. | |

| | |
|---------------------------------------|----------|
| CA 052 300 | 303.95 € |
| Plaque à griller en fonte d'aluminium | |
| Revêtement anti-adhérent. | |
| Pour table de cuisson Flex Induction. | |

| | |
|----------------------------------|----------|
| CA 055 300 | 320.95 € |
| Grande Poêle rectangulaire Flex. | |
| Revêtement anti-adhérent. | |
| Pour table Flex Induction. | |

| | |
|---|----------|
| CA 060 300 | 189.95 € |
| Sensor de cuisson pour réglage de la température dans les casseroles. | |

| | |
|-----------------------------------|----------|
| CA 230 100 | 148.95 € |
| Bouton magnétique Twist Pad noir. | |

Table de cuisson induction Série 200
CI 283

- Sans cadre pour encastrement à fleur de plan
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuissons rectangulaires
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées
- Fonction Cuisson Professionnelle pour une répartition de la table en 3 zones de cuisson avec puissances définies
- Fonction Sensor de cuisson pour le contrôle de la température dans les casseroles
- Fonction Frying-Sensor pour un contrôle de la température dans les poêles
- Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible
- Sélection et réglage faciles de toutes les fonctions grâce au display bicolore

Zones de cuisson

Zone de droite :
2 zones de cuisson Flex Induction 21 x 20 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 21 x 40 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Zone centrale :
1 zone induction Ø 24 cm (2200 W, avec Booster 3700 W).

Zone de gauche :
1 zone de cuisson induction Ø 18 cm (1800 W, avec Booster 3100 W).
1 zone de cuisson induction Ø 15 cm (1400 W, avec Booster 2200 W).

Bandeau de commande

Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible.

Utilisation confortable des commandes grâce au display bicolore (blanc/orange).

Marquage des zones et surfaces de cuisson.

Réglage électronique en 17 positions de cuisson.

Caractéristiques

Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.

Fonction Cuisson Professionnelle.

Fonction Sensor de cuisson (avec accessoire CA 060 300).

Fonction Frying-Sensor.

Fonction Booster pour casseroles.

Fonction Booster pour poêles.

Fonction Maintien au chaud.

Chronomètre.

Cuissons programmables jusqu'à 99 minutes.

Minuterie indépendante.

Menu d'options personnalisées.

Régulateur d'énergie.

Fonctions numériques (Home Connect)

Contrôle de la ventilation basé sur la table de cuisson (avec la hotte compatible).

Surveillance à distance.

Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur Home Connect page 417.

Sécurité

Interrupteur principal.

Témoin lumineux de mise sous tension.

Détection automatique des casseroles.

Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.

Sécurité enfants.

Coupure de sécurité.

Conseils d'installation

L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes.

Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.

La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint.

Ne pas utiliser de garnissage par le dessous.

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

Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.

Accessoires à commander auprès du SAV:
Réf. 17006018 Poêle Frying Sensor ø 20 cm
Réf. 17006184 Poêle Frying Sensor ø 24 cm

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

L'appareil doit être fixé par en-dessous.

Poids de l'appareil : env. 16 kg.

Conseils d'installation complémentaires en page 134.

Valeurs de raccordement

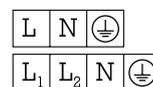
Puissance de raccordement totale 7.4 kW.

Câble de raccordement 1.5 m sans prise.

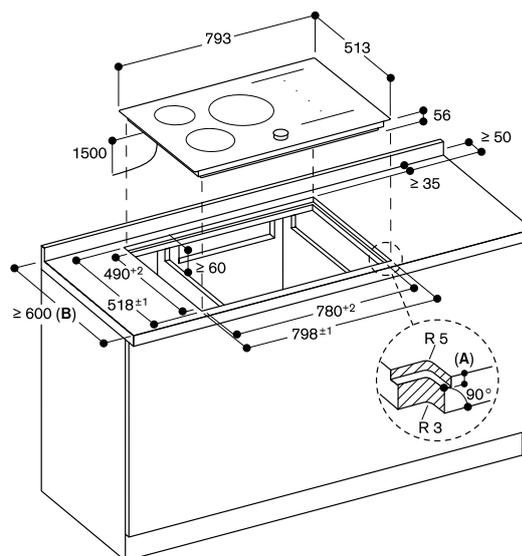
Consommation d'énergie en veille/display éteint 0,5 W.

Consommation d'énergie en standby/internet 2,0 W.

Pour désactiver le mode WiFi, se référer à la notice d'utilisation.



Installation à fleur de plan

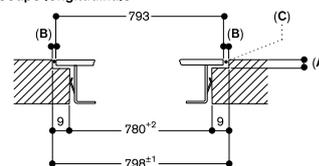


A: 6,5^{+0,5}

B: Veuillez vérifier le manuel d'installation si la profondeur du plan de travail est inférieure à 600 mm.

Mesures en mm

Coupe longitudinale



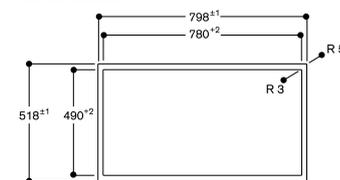
A: 6,5^{+0,5}

B: 2,5

C: Remplissage avec du silicone

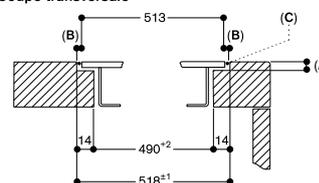
Mesures en mm

Vue de dessus



Mesures en mm

Coupe transversale



A: 6,5^{+0,5}

B: 2,5

C: Remplissage avec du silicone

Mesures en mm



CI 283 113 2.639 €
 Cadre inox
 Home Connect
 Largeur 80 cm

Accessoires en option

CA 050 300 511.95 €
 Set de 3 poêles
 rectangulaires Flex.
 Revêtement anti-adhérent.
 Pour table de cuisson Flex Induction.

CA 051 301 231.95 €
 Teppan Yaki
 en matériau multi-couches
 Pour table de cuisson Flex Induction.

CA 052 300 303.95 €
 Plaque à griller
 en fonte d'aluminium
 Revêtement anti-adhérent.
 Pour table de cuisson Flex Induction.

CA 055 300 320.95 €
 Grande Poêle
 rectangulaire Flex.
 Revêtement anti-adhérent.
 Pour table Flex Induction.

CA 060 300 189.95 €
 Sensor de cuisson
 pour réglage de la température
 dans les casseroles.

CA 230 100 148.95 €
 Bouton
 magnétique Twist Pad noir.

Table de cuisson induction Série 200
CI 283

- Encadrement inox massif
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuissons rectangulaires
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées
- Fonction Cuisson Professionnelle pour une répartition de la table en 3 zones de cuisson avec puissances définies
- Fonction Sensor de cuisson pour le contrôle de la température dans les casseroles
- Fonction Frying-Sensor pour un contrôle de la température dans les poêles
- Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible
- Sélection et réglage faciles de toutes les fonctions grâce au display bicolore

Zones de cuisson

Zone de droite :
 2 zones de cuisson Flex Induction 21 x 20 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 21 x 40 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Zone centrale :
 1 zone induction Ø 24 cm (2200 W, avec Booster 3700 W).

Zone de gauche :
 1 zone de cuisson induction Ø 18 cm (1800 W, avec Booster 3100 W).
 1 zone de cuisson induction Ø 15 cm (1400 W, avec Booster 2200 W).

Bandeau de commande

Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible.
 Utilisation confortable des commandes grâce au display bicolore (blanc/orange).
 Marquage des zones et surfaces de cuisson.
 Réglage électronique en 17 positions de cuisson.

Caractéristiques

Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.
 Fonction Cuisson Professionnelle.
 Fonction Sensor de cuisson (avec accessoire CA 060 300).
 Fonction Frying-Sensor.
 Fonction Booster pour casseroles.
 Fonction Booster pour poêles.
 Fonction Maintien au chaud.
 Chronomètre.
 Cuissons programmables jusqu'à 99 minutes.
 Minuterie indépendante.
 Menu d'options personnalisées.
 Régulateur d'énergie.

Fonctions numériques (Home Connect)

Contrôle de la ventilation basé sur la table de cuisson (avec la hotte compatible).
 Surveillance à distance.
 Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur Home Connect page 417.

Sécurité

Interrupteur principal.
 Témoin lumineux de mise sous tension.
 Détection automatique des casseroles.
 Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.
 Sécurité enfants.
 Coupure de sécurité.

Conseils d'installation

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

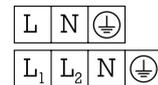
Accessoires à commander auprès du SAV:
 Réf. 17006018 Poêle Frying Sensor ø 20 cm
 Réf. 17006184 Poêle Frying Sensor ø 24 cm

Le Wok WP 400 001 ne peut pas être utilisé avec cet appareil.
 L'appareil doit être fixé par en-dessous.
 Poids de l'appareil : env. 17 kg.

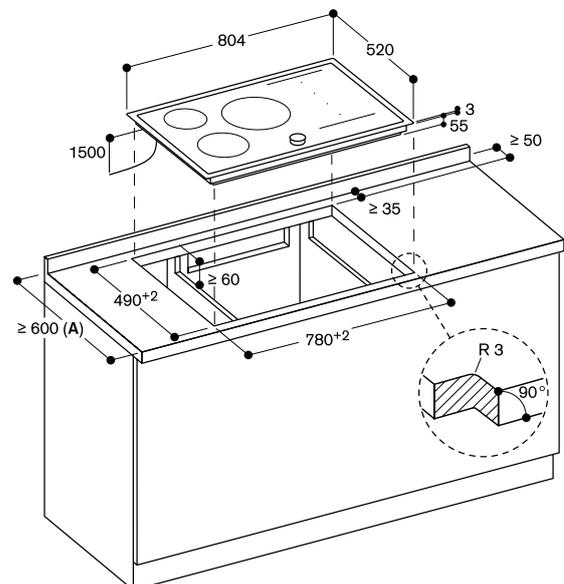
Conseils d'installation complémentaires en page 134.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 7.4 kW.
 Câble de raccordement 1.5 m sans prise.
 Consommation d'énergie en veille/display éteint 0,5 W.
 Consommation d'énergie en standby/internet 2,0 W.
 Pour désactiver le mode WiFi, se référer à la notice d'utilisation.



Installation classique sur le plan de travail



A: Veuillez vérifier le manuel d'installation si la profondeur du plan de travail est inférieure à 600 mm.

Mesures en mm



CI 282 102 2.919 €
 Sans cadre
 Installation à fleur de plan
 Home Connect
 Largeur 80 cm

Accessoires en option

CA 050 300 511.95 €
 Set de 3 poêles
 rectangulaires Flex.
 Revêtement anti-adhérent.
 Pour table Flex Induction.

CA 051 301 231.95 €
 Teppan Yaki
 en matériau multi-couches
 Pour table de cuisson Flex Induction.

CA 052 300 303.95 €
 Plaque à griller
 en fonte d'aluminium
 Revêtement anti-adhérent.
 Pour table de cuisson Flex Induction.

CA 055 300 320.95 €
 Grande Poêle
 rectangulaire Flex.
 Revêtement anti-adhérent.
 Pour table Flex Induction.

CA 060 300 189.95 €
 Sensor de cuisson
 pour réglage de la température
 dans les casseroles.

CA 230 100 148.95 €
 Bouton
 magnétique Twist Pad noir.

Table de cuisson induction Série 200
CI 282

- Sans cadre pour encastrement à fleur de plan
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuissons rectangulaires
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées avec extension automatique jusqu'à largeur 30 cm.
- Fonction Sensor de cuisson pour le contrôle de la température dans les casseroles
- Fonction Cuisson Professionnelle pour une répartition de la table en 3 zones de cuisson avec puissances définies
- Fonction Frying-Sensor pour un contrôle de la température dans les poêles
- Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible
- Sélection et réglage faciles de toutes les fonctions grâce au display bicolore

Zones de cuisson

Zone de droite :
 2 zones de cuisson Flex Induction 23 x 20 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 23 x 40 cm (3300 W, avec Booster 3700 W), avec extension automatique jusqu'à 30 x 30 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Zone de gauche :
 2 zones de cuisson Flex Induction 23 x 20 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 23 x 40 cm (3300 W, avec Booster 3700 W), avec extension automatique jusqu'à 30 x 30 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Bandeau de commande

Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible.
 Utilisation confortable des commandes grâce au display bicolore (blanc/orange).
 Marquage des zones et surfaces de cuisson.
 Réglage électronique en 17 positions de cuisson.

Caractéristiques

Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.
 Fonction Cuisson Professionnelle.
 Fonction Sensor de cuisson (avec accessoire CA 060 300).
 Fonction Frying-Sensor.
 Fonction Booster pour casseroles.
 Fonction Booster pour poêles.
 Fonction Maintien au chaud.
 Chronomètre.
 Cuissons programmables jusqu'à 99 minutes.
 Minuterie indépendante.
 Menu d'options personnalisées.
 Régulateur d'énergie.

Fonctions numériques (Home Connect)

Contrôle de la ventilation basé sur la table de cuisson (avec la hotte compatible).
 Surveillance à distance.
 Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur Home Connect page 417.

Sécurité

Interrupteur principal.
 Témoin lumineux de mise sous tension.
 Détection automatique des casseroles.
 Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.
 Sécurité enfants.
 Coupure de sécurité.

Conseils d'installation

L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes. Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.
 La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint. Ne pas utiliser de joints de regarnissage par le dessous.
 La largeur de la jonction dépend de la tolérance entre les appareils et la découpe du plan de travail. Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.

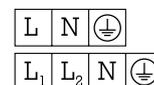
Accessoires à commander auprès du SAV:
 Réf. 17006018 Poêle Frying Sensor ø 20 cm
 Réf. 17006184 Poêle Frying Sensor ø 24 cm
 Réf. 17006185 Poêle Frying Sensor ø 28 cm

Le Wok WP 400 001 ne peut pas être utilisé avec cet appareil.
 L'appareil doit être fixé par en-dessous.
 Poids de l'appareil : env. 18 kg.

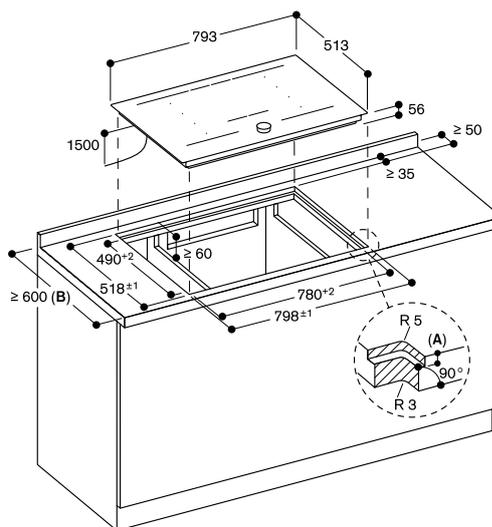
Conseils d'installation complémentaires en page 134.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 7.4 kW.
 Câble de raccordement 1.5 m sans prise.
 Consommation d'énergie en veille/display éteint 0,5 W.
 Consommation d'énergie en standby/internet 2,0 W.
 Pour désactiver la fonction WIFI, se référer à la notice d'utilisation.



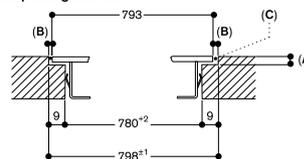
Installation à fleur de plan



A: 6,5^{+0,5}
 B: Veuillez vérifier le manuel d'installation si la profondeur du plan de travail est inférieure à 600 mm.

Mesures en mm

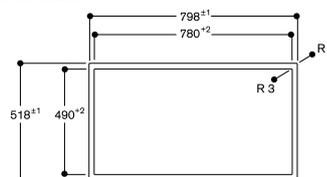
Coupe longitudinale



A: 6,5^{+0,5}
 B: 2,5
 C: Remplissage avec du silicone

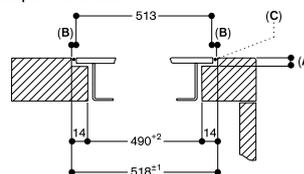
Mesures en mm

Vue de dessus



Mesures en mm

Coupe transversale



A: 6,5^{+0,5}
 B: 2,5
 C: Remplissage avec du silicone

Mesures en mm



CI 282 112 2.919 €
 Cadre inox
 Home Connect
 Largeur 80 cm

Accessoires en option
CA 050 300 511.95 €
 Set de 3 poêles
 rectangulaires Flex.
 Revêtement anti-adhérent.
 Pour table Flex Induction.

CA 051 301 231.95 €
 Teppan Yaki
 en matériau multi-couches
 Pour table de cuisson Flex Induction.

CA 052 300 303.95 €
 Plaque à griller en
 fonte d'aluminium
 Revêtement anti-adhérent.
 Pour table de cuisson Flex Induction.

CA 055 300 320.95 €
 Grande Poêle
 rectangulaire Flex.
 Revêtement anti-adhérent.
 Pour table Flex Induction.

CA 060 300 189.95 €
 Sensor de cuisson
 pour réglage de la température
 dans les casseroles.

CA 230 100 148.95 €
 Bouton
 magnétique Twist Pad noir.

Table de cuisson induction Série 200
CI 282

- Encadrement inox massif
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuissons rectangulaires
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées avec extension automatique jusqu'à largeur 30 cm.
- Fonction Sensor de cuisson pour le contrôle de la température dans les casseroles
- Fonction Cuisson Professionnelle pour une répartition de la table en 3 zones de cuisson avec puissances définies
- Fonction Frying-Sensor pour un contrôle de la température dans les poêles
- Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible
- Sélection et réglage faciles de toutes les fonctions grâce au display bicolore

Zones de cuisson

Zone de droite :
 2 zones de cuisson Flex Induction 22,5 x 19 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 22,5 x 38 cm (3300 W, avec Booster 3700 W), avec extension automatique jusqu'à 30 x 30 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Zone de gauche :
 2 zones de cuisson Flex Induction 22,5 x 19 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 22,5 x 38 cm (3300 W, avec Booster 3700 W), avec extension automatique jusqu'à 30 x 30 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Bandeau de commande

Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible.
 Utilisation confortable des commandes grâce au display bicolore (blanc/orange).
 Marquage des zones et surfaces de cuisson.
 Réglage électronique en 17 positions de cuisson.

Caractéristiques

Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.
 Fonction Sensor de cuisson (avec accessoire CA 060 300).
 Fonction Cuisson Professionnelle.
 Fonction Frying-Sensor.
 Fonction Booster pour casseroles.
 Fonction Booster pour poêles.
 Fonction Maintien au chaud.
 Chronomètre.
 Cuissons programmables jusqu'à 99 minutes.
 Minuterie indépendante.
 Menu d'options personnalisées.
 Régulateur d'énergie.

Fonctions numériques (Home Connect)

Contrôle de la ventilation basé sur la table de cuisson (avec la hotte compatible).
 Surveillance à distance.
 Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur Home Connect page 417.

Sécurité

Interrupteur principal.
 Témoin lumineux de mise sous tension.
 Détection automatique des casseroles.
 Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.
 Sécurité enfants.
 Coupure de sécurité.

Conseils d'installation

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

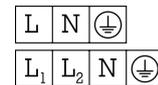
Accessoires à commander auprès du SAV:
 Réf. 17006018 Poêle Frying Sensor ø 20 cm
 Réf. 17006184 Poêle Frying Sensor ø 24 cm
 Réf. 17006185 Poêle Frying Sensor ø 28 cm

Le Wok WP 400 001 ne peut pas être utilisé avec cet appareil.
 L'appareil doit être fixé par en-dessous.
 Poids de l'appareil : env. 17 kg.

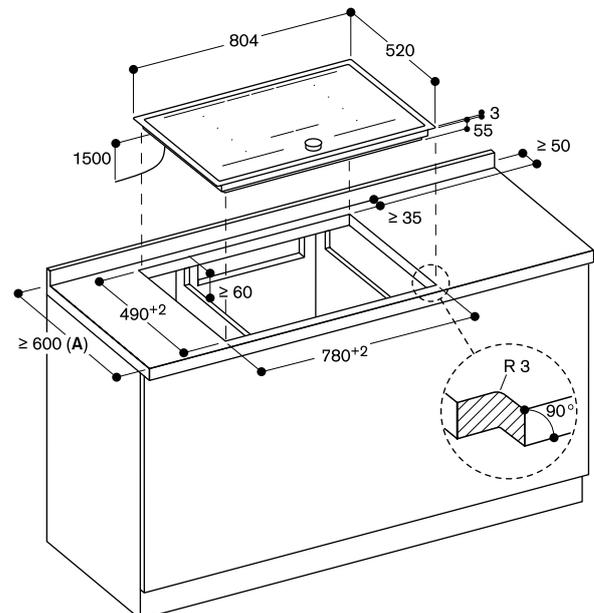
Conseils d'installation complémentaires en page 134.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 7.4 kW.
 Câble de raccordement 1.5 m sans prise.
 display éteint 0,5 W.
 Consommation d'énergie en standby/internet 2,0 W.
 Pour désactiver le mode WiFi, se référer à la notice d'utilisation.



Installation classique sur le plan de travail



A: Veuillez vérifier le manuel d'installation si la profondeur du plan de travail est inférieure à 600 mm.

Mesures en mm



CI 272 103 2.359 €
 Sans cadre
 Installation à fleur de plan
 Home Connect
 Largeur 70 cm

Accessoires en option

CA 050 300 511.95 €
 Set de 3 poêles
 rectangulaires Flex.
 Revêtement anti-adhérent.
 Pour table Flex Induction.

CA 051 301 231.95 €
 Teppan Yaki
 en matériau multi-couches
 Pour table de cuisson Flex Induction.

CA 052 300 303.95 €
 Plaque à griller en
 fonte d'aluminium
 Revêtement anti-adhérent.
 Pour table de cuisson Flex Induction.

CA 055 300 320.95 €
 Grande Poêle
 rectangulaire Flex.
 Revêtement anti-adhérent.
 Pour table Flex Induction.

CA 060 300 189.95 €
 Sensor de cuisson
 pour réglage de la température
 dans les casseroles.

CA 230 100 148.95 €
 Bouton
 magnétique Twist Pad noir.

Table de cuisson induction Série 200 CI 272

- Sans cadre pour encastrement à fleur de plan
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuissons rectangulaires
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées avec extension automatique jusqu'à largeur 30 cm.
- Fonction Sensor de cuisson pour le contrôle de la température dans les casseroles
- Fonction Cuisson Professionnelle pour une répartition de la table en 3 zones de cuisson avec puissances définies
- Fonction Frying-Sensor pour un contrôle de la température dans les poêles
- Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible
- Sélection et réglage faciles de toutes les fonctions grâce au display bicolore

Zones de cuisson

Zone de droite :
 2 zones de cuisson Flex Induction 23 x 19 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 23 x 38 cm (3300 W, avec Booster 3700 W), avec extension automatique jusqu'à 30 x 30 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Zone de gauche :
 2 zones de cuisson Flex Induction 23 x 19 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 23 x 38 cm (3300 W, avec Booster 3700 W), avec extension automatique jusqu'à 30 x 30 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Bandeau de commande

Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible.
 Utilisation confortable des commandes grâce au display bicolore (blanc/orange).
 Marquage des zones et surfaces de cuisson.
 Réglage électronique en 17 positions de cuisson.

Caractéristiques

Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.
 Fonction Cuisson Professionnelle.
 Fonction Sensor de cuisson (avec accessoire CA 060 300).
 Fonction Frying-Sensor.
 Fonction Booster pour casseroles.
 Fonction Booster pour poêles.
 Fonction Maintien au chaud.
 Chronomètre.
 Cuissons programmables jusqu'à 99 minutes.
 Minuterie indépendante.
 Menu d'options personnalisées.
 Régulateur d'énergie.

Fonctions numériques (Home Connect)

Contrôle de la ventilation basé sur la table de cuisson (avec la hotte compatible).
 Surveillance à distance.
 Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur Home Connect page 417.

Sécurité

Interrupteur principal.
 Témoin lumineux de mise sous tension.
 Détection automatique des casseroles.
 Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.
 Sécurité enfants.
 Coupure de sécurité.

Conseils d'installation

L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes. Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.
 La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint. Ne pas utiliser de joints de regarnissage par le dessous.
 La largeur de la jonction dépend de la tolérance entre les appareils et la découpe du plan de travail.
 Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.

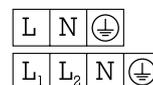
Accessoires à commander auprès du SAV:
 Réf. 17006018 Poêle Frying Sensor ø 20 cm
 Réf. 17006184 Poêle Frying Sensor ø 24 cm
 Réf. 17006185 Poêle Frying Sensor ø 28 cm

Le Wok WP 400 001 ne peut pas être utilisé avec cet appareil.
 L'appareil doit être fixé par en-dessous.
 Poids de l'appareil : env. 16 kg.

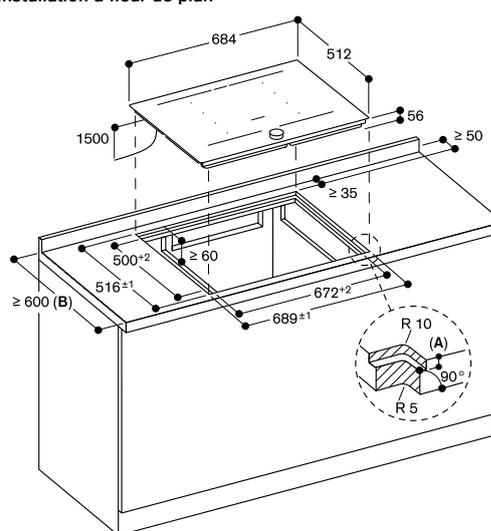
Conseils d'installation complémentaires en page 134.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 7.4 kW.
 Câble de raccordement 1.5 m sans prise.
 Consommation d'énergie en veille/display éteint 0,5 W.
 Consommation d'énergie en standby/internet 2,0 W.
 Pour désactiver la fonction WIFI, se référer à la notice d'utilisation.



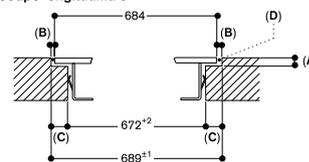
Installation à fleur de plan



A: 6,5^{+0,5}
 B: Veuillez vérifier le manuel d'installation si la profondeur du plan de travail est inférieure à 600 mm.

Mesures en mm

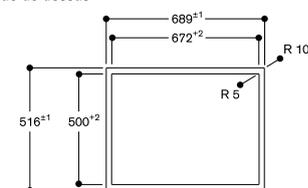
Coupe longitudinale



A: 6,5^{+0,5}
 B: 2,5
 C: 8,5
 D: Remplissage avec du silicone

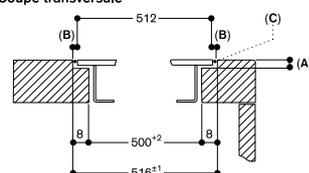
Mesures en mm

Vue de dessus



Mesures en mm

Coupe transversale



A: 6,5^{+0,5}
 B: 2,5
 C: Remplissage avec du silicone

Mesures en mm



CI 272 113 2.359 €

Cadre inox
Home Connect
Largeur 70 cm

Accessoires en option

CA 050 300 511.95 €

Set de 3 poêles
rectangulaires Flex.
Revêtement anti-adhérent.
Pour table Flex Induction.

CA 051 301 231.95 €

Teppan Yaki
en matériau multi-couches
Pour table de cuisson Flex Induction.

CA 052 300 303.95 €

Plaque à griller en
fonte d'aluminium
Revêtement anti-adhérent.
Pour table de cuisson Flex Induction.

CA 055 300 320.95 €

Grande Poêle
rectangulaire Flex.
Revêtement anti-adhérent.
Pour table Flex Induction.

CA 060 300 189.95 €

Sensor de cuisson
pour réglage de la température
dans les casseroles.

CA 230 100 148.95 €

Bouton
magnétique Twist Pad noir.

Table de cuisson induction Série 200 CI 272

- Encadrement inox massif
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuissons rectangulaires
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées avec extension automatique jusqu'à largeur 30 cm.
- Fonction Sensor de cuisson pour le contrôle de la température dans les casseroles
- Fonction Cuisson Professionnelle pour une répartition de la table en 3 zones de cuisson avec puissances définies
- Fonction Frying-Sensor pour un contrôle de la température dans les poêles
- Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible
- Sélection et réglage faciles de toutes les fonctions grâce au display bicolore

Zones de cuisson

Zone de droite :

2 zones de cuisson Flex Induction 22,5 x 19 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 22,5 x 38 cm (3300 W, avec Booster 3700 W), avec extension automatique jusqu'à 30 x 30 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Zone de gauche :

2 zones de cuisson Flex Induction 22,5 x 19 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 22,5 x 38 cm (3300 W, avec Booster 3700 W), avec extension automatique jusqu'à 30 x 30 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Bandeau de commande

Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible.
Utilisation confortable des commandes grâce au display bicolore (blanc/orange).
Marquage des zones et surfaces de cuisson.
Réglage électronique en 17 positions de cuisson.

Caractéristiques

Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.
Fonction Cuisson Professionnelle.
Fonction Sensor de cuisson (avec accessoire CA 060 300).
Fonction Frying-Sensor.
Fonction Booster pour casseroles.
Fonction Booster pour poêles.
Fonction Maintien au chaud.
Chronomètre.
Cuissons programmables jusqu'à 99 minutes.
Minuterie indépendante.
Menu d'options personnalisées.
Régulateur d'énergie.

Fonctions numériques (Home Connect)

Contrôle de la ventilation basé sur la table de cuisson (avec la hotte compatible).
Surveillance à distance.
Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur Home Connect page 417.

Sécurité

Interrupteur principal.
Témoin lumineux de mise sous tension.
Détection automatique des casseroles.
Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.
Sécurité enfants.
Coupure de sécurité.

Conseils d'installation

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

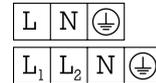
Accessoires à commander auprès du SAV:
Réf. 17006018 Poêle Frying Sensor ø 20 cm
Réf. 17006184 Poêle Frying Sensor ø 24 cm
Réf. 17006185 Poêle Frying Sensor ø 28 cm

Le Wok WP 400 001 ne peut pas être utilisé avec cet appareil.
L'appareil doit être fixé par en-dessous.
Poids de l'appareil : env. 17 kg.

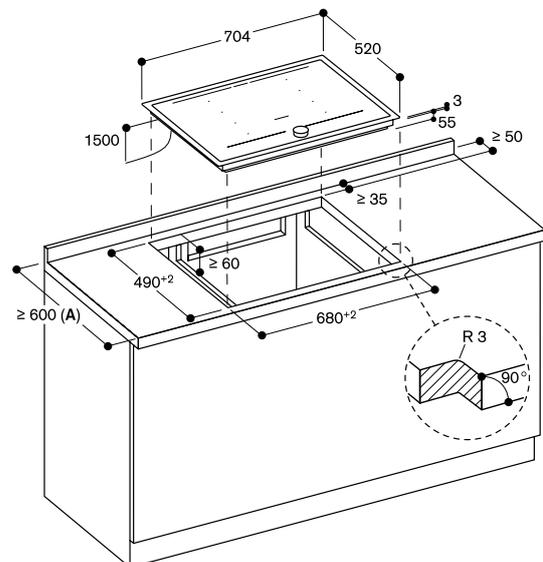
Conseils d'installation complémentaires en page 134.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 7.4 kW.
Câble de raccordement 1.5 m sans prise.
Consommation d'énergie en veille/ display éteint 0,5 W.
Consommation d'énergie en standby/ internet 2,0 W.
Pour désactiver la fonction WIFI, se référer à la notice d'utilisation.



Installation classique sur le plan de travail



A: Veuillez vérifier le manuel d'installation si la profondeur du plan de travail est inférieure à 600 mm.

Mesures en mm



CI 262 105 2.229 €

Sans cadre
Installation à fleur de plan
Home Connect
Largeur 60 cm

Accessoires en option

CA 050 300 511.95 €

Set de 3 poêles
rectangulaires Flex.
Revêtement anti-adhérent.
Pour table Flex Induction.

CA 051 301 231.95 €

Teppan Yaki
en matériau multi-couches
Pour table de cuisson Flex Induction.

CA 052 300 303.95 €

Plaque à griller en
fonte d'aluminium
Revêtement anti-adhérent.
Pour table de cuisson Flex Induction.

CA 055 300 320.95 €

Grande Poêle
rectangulaire Flex.
Revêtement anti-adhérent.
Pour table Flex Induction.

CA 060 300 189.95 €

Sensor de cuisson
pour réglage de la température
dans les casseroles.

CA 230 100 148.95 €

Bouton
magnétique Twist Pad noir.

Table de cuisson induction Série 200 CI 262

- Sans cadre pour encastrement à fleur de plan
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuissons rectangulaires
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées avec extension automatique jusqu'à largeur 30 cm.
- Fonction Sensor de cuisson pour le contrôle de la température dans les casseroles
- Fonction Cuisson Professionnelle pour une répartition de la table en 3 zones de cuisson avec puissances définies
- Fonction Frying-Sensor pour un contrôle de la température dans les poêles
- Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible
- Sélection et réglage faciles de toutes les fonctions grâce au display bicolore

Zones de cuisson

Zone de droite :
2 zones de cuisson Flex Induction 23 x 19 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 23 x 38 cm (3300 W, avec Booster 3700 W), avec extension automatique jusqu'à 30 x 30 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Zone de gauche :
2 zones de cuisson Flex Induction 23 x 19 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 23 x 38 cm (3300 W, avec Booster 3700 W), avec extension automatique jusqu'à 30 x 30 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Bandeau de commande

Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible.
Utilisation confortable des commandes grâce au display bicolore (blanc/orange).
Marquage des zones et surfaces de cuisson.
Contrôle électronique avec 17 positions de cuisson.

Caractéristiques

Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.
Fonction Cuisson Professionnelle.
Fonction Sensor de cuisson (avec accessoire CA 060 300).
Fonction Frying-Sensor.
Fonction Booster pour casseroles.
Fonction Booster pour poêles.
Fonction Maintien au chaud.
Chronomètre.
Cuissons programmables jusqu'à 99 minutes.
Minuterie indépendante.
Menu d'options personnalisées.
Régulateur d'énergie.

Fonctions numériques (Home Connect)

Contrôle de la ventilation basé sur la table de cuisson (avec la hotte compatible).
Surveillance à distance.
Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur Home Connect page 417.

Sécurité

Interrupteur principal.
Témoin lumineux de mise sous tension.
Détection automatique des casseroles
Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.
Sécurité enfants.
Coupeure de sécurité.

Conseils d'installation

L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes. Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.
La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint. Ne pas utiliser de joints de regarnissage par le dessous.
La largeur de la jonction dépend de la tolérance entre les appareils et la découpe du plan de travail.
Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.

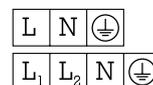
Accessoires à commander auprès du SAV:
Réf. 17006018 Poêle Frying Sensor ø 20 cm
Réf. 17006184 Poêle Frying Sensor ø 24 cm
Réf. 17006185 Poêle Frying Sensor ø 28 cm

Le Wok WP 400 001 ne peut pas être utilisé avec cet appareil.
L'appareil doit être fixé par en-dessous.
Poids de l'appareil : env. 16 kg.

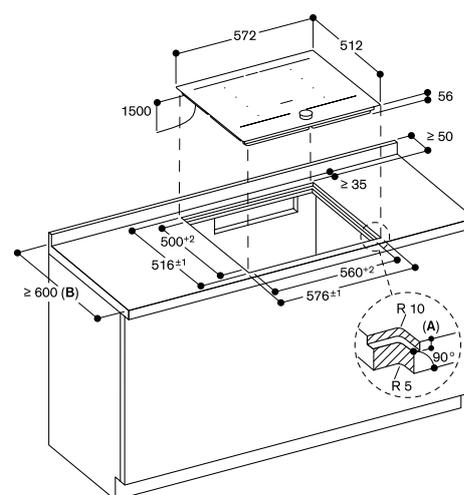
Conseils d'installation complémentaires en page 134.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 7.4 kW.
Câble de raccordement 1.5 m sans prise.
Consommation d'énergie en veille/ display éteint 0,5 W.
Consommation d'énergie en standby/ internet 2,0 W.
Pour désactiver la fonction WIFI, se référer à la notice d'utilisation.



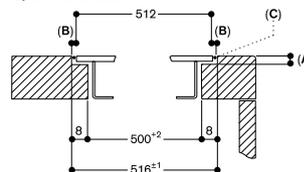
Installation à fleur de plan



A: 6,5^{+0,5}
B: Veuillez vérifier le manuel d'installation si la profondeur du plan de travail est inférieure à 600 mm.

Mesures en mm

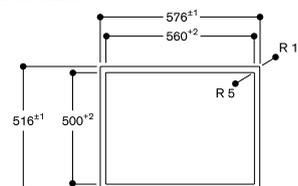
Coupe transversale



A: 6,5^{+0,5}
B: 2,5
C: Remplissage avec du silicone

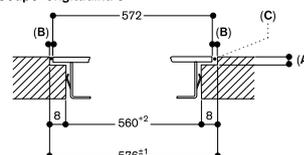
Mesures en mm

Vue de dessus



Mesures en mm

Coupe longitudinale



A: 6,5^{+0,5}
B: 2,5
C: Remplissage avec du silicone

Mesures en mm



CI 262 115 2.229 €
 Cadre inox
 Home Connect
 Largeur 60 cm

Accessoires en option
CA 050 300 511.95 €
 Set de 3 poêles
 rectangulaires Flex.
 Revêtement anti-adhérent.
 Pour table de cuisson Induction.

CA 051 301 231.95 €
 Teppan Yaki
 en matériau multi-couches
 Pour table de cuisson Flex Induction.

CA 052 300 303.95 €
 Plaque à griller en
 fonte d'aluminium
 Revêtement anti-adhérent.
 Pour table de cuisson Flex Induction.

CA 055 300 320.95 €
 Grande Poêle
 rectangulaire Flex.
 Pour table Flex Induction.

CA 060 300 189.95 €
 Sensor de cuisson
 pour réglage de la température
 dans les casseroles.

CA 230 100 148.95 €
 Bouton
 magnétique Twist Pad noir.

Table de cuisson induction Série 200
CI 262

- Encadrement inox massif
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuissons rectangulaires
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées avec extension automatique jusqu'à largeur 30 cm.
- Fonction Sensor de cuisson pour le contrôle de la température dans les casseroles
- Fonction Cuisson Professionnelle pour une répartition de la table en 3 zones de cuisson avec puissances définies
- Fonction Frying-Sensor pour un contrôle de la température dans les poêles
- Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible
- Sélection et réglage faciles de toutes les fonctions grâce au display bicolore

Zones de cuisson

Zone de droite :
 2 zones de cuisson Flex Induction 22,5 x 19 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 22,5 x 38 cm (3300 W, avec Booster 3700 W), avec extension automatique jusqu'à 30 x 30 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).
 Zone de gauche :
 2 zones de cuisson Flex Induction 22,5 x 19 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 22,5 x 38 cm (3300 W, avec Booster 3700 W), avec extension automatique jusqu'à 30 x 30 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Bandeau de commande

Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible.
 Utilisation confortable des commandes grâce au display bicolore (blanc/orange).
 Marquage des zones et surfaces de cuisson.
 Contrôle électronique avec 17 positions de cuisson.

Caractéristiques

Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.
 Fonction Cuisson Professionnelle.
 Fonction Sensor de cuisson (avec accessoire CA 060 300).
 Fonction Frying-Sensor.
 Fonction Booster pour casseroles.
 Fonction Booster pour poêles.
 Fonction Maintien au chaud.
 Chronomètre.
 Cuissons programmables jusqu'à 99 minutes.
 Minuterie indépendante.
 Menu d'options personnalisées.
 Régulateur d'énergie.

Fonctions numériques (Home Connect)

Contrôle de la ventilation basé sur la table de cuisson (avec la hotte compatible).
 Surveillance à distance.
 Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur Home Connect page 417.

Sécurité

Interrupteur principal.
 Témoin lumineux de mise sous tension.
 Détection automatique des casseroles.
 Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.
 Sécurité enfants.
 Coupure de sécurité.

Conseils d'installation

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

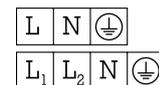
Accessoires à commander auprès du SAV:
 Réf. 17006018 Poêle Frying Sensor ø 20 cm
 Réf. 17006184 Poêle Frying Sensor ø 24 cm
 Réf. 17006185 Poêle Frying Sensor ø 28 cm

Le Wok WP 400 001 ne peut pas être utilisé avec cet appareil.
 L'appareil doit être fixé par en-dessous.
 Poids de l'appareil : env. 16 kg.

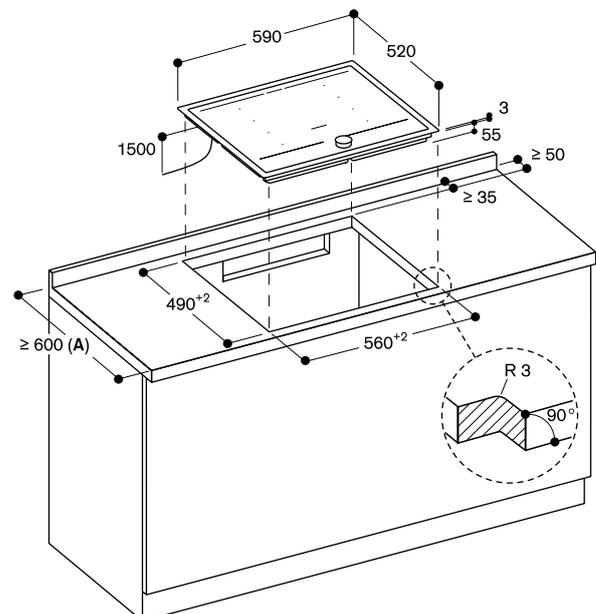
Conseils d'installation complémentaires en page 134.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 7.4 kW.
 Câble de raccordement 1.5 m sans prise.
 Consommation d'énergie en veille/ display éteint 0,5 W.
 Consommation d'énergie en standby/ internet 2,0 W.
 Pour désactiver la fonction WIFI, se référer à la notice d'utilisation.



Installation classique sur le plan de travail



A: Veuillez vérifier le manuel d'installation si la profondeur du plan de travail est inférieure à 600 mm.

Mesures en mm



CI 261 115 1.919 €
Cadre inox
Home Connect
Largeur 60 cm

Accessoires en option

CA 050 300 511.95 €
Set de poêles
rectangulaires Flex, 3 pièces
Revêtement anti-adhérent.
Pour table de cuisson Flex Induction.

CA 051 301 231.95 €
Teppan Yaki
en matériau multi-couches
Pour table de cuisson Flex Induction.

CA 052 300 303.95 €
Plaque à griller en
fonte d'aluminium
Revêtement anti-adhérent.
Pour table de cuisson Flex Induction.

CA 055 300 320.95 €
Poêle rectangulaire
Flex grand modèle
Revêtement anti-adhérent.
Pour table de cuisson Flex Induction.

Table de cuisson induction Série 200 CI 261

- Encadrement inox massif
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées avec extension automatique jusqu'à largeur 30 cm.
- Commande par touches sensibles avec sélection directe de la position
- Sélection et réglage faciles de toutes les fonctions grâce au display bicolore

Zones de cuisson

Zone de gauche:
2 zones de cuisson Flex Induction 22,5 x 19 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 22,5 x 38 cm (3300 W, avec Booster 3700 W), avec extension automatique jusqu'à 30 x 30 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Zone de droite:
1 zone de cuisson induction ø 21 cm (2500 W, avec Booster 3700 W).
1 zone de cuisson induction ø 15 cm (1600 W, avec Booster 2200 W).

Bandeau de commande

Commande par touches sensibles avec sélection directe de la position. Utilisation confortable des commandes grâce au display bicolore (blanc/orange). Marquage des zones et surfaces de cuisson. Réglage électronique en 17 positions de cuisson.

Caractéristiques

Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.
Fonction Booster pour casseroles.
Fonction Booster pour poêles.
Fonction Maintien au chaud.
Cuissons programmables jusqu'à 99 minutes.
Minuterie indépendante.
Menu d'options personnalisées.
Régulateur d'énergie.
Fonction de personnalisation via Home Connect.

Fonctions numériques (Home Connect)

Contrôle de la ventilation basée sur le réglage de la table de cuisson (avec la hotte compatible).
Contrôle à distance.
Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur Home Connect page 417.

Sécurité

Interrupteur principal.
Témoin lumineux de mise sous tension.
Détection automatique des casseroles.
Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.
Sécurité enfants.
Coupure de sécurité.
Fonction Pause.

Conseils d'installation

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

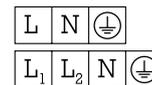
Accessoires à commander auprès du SAV:
Réf. 17006018 Poêle Frying Sensor ø 20 cm
Réf. 17006184 Poêle Frying Sensor ø 24 cm
Réf. 17006185 Poêle Frying Sensor ø 28 cm

Le Wok WP 400 001 ne peut pas être utilisé avec cet appareil.
L'appareil doit être fixé par en-dessous.
Poids de l'appareil : env. 12 kg.

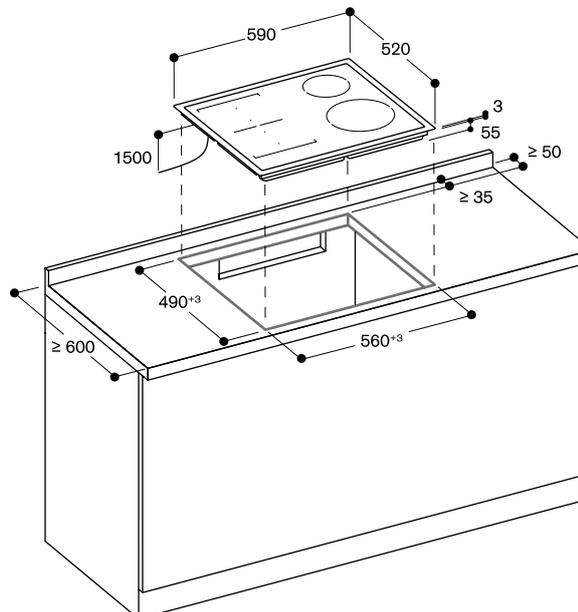
Conseils d'installation complémentaires en page 134.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 7,4 kW.
Câble de raccordement 1,5 m sans prise.



Installation classique sur le plan de travail



Mesures en mm

Conseils d'installation pour tables de cuisson induction et table vitrocéramique

Valables pour CU 42, CI 26./27./28./29., CX 492/482, VI 414/422/462/482/492, VI 232/242/262 et CE 261/291.

Entrée d'air

Les tables de cuisson Induction sont dotées d'un ventilateur de refroidissement destiné à protéger l'électronique des appareils contre la surchauffe. En cas de circulation d'air insuffisante dans le meuble, la puissance des appareils sera réduite afin de protéger l'électronique contre tout risque de surchauffe.

A Canal d'aération situé derrière la paroi arrière du meuble ou derrière un four encastré

Un espace d'au moins 20 mm est nécessaire sur toute la largeur et la hauteur du meuble.

Pour des meubles totalement fermés il faut prévoir une entrée d'air transversale suffisante pour ce canal d'aération.

B Entrée d'air par la paroi arrière du meuble

Pour un meuble avec une paroi arrière il faut prévoir une découpe d'une hauteur minimale de 45 mm (91 mm pour CU421/CU428) à partir du bord inférieur du plan de travail.

La largeur minimale est de :

- 300 mm pour les Vario induction largeur 30 cm
- 350 mm pour les Vario induction largeur 40 cm (aussi pour CU421/CU428)
- 550 mm pour les tables de cuisson induction largeur 60 à 80 cm
- 820 mm pour les tables de cuisson induction largeur 90 cm.

Evacuation de l'air avec un plancher intermédiaire

Pour éviter le réchauffement du contenu des tiroirs situés sous la table de cuisson, il est conseillé d'installer un plancher intermédiaire.

Largeur de découpe minimale :

- 100 mm pour les tables de cuisson induction largeur 60 à 80 cm.

*Sauf pour les tables largeur 90 cm
** min. 65 mm pour les tables de cuisson avec cadre ainsi que VI 462/482/492 pour une installation classique sur le plan de travail;
min. 70 mm pour les tables de cuisson sans cadre, pour CX 482/492 avec cadre ainsi que pour VI 462/482/492 avec cadre pour installation classique sur le plan de travail;
min. 80mm pour CX 482/492 sans cadre;
min. 115mm pour CU 421/428

Installation avec d'autres appareils :

Ne pas installer au-dessus d'un lave-vaisselle ou d'un lave-linge.

Combinaison avec AL 400

En plus des mesures précitées, il faut prévoir les découpes suivantes entre le meuble et la AL 400 pour permettre la ventilation de la plaque à induction.

A Devant le canal d'aération

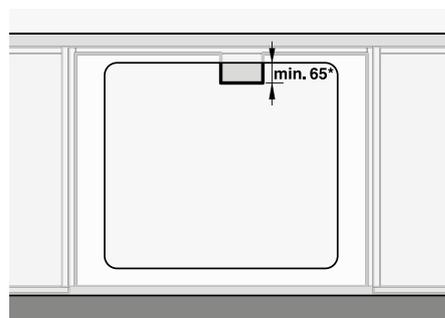
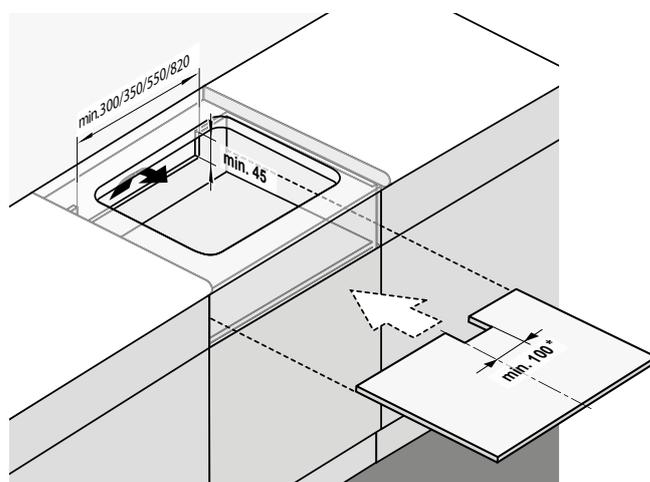
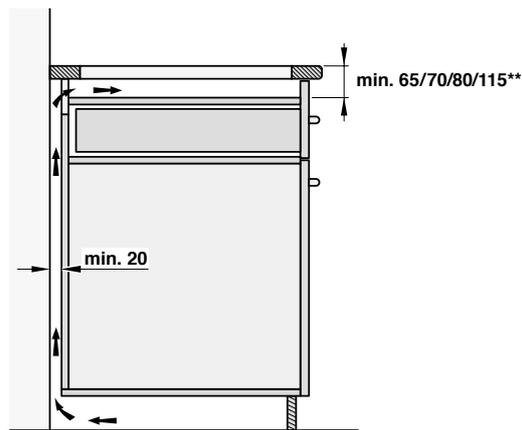
Distance de 20 mm avec la paroi arrière d'un tiroir, d'un four ou de la paroi intérieure du meuble.

B A côté du canal d'aération

L'espace restant entre le canal d'aération et le côté du meuble doit rester dégagé.

C Au niveau de la paroi arrière de l'appareil

L'espace entre l'appareil et le mur, de même que l'espace entre l'appareil et le sol doivent rester dégagés.



Jointes silicone pour installation des tables de cuisson à fleur de plan.
Références à commander au Service Pièces Détachées (par mail : boutiquebsh@bshg.com)

00267494 Noir
00643723 Gris
00311582 Anthracite
00311314 Blanc
00643724 Beige
00311583 Gris Anthracite
00310367 Noir



CE 291 101 2.239 €
 Sans cadre
 Installation à fleur de plan
 Largeur 90 cm

Le prix comprend

1 racloir à verre

Table de cuisson vitrocéramique
Série 200
CE 291

- Sans cadre pour encastrement à fleur de plan
- Fonction Frying-Sensor pour grillades et poêlées
- Fonction Booster
- Triple zone de cuisson extensible jusqu'à ø 27 cm
- Grande zone de cuisson pour faitout
- Commande par touches sensibles avec sélection directe de la position

Zones de cuisson

2 zones de cuisson Super-Quick Ø 18 cm (1800 W), commutables en 1 zone grand faitout de 18 x 41,5 cm (4400 W).
 1 zone de cuisson Super-Quick Ø 12 cm (750 W), extensible en Ø 21 cm (2100 W, avec Booster 2600 W).
 1 zone de cuisson Super-Quick Ø 14,5 cm (1050 W), extensible en Ø 21 cm (2200 W) ou Ø 27 cm (3080 W).
 1 zone de cuisson Super-Quick Ø 14,5 cm (1200 W, avec Booster 1600 W).

Bandeau de commande

Commande par touches sensibles avec sélection directe de la position. Marquage des zones de cuisson. Contrôle électronique avec 17 positions de cuisson.

Caractéristiques

Fonction Frying-Sensor pour zone de cuisson de Ø 21 cm.
 Fonction Booster.
 Cuissons programmables jusqu'à 99 minutes.
 Minuterie indépendante.
 Menu d'options personnalisées.

Sécurité

Interrupteur principal.
 Témoin lumineux de mise sous tension.
 Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.
 Sécurité enfants.
 Coupure de sécurité.

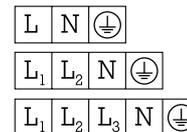
Conseils d'installation

Profondeur d'encastrement 51 mm, au niveau du boîtier de raccordement 51 mm.
 La table de cuisson ne doit pas être installée plus bas que le dessus du plan de travail.
 Prévoir un espace de 10 mm sous la connexion électrique de l'appareil avec les parois latérales ou le plancher intermédiaire.
 La table de cuisson doit être accessible par en-dessous, pour pouvoir retirer le caisson de l'appareil vers en bas.
 Intégration possible dans un meuble bas de 60 cm de largeur.
 L'appareil doit être fixé par en-dessous.
 Épaisseur du plan de travail pour fixation de la table de cuisson: 20-50 mm.
 L'épaisseur du joint peut varier en fonction des tolérances de la vitrocéramique et de la découpe du plan de travail.
 Poids de l'appareil : env. 13 kg.

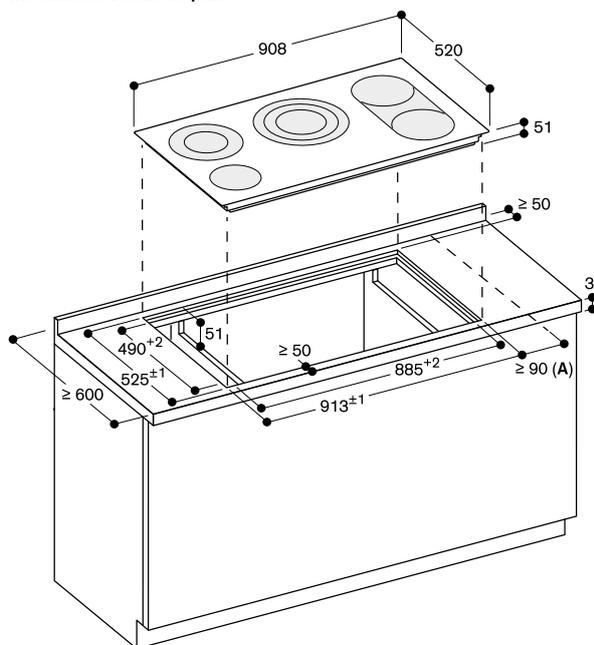
Conseils d'installation complémentaires en page 134.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 11 kW.
 Prévoir un câble de raccordement.



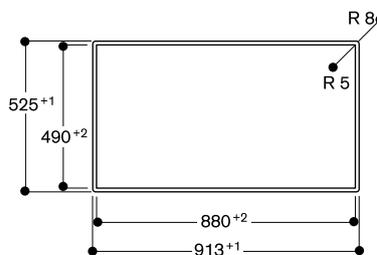
Installation à fleur de plan



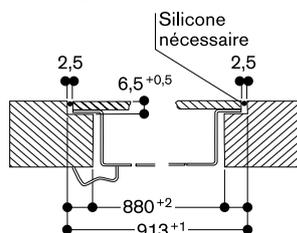
A : Distance minimale entre la découpe de la plaque et le mur.

Mesures en mm

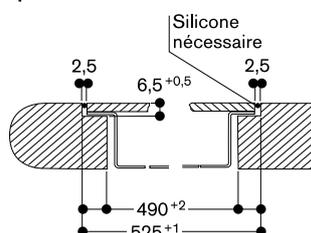
Vue du dessus



Coupe longitudinale



Coupe transversale



Mesures en mm



CE 291 111 2.279 €
 Cadre inox
 Largeur 90 cm

Le prix comprend
 1 racloir à verre

Table de cuisson vitrocéramique
Série 200
CE 291

- Encadrement inox massif
- Fonction Frying-Sensor pour grillades et poêlées
- Fonction Booster
- Triple zone de cuisson extensible jusqu'à Ø 27 cm
- Grande zone de cuisson pour faitout
- Commande par touches sensibles avec sélection directe de la position

Zones de cuisson

2 zones de cuisson Super-Quick Ø 18 cm (1800 W), commutables en 1 zone grand faitout de 18 x 41,5 cm (4400 W).
 1 zone de cuisson Super-Quick Ø 12 cm (750 W), extensible en Ø 21 cm (2100 W, avec Booster 2600 W).
 1 zone de cuisson Super-Quick Ø 14,5 cm (1050 W), extensible en Ø 21 cm (2200 W) ou Ø 27 cm (3080 W).
 1 zone de cuisson Super-Quick Ø 14,5 cm (1200 W, avec Booster 1600 W).

Bandeau de commande

Commande par touches sensibles avec sélection directe de la position. Marquage des zones de cuisson. Contrôle électronique avec 17 positions de cuisson.

Caractéristiques

Fonction Frying-Sensor pour zone de cuisson de Ø 21 cm.
 Fonction Booster.
 Cuissons programmables jusqu'à 99 minutes.
 Minuterie indépendante.
 Menu d'options personnalisées.

Sécurité

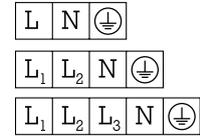
Interrupteur principal.
 Témoin lumineux de mise sous tension.
 Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux
 Sécurité enfants.
 Coupure de sécurité.

Conseils d'installation

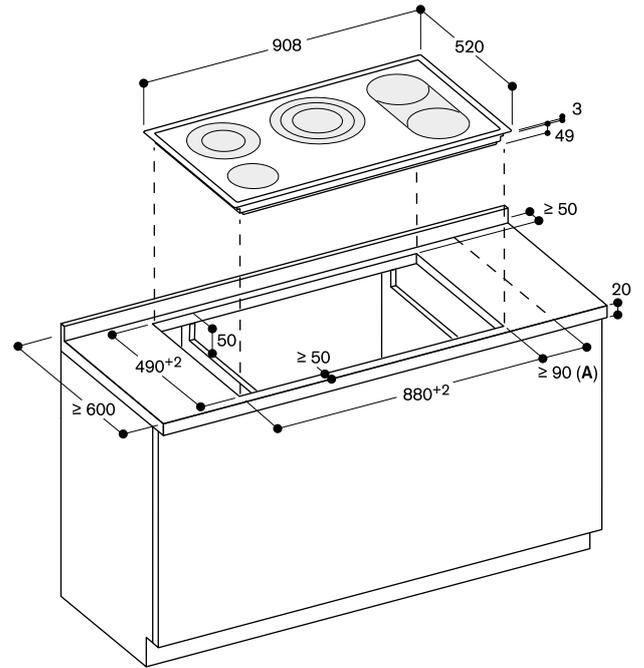
Profondeur d'encastrement 49 mm, au niveau du boîtier de raccordement 50 mm.
 Prévoir un espace de 10 mm sous la connexion électrique de l'appareil avec les parois latérales ou le plancher intermédiaire.
 La table de cuisson doit être accessible par en-dessous, pour pouvoir retirer le caisson de l'appareil vers en bas.
 Intégration possible dans un meuble bas de 60 cm de largeur.
 L'appareil doit être fixé par en-dessous.
 Epaisseur du plan de travail pour fixation de la table de cuisson : 20-50 mm.
 Poids de l'appareil : env. 13 kg.

Conseils d'installation complémentaires en page 134.

Valeurs de raccordement
 Puissance de raccordement totale 11 kW.
 Prévoir un câble de raccordement.



Installation classique sur le plan de travail



A : Distance minimale entre la découpe de la plaque et le mur.

Mesures en mm



CE 261 114 1.489 €
Cadre inox
Largeur 60 cm

Le prix comprend

1 racloir à verre

Table de cuisson vitrocéramique

Série 200

CE 261

- Encadrement inox massif
- Commande par touches sensibles avec sélection directe de la position

Zones de cuisson

1 zone de cuisson Super-Quick Ø 17 cm (1800 W), extensible en zone faitout de 17 x 26,5 cm (2600 W).

1 zone de cuisson Super-Quick Ø 14,5 cm (1200 W), extensible en Ø 21 cm (2100 W, avec Booster 3000 W).

1 zone de cuisson Super-Quick Ø 18 cm (2000 W).

1 zone de cuisson Super-Quick Ø 14,5 cm (1200 W).

Bandeau de commande

Commande par touches sensibles avec sélection directe de la position. Marquage des zones de cuisson. Contrôle électronique avec 17 positions de cuisson.

Caractéristiques

Fonction Booster.
Cuissons programmables jusqu'à 99 minutes.
Minuterie indépendante.
Menu d'options personnalisées.

Sécurité

Interrupteur principal.
Témoin lumineux de mise sous tension.
Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.
Sécurité enfants.
Coupure de sécurité.

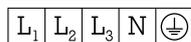
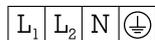
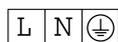
Conseils d'installation

Profondeur d'encastrement 49 mm, au niveau du boîtier de raccordement 50 mm.
Prévoir un espace de 10 mm sous la connexion électrique de l'appareil avec les parois latérales ou le plancher intermédiaire.
La table de cuisson doit être accessible par en-dessous, pour pouvoir retirer le caisson de l'appareil vers en bas.
Intégration possible dans un meuble bas de 60 cm de largeur.
L'appareil doit être fixé par en-dessous.
Épaisseur du plan de travail pour fixation de la table de cuisson : 20-50 mm.
Poids de l'appareil : env. 8 kg.

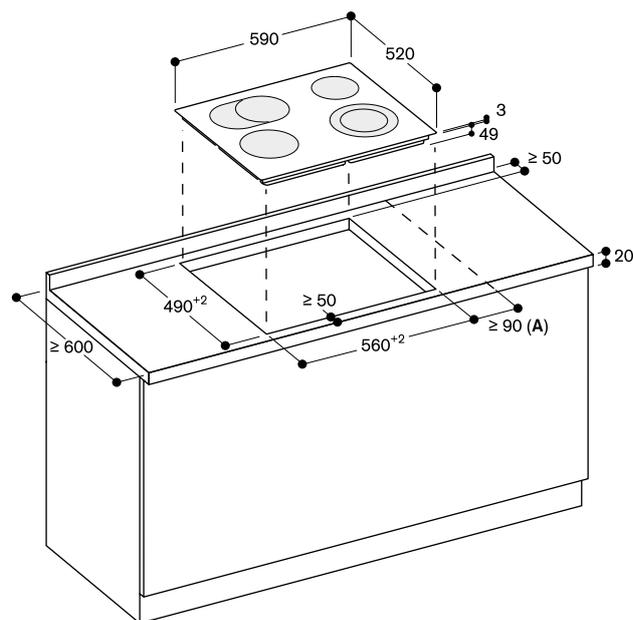
Conseils d'installation complémentaires en page 134.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 8,3 kW.
Prévoir un câble de raccordement.



Installation classique sur le plan de travail



A : Distance minimale entre la découpe de la plaque et le mur.

Mesures en mm



CG 492 111 F 5.889 €

Inox
Largeur 100,2 cm
Installation à fleur de plan
Gaz butane / propane 28-37 mbar
Brûleur Wok, 5,8 kW

CG 492 211 5.889 €

Inox
Largeur 100,2 cm
Installation à fleur de plan
Gaz naturel 20 mbar
Brûleur Wok, 6 kW

Le prix comprend

1 anneau pour Wok

Accessoires d'installation obligatoires

CA 429 410 398.95 €

Set d'encastrement comprenant un cadre décor (pouvant être soudé dans un plan de travail en inox) et un cadre d'encastrement.

Accessoires en option

WP 400 001 291.95 €

Poêle Wok en inox multi-couches
Avec poignée et fond arrondi, Ø 36 cm, 6 litres, hauteur 10 cm.

Table de cuisson gaz Série 400

CG 492

- Encastrement à fleur de plan
- Set d'encastrement obligatoire
- 5 brûleurs multi-couronnes, jusqu'à 18 kW
- Régulation tout électronique de la puissance en 12 positions de cuisson
- Taille de flamme précise et reproductible
- Allumage automatique et rapide, contrôle électronique de la flamme avec ré-allumage automatique en cas d'extinction accidentelle de la flamme
- Fonction mijotage pour des cuissons à température basse et régulière
- Grilles en fonte haute stabilité, à fleur de plan de travail
- Bouton de commande en inox massif

Zones de cuisson

CG 492 111 F

- 1 Brûleur Wok triple couronne de flammes (300 W - 5800 W), pour des casseroles jusqu'à maxi. Ø 32 cm.
- 2 Brûleurs puissants double couronne de flammes (165 W - 4000 W), pour des casseroles jusqu'à maxi. Ø 28 cm.
- 2 Brûleurs double couronne de flammes (165 W - 2000 W), pour des casseroles jusqu'à maxi. Ø 24 cm.

CG 492 211

- 1 Brûleur Wok triple couronne de flammes (300 W - 6000 W), pour des casseroles jusqu'à maxi. Ø 32 cm.
- 2 Brûleurs puissants double couronne de flammes (165 W - 4000 W), pour des casseroles jusqu'à maxi. Ø 28 cm.
- 2 Brûleurs double couronne de flammes (165 W - 2000 W), pour des casseroles jusqu'à maxi. Ø 24 cm.

Bandeau de commande

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

Caractéristiques

Fonction mijotage.
3 grilles en fonte planes, à fleur de plan, dans l'alignement du plan de travail.
Brûleurs en laiton.

Sécurité

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

Conseils d'installation

Le set d'encastrement peut être envoyé séparément au fournisseur du plan de travail en inox ou en pierre, pour ajustement.

Des injecteurs spéciaux peuvent être commandés comme pièces de rechange.

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

Possibilité de positionnement horizontal des boutons pour un alignement avec les brûleurs.

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

Profondeur minimale du plan de travail : 70 cm.

Prise d'air par le haut.

Pas de plancher intermédiaire nécessaire.

Le cadre monté séparément sur le plan de travail permet un accès total à toutes les pièces.

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

L'appareil peut être fixé par au-dessus. Distance latérale minimale de 300 mm avec les meubles latéraux pour protection contre chauffe, ou prévoir isolation supplémentaire.

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

La distance minimale entre la table de cuisson et un meuble situé au-dessus doit être de 76 cm.

La distance minimale par rapport à un appareil d'aspiration placé au-dessus de la table de cuisson est indiquée dans les conseils d'installation de chaque appareil d'aspiration.

La combinaison avec un aérateur de plan VL 414 n'est pas recommandée, la puissance d'extraction n'est pas garantie car le brûleur central est trop distant.

Poids de l'appareil : env. 35 kg.

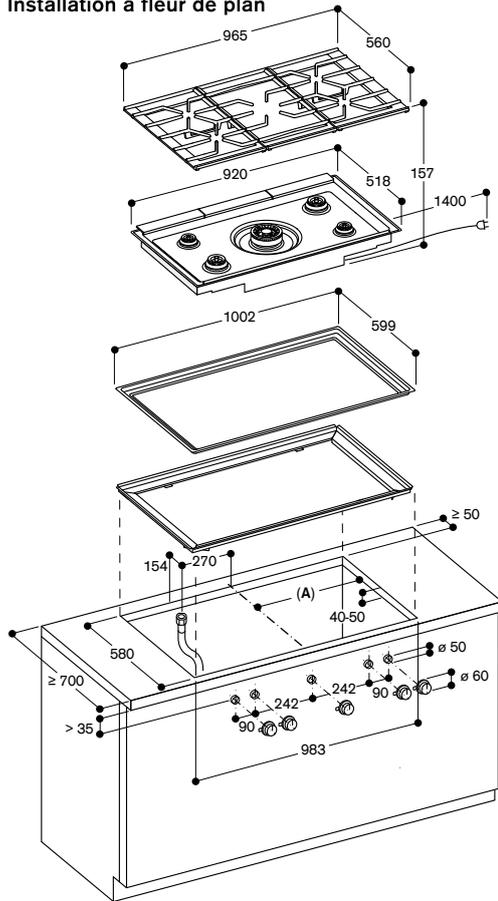
Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale gaz 17,8/18 kW.

Puissance de raccordement électrique totale 15/15 W.

Câble 1,4 m avec prise

Installation à fleur de plan

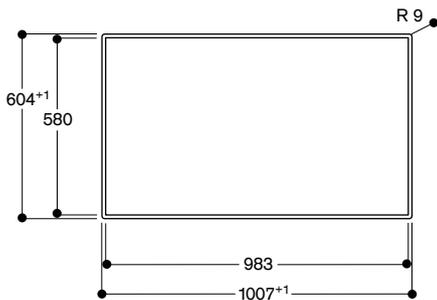


A: 491.5

Se référer aux schémas de montage.

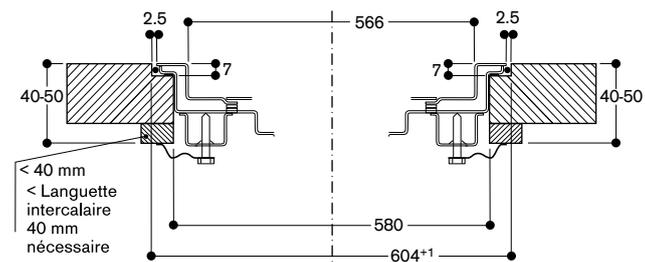
Mesures en mm

Vue du dessus



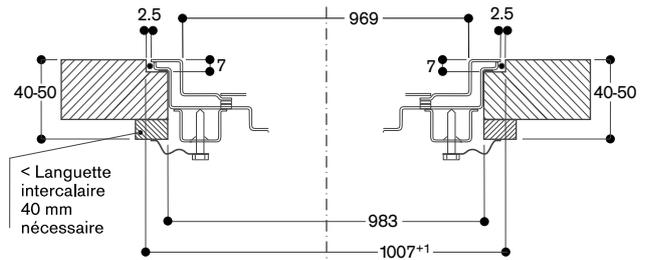
Mesures en mm

Coupe transversale

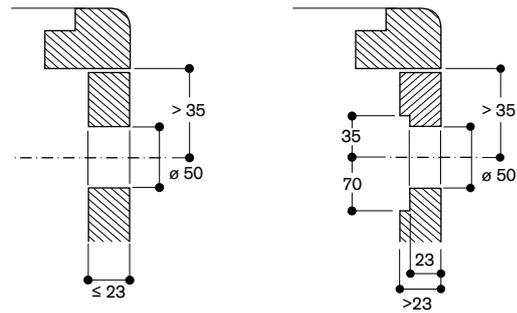


Mesures en mm

Coupe longitudinale



Montage des boutons de commande



Mesures en mm



VG 295 150 F 3.819 €

Bandeau de commande inox
Largeur 90 cm
Gaz butane / propane 28-37 mbar
Brûleur Wok, 5,8 kW

VG 295 250 3.819 €

Bandeau de commande inox
Largeur 90 cm
Gaz naturel 20 mbar
Brûleur Wok, 6 kW

Le prix comprend

1 anneau pour Wok

Accessoires en option

WP 400 001 291.95 €

Poêle Wok en inox multi-couches
Avec poignée et fond arrondi,
Ø 36 cm, 6 litres, hauteur 10 cm.

Table de cuisson gaz Série 200

VG 295

- Bandeau de commande intégré pour une manipulation confortable et sécurisée
- Régulation mécanique de la puissance avec réglage précis et reproductible de la taille de la flamme sur 9 niveaux de puissance
- Brûleur multi-couronnes en laiton, robuste et résistant aux hautes températures comme dans les cuisines professionnelles
- Grilles en fonte haute stabilité
- Jusqu'à 17.8 kW pour 5 brûleurs

Zones de cuisson

VG 295 150 F

1 Brûleur Wok multi-couronnes (300 W - 5800 W), pour des casseroles jusqu'à Ø 32 cm.
2 Brûleurs très puissants à double couronne de flammes (170 W - 4000 W), pour casseroles jusqu'à ø 28 cm.
2 Brûleurs à double couronne de flammes (170 W - 2000 W), pour casseroles jusqu'à ø 24 cm.

VG 295 250

1 Brûleur Wok multi-couronnes (300 W - 6000 W), pour des casseroles jusqu'à Ø 32 cm.
2 Brûleurs très puissants à double couronne de flammes (170 W - 4000 W), pour casseroles jusqu'à ø 28 cm.
2 Brûleurs à double couronne de flammes (170 W - 2000 W), pour casseroles jusqu'à ø 24 cm.

Bandeau de commande

Boutons de commande avec anneau lumineux.
Bandeau de commande intégré.
Allumage une main.
Allumage électronique.

Caractéristiques

3 grilles en fonte haute stabilité.
Brûleurs en laiton.

Sécurité

Sécurité thermocouple.
Indicateur de chaleur résiduelle.
Témoin lumineux de mise sous tension.

Conseils d'installation

VG 295 150 F

Injecteurs spéciaux pour gaz naturel 20 mbar peuvent être commandés au service des pièces détachées.

VG 295 250

Injecteurs spéciaux pour gaz butane/ propane 28-37 mbar peuvent être commandés au service pièces détachées.

Pas de plancher intermédiaire nécessaire.

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

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

Intégration dans un meuble de largeur minimale 90 cm.

Distance latérale minimale de 300 mm avec les meubles latéraux pour protection contre chauffe, ou prévoir isolation supplémentaire.

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

La distance minimale entre la table de cuisson et un meuble situé au-dessus doit être de 76 cm.

La distance minimale par rapport à un appareil d'aspiration placé au-dessus de la table de cuisson est indiquée dans les conseils d'installation de chaque appareil d'aspiration.

Poids de l'appareil : env. 29 kg.

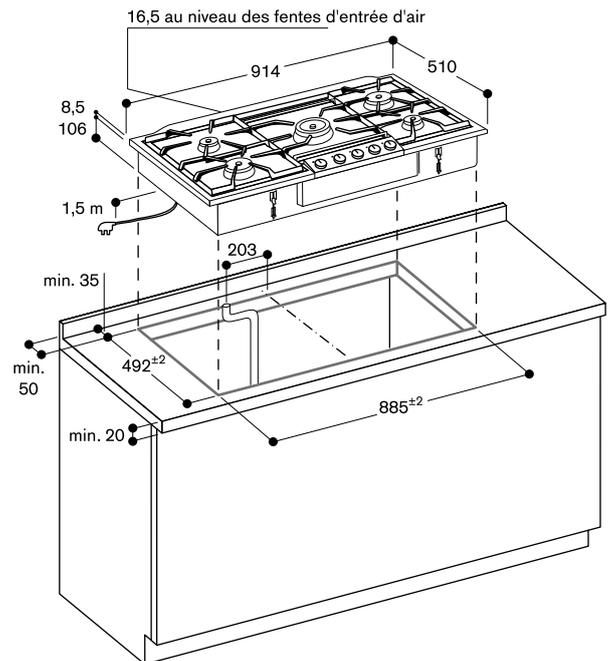
Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale gaz 17,8 / 18 kW.

Puissance de raccordement électrique totale 10 W.

Câble de raccordement 1,5 m avec prise.

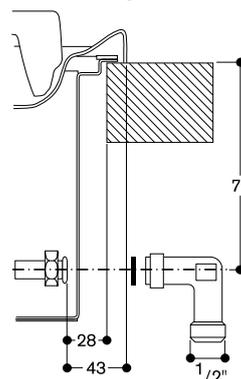
Installation classique sur le plan de travail



Distance minimale entre la découpe de l'appareil et la paroi latérale 300 mm.

Mesures en mm

Raccordement gaz



Mesures en mm


CG 291 210 1.489 €

Inox
Largeur 90 cm
Gaz naturel 20 mbar
Injecteurs pour gaz butane/propane
28-30/37 mbar inclus

Le prix comprend

1 croix de support pour espresso
1 anneau pour Wok

Accessoires en option

WP 400 001 291.95 €
Poêle Wok en inox
multi-couches
Avec poignée et fond arrondi,
Ø 36 cm, 6 litres, hauteur 10 cm.

**Table de cuisson gaz Série 200
CG 291**

- Régulation mécanique de la puissance sur 9 niveaux, avec réglage précis et reproductible de la taille de la flamme
- Brûleur multi-couronnes de flammes 5 kW

Zones de cuisson

1 Brûleur Wok multi-couronnes (300 W - 5000 W).
1 Brûleur puissant (500 W - 3000 W), pour casseroles jusqu'à Ø max. 26 cm.
2 Brûleurs normaux (350 W - 1750 W), pour casseroles jusqu'à Ø max. 20 cm.
1 Brûleur économique (330 W - 1000 W), pour casseroles jusqu'à Ø max. 14 cm.

Bandeau de commande

Boutons de commande avec marquage des zones et des 9 puissances de cuisson.
Allumage une main.
Allumage électronique.

Caractéristiques

Support casseroles en fonte en trois parties avec une surface continue.
Chapeaux de brûleurs émaillés.

Sécurité

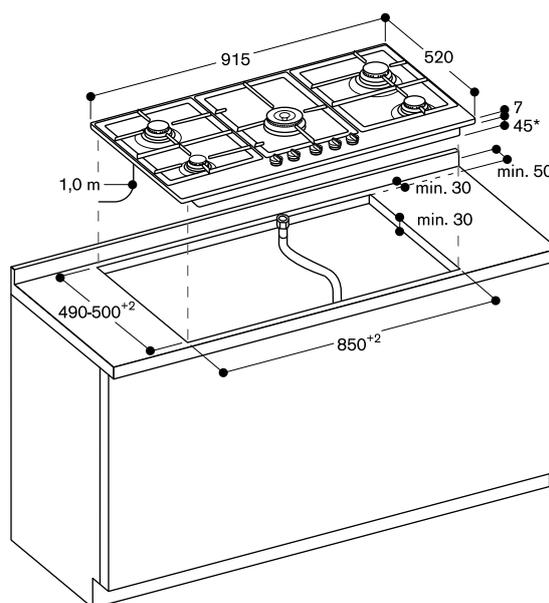
Sécurité thermocouple.

Conseils d'installation

Table de cuisson pour une installation classique sur le plan de travail.
Des injecteurs spéciaux peuvent être commandés comme pièces de rechange.
Encastrement dans une découpe de 850 mm ou de 880 mm si les entretoises fournies sont utilisées.
Prise d'air par le haut.
Prévoir un plancher intermédiaire.
L'appareil doit être fixé par en-dessous.
Distance minimale de 150 mm avec le mur ou les meubles adjacents, ou prévoir une isolation thermique supplémentaire.
Lors de l'installation d'appareils de cuisson gaz dont la puissance totale est supérieure à 11 kW, il faut respecter la réglementation locale concernant la ventilation de la pièce, son volume et l'installation d'une hotte en évacuation extérieure ou en recyclage.
La distance minimale entre la table de cuisson et un meuble situé au-dessus doit être de 65 cm.
La distance minimale par rapport à un appareil d'aspiration placé au-dessus de la table de cuisson est indiquée dans les conseils d'installation de chaque appareil d'aspiration.
Poids de l'appareil : env. 17 kg.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale gaz
12,5 kW
Câble de raccordement 1,0 m sans prise.

Installation classique sur le plan de travail


* 61 mm dans la zone du raccordement gaz à l'arrière droit

Mesures en mm



CG 261 210* 899 €

Inox
 Largeur 60 cm
 Gaz naturel 20 mbar
 Injecteurs pour gaz butane/propane
 28-30/37 mbar inclus

* Livrable jusqu'à fin septembre 2024
 Disponibilité nous consulter

Le prix comprend

1 croix de support pour espresso
 1 anneau pour Wok

Accessoires en option

WP 400 001 291.95 €

Poêle Wok en inox
 multi-couches
 Avec poignée et fond arrondi,
 Ø 36 cm, 6 litres, hauteur 10 cm.

Table de cuisson gaz Série 200

CG 261

- Régulation mécanique de la puissance sur 9 niveaux, avec réglage précis et reproductible de la taille de la flamme
- Puissance jusqu'à 9,75 kW et brûleurs disposés en forme de losange

Zones de cuisson

1 Brûleur Wok multi-couronnes (1550 W - 4000 W).
 1 Brûleur puissant (500 W - 3000 W), pour des casseroles jusqu'à Ø max. 26 cm.
 1 Brûleur (290 W - 1750 W), pour des casseroles jusqu'à Ø max. 20 cm.
 1 Brûleur économique (330 W - 1000 W), convient pour des casseroles jusqu'à Ø max. 16 cm.

Bandeau de commande

Boutons de commande avec marquage des zones et des 9 puissances de cuisson.
 Allumage une main.
 Allumage électronique.

Caractéristiques

2 grilles en fonte, surface plane, haute stabilité.
 Chapeaux de brûleurs émaillés.

Sécurité

Sécurité thermocouple.

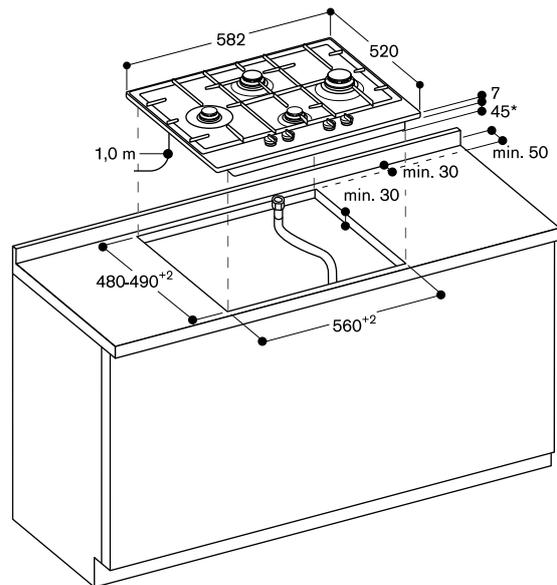
Conseils d'installation

Table de cuisson pour une installation classique sur le plan de travail.
 Des injecteurs spéciaux peuvent être commandés comme pièces de rechange.
 Installation dans une découpe standard de largeur 56 cm.
 Prise d'air par le haut.
 Prévoir un plancher intermédiaire.
 Vérifier la position de l'arrivée du gaz pour l'installation d'un tiroir.
 L'appareil doit être fixé par en-dessous.
 Distance latérale minimale de 100 mm avec les meubles latéraux pour protection contre chauffe, ou prévoir une isolation supplémentaire.
 Poids de l'appareil : env. 12 kg.
 La distance minimale entre la table de cuisson et un meuble situé au-dessus doit être de 65 cm.
 La distance minimale par rapport à un appareil d'aspiration placé au-dessus de la table de cuisson est indiquée dans les conseils d'installation de chaque appareil d'aspiration.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale gaz 9,75 kW.
 Câble de raccordement 1,0 m sans prise.

Installation classique sur le plan de travail



* 56 mm dans la zone du raccordement gaz à l'arrière droit

Mesures en mm



VG 264 120 F 2.339 €

Bandeau de commande noir
Largeur 60 cm
Gaz butane / propane 28-37 mbar

VG 264 220 2.339 €

Bandeau de commande noir
Largeur 60 cm
Gaz naturel 20 mbar

Accessoires d'installation

VV 200 010 218.95 €

Barrette de jonction en inox pour installation de plusieurs Vario de cuisson de la Série 200.

VV 200 020 218.95 €

Barrette de jonction noire pour installation de plusieurs Vario de cuisson de la Série 200.

Vario gaz Série 200

VG 264

- Combinable avec les autres tables de cuisson de la Série 200, en parfaite harmonie
- Bandeau de commande intégré pour une manipulation confortable et sécurisée
- Régulation mécanique de la puissance avec réglage précis et reproductible de la taille de la flamme sur 9 niveaux de puissance
- 2 grilles en fonte, surface plane, facilitent le déplacement des casseroles en toute sécurité
- Jusqu'à 9.8 kW sur 4 brûleurs

Zones de cuisson

2 Brûleurs puissants (560 W - 3000 W), pour des casseroles jusqu'à Ø 22 cm.
2 Brûleurs (380 W - 1900 W), pour des casseroles jusqu'à Ø 20 cm.

Bandeau de commande

Boutons de commande avec anneau lumineux.
Bandeau de commande intégré.
Allumage une main.
Allumage électronique.

Caractéristiques

2 grilles en fonte, surface plane, haute stabilité.
Chapeaux de brûleurs émaillés.

Sécurité

Sécurité thermocouple.
Indicateur de chaleur résiduelle.
Témoin lumineux de mise sous tension.

Conseils d'installation

VG 264 120 F
Injecteurs spéciaux pour gaz naturel 20 mbar peuvent être commandés au service des pièces détachées.

VG 264 220

Injecteurs spéciaux pour gaz butane/propane 28-30/37 mbar peuvent être commandés au service des pièces détachées.

Pas de plancher intermédiaire nécessaire.

L'appareil s'intègre dans le plan de travail par le dessus.
Distance latérale minimale de 150 mm avec les meubles latéraux pour protection contre chauffe, ou prévoir une isolation supplémentaire.
Lors de l'installation d'appareils de cuisson gaz dont la puissance totale est supérieure à 11 kW, il faut respecter la réglementation locale concernant la ventilation de la pièce, son volume et l'installation d'une hotte en évacuation extérieure ou en recyclage.

La distance minimale entre la table de cuisson et un meuble situé au-dessus doit être de 65 cm.

La distance minimale par rapport à un appareil d'aspiration placé au-dessus de la table de cuisson est indiquée dans les conseils d'installation de chaque appareil d'aspiration.

Poids de l'appareil : env. 15 kg.

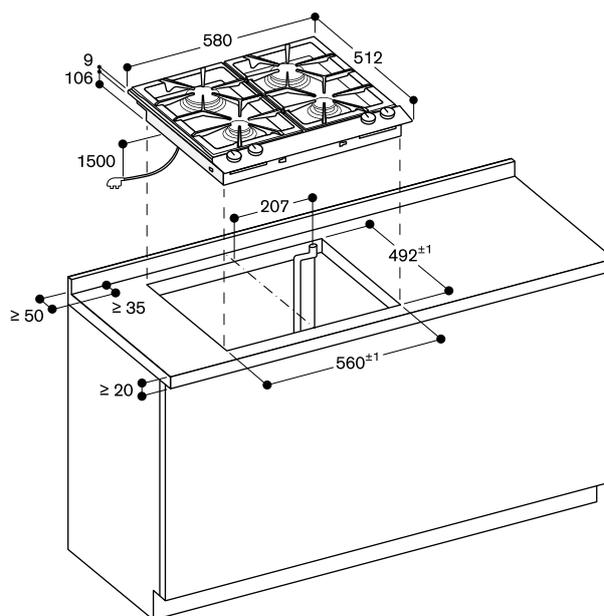
Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale gaz 9,8 kW/9,8 kW.

Puissance de raccordement électrique totale 10.0 W/10.0 W.

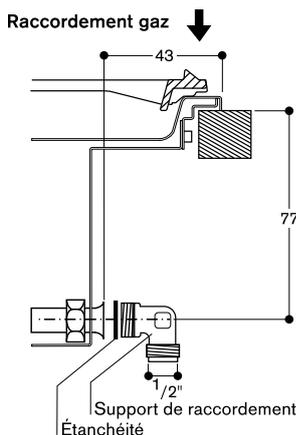
Câble de raccordement 1,5 m avec prise.

Installation classique sur le plan de travail



Distance minimale entre la découpe de l'appareil et la paroi latérale 150 mm.

Mesures en mm



Mesures en mm

Accessoires pour tables de cuisson

Références / Références online*

GN 232 110 / 00573431 **725.95 €**
 Teppan Yaki
 fait de 7 couches de métal,
 Gastro Norm 1/1 pour plaque induction
 Full Zone CX 482 / CX 492.
 L X P X H : 530 x 325 x 20 mm



CA 050 300 / 17007732 **511.95 €**
 Set de 3 poêles
 rectangulaires Flex.
 Revêtement anti-adhérent.
 Pour table Flex Induction.



CA 051 301 / 17007733 **231.95 €**
 Teppan Yaki
 multi-couches.
 Pour tables de cuisson Flex Induction.



CA 052 300 / 17002203 **303.95 €**
 Plaque à griller
 en fonte d'aluminium.
 Revêtement anti-adhésif.
 Pour tables de cuisson Flex Induction.



CA 055 300 / 17007734 **320.95 €**
 Grande Poêle
 rectangulaire Flex.
 Revêtement anti-adhérent.
 Pour table Flex Induction



SP 410 000* **74.95 €**
 1 Protecteur de surface
 Pour ustensiles de cuisson ø 10 à 14 cm
 Pour CU421.



SP 415 000 **85.95 €**
 1 Protecteur de surface (70,83 € HT)
 Pour ustensiles de cuisson ø 15 à 18 cm
 Pour CU421 et CU428.



SP 419 000* **97.95 €**
 1 Protecteur de surface
 Pour ustensiles de cuisson ø 19 à 23 cm
 Pour CU421 et CU428.



SP 424 000* **108.95 €**
 1 Protecteur de surface
 Pour ustensiles de cuisson ø 24 à 28 cm
 Pour CU421 et CU428.



SP 400 000 **367.95 €**
 Protecteurs de surface
 Set de 4 pièces.
 Pour ustensiles de cuisson ø 10 à 28 cm
 Pour CU421 et CU428.



Références / Références online*

CA 060 300 / 00578951 **189.95 €**
 Sensor de cuisson
 pour réglage de la température
 dans les casseroles.



CA 230 100 / 12015151 **148.95 €**
 Bouton magnétique
 Twist Pad noir.



WP 400 001 / 00572615 **291.95 €**
 Poêle Wok
 avec poignée
 et fond arrondi ø 36 cm, hauteur 10 cm,
 contenance 6 l.
 Compatible avec brûleurs Wok gaz.



WZ 400 000 / 17006549 **249.95 €**
 Support
 adaptateur pour poêle Wok
 Utilisable uniquement sur Vario
 induction Wok.



CA 429 410 / 17000680 **398.95 €**
 Set d'encastrement (391,67 € HT)
 comprenant un cadre décor et un
 cadre d'encastrement (pouvant être
 soudé à un plan de travail en inox).



VA 420 004 / 17005747 **160.95 €**
 Barrette de jonction
 pour installation à fleur de plan de
 plusieurs appareils Vario Série 400.



VA 420 010 / 00749598 **160.95 €**
 Barrette de jonction
 pour installation classique sur le plan
 de travail de plusieurs appareils
 Vario Série 400.



VV 200 010 / 17002904 **218.95 €**
 Barrette de jonction
 en inox pour installation de plusieurs
 Vario de cuisson de la Série 200.



VV 200 020 / 17002905 **218.95 €**
 Barrette de jonction
 noire pour installation de plusieurs
 Vario de cuisson de la Série 200.



Références / Références online***CA 082 011 / 17007500** 215.95 €

Kit de recyclage sans gaines pour CV 282 / CV 482 / CV 492
Composé de 4 filtres CleanAir pour un fort taux de réduction des odeurs et une désactivation des allergènes et d'une pièce de connexion télescopique.

**CA 082 061 / 17007501** 382.95 €

Kit de recyclage pour guidage de l'air pour CV 282 / CV 482 / CV 492

Pour profondeur de plan de travail 60 cm. Comprend 4 filtres CleanAir pour un fort taux de réduction des odeurs et une désactivation des allergènes, un coude extra court gaine plate, une gaine plate, un coude gaine plate, les pièces de connexion et le diffuseur d'air.

**CA 082 071 / 17007502** 382.95 €

Kit de recyclage pour guidage de l'air pour CV 282 / CV 482 / CV 492

Pour profondeur de plan de travail 70 cm. Comprend 4 filtres CleanAir pour un fort taux de réduction des odeurs et une désactivation des allergènes, 2 coudes gaine plate, une gaine plate, les pièces de connexion et le diffuseur d'air.

**CA 084 010 / 17004817** 68.95 €

4 filtres acoustiques pour CV 282 / CV 482 / CV 492. Pour installation en évacuation extérieure.

**CA 282 112 / 17007503** 145.95 €

4 filtres CleanAir de remplacement pour CV 282 / CV 482 / CV 492, avec un fort taux de réduction d'odeurs et désactivation des allergènes. Pour installation en mode recyclage.

**Références / Références online*****AD 857 033 / 17005347** 34.95 €

Coude court 90° gaine plate ø 150 mm pour installation de CV 282 / CV 482 / CV 492 dans plan de travail profondeur 65 cm en évacuation extérieure ou recyclage avec gaines.

**AD 857 034 / 17006275** 34.95 €

Coude extra court 90° gaine plate ø 150 mm pour installation de CV 282 / CV 482 / CV 492 dans plan de travail profondeur 60 cm en évacuation extérieure ou recyclage avec gaines.

**AD 857 050 / 17007731** 70.95 €

Diffuseur de plinthe qui peut être raccordé aux gaines d'évacuation rectangulaires et qui diffuse l'air recyclé dans la zone de la plinthe pour les configurations d'installation en recyclage avec guidage de l'air.



Tables Flex Induction Série 400 et Série 200 avec système de ventilation intégré



| Type d'appareil | | Table Flex Induction avec moteur et ventilation intégrée | Table Flex Induction avec moteur et ventilation intégrée |
|--|--------|---|---|
| Installation à fleur de plan | | CV 492 105 | CV 482 105 |
| Cadre inox | | - | - |
| Boutons de commande (à commander séparément) Inox / Noirs ² | | CKI 440 010 / CKI 440 000 | CKI 440 010 / CKI 440 000 |
| Dimensions | | | |
| Largeur | (cm) | 90 | 80 |
| Profondeur d'encastrement | (cm) | 22,7 | 22,7 |
| Utilisation | | | |
| Boutons de commande en façade / Bandeau de commande intégré | | •/- | •/- |
| Ecran sensitif TFT / Commande Twist-Pad / Touches sensibles | | •/-/- | •/-/- |
| Display bicolore (blanc/orange) | | • | • |
| Zones de cuisson | | | |
| Nombre de zones de cuisson ou nombre de casseroles max. | | 4 | 4 |
| Zone Flex Induction 23 x 19 cm (2200 W, avec booster 3700 W) / extensible 23 x 38 cm (3300 W / 3700 W) | | 4 | - |
| Zone Flex Induction 24 x 19 cm (2200 W, avec booster 3700 W) / extensible 24 x 38 cm (3300 W / 3700 W) | | - | 4 |
| Extension automatique jusqu'à 30 cm (3300 W, avec booster 3700 W) | | 2 | - |
| Puissance d'aspiration (EN 61591) avec ventilation positions 1/2/3/intensif | | | |
| Evacuation | (m³/h) | 359/470/532/636 | 359/470/532/636 |
| Recyclage | (m³/h) | 280/382/487/611 | 280/382/487/611 |
| Consommation selon norme EU 65/2014 | | | |
| Classe d'efficacité énergétique | | A * | A * |
| Consommation énergétique | kWh/an | 56,9 | 56,9 |
| Classe d'efficacité énergétique de la ventilation | | A** | A** |
| Classe d'efficacité énergétique de l'éclairage | | - | - |
| Classe d'efficacité énergétique du filtre à graisse | | B** | B** |
| Puissance sonore min./max. mode normal | dB(A) | 61/70 | 61/70 |
| Caractéristiques | | | |
| Nombre de positions de cuisson | | 12 | 12 |
| Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires | | • | • |
| Sensor de cuisson (CA 060 300) / Fonction Frying Sensor | | •/• | •/• |
| Fonction Frying Sensor : Nombre de zones de cuisson | | 4 | 4 |
| Fonction Cuisson Professionnelle | | - | - |
| Fonction Booster pour casseroles / poêles | | •/- | •/- |
| Fonction Mémoire | | - | - |
| Fonction Maintien au chaud | | - | - |
| Minuterie coupe-circuit : nombre de zones de cuisson | | - | - |
| Minuterie indépendante | | • | • |
| Chronomètre | | • | • |
| Indicateur de chaleur résiduelle | | • | • |
| Sécurité enfant / Coupure de sécurité / Fonction protection nettoyage de l'écran | | -/•/• | -/•/• |
| Fonction Pause | | - | - |
| Menu d'options | | • | • |
| Module WiFi intégré pour services digitaux (Home Connect). ³ | | • | • |
| Caractéristiques de la ventilation | | | |
| Niveau de puissance | | 3 plus intensive | 3 plus intensive |
| Technologie du moteur | | BLDC | BLDC |
| Moteur | | 1 | 1 |
| Puissance du moteur | (W) | 170 | 170 |
| Système de ventilation tout automatique | | • | • |
| Fonction automatique | | • | • |
| Fonction de temporisation automatique | | • | • |
| Fonction de temporisation | (min) | •/20-30 min. | • / 20-30 min. |
| Fonction aspiration intermittente | (min) | •/6 min. | • / 6 min. |
| Indicateur de saturation du filtre à graisse | | • | • |
| Indicateur de saturation du filtre à charbon actif | | • | • |
| Type de filtres à graisse | | Filtre métallique | Filtre métallique |
| Nombre de filtres à graisse | | 2 | 2 |
| Bac récupérateur anti-débordement | | • | • |
| Evacuation par le bas / côté / arrière | | -/-/• | -/-/• |
| Accessoires | | | |
| Teppan Yaki multi-couches de métal (pour Flex Induction) | | CA 051 301 ¹ | CA 051 301 ¹ |
| Plaque à griller en fonte d'aluminium (pour Flex Induction) | | CA 052 300 ¹ | CA 052 300 ¹ |
| Set de 3 poêles rectangulaires Flex (pour Flex Induction) | | CA 050 300 ¹ | CA 050 300 ¹ |
| Grande poêle rectangulaire Flex (pour Flex Induction) | | CA 055 300 ¹ | CA 055 300 ¹ |
| Sensor de cuisson (CA 060 300) | | - | - |
| Poêle Frying Sensor (disponible au service après vente), | | 17006... ¹ | 17006... ¹ |
| Module pour recyclage | | CA 082 011 ¹ , CA 082 061 ¹ , CA 082 071 ¹ | CA 082 011 ¹ , CA 082 061 ¹ , CA 082 071 ¹ |
| Filtres acoustiques pour mode évacuation extérieure | | CA 084 010 ¹ | CA 084 010 ¹ |
| Accessoires | | | |
| Puissance totale | (kW) | 7,4 | |
| Longueur du câble de raccordement | (m) | 1,50 | |

• Equipement de série. - Non disponible. ¹ Accessoires spéciaux.

*Classe d'efficacité énergétique : sur une échelle de classification de A+++ à D

** Aspiration, éclairage, efficacité du filtre à graisse : échelle comprise entre A et G.

² Les boutons doivent être commandés séparément

³ Dépend de la disponibilité des services Home Connect dans chaque pays

⁴ Se référer à la page produit



Table Flex Induction avec moteur et ventilation intégrée

Table Flex Induction avec moteur et ventilation intégrée

CV 282 101
-
-

-
CV 282 111
-

80
22,7

80
22,3

-/-
•/•/-
•

-/-
•/•/-
•

4

4

-

4

4

-

-

-

359/470/532/636
297/390/497/627

359/470/532/636
297/390/497/627

A *

A *

56,9
A**
-
B**
61/70

56,9
A**
-
B**
61/70

17
•
•/•
4
•
•/•
•
•
•
4
•
•
•
•
•/•/-
•
•
•

17
•
•/•
4
•
•/•
•
•
•
4
•
•
•
•
•/•/-
•
•
•

3 plus intensive
BDLC

3 plus intensive
BDLC

1
170
•
•
•
• / 20-30 min.
• / 6 min.

1
170
•
•
•
• / 20-30 min.
• / 6 min.

Filtre métallique

Filtre métallique

2
•
-/-/•

2
•
-/-/•

CA 051 301¹
CA 052 300¹
CA 050 300¹
CA 055 300¹
CA 060 300¹
17006...¹
CA 082 011¹, CA 082 061¹, CA 082 071¹
CA 084 010¹

CA 051 301¹
CA 052 300¹
CA 050 300¹
CA 055 300¹
CA 060 300¹
17006...¹
CA 082 011¹, CA 082 061¹, CA 082 071¹
CA 084 010¹

7,4
1,50

7,4
1,50

Tables Induction Série 400



| Type d'appareil | Module induction intégré | |
|--|---------------------------|---------------------------|
| Module induction intégré | CU 428 100 | CU 421 100 |
| Installation à fleur de plan | | |
| Cadre Inox | | |
| Dimensions | | |
| Largeur | (cm) 50,6 ⁵ | 33,3 ⁵ |
| Profondeur | (cm) 61 ⁵ | 61 ⁵ |
| Profondeur d'encastrement | (cm) 9,6 | 9,6 |
| Utilisation | | |
| Ecran sensitif TFT / Commande Twist-Pad / Touches sensibles | -/-/- | -/-/- |
| Display bicolore (blanc/orange) | - | - |
| Boutons de commande en façade / Bandeau de commande intégré | •/- | •/- |
| Bouton de commande (Inox/Noir) ⁴ | CKU 410 010 / CKU 410 000 | CKU 410 010 / CKU 410 000 |
| Zones de cuisson | | |
| Nombre de zones de cuisson ou nombre de casseroles max | 1 | 1 |
| Zone induction Full Zone | - | - |
| Zone de cuisson induction ø 21 cm (2000 W, avec booster 2300 W) | - | • |
| Zone de cuisson induction ø 28 cm (2200 W, avec booster 2700 W) | • | - |
| Caractéristiques | | |
| Nombre de positions de cuisson | 12 | 12 |
| Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires | - | - |
| Fonction Sensor de cuisson / fonction Frying Sensor | -/- | -/- |
| Nombre de positions Frying Sensor | - | - |
| Fonction Cuisson Professionnelle | - | - |
| Fonction Booster pour casseroles / poêles | •/- | •/- |
| Fonction Maintien au chaud | • | • |
| Nombre de minuteries | - | - |
| Minuterie Coupe-circuit | - | - |
| Chronomètre | - | - |
| Indicateur de chaleur résiduelle | • | • |
| Sécurité enfant / Coupure de sécurité / Nettoyage de l'écran à tout moment | -/•/- | -/•/- |
| Fonction Pause | - | - |
| Menu d'options | • | • |
| Contrôle de la hotte | - | - |
| Module WiFi intégré Home Connect | - | - |
| Accessoires | | |
| Teppan Yaki composé de plusieurs couches de métal G/N 1/1 | - | - |
| Teppan Yaki composé de plusieurs couches de métal (pour Flex Induction) | - | - |
| Plaque à griller en fonte d'aluminium (pour Flex Induction) | - | - |
| Set de 3 poêles rectangulaires Flex (pour Flex Induction) | - | - |
| Grande poêle rectangulaire Flex (pour Flex Induction) | - | - |
| Sensor de cuisson | - | - |
| Bouton noir magnétique pour table Induction Série 200 | - | - |
| Protecteurs de surface pour casseroles et poêles ø 10 – 14 cm | - | SP 410 000 ¹ |
| Protecteurs de surface pour casseroles et poêles ø 15 – 18 cm | SP 415 000 ¹ | SP 415 000 ¹ |
| Protecteurs de surface pour casseroles et poêles ø 19 – 23 cm | SP 419 000 ¹ | SP 419 000 ¹ |
| Protecteurs de surface pour casseroles et poêles ø 24 – 28 cm | SP 424 000 ¹ | - |
| Set de 4 protecteurs de surface pour casseroles et poêles ø 10 – 28 cm | SP 400 000 ¹ | SP 400 000 ¹ |
| Raccordement | | |
| Puissance totale | (kW) 2,7 | 2,3 |

• Equipement de série. – Non disponible.

¹ Accessoires spéciaux

² Combinable avec une hotte spécifique

³ Dépend de la disponibilité des services Home Connect dans chaque pays

⁴ Bouton doit être commandé séparément

⁵ Plaque de diffusion en aluminium



Table induction Full Zone

Table induction Full Zone

CX 492 101
CX 492 111

CX 482 101
CX 482 111

90
52
7,6 / 6,5

80
51.3 / 52
7,6 / 6,5

•/-/-
-
-/-
-

•/-/-
-
-/-
-

6
•
-
-

5
•
-
-

17
-
•/-⁴
-
•
•/•
•

17
-
•/-⁴
-
•
•/•
•

6
•
•
•
•/•/•
•
•
•
•²
•³

5
•
•
•
•/•/•
•
•
•
•²
•³

GN 232 110¹
-
-
-
-

GN 232 110¹
-
-
-
-

CA 060 300¹
-
-
-
-
-

CA 060 300¹
-
-
-
-
-

7,4

7,4

Tables Flex Induction Série 200



| Type d'appareil | Table Flex Induction | Table Flex Induction |
|---|-------------------------|-------------------------|
| Installation à fleur de plan | CI 292 102 | CI 283 103 |
| Cadre Inox | CI 292 112 | CI 283 113 |
| Dimensions | | |
| Largeur | (cm) 90 | 80 |
| Utilisation | | |
| Ecran sensitif TFT / Commande Twist-Pad / Touches sensibles | -/•/- | -/•/- |
| Display bicolore (blanc/orange) | • | • |
| Boutons de commande en façade / Bandeau de commande intégré | -/- | -/- |
| Zones de cuisson | | |
| Nombre de zones de cuisson ou nombre de casseroles max | 5 | 5 |
| Zone induction Full Zone | - | - |
| Zone Flex Induction 24 x 19 cm (2200 W, avec booster 3700 W) / extensible 24 x 38 cm (3300 W, avec booster 3700 W) | - | - |
| Zone Flex Induction 23 x 19 cm (2200 W, avec booster 3700 W) / extensible 23 x 38 cm (3300 W, avec booster 3700 W) | 4 | - |
| Zone Flex Induction 21 x 19 cm (2200 W, avec booster 3700 W) / extensible 21 x 38 cm (3300 W, avec booster 3700 W) | - | 2 |
| Extension automatique jusqu'à 30 cm/32 cm (3300, avec booster 3700 W) | - | - |
| Zone Induction ø 21 cm (2200 W, avec Booster 3700 W) / ø 26 cm (2600 W, avec Booster 3700 W) / ø 32 cm (3300 W,avec Booster 3700 W) | 1 | - |
| Zone Induction ø 18 cm (1800 W, avec Booster 3100 W) / Fonction faitout 18 x 28 cm (2000 W, avec Booster 3700 W) | - | - |
| Zone Induction ø 28 cm (2400 W, avec Booster 3700 W) | - | - |
| Zone Induction ø 24 cm (2200 W, avec Booster 3700 W) | - | 1 |
| Zone Induction ø 21 cm (2500 W, avec Booster 3700 W) | - | - |
| Zone Induction ø 19 cm (1800 W, avec Booster 3100 W) | - | 1 |
| Zone Induction ø 15 cm (1600 W, avec Booster 2200 W) | - | 1 |
| Zone Induction ø 15 cm (1400 W, avec Booster 2200 W) | - | 1 |
| Caractéristiques | | |
| Nombre de positions de cuisson | 17 | 17 |
| Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires | • | • |
| Fonction Sensor de cuisson / Fonction Frying Sensor | •/• | •/• |
| Nombre de positions Frying Sensor | 5 | 2 |
| Fonction Cuisson Professionnelle | • | - |
| Fonction Booster pour casseroles / poêles | •/• | •/• |
| Fonction Maintien au chaud | • | • |
| Minuterie coupe-circuit (nombre de zones de cuisson) | 5 | 5 |
| Minuterie indépendante | • | • |
| Chronomètre | • | • |
| Indicateur de chaleur résiduelle | • | • |
| Sécurité enfant / Coupure de sécurité / Nettoyage de l'écran à tout moment | •/•/• | •/•/• |
| Menu d'options | • | • |
| Pause | • | • |
| Contrôle de la hotte | • ² | • ² |
| Module WiFi intégré Home Connect | • ³ | • ³ |
| Accessoires | | |
| Teppan Yaki composé de plusieurs couches de métal G/N 1/1 | - | - |
| Teppan Yaki composé de plusieurs couches de métal (pour Flex Induction) | CA 051 301 ¹ | CA 051 301 ¹ |
| Plaque à griller en fonte d'aluminium (pour Flex Induction) | CA 052 300 ¹ | CA 052 300 ¹ |
| Set de 3 poêles rectangulaires Flex (pour Flex Induction) | CA 050 300 ¹ | CA 050 300 ¹ |
| Grande poêle rectangulaire Flex (pour Flex Induction) | CA 055 300 ¹ | CA 055 300 ¹ |
| Poêle Frying Sensor (disponible au service après vente), ø20 – 32 cm ⁴ | 17006... ¹ | 17006... ¹ |
| Sensor de cuisson | CA 060 300 ¹ | - |
| Bouton noir magnétique pour table Induction Série 200 | CA 230 100 ¹ | CA 230 100 ¹ |
| Raccordement | | |
| Puissance totale | (kW) 11,1 | 7,4 |

• Equipement de série. – Non disponible.

¹ Accessoires spéciaux

² Combinable avec une hotte spécifique

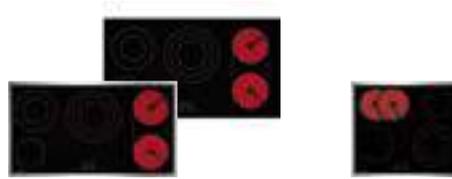
³ Dépend de la disponibilité des services Home Connect dans chaque pays

⁴ Se référer à la page produit



| Table Flex Induction | Table Flex Induction | Table Flex Induction | Table Flex Induction |
|-------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|
| CI 282 102 | CI 272 103 | CI 262 105 | |
| CI 282 112 | CI 272 113 | CI 262 115 | CI 261 115 |
| 80 | 70 | 60 | 60 |
| -/•/- | -/•/- | -/•/- | -/-/• |
| • | • | • | - |
| -/- | -/- | -/- | -/- |
| 4 | 4 | 4 | 4 |
| - | - | - | - |
| 2 | - | - | - |
| 4 | 4 | 4 | 2 |
| - | - | - | - |
| 2/- | 1/- | 1/- | 1/- |
| - | - | - | - |
| - | - | - | - |
| 1 | - | - | - |
| - | - | - | - |
| - | - | 1 | 1 |
| - | - | - | 1 |
| 1 | - | 1 | - |
| 17 | 17 | 17 | 17 |
| • | • | • | • |
| •/• | •/• | •/• | -/- |
| 4 | 4 | 4 | - |
| • | • | • | - |
| •/• | •/• | •/• | •/• |
| • | • | • | • |
| 4 | 4 | 4 | 4 |
| • | • | • | • |
| • | • | • | - |
| • | • | • | • |
| •/•/• | •/•/• | •/•/• | •/•/- |
| • | • | • | • |
| • | • | • | • |
| •2 | •2 | •2 | •2 |
| •3 | •3 | •3 | •3 |
| - | - | - | - |
| CA 051 301 ¹ |
| CA 052 300 ¹ |
| CA 050 300 ¹ |
| CA 055 300 ¹ |
| 17006... ¹ | 17006... ¹ | 17006... ¹ | 17006... 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 | - |
| 7,4 | 7,4 | 7,4 | 7,4 |

Tables vitrocéramique Série 200



| Type d'appareil | Table vitrocéramique | |
|--|----------------------|------------|
| Sans cadre pour installation à fleur de plan | CE 291 101 | |
| Cadre inox | CE 291 111 | CE 261 114 |
| Dimensions | | |
| Largeur | (cm) 90 | 60 |
| Utilisation | | |
| Ecran sensitif TFT / Commande Twist-Pad / Touches sensibles | -/-/• | -/-/• |
| Boutons de commande en façade / Bandeau de commande intégré | -/- | -/- |
| Zones de cuisson | | |
| Nombre de zones de cuisson | 5 | 4 |
| Zone de cuisson Super-Quick ø 18 cm (1800 W)/ extensible en zone faitout 18 x 41,5 cm (4400 W) | 2 | - |
| Zone de cuisson Super-Quick ø 18 cm (2000 W) | - | 1 |
| Zone de cuisson Super-Quick ø 17 cm (1800 W)/ zone faitout 17 x 26,5 cm (2500 W) | - | 1 |
| Zone de cuisson Super-Quick ø 14,5 cm (1200, avec booster 1600 W) | 1 | - |
| Zone de cuisson Super-Quick ø 14,5 cm (1200 W) | - | 1 |
| Zone de cuisson Super-Quick ø 14,5 cm (1050 W)/ ø 21 cm (2200 W)/ø 27 cm (3080 W) | 1 | - |
| Zone de cuisson Super-Quick ø 14,5 cm (1000 W)/ ø 21 cm (2100 W, avec booster 2600 W) | - | 1 |
| Zone de cuisson Super-Quick ø 12 cm (750 W)/ ø 21 cm (2100 W, avec booster 2600 W) | 1 | - |
| Caractéristiques | | |
| Nombre de positions de cuisson | 17 | 17 |
| Nombre de fonctions Frying Sensor | 1 x 21 cm | - |
| Fonction Booster pour casseroles / poêles | • | • |
| Minuterie coupe-circuit : nombre de zones de cuisson | 5 | 4 |
| Indicateur de chaleur résiduelle | • | • |
| Sécurité enfants / Coupure de sécurité / Nettoyage de l'écran à tout moment | •/•/- | •/•/- |
| Menu d'options | • | • |
| Raccordement | | |
| Puissance totale | (kW) 11,0 | 8,3 |

• Equipement de série. – Non disponible.

Tables Gaz Série 400



| Type d'appareil | Table gaz | Table gaz |
|--|-------------------------|-------------------------|
| | CG 492 111F | CG 492 211 |
| Cadre en inox massif 3 mm / brossé / microbillé | -/-/- | -/-/- |
| Installation classique / à fleur de plan / soudé | -/•/• | -/•/• |
| Gaz butane propane 28-37 mbar / gaz naturel 20 mbar | •/- | -/• |
| Dimensions | | |
| Largeur | (cm) 100 | 100 |
| Utilisation | | |
| Boutons de commande en façade / Bandeau de commande intégré | •/- | •/- |
| Zones de cuisson | | |
| Nombre de zones de cuisson | 5 | 5 |
| Brûleur wok multi-couronnes (300 - 5800 W) | 1 | - |
| Brûleur wok multi-couronnes (300 - 6000 W) | - | 1 |
| Brûleur puissant double couronne (165 - 4000 W) | 2 | 2 |
| Brûleur standard double couronne (165 - 2000 W) | 2 | 2 |
| Caractéristiques | | |
| Nombre de positions | 12 | 12 |
| Contrôle électronique de la flamme | • | • |
| Allumage automatique / Allumage électrique | •/- | •/- |
| Réglage électronique de la flamme avec ré-allumage automatique | • | • |
| Fonction mijotage | • | • |
| Indicateur de chaleur résiduelle | • | • |
| Coupure de sécurité | • | • |
| Grille en fonte | 3 parties | 3 parties |
| Accessoires | | |
| Support Wok | • | • |
| Poêle Wok | WP 400 001 ¹ | WP 400 001 ¹ |
| Couvercle inox | - | - |
| Raccordement | | |
| Puissance de raccordement gaz | (kW) 17,8 | 18,0 |
| Puissance de raccordement électrique | (W) 15,0 | 15,0 |

• Equipement de série. - Non disponible.

¹ Accessoires spéciaux.



| Type d'appareil | Table gaz | Table gaz | Table gaz | Table gaz | Table gaz | Table gaz |
|--|-------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------|------------------|
| | VG 295 150F | VG 295 250 | CG 291 210 | CG 261 210 | VG 264 120F | VG 264 220 |
| Cadre en inox massif 3 mm / brossé / microbillé | -/-/• | -/-/• | -/•/- | -/•/- | -/-/• | -/-/• |
| Installation classique / à fleur de plan / soudé | •/-/- | •/-/- | •/-/- | •/-/- | •/-/- | •/-/- |
| Gaz butane propane 28-37 mbar / gaz naturel 20 mbar | • ² /- | -/• ³ | -/• ² | -/• ² | • ² /- | -/• ³ |
| Dimensions | | | | | | |
| Largeur (cm) | 90 | 90 | 90 | 60 | 60 | 60 |
| Utilisation | | | | | | |
| Boutons de commande en façade / Bandeau de commande intégré | -/• | -/• | -/• | -/• | -/• | -/• |
| Zones de cuisson | | | | | | |
| Nombre de zones de cuisson | 5 | 5 | 5 | 4 | 4 | 4 |
| Brûleur Wok multi-couronnes (1550 - 4000 W) | - | - | - | 1 | - | - |
| Brûleur Wok multi-couronnes (300 - 5000 W) | - | - | 1 | - | - | - |
| Brûleur Wok multi-couronnes (300 - 5800 W) | 1 | - | - | - | - | - |
| Brûleur Wok multi-couronnes (300 - 6000 W) | - | 1 | - | - | - | - |
| Brûleur puissant double couronne (170 - 4000 W) | 2 | 2 | - | - | - | - |
| Brûleur puissant double couronne (170 - 2000 W) | 2 | 2 | - | - | - | - |
| Brûleur très puissant (560 - 3000 W) | - | - | - | - | 2 | 2 |
| Brûleur très puissant (500 - 3000 W) | - | - | 1 | 1 | - | - |
| Brûleur standard (380 - 1900 W) | - | - | - | - | 2 | 2 |
| Brûleur standard (290 - 1750 W) | - | - | - | 1 | - | - |
| Brûleur standard (350 - 1750 W) | - | - | 2 | - | - | - |
| Brûleur économique (330 - 1000 W) | - | - | 1 | 1 | - | - |
| Caractéristiques | | | | | | |
| Brûleur économique (330 - 1000 W) | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 |
| Contrôle électronique de la flamme | - | - | - | - | - | - |
| Allumage électronique / Allumage électrique | -/• | -/• | -/• | -/• | -/• | -/• |
| Réglage électronique de la flamme avec ré-allumage automatique | - | - | - | - | - | - |
| Fonction mijotage | - | - | - | - | - | - |
| Indicateur de chaleur résiduelle | • | • | - | - | • | • |
| Coupure de sécurité | - | - | - | - | - | - |
| Grille en fonte | 3 parties | 3 parties | 3 parties | 2 parties | 2 parties | 2 parties |
| Accessoires | | | | | | |
| Support Wok | • | • | • | • | - | - |
| Poêle Wok | WP 400 001 ¹ | - | - |
| Couvercle noir | - | - | - | - | - | - |
| Raccordement | | | | | | |
| Puissance de raccordement gaz (kW) | 17,8 | 18,0 | 12,5 | 9,75 | 9,8 | 9,8 |
| Puissance de raccordement électrique (W) | 5,0 | 5,0 | 1,0 | 1,0 | 4,0 | 4,0 |

• Equipement de série. - Non disponible.

¹ Accessoires spéciaux

² Buses pour Butane / Propane 28-37mbar inclus

³ Buses pour gaz naturel 20 mbar inclus



Vario de cuisson

| | |
|--|-----|
| Vue d'ensemble des Vario de cuisson Série 400 et Série 200 | 158 |
| Tableau combinaisons Vario de cuisson et Hottes | 160 |
| Vario de cuisson Série 400 | 162 |
| Découpes et schémas d'encastrement pour combinaisons d'appareils Vario Série 400 | 200 |
| Vario de cuisson Série 200 | 206 |
| Découpes et schémas d'encastrement pour combinaisons d'appareils Vario Série 200 | 214 |
| Accessoires | 216 |
| Données techniques | 218 |

Vue d'ensemble Vario de cuisson Série 400



•VI 414 115
+ CKI 410 000
ou CKI 410 010



•VI 422 115
+ CKI 420 000
ou CKI 420 010



•VG 415 115 F / VG 415 215
+ CKG 410 000
ou CKG 410 010



•VG 425 115 F / VG 425 215
+ CKG 420 000
ou CKG 420 010



•VP 414 115
+ CKP 420 000
ou CKP 420 010



•VR 414 115
+ CKR 420 000
ou CKR 420 010



•VI 414 105
+ CKI 410 000
ou CKI 410 010



•VI 422 105
+ CKI 420 000
ou CKI 420 010



•VI 492 105
+ CKI 450 000
ou CKI 450 010



•VI 482 105
+ CKI 440 000
ou CKI 440 010



•VI 462 105
+ CKI 440 000
ou CKI 440 010



•CX 492 111



•CX 482 111



•VI 492 115
+ CKI 450 000
ou CKI 450 010



•VI 482 115
+ CKI 440 000
ou CKI 440 010



•VI 462 115
+ CKI 440 000
ou CKI 440 010



•VG 491 115 F / VG 491 215
+ CKG 450 000
ou CKG 450 010



•VL 414 115
+ CKV 410 000
ou CKV 410 010



•AL 400 122
•AL 400 192

Vue d'ensemble Vario de cuisson Série 200



•VI 242 120



•VI 232 121



•VI 262 120



•VP 230 120



•VR 230 120



•VG 231 120 F
•VG 231 220



•VG 232 120 F
•VG 232 220



•VG 264 120 F
•VG 264 220



•VL 200 120

Combinaisons recommandées pour installation Vario de cuisson et hottes

| ✓ : Combinaison esthétique et technique recommandée - : non recommandée 📶 : Contrôle de la ventilation avec la table de cuisson.e. | | | |  |  |  |  |  |
|--|---|--|----------------|---|---|---|---|---|
| Produit | Photo | Référence | | AC 400 largeur dépend de la configuration | AC 250 121 largeur 120 cm | AW 442 largeur 120 cm | AW 240 191 largeur 90 cm | AI 240 191 largeur 90 cm |
| | Largeur maximale pour combinaisons Varios Pour les modules induction intégrés, se référer aux pages spécifiques. | | | | 100 cm 130 cm avec collecteur de fumées | 100 cm | 80 cm | 80 cm |
| Vario Teppan Yaki / Gaz / Gril électrique Série 400 |  | VP414/ VG4... VR 414 | 40 cm | ✓ | ✓ | ✓ | - | - |
| Table de cuisson Induction Vario Série 400 |  | VI4.. | 40 cm | ✓ | ✓ 📶 | ✓ | - | - |
| Table de cuisson Induction Vario Série 400 |  | VI 462 | 60 cm | ✓ | ✓ 📶 | ✓ | - | - |
| Table de cuisson Induction Vario Série 400 |  | VI 482 | 80 cm | ✓ | ✓ 📶 | ✓ | - | - |
| Table de cuisson Induction Vario Série 400 |  | VI 492 | 90 cm | ✓ | ✓ 📶 | ✓ | - | - |
| Table de cuisson Gaz Série/Vario 400 |  | VG 491 / CG 492 | 90 cm | ✓ | ✓ | ✓ | - | - |
| Vario Teppan Yaki/Induction/ Gaz/ Gril électrique Série 200 |  | VP2... / VI2... / VR2... VG2... | 30 cm | ✓ | ✓ | ✓ | - | - |
| Table de cuisson Induction Vario 200 |  | VI 242 | 40 cm | ✓ | ✓ | ✓ | - | - |
| Table de cuisson Induction/ Gaz Vario Série 200 |  | VI 262 / VG 264 | 60 cm | ✓ | ✓ | ✓ | - | - |
| Modules induction intégrés Essential Induction Série 400 |  | CU 42.. | 21 cm 28 cm | ✓ | ✓ | - | - | - |
| Table de cuisson Full Zone avec cadre Série 400 |  | CX 482 111 | 80 cm | ✓ | ✓ 📶 | ✓ | ✓ 📶 | - |
| Table de cuisson Full Zone sans cadre Série 400 |  | CX 482 101 | 80 cm | ✓ | ✓ 📶 | ✓ | ✓ 📶 | - |
| Table de cuisson Full Zone avec cadre Série 400 |  | CX 492 | 90 cm | ✓ | ✓ 📶 | ✓ | - | - |
| Table de cuisson Induction Série 200 |  | CI 261 | 60 cm | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Table de cuisson Induction Série 200 |  | CI 262 | 60 cm | ✓ | ✓ 📶 | ✓ | ✓ 📶 | ✓ 📶 |
| Table de cuisson Induction Série 200 |  | CI 272 | 70 cm | ✓ | ✓ 📶 | ✓ | ✓ 📶 | ✓ 📶 |
| Table de cuisson Induction Série 200 |  | CI 282 / CI 283 | 80 cm | ✓ | ✓ 📶 | ✓ | ✓ 📶 | - |
| Table de cuisson Induction Série 200 |  | CI 292 | 90 cm | ✓ | ✓ 📶 | ✓ | - | - |
| Table de cuisson Gaz Série 200 |  | CG 261 | 60 cm | ✓ | ✓ | ✓ | - | - |
| Table de cuisson Gaz Série 200 |  | CG 291 | 90 cm | ✓ | ✓ | ✓ | - | - |
| Table de cuisson Gaz Série 200 |  | VG 295 | 90 cm | ✓ | ✓ | ✓ | - | - |
| Table de cuisson vitrocéramique Série 200 |  | CE 261 | 60 cm | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Table de cuisson vitrocéramique Série 200 |  | CE 291 | 90 cm | ✓ | ✓ | ✓ | - | - |

|  | |  | |  |  |  | |  | | |
|---|--------------------------------|---|---|---|---|---|--------------------------------|---|--------------------------------|--------------------------------|
| AL 400 122 largeur 120 cm | AL 400 192 largeur 90 cm | AL 200 180 largeur 80 cm | AL 200 190 largeur 90 cm | VL 414 115 largeur 15,5 cm | VL 200 120 largeur 15 cm | AF 210 192 largeur 90 cm | AF 210 162 largeur 60 cm | AC 200 191 largeur 86 cm | AC 200 181 largeur 70 cm | AC 200 161 largeur 52 cm |
| 120 cm | 90 cm | | | | | 90 cm | 60 cm | 90 cm | 70 cm | 60 cm |
| ✓ | ✓ | - | - | ✓ | - | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| ✓ | ✓ | - | - | ✓  | - | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| - | - | - | - | ✓ | - | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| ✓ | - | ✓  | - | ✓ | - | ✓ | - | ✓ | - | - |
| - | ✓ | - | ✓  | - | - | ✓ | - | ✓ | - | - |
| - | ✓ | - | - | - | - | ✓ | - | ✓ | - | - |
| - | - | - | - | - | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| - | - | - | - | - | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| - | - | - | - | - | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| ✓ | - | ✓  | - | - | - | ✓ | - | ✓ | - | - |
| - | - | ✓  | - | - | - | ✓ | - | ✓ | - | - |
| - | ✓ | - | ✓  | - | - | ✓ | - | ✓ | - | - |
| - | - | - | - | - | - | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| - | - | - | - | - | - | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| - | - | - | - | - | - | ✓ | - | ✓ | ✓ | - |
| - | - | ✓  | - | - | - | ✓ | - | ✓ | - | - |
| - | ✓ | - | ✓  | - | - | ✓ | - | ✓ | - | - |
| - | - | - | - | - | - | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| - | - | - | - | - | - | ✓ | - | ✓ | - | - |
| - | - | - | - | - | - | ✓ | - | ✓ | - | - |
| ✓ | ✓ | - | - | - | - | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| ✓ | ✓ | - | - | - | - | ✓ | - | ✓ | - | - |



VI 414 105 3.269 €

Sans cadre
Installation à fleur de plan
Home Connect
Largeur 38 cm
Sans bouton de commande
(à commander séparément)

Accessoires d'installation obligatoires

CKI 410 000 279.95 €

Bouton de commande Noir Série 400 pour VI 414
Contrôle électronique.
Le Set est composé d'1 bouton de commande.

CKI 410 010 207.95 €

Bouton de commande Inox Série 400 pour VI 414
Contrôle électronique.
Le Set est composé d'1 bouton de commande.

Accessoires d'installation en option

VA 420 004 160.95 €

Barrette de jonction pour installation à fleur de plan de plusieurs appareils Vario Série 400.

Accessoires en option

WP 400 001 291.95 €

Poêle Wok en inox multi-couches
Avec poignée et fond arrondi, Ø 36 cm, 6 litres, hauteur 10 cm.

WZ 400 000 249.95 €

Support adaptateur pour poêle Wok
Utilisable uniquement sur Vario induction Wok.

Vario de cuisson Wok induction Série 400

VI 414

- Sans cadre pour encastrement à fleur de plan
- Zone de cuisson Ø 32 cm avec fonction Booster
- Idéal pour la poêle Wok à fond arrondi, avec accessoire adaptateur
- Bouton de commande pour un contrôle précis et une personnalisation: disponible en inox massif ou avec un revêtement noir robuste, à commander séparément
- Se combine parfaitement avec les Vario de la Série 400

Zones de cuisson

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

Bandeau de commande

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

Caractéristiques

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

Fonctions numériques (Home Connect)

Contrôle de la ventilation basée sur le réglage de la table de cuisson (avec la hotte compatible).
Contrôle à distance.
Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur Home Connect en page 417.

Sécurité

Témoin lumineux de mise sous tension.
Détection automatique des casseroles.
Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.
Coupure de sécurité.

Conseils d'installation

Si l'épaisseur du panneau de façade est supérieure à 23 mm, se référer au schéma "Montage des boutons de commande" (il faut éviter à l'arrière du panneau).
La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces. Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.
L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes.

Concernant les autres matériaux, veuillez consulter le fabricant du plan de travail.

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

La largeur de la jonction dépend de la tolérance entre les appareils et la découpe du plan de travail. Dans le cas d'installation de plusieurs Vario dans des découpes individuelles, laisser un espace minimum de 50 mm entre les découpes.

Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.

Accessoires à commander auprès du SAV:

Réf. 17006018 Poêle Frying Sensor ø 20 cm
Réf. 17006184 Poêle Frying Sensor ø 24 cm
Réf. 17006185 Poêle Frying Sensor ø 28 cm
Réf. 17006019 Poêle Frying Sensor ø 32 cm

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

Poids de l'appareil : envir. 9 kg.

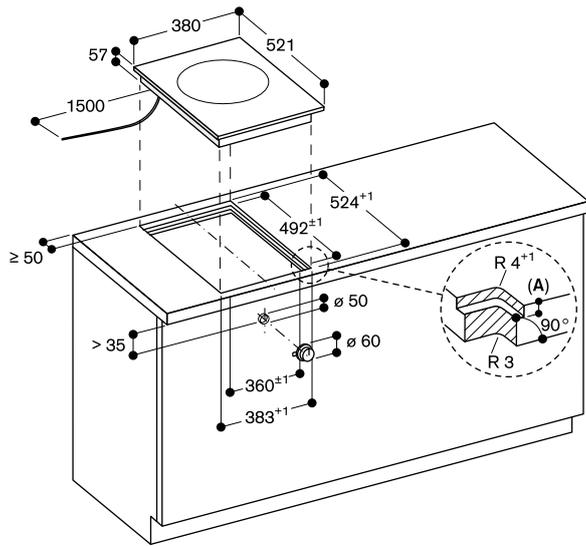
Conseils d'installation complémentaires en pages 200 à 204 et page 134.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 3.7 kW.
Câble de raccordement 1.5 m sans prise.
Câbles de connexion 0,3 m et 1 m pour boutons de commande.
Consommation Standby/Display éteint 0.5 W.
Consommation Standby/Internet 1.4 W.
Pour désactiver la fonction WIFI, se référer à la notice d'utilisation.



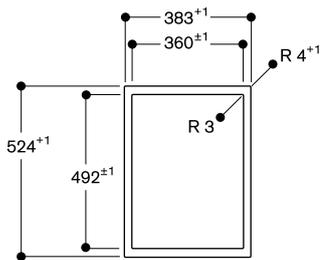
Installation à fleur de plan



A: $6,5^{+0,5}$

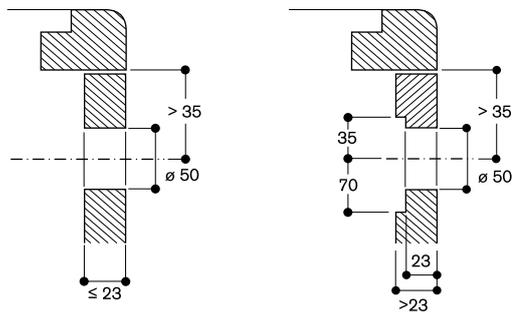
Mesures en mm

Vue du dessus



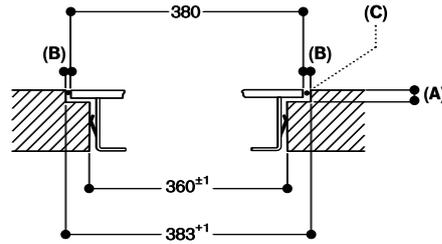
Mesures en mm

Montage des boutons de commande, installation à fleur de plan



Mesures en mm

Coupe longitudinale



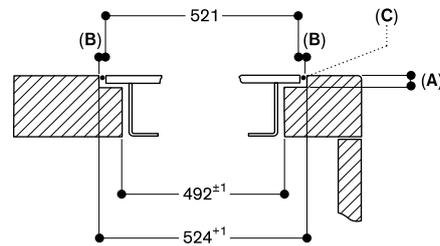
A: $6,5^{+0,5}$

B: 1,5

C: Remplissage avec du silicone

Mesures en mm

Coupe transversale



A: $6,5^{+0,5}$

B: 1,5

C: Remplissage avec du silicone

Mesures en mm



VI 414 115 3.819 €

Cadre en inox
Home Connect
Largeur 38 cm
Sans bouton de commande
(à commander séparément)

Accessoires d'installation obligatoires

CKI 410 000 279.95 €

Bouton de commande Noir Série 400 pour VI 414
Contrôle électronique.
Le Set est composé d'1 bouton de commande.

CKI 410 010 207.95 €

Bouton de commande Inox Série 400 pour VI 414
Contrôle électronique.
Le Set est composé d'1 bouton de commande.

Accessoires d'installation en option

VA 420 004 160.95 €

Barrette de jonction pour installation à fleur de plan de plusieurs appareils Vario Série 400.

VA 420 010 160.95 €

Barrette de jonction pour installation classique sur le plan de travail de plusieurs appareils Vario Série 400.

Accessoires en option

WP 400 001 291.95 €

Poêle Wok en inox multi-couches
Avec poignée et fond arrondi, Ø 36 cm, 6 litres, hauteur 10 cm.

WZ 400 000 249.95 €

Support adaptateur pour poêle Wok
Utilisable uniquement sur Vario induction Wok.

Vario de cuisson Wok induction

Série 400

VI 414

- Zone de cuisson Ø 32 cm avec fonction Booster
- Idéal pour la poêle Wok à fond arrondi, avec accessoire adaptateur
- Bouton de commande pour un contrôle précis et une personnalisation: disponible en inox massif ou avec un revêtement noir robuste, à commander séparément
- Cadre en inox massif d'une épaisseur de 3 mm travaillé avec une grande précision
- Peut être installé sur le plan de travail avec cadre apparent ou à fleur de plan
- Se combine parfaitement avec les Vario de la Série 400

Zones de cuisson

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

Bandeau de commande

Bouton de commande avec anneau lumineux, indication des zones de cuisson et marquage des puissances (à commander séparément).
Contrôle électronique avec 12 positions de cuisson.

Utilisation confortable des commandes grâce au display bicolore (blanc/orange).

Caractéristiques

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

Fonctions numériques (Home Connect)

Contrôle de la ventilation basée sur le réglage de la table de cuisson (avec la hotte compatible).
Contrôle à distance.
Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur Home Connect en page 417.

Sécurité

Témoin lumineux de mise sous tension.
Détection automatique des casseroles.
Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.
Coupeure de sécurité.

Conseils d'installation

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

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

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

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

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

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

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

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

Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.

Accessoires à commander auprès du SAV:

Réf. 17006018 Poêle Frying Sensor ø 20 cm
Réf. 17006184 Poêle Frying Sensor ø 24 cm
Réf. 17006185 Poêle Frying Sensor ø 28 cm
Réf. 17006019 Poêle Frying Sensor ø 32 cm

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

Poids de l'appareil : env. 10 kg.

Conseils d'installation complémentaires en pages 200 à 204 et page 134.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 3.7 kW.

Câble de raccordement 1.5 m sans prise.

Câbles de connexion 0,3 m et 1 m pour boutons de commande.

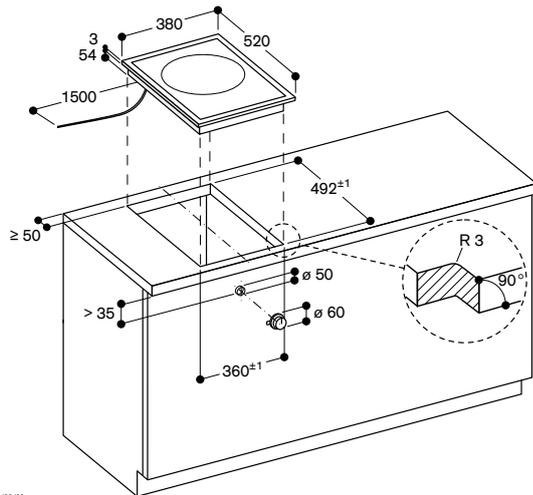
Consommation Standby/Display éteint 0.5 W.

Consommation Standby/Internet 1.4 W.

Pour désactiver la fonction WIFI, se référer à la notice d'utilisation.

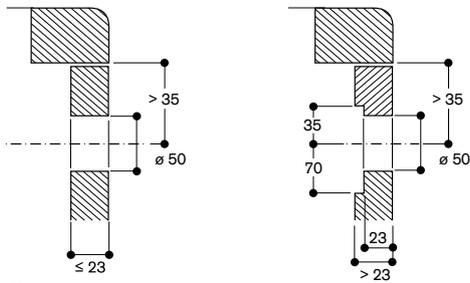


Installation classique sur le plan de travail



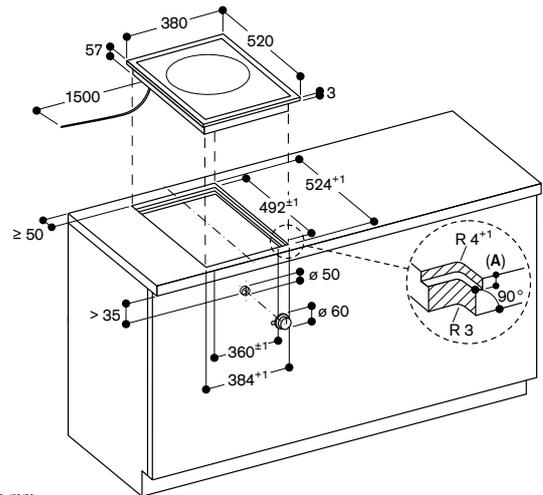
Mesures en mm

Montage des boutons de commande, installation classique



Mesures en mm

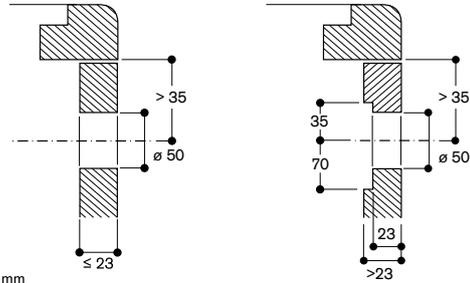
Installation à fleur de plan



A : 3,5^{0,5}

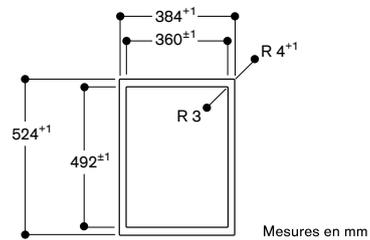
Mesures en mm

Montage des boutons de commande, installation à fleur de plan



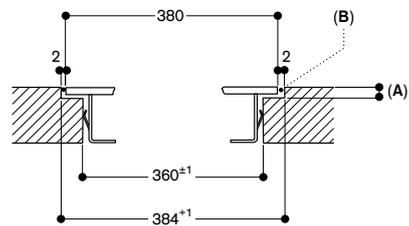
Mesures en mm

Vue du dessus



Mesures en mm

Coupe longitudinale

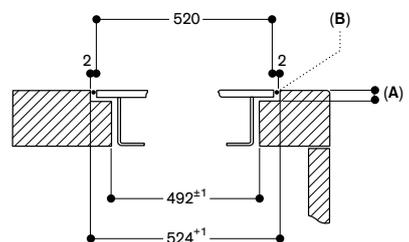


A : 3,5^{0,5}

B : Remplissage avec du silicone

Mesures en mm

Coupe transversale



A : 3,5^{0,5}

B : Remplissage avec du silicone

Mesures en mm



VI 422 105 2.499 €

Sans cadre
Installation à fleur de plan
Home Connect
Largeur 38 cm
Sans boutons de commande
(à commander séparément)

Accessoires d'installation obligatoires

CKI 420 000 558.95 €

Boutons de commande Noir Série 400 pour VI 422
Contrôle électronique.
Le Set est composé de 2 boutons de commande.

CKI 420 010 415.95 €

Boutons de commande Inox Série 400 pour VI 422
Contrôle électronique.
Le Set est composé de 2 boutons de commande.

Accessoires d'installation en option

VA 420 004 160.95 €

Barrette de jonction pour installation à fleur de plan de plusieurs appareils Vario Série 400.

Accessoires en option

CA 051 301 231.95 €

Teppan Yaki en matériau multi-couches.

CA 052 300 303.95 €

Plaque à griller en fonte d'aluminium.
Revêtement anti-adhérent.

Vario de cuisson Flex Induction

Série 400

VI 422

- Sans cadre pour encastrement à fleur de plan
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées
- Boutons de commande pour un contrôle précis et une personnalisation: disponibles en inox massif ou avec un revêtement noir robuste, à commander séparément
- Se combine parfaitement avec les Vario de la Série 400

Zones de cuisson

2 zones de cuisson Flex Induction
24 x 20 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone
24 x 40 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Bandeau de commande

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

Caractéristiques

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

Fonctions numériques (Home Connect)

Contrôle de la ventilation basée sur le réglage de la table de cuisson (avec la hotte compatible).
Contrôle à distance.
Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur Home Connect en page 417.

Sécurité

Témoin lumineux de mise sous tension.
Détection automatique des casseroles.
Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.
Coupure de sécurité.

Conseils d'installation

Les boutons de commande peuvent être positionnés horizontalement par rapport aux zones de cuisson.
Si l'épaisseur du panneau de façade est supérieure à 23 mm, se référer au schéma "Montage des boutons de commande" (il faut évider à l'arrière du panneau).
La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces. Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.

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

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

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

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

Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.

Accessoires à commander auprès du SAV:

Réf. 17006018 Poêle Frying Sensor ø 20 cm

Réf. 17006184 Poêle Frying Sensor ø 24 cm

Réf. 17006185 Poêle Frying Sensor ø 28 cm

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

Poids de l'appareil : env. 9 kg.

Conseils d'installation complémentaires en pages 200 à 204 et page 134.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 3.7 kW.

Câble de raccordement 1.5 m sans prise.

Câbles de connexion 0,3 m et 1 m pour boutons de commande.

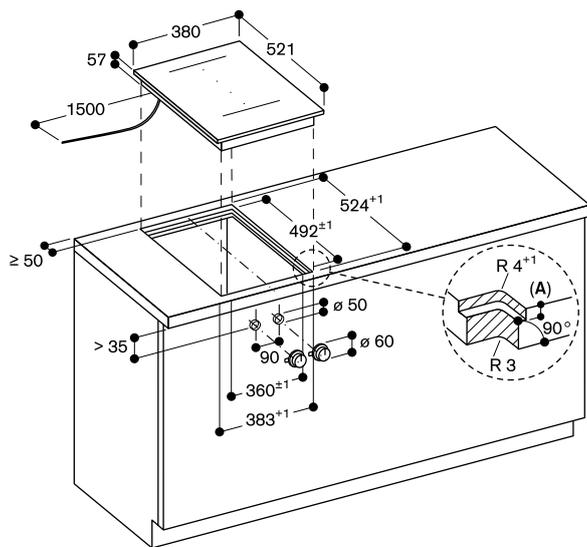
Consommation Standby/Display éteint 0.5 W.

Consommation Standby/Internet 1.4 W.

Pour désactiver la fonction WIFI, se référer à la notice d'utilisation.



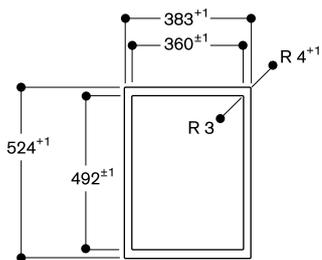
Installation à fleur de plan



A: $6,5^{+0,5}$

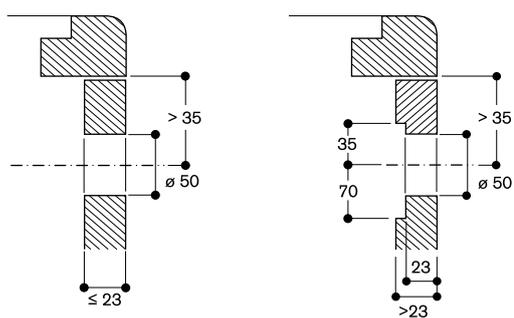
Mesures en mm

Vue du dessus



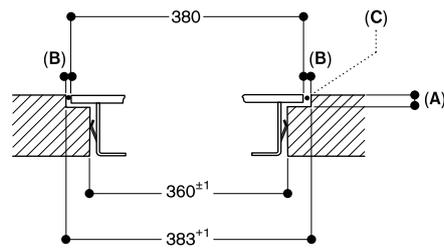
Mesures en mm

Montage des boutons de commande, installation à fleur de plan



Mesures en mm

Coupe longitudinale



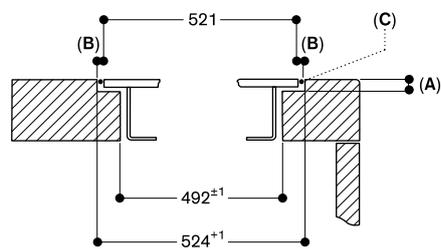
A: $6,5^{+0,5}$

B: 1,5

C: Remplissage avec du silicone

Mesures en mm

Coupe transversale



A: $6,5^{+0,5}$

B: 1,5

C: Remplissage avec du silicone

Mesures en mm



VI 422 115 3059 €

Cadre en inox
Home Connect
Largeur 38 cm
Sans boutons de commande
(à commander séparément)

Accessoires d'installation obligatoires

CKI 420 000 558.95 €

Boutons de commande Noir Série 400 pour VI 422
Contrôle électronique.
Le Set est composé de 2 boutons de commande.

CKI 420 010 415.95 €

Boutons de commande Inox Série 400 pour VI 422
Contrôle électronique.
Le Set est composé de 2 boutons de commande.

Accessoires d'installation en option

VA 420 004 160.95 €

Barrette de jonction pour installation à fleur de plan de plusieurs appareils Vario Série 400.

VA 420 010 160.95 €

Barrette de jonction pour installation classique sur le plan de travail de plusieurs appareils Vario Série 400.

Accessoires en option

CA 051 301 231.95 €

Teppan Yaki en matériau multi-couches.

CA 052 300 303.95 €

Plaque à griller en fonte d'aluminium.

Vario de cuisson Flex Induction

Série 400

VI 422

- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées
- Boutons de commande pour un contrôle précis et une personnalisation: disponibles en inox massif ou avec un revêtement noir robuste, à commander séparément
- Cadre inox massif d'une épaisseur de 3 mm travaillé avec une grande précision
- Peut être installé sur le plan de travail avec cadre apparent ou à fleur de plan
- Se combine parfaitement avec les Vario de la Série 400

Zones de cuisson

2 zones de cuisson Flex Induction 24 x 19 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 24 x 38 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Bandeau de commande

Boutons de commande avec anneau lumineux, indication des zones de cuisson et marquage des puissances (à commander séparément).
Contrôle électronique avec 12 positions de cuisson.

Utilisation confortable des commandes grâce au display bicolore (blanc/orange).

Caractéristiques

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

Fonctions numériques (Home Connect)

Contrôle de la ventilation basée sur le réglage de la table de cuisson (avec la hotte compatible).
Contrôle à distance.
Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur Home Connect en page 417.

Sécurité

Témoin lumineux de mise sous tension.
Détection automatique des casseroles.
Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.
Coupure de sécurité.

Conseils d'installation

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

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

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

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

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

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

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

Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.

Accessoires à commander auprès du SAV:

Réf. 17006018 Poêle Frying Sensor ø 20 cm

Réf. 17006184 Poêle Frying Sensor ø 24 cm

Réf. 17006185 Poêle Frying Sensor ø 28 cm

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

Poids de l'appareil : env. 9 kg.

Conseils d'installation complémentaires en pages 200 à 204 et page 134.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 3.7 kW.

Câble de raccordement 1.5 m sans prise.

Câbles de connexion 0,3 m et 1 m pour boutons de commande.

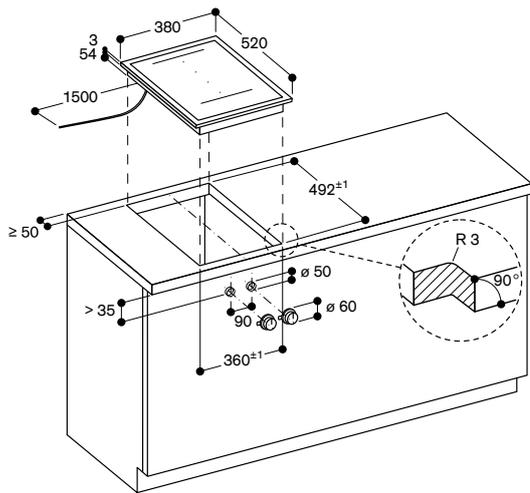
Consommation Standby/Display éteint 0.5 W.

Consommation Standby/Internet 1.4 W.

Pour désactiver la fonction WIFI, se référer à la notice d'utilisation.

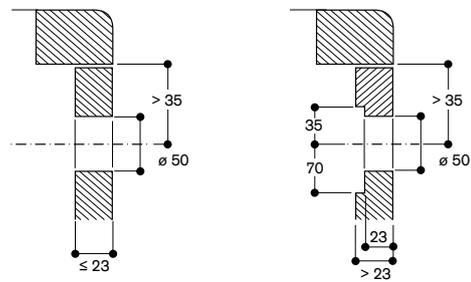


Installation classique sur le plan de travail



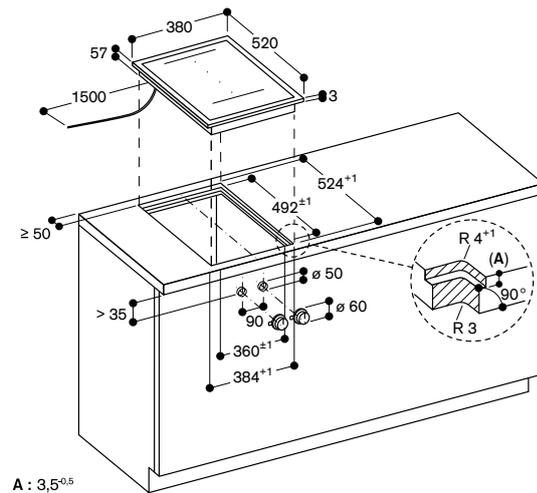
Mesures en mm

Montage des boutons de commande, installation classique



Mesures en mm

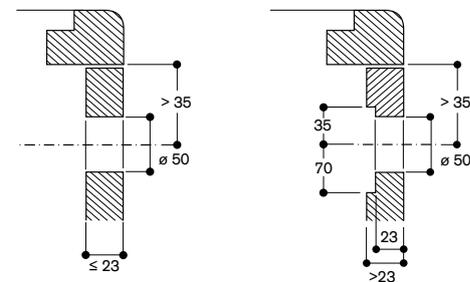
Installation à fleur de plan



A : 3,5^{0,5}

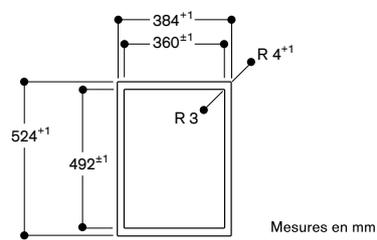
Mesures en mm

Montage des boutons de commande, installation à fleur de plan



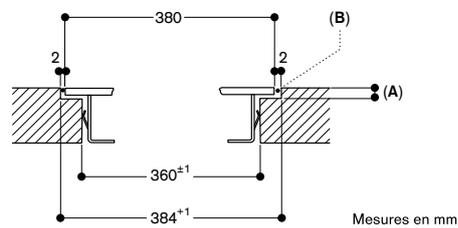
Mesures en mm

Vue du dessus



Mesures en mm

Coupe longitudinale

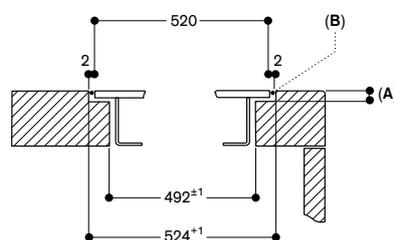


Mesures en mm

A : 3,5^{0,5}

B : Remplissage avec du silicone

Coupe transversale



A : 3,5^{0,5}

B : Remplissage avec du silicone

Mesures en mm



VG 415 115F 3.369 €

Inox
Largeur 38 cm
Gaz butane / propane 28-37 mbar
Brûleur Wok, 5.8 kW
Sans bouton de commande
(à commander séparément)

VG 415 215 3.369 €

Inox
Largeur 38 cm
Gaz naturel 20 mbar
Brûleur Wok, 6 kW
Sans bouton de commande
(à commander séparément)

Le prix comprend

1 anneau pour Wok

Accessoires d'installation obligatoires

CKG 410 000 279.95 €

Bouton de commande Noir Série 400 pour VG 415
Contrôle électronique.

Le Set est composé d'1 bouton de commande.

CKG 410 010 207.95 €

Bouton de commande Inox Série 400 pour VG 415
Contrôle électronique.

Le Set est composé d'1 bouton de commande.

Accessoires d'installation en option

VA 420 004 160.95 €

Barrette de jonction pour installation à fleur de plan de plusieurs appareils Vario Série 400.

VA 420 010 160.95 €

Barrette de jonction pour installation classique sur le plan de travail de plusieurs appareils Vario Série 400.

VA 440 010 322.95 €

Couvercle en inox avec barrette de montage.

Accessoires en option

WP 400 001 291.95 €

Poêle Wok en inox multi-couches
Avec poignée et fond arrondi,
Ø 36 cm, 6 litres, hauteur 10 cm.

Vario gaz Wok Série 400

VG 415

- Brûleur multi-couronnes 5.8 / 6 kW
- Régulation tout électronique de la puissance en 12 positions de cuisson
- Bouton de commande pour un contrôle précis et une personnalisation: disponible en inox massif ou avec un revêtement noir robuste, à commander séparément
- Taille de flamme précise et reproductible
- Allumage automatique et rapide, contrôle électronique de la flamme avec ré-allumage automatique en cas d'extinction accidentelle de la flamme
- Fonction mijotage pour des cuissons à température basse et régulière
- Cadre en inox massif d'une épaisseur de 3 mm travaillé avec une grande précision
- Peut être installé sur le plan de travail avec cadre apparent ou à fleur de plan
- Se combine parfaitement avec les Vario de la Série 400

Zones de cuisson

VG 415 115F

1 brûleur Wok multi-couronnes (300 W - 5800 W), pour des casseroles jusqu'à maxi. Ø 32 cm.

VG 415 215

1 brûleur Wok multi-couronnes (300 W - 6000 W), pour des casseroles jusqu'à maxi. Ø 32 cm.

Bandeau de commande

Boutons de commande avec anneau lumineux, indication des zones de cuisson et marquage des puissances (à commander séparément).

Allumage une main.

Contrôle tout électronique pour une régulation précise des 12 niveaux de puissance et de la fonction mijotage.

Allumage rapide automatique.

Caractéristiques

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

Sécurité

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

Conseils d'installation

Selon le type d'installation (sur le plan avec cadre apparent ou à fleur de plan, avec ou sans couvercle), respecter les spécificités des découpes.

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

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

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

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

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

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

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

Des injecteurs spéciaux peuvent être commandés comme pièces de rechange.

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

Prise d'air par le haut.

Pas de plancher intermédiaire nécessaire.

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

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

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

Lors de l'installation d'appareils de cuisson gaz dont la puissance totale est supérieure à 11 kW, il faut respecter la réglementation locale concernant la ventilation de la pièce, son volume et l'installation d'une hotte en évacuation extérieure ou en recyclage. La distance minimale entre la table de cuisson et un meuble en matériau inflammable situé au-dessus est de 70 cm.

La distance minimale par rapport à un appareil d'aspiration placé au-dessus de la table de cuisson est indiquée dans les conseils d'installation de chaque appareil d'aspiration.

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

Poids de l'appareil : env. 15 kg.

Conseils d'installation complémentaires en pages 200 à 204.

Valeurs de raccordement

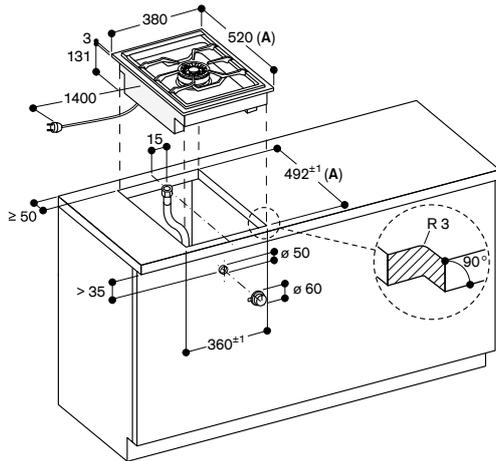
Puissance de raccordement totale gaz 5.8 kW / 6 kW.

Puissance de raccordement électrique totale 15 W / 15 W.

Câble de raccordement 1.4 m avec prise.

Câbles de connexion 0,3 m et 1 m pour boutons de commande.

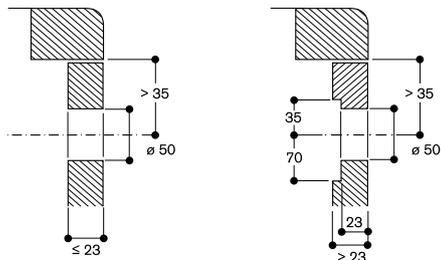
Installation classique sur le plan de travail



A : si installation avec un couvercle, prendre en considération la découpe la plus profonde (se référer aux schémas de montage séparés)

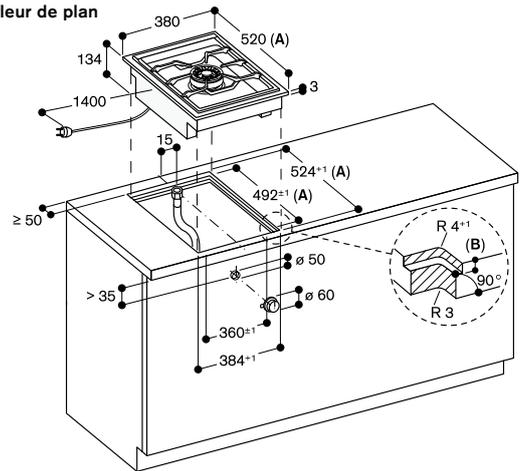
Mesures en mm

Montage des boutons de commande, installation classique



Mesures en mm

Installation à fleur de plan



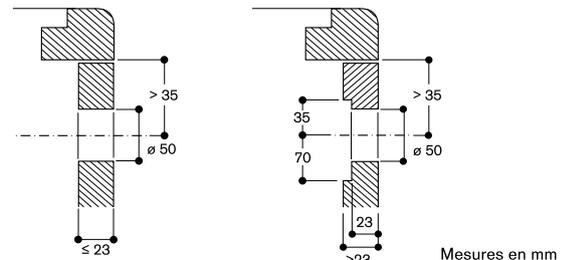
A : si installation avec un couvercle, prendre en considération la découpe la plus profonde (se référer aux schémas de montage séparés)

B : 3,5^{-0,5}

6,5^{+0,5} en combinaison avec les tables induction sans cadre

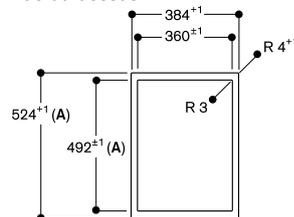
Mesures en mm

Montage des boutons de commande, installation à fleur de plan



Mesures en mm

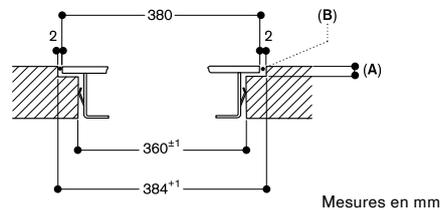
Vue du dessus



A : si installation avec un couvercle, prendre en considération la découpe la plus profonde (se référer aux schémas de montage séparés)

Mesures en mm

Coupe longitudinale



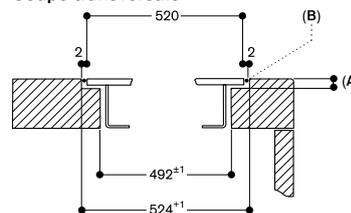
Mesures en mm

A : 3,5^{-0,5}

6,5^{+0,5} en combinaison avec tables induction sans cadre

B : remplir de silicone

Coupe transversale



A : 3,5^{-0,5}

B : remplir de silicone

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

Mesures en mm



VG 425 115F 2.859 €

Inox
Largeur 38 cm
Gaz butane / propane 28-37 mbar
Sans boutons de commande
(à commander séparément)

VG 425 215 2.859 €

Inox
Largeur 38 cm
Gaz naturel 20 mbar
Sans boutons de commande
(à commander séparément)

Accessoires d'installation obligatoires

CKG 420 000 558.95 €

Boutons de commande Noir Série 400 pour VG 425
Contrôle électronique.
Le Set est composé de 2 boutons de commande.

CKG 420 010 415.95 €

Boutons de commande Inox Série 400 pour VG 425
Contrôle électronique.
Le Set est composé de 2 boutons de commande.

Accessoires d'installation en option

VA 420 004 160.95 €

Barrette de jonction pour installation à fleur de plan de plusieurs appareils Vario Série 400.

VA 420 010 160.95 €

Barrette de jonction pour installation classique sur le plan de travail de plusieurs appareils Vario Série 400.

VA 440 010 322.95 €

Couvercle en inox avec barrette de montage.

Vario gaz Série 400

VG 425

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

Zones de cuisson

VG 425 115 F

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

VG 425 215

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

Bandeau de commande

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

Caractéristiques

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

Sécurité

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

Conseils d'installation

Selon le type d'installation (sur le plan avec cadre apparent ou à fleur de plan, avec ou sans couvercle), respecter les spécificités des découpes.
Si l'épaisseur du panneau de façade est supérieure à 23 mm, se référer au schéma "Montage des boutons de commande" (il faut éviter à l'arrière du panneau).

Valeurs de raccordement

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

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

Câble de raccordement 1,4 m avec prise.

Câbles de connexion 0,3 m et 1 m pour boutons de commande.

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

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

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

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

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

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

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

Des injecteurs spéciaux peuvent être commandés comme pièces de rechange.

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

Prise d'air par le haut.

Pas de plancher intermédiaire nécessaire.

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

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

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

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

La distance minimale entre la table de cuisson et un meuble en matériau inflammable situé au-dessus est de 70 cm.

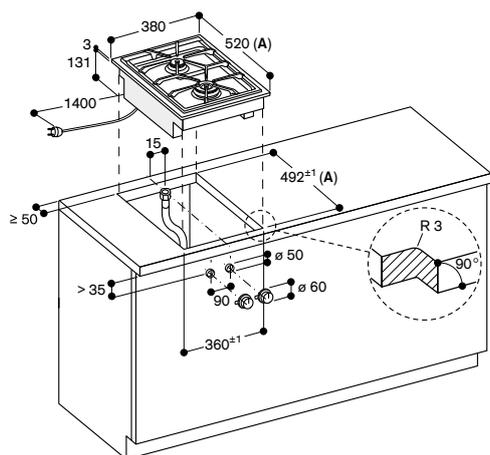
La distance minimale par rapport à un appareil d'aspiration placé au-dessus de la table de cuisson est indiquée dans les conseils d'installation de chaque appareil d'aspiration.

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

Poids de l'appareil : env. 14 kg.

Conseils d'installation complémentaires en pages 200 à 204.

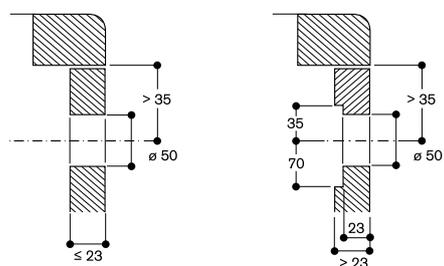
Installation classique sur le plan de travail



A : si installation avec un couvercle, prendre en considération la découpe la plus profonde (se référer aux schémas de montage séparés)

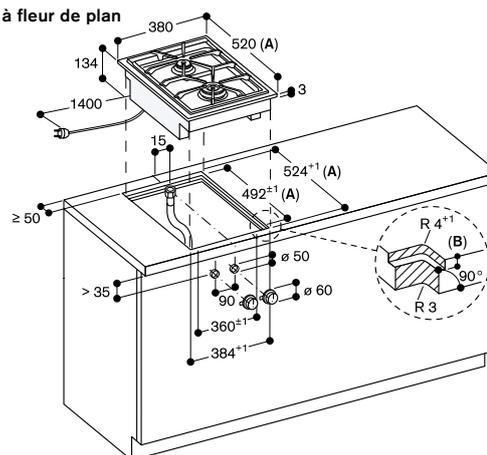
Mesures en mm

Montage des boutons de commande, installation classique



Mesures en mm

Installation à fleur de plan



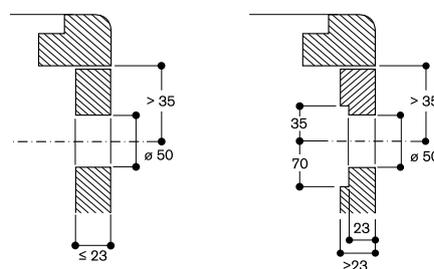
A : si installation avec un couvercle, prendre en considération la découpe la plus profonde (se référer aux schémas de montage séparés)

B : 3,5^{±0,5}

6,5^{±0,5} en combinaison avec les tables induction sans cadre

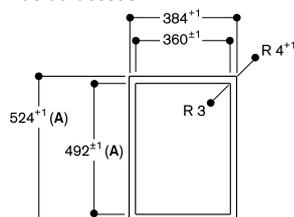
Mesures en mm

Montage des boutons de commande, installation à fleur de plan



Mesures en mm

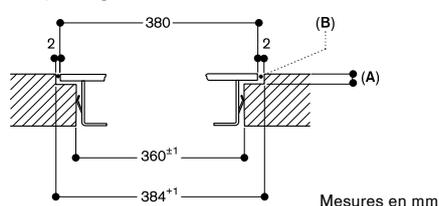
Vue du dessus



A : si installation avec un couvercle, prendre en considération la découpe la plus profonde (se référer aux schémas de montage séparés)

Mesures en mm

Coupe longitudinale



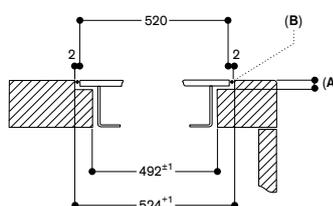
Mesures en mm

A : 3,5^{±0,5}

6,5^{±0,5} en combinaison avec tables induction sans cadre

B : remplir de silicone

Coupe transversale



A : 3,5^{±0,5}

B : remplir de silicone

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

Mesures en mm



VP 414 115 3.459 €

Inox
Largeur 38 cm
Sans boutons de commande
(à commander séparément)

Le prix comprend

2 spatules

Accessoires d'installation obligatoires

CKP 420 000 558.95 €

Boutons de commande Noirs Série 400 pour VP 414
Contrôle électronique.
Le Set est composé de 2 boutons de commande.

CKP 420 010 415.95 €

Boutons de commande Inox Série 400 pour VP 414
Contrôle électronique.
Le Set est composé de 2 boutons de commande.

Accessoires d'installation en option

VA 420 004 160.95 €

Barrette de jonction pour installation à fleur de plan de plusieurs appareils Vario Série 400.

VA 420 010 160.95 €

Barrette de jonction pour installation classique sur le plan de travail de plusieurs appareils Vario Série 400.

VA 440 010 322.95 €

Couvercle en inox avec barrette de montage.

Vario Teppan Yaki Série 400

VP 414

- Cuisson directe sur la surface en acier chromé, sans casseroles ni poêles
- Contrôle exact de la température-jusqu'à 240 °C
- Répartition optimale de la chaleur
- Boutons de commande pour un contrôle précis et une personnalisation: disponible en inox massif ou avec un revêtement noir robuste, à commander séparément
- Cadre en inox massif d'une épaisseur de 3 mm travaillé avec une grande précision
- Peut être installé sur le plan de travail avec cadre apparent ou à fleur de plan
- Se combine parfaitement avec les Vario de la Série 400

Zones de cuisson

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

Bandeau de commande

Boutons de commande avec anneau lumineux, indication des zones de cuisson et de température (à commander séparément).
Contrôle électronique de la température de 120 °C à 240 °C.

Caractéristiques

2 zones de cuisson de 1500 W chacune, utilisables comme une seule grande surface de cuisson ou bien séparément.
Position maintien au chaud.
Position nettoyage.
Surface facile d'entretien après utilisation.

Sécurité

Coupure de sécurité.
Témoin lumineux de préchauffage et de chaleur résiduelle.

Conseils d'installation

Selon le type d'installation (sur le plan avec cadre apparent ou à fleur de plan, avec ou sans couvercle), respecter les spécificités des découpes.

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

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

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

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

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

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

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

Respecter un espace latéral minimal de 40 mm avec les parois latérales des meubles ou prévoir une isolation thermique supplémentaire.

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

Poids de l'appareil : env. 12 kg.

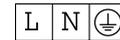
Conseils d'installation complémentaires en pages 200 à 204.

Valeurs de raccordement

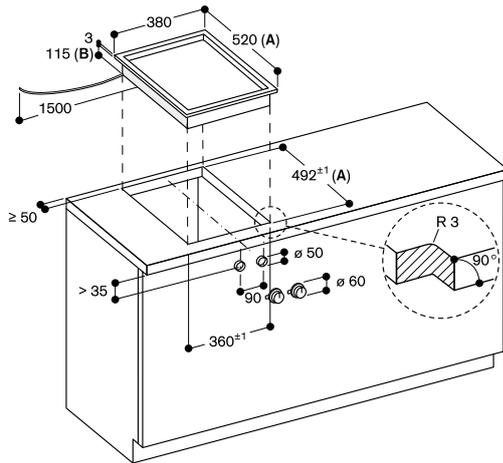
Puissance de raccordement totale 3 kW.

Câble de raccordement 1.5 m sans prise.

Câbles de connexion 0,3 m et 1 m pour boutons de commande.



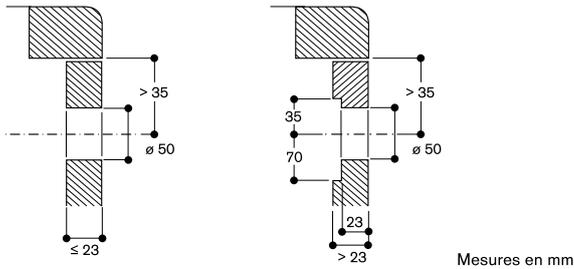
Installation classique sur le plan de travail



A : si installation avec un couvercle, prendre en considération la découpe la plus profonde. Reportez-vous aux notices de montage séparées
B : 130 mm dans la zone du serre-câble (à gauche, au dos)

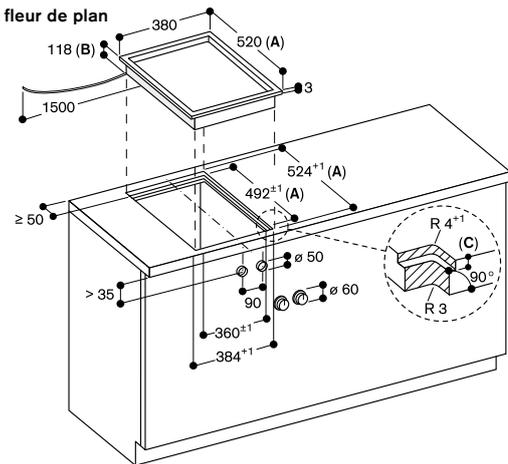
Mesures en mm

Montage des boutons de commande, installation classique



Mesures en mm

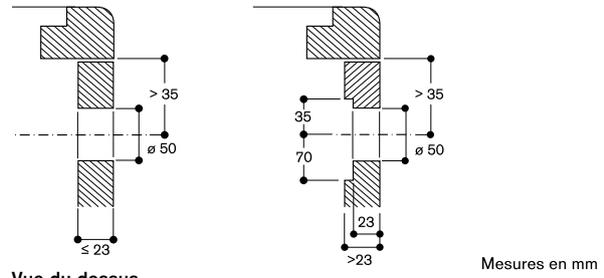
Installation à fleur de plan



A : si installation avec un couvercle, prendre en considération la découpe la plus profonde. Reportez-vous aux notices de montage séparées
B : 130 mm dans la zone du serre-câble (à gauche, au dos)
C : 3,5^{0,5}
 6,5^{0,5} en combinaison avec les tables induction sans cadre

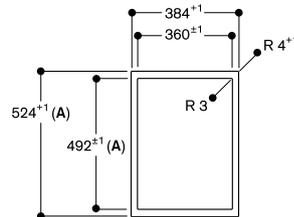
Mesures en mm

Montage des boutons de commande, installation à fleur de plan



Mesures en mm

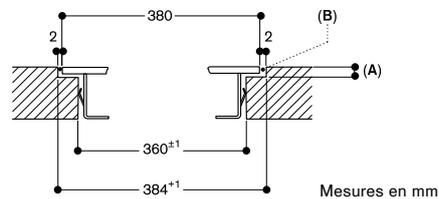
Vue du dessus



A : si installation avec un couvercle, prendre en considération la découpe la plus profonde (se référer aux notices de montage séparées)

Mesures en mm

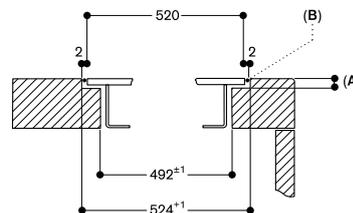
Coupe longitudinale



Mesures en mm

A : 3,5^{0,5}
 6,5^{0,5} en combinaison avec tables induction sans cadre
B : remplir de silicone

Coupe transversale



A : 3,5^{0,5}
B : remplir de silicone

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

Mesures en mm



VR 414 115 2.989 €

Inox
Largeur 38 cm
Sans boutons de commande
(à commander séparément)

Le prix comprend

- 1 plaque fonte, demi-surface
- 2 grilles en fonte
- 1 pierre de lave
- 1 brosse de nettoyage

Accessoires d'installation obligatoires

CKR 420 000 558.95 €

Boutons de commande Noirs Série 400 pour VR 414
Contrôle électronique.

Le Set est composé de 2 boutons de commande.

CKR 420 010 415.95 €

Boutons de commande Inox Série 400 pour VR 414
Contrôle électronique.

Le Set est composé de 2 boutons de commande.

Accessoires d'installation en option

VA 420 004 160.95 €

Barrette de jonction pour installation à fleur de plan de plusieurs appareils Vario Série 400.

VA 420 010 160.95 €

Barrette de jonction pour installation classique sur le plan de travail de plusieurs appareils Vario Série 400.

VA 440 010 322.95 €

Couvercle en inox avec barrette de montage.

Accessoires en option

LV 030 000 33.95 €

Pierres de lave de remplacement.

Vario Gril Electric Série 400

VR 414

- 2 zones pouvant être réglées ensemble ou séparément
- 1/2 plaque en fonte pour demi-zone, permettant de griller et rôtir en même temps sur 2 zones distinctes
- Grille en fonte, pierres de lave
- Boutons de commande pour un contrôle précis et une personnalisation: disponible en inox massif ou avec un revêtement noir robuste, à commander séparément
- Cadre en inox massif d'une épaisseur de 3 mm travaillé avec une grande précision
- Peut être installé sur le plan de travail avec cadre apparent ou à fleur de plan
- Se combine parfaitement avec les Vario de la Série 400

Bandeau de commande

Boutons de commande avec anneau lumineux, indication des zones de cuisson et marquage des puissances (à commander séparément).
Contrôle électronique avec 12 positions de cuisson.

Caractéristiques

Caisson zone de cuisson, réceptacle pour pierres de lave et recueil-graisse en inox.
2 zones de cuisson de 1500 W chacune, utilisables comme une seule grande surface de cuisson ou bien séparément.
2 grilles en fonte.

Sécurité

Coupure de sécurité.
Témoin lumineux de préchauffage et de chaleur résiduelle.

Conseils d'installation

Selon le type d'installation (sur le plan avec cadre apparent ou à fleur de plan, avec ou sans couvercle), respecter les spécificités des découpes.

En cas d'installation avec le couvercle VA 440, il faut tenir compte de l'espace supplémentaire pour la profondeur de la découpe.

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

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

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

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

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

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

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

Respecter un espace latéral minimal de 100 mm avec les parois latérales des meubles ou le mur.

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

Poids de l'appareil : env. 26 kg.

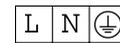
Conseils d'installation complémentaires en pages 200 à 204.

Valeurs de raccordement

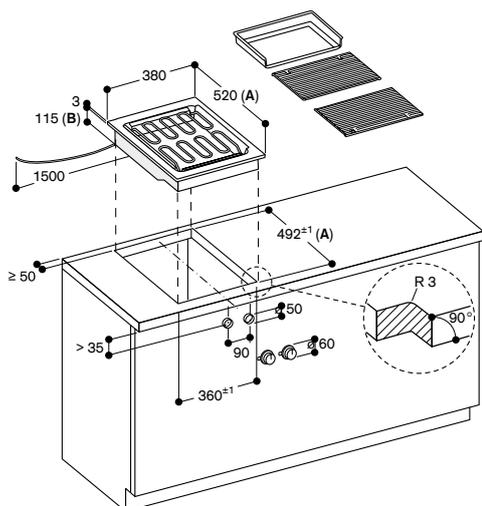
Puissance de raccordement totale 3 kW.

Câble de raccordement 1.5 m sans prise.

Câbles de connexion 0,3 m et 1 m pour boutons de commande.



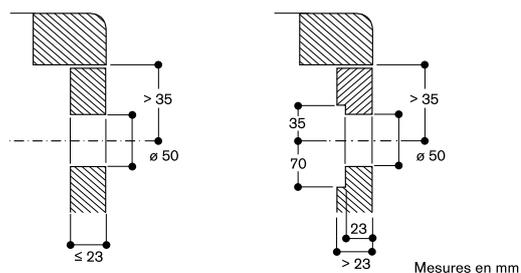
Installation classique sur le plan de travail



A : En cas d'installation avec couvercle, tenir compte de la découpe la plus profonde (respecter les notices de montage séparées)
 B : 130 mm dans la zone du serre-câble (à gauche, au dos)

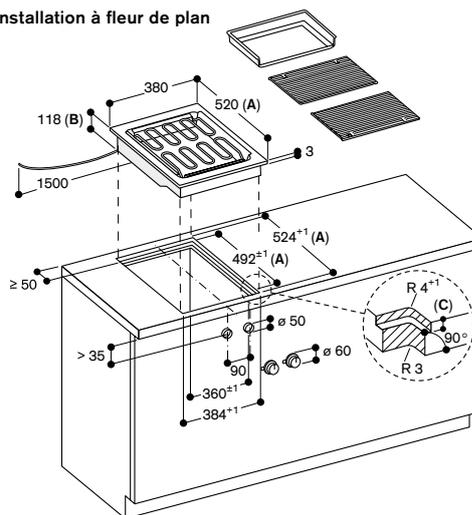
Mesures en mm

Montage des boutons de commande, installation classique



Mesures en mm

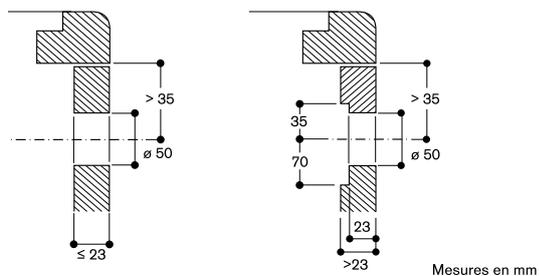
Installation à fleur de plan



A : En cas d'installation avec couvercle, tenir compte de la découpe la plus profonde (respecter les notices de montage séparées)
 B : 133 mm dans la zone du serre-câble (à gauche, au dos)
 C : $3,5^{0,5}$
 $6,5^{0,5}$ en combinaison avec les tables induction sans cadre

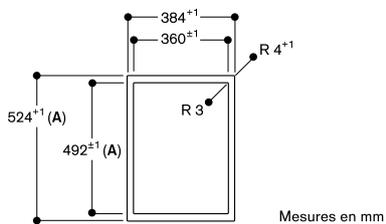
Mesures en mm

Montage des boutons de commande, installation à fleur de plan



Mesures en mm

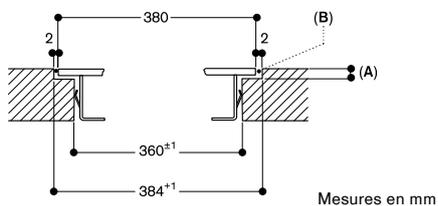
Vue du dessus



Mesures en mm

A : En cas d'installation avec couvercle, tenir compte de la découpe la plus profonde (respecter les notices de montage séparées)

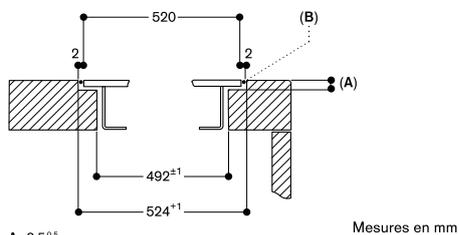
Coupe longitudinale



Mesures en mm

A : $3,5^{0,5}$
 $6,5^{0,5}$ en combinaison avec tables induction sans cadre
 B : Remplir de silicone

Coupe transversale



Mesures en mm

A : $3,5^{0,5}$
 B : Remplissage avec du silicone

En cas d'installation avec couvercle, tenir compte de la découpe la plus profonde et de la largeur des rainures avant et arrière.



CX 492 111 6.939 €

Dessus verre
vitrocéramique noir
Cadre inox
Home Connect
Largeur 90 cm

Le prix comprend

1 sensor de cuisson

Accessoires d'installation

VA 420 004 160.95 €

Barrette de jonction
pour installation à fleur de plan de
plusieurs appareils Vario Série 400.

VA 420 010 160.95 €

Barrette de jonction
pour installation classique sur le plan
de travail de plusieurs appareils
Vario Série 400.

Accessoires en option

CA 060 300 189.95 €

Sensor de cuisson
pour réglage de la température
dans les casseroles.

GN 232 110 725.95 €

Teppan Yaki composé
de plusieurs couches de métal
Gastro Norm 1/1
Pour table induction Full Zone
L x H x P : 530 x 325 x 20 mm.

Table de cuisson induction Full Zone Série 400 CX 492 111

- Une seule grande surface de cuisson
- Emplacement libre des casseroles
- Toutes les tailles et formes de casseroles peuvent être utilisées
- Ecran TFT offre une gestion intuitive de toutes les fonctions
- Fonction Sensor de cuisson pour le contrôle de la température dans les casseroles
- Fonction Cuisson Professionnelle
- Puissance max. restituée pour gros récipients jusqu'à 5.5 kW
- Cadre en inox massif d'une épaisseur de 3 mm travaillé avec une grande précision
- Peut être installé sur le plan de travail avec cadre apparent ou à fleur de plan
- Se combine parfaitement avec les Vario de la Série 400

Zones de cuisson

Une seule grande surface de cuisson de 3200 cm².

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

Bandeau de commande

Ecran TFT couleur pour une gestion intuitive des fonctions avec affichage des opérations.

Contrôle électronique avec 17 positions de cuisson.

Caractéristiques

Fonction Sensor de cuisson.
Fonction Cuisson Professionnelle.
Fonction Cuisson Dynamique.
Fonction Teppan Yaki.
Fonction Booster pour casseroles.
Fonction Booster pour poêles.
Fonction Maintien au chaud.
Détection individuelle des récipients.
Minuterie coupe-circuit pour chaque récipient.
Chronomètre.
Minuterie indépendante.
Touche info avec conseils d'utilisation.
Régulateur d'énergie.

Fonctions numériques (Home Connect)

Contrôle de la ventilation basée sur le réglage de la table de cuisson (avec la hotte compatible).
Contrôle à distance.
Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur Home Connect en page 417.

Sécurité

Interrupteur principal.
Indicateur de chaleur résiduelle.
Sécurité enfants.
Coupure de sécurité.
Fonction Pause.

Conseils d'installation

Selon le type d'installation (sur le plan de travail ou à fleur de plan), respecter les spécificités des découpes.

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

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

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

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

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

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

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

Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.

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

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

Poids de l'appareil : env. 31 kg.

Conseils d'installation complémentaires en pages 200 à 204 et page 134.

Valeurs de raccordement

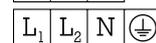
Puissance de raccordement totale 7.4 kW.

Câble de raccordement 1.5 m sans prise.

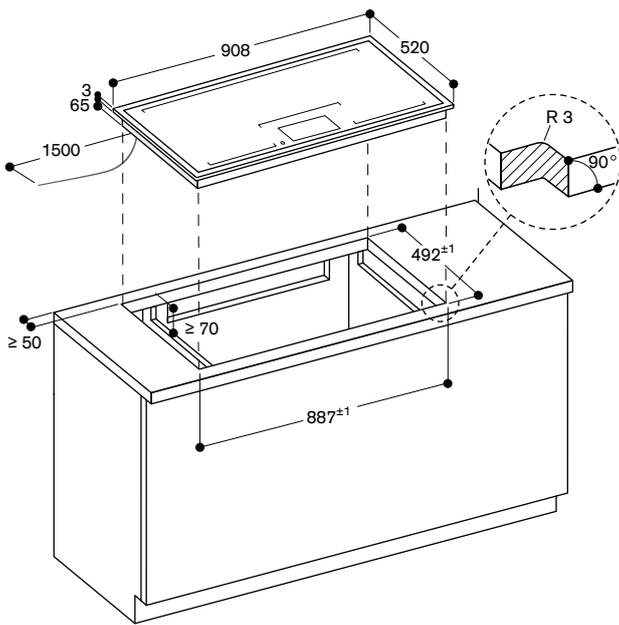
Consommation d'énergie Standby/Display éteint 0,5 W.

Consommation d'énergie Standby/Internet 2 W.

Pour désactiver la fonction WiFi, se référer à la notice d'utilisation.

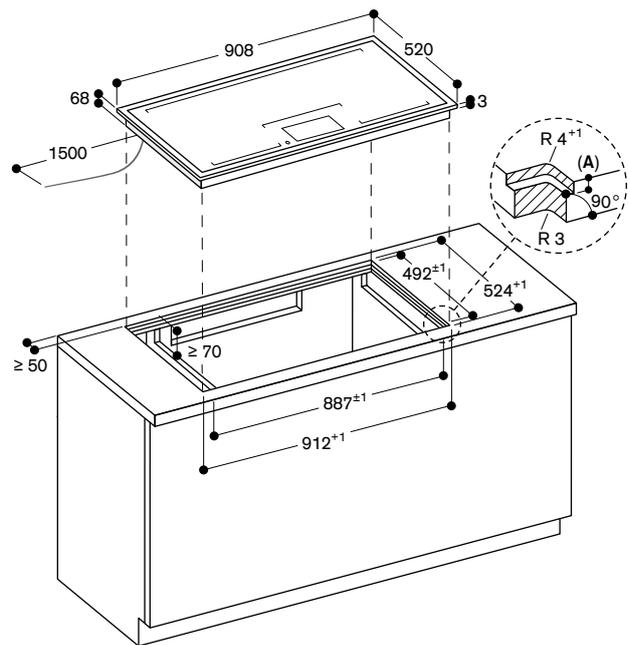


CX 492 111 Installation classique sur le plan de travail



Mesures en mm

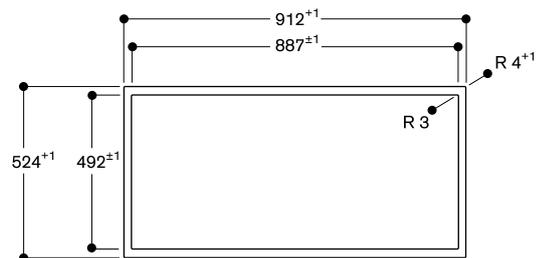
CX 492 111 Installation à fleur de plan



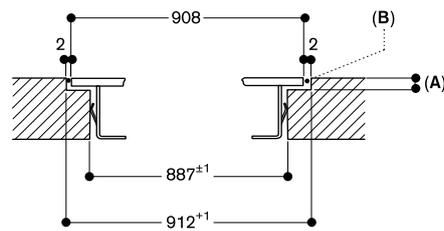
A : 3,5^{0,5}

Mesures en mm

Vue de dessus



Coupe longitudinale

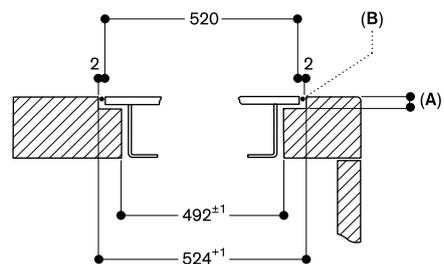


A : 3,5^{0,5}

B : Remplissage avec du silicone

Mesures en mm

Coupe transversale



A : 3,5^{0,5}

B : Remplissage avec du silicone

Mesures en mm



CX 482 111 6.349 €

Dessus verre
vitrocéramique noir
Cadre inox
Home Connect
Largeur 80 cm

Le prix comprend

1 sensor de cuisson

Accessoires d'installation

VA 420 004 160.95 €

Barrette de jonction
pour installation à fleur
de plan de plusieurs appareils
Vario Série 400.

VA 420 010 160.95 €

Barrette de jonction
pour installation classique sur le plan
de travail de plusieurs appareils
Vario Série 400.

Accessoires en option

CA 060 300 189.95 €

Sensor de cuisson
pour réglage de la température
dans les casseroles.

GN 232 110 725.95 €

Teppan Yaki composé
de plusieurs couches de métal
Gastro Norm 1/1
Pour table induction Full Zone
L x H x P : 530 x 325 x 20 mm.

Table de cuisson induction Full Zone Série 400 CX 482 111

- Une seule grande surface de cuisson
- Emplacement libre des casseroles
- Toutes les tailles et formes de casseroles peuvent être utilisées
- Ecran TFT offre une gestion intuitive de toutes les fonctions
- Fonction Sensor de cuisson pour le contrôle de la température dans les casseroles
- Fonction Cuisson Professionnelle
- Puissance max. restituée pour gros récipients jusqu'à 5.5 kW
- Cadre en inox massif d'une épaisseur de 3 mm travaillé avec une grande précision
- Peut être installé sur le plan de travail avec cadre apparent ou à fleur de plan
- Se combine parfaitement avec les Vario de la Série 400

Zones de cuisson

Une seule grande surface de cuisson de 2750 cm².
Jusqu'à 5 récipients peuvent être utilisés simultanément sur la table de cuisson.

Bandeau de commande

Ecran TFT couleur pour une gestion intuitive des fonctions avec affichage des opérations.

Contrôle électronique avec 17 positions de cuisson.

Caractéristiques

Fonction Sensor de cuisson.
Fonction Cuisson Professionnelle.
Fonction Cuisson Dynamique.
Fonction Teppan Yaki.
Fonction Booster pour casseroles.
Fonction Booster pour poêles.
Fonction Maintien au chaud.
Détection individuelle des récipients.
Minuterie coupe-circuit pour chaque récipient.
Chronomètre.
Minuterie indépendante.
Touche info avec conseils d'utilisation.
Régulateur d'énergie.

Fonctions numériques (Home Connect)

Contrôle de la ventilation basée sur le réglage de la table de cuisson (avec la hotte compatible).
Contrôle à distance.
Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur Home Connect en page 417.

Sécurité

Interrupteur principal.
Indicateur de chaleur résiduelle.
Sécurité enfants.
Coupure de sécurité.
Fonction Pause.

Conseils d'installation

Selon le type d'installation (sur le plan de travail ou à fleur de plan), respecter les spécificités des découpes.

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

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

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

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

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

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

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

Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.

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

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

Poids de l'appareil : env. 27 kg.

Conseils d'installation complémentaires en pages 200 à 204 et page 134.

Valeurs de raccordement

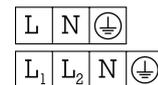
Puissance de raccordement totale 7.4 kW.

Câble de raccordement 1.5 m sans prise.

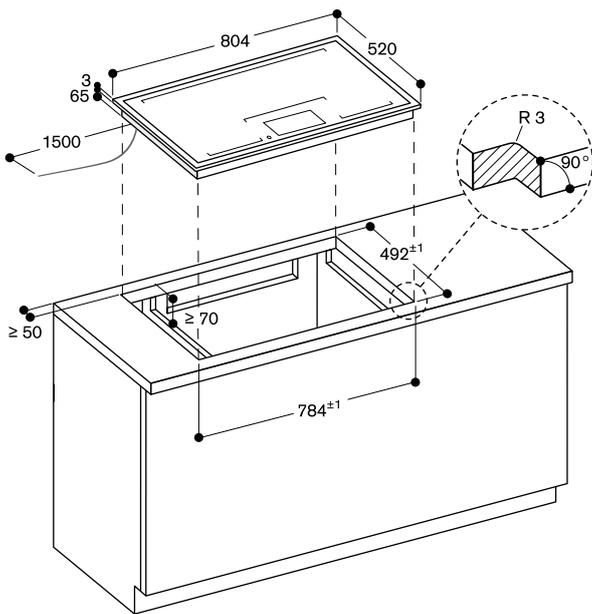
Consommation d'énergie Standby/Display éteint 0,5 W.

Consommation d'énergie Standby/Internet 2 W.

Pour désactiver la fonction WiFi, se référer à la notice d'utilisation.

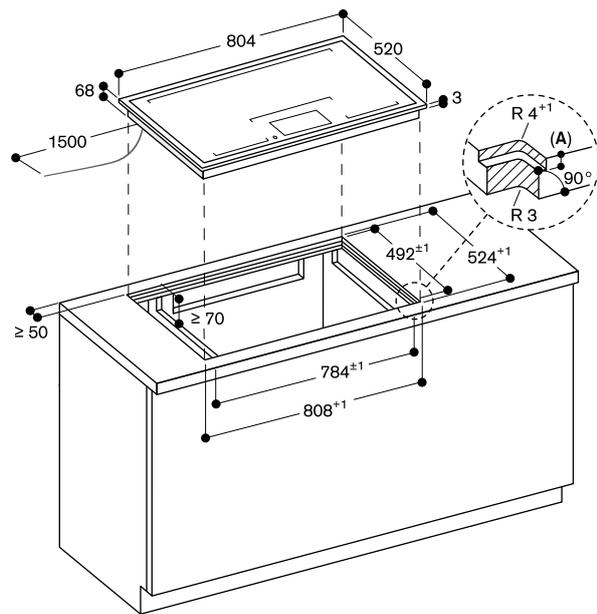


CX 482 111 Installation classique sur le plan de travail



Mesures en mm

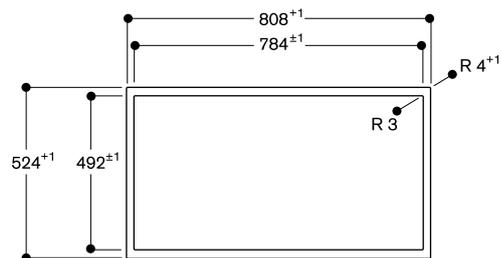
CX 482 111 Installation à fleur de plan



A : 3,5^{0,5}

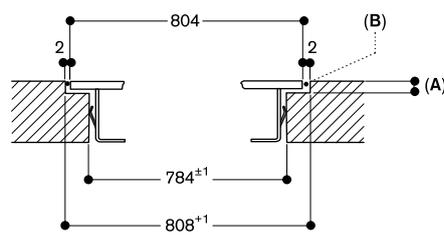
Mesures en mm

Vue de dessus



Mesures en mm

Coupe longitudinale

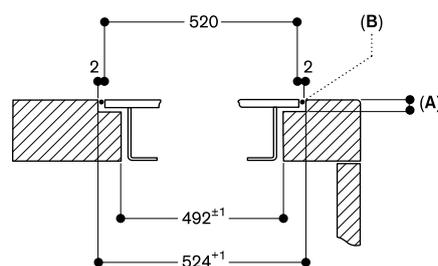


A : 3,5^{0,5}

B : Remplissage avec du silicone

Mesures en mm

Coupe transversale



A : 3,5^{0,5}

B : Remplissage avec du silicone

Mesures en mm



VI 492 105 4.099 €

Sans cadre
Installation à fleur de plan
Home Connect
Largeur 90 cm
Sans boutons de commande
(à commander séparément)

Accessoires d'installation obligatoires

CKI 450 000 1.397.95 €

Boutons de commande Noirs Série 400 pour VI 492
Contrôle électronique.
Le Set est composé de 5 boutons de commande.

CKI 450 010 1.040.95 €

Boutons de commande Inox Série 400 pour VI 492
Contrôle électronique.
Le Set est composé de 5 boutons de commande.

Accessoires d'installation en option

VA 420 004 160.95 €

Barrette de jonction pour installation à fleur de plan de plusieurs appareils Vario Série 400.

Accessoires en option

CA 050 300 511.95 €

Set de 3 poêles rectangulaires Flex.
Revêtement anti-adhérent.
Pour table Flex Induction.

CA 051 301 231.95 €

Teppan Yaki en matériau multi-couches.

CA 052 300 303.95 €

Plaque à griller en fonte d'aluminium.
Revêtement anti-adhérent.

CA 055 300 320.95 €

Grande Poêle rectangulaire Flex.
Revêtement anti-adhérent.
Pour table Flex Induction.

WP 400 001 291.95 €

Poêle Wok en inox multi-couches
Avec poignée et fond arrondi, Ø 36 cm, 6 litres, hauteur 10 cm.

WZ 400 000 249.95 €

Support adaptateur pour poêle Wok
Utilisable uniquement sur Vario induction Wok.

Vario de cuisson Flex Induction

Série 400

VI 492

- Sans cadre pour encastrement à fleur de plan
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées
- Grande zone de cuisson pour casseroles jusqu'à Ø 32 cm
- Idéal pour la poêle Wok à fond arrondi, avec accessoire adaptateur
- Boutons de commande pour un contrôle précis et une personnalisation: disponibles en inox massif ou avec un revêtement noir robuste, à commander séparément
- Se combine parfaitement avec les Vario de la Série 400

Zones de cuisson

Zone de droite :

2 zones de cuisson Flex Induction 23 x 20 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 23 x 40 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Zone de gauche :

2 zones de cuisson Flex Induction 23 x 20 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 23 x 40 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Zone centrale :

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

Bandeau de commande

Boutons de commande avec anneau lumineux, indication des zones de cuisson et marquage des puissances. (à commander séparément)
Contrôle électronique avec 12 positions de cuisson.

Utilisation confortable des commandes grâce au display bicolore (blanc/orange).

Caractéristiques

Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.

Fonction Frying-Sensor.

Fonction Booster.

Chronomètre.

Minuterie indépendante.

Menu d'options personnalisées.

Régulateur d'énergie.

Fonctions numériques (Home Connect)

Contrôle de la ventilation basée sur le réglage de la table de cuisson (avec la hotte compatible).

Contrôle à distance.

Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur Home Connect en page 417.

Sécurité

Témoin lumineux de mise sous tension.

Détection automatique des casseroles.

Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.

Coupure de sécurité.

Conseils d'installation

Les boutons de commande peuvent être positionnés horizontalement par rapport aux zones de cuisson.

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

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

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

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

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

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

Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.

Accessoires à commander auprès du SAV:

Réf. 17006018 Poêle Frying Sensor ø 20 cm

Réf. 17006184 Poêle Frying Sensor ø 24 cm

Réf. 17006185 Poêle Frying Sensor ø 28 cm

Réf. 17006019 Poêle Frying Sensor ø 32 cm

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

Poids de l'appareil : env. 23 kg.

Conseils d'installation complémentaires en pages 200 à 204 et page 134.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 11.1 kW.

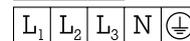
Câble de raccordement 1.5 m sans prise.

Câbles de connexion 0,3 m et 1 m pour boutons de commande.

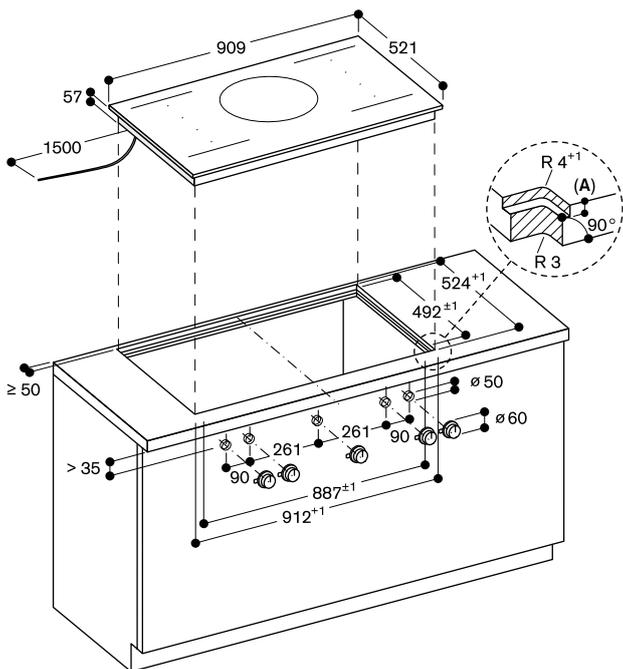
Consommation Standby/Display éteint 0.5 W.

Consommation Standby/Internet 1.9 W.

Pour désactiver la fonction WIFI, se référer à la notice d'utilisation.

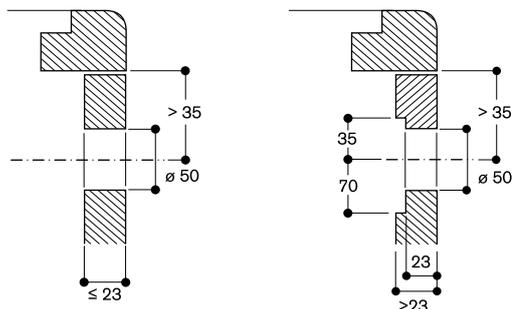


Installation à fleur de plan



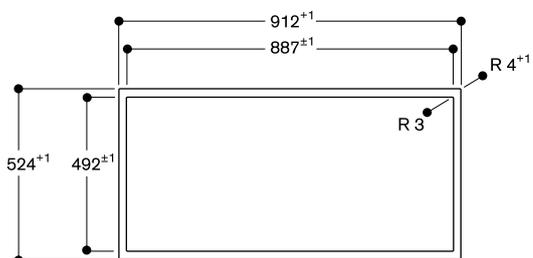
A: $6,5^{+0,5}$
Mesures en mm

Montage des boutons de commande, installation à fleur de plan



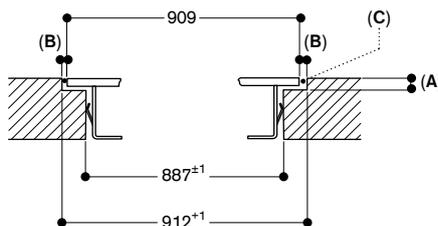
Mesures en mm

Vue du dessus



Mesures en mm

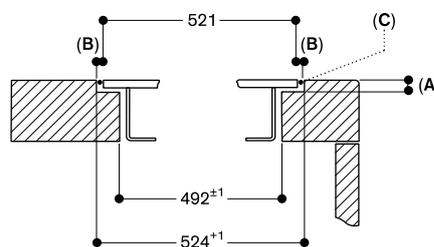
Coupe longitudinale



A: $6,5^{+0,5}$
B: 1,5
C: Remplissage avec du silicone

Mesures en mm

Coupe transversale



A: $6,5^{+0,5}$
B: 1,5
C: Remplissage avec du silicone

Mesures en mm



VI 492 115 4.309 €
Cadre inox
Home Connect
Largeur 90 cm
Sans boutons de commande
(à commander séparément)

Accessoires d'installation obligatoires
CKI 450 000 1.397.95 €
Boutons de commande Noirs Série 400 pour VI 492
Contrôle électronique.
Le Set est composé de 5 boutons de commande.

CKI 450 010 1.040.95 €
Boutons de commande Inox Série 400 pour VI 492
Contrôle électronique.
Le Set est composé de 5 boutons de commande.

Accessoires d'installation en option
VA 420 004 160.95 €
Barrette de jonction pour installation à fleur de plan de plusieurs appareils Vario Série 400.

VA 420 010 160.95 €
Barrette de jonction pour installation classique sur le plan de travail de plusieurs appareils Vario Série 400.

Accessoires en option
CA 050 300 511.95 €
Set de 3 poêles rectangulaires Flex.
Revêtement anti-adhérent.
Pour table Flex Induction.

CA 051 301 231.95 €
Teppan Yaki en matériau multi-couches.

CA 052 300 303.95 €
Plaque à griller en fonte d'aluminium.
Revêtement anti-adhérent.

CA 055 300 320.95 €
Grande Poêle rectangulaire Flex.
Revêtement anti-adhérent.
Pour table Flex Induction.

WP 400 001 291.95 €
Poêle Wok en inox multi-couches
Avec poignée et fond arrondi, Ø 36 cm, 6 litres, hauteur 10 cm.

WZ 400 000 249.95 €
Support adaptateur pour poêle Wok
Utilisable uniquement sur Vario induction Wok.

Vario de cuisson Flex Induction Série 400 VI 492

- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées
- Grande zone de cuisson pour casseroles jusqu'à Ø 32 cm
- Idéal pour la poêle Wok à fond arrondi, avec accessoire adaptateur
- Boutons de commande pour un contrôle précis et une personnalisation: disponibles en inox massif ou avec un revêtement noir robuste, à commander séparément
- Cadre en inox massif d'une épaisseur de 3 mm travaillé avec une grande précision
- Peut être installé sur le plan de travail avec cadre apparent ou à fleur de plan
- Se combine parfaitement avec les Vario de la Série 400

Zones de cuisson

Zone de droite :
2 zones de cuisson Flex Induction 23 x 19 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 23 x 38 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).
Zone de gauche :
2 zones de cuisson Flex Induction 23 x 19 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 23 x 38 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).
Zone centrale :
1 zone de cuisson induction Ø 21 cm (2200 W, avec Booster 3700 W) extensible automatiquement en Ø 26 cm (2600 W, avec Booster 3700 W) et Ø 32 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Bandeau de commande

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

Caractéristiques

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

Fonctions numériques (Home Connect)

Contrôle de la ventilation basée sur le réglage de la table de cuisson (avec la hotte compatible).
Contrôle à distance.
Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur Home Connect en page 417.

Sécurité

Témoin lumineux de mise sous tension.
Détection automatique des casseroles.
Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.
Coupeure de sécurité.

Conseils d'installation

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

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

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

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

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

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

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

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

Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.

Accessoires à commander auprès du SAV:
Réf. 17006018 Poêle Frying Sensor Ø 20 cm
Réf. 17006184 Poêle Frying Sensor Ø 24 cm
Réf. 17006185 Poêle Frying Sensor Ø 28 cm
Réf. 17006019 Poêle Frying Sensor Ø 32 cm

L'appareil s'intègre

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

Poids de l'appareil : env. 24 kg.

Conseils d'installation complémentaires en pages 200 à 204 et page 134.

Valeurs de raccordement

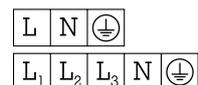
Puissance de raccordement totale 11.1 kW.

Câble de raccordement 1.5 m sans prise.

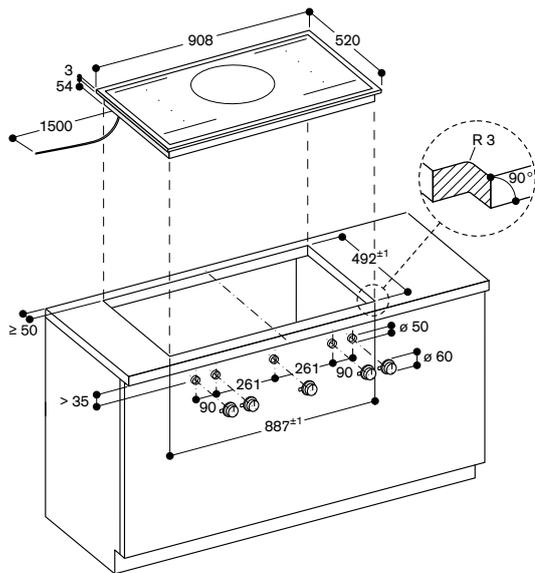
Câbles de connexion 0,3 m et 1 m pour boutons de commande.

Consommation Standby/Display éteint 0.5 W.

Consommation Standby/Internet 1.9 W.
Pour désactiver la fonction WIFI, se référer à la notice d'utilisation.

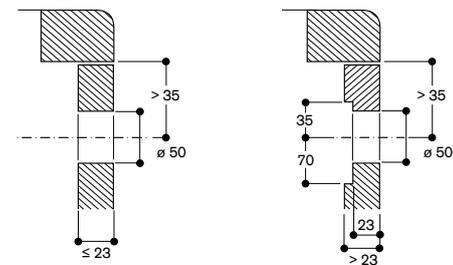


Installation classique sur le plan de travail



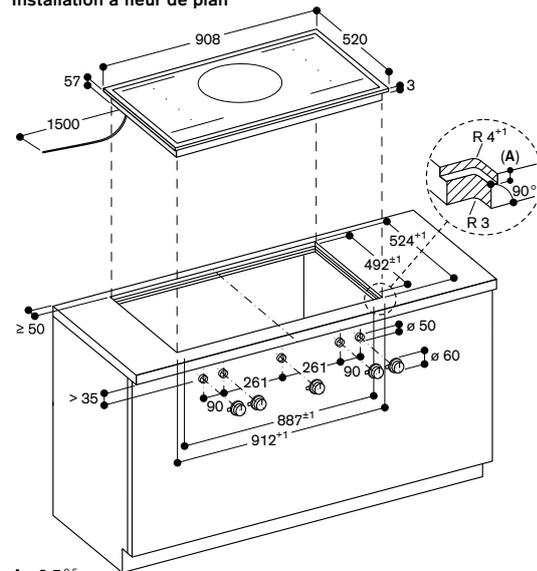
Mesures en mm

Montage des boutons de commande, installation classique



Mesures en mm

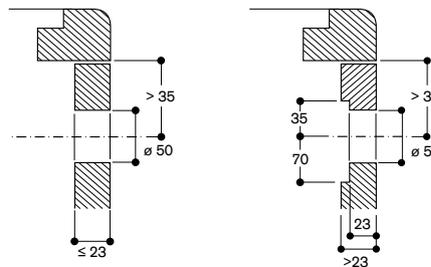
Installation à fleur de plan



A : 3,5^{±0,5}

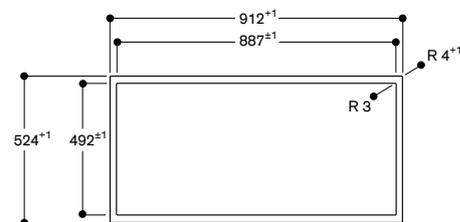
Mesures en mm

Montage des boutons de commande, installation à fleur de plan



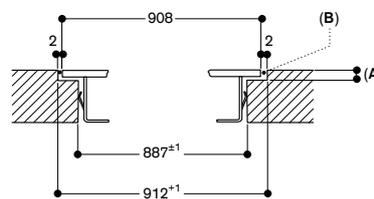
Mesures en mm

Vue de dessus



Mesures en mm

Coupe longitudinale

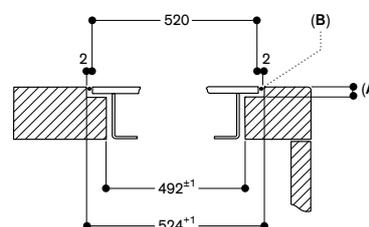


A : 3,5^{±0,5}

B : Remplissage avec du silicone

Mesures en mm

Coupe transversale



A : 3,5^{±0,5}

B : Remplissage avec du silicone

Mesures en mm



VI 482 105 3.759 €

Sans cadre
Installation à fleur de plan
Home Connect
Largeur 80 cm
Sans boutons de commandes
(à commander séparément)

Accessoires d'installation obligatoires

CKI 440 000 1.117.95 €

Boutons de commande Noirs Série 400 pour VI 462, VI 482, CV 482, CV 492
Contrôle électronique.
Le Set est composé de 4 boutons de commande.

CKI 440 010 832.95 €

Boutons de commande Inox Série 400 pour VI 462, VI 482, CV 482, CV 492
Contrôle électronique.
Le Set est composé de 4 boutons de commande.

Accessoires d'installation en option

VA 420 004 160.95 €

Barrette de jonction pour installation à fleur de plan de plusieurs appareils Vario Série 400.

Accessoires en option

CA 050 300 511.95 €

Set de 3 poêles rectangulaires Flex.
Revêtement anti-adhérent.
Pour table Flex Induction.

CA 051 301 231.95 €

Teppan Yaki en matériau multi-couches.

CA 052 300 303.95 €

Plaque à griller en fonte d'aluminium.
Revêtement anti-adhérent.

CA 055 300 320.95 €

Grande Poêle rectangulaire Flex.
Revêtement anti-adhérent.
Pour table Flex Induction.

Vario de cuisson Flex Induction

Série 400

VI 482

- Sans cadre pour encastrement à fleur de plan
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées, avec extension automatique jusqu'à largeur 30 cm
- Boutons de commande pour un contrôle précis et une personnalisation: disponibles en inox massif ou avec un revêtement noir robuste, à commander séparément
- Se combine parfaitement avec les Vario de la Série 400

Zones de cuisson

Zone de droite :

2 zones de cuisson Flex Induction 23 x 20 cm (2200 W, avec Booster 3700 W) combinables en zone 23 x 40 cm (3300 W, avec Booster 3700 W), avec extension automatique jusqu'à 32 x 30 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Zone de gauche :

2 zones de cuisson Flex Induction 23 x 20 cm (2200 W, avec Booster 3700 W) combinables en zone 23 x 40 cm (3300 W, avec Booster 3700 W), avec extension automatique jusqu'à 32 x 30 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Bandeau de commande

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

Caractéristiques

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

Fonctions numériques (Home Connect)

Contrôle de la ventilation basée sur le réglage de la table de cuisson (avec la hotte compatible).
Contrôle à distance.
Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur Home Connect en page 417.

Sécurité

Témoin lumineux de mise sous tension.
Détection automatique des casseroles.
Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.
Coupeure de sécurité.

Conseils d'installation

Les boutons de commande peuvent être positionnés horizontalement par rapport aux zones de cuisson.
Si l'épaisseur du panneau de façade est supérieure à 23 mm, se référer au schéma "Montage des boutons de commande" (il faut éviter à l'arrière du panneau).
La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces. Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.
L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes.
Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.
La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint.
Ne pas utiliser de joints de regarnissage par le dessous.
La largeur de la jonction dépend de la tolérance entre les appareils et la découpe du plan de travail.
Dans le cas d'installation de plusieurs Vario dans des découpes individuelles, laisser un espace minimum de 50 mm entre les découpes.
Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.

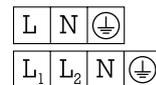
Accessoires à commander auprès du SAV:
Réf. 17006018 Poêle Frying Sensor ø 20 cm
Réf. 17006184 Poêle Frying Sensor ø 24 cm
Réf. 17006185 Poêle Frying Sensor ø 28 cm

Le Wok WP 400 001 ne peut pas être utilisé avec cet appareil.
L'appareil s'intègre dans le plan de travail par le dessus.
Poids de l'appareil : env. 18 kg.

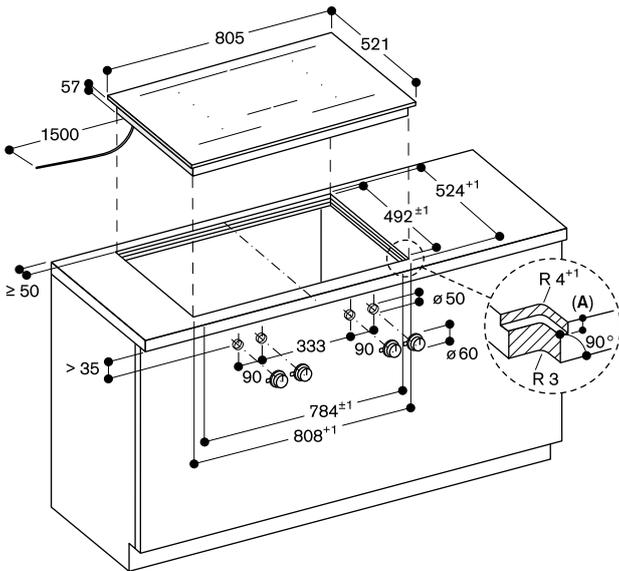
Conseils d'installation complémentaires en pages 200 à 204 et page 134.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 7.4 kW.
Câble de raccordement 1.5 m sans prise.
Câbles de connexion 0,3 m et 1 m pour boutons de commande.
Consommation Standby/Display éteint 0.5 W.
Consommation Standby/Internet 1.7 W.
Pour désactiver la fonction WIFI, se référer à la notice d'utilisation.



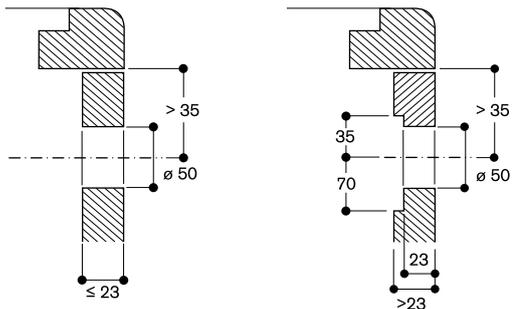
Installation à fleur de plan



A: 6,5 $\pm 0,5$

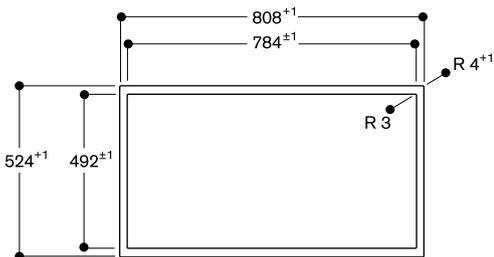
Mesures en mm

Montage des boutons de commande, installation à fleur de plan



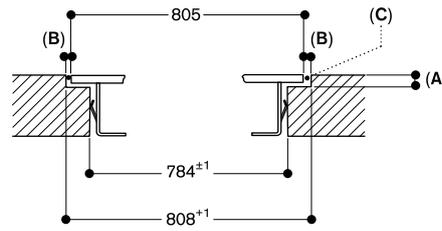
Mesures en mm

Vue du dessus



Mesures en mm

Coupe longitudinale



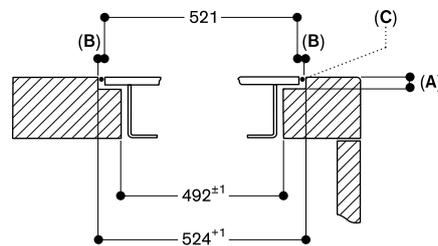
A: 6,5 $\pm 0,5$

B: 1,5

C: Remplissage avec du silicone

Mesures en mm

Coupe transversale



A: 6,5 $\pm 0,5$

B: 1,5

C: Remplissage avec du silicone

Mesures en mm



VI 482 115 3.969 €
Cadre inox
Home Connect
Largeur 80 cm
Sans boutons de commande
(à commander séparément)

Accessoires d'installation obligatoires
CKI 440 000 1.117.95 €
Boutons de commande Noirs Série 400 pour VI 462, VI 482, CV 482, CV 492
Contrôle électronique.
Le Set est composé de 4 boutons de commande.

CKI 440 010 832.95 €
Boutons de commande Inox Série 400 pour VI 462, VI 482, CV 482, CV 492
Contrôle électronique.
Le Set est composé de 4 boutons de commande.

Accessoires d'installation en option
VA 420 004 160.95 €
Barrette de jonction pour installation à fleur de plan de plusieurs appareils Vario Série 400.
VA 420 010 160.95 €
Barrette de jonction pour installation classique sur le plan de travail de plusieurs appareils Vario Série 400.

Accessoires en option
CA 050 300 511.95 €
Set de 3 poêles rectangulaires Flex.
Revêtement anti-adhérent.
Pour table Flex Induction.
CA 051 301 231.95 €
Teppan Yaki en matériau multi-couches.
CA 052 300 303.95 €
Plaque à griller en fonte d'aluminium.
Revêtement anti-adhérent.
CA 055 300 320.95 €
Grande Poêle rectangulaire Flex.
Revêtement anti-adhérent.
Pour table Flex Induction.

Vario de cuisson Flex Induction Série 400 VI 482

- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées, avec extension automatique jusqu'à largeur 30 cm
- Boutons de commande pour un contrôle précis et une personnalisation: disponibles en inox massif ou avec un revêtement noir robuste, à commander séparément
- Cadre inox massif d'une épaisseur de 3 mm travaillé avec une grande précision
- Peut être installé sur le plan de travail avec cadre apparent ou à fleur de plan
- Se combine parfaitement avec les Vario de la Série 400

Zones de cuisson

Zone de droite :
2 zones de cuisson Flex Induction 23 x 19 cm (2200 W, avec Booster 3700 W) combinables en zone 23 x 38 cm (3300 W, avec Booster 3700 W), avec extension automatique jusqu'à 32 x 30 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Zone de gauche :
2 zones de cuisson Flex Induction 23 x 19 cm (2200 W, avec Booster 3700 W) combinables en zone 23 x 38 cm (3300 W, avec Booster 3700 W), avec extension automatique jusqu'à 32 x 30 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Bandeau de commande

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

Caractéristiques

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

Fonctions numériques (Home Connect)

Contrôle de la ventilation basée sur le réglage de la table de cuisson (avec la hotte compatible).
Contrôle à distance.
Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur Home Connect en page 417.

Sécurité

Témoin lumineux de mise sous tension.
Détection automatique des casseroles.
Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.
Coupure de sécurité.

Conseils d'installation

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

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

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

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

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

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

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

Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.

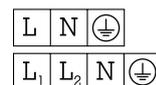
Accessoires à commander auprès du SAV:
Réf. 17006018 Poêle Frying Sensor ø 20 cm
Réf. 17006184 Poêle Frying Sensor ø 24 cm
Réf. 17006185 Poêle Frying Sensor ø 28 cm

Le Wok WP 400 001 ne peut pas être utilisé avec cet appareil.
L'appareil s'intègre dans le plan de travail par le dessus.
Poids de l'appareil : env. 20 kg.

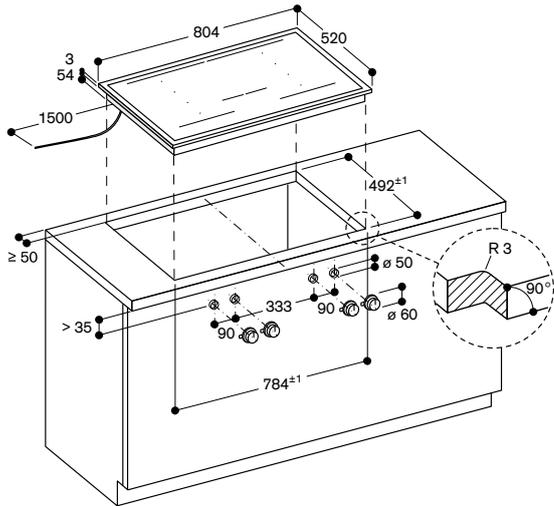
Conseils d'installation complémentaires en pages 200 à 204 et page 134.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 7.4 kW.
Câble de raccordement 1.5 m sans prise.
Câbles de connexion 0,3 m et 1 m pour boutons de commande.
Consommation Standby/Display éteint 0.5 W.
Consommation Standby/Internet 1.7 W.
Pour désactiver la fonction WIFI, se référer à la notice d'utilisation.

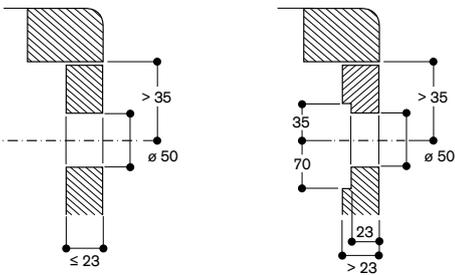


Installation classique sur le plan de travail



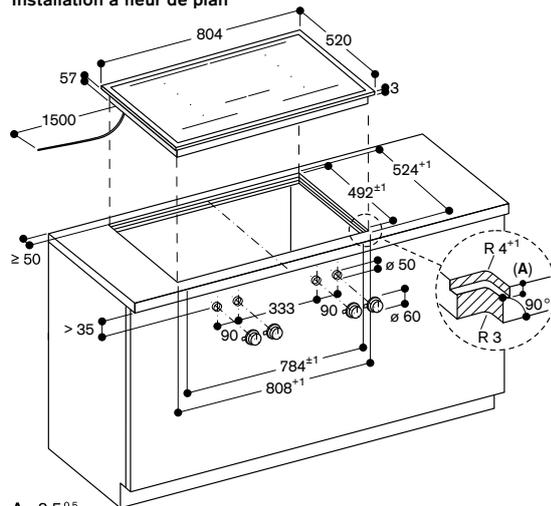
Mesures en mm

Montage des boutons de commande, installation classique



Mesures en mm

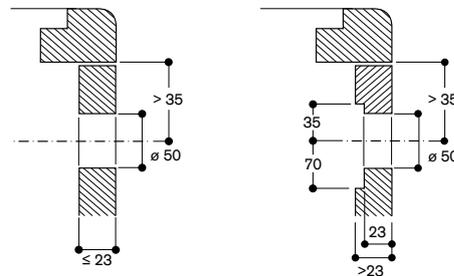
Installation à fleur de plan



A : 3,5^{0,5}

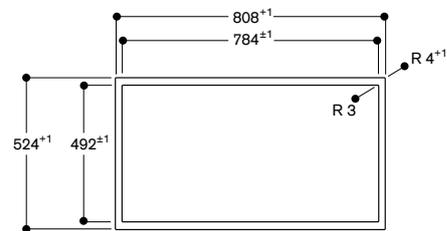
Mesures en mm

Montage des boutons de commande, installation à fleur de plan



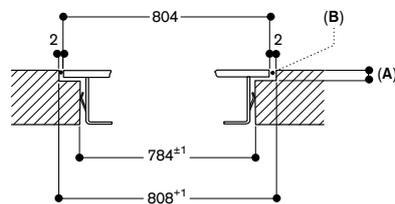
Mesures en mm

Vue de dessus



Mesures en mm

Coupe longitudinale

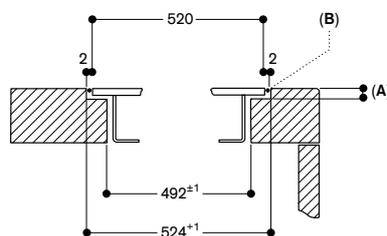


A : 3,5^{0,5}

B : Remplissage avec du silicone

Mesures en mm

Coupe transversale



A : 3,5^{0,5}

B : Remplissage avec du silicone

Mesures en mm



VI 462 105 2.919 €

Sans cadre
Installation à fleur de plan
Home Connect
Largeur 60 cm
Sans boutons de commande
(à commander séparément)

Accessoires d'installation obligatoires

CKI 440 000 1.117.95 €

Boutons de commande Noirs Série 400 pour VI 462, VI 482, CV 482, CV 492
Contrôle électronique.
Le Set est composé de 4 boutons de commande.

CKI 440 010 832.95 €

Boutons de commande Inox Série 400 pour VI 462, VI 482, CV 482, CV 492
Contrôle électronique.
Le Set est composé de 4 boutons de commande.

Accessoires d'installation en option

VA 420 004 160.95 €

Barrette de jonction pour installation à fleur de plan de plusieurs appareils Vario Série 400.

Accessoires en option

CA 050 300 511.95 €

Set de 3 poêles rectangulaires Flex.
Revêtement anti-adhérent.
Pour table Flex Induction.

CA 051 301 231.95 €

Teppan Yaki en matériau multi-couches.

CA 052 300 303.95 €

Plaque à griller en fonte d'aluminium.
Revêtement anti-adhérent.

CA 055 300 320.95 €

Grande Poêle rectangulaire Flex.
Revêtement anti-adhérent.
Pour table Flex Induction.

Vario de cuisson Flex Induction

Série 400

VI 462

- Sans cadre pour encastrement à fleur de plan
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées, avec extension automatique jusqu'à largeur 30 cm
- Boutons de commande pour un contrôle précis et une personnalisation: disponibles en inox massif ou avec un revêtement noir robuste, à commander séparément
- Se combine parfaitement avec les Vario de la Série 400

Zones de cuisson

Zone de droite :

2 zones de cuisson Flex Induction 23 x 20 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 23 x 40 cm (3300 W, avec Booster 3700 W), avec extension automatique jusqu'à 30 x 30 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Zone de gauche :

2 zones de cuisson Flex Induction 23 x 20 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 23 x 40 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Bandeau de commande

Boutons de commande avec anneau lumineux, indication des zones de cuisson et marquage des puissances (à commander séparément).
Contrôle électronique avec 12 positions de cuisson.

Utilisation confortable des commandes grâce au display bicolore (blanc/orange).

Caractéristiques

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

Fonctions numériques (Home Connect)

Contrôle de la ventilation basée sur le réglage de la table de cuisson (avec la hotte compatible).
Contrôle à distance.
Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur Home Connect en page 417.

Sécurité

Témoin lumineux de mise sous tension.
Détection automatique des casseroles.
Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.
Coupure de sécurité.

Conseils d'installation

Les boutons de commande peuvent être positionnés horizontalement par rapport aux zones de cuisson.
Si l'épaisseur du panneau de façade est supérieure à 23 mm, se référer au schéma "Montage des boutons de commande" (il faut évider à l'arrière du panneau).

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

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

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

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

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

Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.

Accessoires à commander auprès du SAV:

Réf. 17006018 Poêle Frying Sensor ø 20 cm
Réf. 17006184 Poêle Frying Sensor ø 24 cm
Réf. 17006185 Poêle Frying Sensor ø 28 cm

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

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

Poids de l'appareil : env. 17 kg.

Conseils d'installation complémentaires en pages 200 à 204 et page 134.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 7.4 kW.

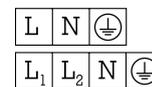
Câble de raccordement 1.5 m sans prise.

Câbles de connexion 0,3 m et 1 m pour boutons de commande.

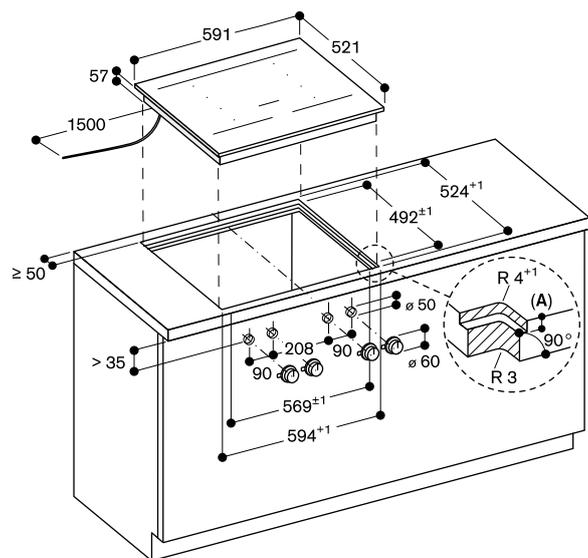
Consommation Standby/Display éteint 0.5 W.

Consommation Standby/Internet 1.7 W.

Pour désactiver la fonction WIFI, se référer à la notice d'utilisation



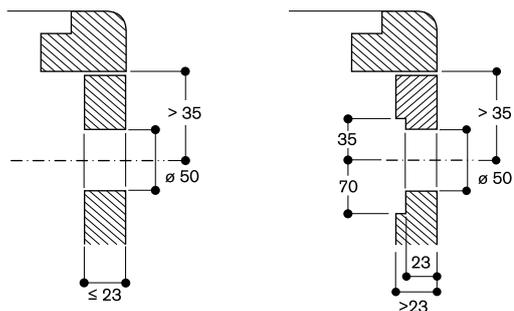
Installation à fleur de plan



A: 6,5^{+0,5}

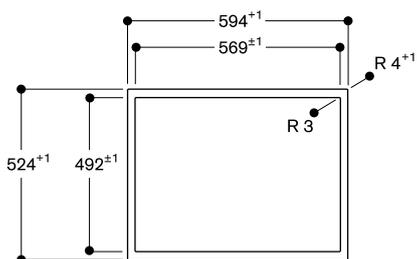
Mesures en mm

Montage des boutons de commande, installation à fleur de plan



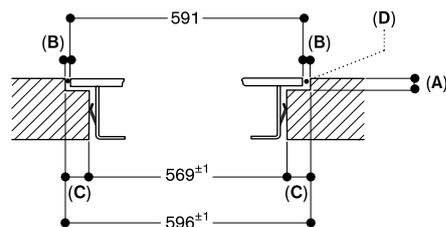
Mesures en mm

Vue du dessus



Mesures en mm

Coupe longitudinale



A: 6,5^{+0,5}

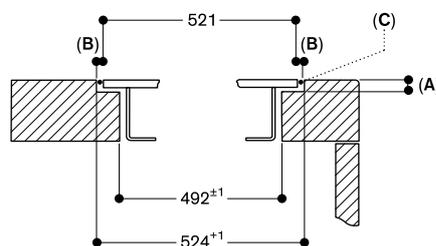
B: 2,5

C: 13,5

D: Remplissage avec du silicone

Mesures en mm

Coupe transversale



A: 6,5^{+0,5}

B: 1,5

C: Remplissage avec du silicone

Mesures en mm



VI 462 115 3.129 €

Cadre inox
Home Connect
Largeur 60 cm
Sans boutons de commande
(à commander séparément)

Accessoires d'installation obligatoires
CKI 440 000 1.117.95 €

Boutons de commande Noirs Série 400 pour VI 462, VI 482, CV 482, CV 492
Contrôle électronique.
Le Set est composé de 4 boutons de commande.

CKI 440 010 832.95 €

Boutons de commande Inox Série 400 pour VI 462, VI 482, CV 482, CV 492
Contrôle électronique.
Le Set est composé de 4 boutons de commande.

Accessoires d'installation en option
VA 420 004 160.95 €

Barrette de jonction pour installation à fleur de plan de plusieurs appareils Vario Série 400.

VA 420 010 160.95 €

Barrette de jonction pour installation classique sur le plan de travail de plusieurs appareils Vario Série 400.

Accessoires en option
CA 050 300 511.95 €

Set de 3 poêles rectangulaires Flex.
Revêtement anti-adhérent.
Pour table Flex Induction.

CA 051 301 231.95 €

Teppan Yaki en matériau multi-couches.

CA 052 300 303.95 €

Plaque à griller en fonte d'aluminium.
Revêtement anti-adhérent.

CA 055 300 320.95 €

Grande Poêle rectangulaire Flex.
Revêtement anti-adhérent.
Pour table Flex Induction.

Vario de cuisson Flex Induction Série 400 VI 462

- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées, avec extension automatique jusqu'à largeur 30 cm
- Boutons de commande pour un contrôle précis et une personnalisation: disponibles en inox massif ou avec un revêtement noir robuste, à commander séparément
- Cadre inox massif d'une épaisseur de 3 mm travaillé avec une grande précision
- Peut être installé sur le plan de travail avec cadre apparent ou à fleur de plan
- Se combine parfaitement avec les Vario de la Série 400

Zones de cuisson

Zone de droite :

2 zones de cuisson Flex Induction 23 x 19 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 23 x 38 cm (3300 W, avec Booster 3700 W), avec extension automatique jusqu'à 30 x 30 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Zone de gauche :

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

Bandeau de commande

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

Caractéristiques

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

Fonctions numériques (Home Connect)

Contrôle de la ventilation basée sur le réglage de la table de cuisson (avec la hotte compatible).
Contrôle à distance.
Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur Home Connect en page 417.

Sécurité

Témoin lumineux de mise sous tension.
Détection automatique des casseroles.
Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.
Coupure de sécurité.

Conseils d'installation

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

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

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

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

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

L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes.

Concernant les autres matériaux, veuillez consulter le fabricant du plan de travail.

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

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

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

Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.

Accessoires à commander auprès du SAV:
Réf. 17006018 Poêle Frying Sensor ø 20 cm
Réf. 17006184 Poêle Frying Sensor ø 24 cm
Réf. 17006185 Poêle Frying Sensor ø 28 cm

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

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

Poids de l'appareil : env. 17 kg.

Conseils d'installation complémentaires en pages 200 à 204 et page 134.

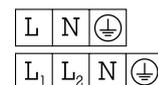
Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 7.4 kW.
Câble de raccordement 1.5 m sans prise.

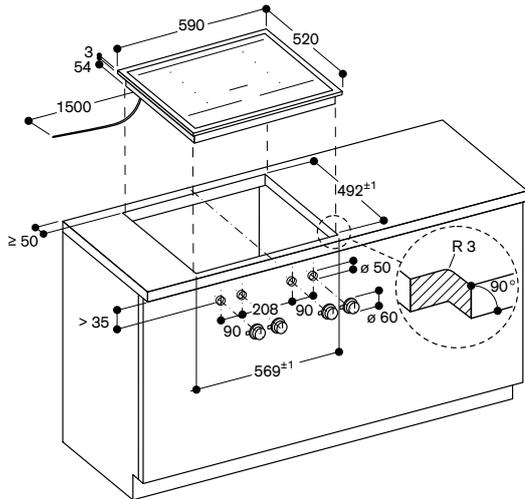
Câbles de connexion 0,3 m et 1 m pour boutons de commande.

Consommation Standby/Display éteint 0.5 W.

Consommation Standby/Internet 1.7 W.
Pour désactiver la fonction WIFI, se référer à la notice d'utilisation.

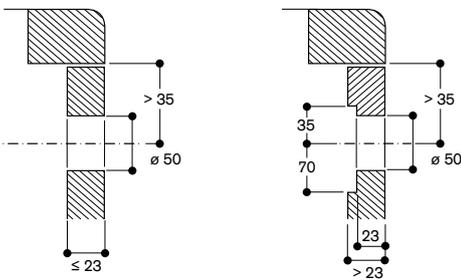


Installation classique sur le plan de travail



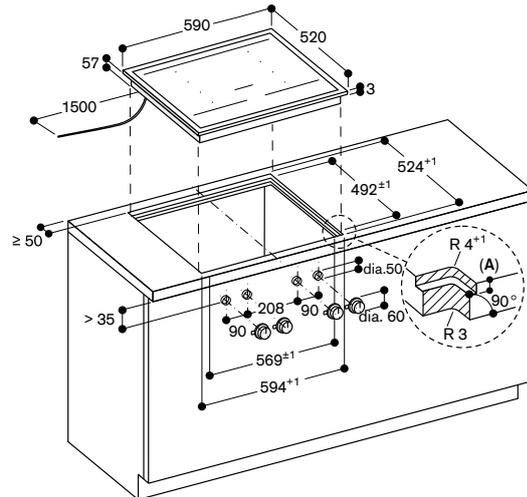
Mesures en mm

Montage des boutons de commande, installation classique



Mesures en mm

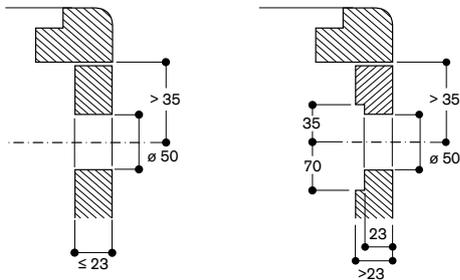
Installation à fleur de plan



A : 3,5^{0,5}

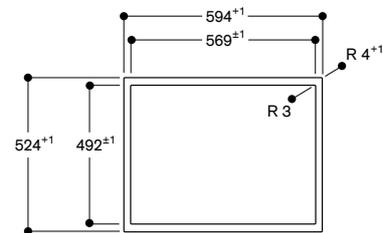
Mesures en mm

Montage des boutons de commande, installation à fleur de plan



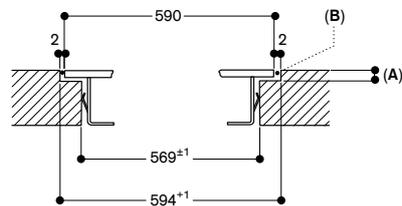
Mesures en mm

Vue de dessus



Mesures en mm

Coupe longitudinale

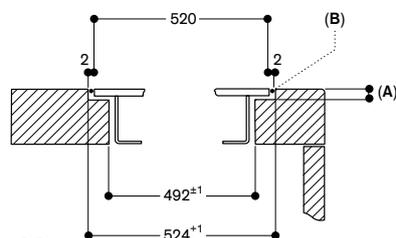


A : 3,5^{0,5}

B : Remplissage avec du silicone

Mesures en mm

Coupe transversale



A : 3,5^{0,5}

B : Remplissage avec du silicone

Mesures en mm



VG 491 115F 5.069 €

Inox
Largeur 90 cm
Gaz butane / propane 28-37 mbar
Sans boutons de commande
(à commander séparément)

VG 491 215 5.069 €

Inox
Largeur 90 cm
Gaz naturel 20 mbar
Sans boutons de commande
(à commander séparément)

Le prix comprend

1 anneau pour Wok

Accessoires d'installation obligatoires

CKG 450 000 1.397.95 €

Boutons de commande Noir Série 400 pour VG 491
Contrôle électronique.
Le Set est composé de 5 boutons de commande.

CKG 450 010 1.040.95 €

Boutons de commande Inox Série 400 pour VG 491
Contrôle électronique.
Le Set est composé de 5 boutons de commande.

Accessoires d'installation en option

VA 420 004 160.95 €

Barrette de jonction pour installation à fleur de plan de plusieurs appareils Vario Série 400.

VA 420 010 160.95 €

Barrette de jonction pour installation classique sur le plan de travail de plusieurs appareils Vario Série 400.

Accessoires en option

WP 400 001 291.95 €

Poêle Wok en inox multi-couches
Avec poignée et fond arrondi, Ø 36 cm, 6 litres, hauteur 10 cm.

Vario gaz Série 400

VG 491

- 5 Brûleurs multi-couronnes jusqu'à 18 kW
- Régulation tout électronique de la puissance en 12 positions de cuisson
- Boutons de commande pour un contrôle précis et une personnalisation: disponible en inox massif ou avec un revêtement noir robuste, à commander séparément
- Taille de flamme précise et reproductible
- Allumage automatique et rapide, contrôle électronique de la flamme avec ré-allumage automatique en cas d'extinction accidentelle de la flamme
- Fonction mijotage pour des cuissons à température basse et régulière
- Grilles en fonte haute stabilité
- Cadre en inox massif d'une épaisseur de 3 mm travaillé avec une grande précision
- Peut être installé sur le plan de travail avec cadre apparent ou à fleur de plan
- Se combine parfaitement avec les Vario de la Série 400

Zones de cuisson

VG 491 115F

1 brûleur Wok multi-couronnes (300 W - 5800 W), pour des casseroles jusqu'à maxi. Ø 32 cm.
2 brûleurs puissants à double couronne de flammes (165 W - 4000 W), pour casseroles jusqu'à maxi. Ø 28 cm.
2 brûleurs à double couronne de flammes (165 W - 2000 W), pour casseroles jusqu'à maxi. Ø 24 cm.

VG 491 215

1 brûleur Wok multi-couronnes (300 W - 6000 W), pour des casseroles jusqu'à maxi. Ø 32 cm.
2 brûleurs puissants à double couronne de flammes (165 W - 4000 W), pour casseroles jusqu'à maxi. Ø 28 cm.
2 brûleurs à double couronne de flammes (165 W - 2000 W), pour casseroles jusqu'à maxi. Ø 24 cm.

Bandeau de commande

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

Caractéristiques

Fonction mijotage.
3 grilles en fonte haute stabilité.
Brûleurs en laiton.

Sécurité

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

La distance minimale par rapport à un appareil d'aspiration placé au-dessus de la table de cuisson est indiquée dans les conseils d'installation de chaque appareil d'aspiration.
Pas d'installation avec VL 414, l'efficacité d'aspiration n'étant pas garantie au niveau du brûleur central du fait de l'éloignement.
L'appareil s'intègre dans le plan de travail par le dessus.
Poids de l'appareil : env. 31 kg.

Conseils d'installation complémentaires en pages 200 à 204.

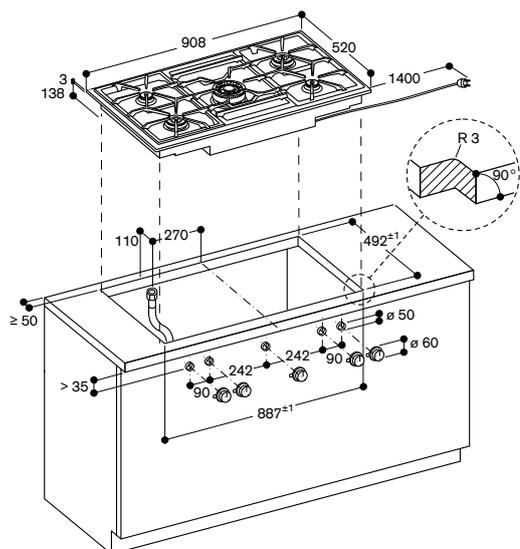
Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale gaz 17.8 kW / 18.0 kW.
Puissance de raccordement électrique totale 15.0 W / 15.0 W.
Câble de raccordement 1.4 m avec prise.
Câbles de connexion 0,3 m et 1 m pour boutons de commande.

Conseils d'installation

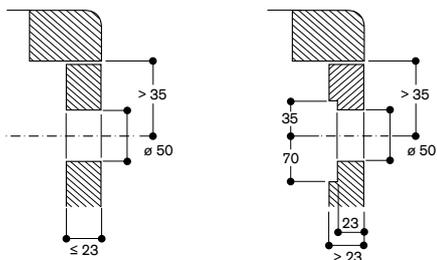
Selon le type d'installation (sur le plan avec cadre apparent ou à fleur de plan), respecter les spécificités des découpes.
Possibilité de positionnement horizontal des boutons pour un alignement avec les brûleurs.
Si l'épaisseur du panneau de façade est supérieure à 23 mm, se référer au schéma "Montage des boutons de commande" (il faut éviter de l'arrière du panneau).
Lors d'une combinaison de plusieurs Vario Série 400, une barrette de jonction VA 420 doit être insérée entre chaque appareil. Prévoir la barrette de jonction adéquate selon le type d'installation.
La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces. Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.
Informations complémentaires pour une installation à fleur de plan de travail :
L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes. Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.
La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint. Ne pas utiliser de joints de regarnissage par le dessous.
La largeur de la jonction dépend de la tolérance entre les appareils et la découpe du plan de travail.
Dans le cas d'installation de plusieurs Vario dans des découpes individuelles, laisser un espace minimum de 50 mm entre les découpes.
Des injecteurs spéciaux peuvent être commandés comme pièces de rechange.
Prévoir une connexion électrique (l'appareil n'est pas fonctionnel sans raccordement électrique).
Prise d'air par le haut.
Pas de plancher intermédiaire nécessaire.
La paroi arrière et les profilés de finition murale doivent résister à la chaleur et être en matériau ininflammable.
Distance latérale minimale de 300 mm avec les meubles latéraux pour protection contre chauffe, ou prévoir isolation supplémentaire.
Intégration dans un meuble bas de largeur 90 cm minimum possible.
Lors de l'installation d'appareils de cuisson gaz dont la puissance totale est supérieure à 11 kW, il faut respecter la réglementation locale concernant la ventilation de la pièce, son volume et l'installation d'une hotte en évacuation extérieure ou en recyclage.
La distance minimale entre la table de cuisson et un meuble en matériau inflammable situé au-dessus, est de 76 cm.

Installation classique sur le plan de travail



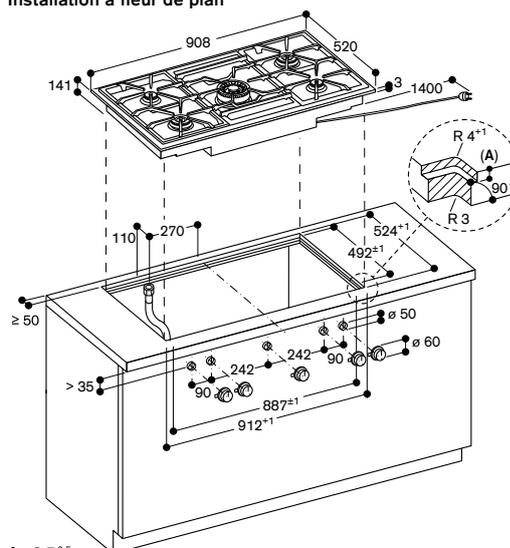
Mesures en mm

Montage des boutons de commande, installation classique



Mesures en mm

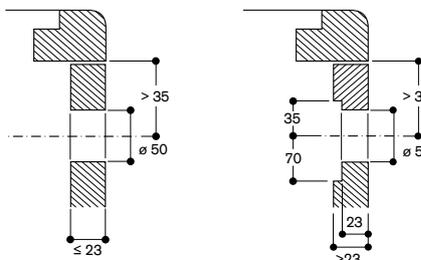
Installation à fleur de plan



A : 3,5^{-0,5}
6,5^{+0,5} en combinaison avec tables induction sans cadre

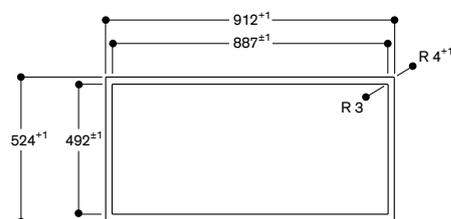
Mesures en mm

Montage des boutons de commande, installation à fleur de plan



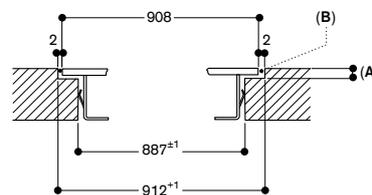
Mesures en mm

Vue de dessus



Mesures en mm

Coupe longitudinale

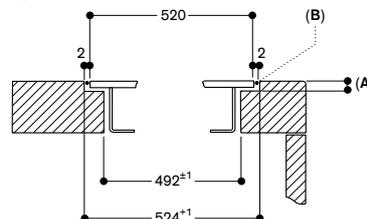


A : 3,5^{-0,5}
6,5^{+0,5} en combinaison avec tables induction sans cadre

B : remplir de silicone

Mesures en mm

Coupe transversale



A : 3,5^{-0,5}
6,5^{+0,5} en combinaison avec tables induction sans cadre

B : remplir de silicone

Mesures en mm



VL 414 115 2.569 €

Inox
Largeur 15,5 cm
Evacuation extérieure ou mode recyclage
Home Connect
Livré sans moteur (à commander séparément)
Livré sans Bouton de commande (à commander séparément)



Accessoires d'installation obligatoires

CKV 410 000 279.95 €

Bouton de commande Noir Série 400 pour VL 414
Contrôle électronique.
Le Set est composé d'1 bouton de commande.

CKV 410 010 207.95 €

Bouton de commande Inox Série 400 pour VL 414
Contrôle électronique.
Le Set est composé d'1 bouton de commande.

Accessoires d'installation en option

AD 410 040 87.95 €

Pièce de connexion flexible pour VL 414 et VL 200
Ø 150 mm plat.

AD 851 041 137.95 €

Pièce de connexion pour VL 414 et VL 200 pour extension avec gaine plate Ø150 mm pour plan de travail très profond.

VA 420 004 160.95 €

Barrette de jonction pour installation à fleur de plan de plusieurs appareils Vario Série 400.

VA 420 010 160.95 €

Barrette de jonction pour installation classique sur le plan de travail de plusieurs appareils Vario Série 400.

Accessoires en option

AA 400 510 273.95 €

Module adaptateur pour contacteur de fenêtre.

AA 414 010 70.95 €

Défecteur d'air pour installation VL 414 à côté d'appareils de cuisson gaz.

Vario Aérateur Série 400

VL 414

- Système de ventilation très performant et particulièrement silencieux, notamment avec le caisson moteur séparé AR 410 110
- Bouton de commande pour un contrôle précis et une personnalisation: disponible en inox massif ou avec un revêtement noir robuste, à commander séparément
- Fonction Automatique contrôlée par Sensor, adapte la puissance d'aspiration au volume des vapeurs de cuisson
- Planification et installation faciles
- Cadre en inox massif d'une épaisseur de 3 mm travaillé avec une grande précision
- Peut être installé sur le plan de travail avec cadre apparent ou à fleur de plan
- Se combine parfaitement avec les Vario de la Série 400

Performances

Les données de puissance dépendent du moteur séparé associé, voir tableau page 298.

Caractéristiques

Bouton de commande avec anneau lumineux. (à commander séparément).
3 vitesses électroniques et 1 position intensive.

Ajustement automatique de la performance du système de ventilation, contrôlé par Sensor.

Fonction Temporisation automatique par Sensor ou réglage manuel.

Filtre anti-graisse métallique avec un fort taux d'absorption des graisses.
Bac receveur pour filtre anti-graisse, amovible, lavable au lave-vaisselle.

Témoin de saturation des filtres anti-graisse et charbon actif.

Flux d'air intérieur optimisé pour un guidage de la circulation de l'air efficace.

Fonction Aspiration intermittente, 6 min.

Grille de ventilation émaillée, lavable au lave-vaisselle.

Coude de raccordement pour évacuation de l'air, livré de série.

Zone en cas de débordement, capacité 250 ml.

Fonctions numériques (Home Connect)

Contrôle de la ventilation basé sur le réglage de la table de cuisson (avec la table de cuisson compatible).

Contrôle et commande à distance.

Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur

Home Connect en page 417.

Consommations

Les valeurs de consommation correspondent à la configuration avec le moteur AR 403 122.

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

Consommation énergétique 40.4 kWh/an.

Classe d'efficacité d'aspiration A.

Classe d'efficacité d'éclairage -.

Classe d'efficacité du filtre anti-graisse B.
Niveau sonore min. 57 dB / max. 71 dB position normale.

En combinaison avec les moteurs correspondants, voir pages 274 - 276 - 277 - 278 - 279



• AR 400 142



• AR 401 142



• AR 403 122



• AR 413 122



• AR 410 110

Conseils d'installation

La longueur de gaine équivalente pour assurer de bonnes performances est Lmax 26 m. (se référer pages 230-231)

Il est recommandé d'installer un moteur par VL.

Largeur maximale de la table de cuisson entre 2 VL : 80 cm à l'exception de CX 482.

Le Vario Gril électrique et le Vario Gaz Wok doivent être placés entre 2 VL.

Le mode recyclage n'est pas recommandé dans le cas de l'installation d'un Vario Gril électrique.

En cas d'utilisation à côté d'un appareil gaz, le déflecteur d'air AA 414 010 est recommandé pour assurer la performance maximale de la table de cuisson.

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

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

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

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

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

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

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

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

Si le conduit d'une hotte en mode d'évacuation extérieure est relié au conduit d'évacuation d'une cheminée ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée.

Merci de consulter les données d'installation.

Configurations recommandées pour l'installation des aérateurs de plan de travail avec le caisson moteur et les accessoires de raccordement en pages 254 à 257.

Valeurs de raccordement

Puissance totale: 10 W.

Câble de raccordement 1,75 m avec prise.

Câbles de connexion 0,3 m et 1 m pour boutons de commande.

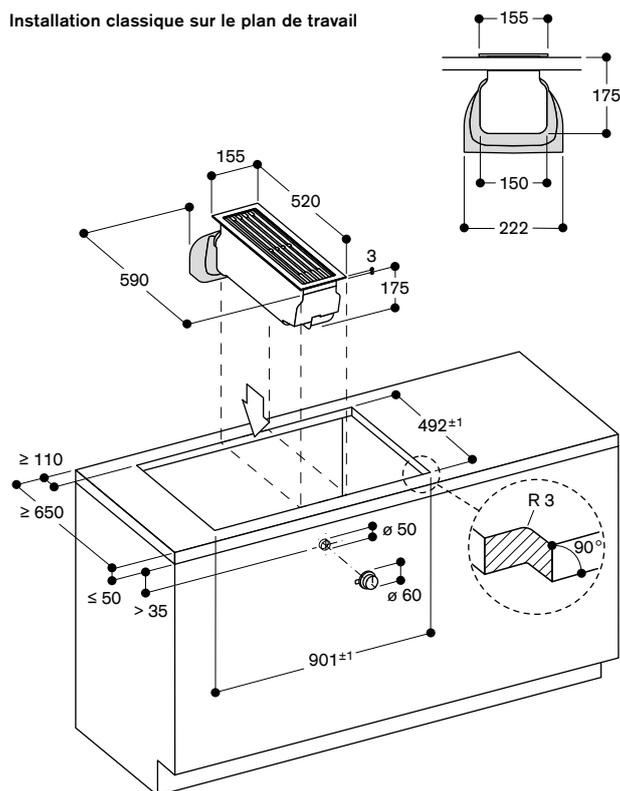
Prévoir un câble LAN.

Consommation Standby/Display éteint 0.2 W.

Pour désactiver la fonction WIFI, se référer à la notice d'utilisation.

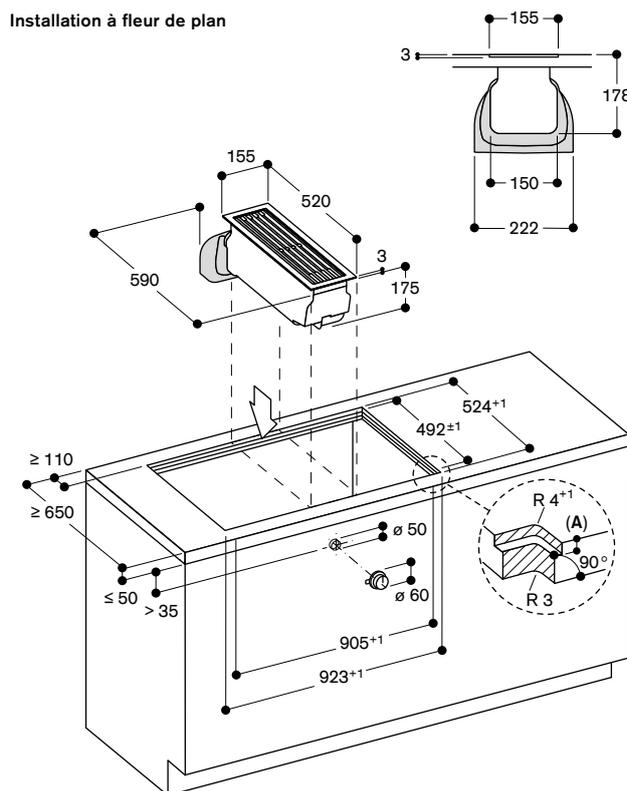
*Classe d'efficacité énergétique : sur une échelle de classification de A+++ à D.

Installation classique sur le plan de travail



Mesures en mm

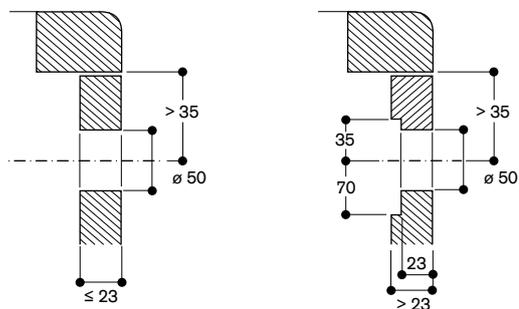
Installation à fleur de plan



A: 3,5^{-0,5} en combinaison avec au moins un appareil avec cadre
6,5^{+0,5} en combinaison avec au moins une table induction sans cadre

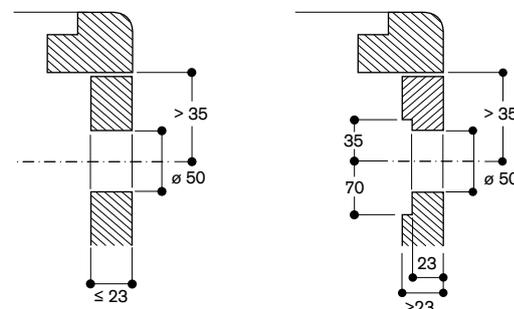
Mesures en mm

Montage du bouton de commande, installation classique



Mesures en mm

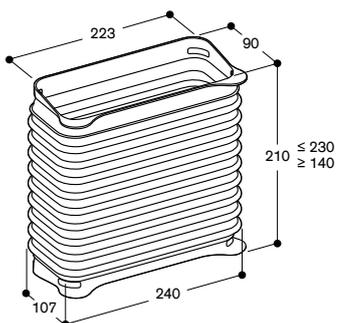
Montage du bouton de commande, installation à fleur de plan



Mesures en mm

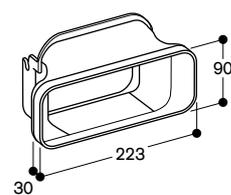
Accessoires d'installation

AD 410 040: Pièce de connexion flexible pour VL414 & VL200, Ø 150 mm plat



Mesures en mm

AD 851 041: Pièce de connexion VL414 & VL200 pour extension avec gaine plate Ø150 mm pour plan de travail très profond.



Mesures en mm



AL 400 122 **7.229 €**
 Inox
 Largeur 120 cm
 Recyclage uniquement
 Sans moteurs (à commander séparément)
AL 400 192 **5.979 €**
 Inox
 Largeur 90 cm
 Evacuation extérieure ou mode recyclage
 Sans moteur (à commander séparément)



Accessoires d'installation obligatoires
 Selon la configuration d'installation (devant, derrière ou en-dessous), l'un de ces accessoires d'installation doit obligatoirement être commandé

AD 754 049 **106.95 €**
 Pièce de connexion pour AL 400 à l'avant ou à l'arrière
 Métal galvanisé
 Ø 150 mm, rond.
AD 854 050 **106.95 €**
 Pièce de connexion pour AL 400 par en-dessous
 Métal galvanisé
 Ø 150 mm, plat.

Accessoires d'installation en option
AA 409 401 **151.95 €**
 Barre de renfort de meuble pour hotte de plan AL400 90 cm. Recommandée pour renforcer le plan de travail et en remplacement du châssis.
AA 409 431 **197.95 €**
 Barre de renfort de meuble pour hotte de plan AL400 120 cm. Recommandée pour renforcer le plan de travail et en remplacement du châssis.
AD 704 050 **177.95 €**
 Collecteur d'air pour AL 400
 Métal galvanisé
 Ø 150 mm plat.

Accessoires d'installation en option
AA 400 510 **273.95 €**
 Module adaptateur pour contacteur de fenêtre.

Hotte de plan de travail Série 400 AL 400

- Hotte télescopique de plan de travail qui, à l'arrêt, disparaît entièrement dans le plan de travail.
- Se combine parfaitement avec les Vario de cuisson Série 400
- Eclairage LED bandeau lumineux blanc neutre, avec variateur d'intensité pour un éclairage optimal du plan de cuisson.
- Cadre en inox massif d'une épaisseur de 3 mm travaillé avec une grande précision
- Peut être installé sur le plan de travail avec cadre apparent ou à fleur de plan
- Sans moteur, combinable avec les caissons moteur BLDC Gaggenau

Performances

Les données de puissance dépendent du moteur séparé associé, voir tableau page 296.

Caractéristiques

3 vitesses électroniques et 1 position intensive.
 Fonction Aspiration intermittente, 6 min.
 Fonction Temporisation, 6 min.
 Témoin de saturation du filtre à graisse.
 2 filtres à graisse métalliques grande surface livrés de série, faciles à retirer et lavables au lave-vaisselle.
 Bacs récupérateurs de graisse profonds, faciles à retirer et lavables au lave-vaisselle.
 Eclairage LED bandeau lumineux blanc neutre (3600 K), avec variateur d'intensité en continu.
 Puissance des ampoules 2 x 10 W.
 Intensité lumineuse: 400 lx.
 Flexibilité des possibilités de connexion au caisson moteur séparé : en bas, à l'avant ou à l'arrière.
 Toutes ces options de connexion permettent l'installation de tiroirs à l'avant de la hotte de plan de travail.

Consommations

AL 400 192 :
 Les valeurs de consommation correspondent à la configuration avec le moteur AR 400 142.
 Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle de A+++ à D.
 Consommation énergétique 45,5 kWh/an.
 Classe d'efficacité d'aspiration A.
 Classe d'efficacité d'éclairage C.
 Classe d'efficacité du filtre anti-graisse B.
 Niveau sonore min. 45 dB / max. 61 dB position normale.

AL 400 122 :
 La norme européenne EU 66/2014 ne permet qu'une installation en mode recyclage.

Conseils d'installation

AL 400 192 :
 Se combine avec tous les Vario de cuisson Série 400 ainsi que les tables de cuisson Série 400 et Série 200.
 Largeur maximale du plan de cuisson 90 cm.

En combinaison avec les moteurs correspondants, voir pages 274 - 276 - 277 - 278 - 279



• AR 400 142 (uniquement pour AL400192)



• AR 401 142 (uniquement pour AL400192)



• AR 403 122 (uniquement pour AL400192)



• AR 413 122 (pour AL400192 & AL400122)



• AR 410 110 (uniquement pour AL400122)

AL 400 122:
 Se combine avec tous les Vario de cuisson Série 400 ainsi que les tables de cuisson Série 400 et Série 200.
 Largeur maximale du plan de cuisson 120 cm.
 La norme énergétique européenne EU 66/2014 ne permet qu'une installation en mode recyclage.
 Pour assurer une bonne performance d'aspiration, nous recommandons uniquement une installation en mode recyclage avec 2 caissons moteurs séparés.
 Les accessoires d'installation doivent être commandés séparément en fonction de la configuration d'installation choisie.
 Le mode recyclage n'est pas recommandé dans le cas de l'installation d'un Vario Gril électrique.
 Installation avec des appareils Vario de cuisson uniquement possible sans couvercles.
 Puissance maximale des tables de cuisson 18 kW.

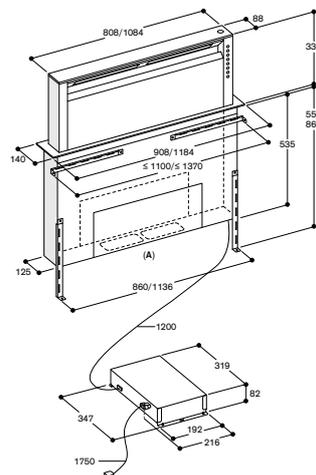
La hotte de plan de travail doit être installée dans une découpe séparée dans le plan de travail.
 La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces. Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.
 L'intervalle de plan de travail restant (min. 50 mm) entre les découpes doit être renforcé. Il est conseillé d'utiliser la barre de renfort AA 409 401/431.
 Informations complémentaires pour une installation à fleur de plan de travail :
 L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes.
 Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.

En fonction de la configuration de l'implantation, il est possible de combiner l'installation d'un four et de la hotte de plan de travail.
 Si le conduit d'une hotte en mode évacuation extérieure est relié au conduit d'évacuation d'une cheminée ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée.
 Le boîtier électronique de contrôle doit rester accessible et fixé sur une paroi latérale du meuble bas pour éviter tout risque d'infiltration d'eau.

Configurations recommandées pour l'installation avec le caisson moteur et les accessoires de raccordement pages 238 à 241.

Valeurs de raccordement

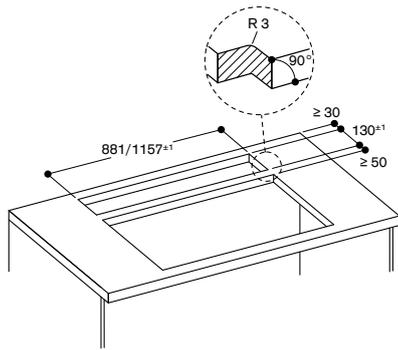
Puissance totale: 65 W.
 Câble de raccordement 1,7 m avec prise.
 Câble réseau 1,2 m.



A : raccordement de la hotte à l'avant, à l'arrière ou par le bas

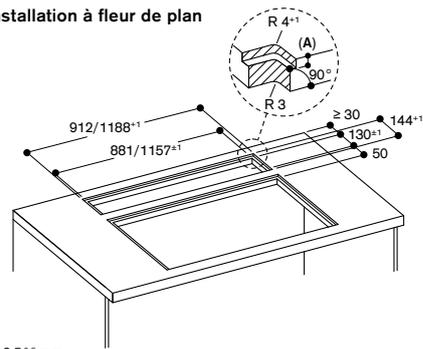
Mesures en mm

Installation classique sur le plan de travail



Mesures en mm

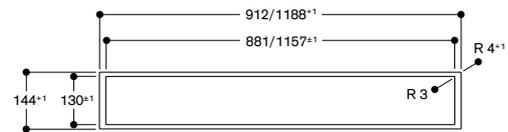
Installation à fleur de plan



A: 3.5^{±0.5} mm

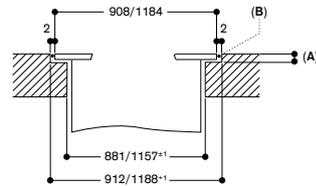
Mesures en mm

Vue en perspective



Mesures en mm

Coupe longitudinale

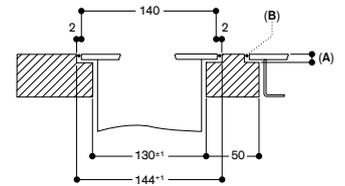


A: 3.5^{±0.5} mm

B: Remplir avec du silicone

Mesures en mm

Coupe transversale

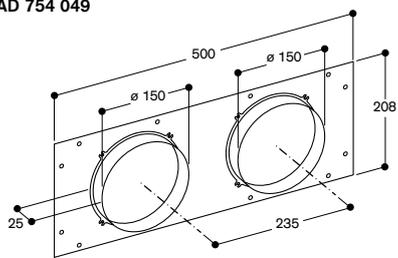


A: 3.5^{±0.5} mm

B: Remplir avec du silicone

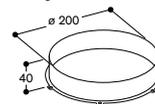
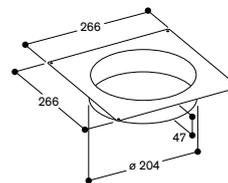
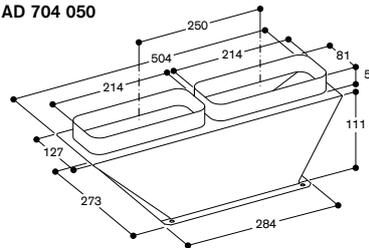
Mesures en mm

AD 754 049



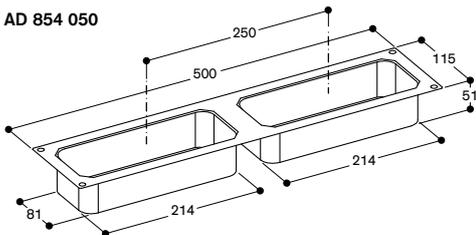
Mesures en mm

AD 704 050



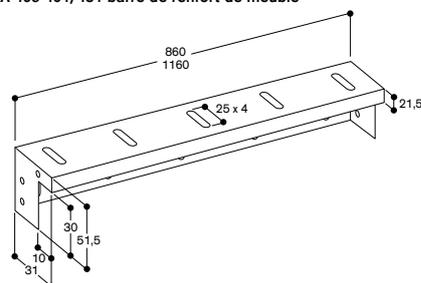
Mesures en mm

AD 854 050



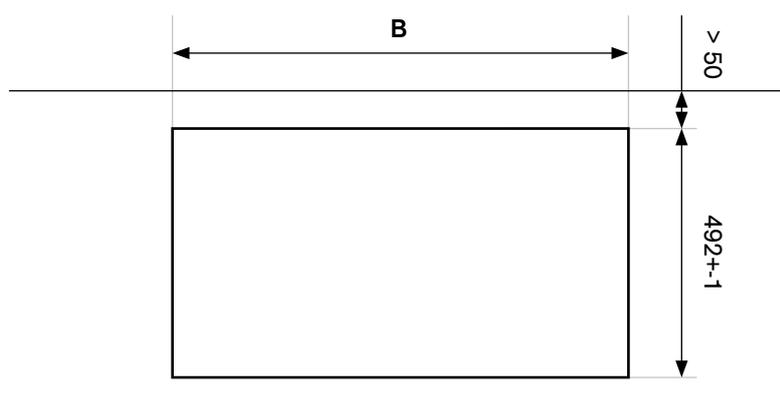
Mesures en mm

AA 409 401/431 barre de renfort de meuble



Schémas d'encastrement pour combinaison d'appareils Vario Série 400 sans VL 414, intégration classique

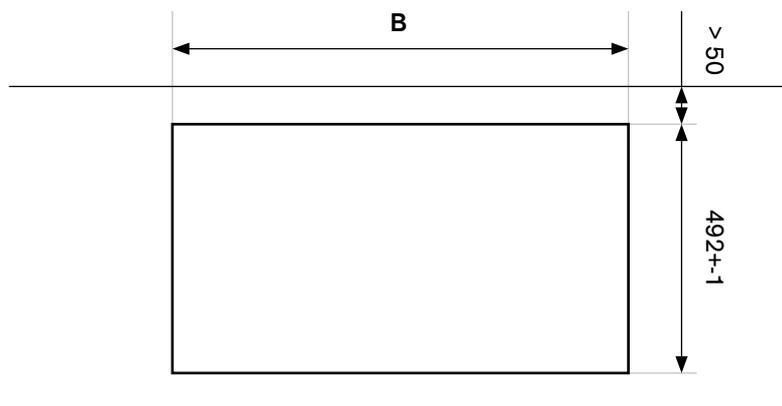
Les schémas ci-dessous indiquent les mesures de découpe pour les combinaisons d'appareils Vario Série 400 sans VL 414, en intégration classique. L'installateur peut calculer les mesures de découpe en consultant les pages précédentes ainsi que les schémas ci-dessous.



| Vario de cuisson | Largeur d'appareils (mm) | Dimensions B (mm) | # de VA 420 010 |
|---|--------------------------|-------------------|-----------------|
|  | 380 / 380 | 743 +-1 | 1 |
|  | 380 / 380 / 380 | 1126 +-1 | 2 |
|  | 380 / 380 / 380 / 380 | 1509 +-1 | 3 |
|  | 590 / 380 | 953 +-1 | 1 |
|  | 380 / 590 / 380 | 1336 +-1 | 2 |
|  | 804 / 380 | 1167 +-1 | 1 |
|  | 908 / 380 | 1271 +-1 | 1 |

Schémas d'encastrement pour combinaison d'appareils Vario Série 400 avec VL 414, intégration classique

Les schémas ci-dessous indiquent les mesures de découpe pour les combinaisons d'appareils Vario Série 400 avec VL 414, en intégration classique. L'installateur peut calculer les mesures de découpe en consultant les pages précédentes ainsi que les schémas ci-dessous.

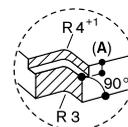
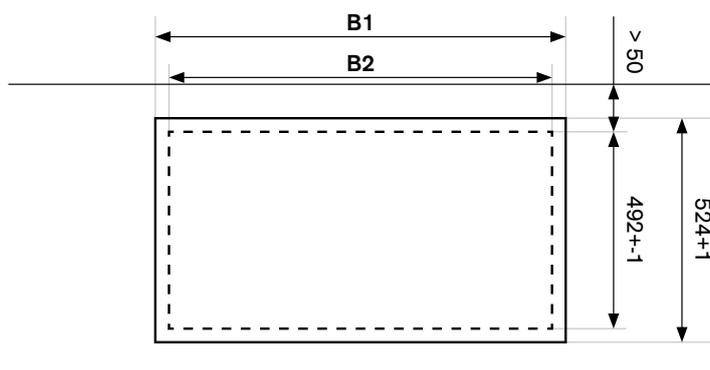


| Vario de cuisson | Largeur d'appareils (mm) | Dimensions B (mm) | # de VA 420 010 |
|------------------|---|-------------------|-----------------|
| | 380 / 155 / 380 | 901 +-1 | 2 |
| | 380 / 155 / 380 / 155 | 1059 +-1 | 3 |
| | 380 / 155 / 380 / 155 / 380 | 1442 +-1 | 4 |
| | 380 / 155 / 380 / 155 / 380 / 155 / 380 | 1983 +-1 | 6 |
| | 380 / 155 / 380 / 380 / 155 / 380 | 1825 +-1 | 5 |
| | 155 / 590 / 155 | 886 +-1 | 2 |
| | 155 / 590 / 155 / 380 | 1269 +-1 | 3 |
| | 380 / 155 / 590 / 155 / 380 | 1652 +-1 | 4 |
| | 380 / 155 / 804* / 155 / 380 | 1866 | 4 |

* Sauf CX482

Schémas d'encastrement pour combinaison d'appareils Vario Série 400 sans VL 414, intégration à fleur de plan.

Les schémas ci-dessous indiquent les mesures de découpe pour les combinaisons d'appareils Vario Série 400 sans VL 414, en intégration à fleur de plan. L'installateur peut calculer les mesures de découpe en consultant les pages précédentes ainsi que les schémas ci-dessous.

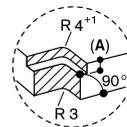
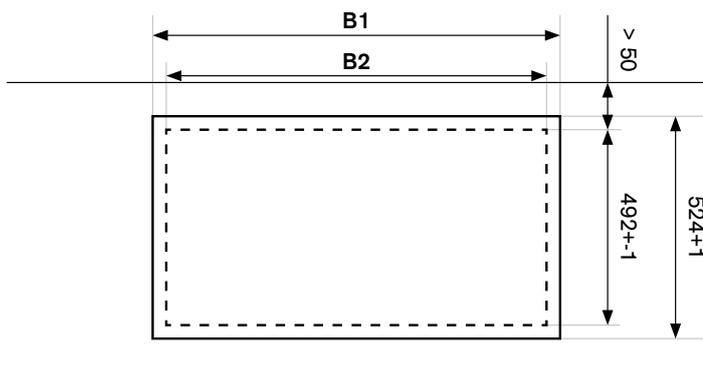


Pour dimension A :
 3,5 - 0,5 en combinaison avec uniquement des Vario de cuisson avec cadre inox
 6,5 + 0,5 en combinaison avec au moins un Vario de cuisson induction sans cadre

| Vario de cuisson | Largeur d'appareils (mm) | Dimensions B1 (mm) | Dimensions B2 (mm) | # de VA 420 004 |
|------------------|--------------------------|--------------------|--------------------|-----------------|
| | 380 / 380 | 766 +1 | 748 +-1 | 1 |
| | 380 / 380 / 380 | 1148 +1 | 1130 +-1 | 2 |
| | 380 / 380 / 380 / 380 | 1530 +1 | 1512 +-1 | 3 |
| | 591 / 380 | 977 +1 | 959 +-1 | 1 |
| | 380 / 591 / 380 | 1359 +1 | 1341 +-1 | 2 |
| | 805 / 380 | 1191 +1 | 1173 +-1 | 1 |
| | 909 / 380 | 1295 +1 | 1277 +-1 | 1 |

Schémas d'encastrement pour combinaison d'appareils Vario Série 400 avec VL 414, intégration à fleur de plan.

Les schémas ci-dessous indiquent les mesures de découpe pour les combinaisons d'appareils Vario Série 400 avec VL 414, en intégration à fleur de plan. L'installateur peut calculer les mesures de découpe en consultant les pages précédentes ainsi que les schémas ci-dessous.



Pour dimension A :
 3,5 - 0,5 en combinaison avec uniquement des Vario de cuisson avec cadre inox
 6,5 + 0,5 en combinaison avec au moins un Vario de cuisson induction sans cadre

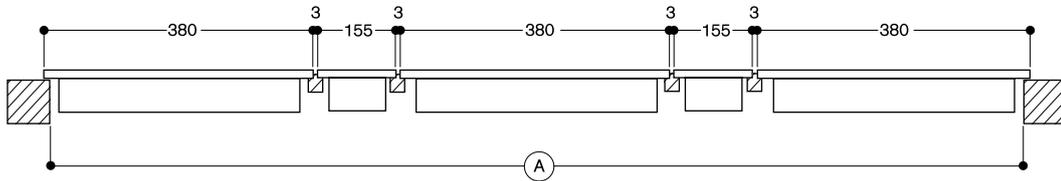
| Vario de cuisson | Largeur d'appareils (mm) | Dimensions B1 (mm) | Dimensions B2 (mm) | # de VA 420 004 |
|------------------|---|--------------------|--------------------|-----------------|
| | 380 / 155 / 380 | 923 +1 | 905 +-1 | 2 |
| | 380 / 155 / 380 / 155 | 1080 +1 | 1062 +-1 | 3 |
| | 380 / 155 / 380 / 155 / 380 | 1462 +1 | 1444 +-1 | 4 |
| | 380 / 155 / 380 / 155 / 380 / 155 / 380 | 2001 +1 | 1983 +-1 | 6 |
| | 380 / 155 / 380 / 380 / 155 / 380 | 1844 +1 | 1826 +-1 | 5 |
| | 155 / 591 / 155 | 909 +1 | 891 +-1 | 2 |
| | 155 / 591 / 155 / 380 | 1291 +1 | 1273 +-1 | 3 |
| | 380 / 155 / 591 / 155 / 380 | 1673 +1 | 1655 +-1 | 4 |
| | 380 / 155 / 805* / 155 / 380 | 1887 +1 | 1869 +-1 | 4 |

* Sauf CX482

Schémas d'encastrement pour combinaisons d'appareils Vario Série 400. Calculateur de largeur de découpe

Calcul de la largeur de la découpe en intégration classique.

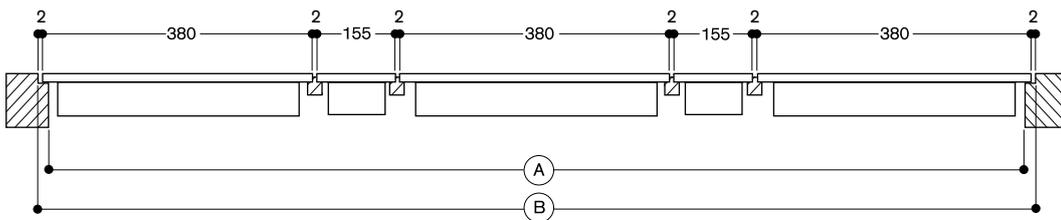
Exemple de combinaison avec VI 414, VI 422, VP 414 et 2 VL 414.



| | | Exemple | | Votre combinaison | |
|--------------------------------------|----------------|-----------------------------------|------------|-------------------|-------|
| Largeur totale de tous les appareils | en mm | $(3 \times 380) + (2 \times 155)$ | 1450 | | |
| + Nombre de barrettes de jonction | x 3 mm | 4 x 3 | + 12 | | |
| - Débord latéral de l'appareil | (10 mm / côté) | 20 | - 20 | | - 20 |
| (A) Largeur totale de la découpe | (en mm) | | 1442 +/- 1 | | +/- 1 |

Calcul de la largeur de la découpe en intégration à fleur de plan.

Exemple de combinaison avec VI 414, VI 422, VP 414 et 2 VL 414.



| | | Exemple | | Votre combinaison | |
|---|---------------|-----------------------------------|------------|-------------------|-------|
| Largeur totale de tous les appareils | en mm | $(3 \times 380) + (2 \times 155)$ | 1450 | | |
| + Nombre de barrettes de jonction | x 2 mm | 4 x 2 | + 8 | | |
| - Débord latéral de l'appareil | (7 mm / côté) | 14 | - 14 | | - 14 |
| (A) Largeur totale de la découpe | (en mm) | | 1444 +/- 1 | | +/- 1 |
| + Débord latéral de l'appareil | (7 mm / côté) | 14 | + 14 | | + 14 |
| + Joint silicone (2 mm sur le pourtour) | | 2 x 2 | + 4 | | + 4 |
| (B) Largeur totale avec la rainure | (en mm) | | 1462 + 1 | | 0/+ 1 |



Vario de cuisson Flex Induction
Série 200
VI 262

- Combinable avec les autres tables de cuisson de la Série 200, en parfaite harmonie
- Bandeau de commande intégré pour une manipulation confortable et sécurisée

Zones de cuisson

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

Bandeau de commande

Boutons de commande avec anneau lumineux.
Bandeau de commande intégré.
Contrôle électronique avec 9 positions positions de cuisson.

Caractéristiques

Marquage des zones de cuisson.
Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.
Fonction Frying-Sensor.
Détection automatique des casseroles.
Fonction Booster pour chaque zone de cuisson.

Sécurité

Indicateur de chaleur résiduelle.
Témoin lumineux de mise sous tension.
Coupure de sécurité.

Conseils d'installation

Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.

Accessoires à commander auprès du SAV:
Réf. 17006018 Poêle Frying Sensor ø 20 cm

L'appareil s'intègre dans le plan de travail par le dessus.
Poids de l'appareil : env. 17 kg.

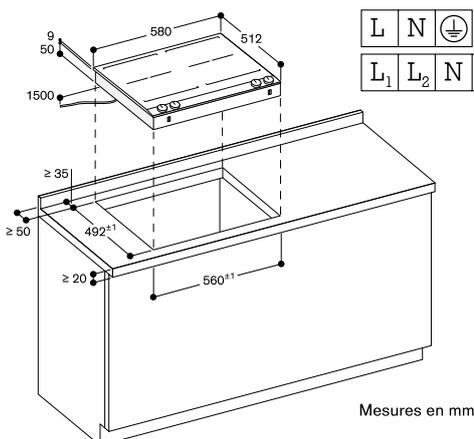
Conseils pour découpes du plan de travail en pages 214 et 215.

Conseils d'installation complémentaires en page 134.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 7,4 kW.
Câble de raccordement 1,5 m sans prise.

Installation classique



Mesures en mm



Vario de cuisson Flex Induction
Série 200
VI 242

- Combinable avec les autres tables de cuisson de la Série 200, en parfaite harmonie
- Bandeau de commande intégré pour une manipulation confortable et sécurisée

Zones de cuisson

2 zones de cuisson Flex Induction 24 x 19 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 24 x 38 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Bandeau de commande

Boutons de commande avec anneau lumineux.
Bandeau de commande intégré.
Contrôle électronique avec 9 positions positions de cuisson.

Caractéristiques

Marquage des zones de cuisson.
Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.
Fonction Frying-Sensor.
Détection automatique des casseroles.
Fonction Booster pour les deux zones de cuisson.

Sécurité

Indicateur de chaleur résiduelle.
Témoin lumineux de mise sous tension.
Coupure de sécurité.

Conseils d'installation

Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.

Accessoires à commander auprès du SAV:
Réf. 17006018 Poêle Frying Sensor ø 20 cm
Réf. 17006184 Poêle Frying Sensor ø 24 cm

L'appareil s'intègre dans le plan de travail par le dessus.
Poids de l'appareil : env. 9 kg.

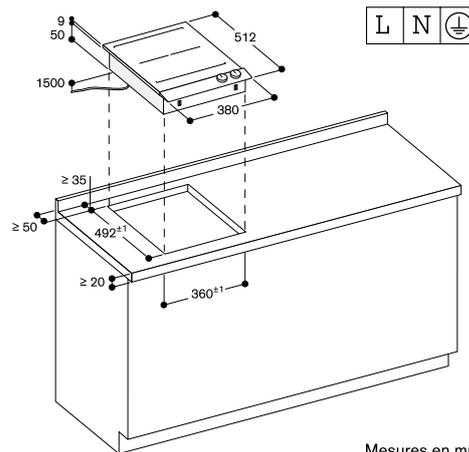
Conseils pour découpes du plan de travail en pages 214 et 215.

Conseils d'installation complémentaires en page 134.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 3,7 kW.
Câble de raccordement 1,5 m sans prise.

Installation classique



Mesures en mm



VI 232 121 1.679 €
Bandeau de commande aluminium noir
Largeur 28 cm

Le prix comprend

1 racloir à verre

Accessoires d'installation

VV 200 010 218.95 €

Barrette de jonction en inox pour installation de plusieurs Vario de cuisson de la Série 200.

VV 200 020 218.95 €

Barrette de jonction noire pour installation de plusieurs Vario de cuisson de la Série 200.

Accessoires en option

CA 050 300 511.95 €

Set de 3 poêles rectangulaires Flex. Revêtement anti-adhérent. Pour table Flex Induction.

CA 051 301 231.95 €

Teppan Yaki en matériau multi-couches.

CA 052 300 303.95 €

Plaque à griller en fonte d'aluminium. Revêtement anti-adhérent.

CA 055 300 320.95 €

Grande Poêle rectangulaire Flex. Revêtement anti-adhérent. Pour table Flex Induction.

VD 200 020 488.95 €

Couvercle noir pour Vario de cuisson Série 200.

Vario de cuisson Flex Induction

Série 200

VI 232

- Combinable avec les autres tables de cuisson de la Série 200, en parfaite harmonie
- Bandeau de commande intégré pour une manipulation confortable et sécurisée

Zones de cuisson

2 zones de cuisson Flex Induction 21 x 19 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 21 x 38 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Bandeau de commande

Boutons de commande avec anneau lumineux. Bandeau de commande intégré. Contrôle électronique avec 9 positions de cuisson.

Caractéristiques

Marquage des zones de cuisson. Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires. Fonction Frying-Sensor. Détection automatique des casseroles. Fonction Booster pour les deux zones de cuisson.

Sécurité

Indicateur de chaleur résiduelle. Témoin lumineux de mise sous tension. Coupure de sécurité.

Conseils d'installation

Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.

Accessoires à commander auprès du SAV: Réf. 17006018 Poêle Frying Sensor ø 20 cm

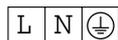
L'appareil s'intègre dans le plan de travail par le dessus. Poids de l'appareil : env. 9 kg.

Conseils pour découpes du plan de travail en pages 214 et 215.

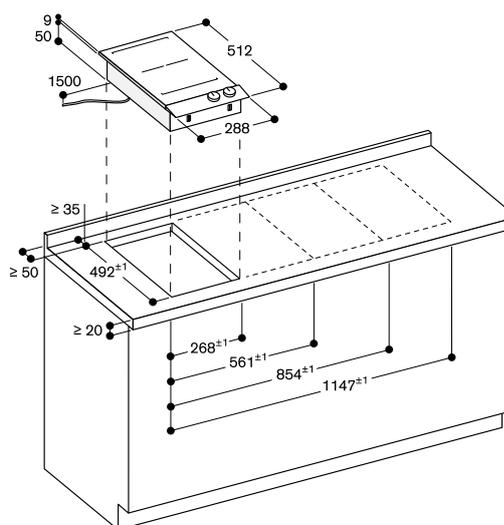
Conseils d'installation complémentaires en page 134.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 3,7 kW. Câble de raccordement 1,5 m sans prise.



Installation classique



Mesures en mm



VG 264 120F 2.339 €

Bandeau de commande aluminium noir
Largeur 60 cm

Gaz butane / propane 28-37 mbar

VG 264 220 2.339 €

Bandeau de commande aluminium noir
Largeur 60 cm

Gaz naturel 20 mbar

Accessoires d'installation

VV 200 010 218.95 €

Barrette de jonction en inox pour installation de plusieurs Vario de cuisson de la Série 200.

VV 200 020 218.95 €

Barrette de jonction noire pour installation de plusieurs Vario de cuisson de la Série 200.

Vario gaz Série 200

VG 264

- Combinable avec les autres tables de cuisson de la Série 200, en parfaite harmonie
- Bandeau de commande intégré pour une manipulation confortable et sécurisée
- Régulation mécanique de la puissance avec réglage précis et reproductible de la taille de la flamme sur 9 niveaux de puissance
- 2 grilles en fonte, surface plane, facilitent le déplacement des casseroles en toute sécurité
- 9.8 kW sur 4 brûleurs

Zones de cuisson

2 brûleurs puissants (560 W - 3000 W), pour des casseroles jusqu'à Ø 22 cm.
2 brûleurs (380 W - 1900 W), pour des casseroles jusqu'à Ø 20 cm.

Bandeau de commande

Boutons de commande avec anneau lumineux.

Bandeau de commande intégré.

Allumage une main.

Allumage électronique.

Caractéristiques

2 grilles en fonte, surface plane, haute stabilité.

Chapeaux de brûleurs émaillés.

Sécurité

Sécurité thermocouple.

Indicateur de chaleur résiduelle.

Témoin lumineux de mise sous tension.

Conseils d'installation

VG 264 120 F

Injecteurs spéciaux pour gaz naturel 20 mbar peuvent être commandés au service des pièces détachées.

VG 264 220

Injecteurs spéciaux pour gaz butane/propane 28-30/37 mbar peuvent être commandés au service des pièces détachées.

Pas de plancher intermédiaire nécessaire. L'appareil s'intègre dans le plan de travail par le dessus.

Distance latérale minimale de 150 mm avec les meubles latéraux pour protection contre chauffe, ou prévoir une isolation supplémentaire.

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

La distance minimale entre la table de cuisson et un meuble situé au-dessus doit être de 65 cm.

La distance minimale par rapport à un appareil d'aspiration placé au-dessus de la table de cuisson est indiquée dans les conseils d'installation de chaque appareil d'aspiration.

Poids de l'appareil : env. 15 kg.

Conseils pour découpes du plan de travail en pages 214 et 215.

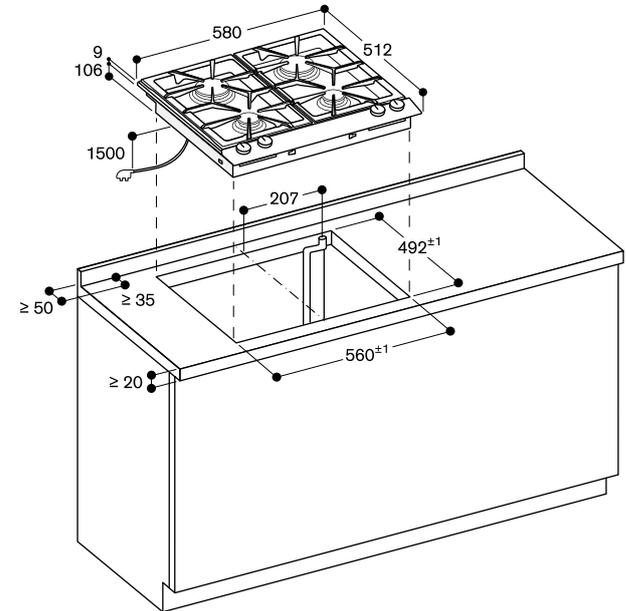
Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale gaz 9,8 kW/9,8 kW.

Puissance de raccordement électrique totale 10 W/10 W.

Câble de raccordement 1,5 m avec prise.

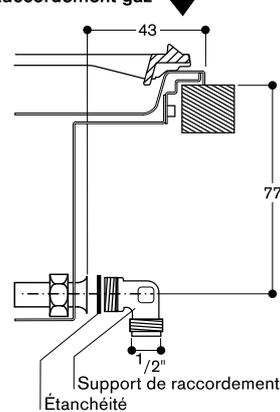
Installation classique



Distance minimale entre la découpe de l'appareil et la paroi latérale 150 mm.

Mesures en mm

Raccordement gaz




VG 231 120 F 1.509 €

Bandeau de commande aluminium noir
Largeur 28 cm
Gaz butane / propane 28-37 mbar
Wok 5,8 kW

VG 231 220 1.509 €

Bandeau de commande aluminium noir
Largeur 28 cm
Gaz naturel 20 mbar
Wok 6 kW

Le prix comprend

1 anneau pour Wok

Accessoires d'installation
VV 200 010 218.95 €

Barrette de jonction en inox pour installation de plusieurs Vario de cuisson de la Série 200.

VV 200 020 218.95 €

Barrette de jonction noire pour installation de plusieurs Vario de cuisson de la Série 200.

Accessoires en option
VD 200 020 488.95 €

Couvercle noir pour Vario de cuisson Série 200.

WP 400 001 291.95 €

Poêle Wok en inox multi-couches Avec poignée et fond arrondi, diamètre 36 cm, 6 litres, hauteur 10 cm.

Vario gaz Wok Série 200
VG 231

- Combinable avec les autres tables de cuisson de la Série 200, en parfaite harmonie
- Bandeau de commande intégré pour une manipulation confortable et sécurisée
- Régulation mécanique de la puissance avec réglage précis et reproductible de la taille de la flamme sur 9 niveaux de puissance
- Brûleur multi-couronnes en laiton, robuste et résistant aux hautes températures comme dans les cuisines professionnelles
- Puissance jusqu'à 5,8 / 6 kW

Zones de cuisson

VG 231 120 F
1 brûleur Wok multi-couronnes (300 W - 5800 W), pour casseroles jusqu'à max. Ø 30 cm.

VG 231 220
1 brûleur Wok multi-couronnes (300 W - 6000 W), pour casseroles jusqu'à max. Ø 30 cm.

Bandeau de commande

Bouton de commande avec anneau lumineux.
Bandeau de commande intégré.
Allumage une main.
Allumage électronique.
Pour fermer le couvercle, il suffit de retourner la grille en fonte.

Caractéristiques

Grande grille en fonte.
Brûleurs en laiton.

Sécurité

Sécurité thermocouple.
Indicateur de chaleur résiduelle.
Témoin lumineux de mise sous tension.

Conseils d'installation

VG 231 120 F
Injecteurs spéciaux pour gaz naturel 20 mbar peuvent être commandés au service des pièces détachées.

VG 231 220
Injecteurs spéciaux pour gaz butane/propane 28-30/37 mbar peuvent être commandés au service des pièces détachées.

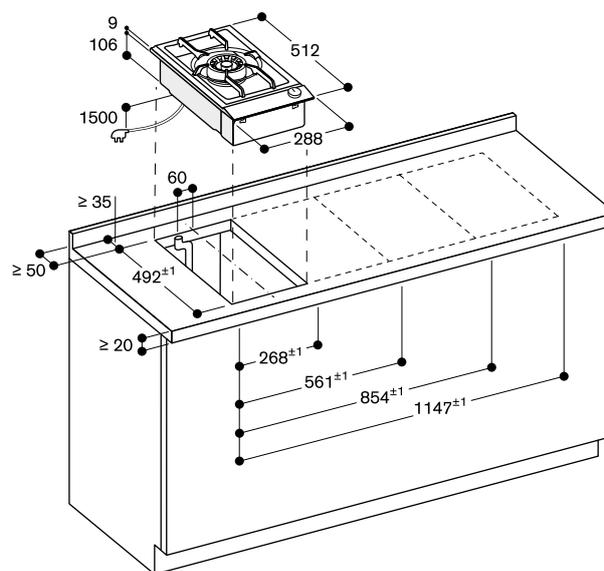
L'appareil s'intègre dans le plan de travail par le dessus.
Distance minimale de 150 mm avec le mur ou les meubles adjacents, ou prévoir une isolation thermique supplémentaire.
Lors de l'installation d'appareils de cuisson gaz dont la puissance totale est supérieure à 11 kW, il faut respecter la réglementation locale concernant la ventilation de la pièce, son volume et l'installation d'une hotte en évacuation extérieure ou en recyclage.
La distance minimale entre la table de cuisson et un meuble situé au-dessus doit être de 65 cm.

La distance minimale par rapport à un appareil d'aspiration placé au-dessus de la table de cuisson est indiquée dans les conseils d'installation de chaque appareil d'aspiration.
Poids de l'appareil : env. 11 kg.

Conseils pour découpes du plan de travail en pages 214 et 215.

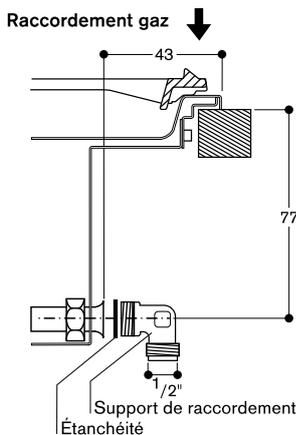
Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale gaz 5,8 / 6 kW.
Puissance de raccordement électrique totale 10 W/10 W.
Câble de raccordement 1,5 m avec prise.

Installation classique


Distance minimale entre la découpe de l'appareil et la paroi latérale 150 mm.

Mesures en mm





VG 232 120 F 1.369 €

Bandeau de commande aluminium noir
Largeur 28 cm
Gaz butane / propane 28-37 mbar

VG 232 220 1.369 €

Bandeau de commande aluminium noir
Largeur 28 cm
Gaz naturel 20 mbar

Accessoires d'installation

VV 200 010 218.95 €

Barrette de jonction en inox pour installation de plusieurs Vario de cuisson de la Série 200.

VV 200 020 218.95 €

Barrette de jonction noire pour installation de plusieurs Vario de cuisson de la Série 200.

Accessoires en option

VD 200 020 488.95 €

Couvercle noir pour Vario de cuisson Série 200.

Vario gaz Série 200

VG 232

- Combinable avec les autres tables de cuisson de la Série 200, en parfaite harmonie
- Bandeau de commande intégré pour une manipulation confortable et sécurisée
- Régulation mécanique de la puissance avec réglage précis et reproductible de la taille de la flamme sur 9 niveaux de puissance
- 1 grille en fonte, surface plane, facilite le déplacement des casseroles en toute sécurité

Zones de cuisson

1 brûleur très puissant (560 W - 3000 W), pour des casseroles jusqu'à Ø 22 cm.
1 brûleur (380 W - 1900 W), pour des casseroles jusqu'à Ø 20 cm.

Bandeau de commande

Boutons de commande avec anneau lumineux.
Bandeau de commande intégré.
Allumage une main.
Allumage électronique.

Caractéristiques

Grille en fonte haute stabilité.
Chapeaux de brûleurs émaillés.

Sécurité

Sécurité thermocouple.
Indicateur de chaleur résiduelle.
Témoin lumineux de mise sous tension.

Conseils d'installation

VG 232 120 F
Injecteurs spéciaux pour gaz naturel 20 mbar peuvent être commandés au service des pièces détachées.

VG 232 220

Injecteurs spéciaux pour gaz butane/propane 28-30/37 mbar peuvent être commandés au service des pièces détachées.

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

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

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

La distance minimale entre la table de cuisson et un meuble situé au-dessus doit être de 65 cm.

La distance minimale par rapport à un appareil d'aspiration placé au-dessus de la table de cuisson est indiquée dans les conseils d'installation de chaque appareil d'aspiration.

Poids de l'appareil : env. 9 kg.

Conseils pour découpes du plan de travail en pages 214 et 215.

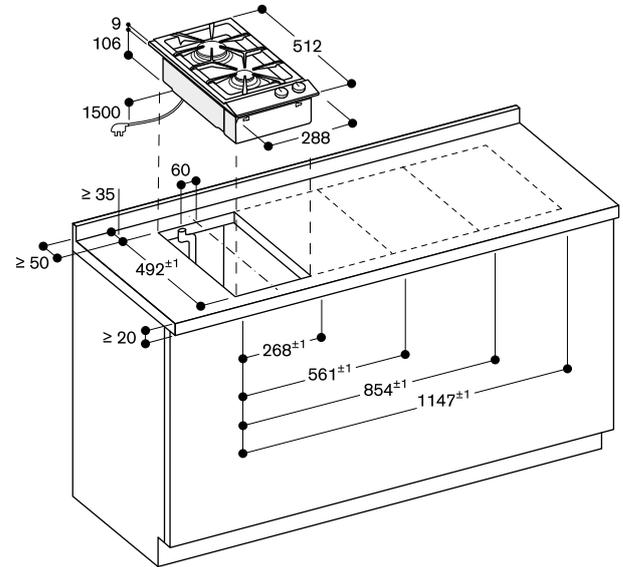
Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale gaz 4,9 kW/4,9 kW.

Puissance de raccordement électrique totale 10 W/10 W.

Câble de raccordement 1,5 m avec prise.

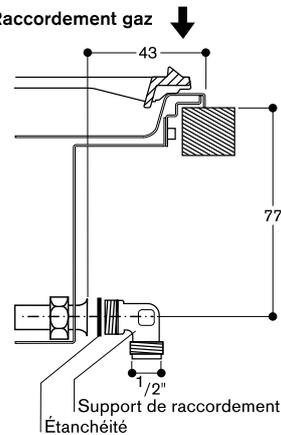
Installation classique



Distance minimale entre la découpe de l'appareil et la paroi latérale 150 mm.

Mesures en mm

Raccordement gaz




VP 230 120 2.739 €

Bandeau de commande
aluminium noir
Largeur 28 cm

Le prix comprend

2 spatules

Accessoires d'installation
VV 200 010 218.95 €

Barrette de jonction
en inox pour installation de plusieurs
Vario de cuisson de la Série 200.

VV 200 020 218.95 €

Barrette de jonction
noire pour installation de plusieurs
Vario de cuisson de la Série 200.

Accessoires en option
VD 200 020 488.95 €

Couvercle noir
pour Vario de cuisson Série 200.

Vario Teppan Yaki Série 200
VP 230

- Combinable avec les autres tables de cuisson de la Série 200, en parfaite harmonie
- Bandeau de commande intégré pour une manipulation confortable et sécurisée
- Cuisson directement sur la surface en métal, sans récipient
- Contrôle exact de la température jusqu'à 240°C
- Position maintien au chaud

Zones de cuisson

Surface utile de 844 cm².

Bandeau de commande

Bouton de commande avec anneau lumineux.

Bandeau de commande intégré.

Contrôle électronique de la température de 140° à 240°C.

Caractéristiques

Résistance de 1800 W.

Position maintien au chaud.

Position nettoyage.

Cadre inox soudé sans joint apparent à la surface de cuisson en inox multi-couches.

Sécurité

Témoin lumineux de préchauffage et de chaleur résiduelle.

Témoin lumineux de mise sous tension.

Coupure de sécurité.

Conseils d'installation

La distance entre la surface du plan de travail et le plancher intermédiaire doit être d'au minimum 150 mm.

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

Prévoir une distance latérale minimale de 30 mm entre l'appareil et les meubles ou prévoir une isolation supplémentaire.

Prévoir un plancher intermédiaire qui, après le montage, ne pourra être retiré qu'avec des outils adaptés pour garantir la sécurité et éviter les contacts accidentels.

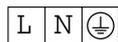
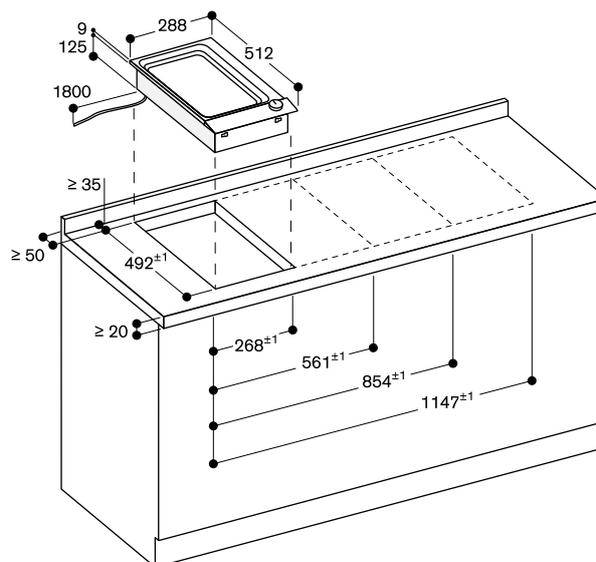
Poids de l'appareil : env. 9 kg.

Conseils pour découpes du plan de travail en pages 214 et 215.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 1,8 kW.

Câble de raccordement 1,8 m sans prise.


Installation classique


Mesures en mm



VR 230 120 2.159 €
 Bandeau de commande aluminium noir
 Largeur 28 cm

Le prix comprend

- 1 grille en fonte
- 1 pierres de lave
- 1 brosse de nettoyage

Accessoires d'installation

VV 200 010 218.95 €
 Barrette de jonction en inox pour installation de plusieurs Vario de cuisson de la Série 200.

VV 200 020 218.95 €
 Barrette de jonction noire pour installation de plusieurs Vario de cuisson de la Série 200.

Accessoires en option

LV 030 000 33.95 €
 Pierres de lave de remplacement.

VD 200 020 488.95 €
 Couvercle noir pour Vario de cuisson Série 200.

Vario gril électrique Série 200
VR 230

- Combinable avec les autres tables de cuisson de la Série 200, en parfaite harmonie
- Bandeau de commande intégré pour une manipulation confortable et sécurisée
- 2 zones à réglage séparé
- Grille en fonte, pierres de lave

Bandeau de commande

Boutons de commande avec anneau lumineux.
 Bandeau de commande intégré.
 9 positions de cuisson.

Caractéristiques

2 résistances relevables, réglables séparément (1500 W).
 Fonction Jonction des deux zones de cuisson.
 Grille en fonte.
 Cuve en inox avec pierres de lave et recueille-graisse, lavable au lave-vaisselle.

Sécurité

Témoin lumineux de préchauffage et de chaleur résiduelle.
 Témoin lumineux de mise sous tension.
 Coupure de sécurité.

Conseils d'installation

L'appareil s'intègre dans le plan de travail par le dessus.
 Prévoir une distance latérale minimale de 200 mm entre l'appareil et les meubles ou prévoir une isolation supplémentaire.
 Poids de l'appareil : env. 17 kg.

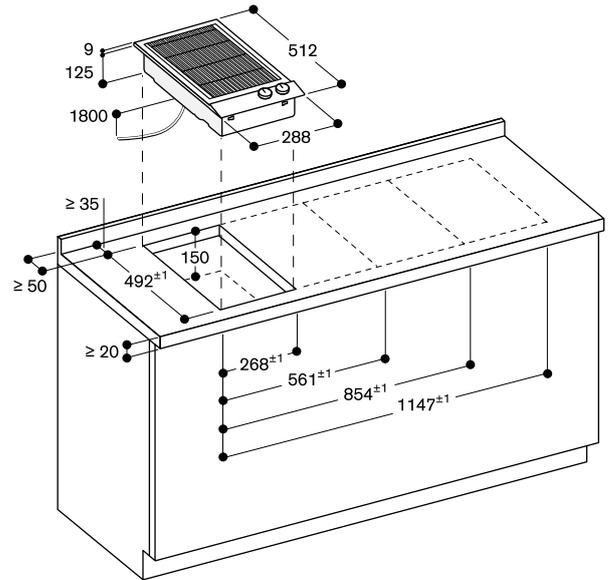
Conseils pour découpes du plan de travail en pages 214 et 215.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 3 kW.
 Câble de raccordement 1,8 m sans prise.



Installation classique



Mesures en mm



VL 200 120 1.489 €
Bandeau de commande aluminium noir
Largeur 15 cm
Evacuation extérieure ou mode recyclage
Sans moteur (à commander séparément)



Accessoires d'installation

AD 410 040 87.95 €
Pièce de connexion flexible pour VL 200 Ø 150 mm plat.

AD 851 041 137.95 €
Pièce de connexion VL 200 pour extension avec gaine plate Ø150 pour plan de travail très profond.

VV 200 010 218.95 €
Barrette de jonction en inox pour installation de plusieurs Vario de cuisson de la Série 200.

VV 200 020 218.95 €
Barrette de jonction noire pour installation de plusieurs Vario de cuisson de la Série 200.

Accessoires en option

LS 041 001 63.95 €
Déflecteur d'air pour installation VL200 à côté d'appareils gaz.
Inox.

Vario aérateur de plan de cuisson Série 200 VL 200

- Combinable avec les autres tables de cuisson de la Série 200, en parfaite harmonie
- Système d'aspiration très efficace, intégré dans le plan de travail, directement au niveau de la table de cuisson
- Fonction Automatique contrôlée par Sensor, adapte la puissance d'aspiration au volume des vapeurs de cuisson
- Planification et installation faciles.
- Appareil silencieux, spécialement en combinaison avec moteur AR 410 110
- Evacuation extérieure ou recyclage

Performances

Les données de puissance dépendent du caisson moteur séparé associé, voir tableau page 299.

Caractéristiques

Bouton de commande avec anneau lumineux.
3 vitesses électroniques et 1 position intensive.
Ajustement automatique de la performance du système de ventilation, contrôlé par Sensor.
Fonction Temporisation automatique par Sensor ou réglage manuel.
Filtre anti-graisse métallique avec un fort taux d'absorption des graisses.
Filtre anti-graisse amovible lavable au lave-vaisselle.
Témoin de saturation des filtres anti-graisse et charbon actif.
Flux d'air intérieur optimisé pour un guidage de la circulation de l'air efficace.
Fonction Aspiration intermittente, 6 min.
Grille de ventilation émaillée, lavable au lave-vaisselle.
Coude de raccordement pour évacuation de l'air, livré de série.
Zone en cas de débordement, capacité 250 ml.

Consommations

Les valeurs de consommation correspondent à la configuration avec le moteur AR 403 122.
Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle de A+++ à D.
Consommation énergétique 48,3 kWh/an.
Classe d'efficacité d'aspiration A.
Classe d'efficacité d'éclairage: .
Classe d'efficacité du filtre anti-graisse B.
Niveau sonore min. 56 dB/ max 71 dB position normale.

Conseils d'installation

La longueur de gaine équivalente pour assurer de bonnes performances est Lmax 26 m. (se référer pages 230-231)

Il est recommandé d'installer un moteur par VL.
Mode recyclage en combinaison avec caissons moteurs séparés AR 410 110 ou AR 413 122.
Le mode recyclage n'est pas recommandé en cas d'installation à côté d'un Vario gril électrique.

En combinaison avec les moteurs correspondants, voir pages 277 - 278 - 279



• AR 403 122



• AR 410 110



• AR 413 122

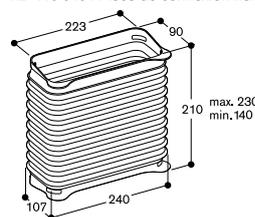
Mode évacuation extérieure en combinaison avec caisson moteur séparés AR 400 142, AR 401 142 ou AR 403 122.
Configurations recommandées pour l'installation des aérateurs de plan de travail avec le caisson moteur, et les accessoires de raccordement en pages 260 à 263.
Largeur maximale de la table de cuisson entre 2 VL : 80 cm.
Le Vario Gril électrique et le Vario Gaz Wok doivent être placés entre 2 VL.
Lors de l'installation à côté d'un appareil de cuisson au gaz, il est nécessaire de prévoir le déflecteur LS 041 001 pour assurer le meilleur rendement de la table de cuisson.
En cas d'installation du déflecteur LS 041 001, il est impossible d'utiliser la poêle Wok WP 400 001.
Si le conduit d'une hotte en mode d'évacuation extérieure est relié au conduit d'évacuation d'une cheminée ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée.
Merci de consulter les données d'installation.

Conseils pour découpes du plan de travail en pages 214 et 215.

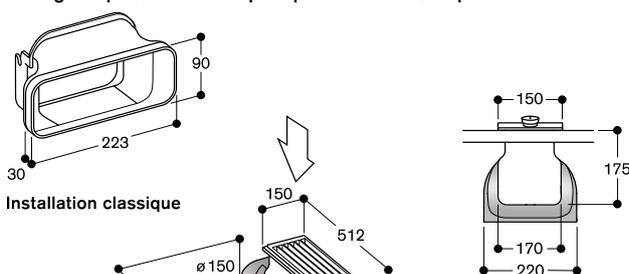
Valeurs de raccordement

Câble de raccordement 1,7 m entre VL et caisson moteur séparé.

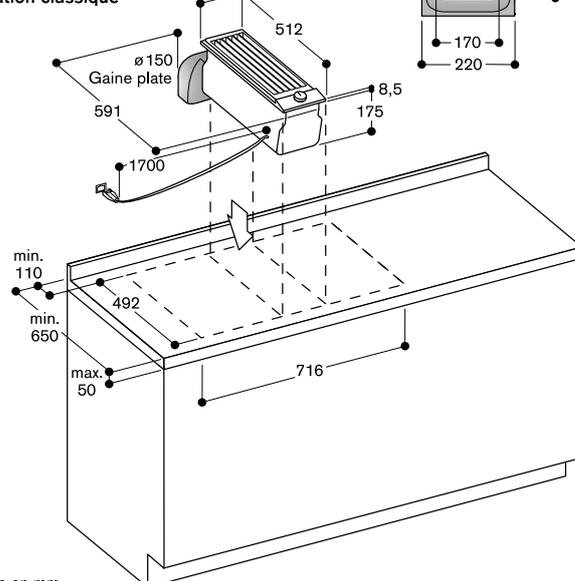
AD 410 040 : Pièce de connexion flexible pour VL 200, Ø 150 mm plat



AD 851 041 : Pièce de connexion pour VL 200 pour extension avec gaine plate Ø 150 mm pour plan de travail très profond



Installation classique

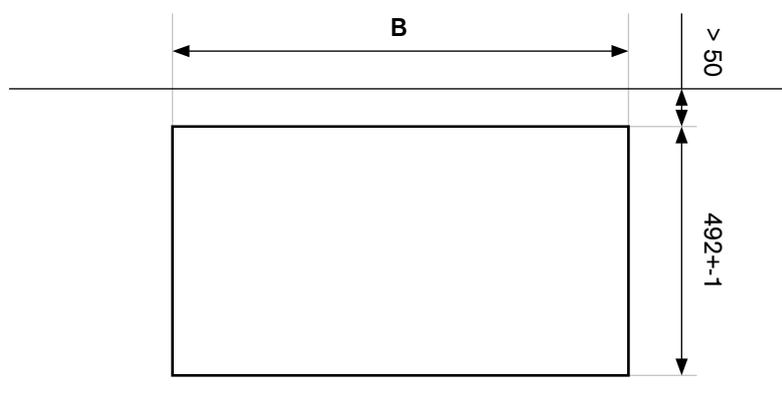


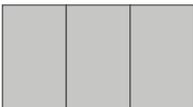
Mesures en mm

*Classe d'efficacité énergétique : sur une échelle de classification de A+++ à D.

Schémas d'encastrement pour combinaison d'appareils Vario Série 200 sans VL 200, intégration classique

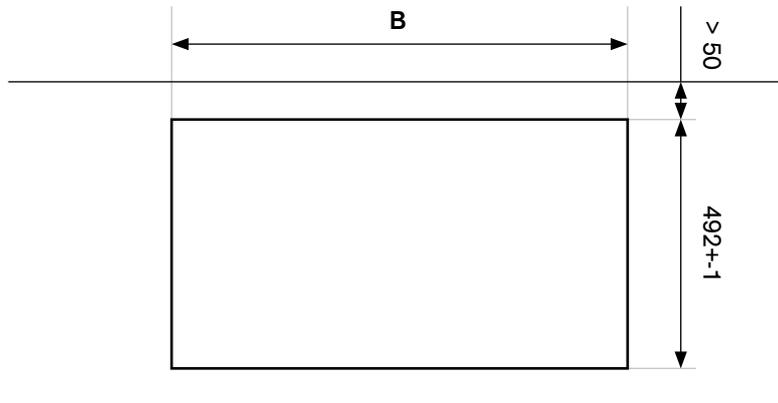
Les schémas ci-dessous indiquent les mesures de découpe pour les combinaisons d'appareils Vario Série 200 sans VL 200, en intégration classique. L'installateur peut calculer les mesures de découpe en consultant les pages précédentes ainsi que les schémas ci-dessous.



| Vario de cuisson | Largeur d'appareils (mm) | Dimensions B (mm) | # de VV 200 010 / VV 200 020 |
|---|--------------------------|-------------------|------------------------------|
|  | 288 / 288 | 561 +-1 | 1 |
|  | 288 / 288 / 288 | 854 +-1 | 2 |
|  | 288 / 288 / 288 / 288 | 1147 +-1 | 3 |
|  | 380 / 288 | 653 +-1 | 1 |
|  | 580 / 288 | 853 +-1 | 1 |

Schémas d'encastrement pour combinaison d'appareils Vario Série 200 avec VL 200, intégration classique

Les schémas ci-dessous indiquent les mesures de découpe pour les combinaisons d'appareils Vario Série 200 avec VL 200, en intégration classique. L'installateur peut calculer les mesures de découpe en consultant les pages précédentes ainsi que les schémas ci-dessous.



| Vario de cuisson | Largeur d'appareils (mm) | Dimensions B (mm) | # de VV 200 010 / VV 200 020 |
|------------------|-----------------------------------|-------------------|------------------------------|
| | 288 / 150 / 288 | 716 +1 | 2 |
| | 380 / 150 / 380 | 900 +1 | 3 |
| | 288 / 150 / 288 / 150 | 871 +1 | 3 |
| | 288 / 150 / 288 / 150 / 288 | 1164 +1 | 4 |
| | 288 / 150 / 288 / 288 / 150 / 288 | 1457 +1 | 5 |
| | 380 / 150 / 288 | 808 +1 | 3 |
| | 150 / 580 / 150 | 870 +1 | 2 |
| | 288 / 150 / 580 / 150 | 1163 +1 | 3 |

Accessoires pour appareils Vario Série 400

Références / Références online*

AA 414 010 / 00749593 70.95 €
Déflecteur
pour installation
VL 414 avec appareil gaz.



CA 060 300 / 00578951 189.95 €
Sensor de cuisson
pour réglage de la température
dans les casseroles.
Pour CX 492 & CX 482 et
CI Flex Induction Série 200.



LV 030 000 / 00291050 33.95 €
Pierres de lave
de remplacement
pour VR.



VA 440 010 / 00576858 322.95 €
Couvercle
en inox avec
barrette de montage.



WP 400 001 / 00572615 291.95 €
Poêle Wok
avec poignée
et fond arrondi ø 36 cm h.10 cm,
contenance 6 l.
Compatible avec brûleurs Wok gaz
et VI 414.



249.95 €

WZ 400 000 / 17006549
Accessoire
adaptateur pour
poser le WP 400 001 sur le Vario.
Uniquement pour VI 414.



160.95 €

VA 420 004 / 17005747
Barrette de jonction
pour installation à fleur de plan de
plusieurs appareils Vario Série 400.



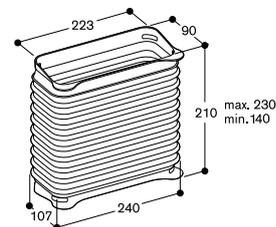
160.95 €

VA 420 010 / 00749598
Barrette de jonction
pour installation classique sur le plan
de travail de plusieurs appareils
Vario Série 400.



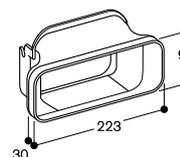
Références / Références online*

AD 410 040 / 11030871 87.95 €
Pièce de connexion
flexible pour
VL 414 et VL 200 Ø 150 mm plat.



Mesures en mm

AD 851 041 / 11030872 137.95 €
Pièce de connexion
pour VL 414
et VL 200 pour extension
avec gaine plate Ø150 pour plan
de travail très profond.



Mesures en mm

Références / Références online*

LS 041 001 / 11015301 63.95 €
Déflecteur pour
VL 200 si installation à côté
d'un appareil gaz.



LV 030 000 / 00291050 33.95 €
Pierres de lave
de remplacement
pour VR.



VD 200 020 / 17003043 488.95 €
Couvercle noir
pour Vario Série 200.



VV 200 010 / 17002904 218.95 €
Barrette de jonction
en inox
pour installation de plusieurs appareils
Vario de cuisson Série 200.

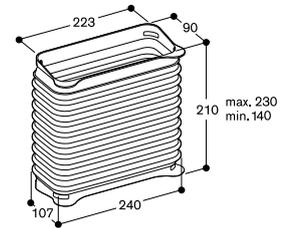


VV 200 020 / 17002905 218.95 €
Barrette de jonction
noire
pour installation de plusieurs appareils
Vario de cuisson Série 200.



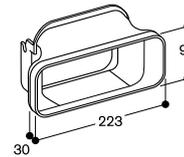
Références / Références online*

AD 410 040 / 11030871 87.95 €
Pièce de
connexion flexible
pour VL 414 et VL 200 Ø 150 mm plat.



Mesures en mm

AD 851 041 / 11030872 137.95 €
Pièce de
connexion pour
VL 414 et VL 200 pour extension
avec gaine plate Ø150 pour plan
de travail très profond.



Mesures en mm

Vario induction Série 400



| Type d'appareil | | Vario de cuisson Induction Full Zone | Vario de cuisson Induction Full Zone |
|---|------|---|---|
| Sans cadre pour installation à fleur de plan | | CX 492 101 | CX 482 101 |
| Cadre inox épaisseur 3 mm installation classique ou à fleur de plan | | CX 492 111 | CX 482 111 |
| Boutons de commande (inox / noir) ⁴ | | - | - |
| Dimension | | | |
| Largeur | (cm) | 90 | 80 |
| Utilisation | | | |
| Ecran sensitif TFT / Commande Twist-Pad / Touches sensibles | | •/-/- | •/-/- |
| Display bicolore (blanc/orange) | | - | - |
| Boutons de commande en façade / Bandeau de commande intégré | | -/- | -/- |
| Zones de cuisson | | | |
| Nombre de zones de cuisson ou nombre de casseroles max. | | 6 | 5 |
| Zone induction Full Zone | | • | • |
| Zone Flex induction 23 x 19 cm (2200 W avec booster 3700 W) / extensible 23 x 38 cm (3300 W, avec booster 3700 W) | | - | - |
| Zone Flex induction 24 x 19 cm (2200 W avec booster 3700 W) / extensible 24 x 38 cm (3300 W, avec booster 3700 W) | | - | - |
| Extension automatique 30 cm / 32 cm (3300 W, avec booster 3700 W) | | - | - |
| Zone induction | | | |
| Ø 21 cm (2200 W, avec booster 3700 W) / | | - | - |
| Ø 26 cm (2600 W, avec booster 3700 W) / | | - | - |
| Ø 32 cm (3300 W, avec booster 3700 W) | | - | - |
| Caractéristiques | | | |
| Nombre de positions de cuisson | | 17 | 17 |
| Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires | | - | - |
| Fonction Sensor de cuisson / Fonction Frying Sensor | | •/- | •/- |
| Nombres de fonctions Frying Sensor | | - | - |
| Fonction Cuisson Professionnelle | | • | • |
| Fonction Booster pour casseroles / poêles | | •/• | •/• |
| Fonction Maintien au chaud | | • | • |
| Nombre de minuteries coupe-circuit | | 6 | 5 |
| Minuterie indépendante | | • | • |
| Chronomètre | | • | • |
| Indicateur de chaleur résiduelle | | • | • |
| Sécurité enfant / Coupure de sécurité / Nettoyage de l'écran à tout moment | | •/•/• | •/•/• |
| Menu d'options | | • | • |
| Contrôle de la hotte | | • ² | • ² |
| Module WiFi intégré Home Connect | | • ³ | • ³ |
| Accessoires | | | |
| Teppan Yaki composé de plusieurs couches de métal GN 1/1 (pour table induction Full Zone) | | GN 232 110 ¹ | GN 232 110 ¹ |
| Teppan Yaki composé de plusieurs couches de métal (pour Flex Induction) | | - | - |
| Plaque à griller en fonte d'aluminium (pour Flex Induction) | | - | - |
| Set de 3 poêles rectangulaires Flex (pour Flex Induction) | | - | - |
| Grande poêle rectangulaire Flex (pour Flex Induction) | | - | - |
| Poêle Frying Sensor (disponible au service après vente), ø 20 cm | | - | - |
| Poêle Frying Sensor (disponible au service après vente), ø 24 cm | | - | - |
| Poêle Frying Sensor (disponible au service après vente), ø 28 cm | | - | - |
| Poêle Frying Sensor (disponible au service après vente), ø 32 cm | | - | - |
| Sensor de cuisson | | • / CA 060 300 ¹ | • / CA 060 300 ¹ |
| Adaptateur pour poêles Wok | | - | - |
| Poêle Wok | | - | - |
| Raccordement | | | |
| Puissance totale | (kW) | 7,4 | 7,4 |

• Equipement de série. – Non disponible.

¹ Accessoires spéciaux.

² Combinable avec une hotte spécifique.

³ Dépend de la disponibilité des services Home Connect dans chaque pays.

⁴ Les boutons de commande doivent être commandés séparément.



| Vario de cuisson Flex Induction | Vario de cuisson Induction Wok |
|---------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|--------------------------------|
| VI 492 105 | VI 482 105 | VI 462 105 | VI 422 105 | VI 414 105 |
| VI 492 115 | VI 482 115 | VI 462 115 | VI 422 115 | VI 414 115 |
| CKI 450 010 / CKI 450 000 | CKI 440 010 / CKI 440 000 | CKI 440 010 / CKI 440 000 | CKI 420 010 / CKI 420 000 | CKI 410 010 / CKI 410 000 |
| 90 | 80 | 60 | 38 | 38 |
| -/-/• | -/-/• | -/-/• | -/-/• | -/-/• |
| • | • | • | • | • |
| •/- | •/- | •/- | •/- | •/- |
| 5 | 4 | 4 | 2 | 1 |
| - | - | - | - | - |
| 4 | 4 | 4 | - | - |
| - | - | - | 2 | - |
| - | 2 | 1 | - | - |
| 1 | - | - | - | 1 |
| 12 | 12 | 12 | 12 | 12 |
| • | • | • | • | • |
| -/• | -/• | -/• | -/• | -/• |
| 5 | 4 | 4 | 2 | 1 |
| - | - | - | - | - |
| •/- | •/- | •/- | •/- | •/- |
| - | - | - | - | - |
| - | - | - | - | - |
| • | • | • | • | • |
| • | • | • | • | • |
| • | • | • | • | • |
| -/•/- | -/•/- | -/•/- | -/•/- | -/•/- |
| • | • | • | • | • |
| •2 | •2 | •2 | •2 | •2 |
| •3 | •3 | •3 | •3 | •3 |
| - | - | - | - | - |
| CA 051 301 ¹ | - |
| CA 052 300 ¹ | - |
| CA 050 300 ¹ | CA 050 300 ¹ |
| CA 055 300 ¹ | CA 055 300 ¹ |
| 17006018 ¹ | 17006018 ¹ | 17006018 ¹ | 17006018 ¹ | 17006018 ¹ |
| 17006184 ¹ | 17006184 ¹ | 17006184 ¹ | 17006184 ¹ | 17006184 ¹ |
| 17006185 ¹ | 17006185 ¹ | 17006185 ¹ | - | 17006185 ¹ |
| 17006019 ¹ | - | - | - | 17006019 ¹ |
| - | - | - | - | - |
| WZ 400 000 ¹ | - | - | - | WZ 400 000 ¹ |
| WP 400 001 ¹ | - | - | - | WP 400 001 ¹ |
| 11,1 | 7,4 | 7,4 | 3,7 | 3,7 |

Vario induction Série 200



| Type d'appareil | Vario de cuisson Flex Induction | Vario de cuisson Flex Induction | Vario de cuisson Flex Induction |
|--|---------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|
| Installation classique / à fleur de plan / soudé | VI 262 120 | VI 242 120 | VI 232 121 |
| Dimension | •/-/- | •/-/- | •/-/- |
| Largeur (cm) | 60 | 38 | 28 |
| Utilisation | | | |
| Ecran sensitif TFT / Commande Twist-Pad / Touches sensibles | -/-/- | -/-/- | -/-/- |
| Display bicolore (blanc/orange) | - | - | - |
| Boutons de commande en façade / Bandeau de commande intégré | -/• | -/• | -/• |
| Zones de cuisson | | | |
| Nombre de zones de cuisson ou nombre de casseroles max | 4 | 2 | 2 |
| Zone induction Full Zone | - | - | - |
| Zone Flex induction 21 x 19 cm (2200 W, avec booster 3700 W) / extensible 21 x 38 cm (3300 W, avec booster 3700 W) | - | - | 2 |
| Zone Flex induction 23 x 19 cm (2200 W, avec booster 3700 W) / extensible 23 x 38 cm (3300 W, avec booster 3700 W) | 4 | - | - |
| Zone Flex induction 24 x 19 cm (2200 W, avec booster 3700 W) / extensible 24 x 38 cm (3300 W, avec booster 3700 W) | - | 2 | - |
| Caractéristiques | | | |
| Nombre de positions de cuisson | 9 | 9 | 9 |
| Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires | • | • | • |
| Fonction Sensor de cuisson / Fonction Frying Sensor | -/• | -/• | -/• |
| Nombre de positions Frying Sensor | 4 | 2 | 2 |
| Fonction Cuisson Professionnelle | - | - | - |
| Fonction Booster pour casseroles / poêles | •/- | •/- | •/- |
| Fonction Maintien au chaud | - | - | - |
| Nombre de minuteries | - | - | - |
| Minuterie Coupe-circuit | - | - | - |
| Chronomètre | - | - | - |
| Indicateur de chaleur résiduelle | • | • | • |
| Sécurité enfant / Coupure de sécurité / Nettoyage de l'écran à tout moment | -/•/- | -/•/- | -/•/- |
| Menu d'options | - | - | - |
| Contrôle de la hotte | - | - | - |
| Module WiFi intégré Home Connect | - | - | - |
| Accessoires | | | |
| Teppan Yaki composé de plusieurs couches de métal (pour Flex Induction) | CA 051 301 ¹ | CA 051 301 ¹ | CA 051 301 ¹ |
| Plaque à griller en fonte d'aluminium (pour Flex Induction) | CA 052 300 ¹ | CA 052 300 ¹ | CA 052 300 ¹ |
| Set de 3 poêles rectangulaires Flex (pour Flex Induction) | CA 050 300 ¹ | CA 050 300 ¹ | CA 050 300 ¹ |
| Grande poêle rectangulaire Flex (pour Flex Induction) | CA 055 300 ¹ | CA 055 300 ¹ | CA 055 300 ¹ |
| Poêle Frying Sensor (disponible au service après vente), ø 20 cm | 17006018 ¹ | 17006018 ¹ | 17006018 ¹ |
| Poêle Frying Sensor (disponible au service après vente), ø 24 cm | - | 17006184 ¹ | - |
| Sensor de cuisson | - | - | - |
| Couvercle noir | - | - | VD 200 020 ¹ |
| Raccordement | | | |
| Puissance totale (kW) | 7,4 | 3,7 | 3,7 |

• Equipement de série. – Non disponible.

¹ Accessoires spéciaux



| Type d'appareil | Teppan Yaki | Grill électrique | Teppan Yaki | Grill électrique |
|--|------------------------------|------------------------------|-------------------------|-------------------------|
| | VP 414 115 | VR 414 115 | VP 230 120 | VR 230 120 |
| Cadre en inox massif 3 mm / brossé / microbillé | •/-/- | •/-/- | -/-/• | -/-/• |
| Installation classique / à fleur de plan / soudé | •/•/- | •/•/- | •/-/- | •/-/- |
| Boutons de commande (inox/noir) ² | CKP 420 010 / CKP 420 000 | CKR 420 010 / CKR 420 000 | - | - |
| Dimension | | | | |
| Largeur | (cm) 38 | 38 | 28 | 28 |
| Utilisation | | | | |
| Boutons de commande en façade / Bandeau de commande intégré | •/- | •/- | -/• | -/• |
| Zones de cuisson | | | | |
| Nombre de zones de cuisson | 2 | 2 | 1 | 2 |
| Puissance | (kW) 2 x 1,5 | 2 x 1,5 | 1,8 | 2 x 1,5 |
| Plage de température | (C°) 120 – 240 | - | 140 – 240 | - |
| Caractéristiques | | | | |
| Nombre de positions de cuisson | 12 | 12 | 10 | 9 |
| Contrôle électronique de la température | • | • | • | - |
| Nettoyage | • | - | - | - |
| 2 zones de cuisson pouvant être utilisées en même temps / séparément | •/• | •/• | -/• | -/• |
| Grille en fonte | - | 2 | - | 1 |
| Réceptacle en inox avec pierres de lave | - | • | - | • |
| Bac récupérateur de graisse | - | • | - | • |
| Surface de cuisson en chrome dur | • | - | - | - |
| Surface de cuisson en inox multicouches | - | - | • | - |
| Fonction Maintien au chaud | • | - | • | - |
| Indicateur de chaleur résiduelle | • | • | • | • |
| Sécurité enfant / Coupure de sécurité | -/• | -/• | -/• | -/• |
| Accessoires | | | | |
| Plaque en fonte, demi-surface | - | • | - | - |
| Couvercle en inox | VA 440 010 ¹ | VA 440 010 ¹ | - | - |
| Couvercle noir | - | - | VD 200 020 ¹ | VD 200 020 ¹ |
| Brosse de nettoyage | - | • | - | • |
| Spatule | 2 | - | 2 | - |
| Raccordement | | | | |
| Puissance totale | (kW) 3,0 | 3,0 | 1,8 | 3,0 |

• Equipement de série. – Non disponible.

¹ Accessoires spéciaux

² Les boutons de commande doivent être commandés séparément.

Vario gaz Série 400



| Type d'appareil | Vario gaz | | Vario gaz | |
|---|-----------|------------------------------|-----------|------------------------------|
| | | VG 491 115F | | VG 491 215 |
| Cadre en inox massif 3 mm/ brossé/microbillé | | •/-/- | | •/-/- |
| Installation sur le plan de travail/à fleur de plan/soudé | | •/•/- | | •/•/- |
| Gaz butane propane 28-37 mbar/gaz naturel 20 mbar | | •/- | | -/• |
| Boutons de commande (inox / noir) ² | | CKG 450 010 / CKG 450 000 | | CKG 450 010 / CKG 450 000 |
| Dimension | | | | |
| Largeur | (cm) | 90 | | 90 |
| Utilisation | | | | |
| Boutons de commande en façade / Bandeau de commande intégré | | •/- | | •/- |
| Zones de cuisson | | | | |
| Nombre de zones de cuisson | | 5 | | 5 |
| Brûleur multi-couronnes (300 - 5800 W) | | 1 | | - |
| Brûleur multi-couronnes (300 - 6000 W) | | - | | 1 |
| Brûleur très puissant double couronne de flammes (165 - 4000 W) | | 2 | | 2 |
| Brûleur standard double couronne de flammes (165 - 2000 W) | | 2 | | 2 |
| Caractéristiques | | | | |
| Nombre de positions de cuisson | | 12 | | 12 |
| Contrôle électronique de la flamme | | • | | • |
| Allumage automatique / allumage électrique | | •/- | | •/- |
| Réglage électronique de la flamme avec ré-allumage automatique | | • | | • |
| Fonction Mijotage | | • | | • |
| Indicateur de chaleur résiduelle | | • | | • |
| Coupure de sécurité | | • | | • |
| Grille en fonte | | 3 parties | | 3 parties |
| Accessoires | | | | |
| Support Wok | | • | | • |
| Poêle Wok | | WP 400 001 ¹ | | WP 400 001 ¹ |
| Couvercle inox | | - | | - |
| Raccordement | | | | |
| Puissance de raccordement gaz | (kW) | 17,8 | | 18,0 |
| Puissance de raccordement électrique | (W) | 15,0 | | 15,0 |

• Equipement de série. – Non disponible.

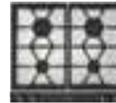
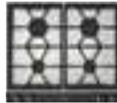
¹ Accessoires spéciaux.

² Les boutons de commande doivent être commandés séparément.



| Vario gaz | Vario gaz | Vario gaz | Vario gaz |
|------------------------------|------------------------------|------------------------------|------------------------------|
| VG 415 115F | VG 415 215 | VG 425 115F | VG 425 215 |
| •/-/- | •/-/- | •/-/- | •/-/- |
| •/•/- | •/•/- | •/•/- | •/•/- |
| •/- | -/• | •/- | -/• |
| CKG 410 010 / CKG 410 000 | CKG 410 010 / CKG 410 000 | CKG 420 010 / CKG 420 000 | CKG 420 010 / CKG 420 000 |
| 38 | 38 | 38 | 38 |
| •/- | •/- | •/- | •/- |
| 1 | 1 | 2 | 2 |
| 1 | - | - | - |
| - | 1 | - | - |
| - | - | 1 | 1 |
| - | - | 1 | 1 |
| 12 | 12 | 12 | 12 |
| • | • | • | • |
| •/- | •/- | •/- | •/- |
| • | • | • | • |
| • | • | • | • |
| • | • | • | • |
| • | • | • | • |
| 1 partie | 1 partie | 1 partie | 1 partie |
| • | • | - | - |
| WP 400 001 ¹ | WP 400 001 ¹ | - | - |
| VA 440 010 ¹ |
| 5,8 | 6,0 | 6,0 | 6,0 |
| 15,0 | 15,0 | 15,0 | 15,0 |

Vario gaz Série 200



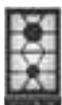
| Type d'appareil | Vario gaz | Vario gaz |
|--|-------------------|------------------|
| | VG 264 120F | VG 264 220 |
| Cadre en inox massif 3 mm / brossé / microbillé | -/-/• | -/-/• |
| Installation classique / à fleur de plan / soudé | •/-/- | •/-/- |
| Gaz butane propane 28-37 mbar / gaz naturel 20 mbar | • ² /- | -/• ³ |
| Dimension | | |
| Largeur | (cm) 60 | 60 |
| Utilisation | | |
| Boutons de commande en façade / Bandeau de commande intégré | -/• | -/• |
| Zones de cuisson | | |
| Nombre de zones de cuisson | 4 | 4 |
| Brûleur Wok multi-couronnes (300 - 5800 W) | - | - |
| Brûleur Wok multi-couronnes (300 - 6000 W) | - | - |
| Brûleur très puissant (560 - 3000 W) | 2 | 2 |
| Brûleur standard (380 - 1900 W) | 2 | 2 |
| Caractéristiques | | |
| Nombre de positions de cuisson | 9 | 9 |
| Contrôle électronique de la flamme | - | - |
| Allumage électronique / Allumage électrique | -/• | -/• |
| Réglage électronique de la flamme avec ré-allumage automatique | - | - |
| Fonction mijotage | - | - |
| Indicateur de chaleur résiduelle | • | • |
| Coupure de sécurité | - | - |
| Grille en fonte | 2 parties | 2 parties |
| Accessoires | | |
| Support Wok | - | - |
| Poêle Wok | - | - |
| Couvercle noir | - | - |
| Raccordement | | |
| Puissance de raccordement gaz | (kW) 9,8 | 9,8 |
| Puissance de raccordement électrique | (W) 4,0 | 4,0 |

• Equipement de série. – Non disponible.

¹ Accessoires spéciaux

² Les buses pour gaz naturel 20 mbar peuvent être commandées en pièces de rechange

³ Les buses pour gaz naturel 28-37 mbar peuvent être commandées en pièces de rechange



| Vario gaz | Vario gaz | Vario gaz | Vario gaz |
|-------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|
| VG 231 120F | VG 231 220 | VG 232 120F | VG 232 220 |
| -/-/• | -/-/• | -/-/• | -/-/• |
| •/-/- | •/-/- | •/-/- | •/-/- |
| • ² /- | -/• ³ | • ² /- | -/• ³ |
| 28 | 28 | 28 | 28 |
| -/• | -/• | -/• | -/• |
| 1 | 1 | 2 | 2 |
| 1 | - | - | - |
| - | 1 | - | - |
| - | - | 1 | 1 |
| - | - | 1 | 1 |
| 9 | 9 | 9 | 9 |
| - | - | - | - |
| -/• | -/• | -/• | -/• |
| - | - | - | - |
| - | - | - | - |
| • | • | • | • |
| - | - | - | - |
| 1 partie | 1 partie | 1 partie | 1 partie |
| • | • | - | - |
| WP 400 001 ¹ | WP 400 001 ¹ | - | - |
| VD 200 020 ¹ |
| 5,8 | 6,0 | 4,9 | 4,9 |
| 1,0 | 1,0 | 2,0 | 2,0 |



Appareils d'aspiration

| | |
|---|-----|
| Vue d'ensemble des appareils d'aspiration | 228 |
| Conseils d'installation de base | 230 |
| Hottes de plafond | 232 |
| Hottes de plan de travail | 236 |
| Vario aérateurs de plan de cuisson | 252 |
| Hotte îlot | 264 |
| Hottes murales | 266 |
| Hottes tiroir | 270 |
| Groupes filtrants | 272 |
| Caissons moteurs séparés | 274 |
| Accessoires | 280 |
| Données techniques | 294 |

Vue d'ensemble des hottes

Hotte de plafond

Série 400



• AC 402 181



• AC 482 181
• AC 472 181



• AR 400 142



• AR 401 142



• AR 403 122

Série 200



Intégrée
• AC 250 121

Hotte de plan de travail

Série 400



• AL 400 192
• AL 400 122 :
uniquement en mode recyclage
avec 2 x AR 413 122 ou 2 x AR 410 110



• AR 400 142



• AR 401 142



• AR 403 122



• AR 413 122



• AR 410 110
2 x AR 410 110
(uniquement pour
AL 400 122)

Série 200



• AL 200 180
• AL 200 190

Vario aérateur de plan de travail

Série 400 et Série 200



• VL 414 115



• VL 200 120



• AR 400 142 :
uniquement
pour VL 414 115



• AR 401 142 :
uniquement
pour VL 414 115



• AR 403 122



• AR 413 122



• AR 410 110



• CKV 410 010
• CKV 410 000

Hotte murale

Série 400

• AW 442 120



• AR 400 142



• AR 401 142



• AR 400 143

Série 200

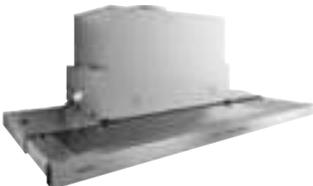
• AW 240 191

Hotte îlot

Série 200

• AI 240 191

Hotte tiroir

Série 200

• AF 210 162
• AF 210 192

Groupe filtrant

Série 200

• AC 200 161
• AC 200 181*
• AC 200 191

*AC 200 181 livrable jusqu'à fin septembre 2024

Conseils d'installation de base

L'objectif d'une bonne planification du système de ventilation est d'extraire et de filtrer les vapeurs de cuisson le plus rapidement et le plus silencieusement possible.

Pour vous aider à planifier et à installer correctement votre système de ventilation de cuisson, veuillez trouver ci-dessous quelques conseils importants de la part de nos experts en ventilation :

– **Les appareils de cuisson** : le choix du plan de cuisson est le facteur déterminant. Toutes les tables de cuisson ne sont pas compatibles avec tous les appareils de ventilation.

Les combinaisons de ventilation recommandées pour les tables de cuisson sont disponibles dans les premières pages des chapitres « Tables de cuisson » et « Vario de cuisson » de la brochure Tarifs et caractéristiques techniques. De plus, pour les configurations comprenant des appareils de cuisson Vario spéciaux, tels que le Teppan Yaki, le wok gaz ou le gril électrique qui génèrent un volume de vapeurs de cuisson important, nous recommandons de les installer au centre de la configuration du plan de cuisson et non à l'extrémité de l'ensemble. En outre, le plan de cuisson ne doit pas être plus large que la hotte.

– **Le type de système de ventilation** : Chaque type de système de ventilation présente des caractéristiques de planification particulières. Pour tous les appareils de ventilation installés au-dessus des tables de cuisson, la distance minimale entre le plan de travail et le bord inférieur de l'appareil de ventilation respectif est spécifiée dans les instructions d'installation du Tarifs et caractéristiques techniques, et doit être respectée. La capacité d'extraction diminue à mesure que la distance entre table de cuisson et système de ventilation augmente.

Pour les hottes de plafond, la distance maximale entre la table de cuisson et l'appareil de ventilation est de 120 cm.

Dans ce cas, la largeur maximale du plan de cuisson est de 100 cm. En ajoutant un cadre ou un collecteur de fumées au niveau de la hotte de plafond, la largeur maximale du plan de cuisson est de 130 cm.

La ventilation de plafond doit être considérée comme une ventilation de pièce lorsque la distance entre la hotte et le plan de cuisson est supérieure à 120 cm, car le captage direct des vapeurs est limité. Pensez à consulter un spécialiste en CVC (chauffage, ventilation et climatisation).

La distance maximale entre deux Vario aérateurs de plan de travail est de 80 cm (à l'exception de la table induction Full Zone CX482 en raison de la surface de cuisson sur toute la largeur).

Les tables de cuisson d'une largeur de 60 cm et 80 cm (sauf CX482), les Vario de cuisson spéciaux tels que le Vario gril électrique ou le Vario wok gaz doivent être placés entre deux Vario aérateurs de plan de travail.

– **Le mode de fonctionnement** : Tous les systèmes de ventilation Gaggenau peuvent fonctionner soit en mode évacuation extérieure, soit en mode recyclage de l'air.

En mode recyclage, veuillez noter qu'il est déconseillé d'installer le Vario gril électrique. Les fortes performances de cuisson du gril génèrent des fumées et des vapeurs lorsque des viandes ou des légumes y sont placés. En raison de la température élevée du gril, les particules de fumées sont plus fines que celles générées par d'autres appareils de cuisson.

Aucun des filtres de recyclage des odeurs actuels n'est en mesure de capter et de filtrer la totalité des fumées générées par le Vario gril électrique.

Veuillez noter que pour les pays de l'UE, la hotte de plan de travail AL 400 122 ne peut être installée qu'en mode recyclage, en raison de la législation EU 66/2014.

La hotte AL 400 122 devra être installée avec 2 moteurs en recyclage.

En mode évacuation extérieure, la performance d'extraction dépend de la puissance du moteur ainsi que de manière significative, du système de gaines d'évacuation. Voir les informations ci-dessous au sujet des gaines d'évacuation.

– **Les moteurs** : Les systèmes de ventilation Gaggenau sont équipés de moteurs particulièrement puissants (hottes Série 200) ou peuvent être combinés avec des caissons moteurs séparés (appareils de ventilation Série 400), pour une installation en mode évacuation extérieure ou en mode recyclage. Ces moteurs sont conçus pour minimiser la perte de charge de l'installation.

Grâce aux différents modèles de caissons moteurs séparés Série 400, le système modulaire permet différentes configurations d'installation : dans le meuble bas, derrière la plinthe, dans la cave, dans le plafond ou sur un mur extérieur.

– **Les gaines et accessoires** : Pour assurer une captation optimale des vapeurs et fumées, le raccordement entre l'appareil de ventilation et la sortie d'évacuation extérieure doit être la plus courte et la plus droite possible. Cela permet d'assurer de bonnes performances d'extraction et acoustiques.

Afin de faciliter la planification, une longueur maximale recommandée de gaine d'évacuation est définie pour chaque appareil de ventilation Gaggenau. Cette information est répertoriée sous le nom de « Lmax.»

Dans le cas d'une configuration d'installation avec une équivalence de conduits plus longue que Lmax recommandée, il convient de reconsidérer le système de gaines d'évacuation et de trouver une solution pour un système plus court et plus droit.

Pour définir la meilleure solution de ventilation, veuillez contacter votre représentant commercial pour obtenir des conseils de la part du Service de ventilation de Gaggenau.

Chaque coude ou accessoire de raccordement entraîne une perte de charge dans le système de conduits; pour estimer la performance globale de l'installation, chaque accessoire doit être additionné sur la base de l'équivalence suivante :

| | Equivalence longueur de gaines de raccordement | | | | |
|---|--|---|------------|---|------|
| Gaine plate Gaggenau Longueur 0,5 m | AD 857 015 |  | 0,5 m | | |
| Gaine plate Gaggenau Longueur 1 m | AD 857 010 |  | 1 m | | |
| | AD 752 010 |  | | | |
| Coude Gaggenau | AD 857 030 |  | 3 m | | |
| | AD 857 031 |  | | | |
| | AD 857 042 |  | | | |
| | AD 752 030 |  | | | |
| Gaggenau Sortie murale | AD 750 054 |  | AD 850 050 |  | 11 m |
| Clapet anti-refoulement | RK 040 150 |  | 3 m | | |
| Caisson moteur séparé pour installation sur mur extérieur | AR 401 142 |  | 7 m | | |
| Caisson moteur séparé pour installation intérieure | AR 400 142 |  | 0 m | | |
| | AR 400 143 |  | | | |
| | AR 403 122 |  | | | |

Informations complémentaires

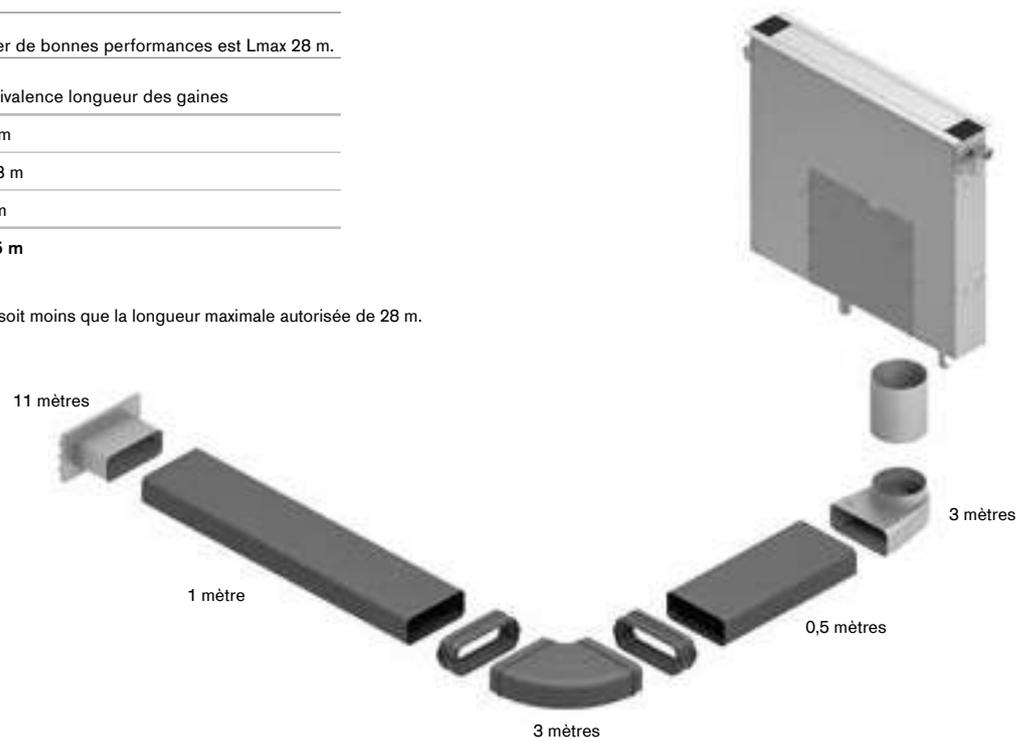
Lors de la planification des solutions de ventilation, veuillez respecter les réglementations locales en vigueur en matière de construction.

Exemple AL 200 180 :

La longueur de gaine équivalente pour assurer de bonnes performances est Lmax 28 m.

| Installation en évacuation extérieure | Équivalence longueur des gaines |
|---------------------------------------|---------------------------------|
| 1,5 m Conduit droit | 1,5 m |
| 2 Coudes | 2 x 3 m |
| 1 Sortie murale | 11 m |
| TOTAL | 18,5 m |

Cette configuration est équivalente à 18,5 m , soit moins que la longueur maximale autorisée de 28 m.
L'installation est validée.





AC 402 181 2.249 €
Inox
Module filtre
Évacuation extérieure ou mode recyclage
Livré sans moteur



Accessoires d'installation

AA 010 811 834.95 €
Module de recyclage
avec 1 filtre CleanAir, pour une forte réduction des odeurs et une désactivation des allergènes.

Pour le recyclage de l'air.

Inox

Pour hotte de plafond AC 250 et AC 402

AA 012 811 834.95 €
Module de recyclage
avec 1 filtre CleanAir, pour une forte réduction des odeurs et une désactivation des allergènes.

Pour le recyclage de l'air.

Blanc

Pour hotte de plafond AC 250 et AC 402

AD 754 048 267.95 €
Collecteur d'air
pour tuyaux ronds Ø 150 mm
2 x Ø 150 mm entrée d'air tuyau rond.
1 x Ø 150 mm sortie d'air tuyau rond.

AD 854 048 267.95 €
Collecteur d'air
pour gaines plates Ø 150 mm
2 x Ø 150 mm entrée d'air gaine plate.
1 x Ø 150 mm sortie d'air gaine plate.

Accessoires en option

AA 200 112 595.95 €
1 filtre à charbon actif
régénérant avec fort taux de réduction d'odeurs. Régénérable jusqu'à 30 fois dans le four à 200°C.

Pour module de recyclage AA 200 812 / 816 et AA 010 811 / AA 012 811

Accessoires à commander auprès du service après-vente, ou via la boutique en ligne www.gaggenau.com
11033934

1 filtre CleanAir
de remplacement avec fort taux de réduction d'odeurs et désactivation des allergènes.

Pour module de recyclage

AA 200 812/816 et AA 010 811 / AA 012 811

Hotte de plafond Vario Série 400 AC 402

- Intégration discrète dans la cuisine
- Flexibilité maximale en dimension, puissance d'aspiration et options de ventilation
- Ventilation de la pièce
- Hotte de plafond modulaire qui permet une configuration individuelle grâce aux éléments séparés tels que le module filtre, le module de commande et/ou le module d'éclairage
- Sans moteur, combinable avec les caissons moteur BLDC Gaggenau
- Aspiration périphérique brevetée très efficace
- Caches filtres plats et lisses d'entretien facile

Performances

Les données de puissance dépendent du moteur séparé associé.

Le niveau sonore dépend de la configuration d'installation.

Se référer au tableau page 294 pour le choix du moteur séparé en évacuation extérieure ou recyclage.

Caractéristiques

Filtres à aspiration périphérique, lavables au lave-vaisselle.

Cadre de montage pour tiges filetées (tiges filetées incluses).

Raccord cylindrique Ø 150 mm.

Consommations

Les valeurs de consommation correspondent à la configuration avec le moteur AR 400 142.

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

Consommation énergétique 60,6 kWh/an.

Classe d'efficacité du moteur A.

Classe d'efficacité d'éclairage E.

Classe d'efficacité du filtre anti-graisse B. Niveau sonore min. 50 dB / max. 65 dB position normale.

Conseils d'installation

Lmax, la longueur équivalente de la gaine pour assurer une bonne performance est fonction de la configuration. (se référer pages 230-231)

Pour une performance d'extraction optimale, la distance maximale entre la table de cuisson et la hotte de plafond doit être de 120 cm.

La hotte de plafond doit être considérée comme une ventilation de pièce lorsque la distance entre la table de cuisson et l'appareil d'aspiration est supérieure à 120 cm, car le captage direct des vapeurs sera limité.

Veillez envisager de consulter un spécialiste CVC (chauffage, ventilation et climatisation).

En mode recyclage, il est nécessaire d'installer un module de recyclage. Possibilité de raccorder directement max. 3 modules filtres à un moteur séparé AR 400 142.

Lorsque le moteur séparé est installé dans le plafond ou dans un meuble, il faut prévoir une trappe d'accès.

Bien s'assurer durant l'installation du tuyau d'évacuation que les angles des coudes soient arrondis et qu'aucun obstacle n'obstrue le conduit.

En combinaison avec les moteurs correspondants, voir pages 274 - 276 - 277



• AR 400 142



• AR 401 142



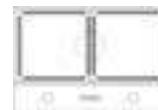
• AR 403 122

Lors d'une installation d'un système de ventilation en mode évacuation dans une pièce où se trouvent une cheminée ou un système de chauffage à feu ouvert, il est nécessaire de s'assurer que le système électrique relié à la hotte comporte bien un commutateur de sécurité.

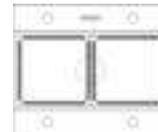
Exemples de configurations d'installation ci-dessous.

Configurations d'installations préconisées pour la hotte de plafond Vario Série 400

FL1-CL



FL1-CLL1



FL2-CLL1



F2-CL



F3-CLL1



FL4-CLL1



F4-CLL2



Pour définir la meilleure solution de ventilation, veuillez contacter votre interlocuteur commercial afin d'obtenir des conseils du Service Ventilation Gaggenau.

*Classe d'efficacité énergétique : sur une échelle de classification de A+++ à D.



AC 482 181 1.519 €

Inox
Module de commande avec éclairage

Accessoires en option

AA 400 510 273.95 €

Module adaptateur pour contacteur de fenêtre.
Combinable avec moteurs Série 400

Module de commande avec éclairage Série 400 AC 482

- Module de commande pour hotte de plafond avec éclairage intégré
- Intégration individuelle du module avec éclairage dans la configuration hotte de plafond Vario

Performances

Les données de puissance dépendent du moteur séparé associé.

Le niveau sonore dépend de la configuration d'installation.

Se référer au tableau page 294 pour le choix du moteur séparé en évacuation extérieure ou recyclage.

Caractéristiques

Télécommande infrarouge à 7 touches, interrupteur général également sur le module de commande.

3 vitesses électroniques et 1 position intensive.

Fonction d'aspiration intermittente, 6 min.

Fonction temporisation, 6 min.

Témoin de saturation du filtre à graisse.

Conseils d'installation

Raccordement de l'appareil via un câble réseau.

Si le conduit d'une hotte en mode d'évacuation extérieure est relié au conduit d'évacuation d'une cheminée ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée. Fixation au module filtre.

Valeurs de raccordement

Puissance totale 15 W.

Câble de raccordement 1,75 m avec prise.



AC 472 181 699 €

Inox
Module d'éclairage
En complément du module de commande avec éclairage

Module d'éclairage Série 400 AC 472

- Module d'éclairage complémentaire de la hotte de plafond
- Intégration individuelle du module avec éclairage dans la configuration hotte de plafond Vario

Caractéristiques

Raccordement de l'appareil via un câble réseau.

Conseils d'installation

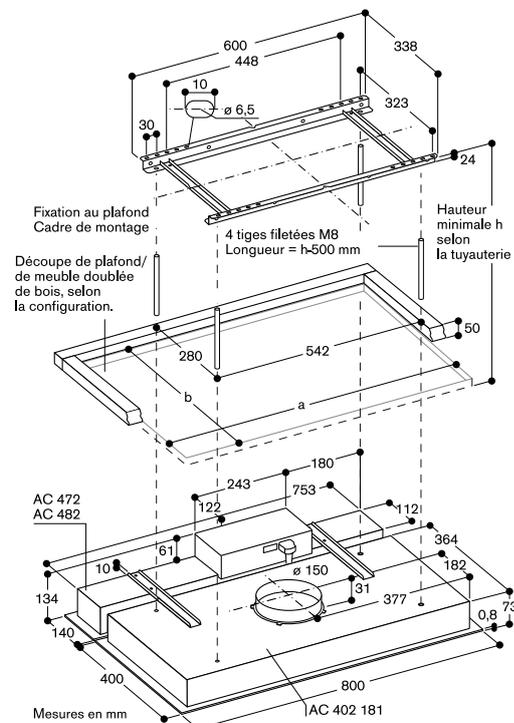
Se référer au tableau page 294 pour le choix du moteur séparé en évacuation extérieure ou recyclage. Fixation au module filtre.

Valeurs de raccordement

Puissance totale 4 W.

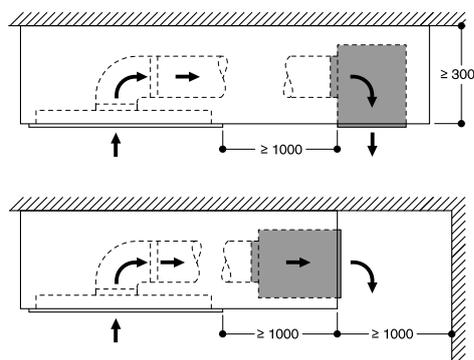
Câble de raccordement 1,75 m avec prise.

Câble réseau 2 m.



En cas de configurations multiples :
Tolérance d'une courbure du plafond au niveau de la découpe : max + 3 mm.
Il est nécessaire de fixer 1 support au milieu pour éviter toute courbure vers le haut lors de la fixation des modules.
Les tiges filetées, les écrous et les vis de fixation au plafond nécessaires sont livrés de série.

AC 402 avec module de recyclage AA 010 811 ou AA 012 811



Mesures en mm



AC 250 121 3.119 €

Gaggenau Light
Bronze
Home Connect
Largeur 120 cm
Evacuation extérieure ou mode recyclage

A+*

Le prix comprend

1 télécommande

Accessoires d'installation

AA 010 811 834.95 €

Module de recyclage
avec 1 filtre CleanAir, pour une forte
réduction des odeurs et une désactivation
des allergènes.

Pour le recyclage de l'air.

Inox

Pour hotte de plafond AC 250 et AC 402

AA 012 811 834.95 €

Module de recyclage
avec 1 filtre CleanAir, pour une forte
réduction des odeurs et une désactivation
des allergènes.

Pour le recyclage de l'air.

Blanc

Pour hotte de plafond AC 250 et AC 402

Accessoires en option

AA 200 112 595.95 €

1 filtre à charbon actif
régénérant avec fort taux de réduction
d'odeurs. Régénérable jusqu'à 30 fois
dans le four à 200 °C.

Pour module de recyclage AA 200 812
/ 816 et AA 010 811 / AA 012 811

Accessoires à commander auprès du
service après-vente, ou via la boutique
en ligne www.gaggenau.com

11033934

1 filtre CleanAir
de remplacement avec fort taux de
réduction d'odeurs et désactivation
des allergènes.

Pour module de recyclage

AA 200 812/816 et AA 010 811 /
AA 012 811

Hotte de plafond Série 200

AC 250

- Intégration discrète dans la cuisine
- Moteur silencieux et économe en énergie
- Filtres à aspiration périphérique
- Fonction Automatique contrôlée par Sensor, adapte la puissance d'aspiration au volume des vapeurs de cuisson
- Installation simple et rapide directement au plafond
- Remplacement facile des filtres
- Evacuation extérieure ou mode recyclage

Performances

Puissance position 3 / intensive :

Puissance d'aspiration mesurée selon
la norme EN 61591.

Puissance acoustique mesurée selon
EN 60704-3.

Puissance en évacuation :
458 / 933 m³/h.

56 / 70 dB (A) re 1 pW.

Puissance en recyclage :
419 / 637 m³/h.

63 / 72 dB (A) re 1 pW.

Caractéristiques

3 vitesses électroniques et 1 position
intensive.

Télécommande livrée de série.

Fonction Automatique avec
temporisation contrôlée par Sensor.

Fonction Aspiration intermittente,
6 min.

Témoin de saturation du filtre à
graisse.

Indicateur de saturation du filtre
à charbon actif.

Filtre anti-graisse métallique, lavable
au lave-vaisselle.

Filtres recouverts d'Aluminium massif
anodisé Gaggenau Light Bronze.

Technologie d'aspiration très efficace,
moteur BLDC.

Moteur orientable, sortie d'air possible
des 4 côtés.

Raccord cylindrique Ø 150 mm.

Consommations

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

Consommation énergétique
35,2 kWh/an.

Classe d'efficacité d'aspiration A.

Classe d'efficacité d'éclairage -.

Classe d'efficacité du filtre
anti-graisse E.

Niveau sonore min. 41 dB / max. 56 dB
position normale.

Fonctions numériques (Home Connect)

Contrôle de la ventilation basée sur la
table de cuisson (avec table de
cuisson compatible).

Contrôle et réglage à distance.

Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur
Home Connect en page 417.

Conseils d'installation

La longueur de gaine équivalente pour
assurer de bonnes performances est
Lmax 23 m. (se référer pages 230-231)

Pour une performance d'extraction
optimale, la distance maximale entre la
table de cuisson et la hotte de plafond
est de 120 cm.

Dans ce cas, la largeur maximale du
plan de cuisson est de 100 cm.

En ajoutant un collecteur de fumées,
la largeur maximale du plan de cuisson
est de 130 cm. (voir schémas ci-contre).

La hotte de plafond doit être
considérée comme une ventilation de
pièce lorsque la distance entre la table
de cuisson et l'appareil d'aspiration est
supérieure à 120 cm, car le captage
direct des vapeurs sera limité.
Veuillez envisager de consulter un
spécialiste CVC (chauffage, ventilation
et climatisation).

L'installation sécurisée de l'appareil
nécessite une structure de fixation
adéquate.

Ne jamais fixer directement l'appareil
sur des dalles de placo-plâtre ou des
matériaux de construction légers
similaires.

Distance minimale entre la hotte et
le module filtre externe : 100 cm.

En mode recyclage, commander
obligatoirement le module de
recyclage CleanAir.

Distance minimale au-dessus d'une
table gaz : 65 cm (minimum 70 cm si
puissance totale du gaz supérieure
à 12 kW).

Distance minimale au-dessus d'un
appareil de cuisson électrique : 65 cm.
Le mode recyclage n'est pas
recommandé dans le cas de
l'installation d'un Vario Gril électrique.
Bien s'assurer durant l'installation de
l'évacuation qu'aucun bord tranchant et
aucun obstacle n'obstruent la conduite.

Si le conduit d'une hotte en mode
d'évacuation extérieure est relié au
conduit d'évacuation d'une cheminée
ou d'un poêle, le circuit électrique de
la hotte doit être prévu avec une
fonction de sécurité adaptée.

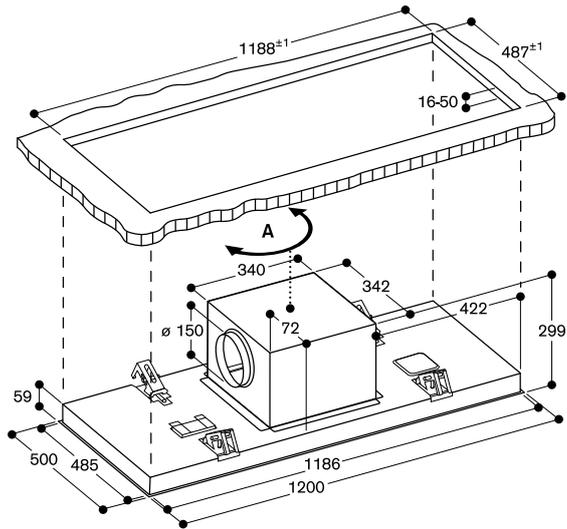
Poids de l'appareil : env. 37 kg.

Valeurs de raccordement

Puissance totale: 250 W.

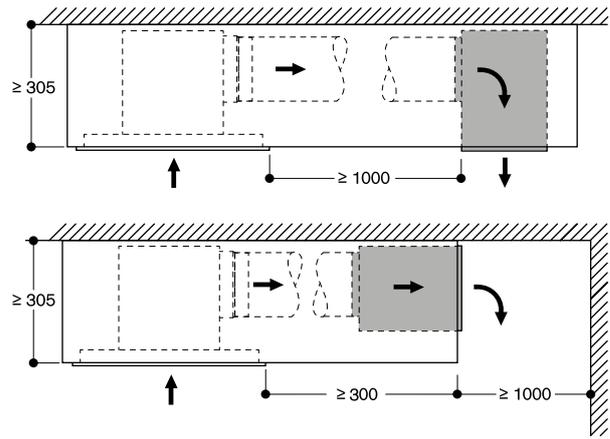
Câble de raccordement 1,3 m avec
prise.

*Classe d'efficacité énergétique : sur une
échelle de classification de A+++ à D.



A : La sortie du ventilateur peut être tournée dans les quatre directions.
Mesures en mm

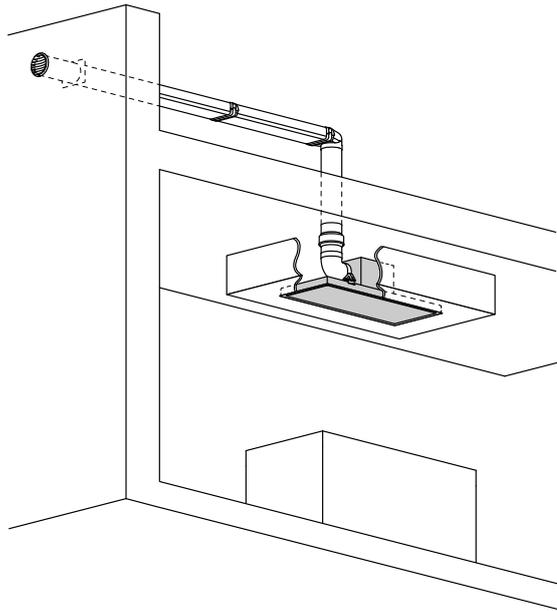
AC 250 avec module de recyclage de l'air



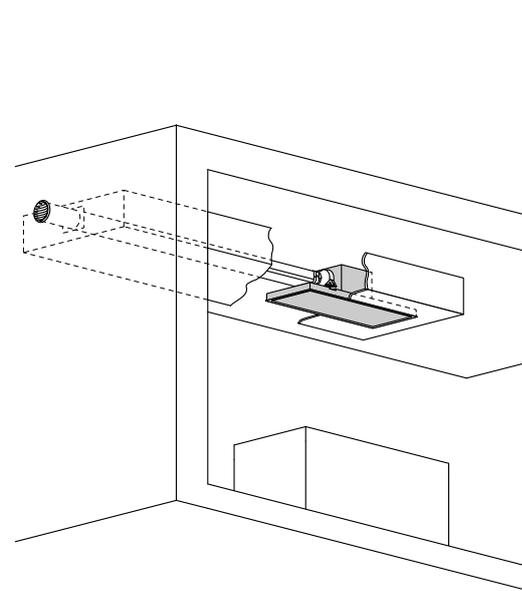
Mesures en mm

Exemples de configuration : Ventilation de la table de cuisson pour une distance jusqu'à maxi. 120 cm entre hotte et table de cuisson.

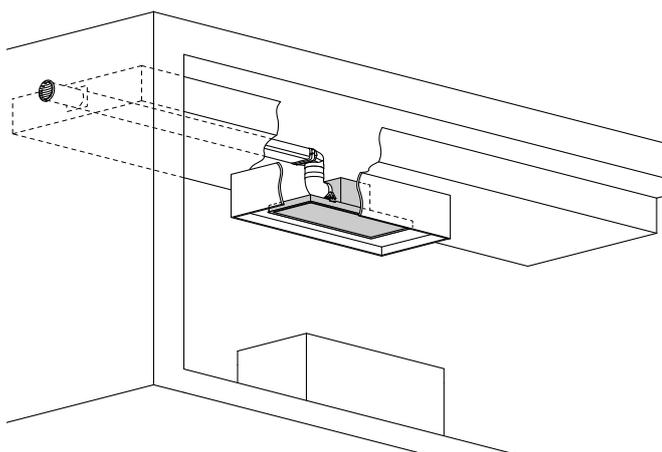
AC 250 dans un faux-plafond
Evacuation vers le haut par le grenier



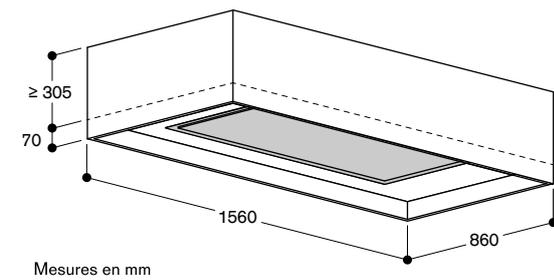
AC 250 dans un plafond suspendu
Evacuation directe par un mur extérieur



AC 250 dans un faux-plafond avec un collecteur de fumées
Evacuation par le plafond suspendu



Intégration dans un faux-plafond avec un collecteur de fumées



Mesures en mm



AL 400 122 7.229 €
 Inox
 Largeur 120 cm
 Recyclage uniquement
 Sans moteurs (à commander séparément)
AL 400 192 5.979 €
 Inox
 Largeur 90 cm
 Evacuation extérieure ou mode recyclage
 Sans moteur (à commander séparément)



Accessoires d'installation obligatoires
 Selon la configuration d'installation (devant, derrière ou en-dessous), l'un de ces accessoires d'installation doit obligatoirement être commandé

AD 754 049 106.95 €
 Pièce de connexion pour AL 400 à l'avant ou l'arrière
 Métal galvanisé
 Ø 150 mm, rond.

AD 854 050 106.95 €
 Pièce de connexion pour AL 400 par en-dessous
 Métal galvanisé
 Ø 150 mm, plat.

Accessoires d'installation en option

AA 409 401 151.95 €
 Barre de renfort de meuble pour hotte de plan AL400 90 cm. Recommandée pour renforcer le plan de travail et en remplacement du châssis.

AA 409 431 197.95 €
 Barre de renfort de meuble pour hotte de plan AL400 120 cm. Recommandée pour renforcer le plan de travail et en remplacement du châssis.

AD 704 050 177.95 €
 Collecteur d'air pour AL 400
 Métal galvanisé
 Ø 150 mm plat.

Accessoires en option

AA 400 510 273.95 €
 Module adaptateur pour contacteur de fenêtre.

Hotte de plan de travail Série 400 AL 400

- Hotte télescopique de plan de travail qui, à l'arrêt, disparaît entièrement dans le plan de travail.
- Se combine parfaitement avec les Vario de cuisson Série 400
- Eclairage LED bandeau lumineux blanc neutre, avec variateur d'intensité pour un éclairage optimal du plan de cuisson.
- Cadre en inox massif d'une épaisseur de 3 mm travaillé avec une grande précision
- Peut être installé sur le plan de travail avec cadre apparent ou à fleur de plan
- Sans moteur, combinable avec les cuissons moteur BLDC Gaggenau

Performances

Les données de puissance dépendent du moteur séparé associé, voir tableau page 296.

Caractéristiques

3 vitesses électroniques et 1 position intensive.

Fonction Aspiration intermittente, 6 min.

Fonction Temporisation, 6 min.
 Témoin de saturation du filtre à graisse.

2 filtres à graisse métalliques grande surface livrés de série, faciles à retirer et lavables au lave-vaisselle.

Bacs récupérateurs de graisse profonds, faciles à retirer et lavables au lave-vaisselle.

Eclairage LED bandeau lumineux blanc neutre (3600 K), avec variateur d'intensité en continu.

Puissance des ampoules 2 x 10 W.
 Intensité lumineuse: 400 lx.

Flexibilité des possibilités de connexion au caisson moteur séparé : en bas, à l'avant ou à l'arrière.

Toutes ces options de connexion permettent l'installation de tiroirs à l'avant de la hotte de plan de travail.

Consommations

AL 400 192 :
 Les valeurs de consommation correspondent à la configuration avec le moteur AR400142.

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

Consommation énergétique 45.5 kWh/an.

Classe d'efficacité d'aspiration A.
 Classe d'efficacité d'éclairage C.

Classe d'efficacité du filtre anti-graisse B.

Niveau sonore min. 45 dB / max. 61 dB position normale.

AL 400 122 :

La norme européenne EU 66/2014 ne permet qu'une installation en mode recyclage.

Conseils d'installation

La longueur de gaine équivalente pour assurer de bonnes performances est Lmax 19 m. (se référer pages 230-231)

En combinaison avec les moteurs correspondants, voir pages 274 - 276 - 277 - 278 - 279



• AR 400 142 (uniquement pour AL400192)



• AR 401 142 (uniquement pour AL400192)



• AR 403 122 (uniquement pour AL400192)



• AR 413 122 (pour AL400192 & AL400122)



• AR 410 110 (uniquement pour AL400122)

AL 400 192 :

Se combine avec tous les Vario de cuisson Série 400 ainsi que les tables de cuisson Série 400.

Largeur maximale du plan de cuisson 90 cm.

AL 400 122:

Se combine avec tous les Vario de cuisson Série 400 ainsi que les tables de cuisson Série 400.

Largeur maximale du plan de cuisson 120 cm.

La norme énergétique européenne EU 66/2014 ne permet qu'une installation en mode recyclage.

Pour assurer une bonne performance d'aspiration, nous recommandons uniquement une installation en mode recyclage avec 2 cuissons moteurs séparés.

Les accessoires d'installation doivent être commandés séparément en fonction de la configuration d'installation choisie.

Le mode recyclage n'est pas recommandé dans le cas de l'installation d'un Vario Gril électrique.

Installation avec des appareils Vario de cuisson uniquement possible sans couvercles.

Puissance maximale des tables de cuisson 18 kW.

La hotte de plan de travail doit être installée dans une découpe séparée dans le plan de travail.

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

L'intervalle de plan de travail restant (min. 50 mm) entre les découpes doit être renforcé. Il est conseillé d'utiliser la barre de renfort AA 409 401/431.

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

L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes.

Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.

En fonction de la configuration de l'implantation, il est possible de combiner l'installation d'un four et de la hotte de plan de travail.

Si le conduit d'une hotte en mode évacuation extérieure est relié au conduit d'évacuation d'une cheminée ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée.

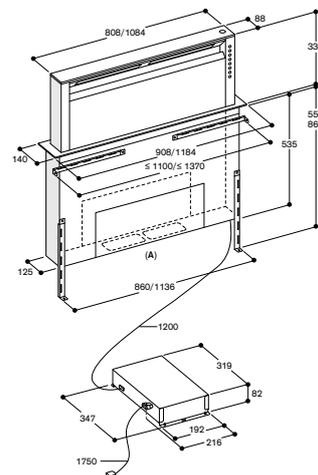
Le boîtier électronique de contrôle doit rester accessible et fixé sur une paroi latérale du meuble bas pour éviter tout risque d'infiltration d'eau.

Configurations recommandées pour l'installation avec le caisson moteur et les accessoires de raccordement pages 238 à 241.

Valeurs de raccordement

Puissance totale: 65 W.

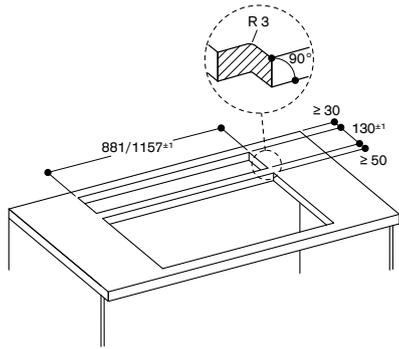
Câble de raccordement 1,7 m avec prise.
 Câble réseau 1,2 m.



A : raccordement de la hotte à l'avant, à l'arrière ou par le bas

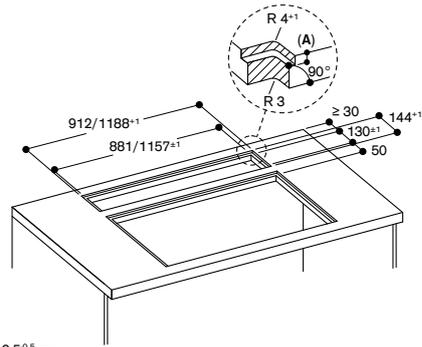
MM 1929 69 01

Installation classique sur le plan de travail



Mesures en mm

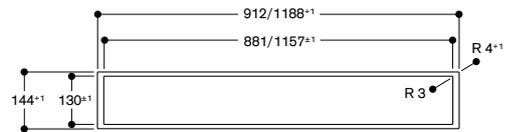
Installation à fleur de plan



A: 3.5^{±0.5} mm

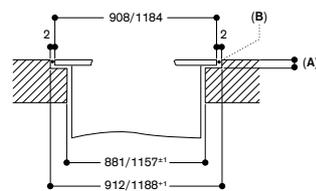
Mesures en mm

Vue du dessus



Mesures en mm

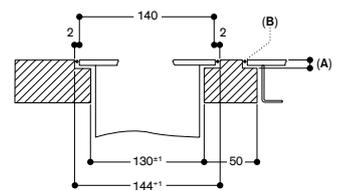
Coupe longitudinale



A: 3.5^{±0.5} mm
B: Remplir avec du silicone

Mesures en mm

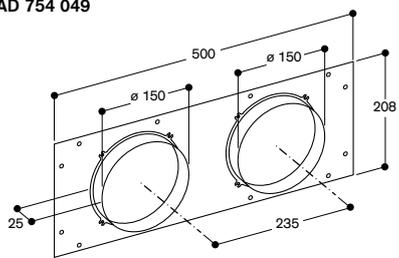
Coupe transversale



A: 3.5^{±0.5} mm
B: Remplir avec du silicone

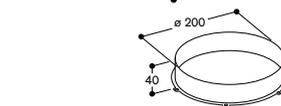
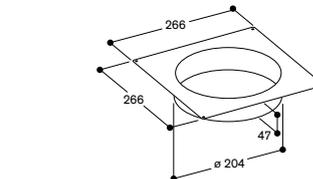
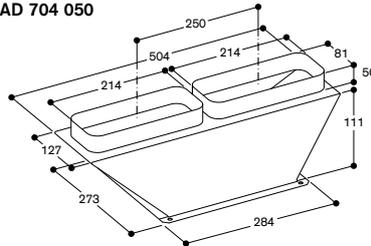
Mesures en mm

AD 754 049



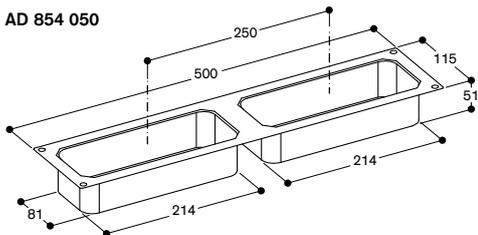
Mesures en mm

AD 704 050



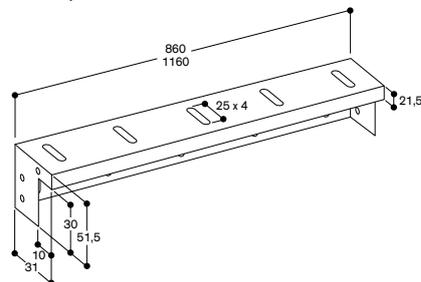
Mesures en mm

AD 854 050



Mesures en mm

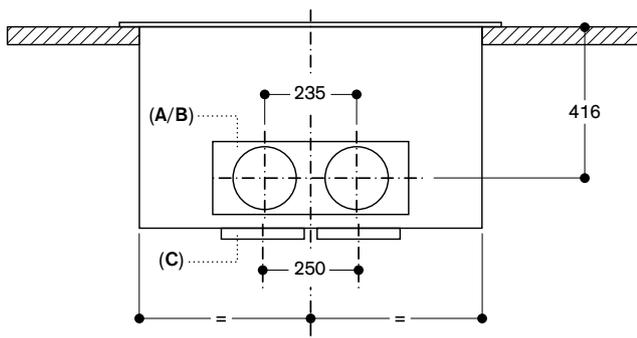
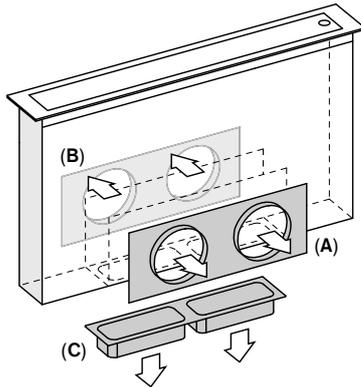
AA 409 401/431 barre de renfort de meuble



Configurations d'installation recommandées pour hotte de plan de travail Série 400 et moteurs séparés Série 400

Bon à savoir – pour une planification et une installation correcte

- Prendre en considération la profondeur du meuble et la profondeur du plan de travail, supérieure à celle du meuble.
- Le raccordement aux gaines est possible par l'avant, par l'arrière ou par en-dessous. Les pièces de connexion correspondantes sont à commander selon la configuration d'installation.
- Une bonne étanchéité des gaines est importante pour éviter les fuites d'air. Elle peut se faire à l'aide de l'adhésif AD 990 090 ou AD 990 091.
- L'utilisation des gaines PVC est possible lors de l'installation avec une table de cuisson gaz. La puissance maximale des tables de cuisson gaz est de 18 kW.
- Pour assurer une bonne performance d'aspiration de la hotte AL 400 122, nous recommandons l'installation de 2 moteurs séparés. Cependant, la norme énergétique européenne EU 66/2014 ne permet pas l'installation de la hotte AL 400 122 en évacuation extérieure. La hotte AL 400 122 devra donc être uniquement installée avec 2 moteurs en recyclage.
- Les Vario de cuisson avec une formation intensive de vapeur tels que Vario Teppan Yaki et Vario Gril électrique doivent être placés au centre, par rapport à la hotte de plan de travail. Dans le cas d'un Vario Gril électrique, le mode recyclage est déconseillé.
- Fixer le boîtier électronique de manière sécurisée à la paroi latérale du meuble bas; ne pas le placer sur le plancher inférieur ou au sol.
- Les accessoires de connexion doivent être commandés séparément et dépendent de la configuration d'installation.



- A : Raccordement par l'avant avec AD 754 049
- B : Raccordement par l'arrière avec AD 754 049
- C : Raccordement par en-dessous avec AD 854 050

Mesures en mm

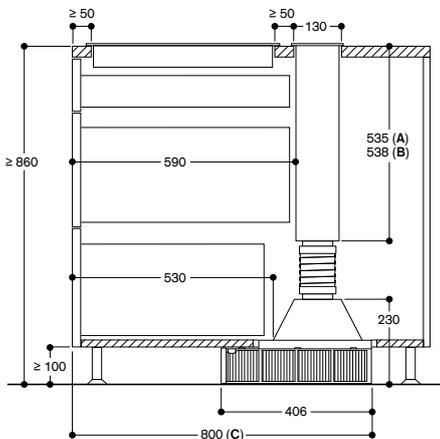
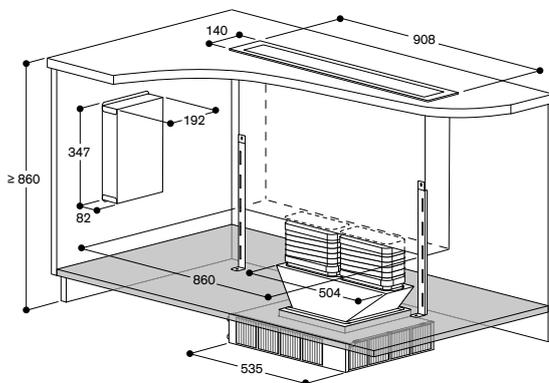
Configuration d'installation 1 AL 400 192 avec AR 413 122 (mode recyclage)

Bon à savoir

- Le collecteur d'air peut être vissé directement sur le moteur.
- Pour une performance optimale, il est nécessaire d'avoir suffisamment d'espace pour l'évacuation de l'air recyclé (min. 400 cm² par moteur). Nous vous conseillons d'installer la grille de ventilation AA 010 410.

Liste des accessoires

- 1 x AR 413 122 (moteur recyclage)
- 1 x AD 854 050 (pièce de connexion par en-dessous)
- 2 x AD 858 010 (gaine plate flexible)
- 1 x AD 704 050 (collecteur d'air gaines plates)



- A : installation classique
B : installation à fleur de plan
C : 750 mm si hauteur du plan de travail min. 920 mm.

Non recommandé pour les planchers non isolés thermiquement ($U \geq 0,5 \text{ W/m}^2\text{K}$).

Mesures en mm

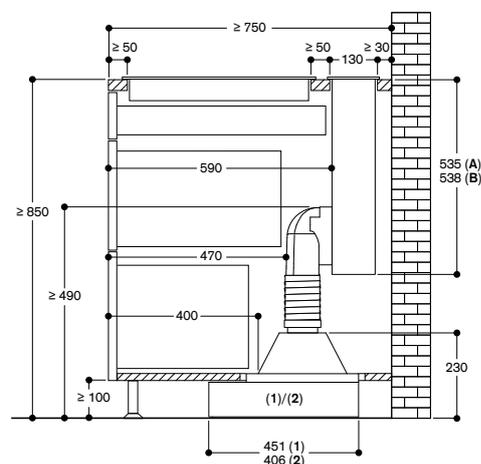
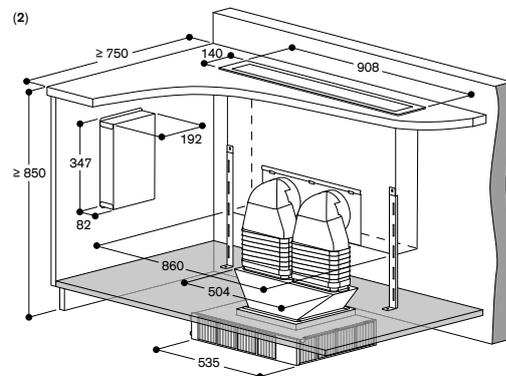
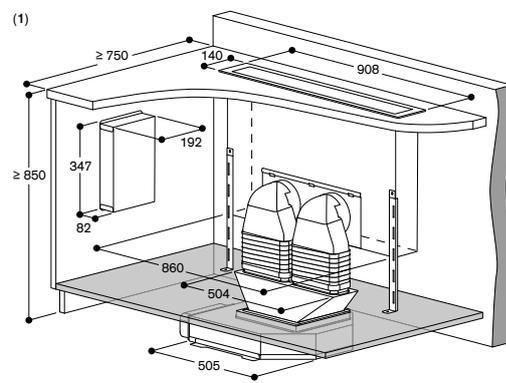
Configuration d'installation 2 AL 400 192 avec AR 413 122 (mode recyclage) ou AR 403 122 (évacuation extérieure)

Bon à savoir

- Le moteur peut être raccordé par l'avant ou l'arrière.
- Le collecteur d'air peut être vissé directement sur le moteur.
- Recyclage : pour une performance optimale, il est nécessaire d'avoir suffisamment d'espace pour l'évacuation de l'air recyclé (min. 400 cm² par moteur). Nous vous conseillons d'installer la grille de ventilation AA 010 410.
- Evacuation extérieure : dans l'exemple ci-dessous la sortie d'air se fait par le côté gauche ; il est également possible de le réaliser par le côté droit mais il faut faire attention aux mesures qui seront différentes.
- Merci de noter que l'installation peut également être réalisée avec des gaines en métal.

Liste des accessoires

- 1 x AR 413 122 (moteur recyclage) ou AR 403 122 (évacuation extérieure)
- 1 x AD 754 049 (pièce de connexion tuyau rond par l'avant ou l'arrière)
- 2 x AD 857 042 (raccord gaine plate adaptateur cylindrique 90°)
- 1 x AD 858 010 (gaine plate flexible)
- 1 x AD 704 050 (collecteur d'air gaines plates)
- 1 x AD 990 091 (adhésif pour étanchéifier les raccords des gaines d'évacuation)



- A : Installation classique
B : Installation à fleur

Mode évacuation extérieure ou recyclage avec moteur séparé :

- 1 : AR 403 122
2 : AR 413 122

Non recommandé pour les planchers non isolés thermiquement ($U \geq 0,5 \text{ W/m}^2\text{K}$).

Mesures en mm

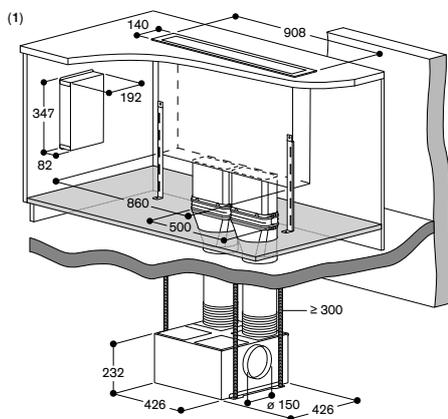
Configuration d'installation 3
AL 400 192 avec AR 400 142 (évacuation extérieure) –
Installation à la cave

Bon à savoir

- Merci de noter que ces installations peuvent également être réalisées avec des gaines en métal.
- Le nombre de gaines et de coudes dépend de la distance entre la hotte AL 400 et le moteur.

Liste des accessoires 1

- 1 x AR 400 142 (évacuation extérieure)
- 1 x AD 854 050 (pièce de connexion pour gaines plates, par en-dessous)
- 2 x AD 857 010 (gaine plate)
- 2 x AD 857 040 (raccord gaine plate)
- 2 x AD 857 041 (gaine plate adaptateur cylindrique)
- 1 x ou plus AD 752 010 (tuyau rond)
- 1 x AD 751 010 (tuyau Aluflex rond)
- 1 x AD 990 091 (adhésif pour étanchéifier les raccords des gaines d'évacuation)

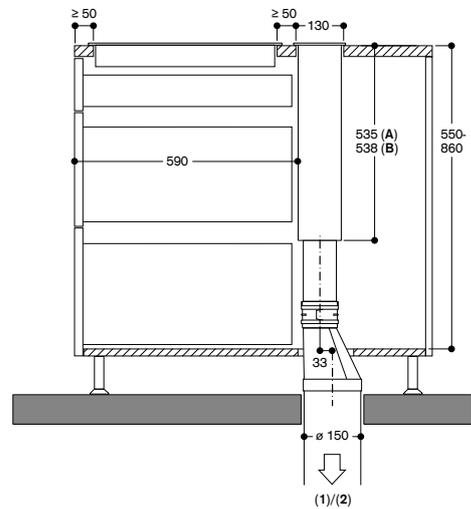
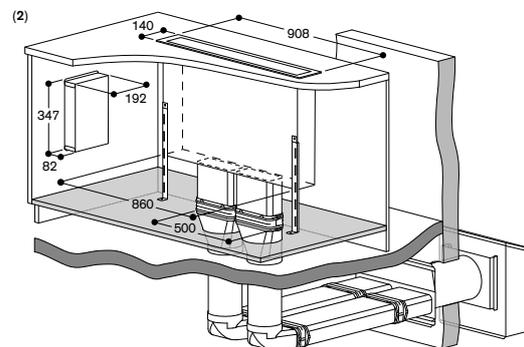


Mesures en mm

Configuration d'installation 4
AL 400 192 avec AR 401 142 (évacuation extérieure) –
Moteur installé sur le mur extérieur de la cave

Liste des accessoires 2

- 1 x AR 401 142 (évacuation extérieure)
- 1 x AD 854 050 (pièce de connexion pour gaines plates, par en-dessous)
- 2 x AD 857 010 (gaine plate)
- 2 x AD 857 040 (raccord gaine plate)
- 2 x AD 857 041 (gaine plate adaptateur cylindrique)
- 1 x ou plus AD 752 010 (tuyau rond)
- 2 x AD 857 042 (gaine plate adaptateur cylindrique)
- 2 x ou plus AD 857 040 (raccord gaine plate)
- 1 x ou plus AD 857 010 (gaine plate)
- 1 x AD 704 050 (collecteur d'air gaines plates)
- 1 x AD 702 052 (tuyau télescopique de traversée murale)
- 1 x AD 990 091 (adhésif pour étanchéifier les raccords des gaines d'évacuation)



- A** : Installation classique
- B** : Installation à fleur

Mode évacuation extérieure avec moteur séparé :

- 1 : AR 400 142
- 2 : AR 401 142

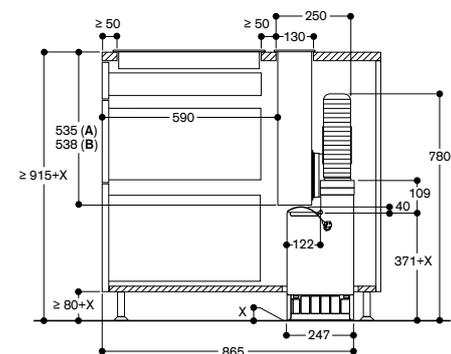
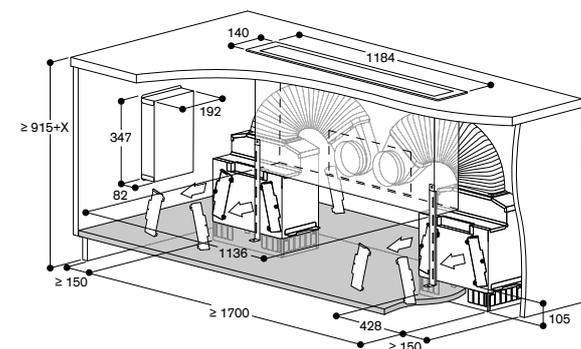
Mesures en mm

Configuration d'installation 5**AL 400 122 avec 2 x AR 410 110 (mode recyclage)****Bon à savoir**

- Les moteurs peuvent être raccordés par l'avant ou l'arrière.
- Recyclage : pour une performance optimale, il est nécessaire d'avoir suffisamment d'espace pour l'évacuation de l'air recyclé (min. 800 cm² - 400 cm² par moteur).
- Nous vous conseillons d'installer la grille de ventilation AA 010 410.
- Merci de noter que ces installations peuvent également être réalisées avec des gaines en métal.

Liste des accessoires

- 2 x AR 410 110 (moteur recyclage)
- 1 x AD 754 049 (pièce de connexion tuyau rond par l'avant ou l'arrière)
- 2 x AD 857 042 (raccord gaine plate adaptateur cylindrique 90°)
- 2 x AD 858 010 (gaine plate flexible)
- 1 x AD 990 091 (adhésif pour étanchéifier les raccords des gaines d'évacuation)



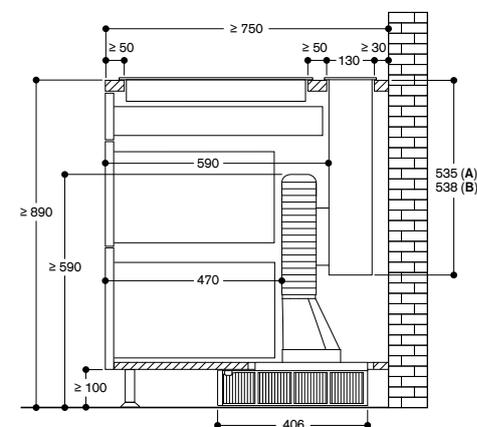
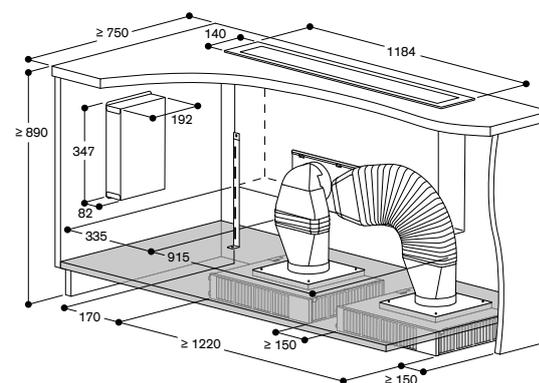
A : installation classique
 B : installation à fleur de plan

Non recommandé pour les planchers non isolés thermiquement ($U \geq 0,5 \text{ W/m}^2\text{K}$).

Mesures en mm

Configuration d'installation 6**AL 400 122 avec 2 x AR 413 122 (mode recyclage)****Liste des accessoires**

- 2 x AR 413 122 (moteur recyclage)
- 1 x AD 754 049 (pièce de connexion tuyau rond par l'avant ou l'arrière)
- 2 x AD 857 042 (raccord gaine plate adaptateur cylindrique 90°)
- 1 x AD 858 010 (gaine plate flexible)
- 2 x AD 857 041 (raccord gaine plate adaptateur cylindrique 90°)
- 1 x AD 990 091 (adhésif pour étanchéifier les raccords des gaines d'évacuation)



A : installation classique
 B : installation à fleur de plan

Non recommandé pour les planchers non isolés thermiquement ($U \geq 0,5 \text{ W/m}^2\text{K}$).

Mesures en mm



AL 200 180 3.479 €

Gaggenau
Black / Verre
Home Connect
Largeur 80 cm
Evacuation extérieure ou mode recyclage



Accessoires d'installation obligatoires
AA 200 910 62.95 €

Kit pour installation
AL 200 180 et AL 200 190 de façon classique sur le plan de travail.
Comprend 2 pièces de largeur 5 mm chacune (à placer à chaque extrémité de la hotte)

Gaggenau Black
AA 200 910 291.95 €

Kit pour installation du moteur à distance (distance maximale 3m).
Combinable avec la hotte de plan de travail AL 200.

VA 200 080 249.95 €

Kit d'installation pour une installation dans une seule découpe de plan de travail
Combinable avec la hotte de plan de travail AL 200 180
Composé d'une barrette de jonction et de barres de renfort pour assurer la stabilité du meuble bas
Compatible avec des meubles de largeur 90 cm, 100 cm ou 120 cm.

Accessoires d'installation
AA 200 880 360.95 €

Module de recyclage de l'air incluant les filtres à charbon CleanAir : fort taux de réduction des odeurs et désactivation des allergènes.

AA 200 882 1.278.95 €

Module de recyclage de l'air avec filtres à charbon actif régénérables: fort taux de réduction des odeurs.
Prolongation de la durée de vie du filtre à charbon actif : régénérable jusqu'à 30 fois dans le four à 200°C.

Accessoires à commander auprès du service après-vente ou via la boutique en ligne www.gaggenau.com
17005381

Filtres à charbon CleanAir de remplacement, avec un fort taux de réduction des odeurs et désactivation des allergènes.
Pour modules de recyclage AA 200 880 et AA 200 890.

Hotte de plan de travail Série 200 AL 200

- Hotte télescopique de plan de travail qui, à l'arrêt, disparaît entièrement dans le plan de travail
- Installation à fleur de plan
- Combinaison parfaite pour une installation à fleur de plan dans une seule découpe avec table Flex Induction Série 200 et CX 482 sans cadre 80 cm
- Panneau de verre transparent pour une intégration discrète dans l'environnement de la cuisine
- Eclairage d'ambiance diffusé par le panneau de verre
- Technologie Guided Air qui assure un fort taux de captation des vapeurs sur l'ensemble de la table de cuisson

Performances

Puissance position 3 / intensive :
Puissance d'aspiration mesurée selon la norme EN 61591.
Puissance acoustique mesurée selon EN 60704-3.
Réduction des odeurs en recyclage selon EN 61591.
Puissance en évacuation:
501 / 775 m³/h.
62 / 70 dB (A) re 1 pW.
Puissance en recyclage:
447 / 562 m³/h.
65 / 70 dB (A) re 1 pW.

Caractéristiques

Eclairage d'ambiance blanc en périphérie du panneau de verre.
La couleur peut être modifiée via l'application Home Connect.
Fonction Automatique avec temporisation contrôlée par Sensor.
3 vitesses électroniques et 1 position intensive.
Témoin de saturation du filtre à graisse.
Indicateur de saturation du filtre à charbon actif.
2 filtres à graisse métalliques grande surface livrés de série, faciles à retirer et lavables au lave-vaisselle.
Sécurité anti-débordement : 170 ml de capacité au niveau du filtre à graisse et capacité supplémentaire de 600 ml au niveau du moteur.
Filtre à charbon actif CleanAir facilement extractibles par le haut pour le mode recyclage de l'air.
Cadre en aluminium anodisé Gaggenau Black.
1 panneau de commande pour le réglage des niveaux puissances et 1 panneau de commande pour le contrôle de la technologie Guided Air.
Technologie d'aspiration très efficace, moteur BLDC.
Flexibilité d'installation du moteur, soit à l'avant de la hotte (pour une installation murale compacte), soit à l'arrière (sans perte de place dans les tiroirs placés sous la table de cuisson), soit séparée de la hotte (distance max. 3m).

Fonctions numériques (Home Connect)

Contrôle de la ventilation basée sur la table de cuisson (avec table de cuisson compatible).
Contrôle et réglage à distance.
Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur Home Connect en page 417.

Consommations

Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle de A+++ à D.
Consommation énergétique 36.9 kWh/an.
Classe d'efficacité d'aspiration A.
Classe d'efficacité d'éclairage -.
Classe d'efficacité du filtre anti-graisse B.
Niveau sonore min. 39 dB / max. 62 dB position normale.

Conseils d'installation

La hotte de plan de travail ne peut pas être combinée avec une table de cuisson au gaz, ni avec les Vario de cuisson spéciaux tels que Vario Teppan Yaki ou Vario Gril électrique.

La longueur de gaine équivalente pour assurer de bonnes performances est Lmax 28 m. (se référer pages 230-231)

Compatible avec les tables induction sans cadre de la Série 400 (CX 482) ou de la Série 200 (CI 282 / CI 283), pour une installation à fleur de plan dans une seule découpe.
Pour une installation dans une seule découpe, l'accessoire d'installation VA 200 080 doit être placé entre les 2 appareils. Il comprend une barrette de jonction et des barres de renfort pour assurer la stabilité du meuble bas.
Compatible avec tables induction avec cadre de la Série 400 (CX482 / VI482) ou de la Série 200 (CI282 / CI283), dans 2 découpes séparées pour une installation classique sur le plan de travail.
L'accessoire AA 200 910 est nécessaire pour une installation classique.

La hotte de plan de travail peut être installée soit dans un meuble bas, soit entre deux meubles bas (ex. installation dans un îlot profondeur supérieure à 100 cm).
Largeur des meubles bas 90 cm, 100 cm ou 120 cm.

Pour assurer une performance d'aspiration optimale il est déconseillé d'installer des meubles hauts au-dessus de la hotte de plan de travail.

Les distances suivantes doivent être respectées:
- 65 cm entre la hotte de plan de travail et les étagères ouvertes.
- 50 cm à gauche et à droite entre la hotte de plan de travail et un mur latéral ou des meubles adjacents.
- 5 cm entre le cadre de la hotte de plan de travail et le mur.
- 2 cm entre la zone d'aspiration du Guided Air et la paroi d'un meuble adjacent.

L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes.
Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.
Épaisseur du plan de travail recommandée pour une installation à fleur de plan dans une seule découpe: 16 - 45 mm.

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

Le moteur doit rester accessible dans toutes les configurations d'installation. Pour l'installation du moteur à distance, il faut commander le kit d'installation AA 200 910 (qui comprend les couvercles pour obturer les sorties d'air). La distance maximale entre la hotte de plan de travail et le moteur est de 3 m.

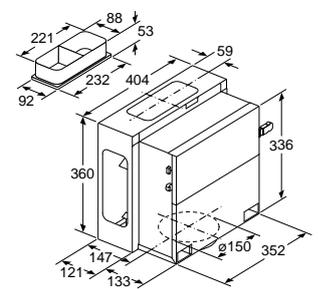
En mode évacuation, prévoyez l'installation d'un clapet anti-retour avec une pression d'ouverture de max. 65 Pa. En mode évacuation extérieure, il faut toujours s'assurer d'un apport d'air extérieur suffisant si l'appareil est utilisé en même temps qu'un foyer avec cheminée.

Pour une performance optimale en mode recyclage, nous recommandons une surface d'au moins 400 cm² pour la circulation de l'air recyclé. Un module de recyclage de l'air est obligatoire pour le fonctionnement de l'appareil en mode recyclage.

Valeurs de raccordement

Puissance totale: 300 W.
Câble de raccordement 1.3 m, avec prise.
Consommation en mode veille/display éteint: 0,4 W.

AA 200 910

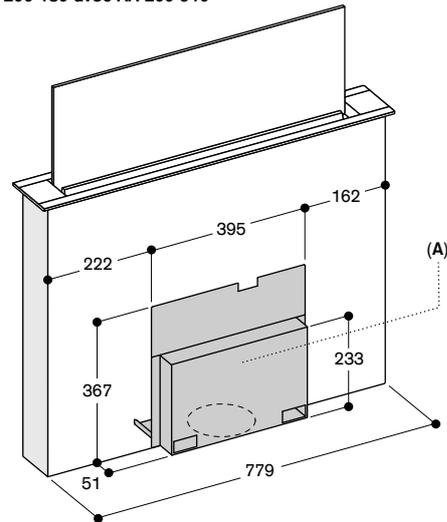


Mesures en mm

*Classe d'efficacité énergétique : sur une échelle de classification de A+++ à D.

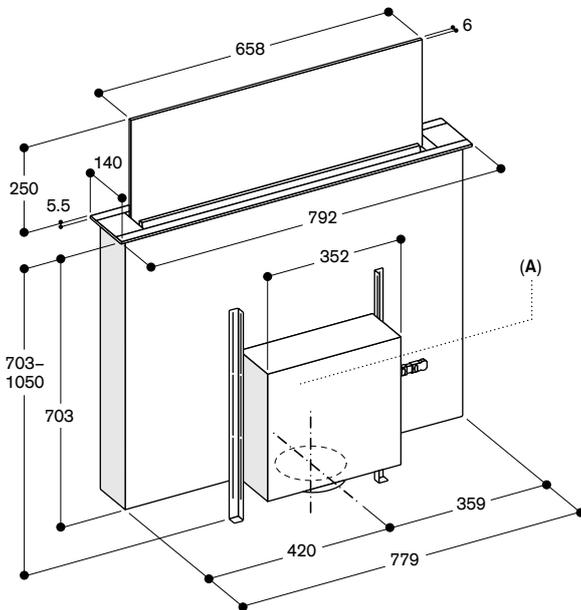


AL 200 180 avec AA 200 910



A: Le cache doit toujours rester accessible, même après l'installation
Le cache peut être installé à l'avant ou à l'arrière de l'appareil

Mesures en mm



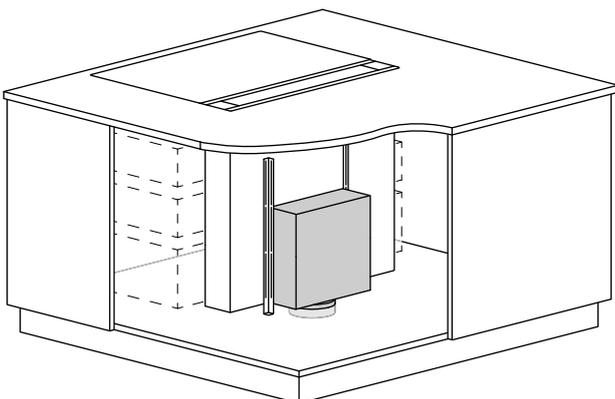
A: Installation flexible de l'unité de ventilation à l'avant, à l'arrière ou à distance de l'appareil (kit d'installation requis - distance max. 3 m)
Le moteur doit être accessible dans toutes les configurations d'installation

Le moteur doit être accessible dans toutes les configurations d'installation

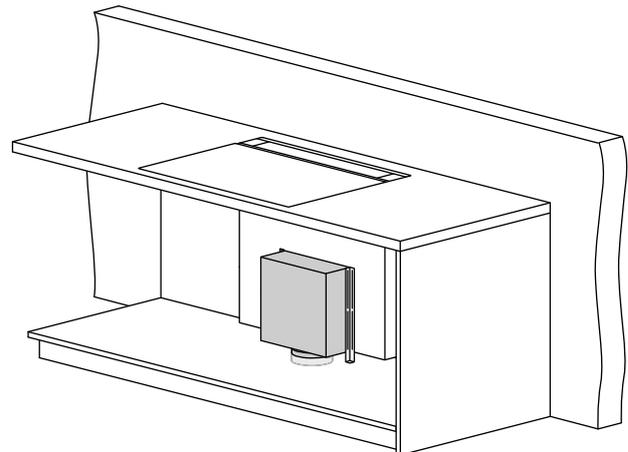
Non recommandé pour les murs extérieurs ou planchers non isolés thermiquement ($U \geq 0,5 \text{ W/m}^2\text{K}$).

Mesures en mm

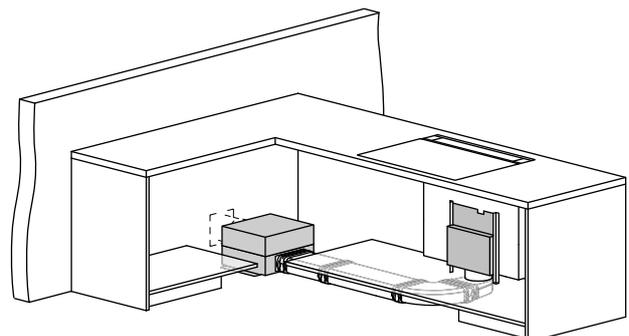
Exemple de configuration - Moteur placé à l'arrière



Exemple de configuration - Moteur placé à l'avant

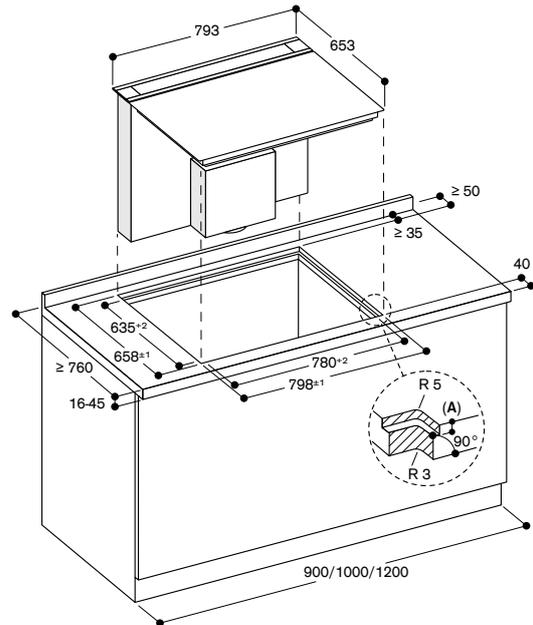
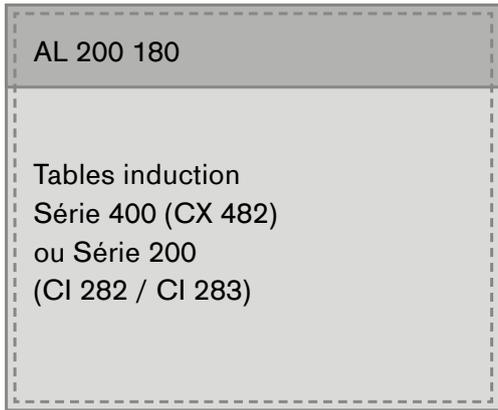


Exemple de configuration - Moteur placé à distance avec AA 200 910



Combinaison d'installation avec table induction sans cadre dans une seule découpe

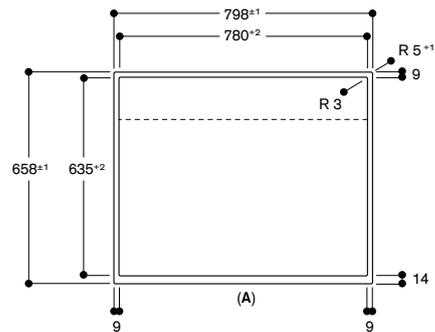
Installation à fleur de plan



A: 6.5^{+0.5} mm

Mesures en mm

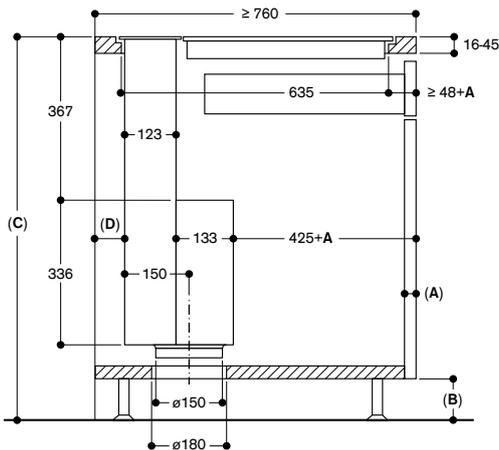
Vue de dessus



A: Avant

Mesures en mm

Vue latérale



A: Epaisseur de la façade avant

B: ≥ 60 mm pour la circulation de l'air recyclé

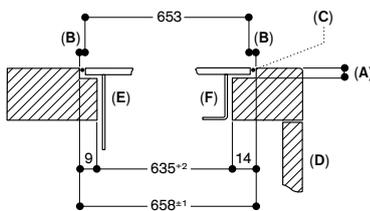
≥ 100 mm pour l'évacuation de l'air avec des conduits dans la plinthe

C: ≥ 850 mm pour l'évacuation de l'air avec des conduits dans la plinthe

D: ≥ 20 mm entre la zone d'aspiration Guided Air et la paroi arrière du meuble bas

Mesures en mm

Coupe transversale



A: 6.5^{+0.5} mm

B: 2.5 mm

C: Remplissage avec du silicone

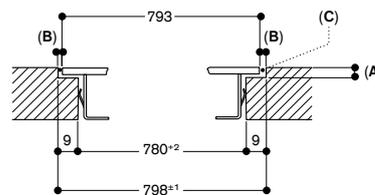
D: Avant

E: Hotte de plan de travail

F: Plaque de cuisson à induction

Mesures en mm

Coupe longitudinale



A: 6.5^{+0.5} mm

B: 2.5 mm

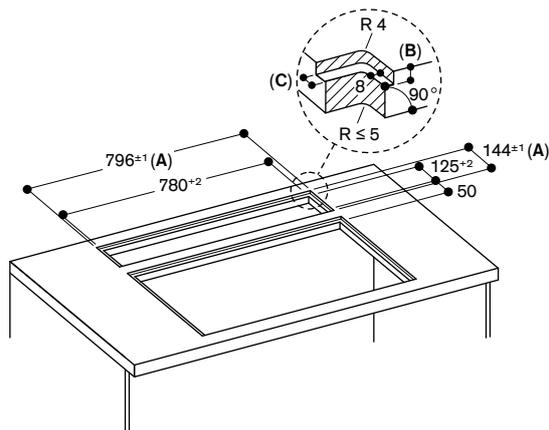
C: Remplissage avec du silicone

Mesures en mm

Combinaison d'installation avec table induction sans cadre
dans 2 découpes séparées
Installation à fleur de plan

AL 200 180

Tables induction
Série 400 (CX 482 / VI 482)
ou Série 200
(CI 282 / CI 283)



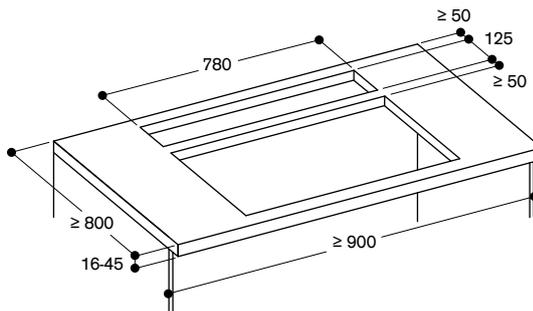
A: inclus 2 mm joint silicone sur tout le pourtour
B: 5,5 mm
C: 9,5 mm

Mesures en mm

Combinaison d'installation avec table induction dans 2 découpes séparées
Installation classique

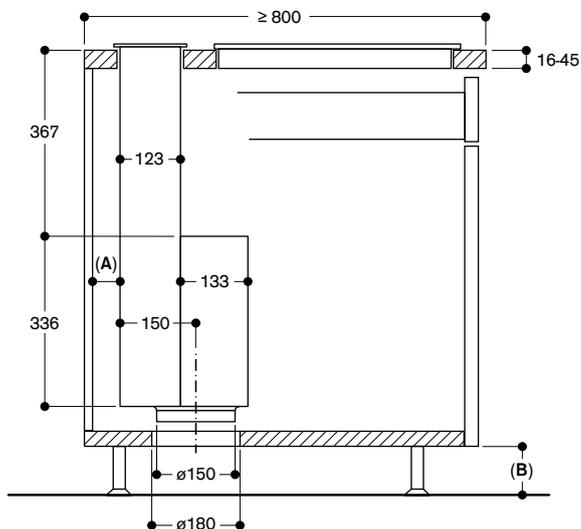
AL 200 180

Tables induction
Série 400 (CX 482 / VI 482)
ou Série 200
(CI 282 / CI 283)

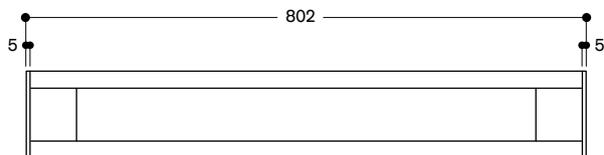


Mesures en mm

Vue latérale



Vue de dessus



Mesures en mm

A: ≥ 20 mm entre la zone d'aspiration Guided Air et la paroi arrière du meuble bas
B: ≥ 60 mm pour la circulation de l'air recyclé
 ≥ 100 mm pour l'évacuation de l'air avec des conduits dans la plinthe

Mesures en mm



AL 200 190 3.749 €

Gaggenau
Black / Verre
Home Connect
Largeur 90 cm
Évacuation extérieure ou mode recyclage



Accessoires d'installation obligatoires
AA 200 900 62.95 €

Kit pour installation
AL 200 180 et AL 200 190 de façon classique sur le plan de travail.
Comprend 2 pièces de largeur 5 mm chacune (à placer à chaque extrémité de la hotte)
Gaggenau Black
AA 200 910 291.95 €
Kit pour installation du moteur à distance (distance maximale 3m).
Combinable avec la hotte de plan de travail AL 200.

VA 200 090 249.95 €

Kit d'installation pour une installation dans une seule découpe de plan de travail
Combinable avec la hotte de plan de travail AL 200 190.
Composé d'une barrette de jonction et de barres de renfort pour assurer la stabilité du meuble bas
Compatible avec des meubles de largeur 90 cm, 100 cm ou 120 cm.

Accessoires d'installation
AA 200 890 360.95 €

Module de recyclage de l'air incluant les filtres à charbon CleanAir : fort taux de réduction des odeurs et désactivation des allergènes.

AA 200 892 1.278.95 €

Module de recyclage de l'air avec filtres à charbon actif régénérables : fort taux de réduction des odeurs.
Prolongation de la durée de vie du filtre à charbon actif : régénérable jusqu'à 30 fois dans le four à 200°C.

Accessoires à commander auprès du service après-vente ou via la boutique en ligne www.gaggenau.com
17005381

Filtres à charbon CleanAir de remplacement, avec un fort taux de réduction des odeurs et désactivation des allergènes.
Pour modules de recyclage AA 200 880 et AA 200 890.

Hotte de plan de travail Série 200 AL 200

- Hotte télescopique de plan de travail qui, à l'arrêt, disparaît entièrement dans le plan de travail
- Combinaison parfaite pour une installation à fleur de plan dans une seule découpe avec table Flex Induction Série 200 et CX 492 sans cadre 90 cm
- Ecran en verre transparent pour une intégration discrète dans l'environnement de la cuisine
- Éclairage d'ambiance diffusé par l'écran en verre
- Technologie Guided Air qui assure un fort taux de captation des vapeurs sur l'ensemble de la table de cuisson

Performances

Puissance position 3 / intensive :
Puissance d'aspiration mesurée selon la norme EN 61591.
Puissance acoustique mesurée selon EN 60704-3.
Puissance en évacuation:
519 / 833 m³/h
61 / 71 dB (A).
Puissance en recyclage:
472 / 620 m³/h
65 / 71 dB (A).

Caractéristiques

Éclairage d'ambiance blanc en périphérie du panneau de verre.
La couleur peut être modifiée via l'application Home Connect.
Fonction Automatique avec temporisation contrôlée par Sensor.
3 vitesses électroniques et 1 position intensive.
Témoin de saturation du filtre à graisse.
Indicateur de saturation du filtre à charbon actif.
2 filtres à graisse métalliques grande surface livrés de série, faciles à retirer et lavables au lave-vaisselle.
Sécurité anti-débordement : 170 ml de capacité au niveau du filtre à graisse et capacité supplémentaire de 600 ml au niveau du moteur.
Filtre à charbon actif CleanAir facilement extractibles par le haut pour le mode recyclage de l'air.
Cadre en aluminium anodisé Gaggenau Black.
1 panneau de commande pour le réglage des niveaux puissances et 1 panneau de commande pour le contrôle de la technologie Guided Air.
Technologie d'aspiration très efficace, moteur BLDC.
Flexibilité d'installation du moteur, soit à l'avant de la hotte (pour une installation murale compacte), soit à l'arrière (sans perte de place dans les tiroirs placés sous la table de cuisson), soit séparée de la hotte (distance max. 3 m).

Fonctions numériques (Home Connect)

Contrôle de la ventilation basée sur la table de cuisson (avec table de cuisson compatible).
Contrôle et réglage à distance.
Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur Home Connect en page 417.

Consommations

Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle de A+++ à D.
Consommation énergétique 37,8 kWh/an.
Classe d'efficacité d'aspiration A.
Classe d'efficacité d'éclairage.
Classe d'efficacité du filtre anti-graisse C.
Niveau sonore min.41 dB/ max.62 dB position normale.

Conseils d'installation

La hotte de plan de travail ne peut pas être combinée avec une table de cuisson au gaz, ni avec les Vario de cuisson spéciaux tels que Vario Teppan Yaki ou Vario Gril électrique.

La longueur de gaine équivalente pour assurer de bonnes performances est Lmax 28 m. (se référer pages 230-231)

Compatible avec les tables induction sans cadre de la Série 400 (CX 492) ou de la Série 200 (CI 292), pour une installation à fleur de plan dans une seule découpe.
Pour une installation dans une seule découpe, l'accessoire d'installation VA 200 090 doit être placé entre les 2 appareils. Il comprend une barrette de jonction et des barres de renfort pour assurer la stabilité du meuble bas.
Compatible avec tables induction avec cadre de la Série 400 (CX482 / VI482) ou de la Série 200 (CI282 / CI283), dans 2 découpes séparées pour une installation classique sur le plan de travail.
L'accessoire AA 200 900 est nécessaire pour une installation classique.

La hotte de plan de travail peut être installée soit dans un meuble bas, soit entre deux meubles bas (ex. installation dans un îlot profondeur supérieure à 100 cm).
Largeur des meubles bas 90 cm, 100 cm ou 120 cm.
Pour assurer une performance d'aspiration optimale il est déconseillé d'installer des meubles hauts au-dessus de la hotte de plan de travail.
Les distances suivantes doivent être respectées:
- 65 cm entre la hotte de plan de travail et les étagères ouvertes.
- 50 cm à gauche et à droite entre la hotte de plan de travail et un mur latéral ou des meubles adjacents.
- 5 cm entre le cadre de la hotte de plan de travail et le mur.
- 2 cm entre la zone d'aspiration du Guided Air et la paroi d'un meuble adjacent.

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

Épaisseur du plan de travail recommandée pour une installation à fleur de plan dans une seule découpe: 16 mm (avec CX 492), 30 mm (avec VL 492) - max 45 mm.
La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces. Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.

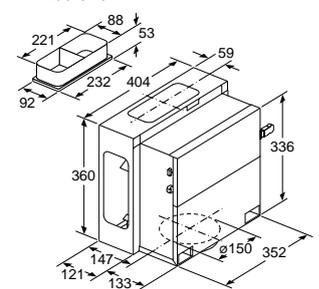
Le moteur doit rester accessible dans toutes les configurations d'installation.
Pour l'installation du moteur à distance, il faut commander le kit d'installation AA 200 910 (qui comprend les couvercles pour obturer les sorties d'air). La distance maximale entre la hotte de plan de travail et le moteur est de 3 m.
En mode évacuation, prévoir l'installation d'un clapet anti-retour avec une pression d'ouverture de max. 65 Pa.

En mode évacuation extérieure, il faut toujours s'assurer d'un apport d'air extérieur suffisant si l'appareil est utilisé en même temps qu'un foyer avec cheminée.
Pour une performance optimale en mode recyclage, nous recommandons une surface d'au moins 400 cm² pour la circulation de l'air recyclé.
Un module de recyclage de l'air est obligatoire pour le fonctionnement de l'appareil en mode recyclage.

Valeurs de raccordement

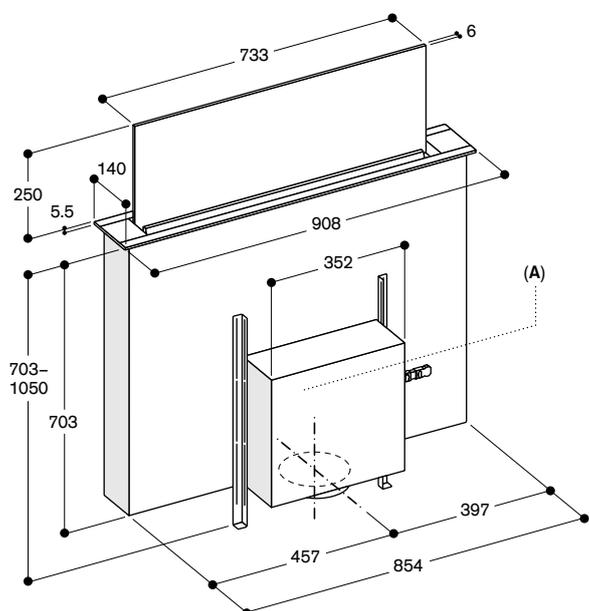
Puissance totale: 300 W.
Câble de raccordement 1.3 m, avec prise.
Consommation Standby/Display éteint 0.4 W.
Pour désactiver la fonction WIFI, se référer à la notice d'utilisation.

AA 200 910



Mesures en mm

*Classe d'efficacité énergétique : sur une échelle de classification de A+++ à D.



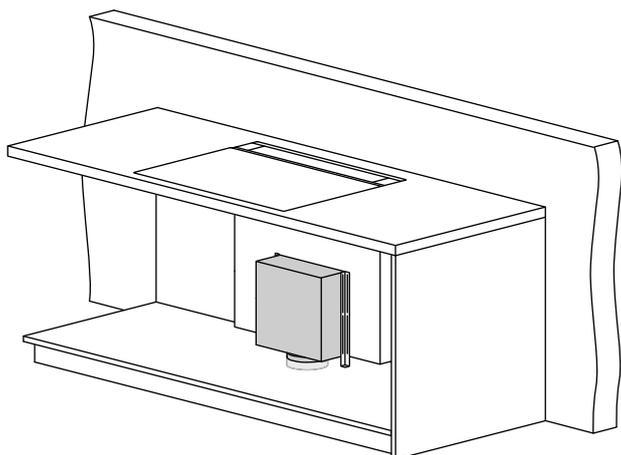
A: Installation flexible de l'unité de ventilation à l'avant, à l'arrière ou à distance de l'appareil (kit d'installation requis - distance max. 3 m)
Le moteur doit être accessible dans toutes les configurations d'installation

Le moteur doit être accessible dans toutes les configurations d'installation

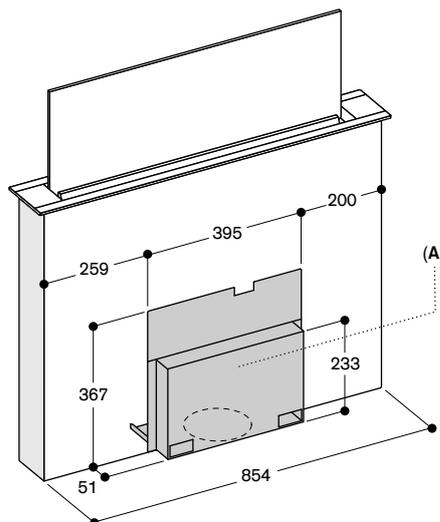
Non recommandé pour les murs extérieurs ou planchers non isolés thermiquement ($U \geq 0,5 \text{ W/m}^2\text{K}$).

Mesures en mm

Exemple de configuration - Moteur placé à l'avant



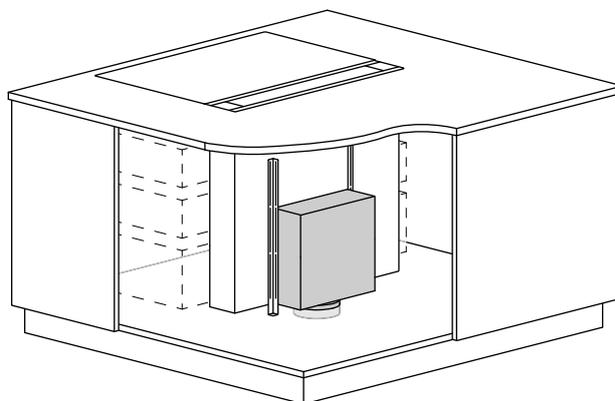
AL 200 190 avec AA 200 910



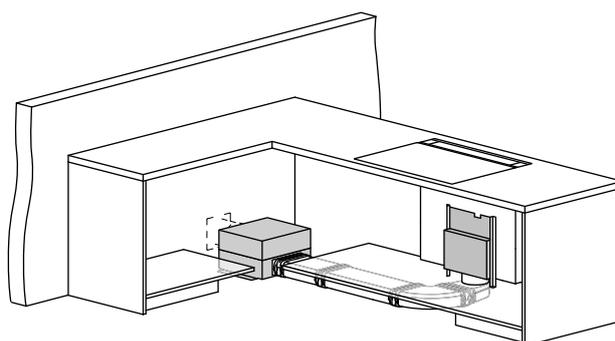
A: Le cache doit toujours rester accessible, même après l'installation
Le cache peut être installé à l'avant ou à l'arrière de l'appareil

Mesures en mm

Exemple de configuration - Moteur placé à l'arrière



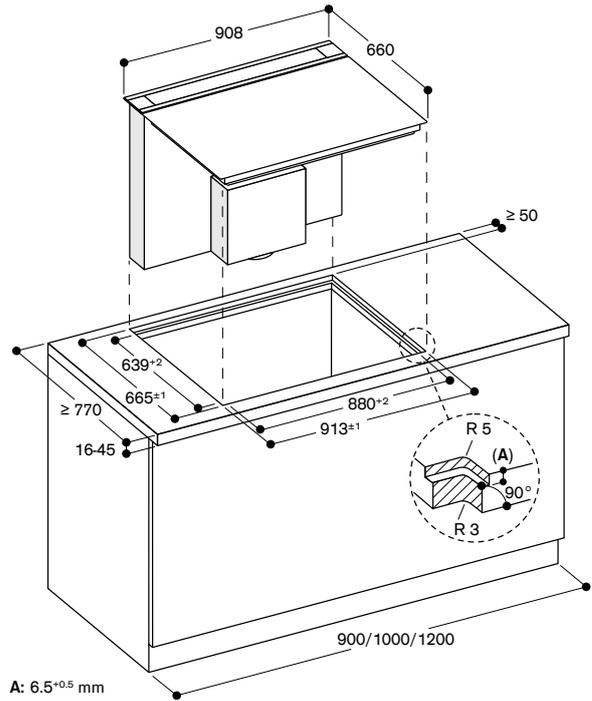
Exemple de configuration - Moteur placé à distance avec AA 200 910



Combinaison d'installation avec table induction sans cadre dans une seule découpe
 Installation à fleur de plan

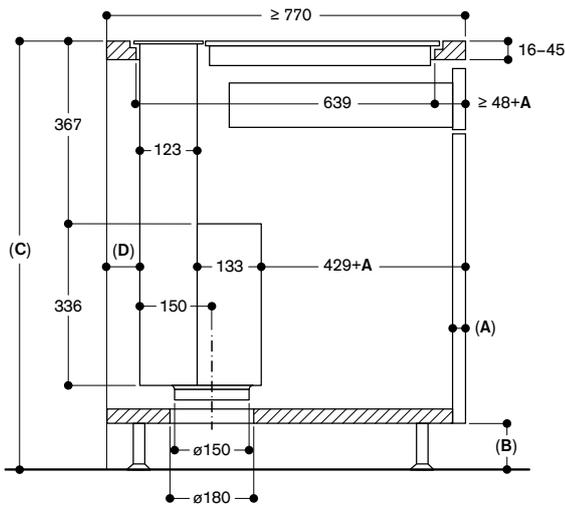
AL 200 190

Tables induction
 Série 400 (CX 492)
 ou Série 200 (CI 292)



A: $6.5^{+0.5}$ mm
 Mesures en mm

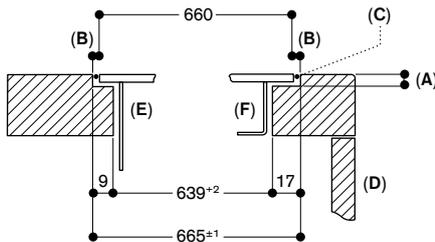
Vue latérale



- A: Epaisseur de la façade avant
- B: ≥ 60 mm pour la circulation de l'air recyclé
 ≥ 100 mm pour l'évacuation de l'air avec des conduits dans la plinthe
- C: ≥ 850 mm pour l'évacuation de l'air avec des conduits dans la plinthe
- D: ≥ 20 mm entre la zone d'aspiration Guided Air et la paroi arrière du meuble bas

Mesures en mm

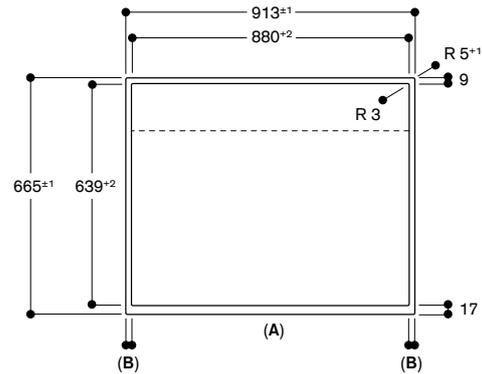
Coupe transversale



- A: $6.5^{+0.5}$ mm
- B: 2,5 mm
- C: Remplissage avec du silicone
- D: Avant
- E: Hotte de plan de travail
- F: Plaque de cuisson à induction

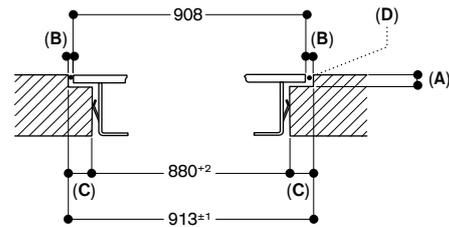
Mesures en mm

Vue de dessus



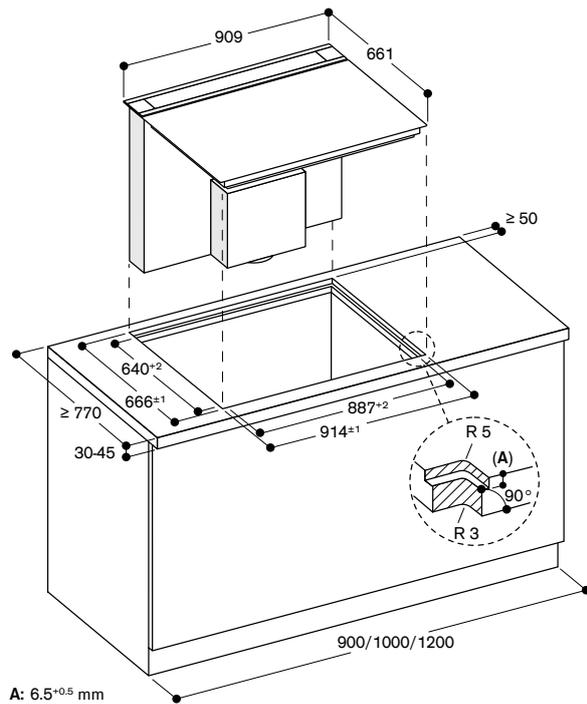
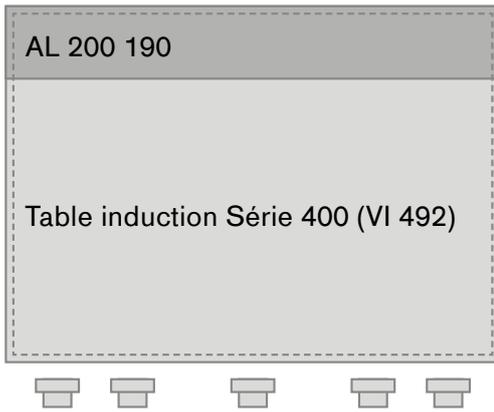
- A: Avant
 - B: 16,5 mm
- Mesures en mm

Coupe longitudinale



- A: $6.5^{+0.5}$ mm
- B: 2,5 mm
- C: 16,5 mm
- D: remplissage avec du silicone

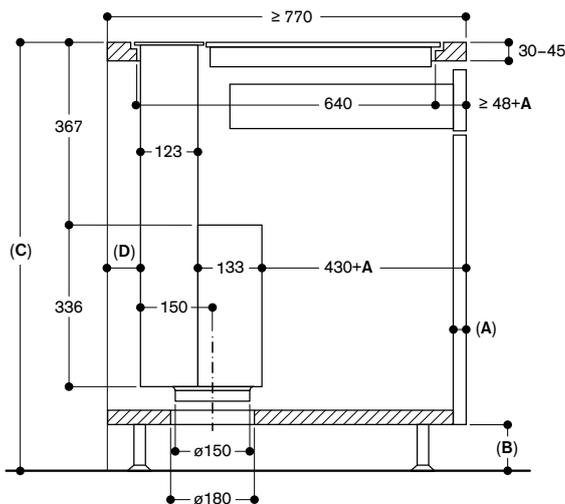
Mesures en mm



A: $6.5^{+0.5}$ mm

Mesures en mm

Vue latérale



A: Epaisseur de la façade avant

B: ≥ 60 mm pour la circulation de l'air recyclé

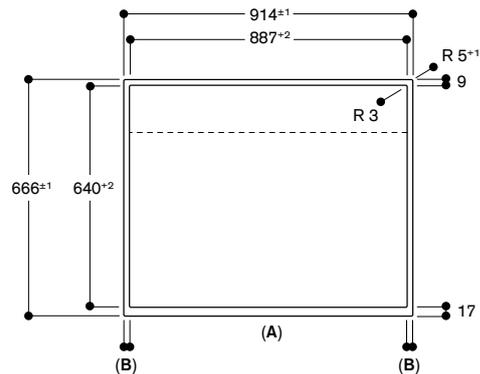
≥ 100 mm pour l'évacuation de l'air avec des conduits dans la plinthe

C: ≥ 850 mm pour l'évacuation de l'air avec des conduits dans la plinthe

D: ≥ 20 mm entre la zone d'aspiration Guided Air et la paroi arrière du meuble bas

Mesures en mm

Vue de dessus

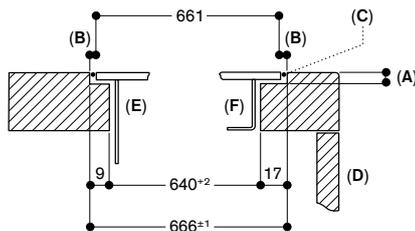


A: Avant

B: 13,5 mm

Mesures en mm

Coupe transversale



A: $6.5^{+0.5}$ mm

B: 2,5 mm

C: Remplissage avec du silicone

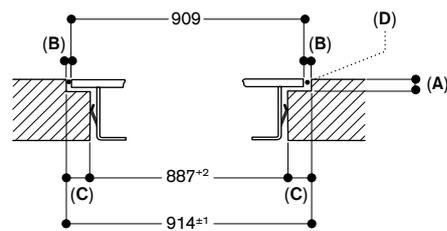
D: Avant

E: Hotte de plan de travail

F: Plaque de cuisson à induction

Mesures en mm

Coupe longitudinale



A: $6.5^{+0.5}$ mm

B: 2,5 mm

C: 13,5 mm

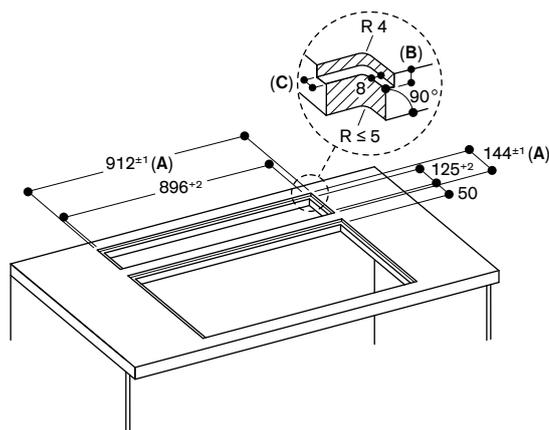
D: remplissage avec du silicone

Mesures en mm

Combinaison d'installation avec table induction sans cadre dans 2 découpes séparées
Installation à fleur de plan

AL 200 190

Tables induction
Série 400 (CX 492 / VI 492)
ou Série 200 (CI 292)



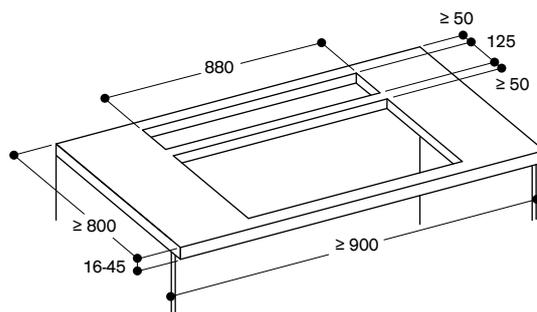
A: inclus 2 mm joint silicone sur tout le pourtour
B: 5,5 mm
C: 9,5 mm

Mesures en mm

Combinaison d'installation avec table induction dans 2 découpes séparées
Installation classique

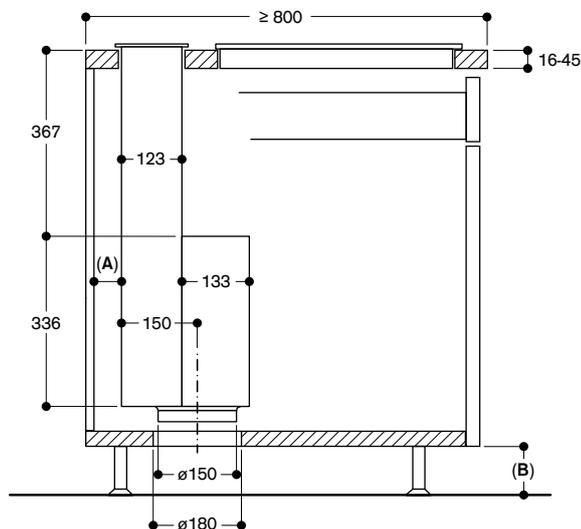
AL 200 190

Tables induction
Série 400 (CX 492 / VI 492)
ou Série 200 (CI 292)



Mesures en mm

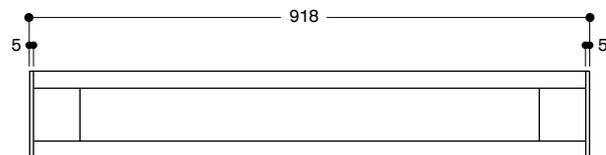
Vue latérale



A: ≥ 20 mm entre la zone d'aspiration Guided Air et la paroi arrière du meuble bas
B: ≥ 60 mm pour la circulation de l'air recyclé
 ≥ 100 mm pour l'évacuation de l'air avec des conduits dans la plinthe

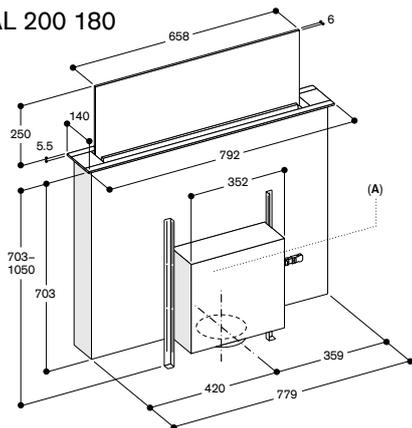
Mesures en mm

Vue de dessus

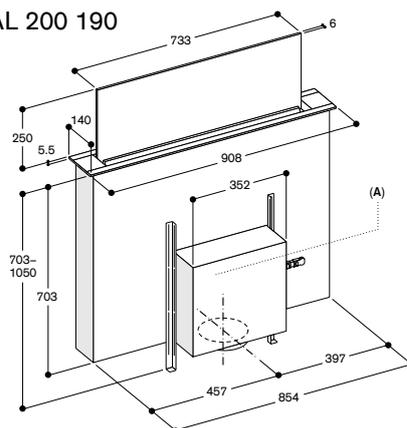


Mesures en mm

AL 200 180



AL 200 190

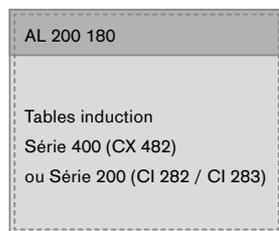


A: Installation flexible de l'unité de ventilation à l'avant, à l'arrière ou à distance de l'appareil (kit d'installation requis - distance max. 3 m)
Le moteur doit être accessible dans toutes les configurations d'installation
Le moteur doit être accessible dans toutes les configurations d'installation
Non recommandé pour les murs extérieurs ou planchers non isolés thermiquement ($U \geq 0,5 \text{ W/m}^2\text{K}$).
Mesures en mm

A: Installation flexible de l'unité de ventilation à l'avant, à l'arrière ou à distance de l'appareil (kit d'installation requis - distance max. 3 m)
Le moteur doit être accessible dans toutes les configurations d'installation
Le moteur doit être accessible dans toutes les configurations d'installation
Non recommandé pour les murs extérieurs ou planchers non isolés thermiquement ($U \geq 0,5 \text{ W/m}^2\text{K}$).
Mesures en mm

Installation à fleur de plan de travail

Combinaison avec table induction sans cadre dans une seule découpe

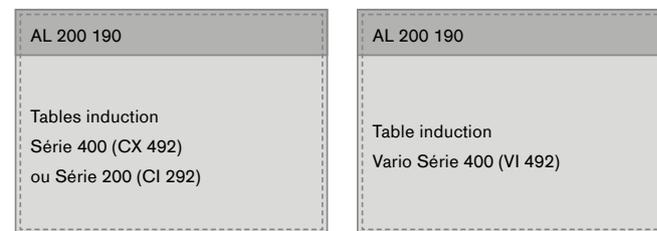


Dimensions pour les découpes page 234

Accessoire d'installation Kit installation VA 200 080

Installation à fleur de plan de travail

Combinaison avec table induction sans cadre dans une seule découpe



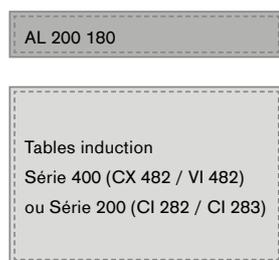
Dimensions pour les découpes page 238

Accessoire d'installation Kit installation VA 200 090

Dimensions pour les découpes page 239

Kit installation VA 200 090

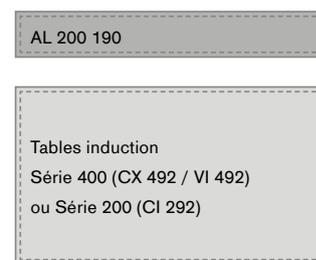
Combinaison avec table induction sans cadre dans 2 découpes séparées



Dimensions pour les découpes page 235

Accessoire d'installation -

Combinaison avec table induction sans cadre dans 2 découpes séparées

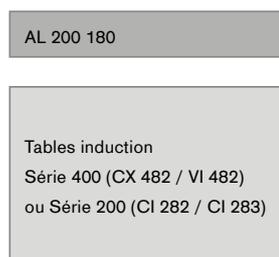


Dimensions pour les découpes page 240

Accessoire d'installation -

Installation classique

Combinaison avec table induction dans 2 découpes séparées

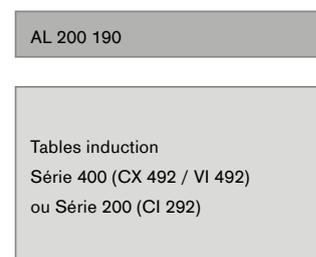


Dimensions pour les découpes page 235

Accessoire d'installation Kit installation AA 200 900

Installation classique

Combinaison avec table induction dans 2 découpes séparées



Dimensions pour les découpes page 240

Accessoire d'installation Kit installation AA 200 900



VL 414 115 2.569 €

Inox
Largeur 15,5 cm
Evacuation extérieure ou mode recyclage
Home Connect
Livré sans moteur (à commander selon configuration)
Livré sans Bouton de commande (à commander séparément)



Accessoires d'installation obligatoires

CKV 410 000 279.95 €

Bouton de commande Noir Série 400 pour VL 414
Contrôle électronique.
Le Set est composé d'1 bouton de commande.

CKV 410 010 207.95 €

Bouton de commande Inox Série 400 pour VL 414
Contrôle électronique.
Le Set est composé d'1 bouton de commande.

Accessoires d'installation en option

AD 410 040 87.95 €

Pièce de connexion flexible pour VL 414 et VL 200
Ø 150 mm plat.

AD 851 041 137.95 €

Pièce de connexion pour VL 414 et VL 200 pour extension avec gaine plate Ø150 mm pour plan de travail très profond.

VA 420 004 160.95 €

Barrette de jonction pour installation à fleur de plan de plusieurs appareils Vario Série 400.

VA 420 010 160.95 €

Barrette de jonction pour installation classique sur le plan de travail de plusieurs appareils Vario Série 400.

Accessoires en option

AA 400 510 273.95 €

Module adaptateur pour contacteur de fenêtre.

AA 414 010 70.95 €

Défecteur d'air pour installation VL 414 à côté d'appareils de cuisson gaz.

Vario Aérateur Série 400

VL 414

- Système de ventilation très performant et particulièrement silencieux, notamment avec le caisson moteur séparé AR 410 110
- Bouton de commande pour un contrôle précis et une personnalisation: disponible en inox massif ou avec un revêtement noir robuste, à commander séparément
- Fonction Automatique contrôlée par Sensor, adapte la puissance d'aspiration au volume des vapeurs de cuisson
- Planification et installation faciles
- Cadre en inox massif d'une épaisseur de 3 mm travaillé avec une grande précision
- Peut être installé sur le plan de travail avec cadre apparent ou à fleur de plan
- Se combine parfaitement avec les Vario de la Série 400

Performances

Les données de puissance dépendent du moteur séparé associé, voir tableau page 298.

Caractéristiques

Bouton de commande avec anneau lumineux. (à commander séparément).
3 vitesses électroniques et 1 position intensive.
Ajustement automatique de la performance du système de ventilation, contrôlé par Sensor.
Fonction Temporisation automatique par Sensor ou réglage manuel.
Filtre anti-graisse métallique avec un fort taux d'absorption des graisses.
Bac receveur pour filtre anti-graisse, amovible, lavable au lave-vaisselle.
Témoin de saturation des filtres anti-graisse et charbon actif.
Flux d'air intérieur optimisé pour un guidage de la circulation de l'air efficace.
Fonction Aspiration intermittente, 6 min.
Grille de ventilation émaillée, lavable au lave-vaisselle.
Coude de raccordement pour évacuation de l'air, livré de série.
Zone en cas de débordement, capacité 250 ml.

Fonctions numériques (Home Connect)

Contrôle de la ventilation basé sur le réglage de la table de cuisson (avec la table de cuisson compatible).
Contrôle et commande à distance.
Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur Home Connect en page 417.

Consommations

Les valeurs de consommation correspondent à la configuration avec le moteur AR 403 122.
Classe d'efficacité énergétique A+ sur une échelle de A+++ à D.
Consommation énergétique 40.4 kWh/an.
Classe d'efficacité d'aspiration A.
Classe d'efficacité d'éclairage -.
Classe d'efficacité du filtre anti-graisse B.
Niveau sonore min. 57 dB / max. 71 dB position normale.

En combinaison avec les moteurs correspondants, voir pages 274 - 276 - 277 - 278 - 279



• AR 400 142



• AR 401 142



• AR 403 122



• AR 413 122



• AR 410 110

Conseils d'installation

La longueur de gaine équivalente pour assurer de bonnes performances est Lmax 26 m. (se référer pages 230-231)

Il est recommandé d'installer un moteur par VL.
Largeur maximale de la table de cuisson entre 2 VL : 80 cm à l'exception de CX 482.
Le Vario Gril électrique et le Vario Gaz Wok doivent être placés entre 2 VL.
Le mode recyclage n'est pas recommandé dans le cas de l'installation d'un Vario Gril électrique.
En cas d'utilisation à côté d'un appareil gaz, le déflecteur d'air AA 414 010 est recommandé pour assurer la performance maximale de la table de cuisson.

L'appareil s'intègre dans le plan de travail par le dessus.
Selon le type d'installation (sur le plan avec cadre apparent ou à fleur de plan), l'emplacement de la découpe du plan de travail et le positionnement des boutons de commande peuvent varier.
Lors d'une combinaison de plusieurs Vario Série 400, une barrette de jonction VA 420 doit être insérée entre chaque appareil. Prévoir la barrette de jonction adéquate selon le type d'installation.

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

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

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

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

Si le conduit d'une hotte en mode d'évacuation extérieure est relié au conduit d'évacuation d'une cheminée ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée.

Merci de consulter les données d'installation.

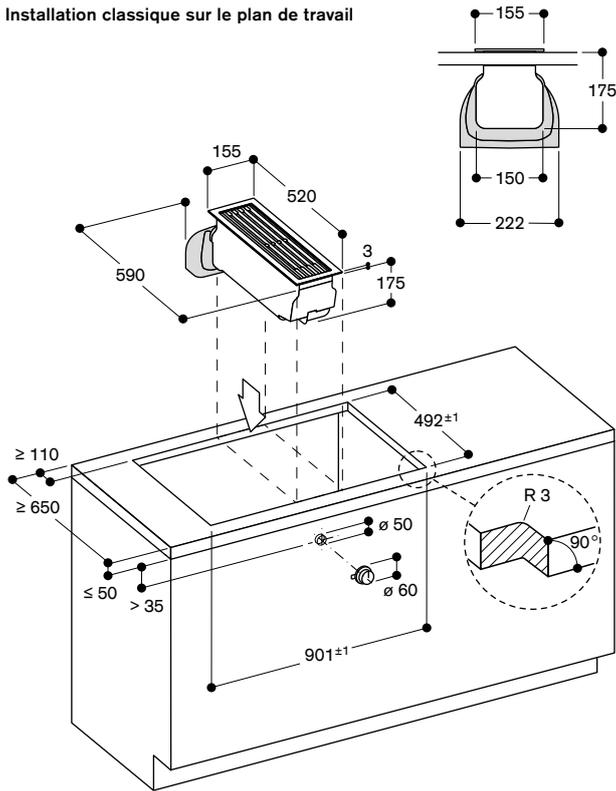
Configurations recommandées pour l'installation des aérateurs de plan de travail avec le caisson moteur et les accessoires de raccordement en pages 254 à 257.

Valeurs de raccordement

Puissance totale: 10 W.
Câble de raccordement 1,75 m avec prise.
Câbles de connexion 0,3 m et 1 m pour boutons de commande.
Prévoir un câble LAN.
Consommation Standby/Display éteint 0.2 W.
Pour désactiver la fonction WIFI, se référer à la notice d'utilisation.

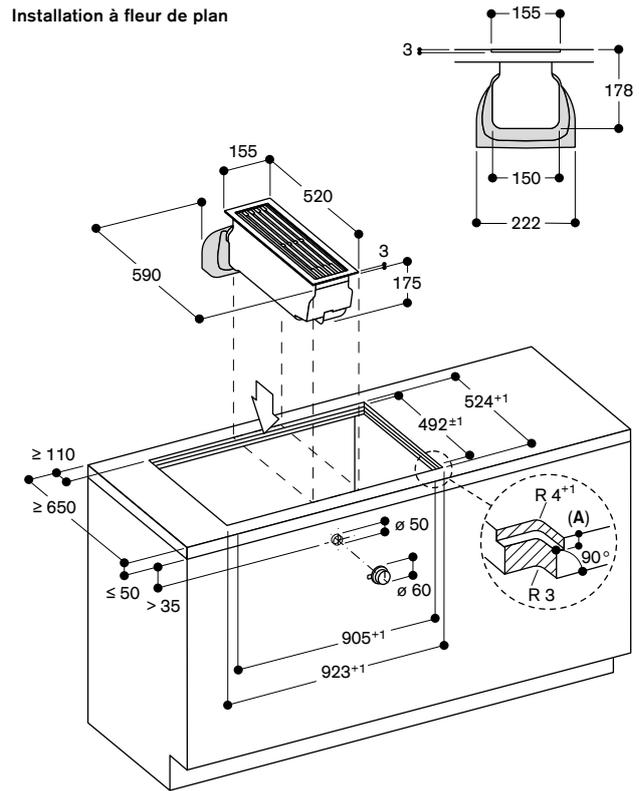
*Classe d'efficacité énergétique : sur une échelle de classification de A+++ à D.

Installation classique sur le plan de travail



Mesures en mm

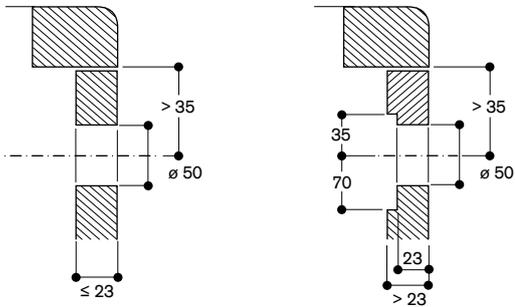
Installation à fleur de plan



A: 3,5^{-0,5} en combinaison avec au moins un appareil avec cadre
6,5^{+0,5} en combinaison avec au moins une table induction sans cadre

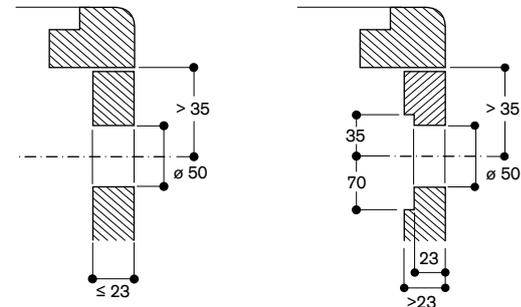
Mesures en mm

Montage du bouton de commande, installation classique



Mesures en mm

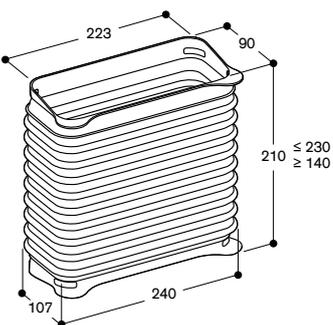
Montage du bouton de commande, installation à fleur de plan



Mesures en mm

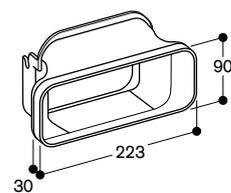
Accessoires d'installation

AD 410 040: Pièce de connexion flexible pour VL414 & VL200, Ø 150 mm plat



Mesures en mm

AD 851 041: Pièce de connexion VL414 & VL200 pour extension avec gaine plate Ø150 mm pour plan de travail très profond.

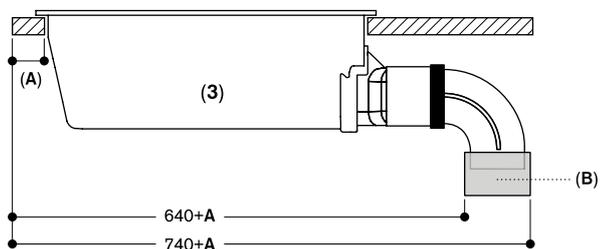
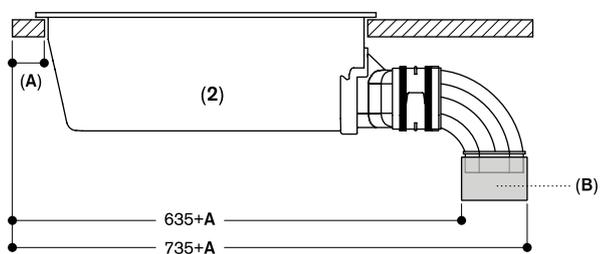
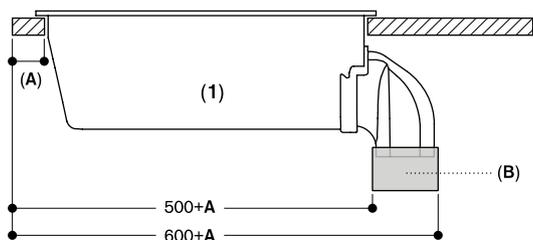


Mesures en mm

Configurations d'installation recommandées pour Vario aérateur de plan de travail Série 400

Bon à savoir – pour une planification et une installation correcte

- Prendre en considération la profondeur du meuble et la profondeur du plan de travail, supérieure à celle du meuble.
- Une bonne étanchéité des gaines est très importante pour éviter les fuites d'air ; elle peut se faire à l'aide de l'adhésif adapté ou en utilisant les pièces de connexion adéquates.
- Les Vario de cuisson tels que Vario Gril électrique ou Vario gaz Wok doivent être placés entre 2 VL.
- Le mode recyclage n'est pas recommandé dans le cas de l'installation d'un Vario Gril électrique.
- Le raccordement de la gaine au Vario aérateur VL est possible vers le bas (1) ou vers l'arrière grâce aux pièces de connexion complémentaires (2) et (3). Celles-ci sont livrables en tant qu'accessoires en option, voir ci-dessous.
- Pour les dimensions hors-tout totales du meuble, il faut prendre en compte les dimensions individuelles, l'emplacement des gaines et du moteur séparé. Le moteur séparé peut être tourné dans toutes les directions, en fonction de la direction souhaitée pour l'évacuation extérieure de l'air ou pour le retrait des filtres à charbon CleanAir.



1 : Installation sortie directe

2 : Installation avec extension pour plan de travail extra profond et gaine en PVC :

- AD 851 041 (pièce de connexion pour extension)
- AD 857 040 (pièce de connexion pour gaine plate, PVC)
- AD 857 030 (coude gaine plate 90° vertical, PVC)

3 : Installation avec extension pour plan de travail extra profond et gaine en métal:

- AD 851 041 (pièce de connexion pour extension)
- AD 854 000 (pièce de connexion gaine plate, métal)
- AD 854 030 (coude gaine plate 90° vertical, métal)

A : ≥ 50 mm

B : Pièce de connexion

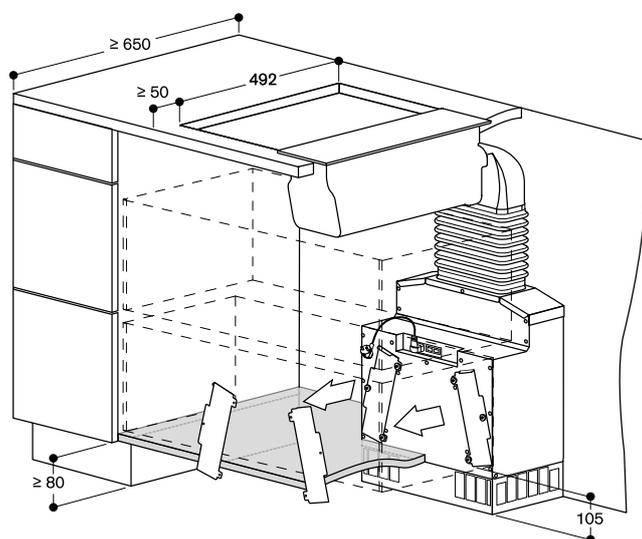
Mesures en mm

Configuration d'installation 1 (recyclage)**VL 414 avec AR 410 110 (moteur séparé – recyclage)****Bon à savoir**

- Installation murale, profondeur du plan de travail 65 cm.
- Prévoir l'accessibilité aux filtres à charbon CleanAir dans le meuble bas pour leur remplacement.
- De plus, si la hauteur de la plinthe est supérieure à 80 mm, le moteur séparé doit être surélevé pour permettre l'accessibilité aux filtres à charbon CleanAir.
- Si la hauteur de la plinthe est de 80 mm, le moteur peut être placé directement au sol.
- Pour une performance d'aspiration optimale, il est nécessaire d'avoir suffisamment d'espace pour l'évacuation de l'air recyclé (min.400 cm²)

Liste des appareils et accessoires

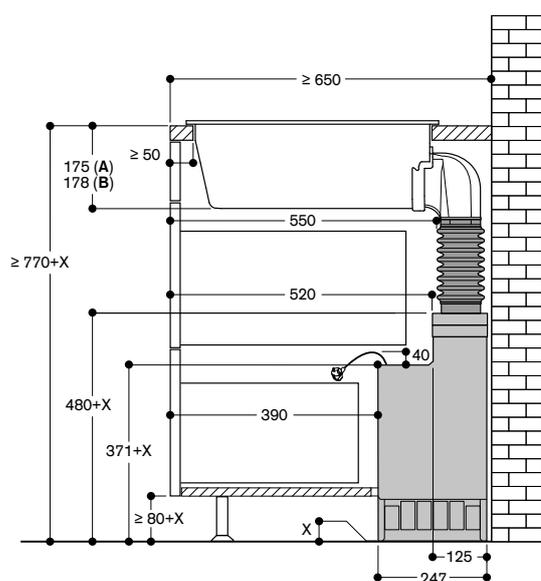
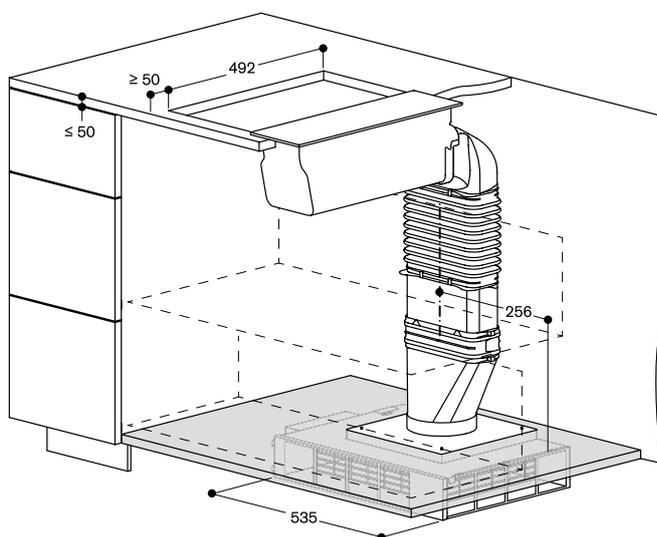
- 1 x VL 414 115 (Vario aérateur Série 400)
- 1 x CKV 410 010 (bouton de commande inox) ou
1 x CKV 410 000 (bouton de commande noir)
- 1 x AR 410 110 (moteur séparé - recyclage)
- 1 x AD 410 040 (pièce de connexion flexible pour VL414, Ø150 mm plat)

**Configuration d'installation 2 (recyclage)****VL 414 avec AR 413 122 (moteur séparé – recyclage)****Bon à savoir**

- Installation murale ou îlot.
- Prévoir l'accessibilité aux filtres à charbon CleanAir dans le meuble bas pour leur remplacement.
- Distance minimale recommandée entre la paroi du meuble et les ouvertures pour les filtres lorsque la grille n'est pas placée directement devant le moteur : 15 cm.
- Pour une performance d'aspiration optimale, il est nécessaire d'avoir suffisamment d'espace pour l'évacuation de l'air recyclé (min.400 cm²)

Liste des appareils et accessoires

- 1 x VL 414 115 (Vario aérateur Série 400)
- 1 x CKV 410 010 (bouton de commande inox) ou
1 x CKV 410 000 (bouton de commande noir)
- 1 x AR 413 122 (moteur séparé - recyclage)
- 1 x AD 410 040 (pièce de connexion flexible pour VL414, Ø150 mm plat)
- 1 x AD 857 015 (gaine plate 50 cm, Ø150 mm)
- 1 x AD 857 040 (pièce de connexion gaine plate)
- 1 x AD 857 041 (gaine plate adaptateur cylindrique)
- 1 x AD 990 090 (adhésif pour étanchéifier les raccords des gaines plates)

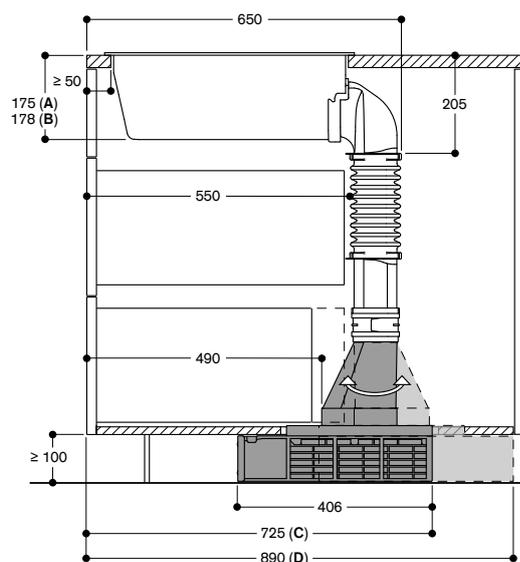


A : intégration classique

B : intégration à fleur de plan (uniquement VL 414)

Non recommandé pour les murs extérieurs ou planchers non isolés thermiquement ($U \geq 0,5 \text{ W/m}^2\text{K}$).

Mesures en mm



A : installation classique

B : installation à fleur de plan (uniquement VL 414)

C : accès aux filtres par l'avant. Pièce de connexion plat/rond vers l'avant

D : accès aux filtres par l'arrière. Pièce de connexion plat/rond vers l'arrière

Non recommandé pour les planchers non isolés thermiquement ($U \geq 0,5 \text{ W/m}^2\text{K}$).

Mesures en mm

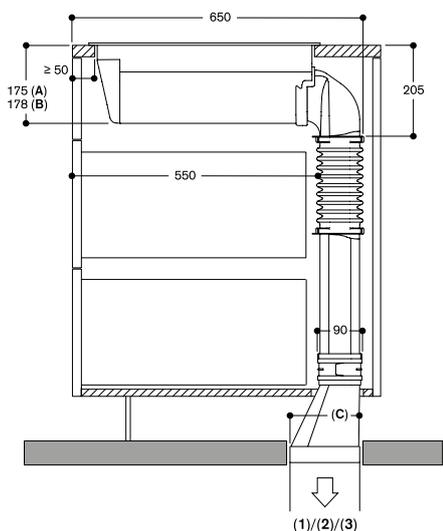
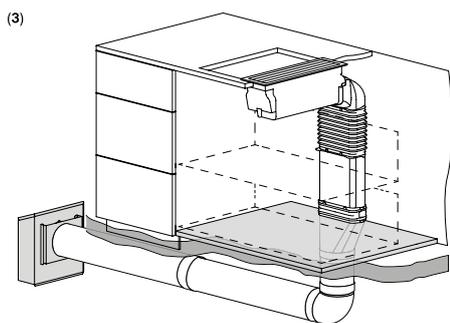
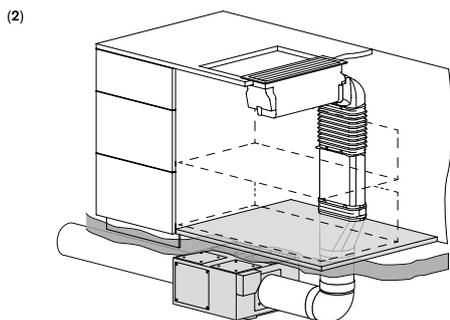
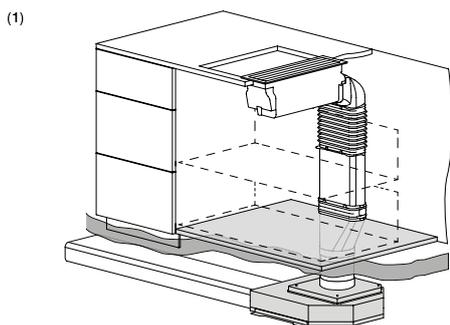
Configurations d'installation recommandées pour Vario aérateur de plan de travail Série 400

Configuration d'installation 3 (évacuation extérieure) – Installation sortie directe VL 414 avec moteur séparé en évacuation extérieure – Installation dans la cave

Combinaison avec AR 403 122 / AR 400 142 / AR 401 142

Liste des appareils et accessoires

- 1 x VL 414 115 (Vario aérateur Série 400)
- 1 x CKV 410 010 (bouton de commande inox) ou
1 x CKV 410 000 (bouton de commande noir)
- 1 x AD 410 040 (pièce de connexion flexible pour VL414, Ø150 mm plat)
- 1 x AD 857 015 (gaine plate 50 cm, Ø150 mm)
- 1 x AD 857 040 (pièce de connexion gaine plate)
- 1 x AD 857 041 (gaine plate adaptateur cylindrique)
- Selon le choix du moteur 1 x AR 403 122 ou AR 400 142 ou AR 401 142 (moteur séparé – évacuation extérieure)



Moteur séparé en mode évacuation extérieure :

1 : AR 403 122
2 : AR 400 142
3 : AR 401 142

A : installation classique
B : installation à fleur de plan (uniquement VL 414)
C : 152,5

Mesures en mm

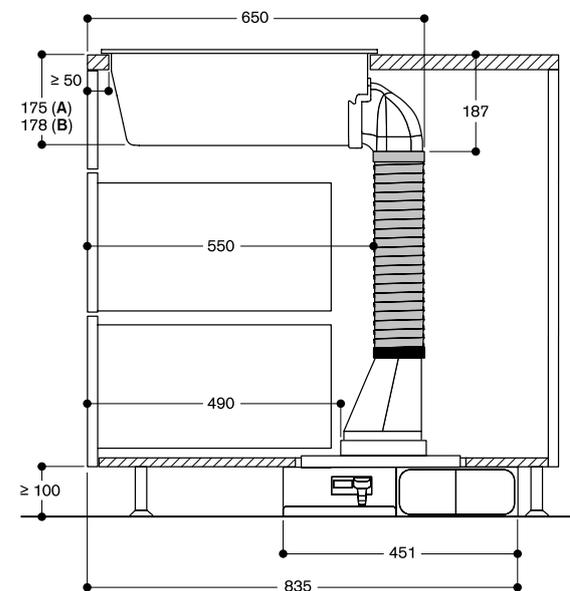
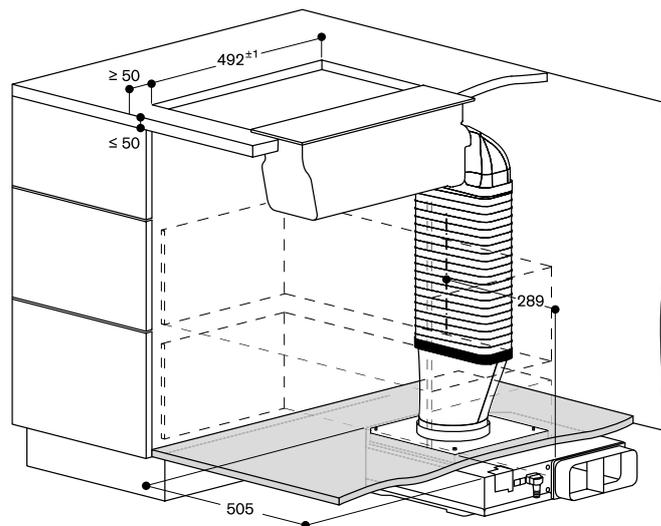
Configuration d'installation 4 (évacuation extérieure) – Installation sortie directe – Métal VL 414 avec AR 403 122

Installation en îlot, connexion latérale par le côté droit.

La connexion est également possible par le côté gauche; attention aux mesures qui seront différentes.

Liste des appareils et accessoires

- 1 x VL 414 115 (Vario aérateur Série 400)
- 1 x CKV 410 010 (bouton de commande inox) ou
1 x CKV 410 000 (bouton de commande noir)
- 1 x AR 403 122 (moteur séparé - évacuation extérieure)
- 1 x AD 858 010 (gaine plate flexible, métal, Ø150 mm)
- 1 x AD 854 041 (gaine plate adaptateur cylindrique, métal, Ø150 mm plat/ronde)
- 1 x AD 990 091 (adhésif pour étanchéifier les raccords des gaines d'évacuation, aluminium)



A : installation classique
B : installation à fleur de plan (uniquement VL 414)

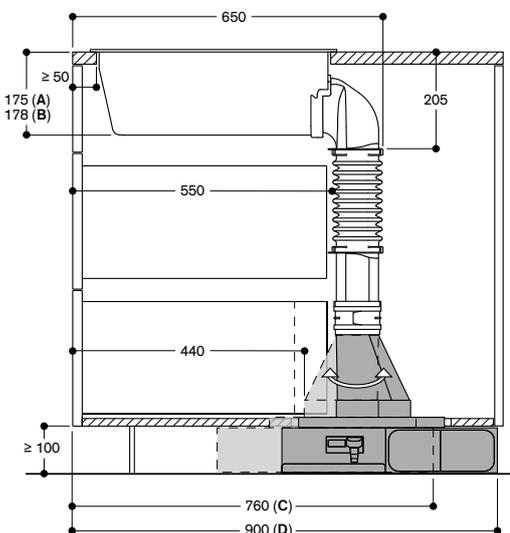
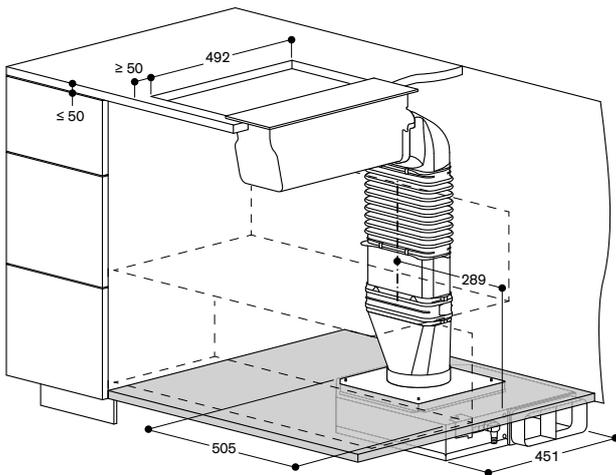
Mesures en mm

Configuration d'installation 5 (évacuation extérieure) – Installation sortie directe VL 414 avec AR 403 122

Installation en îlot, connexion latérale par le côté droit ou côté gauche.

Liste des appareils et accessoires

- 1 x VL 414 115 (Vario aérateur Série 400)
- 1 x CKV 410 010 (bouton de commande inox) ou
1 x CKV 410 000 (bouton de commande noir)
- 1 x AR 403 122 (moteur séparé - évacuation extérieure)
- 1 x AD 410 040 (pièce de connexion flexible pour VL414, Ø150 mm plat)
- 1 x AD 857 015 (gaine plate 50 cm, Ø150 mm)
- 1 x AD 857 040 (pièce de connexion gaine plate)
- 1 x AD 857 041 (gaine plate adaptateur cylindrique)
- 1 x AD 990 090 (adhésif pour étanchéifier les raccords des gaines d'évacuation)



- A** : installation classique
B : installation à fleur de plan (uniquement VL 414)
C : sortie latérale côté gauche. Pièce de connexion plat/rond vers l'avant
D : sortie latérale côté droit. Pièce de connexion plat/rond vers l'arrière

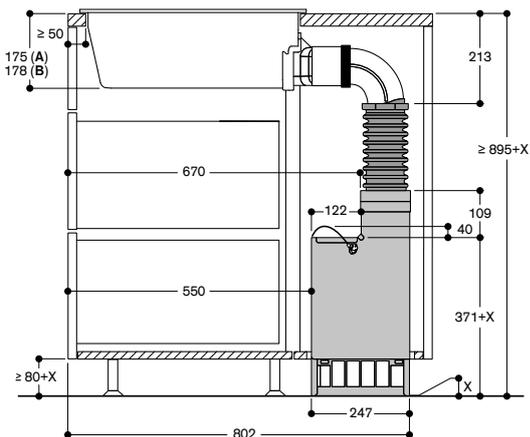
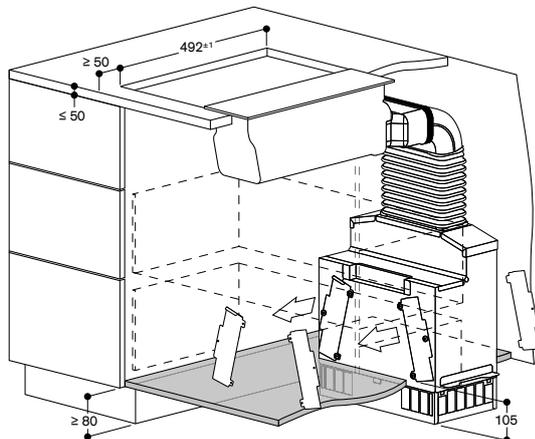
Mesures en mm

Configuration d'installation 6 (recyclage) – Installation avec extension – Métal VL 414 avec AR 410 110 (moteur séparé – recyclage)
Bon à savoir

- Prévoir l'accessibilité aux filtres à charbon CleanAir dans le meuble bas pour leur remplacement.
De plus, si la hauteur de la plinthe est supérieure à 80 mm, le moteur séparé doit être surélevé pour permettre l'accessibilité aux filtres à charbon CleanAir.
Si la hauteur de la plinthe est de 80 mm, le moteur peut être placé directement au sol.
- Pour une performance d'aspiration optimale, il est nécessaire d'avoir suffisamment d'espace pour l'évacuation de l'air recyclé (min.400 cm²)
- Cette configuration est également réalisable avec les gaines en PVC

Liste des appareils et accessoires

- 1 x VL 414 115 (Vario aérateur Série 400)
- 1 x CKV 410 010 (bouton de commande inox) ou
1 x CKV 410 000 (bouton de commande noir)
- 1 x AR 410 110 (moteur séparé - recyclage)
- 1 x AD 851 041 (pièce de connexion pour extension)
- 1 x AD 854 000 (pièce de connexion gaine plate, métal)
- 1 x AD 854 030 (coude gaine plate 90° vertical, métal)
- 1 x AD 410 040 (pièce de connexion flexible, plat)
- 1 x AD 990 091 (adhésif pour étanchéifier les raccords des gaines plates, aluminium)



- A** : installation classique
B : installation à fleur de plan (uniquement VL 414)

Non recommandé pour les planchers non isolés thermiquement ($U \geq 0,5 \text{ W/m}^2\text{K}$).

Mesures en mm

Liste des appareils et accessoires (PVC)

- 1 x VL 414 115 (Vario aérateur Série 400)
- 1 x CKV 410 010 (bouton de commande inox) ou
1 x CKV 410 000 (bouton de commande noir)
- 1 x AR 410 110 (moteur séparé - recyclage)
- 1 x AD 851 041 (pièce de connexion pour extension)
- 1 x AD 857 040 (pièce de connexion gaine plate)
- 1 x AD 857 030 (coude gaine plate 90° vertical, PVC)
- 1 x AD 410 040 (pièce de connexion flexible, plat)



VL 200 120 1.489 €
 Bandeau de commande aluminium noir
 Largeur 15 cm
 Evacuation extérieure ou mode recyclage
 Livré sans moteur (à commander selon configuration)



Accessoires d'installation
AD 410 040 87.95 €

Pièce de connexion flexible pour VL 200 Ø 150 mm plat.

AD 851 041 137.95 €

Pièce de connexion VL 200 pour extension avec gaine plate Ø150 pour plan de travail très profond.

VV 200 010 218.95 €

Barrette de jonction en inox pour installation de plusieurs Vario de cuisson de la Série 200.

VV 200 020 218.95 €

Barrette de jonction noire pour installation de plusieurs Vario de cuisson de la Série 200.

Accessoires en option

LS 041 001 63.95 €

Défecteur d'air pour installation VL200 à côté d'appareils gaz.
 Inox.

Vario aérateur de plan de cuisson Série 200
VL 200

- Combinable avec les autres tables de cuisson de la Série 200, en parfaite harmonie
- Système d'aspiration très efficace, intégré dans le plan de travail, directement au niveau de la table de cuisson
- Fonction Automatique contrôlée par Sensor, adapte la puissance d'aspiration au volume des vapeurs de cuisson
- Planification et installation faciles.
- Appareil silencieux, spécialement en combinaison avec moteur AR 410 110
- Evacuation extérieure ou recyclage

Performances

Les données de puissance dépendent du caisson moteur séparé associé, voir tableau page 299.

Caractéristiques

Bouton de commande avec anneau lumineux.
 3 vitesses électroniques et 1 position intensive.
 Ajustement automatique de la performance du système de ventilation, contrôlé par Sensor.
 Fonction Temporisation automatique par Sensor ou réglage manuel.
 Filtre anti-graisse métallique avec un fort taux d'absorption des graisses.
 Filtre anti-graisse amovible lavable au lave-vaisselle.
 Témoin de saturation des filtres anti-graisse et charbon actif.
 Flux d'air intérieur optimisé pour un guidage de la circulation de l'air efficace.
 Fonction Aspiration intermittente, 6 min.
 Grille de ventilation émaillée, lavable au lave-vaisselle.
 Coude de raccordement pour évacuation de l'air, livré de série.
 Zone en cas de débordement, capacité 250 ml.

Consommations

Les valeurs de consommation correspondent à la configuration avec le moteur AR 403 122.
 Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle de A+++ à D.
 Consommation énergétique 48,3 kWh/an.
 Classe d'efficacité d'aspiration A.
 Classe d'efficacité d'éclairage:-.
 Classe d'efficacité du filtre anti-graisse B.
 Niveau sonore min. 56 dB/ max 71 dB position normale.

Conseils d'installation

La longueur de gaine équivalente pour assurer de bonnes performances est Lmax 26 m. (se référer pages 230-231)

Il est recommandé d'installer un moteur par VL.
 Mode recyclage en combinaison avec caissons moteurs séparés AR 410 110 ou AR 413 122.
 Le mode recyclage n'est pas recommandé en cas d'installation à côté d'un Vario gril électrique.

En combinaison avec les moteurs correspondants, voir pages 277 - 278 - 279



• AR 403 122



• AR 410 110



• AR 413 122

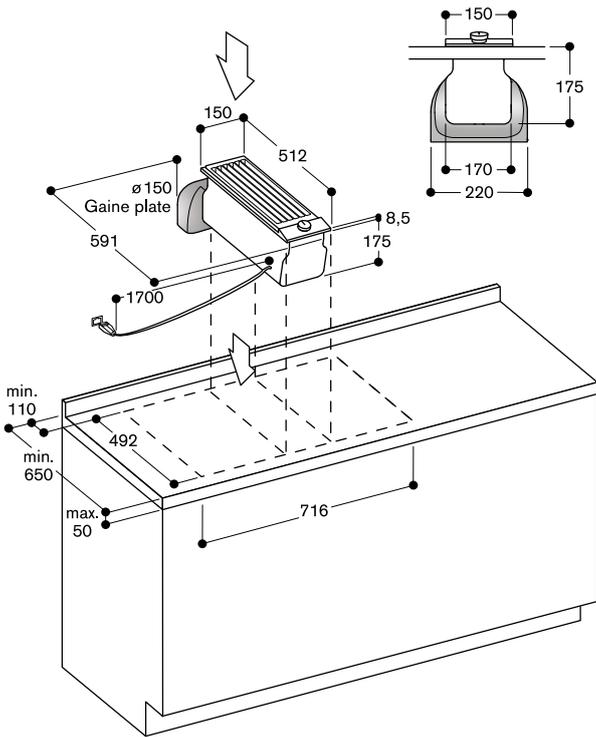
Mode évacuation extérieure en combinaison avec caisson moteur séparés AR 400 142, AR 401 142 ou AR 403 122.
 Configurations recommandées pour l'installation des aérateurs de plan de travail avec le caisson moteur, et les accessoires de raccordement en pages 260 à 263.
 Largeur maximale de la table de cuisson entre 2 VL : 80 cm.
 Le Vario Gril électrique et le Vario Gaz Wok doivent être placés entre 2 VL.
 Lors de l'installation à côté d'un appareil de cuisson au gaz, il est nécessaire de prévoir le déflecteur LS 041 001 pour assurer le meilleur rendement de la table de cuisson.
 En cas d'installation du déflecteur LS 041 001, il est impossible d'utiliser la poêle Wok WP 400 001.
 Si le conduit d'une hotte en mode d'évacuation extérieure est relié au conduit d'évacuation d'une cheminée ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée.
 Merci de consulter les données d'installation.

Conseils pour découpes du plan de travail en pages 214 et 215.

Valeurs de raccordement

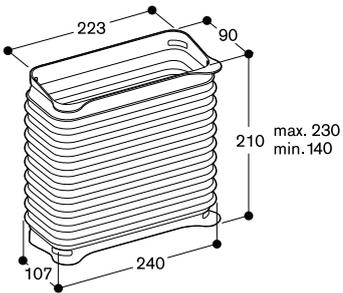
Câble de raccordement 1,7 m entre VL et caisson moteur séparé.

*Classe d'efficacité énergétique : sur une échelle de classification de A+++ à D.

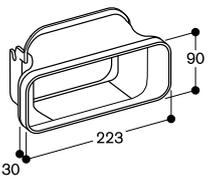


Mesures en mm

AD 410 040 : Pièce de connexion flexible pour VL 200, Ø 150 mm plat



AD 851 041 : Pièce de connexion pour VL 200 pour extension avec gaine plate Ø 150 mm pour plan de travail très profond

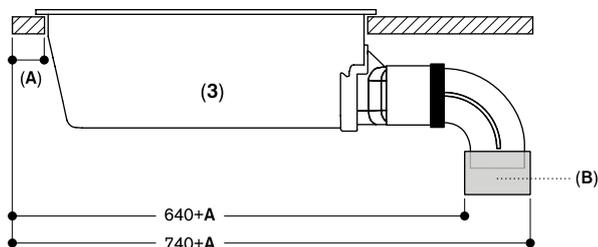
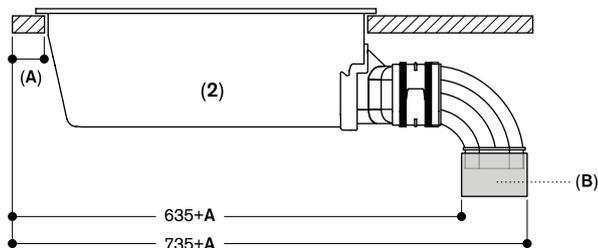
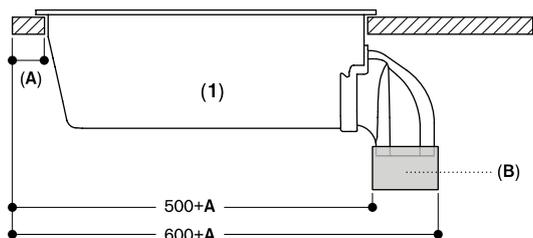


Mesures en mm

Configurations d'installation recommandées pour Vario aérateur de plan de travail Série 200

Bon à savoir – pour une planification et une installation correcte

- Prendre en considération la profondeur du meuble et la profondeur du plan de travail, supérieure à celle du meuble.
- Distance maximale entre le Vario aérateur et le caisson moteur : longueur du câble 1,7 m.
- Une bonne étanchéité des gaines est très importante pour éviter les fuites d'air ; elle peut se faire à l'aide de l'adhésif adapté ou en utilisant les pièces de connexion adéquates.
- Les Vario de cuisson tels que Vario Gril électrique ou Vario gaz Wok doivent être placés entre 2 VL.
- Le mode recyclage n'est pas recommandé dans le cas de l'installation d'un Vario Gril électrique.
- Le raccordement de la gaine au Vario aérateur VL est possible vers le bas (1) ou vers l'arrière grâce aux pièces de connexion complémentaires (2) et (3). Celles-ci sont livrables en tant qu'accessoires en option, voir ci-dessous.
- Pour les dimensions hors-tout totales du meuble, il faut prendre en compte les dimensions individuelles, l'emplacement des gaines et du moteur séparé. Le moteur séparé peut être tourné dans toutes les directions, en fonction de la direction souhaitée pour l'évacuation extérieure de l'air ou pour le retrait des filtres à charbon CleanAir.



1 : Installation sortie directe

2 : Installation avec extension pour plan de travail extra profond et gaine en PVC :

- AD 851 041 (pièce de connexion pour extension)
- AD 857 040 (pièce de connexion pour gaine plate, PVC)
- AD 857 030 (coude gaine plate 90° vertical, PVC)

3 : Installation avec extension pour plan de travail extra profond et gaine en métal :

- AD 851 041 (pièce de connexion pour extension)
- AD 854 000 (pièce de connexion gaine plate, métal)
- AD 854 030 (coude gaine plate 90° vertical, métal)

A : ≥ 50 mm

B : Pièce de connexion

Mesures en mm

Configuration d'installation 1 (recyclage)
VL 200 avec AR 410 110 (moteur séparé – recyclage)

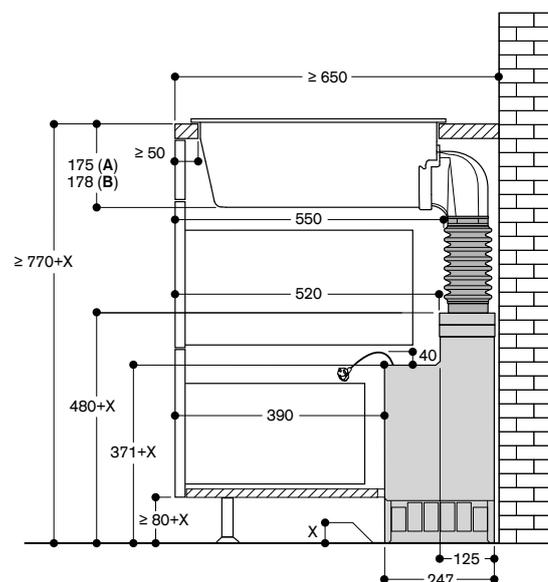
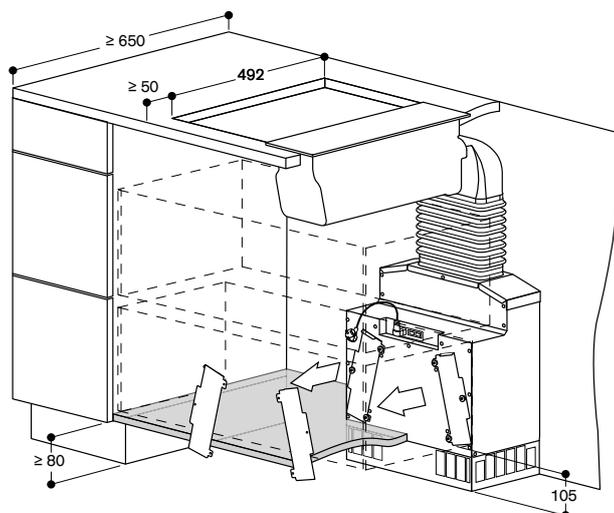
Installation murale, profondeur du plan de travail 65 cm, accès aux filtres pour le remplacement des filtres à charbon CleanAir par l'avant.

Bon à savoir

- Prévoir l'accessibilité aux filtres à charbon CleanAir dans le meuble bas pour leur remplacement.
- De plus, si la hauteur de la plinthe est supérieure à 80 mm, le moteur séparé doit être surélevé pour permettre l'accessibilité aux filtres à charbon CleanAir.
Si la hauteur de la plinthe est de 80 mm, le moteur peut être placé directement au sol.
- Pour une performance d'aspiration optimale, il est nécessaire d'avoir suffisamment d'espace pour l'évacuation de l'air recyclé (min.400 cm²)

Liste des accessoires

- 1 x AR 410 110 (moteur séparé - recyclage)
- 1 x AD 410 040 (pièce de connexion flexible pour VL 200, Ø150 mm plat)



A : intégration classique

B : intégration à fleur de plan (uniquement VL 414)

Non recommandé pour les murs extérieurs ou planchers non isolés thermiquement ($U \geq 0,5 \text{ W/m}^2\text{K}$).

Mesures en mm

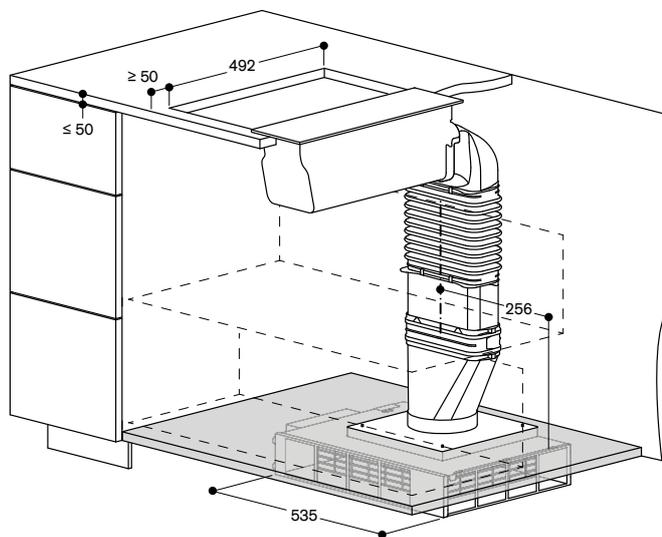
Configuration d'installation 2 (recyclage)
VL 200 avec AR 413 122 (moteur séparé – recyclage)

Bon à savoir

- Installation murale ou îlot.
- Prévoir l'accessibilité aux filtres à charbon CleanAir dans le meuble bas pour leur remplacement.
- Distance minimale recommandée entre la paroi du meuble et les ouvertures pour les filtres lorsque la grille n'est pas placée directement devant le moteur : 15 cm.
- Pour une performance d'aspiration optimale, il est nécessaire d'avoir suffisamment d'espace pour l'évacuation de l'air recyclé (min.400 cm²).

Liste des accessoires

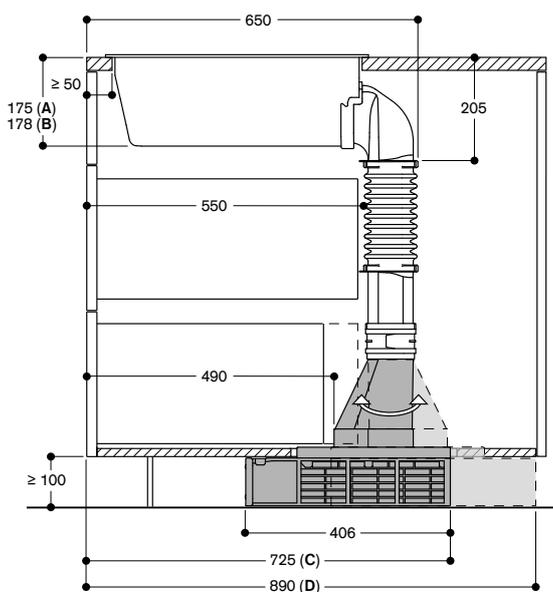
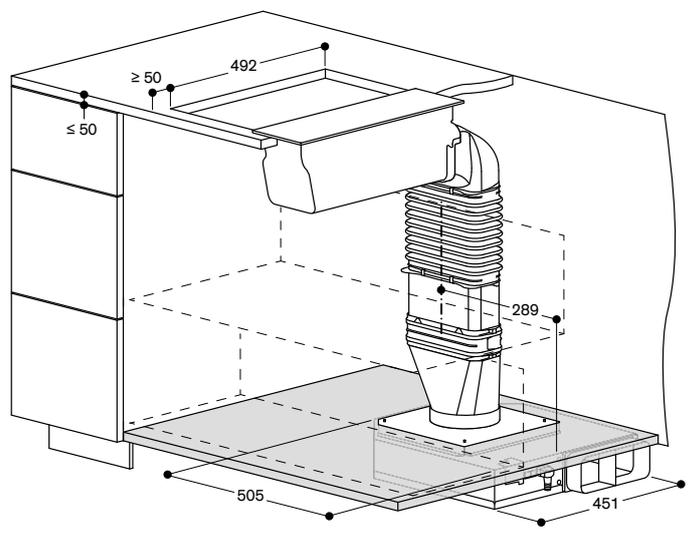
- 1 x AR 413 122 (moteur séparé - recyclage)
- 1 x AD 410 040 (pièce de connexion flexible pour VL 200, Ø150 mm plat)
- 1 x AD 857 015 (gaine plate 50 cm, Ø150 mm)
- 1 x AD 857 040 (pièce de connexion gaine plate)
- 1 x AD 857 041 (gaine plate adaptateur cylindrique)
- 1 x AD 990 090 (adhésif pour étanchéifier les raccords des gaines plates)



Configuration d'installation 3 (évacuation extérieure)
VL 200 avec AR 403 122

Liste des accessoires

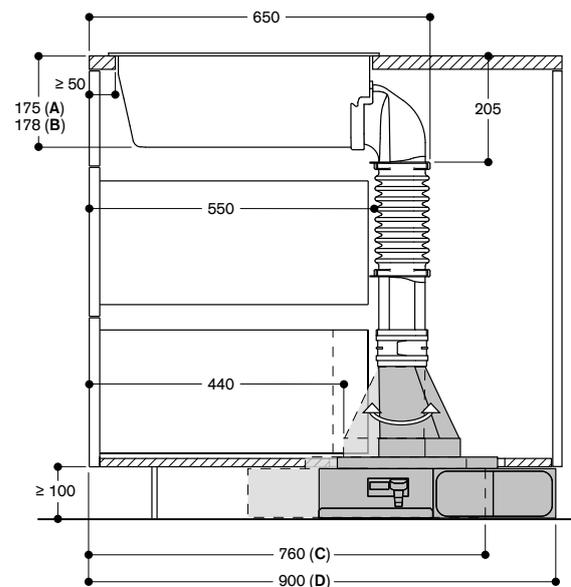
- 1 x AR 403 122 (moteur séparé - évacuation extérieure)
- 1 x AD 410 040 (pièce de connexion flexible pour VL 200, Ø150 mm plat)
- 1 x AD 857 015 (gaine plate 50 cm, Ø150 mm)
- 1 x AD 857 040 (pièce de connexion gaine plate)
- 1 x AD 857 041 (gaine plate adaptateur cylindrique)



- A** : installation classique
- B** : installation à fleur de plan (uniquement VL414)
- C** : accès aux filtres par l'avant. Pièce de connexion plat/rond vers l'avant
- D** : accès aux filtres par l'arrière. Pièce de connexion plat/rond vers l'arrière

Non recommandé pour les planchers non isolés thermiquement ($U \geq 0,5 \text{ W/m}^2\text{K}$).

Mesures en mm



- A** : installation classique
- B** : installation à fleur de plan (uniquement VL414)
- C** : évacuation extérieure vers la gauche. Pièce de connexion plat/rond vers l'avant.
- D** : évacuation extérieure vers la droite. Pièce de connexion plat/rond vers l'arrière.

Mesures en mm

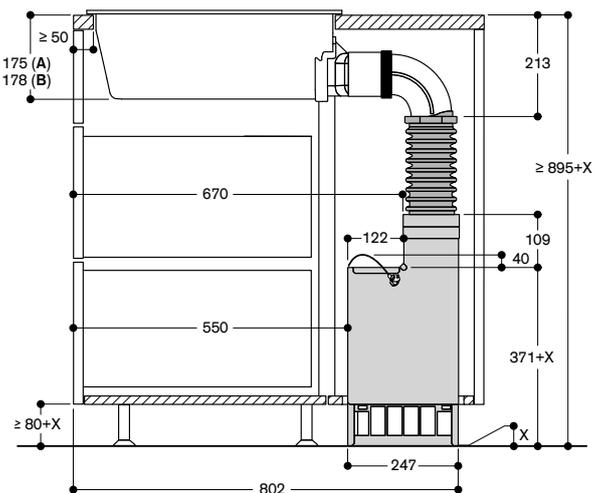
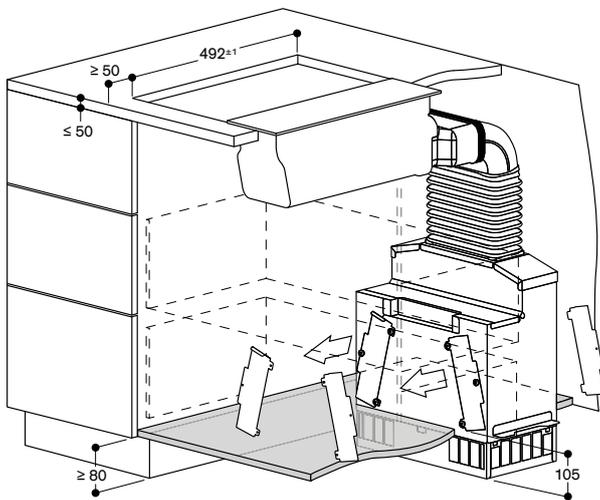
Configuration d'installation 4 (recyclage) – Métal VL 200 avec AR 410 110 (moteur séparé – recyclage)

Bon à savoir

- Installation îlot, accès pour le remplacement des filtres à charbon CleanAir par l'avant ou l'arrière.
- Prévoir l'accessibilité aux filtres à charbon CleanAir dans le meuble bas pour leur remplacement.
- De plus, si la hauteur de la plinthe est supérieure à 80 mm, le moteur séparé doit être surélevé pour permettre l'accessibilité aux filtres à charbon CleanAir.
Si la hauteur de la plinthe est de 80 mm, le moteur peut être placé directement au sol.
- Pour une performance d'aspiration optimale, il est nécessaire d'avoir suffisamment d'espace pour l'évacuation de l'air recyclé (min.400 cm²).
- Cette configuration est également réalisable avec les gaines en PVC.

Liste des accessoires (métal)

- 1 x AR 410 110 (moteur séparé - recyclage)
- 1 x AD 851 041 (pièce de connexion pour extension)
- 1 x AD 854 000 (pièce de connexion gaine plate, métal)
- 1 x AD 854 030 (coude gaine plate 90° vertical, métal)
- 1 x AD 410 040 (pièce de connexion flexible, plat)
- 1 x AD 990 091 (adhésif pour étanchéifier les raccords des gaines plates, aluminium)



A : installation classique

B : installation à fleur de plan (uniquement VL 414)

Non recommandé pour les planchers non isolés thermiquement ($U \geq 0,5 \text{ W/m}^2\text{K}$).

Mesures en mm

Liste des accessoires (PVC)

- 1 x AR 410 110 (moteur séparé - recyclage)
- 1 x AD 851 041 (pièce de connexion pour extension)
- 1 x AD 857 040 (pièce de connexion gaine plate)
- 1 x AD 857 030 (coude gaine plate 90° vertical, PVC)
- 1 x AD 410 040 (pièce de connexion flexible, plat)

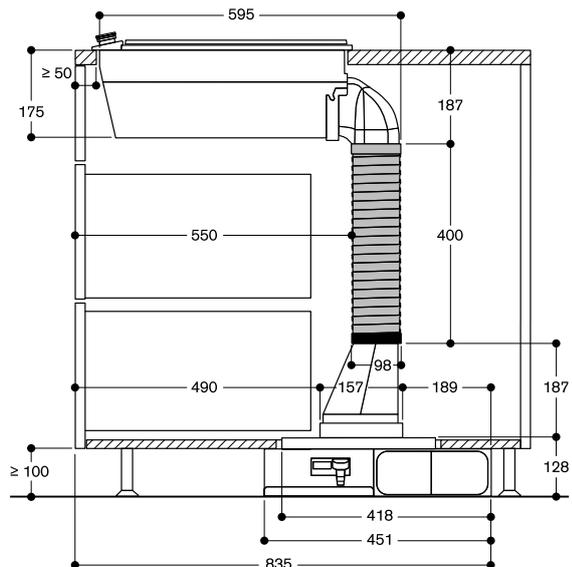
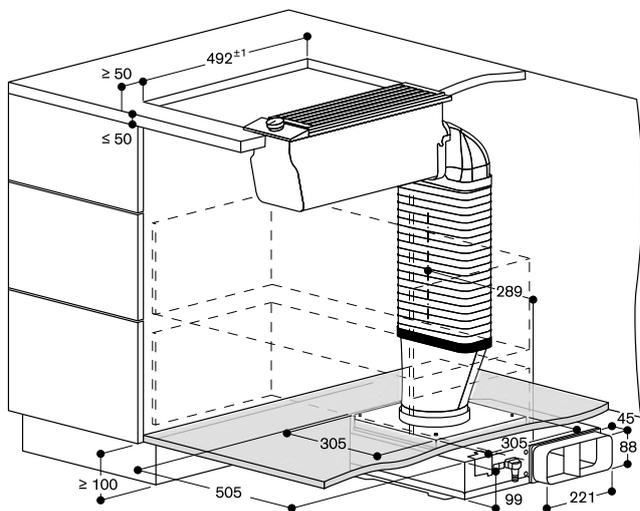
Mesures en mm

Configuration d'installation 5 (évacuation extérieure) – Métal VL 200 avec AR 403 122

Installation en îlot, connexion latérale par le côté droit.

Liste des accessoires

- 1 x AR 403 122 (moteur séparé - évacuation extérieure)
- 1 x AD 858 010 (gaine plate flexible, métal, Ø150 mm)
- 1 x AD 854 041 (gaine plate adaptateur cylindrique, métal, Ø150 mm plat/rond)
- 1 x AD 990 091 (adhésif pour étanchéifier les raccords des gaines d'évacuation, aluminium)





AI 240 191 3.359 €

Inox avec bandeau en verre Sérigraphie Gaggenau Anthracite Home Connect
Largeur 90 cm
Evacuation extérieure ou mode recyclage
Livrée de série avec kit de montage et cheminée

A *

Accessoires d'installation

AA 200 816 631.95 €

Module de recyclage avec filtre à charbon CleanAir avec un fort taux de réduction des odeurs et désactivation des allergènes.
Durée de vie plus longue du filtre CleanAir.

Pour le recyclage de l'air.

AD 200 326 600.95 €

Rallonge de cheminée
Inox

Longueur : 1100 mm.

AD 200 396 244.95 €

Collerette de finition pour cheminée
Inox.

AD 223 346 110.95 €

Rallonge pour kit de montage 500 mm
Pour une hauteur de cheminée 1100 – 1500 mm. La hauteur totale de l'appareil dépend de la ligne esthétique.

Accessoires en option

AA 200 112 595.95 €

1 filtre à charbon actif régénérable, avec un fort taux de réduction des odeurs.
Prolongation de la durée de vie du filtre à charbon actif : régénérable jusqu'à 30 fois au four à 200°C.
Pour module de recyclage
AA 010 811 / AA 012 811.

Accessoires à commander auprès du service après-vente ou via la boutique en ligne www.gaggenau.com

11033934

1 filtre à charbon CleanAir de remplacement avec un fort taux de réduction des odeurs et désactivation des allergènes.
Pour module de recyclage
AA 200 812/816 et AA 010 811 / AA 012 811.

Hotte décorative îlot Série 200

AI 240

- Hotte en inox avec bandeau avant en verre assorti aux fours de la Série 200
- Capture des vapeurs très efficace grâce aux filtres placés en retrait
- Moteur silencieux et économe en énergie
- Filtres anti-graisse inox perforés avec fort taux d'absorption des graisses
- Fonction Automatique contrôlée par Sensor, adapte la puissance d'aspiration au volume des vapeurs de cuisson
- Eclairage LED blanc neutre avec variateur d'intensité réglable pour un éclairage optimal du plan de cuisson
- Evacuation extérieure ou recyclage

Performances

Puissance position 3 / intensive :
Puissance d'aspiration mesurée selon la norme EN 61591.

Puissance acoustique mesurée selon EN 60704-3.

Puissance en évacuation :
641 / 988 m³/h.

64 / 72 dB (A) re 1 pW.

Puissance en recyclage :

446 / 530 m³/h.

69 / 72 dB (A) re 1 pW.

Caractéristiques

3 vitesses électroniques et 1 position intensive.

Fonction Automatique avec temporisation contrôlée par Sensor.
Témoin de saturation du filtre à graisse.
Indicateur de saturation du filtre à charbon actif.

Filtres anti-graisse en inox perforés, lavables au lave-vaisselle.

Fonction Aspiration intermittente, 6 min.
Eclairage LED blanc neutre (3500 K), avec variateur d'intensité en continu.
Couleur de l'éclairage dans différents tons blancs (2700 - 5000 Kelvin) pouvant être réglée via Home Connect.
Puissance des ampoules 4 x 3 W.
Eclairage 650 lx avec intensité variable en continu.

Technologie d'aspiration très efficace, moteur BLDC.

Flux d'air de la zone de collecte des vapeurs optimisé, grâce à l'installation en retrait des filtres anti-graisse.

Clapet anti-retour livré de série.

Système de fixation rapide pour un montage et un alignement facile.

Fonctions numériques (Home Connect)

Contrôle de la ventilation basé sur le réglage de la table de cuisson (avec la table de cuisson compatible).

Contrôle et commande à distance.

Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur Home Connect en page 417.

Consommations

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

Consommation énergétique
48,8 kWh/an.

Classe d'efficacité d'aspiration A.

Classe d'efficacité d'éclairage A.

Classe d'efficacité du filtre

anti-graisse B.

Niveau sonore min. 43 dB / max. 64 dB position normale.

Conseils d'installation

La longueur de gaine équivalente pour assurer de bonnes performances est Lmax 23 m. (se référer pages 230-231)

La livraison comprend le kit de montage ainsi que la cheminée en 2 parties avec les dimensions de 674 à 854 mm. Les installations personnalisées peuvent être solutionnées grâce à l'accessoire en option "Rallonge de cheminée AD 200 326" en combinaison avec la "Rallonge kit de montage AD 223 346".
Distance minimale au-dessus d'une table gaz : 65 cm (minimum 70 cm si puissance totale du gaz supérieure à 12 kW).

Distance minimale au-dessus d'un appareil de cuisson électrique : 55 cm.
Le module de recyclage de l'air avec filtre CleanAir peut être installé sur la cheminée télescopique.

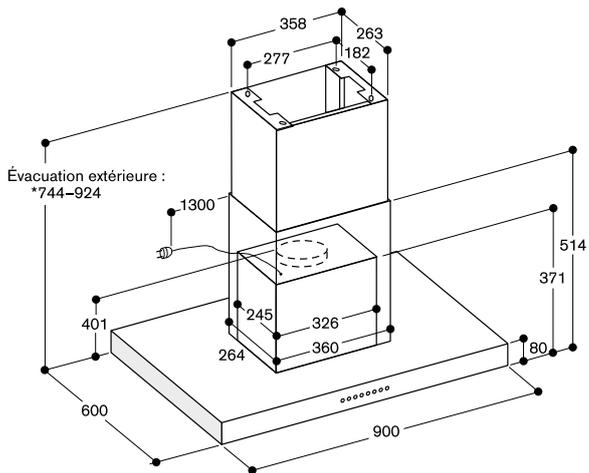
Si le conduit d'une hotte en mode d'évacuation extérieure est relié au conduit d'évacuation d'une cheminée ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée.

Valeurs de raccordement

Puissance totale : 272 W.

Câble 1,3 m avec prise.

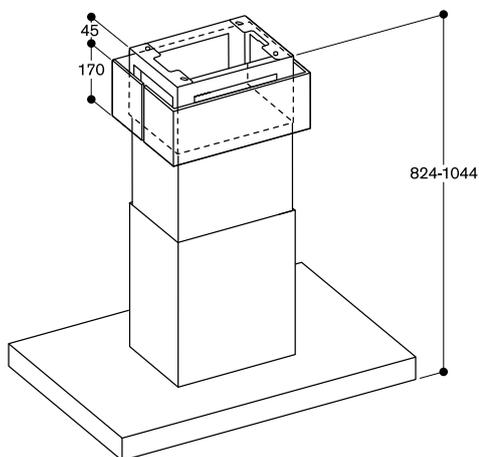
*Classe d'efficacité énergétique : sur une échelle de classification de A+++ à D.



Convient pour des hauteurs de plafond de 2,34 m à 2,52 m ;
indications pour une installation à 1,60 m du sol,
à partir du bord inférieur de la hotte.

Mesures en mm

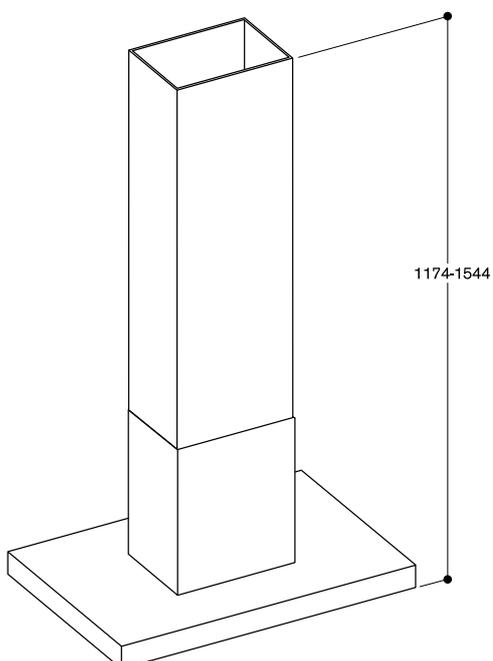
AI 240 avec AA 200 816



Convient pour des hauteurs de plafond de 2,42 m à 2,64 m ;
indications pour une installation à 1,60 m du sol,
à partir du bord inférieur de la hotte.

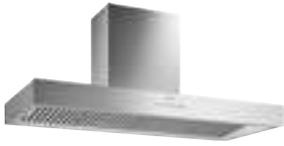
Mesures en mm

AI 240 avec AD 200 326 et AD 223 346



Convient pour des hauteurs de plafond de 2,78 m à 3,15 m ;
indications pour une installation à 1,60 m du sol,
à partir du bord inférieur de la hotte.

Mesures en mm



AW 442 120 3.679 €
 Inox
 Largeur 120 cm
 Evacuation extérieure ou mode recyclage
 Livrée sans moteur
 (à commander séparément)
 Livrée sans cheminée
 (à commander séparément)



Accessoires d'installation obligatoires
AD 442 012 294.95 €
 Cheminée inox pour évacuation
 Longueur: 620 mm.
AD 442 022 371.95 €
 Cheminée inox pour évacuation
 Longueur: 860 mm.
AD 442 112 371.95 €
 Cheminée inox pour recyclage
 Longueur: 620 mm.
AD 442 122 449.95 €
 Cheminée inox pour recyclage
 Longueur: 860 mm.

Accessoires d'installation en option
AA 442 810 464.95 €
 Module de recyclage incluant 2 filtres à charbon CleanAir avec un fort taux de réduction des odeurs.
 Pour le recyclage de l'air.

Accessoires en option
AA 400 510 273.95 €
 Module adaptateur pour contacteur de fenêtre combinable avec moteurs de la Série 400.
AD 442 392 340.95 €
 Colletterie de finition pour cheminée
 Inox.

Accessoires à commander auprès du service après-vente ou via la boutique en ligne www.gaggenau.com
11049036
 2 Filtres CleanAir de remplacement pour module de recyclage AA 442 810.

Hotte murale Série 400
AW 442

- Hotte professionnelle associée à un design classique Gaggenau
- Très grande efficacité d'aspiration des vapeurs grâce à une grande surface d'aspiration
- Sans moteur, combinable avec les caissons moteur BLDC Gaggenau
- Filtres à chicanes inclinés avec un fort taux d'absorption des graisses
- Fonction Automatique contrôlée par Sensor, adapte la puissance d'aspiration au volume des vapeurs de cuisson
- Eclairage LED grand angle, blanc chaud, avec variateur d'intensité, pour un éclairage optimal du plan de cuisson
- Evacuation extérieure ou recyclage
- Module de recyclage avec filtre CleanAir : une solution de recyclage de l'air silencieuse et très efficace, comparable à une évacuation extérieure, et remplacement moins fréquent du filtre.

Performances
 Les données de puissance dépendent du moteur séparé associé.

Caractéristiques
 3 vitesses électroniques et 1 position intensive.
 Fonction Automatique avec temporisation contrôlée par Sensor.
 Témoin de saturation du filtre à graisse.
 Filtres à chicanes, lavables au lave-vaisselle.
 Eclairage LED grand angle, blanc chaud (3500 K), avec variateur d'intensité en continu.
 Puissance des ampoules 4 x 10 W.
 Intensité lumineuse 1010 lx.
 Système de fixation rapide pour un montage et un alignement facile.

Consommations
 Les valeurs de consommation correspondent à la configuration AW 442 120 avec le moteur AR 400 143.
 Classe d'efficacité énergétique A pour une classification de A+++ à D.
 Consommation énergétique 48,1 kWh/an.
 Classe d'efficacité du moteur A.
 Classe d'efficacité d'éclairage B.
 Classe d'efficacité du filtre anti-graisse B.
 Niveau sonore min./max 47 dB - 64 dB.

Conseils d'installation
 La longueur de gaine équivalente pour assurer de bonnes performances est Lmax 26 m. (se référer pages 230-231)

Les caissons moteurs séparés pour le recyclage ou l'évacuation extérieure sont répertoriés page 301.
 La cheminée en 2 parties doit être obligatoirement commandée en accessoire d'installation.
 Raccordement de l'appareil via un câble réseau.
 Deux longueurs de cheminée disponibles en fonction de la hauteur de la pièce.

*Classe d'efficacité énergétique : sur une échelle de classification de A+++ à D.

En combinaison avec les moteurs correspondants, voir pages 274 - 275 - 276



• AR 400 142



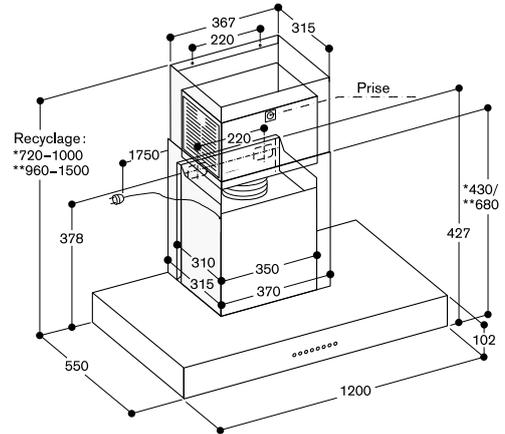
• AR 400 143



• AR 401 142

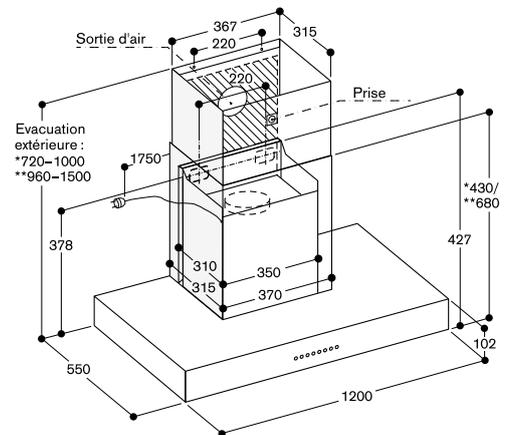
Le moteur déporté AR 400 143 est idéal pour une installation peu encombrante pour AW 442.
 Distance minimale au-dessus d'une table gaz : 70 cm.
 Distance minimale au-dessus d'un appareil de cuisson électrique : 60 cm.
 En mode recyclage, commander obligatoirement le module de recyclage CleanAir.
 Module de recyclage avec 2 filtres CleanAir, installé dans la cheminée intérieure. Les cheminées pour recyclage sont prévues à cet effet.
 En cas d'installation d'une hotte en mode évacuation extérieure reliée au conduit d'évacuation d'une cheminée ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée.

Valeurs de raccordement
 Puissance totale: 40 W.
 Câble de raccordement 1,8 m, avec prise.



* avec la cheminée pour recyclage AD 442 112 pour hauteur sol-plafond de 2,35 m à 2,60 m.
 ** avec la cheminée pour recyclage AD 442 122 pour hauteur sol-plafond de 2,60 m à 3,10 m.
 Ces mesures sont valables pour une installation à 1,60 m du sol à partir du bord inférieur de la hotte.

Mesures en mm



* avec la cheminée pour évacuation extérieure AD 442 012 pour hauteur sol-plafond de 2,35 m à 2,60 m.
 ** avec la cheminée pour évacuation extérieure AD 442 022 pour hauteur sol-plafond de 2,60 m à 3,10 m.
 Ces mesures sont valables pour une installation à 1,60 m du sol à partir du bord inférieur de la hotte.

Mesures en mm

Configuration d'installation

1 x AW 442 avec AR 400 143

Tuyau rond, Ø150 mm

Bon à savoir

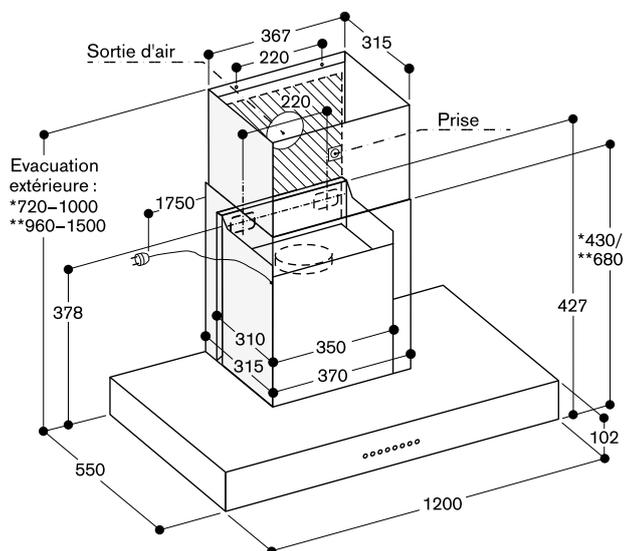
- Pour un gain de place, le moteur AR 400 143 se place directement dans la cheminée de la hotte AW 442.
- 2 longueurs de cheminées disponibles, selon la hauteur sol – plafond.
- La distance minimale avec une table de cuisson électrique est de 600 mm et de 700 mm pour une table gaz.
- Pour l'évacuation extérieure, comme pour le recyclage, les accessoires d'installation nécessaires sont répertoriés dans les listes ci-dessous.

Liste des accessoires 1 (évacuation extérieure)

- 1 x AR 400 143 (moteur pour installation dans cheminée de hotte AW 442)
- 1 x AD 442 012 (cheminée inox pour évacuation extérieure pour hauteur sol-plafond 2,35 à 2,60 m) ou
- 1 x AD 442 022 (cheminée inox pour évacuation extérieure pour hauteur sol-plafond 2,60 à 3,10 m)
- 1-2 x AD 752 010 (tuyau rond, Ø150 mm), selon hauteur sol-plafond
- 1 x AD 990 090 (adhésif pour étanchéifier les raccords des gaines d'évacuation)
- En option : 1 x AD 442 392 (collerette de finition inox, hotte murale)

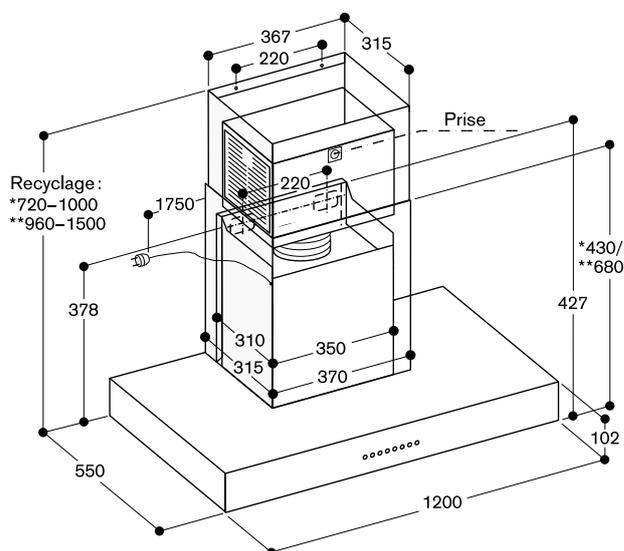
Liste des accessoires 2 (recyclage)

- 1 x AR 400 143 (moteur pour installation dans cheminée de hotte AW 442)
- 1 x AA 442 810 (module de recyclage avec filtre CleanAir)
- 1 x AD 442 112 (cheminée inox pour recyclage pour hauteur sol-plafond 2,35 à 2,60 m) ou
- 1 x AD 442 122 (cheminée inox pour recyclage pour hauteur sol-plafond 2,60 à 3,10 m)
- En option : 1 x AD 442 392 (collerette de finition inox, hotte murale)



* avec la cheminée pour évacuation extérieure AD 442 012 pour hauteur sol-plafond de 2,35 m à 2,60 m.
 ** avec la cheminée pour évacuation extérieure AD 442 022 pour hauteur sol-plafond de 2,60 m à 3,10 m.
 Ces mesures sont valables pour une installation à 1,60 m du sol à partir du bord inférieur de la hotte.

Mesures en mm



* avec la cheminée pour recyclage AD 442 112 pour hauteur sol-plafond de 2,35 m à 2,60 m.
 ** avec la cheminée pour recyclage AD 442 122 pour hauteur sol-plafond de 2,60 m à 3,10 m.
 Ces mesures sont valables pour une installation à 1,60 m du sol à partir du bord inférieur de la hotte.

Mesures en mm



AW 240 191 2.409 €

Inox avec bandeau
en verre Sérigraphie Gaggenau Anthracite
Home Connect
Largeur 90 cm
Evacuation extérieure ou mode recyclage
Livrée de série avec kit de montage
et cheminée



Accessoires d'installation

AA 200 812 497.95 €

Module de recyclage
avec filtre à charbon CleanAir avec
un fort taux de réduction des odeurs
et désactivation des allergènes.
Durée de vie plus longue du filtre
CleanAir.

Pour le recyclage de l'air.

AD 200 322 315.95 €

Rallonge de cheminée

Inox

Longueur : 1000 mm.

AD 200 392 276.95 €

Collerette de finition

pour cheminée

Inox.

Accessoires en option

AA 200 112 595.95 €

1 filtre à charbon actif
régénérable, avec un fort taux de
réduction des odeurs.

Prolongation de la durée de vie du
filtre à charbon actif : régénérable
jusqu'à 30 fois au four à 200 °C.

Pour module de recyclage

AA 010 811 / AA 012 811.

**Accessoires à commander auprès du
service après-vente ou via la boutique
en ligne www.gaggenau.com**

11033934

1 filtre à charbon

CleanAir de remplacement avec un fort
taux de réduction des odeurs et
désactivation des allergènes.

Pour module de recyclage

AA 200 812/816 et AA 010 811 /

AA 012 811.

Hotte décorative murale Série 200

AW 240

- Hotte en inox avec bandeau avant
en verre assorti aux fours de la
Série 200
- Capture des vapeurs très efficace
grâce aux filtres placés en retrait
- Moteur silencieux et économe
en énergie
- Filtres anti-graisse inox perforés
avec fort taux d'absorption des
graisses
- Fonction Automatique contrôlée
par Sensor, adapte la puissance
d'aspiration au volume des vapeurs
de cuisson
- Eclairage LED blanc neutre avec
variateur d'intensité réglable pour
un éclairage optimal du plan de
cuisson
- Evacuation extérieure ou recyclage

Performances

Puissance position 3 / intensive :
Puissance d'aspiration mesurée selon
la norme EN 61591.

Puissance acoustique mesurée selon
EN 60704-3.

Puissance en évacuation :
618 / 970 m³/h.

64 / 73 dB (A) re 1 pW.

Puissance en recyclage :

383 / 476 m³/h.

69 / 74 dB (A) re 1 pW.

Caractéristiques

3 vitesses électroniques et 1 position
intensive.

Fonction Automatique avec
temporisation contrôlée par Sensor.

Témoin de saturation du filtre à
graisse.

Indicateur de saturation du filtre à
charbon actif.

Filtres anti-graisse en inox perforés,
lavables au lave-vaisselle.

Fonction Aspiration intermittente, 6 min.

Eclairage LED blanc neutre (3500 K),
avec variateur d'intensité en continu.

Couleur de l'éclairage dans différents
tons blancs (2700 - 5000 Kelvin)

pouvant être réglée via Home Connect.

Puissance des ampoules 3 x 3 W.

Eclairage 551 lx avec intensité variable
en continu.

Technologie d'aspiration très efficace,
moteur BLDC.

Flux d'air de la zone de collecte des
vapeurs optimisé, grâce à l'installation
en retrait des filtres anti-graisse.

Clapet anti-retour livré de série.

Système de fixation rapide pour un
montage et un alignement facile.

Fonctions numériques (Home Connect)

Contrôle de la ventilation basé sur le
réglage de la table de cuisson (avec la
table de cuisson compatible).

Contrôle et commande à distance.

Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur
Home Connect en page 417.

Consommations

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

Consommation énergétique
44,5 kWh/an.

Classe d'efficacité d'aspiration A.

Classe d'efficacité d'éclairage A.

Classe d'efficacité du filtre
anti-graisse B.

Niveau sonore min. 44 dB / max. 64 dB
position normale.

Conseils d'installation

La longueur de gaine équivalente pour
assurer de bonnes performances est
Lmax 26 m. (se référer pages 230-231)

La livraison comprend la cheminée
en 2 parties avec les dimensions de
582 à 884 mm. Les installations
personnalisées peuvent être
solutionnées grâce à l'accessoire en
option " Rallonge de cheminée
AD 200 322" ou bien en raccourcissant
le bas de la cheminée télescopique.
Distance minimale au-dessus d'une
table gaz : 65 cm (minimum 70 cm si
puissance totale du gaz supérieure à
12 kW).

Distance minimale au-dessus d'un
appareil de cuisson électrique : 55 cm.
Le module de recyclage de l'air avec
filtre CleanAir peut être installé sur la
cheminée télescopique.

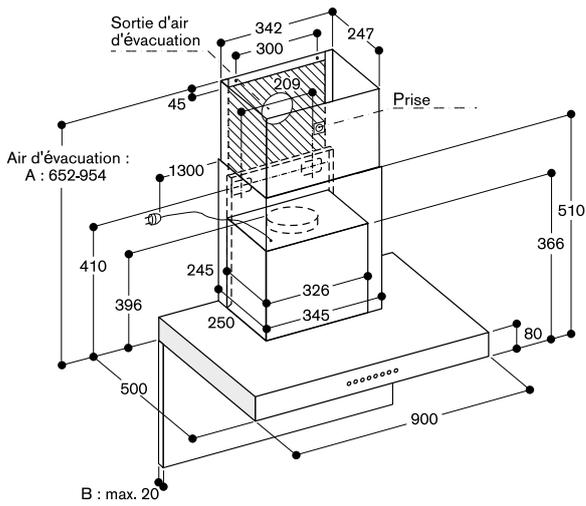
Si le conduit d'une hotte en mode
d'évacuation extérieure est relié au
conduit d'évacuation d'une cheminée
ou d'un poêle, le circuit électrique de
la hotte doit être prévu avec une
fonction de sécurité adaptée.

Valeurs de raccordement

Puissance totale : 269 W.

Câble 1,3 m avec prise.

*Classe d'efficacité énergétique : sur une
échelle de classification de A+++ à D.

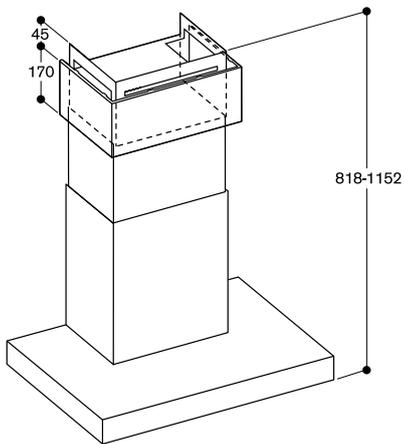


A : adapté pour des hauteurs de plafond allant de 2,25 m à 2,55 m ;
 les chiffres se réfèrent aux mesures entre le sol et le bord inférieur
 de la cheminée de 1,60 m.

B : respecter l'épaisseur maximale de la paroi arrière.

Mesures en mm

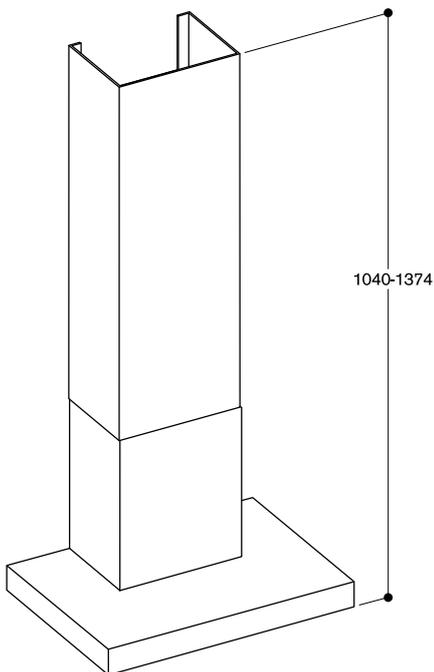
AW 240 avec AA 200 812



Convient pour des hauteurs de plafond de 2,45 m à 2,75 m,
 indications pour une installation à 1,60 m du sol,
 à partir du bord inférieur de la hotte.

Mesures en mm

AW 240 avec AD 200 322



Convient pour des hauteurs de plafond de 2,64 m à 2,97 m ;
 indications pour une installation à 1,60 m du sol,
 à partir du bord inférieur de la hotte.

Mesures en mm



AF 210 192 1.759 €

Bandeau inox
Largeur 90 cm
Evacuation extérieure ou mode recyclage

AF 210 162 1.289 €

Bandeau inox
Largeur 60 cm
Evacuation extérieure ou mode recyclage

A *

Accessoires d'installation

AA 211 812 357.95 €

Module de recyclage comprenant 1 filtre à charbon CleanAir avec un fort taux de réduction des odeurs et désactivation des allergènes. Pour le recyclage de l'air.

AA 210 460 227.95 €

Cadre abaissant pour hotte tiroir 60 cm
A combiner avec les hottes tiroir Série 200.

Le cadre abaissant breveté permet de dissimuler entièrement la hotte tiroir dans l'armoire supérieure.

Pour montage dans une armoire supérieure.

AA 210 491 75.95 €

Kit de montage pour installation des hottes tiroir Série 200 dans une armoire supérieure de largeur 90 cm.

Montage gauche/droite dans meuble haut.

Le Kit de montage n'est pas nécessaire en cas d'installation du cadre abaissant AA 210 492.

AA 210 492 273.95 €

Cadre abaissant pour hotte tiroir 90 cm.

Le cadre abaissant breveté permet de dissimuler la hotte tiroir dans l'armoire supérieure.

Accessoires à commander auprès du service après-vente ou via la boutique en ligne www.gaggenau.com

11034172

1 filtre à charbon

CleanAir de remplacement avec un fort taux de réduction des odeurs et désactivation des allergènes.

Pour module de recyclage AA 211 812.

Hotte tiroir Série 200

AF 210

- Design discret de la hotte tiroir grâce au panneau de verre intégré dans le tiroir écran vapeur
- Fonctionnement particulièrement silencieux grâce à l'isolation phonique intégrée
- Extraction du tiroir écran vapeur sur simple pression sur le bandeau
- Puissance d'aspiration élevée
- Moteur silencieux et économe en énergie
- Fonction Automatique contrôlée par Sensor, adapte la puissance d'aspiration au volume des vapeurs de cuisson
- Eclairage LED blanc neutre avec variateur d'intensité réglable pour un éclairage optimal du plan de cuisson
- Le cadre abaissant breveté permet de dissimuler entièrement la hotte tiroir dans l'armoire supérieure
- Evacuation extérieure ou recyclage
- Module de recyclage avec filtre
- CleanAir : une solution de recyclage de l'air silencieuse et très efficace, comparable à une évacuation extérieure, et remplacement moins fréquent du filtre.

Performances

Puissance position 3 / intensive :

Puissance d'aspiration mesurée selon la norme EN 61591.

Puissance acoustique mesurée selon EN 60704-3.

Largeur des appareils 90 cm.

Puissance en évacuation:

517 / 965 m³/h.

57 / 71 dB (A) re 1 pW.

Puissance en recyclage:

506 / 876 m³/h.

62 / 69 dB (A) re 1 pW.

Largeur des appareils 60 cm.

Puissance en évacuation:

515 / 953 m³/h.

57 / 71 dB (A) re 1 pW.

Puissance en recyclage:

497 / 885 m³/h.

62 / 69 dB (A) re 1 pW.

Caractéristiques

Commandes en façade.

3 vitesses électroniques et 1 position intensive.

Fonction Automatique avec temporisation contrôlée par Sensor. Témoin de saturation du filtre à graisse.

Filtre anti-graisse inox, résistant au lave-vaisselle.

Eclairage LED blanc neutre (3500 K), avec variateur d'intensité en continu.

Puissance des ampoules:

3 x 1,5 W / 2 x 1,5 W.

Intensité lumineuse: 355 lx / 294 lx.

Commande de l'éclairage séparée.

Technologie d'aspiration très efficace, moteur BLDC.

Isolation sonore intégrée pour un fonctionnement silencieux.

Le moteur se met en route lors de l'extraction du tiroir écran vapeur.

Technologie brevetée pour l'extraction du tiroir écran vapeur.

Tiroir écran vapeur extractible 198 mm.

Caisson intérieur adapté avec flux d'air optimisé pour une circulation d'air efficace et un nettoyage facile.

Système d'installation rapide breveté pour un montage facile.

Clapet anti-retour livré de série.

Consommations

Les données de consommation sont identiques pour AF 210 192/162.

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

Consommation énergétique

41,4/40,3 kWh/an.

Classe d'efficacité d'aspiration A.

Classe d'efficacité d'éclairage A.

Classe d'efficacité du filtre anti-graisse B.

Niveau sonore min. 42 dB / max. 57 dB position normale.

Conseils d'installation

La longueur de gaine équivalente pour assurer de bonnes performances est Lmax 23 m. (se référer pages 230-231)

En mode recyclage, commander obligatoirement le module de recyclage CleanAir.

Le module de recyclage avec filtre CleanAir breveté peut être installé dans le meuble haut. Le remplacement du filtre s'effectue en tirant simplement le filtre CleanAir vers l'avant.

Le remplacement du filtre CleanAir nécessite l'ouverture totale de la porte de l'armoire supérieure.

A installer dans une armoire

supérieure sans plancher.

La profondeur nécessaire de l'armoire supérieure pour l'installation du cadre abaissant est de 335 mm.

La hauteur nécessaire de l'armoire supérieure associée au cadre abaissant est de 600 mm.

Distance minimale au-dessus d'une table gaz : 65 cm (minimum 70 cm si puissance totale du gaz supérieure à 12 kW).

Distance minimale au-dessus d'un appareil de cuisson électrique : 43 cm.

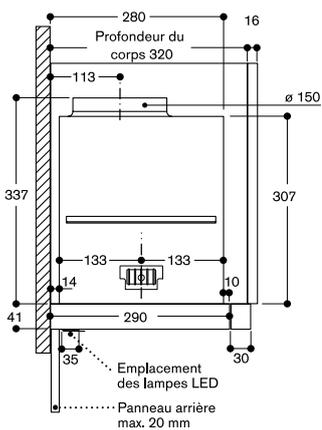
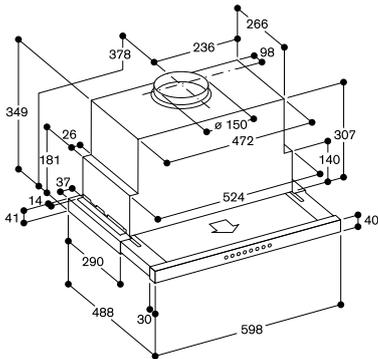
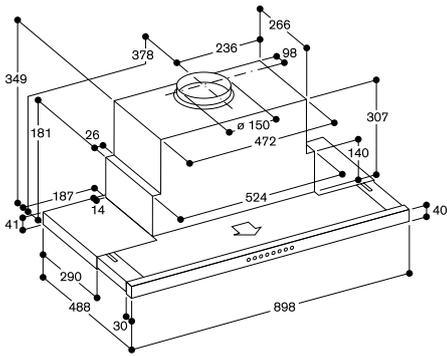
Si le conduit d'une hotte en mode d'évacuation extérieure est relié au conduit d'évacuation d'une cheminée ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée.

Valeurs de raccordement

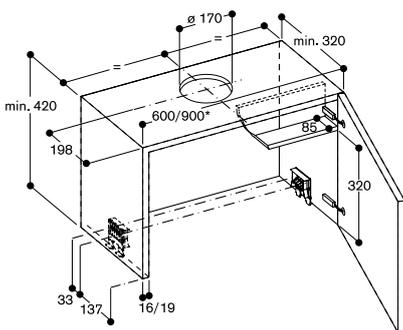
Puissance totale: 266/264 W.

Câble de raccordement 1.8 m, avec prise.

*Classe d'efficacité énergétique : sur une échelle de classification de A+++ à D.

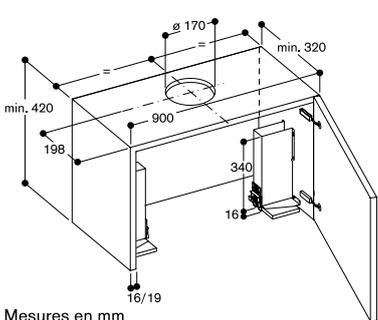


Meuble haut pour AF 210



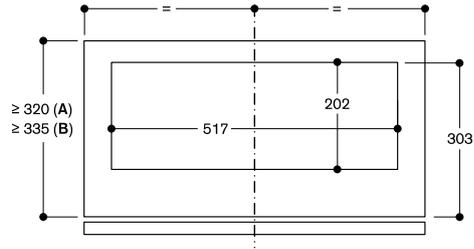
* pour un meuble haut de 90 cm, le kit d'installation AA 210 491 est obligatoire

Meuble haut pour AF 210 avec kit de montage AA 210 491



Mesures en mm

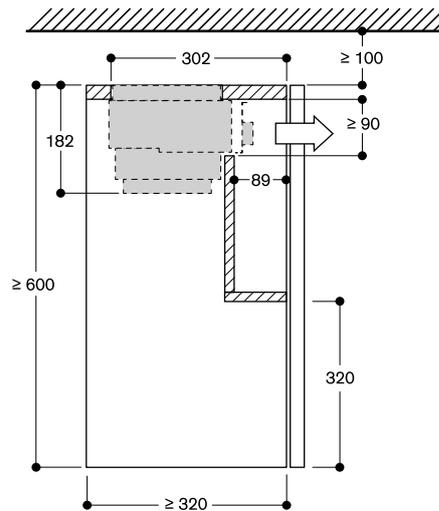
Vue du meuble haut du dessus avec AA 211 812



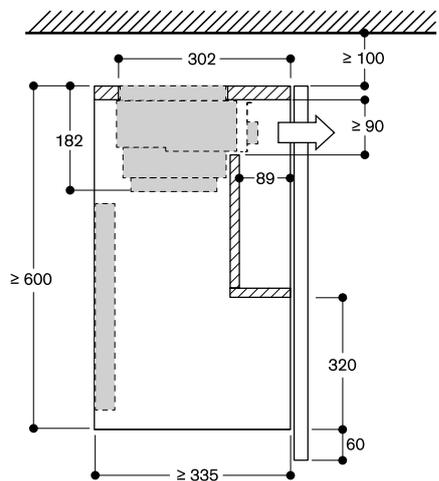
A: Appareil uniquement
B: Appareil avec cadre abaissant

Mesures en mm

Coupe transversale du meuble haut pour AF210 avec AA 211 812

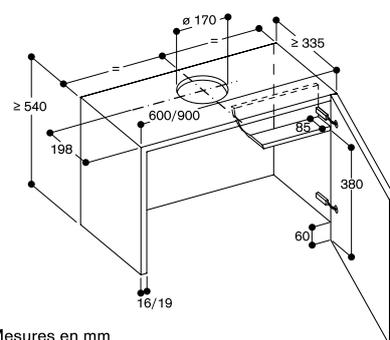


Coupe transversale du meuble haut pour AF 210 avec AA 211 812 et cadre abaissant AA 210 492/460



Mesures en mm

Meuble haut pour AF 210 avec cadre abaissant



Mesures en mm



AC 200 191 1.369 €

Inox et verre

Largeur 86 cm

Evacuation extérieure ou mode recyclage

AC 200 181 1.319 €

Inox et verre

Largeur 70 cm

Evacuation extérieure ou mode recyclage

AC 200 161 1.219 €

Inox et verre

Largeur 52 cm

Evacuation extérieure ou mode recyclage



Accessoires d'installation

AA 211 812 357.95 €

Module de recyclage

comprenant 1 filtre à charbon CleanAir avec un fort taux de réduction des odeurs et désactivation des allergènes.

Pour le recyclage de l'air.

Accessoires en option

AA 200 510

Télécommande pour

groupe filtrant AC 200.

105.95 €

Accessoires à commander auprès du service après-vente ou via la boutique en ligne www.gaggenau.com

11034172

1 filtre à charbon

CleanAir de remplacement avec un fort taux de réduction des odeurs et désactivation des allergènes.

Pour module de recyclage AA 211 812.

Groupe filtrant Série 200

AC 200

- Intégration invisible dans meuble haut
- Moteur silencieux et économe en énergie
- Aspiration périphérique avec surface en verre lisse facile à nettoyer
- Eclairage LED blanc neutre avec variateur d'intensité réglable pour un éclairage optimal du plan de cuisson
- Evacuation extérieure ou recyclage
- Classe d'efficacité énergétique A++

Performances

Puissance position 3 / intensive :

Puissance d'aspiration mesurée selon la norme EN 61591.

Puissance acoustique mesurée selon EN 60704-3.

Largeur des appareils. 86 cm

Puissance en évacuation :

610 / 800 m³/h.

64 / 70 dB (A) re 1 pW.

Puissance en recyclage :

540 / 790 m³/h.

72 / 77 dB (A) re 1 pW.

Largeur des appareils. 70 cm

Puissance en évacuation :

575 / 775 m³/h.

64 / 70 dB (A) re 1 pW.

Puissance en recyclage :

540 / 740 m³/h.

73 / 78 dB (A) re 1 pW.

60 / 65 dB (A) re 20 µPa.

Largeur des appareils. 52 cm

Puissance en évacuation :

540 / 730 m³/h.

64 / 70 dB (A) re 1 pW.

Puissance en recyclage :

530 / 690 m³/h.

72 / 77 dB (A) re 1 pW.

Caractéristiques

3 vitesses électroniques et 1 position intensive.

Télécommande disponible en accessoire en option.

Fonction Aspiration intermittente, 6 min.

Fonction Temporisation, 6 min.

Témoin de saturation du filtre à graisse.

Filtre anti-graisse métallique, lavable au lave-vaisselle.

Filtre recouvert d'une plaque en verre.

Eclairage LED blanc neutre (4000 K), avec variateur d'intensité réglable.

Puissance des ampoules 2 x 1 W.

Intensité lumineuse : 266 lx.

Technologie d'aspiration très efficace, moteur BLDC.

Consommations

Classe d'efficacité énergétique

A++ sur une échelle de A+++ à D.

Consommation énergétique

31,4 / 30,3 / 29,6 kWh/an.

Classe d'efficacité d'aspiration A.

Classe d'efficacité d'éclairage A.

Classe d'efficacité du filtre anti-graisse D.

Niveau sonore min. 41/42/44 dB /

max. 64/65/67 dB position normale.

Conseils d'installation

La longueur de gaine équivalente pour

assurer de bonnes performances est

Lmax 19 m. (se référer pages 230-231)

Module de recyclage breveté avec

filtre à charbon CleanAir qui peut être

installé dans l'armoire supérieure.

Le remplacement du filtre CleanAir se

fait par l'avant grâce à la simple

extraction du tiroir à filtre.

Le remplacement du filtre CleanAir

nécessite l'ouverture totale de la porte

de l'armoire supérieure.

Intégration invisible possible dans

meuble haut.

Les plans de cuisson Vario produisant

beaucoup de vapeur comme les VR/

VP doivent être placés au centre sous

la hotte. Dans ces configurations le

mode recyclage n'est pas recommandé.

Distance minimale au-dessus d'une

table gaz : 65 cm (minimum 70 cm si

puissance totale du gaz supérieure à

12 kW).

Distance minimale au-dessus d'un

appareil de cuisson électrique : 50 cm.

Si le conduit d'une hotte en mode

d'évacuation extérieure est relié au

conduit d'évacuation d'une cheminée

ou d'un poêle, le circuit électrique de

la hotte doit être prévu avec une

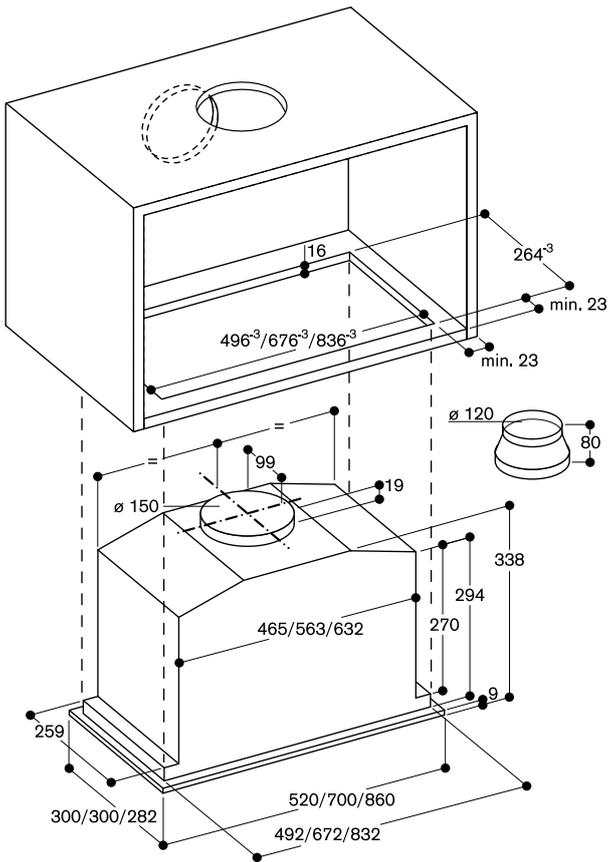
fonction de sécurité adaptée.

Valeurs de raccordement

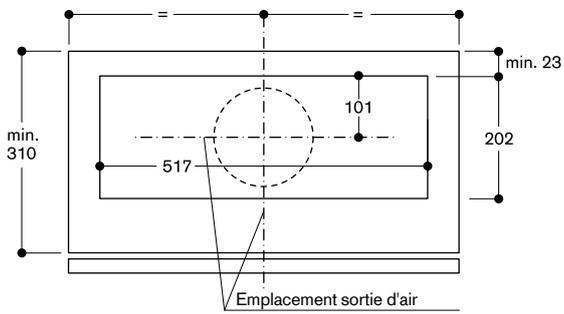
Puissance totale : 172 W.

Câble 1,0 m avec prise.

*Classe d'efficacité énergétique : sur une échelle de classification de A+++ à D.

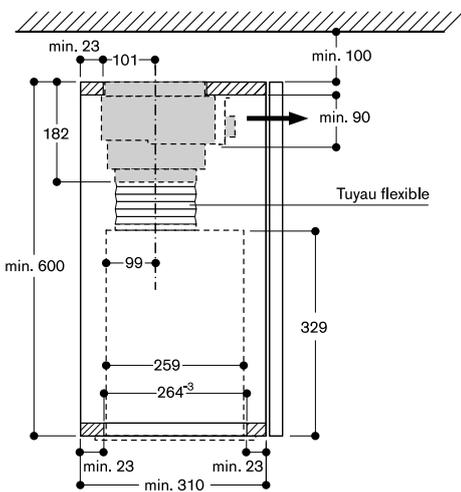


Vue de dessus meuble haut avec AC 200 et AA 211 812



Mesures en mm

Coupe transversale meuble haut avec AC 200 et AA 211 812



Mesures en mm



AR 400 142 1.709 €
 Carrossage métal
 Puissance d'aspiration max. 830 m³/h
 Evacuation extérieure
 Installation intérieure

Accessoire en option
AA 400 510 273.95 €
 Module adaptateur
 pour contacteur de fenêtre combinable
 avec moteurs de la Série 400 et
 Série 200.

Caisson moteur Série 400
AR 400

- Moteur puissant pour combinaison avec des appareils d'aspiration sans moteur de la Série 400
- Technologie BLDC efficace

Performances

Débit d'air selon norme EN 61591. max. 830 m³/h.
 Niveau sonore et pression acoustique selon type d'installation.

Caractéristiques

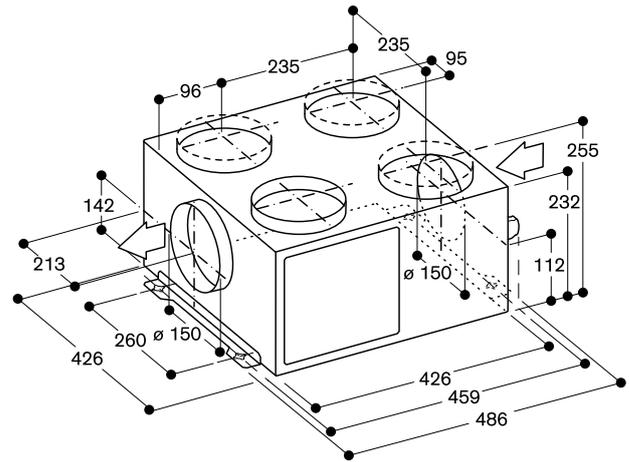
3 puissances d'aspiration contrôlées électroniquement et 1 position intensive.
 Technologie d'aspiration avec un moteur BLDC très efficace.
 Carrossage métal, plaqué zinc.
 Raccordement entrée d'air:
 1 x Ø 150 mm cylindrique, 4 x Ø 150 mm cylindrique.
 Raccordement sortie d'air :
 1 x Ø 150 mm cylindrique.
 Cache pour fermeture des entrées d'air.
 Support de fixation au plafond ou sur une paroi de meuble, inclus.

Conseils d'installation

Caisson moteur en combinaison avec appareils d'aspiration sans moteur de la Série 400.
 Raccordement de l'appareil via un câble réseau.
 Installation possible dans le socle avec découpe dans la plinthe du meuble pour évacuation de l'air.
 L'installation dans une pièce séparée permet une réduction du niveau sonore dans la cuisine.
 En cas d'installation d'une hotte en mode évacuation extérieure reliée au conduit d'évacuation d'une cheminée ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée.

Valeurs de raccordement

Puissance totale: 240 W.
 Câble de raccordement 1,8 m, avec prise.
 Câble réseau 5 m.



Mesures en mm



Caisson moteur Série 400

AR 400

- Moteur puissant pour combinaison avec des appareils d'aspiration sans moteur de la Série 400
- Technologie BLDC efficace
- Installation compacte, besoin de peu d'espace pour être placé dans la cheminée de AW 442

Performances

Débit d'air selon norme EN 61591.

max. 1005 m³/h.

Niveau sonore et pression acoustique selon type d'installation.

Caractéristiques

3 puissances d'aspiration contrôlées électroniquement et 1 position intensive.

Technologie d'aspiration avec un moteur BLDC très efficace.

Isolation phonique incluse pour une réduction du niveau sonore.

Carrossage métal, plaqué zinc.

Raccordement sortie d'air :
1 x Ø 150 mm cylindrique.

Conseils d'installation

Caisson moteur uniquement compatible avec hottes sans moteur AW 442.

Raccordement de l'appareil via un câble réseau.

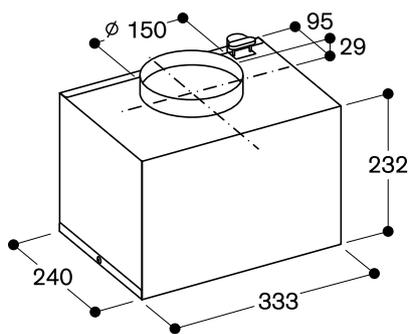
Installation du caisson moteur dans la cheminée de AW 442.

En cas d'installation d'une hotte en mode évacuation extérieure reliée au conduit d'évacuation d'une cheminée ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée.

Valeurs de raccordement

Puissance totale: 230 W.

Câble de raccordement et câble réseau livrés de série.



Mesures en mm

AR 400 143 1.239 €

Carrossage métal

Puissance d'aspiration max. 1005 m³/h

Evacuation extérieure ou mode recyclage

Installation dans cheminée de hotte

AW 442 uniquement

Accessoire en option

AA 400 510 273.95 €

Module adaptateur

pour contacteur de fenêtre combinable

avec moteurs de la Série 400 et

Série 200.



AR 401 142 2.019 €

Inox
Puissance d'aspiration max. 1050 m³/h
Évacuation extérieure
Montage extérieur sur mur

Accessoires d'installation

AD 702 052 129.95 €

Tuyau télescopique
de traversée murale Ø 200 mm rond.

Accessoire en option

AA 400 510 273.95 €

Module adaptateur
pour contacteur de fenêtre combinable
avec moteurs de la Série 400 et
Série 200.

Caisson moteur Série 400

AR 401

- Moteur puissant pour combinaison avec des appareils d'aspiration sans moteur de la Série 400
- Technologie BLDC efficace

Performances

Débit d'air selon norme EN61591.
max. 1050 m³/h.
Niveau sonore et pression acoustique selon type d'installation.

Caractéristiques

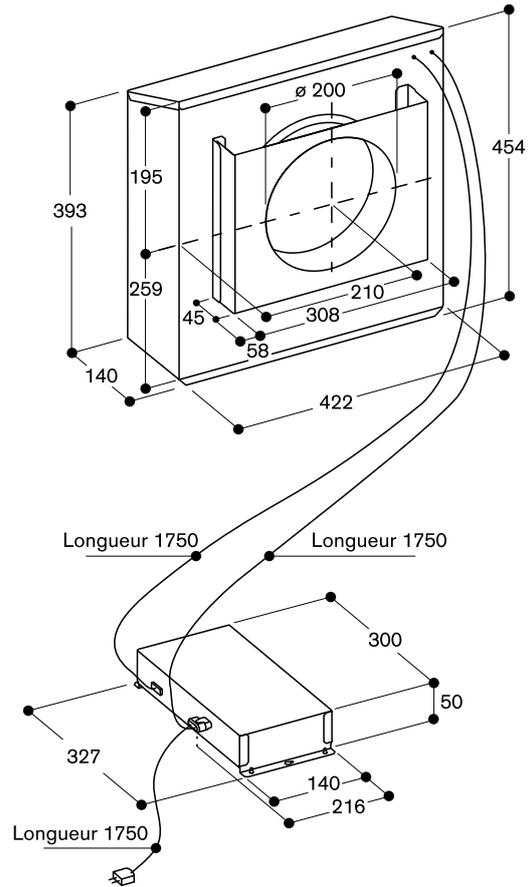
3 puissances d'aspiration contrôlées électroniquement et 1 position intensive.
Technologie d'aspiration avec un moteur BLDC très efficace.
Isolation phonique incluse pour une réduction du niveau sonore.
Caisson en inox.
Raccordement entrée d'air: 1 x Ø 200 mm rond.
Support de fixation pour installation sur mur extérieur, inclus.

Conseils d'installation

Caisson moteur en combinaison avec appareils d'aspiration sans moteur de la Série 400.
Raccordement de l'appareil via un câble réseau.
L'installation à l'extérieur permet une réduction du niveau sonore dans la cuisine.
Installation sur un mur extérieur.
Le boîtier électronique doit obligatoirement être installé à l'intérieur de l'habitation.
Plage de température autorisée pour l'installation du boîtier électronique: - 25 à + 60 °C
Distance minimale entre sol et centre du tuyau : 60 cm.
En cas d'installation d'une hotte en mode évacuation extérieure reliée au conduit d'évacuation d'une cheminée ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée.

Valeurs de raccordement

Puissance totale: 180 W.
Câble de raccordement 1,8 m, avec prise.
Câble réseau 5 m.



Mesures en mm



AR 403 122 1.239 €

Carrossage métal
Puissance d'aspiration max. 875 m³/h
Evacuation extérieure
Installation dans le socle

Accessoire en option

AA 400 510 273.95 €

Module adaptateur
pour contacteur de fenêtre combinable
avec moteurs de la Série 400 et
Série 200.

Caisson moteur Série 400 et Série 200 AR 403

- Moteur puissant pour combinaison avec des appareils d'aspiration sans moteur de la Série 400 et Série 200
- Technologie BLDC efficace
- Installation compacte dans un socle de hauteur 10 cm

Performances

Débit d'air selon norme EN 61591.
max. 875 m³/h.
Niveau sonore et pression acoustique selon type d'installation.

Caractéristiques

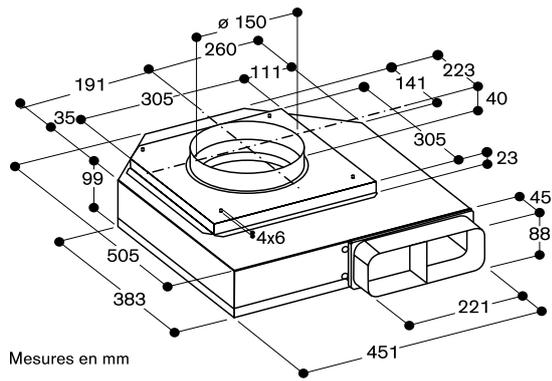
3 puissances d'aspiration contrôlées électroniquement et 1 position intensive.
Technologie d'aspiration avec un moteur BLDC très efficace.
Carrossage métal, plaqué zinc.
Raccordement entrée d'air :
1 x Ø 150 mm rond.
Raccordement sortie d'air:
1 x Ø 150 mm gaine plate.
Support de fixation au plafond ou sur une paroi de meuble, inclus.

Conseils d'installation

Caisson moteur en combinaison avec appareils d'aspiration sans moteur de la Série 400 et Série 200.
Raccordement de l'appareil via un câble réseau.
Installation possible dans le socle avec découpe dans la plinthe du meuble pour l'évacuation de l'air.
Si le conduit d'une hotte en mode d'évacuation extérieure est relié au conduit d'évacuation d'une cheminée ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée.

Valeurs de raccordement

Puissance totale: 180 W.
Câble de raccordement 1,8 m, avec prise.
Câble réseau 2 m.



Mesures en mm



AR 410 110 1.629 €

Carrossage métal
Recyclage
Puissance max. 675 m³/h
Installation dans un meuble

Accessoires en option

AA 010 410 204.95 €

Grille de ventilation, en acier inoxydable, 90 cm, comprenant les raccords d'installation, hauteur ajustable.

AA 410 112 595.95 €

2 filtres à charbon actif régénérables, avec un fort taux de réduction des odeurs.
Prolongation de la durée de vie du filtre à charbon actif : régénérables jusqu'à 30 fois au four à 200°C.
Pour le recyclage de l'air.
Combinable avec moteur AR 410 110.

Accessoires à commander auprès du service après-vente ou via la boutique en ligne www.gaggenau.com

11028106

2 filtres à charbon actif CleanAir de remplacement, avec un fort taux de réduction des odeurs.
Pour le recyclage de l'air.
Combinable avec moteur AR 410 110.

Caisson moteur Série 400 et Série 200 AR 410

- Moteur puissant pour combinaison avec les vario aérateurs de plan de cuisson des Série 400 et Série 200 et hotte de plan AL 400 122
- Technologie BLDC efficace
- Très silencieux grâce à une isolation phonique brevetée
- Installation compacte, peu encombrante dans le meuble

Performances

Débit d'air selon norme EN 61591 max. 675 m³/h.
Niveau sonore et pression acoustique selon type d'installation.
Niveau sonore et pression acoustique selon type d'installation.

Caractéristiques

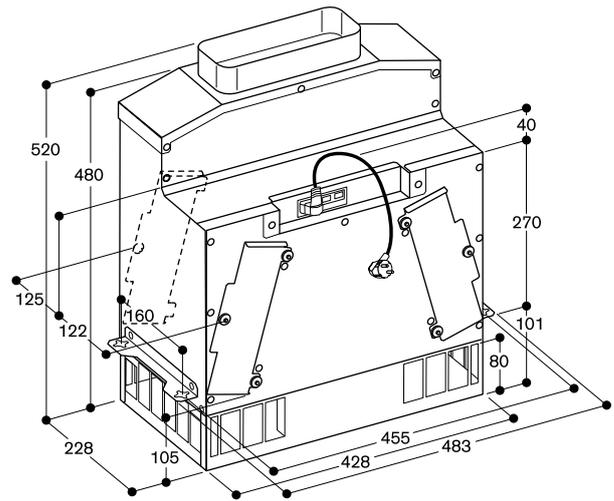
3 vitesses électroniques et 1 position intensive.
Technologie d'aspiration très efficace, moteur BLDC.
Isolation phonique incluse pour une réduction du niveau sonore.
Carrossage métal, plaqué zinc.
Raccordement entrée d'air: 1 x Ø150 mm raccord plat.
Livré avec équerres de fixation pour une installation dans la partie basse du meuble.
2 filtres à charbon actif CleanAir livrés de série.
Fort taux de réduction des odeurs, pour les cuissons à fortes odeurs avec molécules d'odeurs complexes (ex. poissons et fruits de mer).
Intervalle de remplacement du filtre à charbon actif : 1 an selon fréquence d'utilisation.
2 filtres à charbon actif régénérables en option.

Conseils d'installation

Caisson moteur en combinaison avec vario aérateurs de plan de cuisson sans moteur de la Série 400 et Série 200 et avec la hotte de plan AL 400 122.
Raccordement de l'appareil via un câble réseau.
Installation compacte, gain de place dans le meuble bas, pour une combinaison avec Vario aérateur de plan de cuisson.
Installation dans le meuble bas avec possibilité de découpe du plancher du meuble, ou à l'arrière du meuble si le moteur est posé directement au sol.
Il faut à garder une accessibilité au moteur pour permettre le remplacement des filtres.
Le remplacement des filtres à charbon actif CleanAir est possible des 2 côtés.
Pour une performance d'aspiration optimale il est nécessaire d'avoir suffisamment d'espace pour l'évacuation de l'air recyclé (min. 400 cm²).

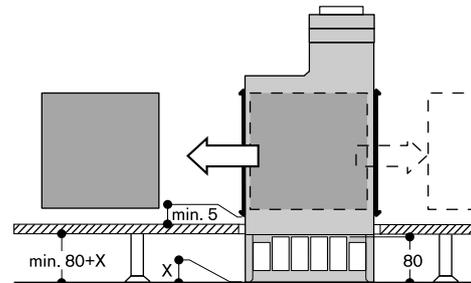
Valeurs de raccordement

Puissance totale: 170 W.
Câble de raccordement 1,8 m, avec prise.
Câble réseau 2 m.



Mesures en mm

Remplacement du filtre





AR 413 122 1.629 €

Carrossage métal
Puissance max. 900 m³/h
Recyclage
Installation dans le socle

Accessoires d'installation

AA 010 410 204.95 €

Grille de ventilation
pour installation en recyclage
Inox, 90 cm, inclus les éléments de
fixation, réglable en hauteur.

Accessoires à commander auprès du service après-vente ou via la boutique en ligne www.gaggenau.com

17003002

2 filtres à charbon actif
CleanAir de remplacement, avec un
fort taux de réduction des odeurs.
Pour le recyclage de l'air.
Combinable avec le moteur AR 413 122.

Caisson moteur Série 400 et Série 200 AR 413

- Moteur puissant pour combinaison avec des appareils d'aspiration sans moteur de la Série 400 et Série 200
- Technologie BLDC efficace
- Installation compacte dans un socle de hauteur 10 cm

Performances

Débit d'air selon norme EN 61591.
max. 900 m³/h.
Niveau sonore et pression acoustique selon type d'installation.

Caractéristiques

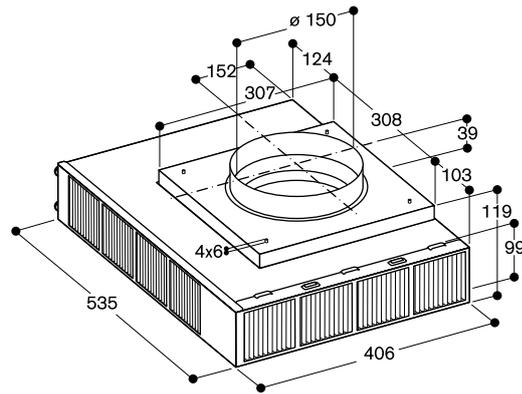
3 puissances d'aspiration contrôlées électroniquement et 1 position intensive.
Technologie d'aspiration avec un moteur BLDC très efficace.
Carrossage métal, plaqué zinc.
Raccordement entrée d'air : 1 x Ø 150 mm rond.
Support de fixation au plafond ou sur une paroi de meuble, inclus.
2 filtres à charbon actif livrés de série.
Fort taux de réduction des odeurs, pour les cuissons à fortes odeurs avec molécules d'odeurs complexes (ex. poissons et fruits de mer).
Intervalle de remplacement du filtre à charbon CleanAir: 1 an selon la fréquence d'utilisation.

Conseils d'installation

Caisson moteur en combinaison avec appareils d'aspiration sans moteur de la Série 400 et Série 200.
Raccordement de l'appareil via un câble réseau.
Installation possible dans le socle avec découpe dans la plinthe du meuble pour l'évacuation de l'air.
Délai de renouvellement du filtre à charbon actif CleanAir tous les 1 à 1,5 ans, en fonction de la fréquence d'utilisation.
Il est impératif de pouvoir retirer la plinthe pour le remplacement des filtres.
En l'absence de grille de ventilation placée directement devant les ouvertures des filtres, il est recommandé de laisser un espace minimum de 15 cm.
Pour une performance d'aspiration optimale il est nécessaire d'avoir suffisamment d'espace pour l'évacuation de l'air recyclé (min. 400 cm²).

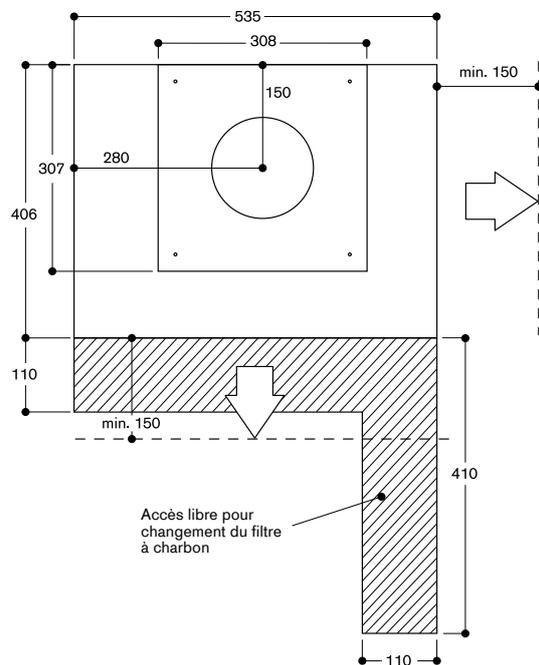
Valeurs de raccordement

Puissance totale: 180 W.
Câble de raccordement 1,8 m, avec prise.
Câble réseau 2 m.



Mesures en mm

Vue du dessus



Mesures en mm

Accessoires pour appareils de ventilation

Module de recyclage avec filtre CleanAir

Références / Références online*

AA 442 810 / 11017314 464.95 €

Module de recyclage de l'air incluant 2 filtres à charbon actif CleanAir avec un fort taux de réduction des odeurs.

Pour le recyclage de l'air.

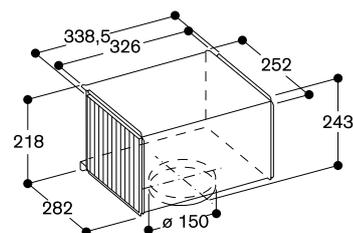
Combinable avec les hottes murales AW 442.

Fort taux de réduction des odeurs, pour les cuissons à fortes odeurs avec molécules d'odeurs complexes (ex. poissons et fruits de mer).

Remplacement moins fréquent du filtre CleanAir (env. 1/1,5 fois par an selon fréquence d'utilisation).

Pour installation à l'intérieur de la cheminée.

Comprend un support de filtre, 2 filtres CleanAir, un tuyau flexible et 2 colliers de serrage.



Mesures en mm

Module de recyclage avec filtre CleanAir

Références / Références online*

AA 200 812 / 17000172 497.95 €

Module de recyclage de l'air incluant 1 filtre à charbon actif CleanAir avec un fort taux de réduction des odeurs et désactivation des allergènes.

Pour le recyclage de l'air.

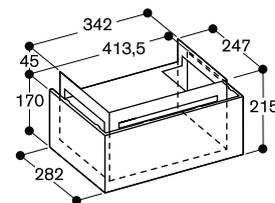
Combinable avec les hottes décoratives murales AW 240.

Fort taux de réduction des odeurs, pour les cuissons à fortes odeurs avec molécules d'odeurs complexes (ex. poissons et fruits de mer).

Le filtre retient une quantité extrêmement importante de pollens, et désactive les allergènes retenus dans le filtre. Remplacement moins fréquent du filtre CleanAir.

Pour installation sur cheminée extérieure.

Le module se compose du panneau design, de la fixation murale, du filtre CleanAir, du tuyau flexible et 2 colliers de serrage.



Mesures en mm

Module de recyclage avec filtre CleanAir

Références / Références online*

AA 200 816 / 17000175 631.95 €

Module de recyclage de l'air incluant 1 filtre à charbon actif CleanAir avec un fort taux de réduction des odeurs et désactivation des allergènes.

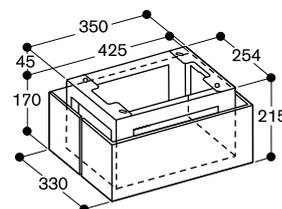
Pour le recyclage de l'air.

Combinable avec les hottes décoratives îlots AI 240.

Fort taux de réduction des odeurs, pour les cuissons à fortes odeurs avec molécules d'odeurs complexes (ex. poissons et fruits de mer).

Le filtre retient une quantité extrêmement importante de pollens, et désactive les allergènes retenus dans le filtre. Remplacement moins fréquent du filtre CleanAir. Pour installation sur cheminée intérieure.

Le module se compose du panneau design, de la fixation murale, du filtre CleanAir, du tuyau flexible et 2 colliers de serrage.



Mesures en mm

Références / Références online*

AA 211 812 / 11026802 357.95 €

Module de recyclage CleanAir breveté comprenant 1 filtre CleanAir pour un fort taux de réduction des odeurs et désactivation des allergènes.

Pour le recyclage de l'air.

A combiner avec les hottes tiroir Série 200/ groupes filtrants Série 200.

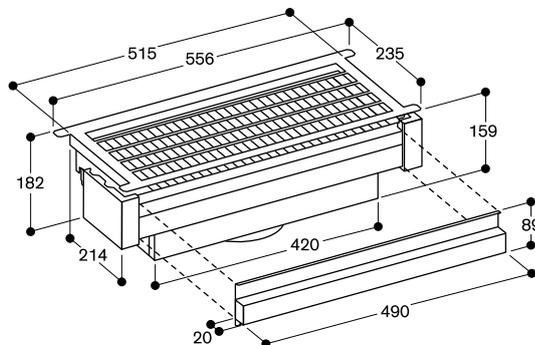
Fort taux de réduction des odeurs, pour les cuissons à fortes odeurs avec molécules d'odeurs complexes (ex. poissons et fruits de mer).

Le filtre retient une quantité extrêmement importante de pollens, et désactive les allergènes retenus dans le filtre.

Durée de vie plus longue du filtre CleanAir. Pour une installation dans l'armoire supérieure.

Connexion gaine ronde \varnothing 150 mm.

Comprend le support de filtre avec couvercle design, filtre CleanAir, tuyau flexible et 2 colliers de serrage.



Tiroir extractible pour remplacement du filtre

Mesures en mm

Références / Références online*

AA 010 811 / 17002925 834.95 €

Module de
recyclage
Inox

AA 012 811 / 17002958 834.95 €

Module
de recyclage
Blanc

Conseils d'installation

Pour le recyclage de l'air.
Combinable avec les hottes de plafond
AC 250 et AC 402.

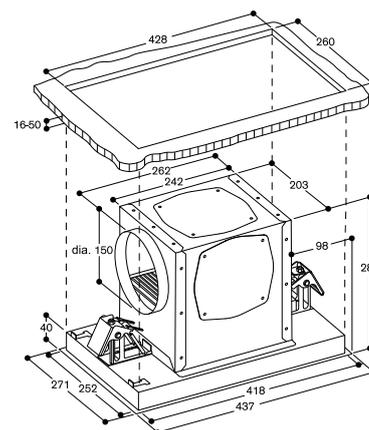
Fort taux de réduction des odeurs,
pour les cuissons à fortes odeurs
avec molécules d'odeurs complexes
(ex. poissons et fruits de mer).

Le filtre retient une quantité extrême-
ment importante de pollens et désactive
les allergènes qui sont retenus dans
le filtre.

Raccord cylindrique \varnothing 150 mm.

Connexion par l'avant, les côtés ou le
dessus.

Distance minimale recommandée entre
les ouvertures latérales pour les filtres
et le mur : 100 cm.



Mesures en mm

Références / Références online*

AA 200 880 / 17005382 360.95 €

Combinable avec
AL 200 180.

AA 200 890 / 17005384 360.95 €

Combinable avec
AL 200 190.

Références / Références online*

AA 200 882 / 17005383 1.278.95 €

Combinable avec
AL 200 180.

AA 200 892 / 17005385 1.278.95 €

Combinable avec
AL 200 190.

Module de recyclage de l'air incluant
les filtres à charbon CleanAir pour un
fort taux de réduction des odeurs et
désactivation des allergènes.

Retrait facile du module de recyclage
par le dessus de la hotte de plan de
travail.

Fort taux de réduction des odeurs,
pour les cuissons à fortes odeurs avec
molécules d'odeurs complexes
(ex. poissons et fruits de mer).
Le filtre retient une quantité
extrêmement importante de pollens
et désactive les allergènes qui sont
retenus dans le filtre.

Module de recyclage de l'air avec
filtres à charbon actif régénérables.
Retrait facile par le dessus de la hotte
de plan de travail pour la régénération.
Régénération dans le four à 200°C.
Remplacement moins fréquent du filtre
à charbon actif: possibilité de
le régénérer jusqu'à 30 fois.

AD 442 392 pour AW 442

AD 200 392 pour AW 240

AD 220 396 pour AI 240

Collerette de finition pour cheminées
de hottes

Inox

Recouvre les vis de fixation des hottes
murales ou îlots, ainsi que l'espace
éventuel si le plafond n'est pas totale-
ment de niveau.

Permet le montage de cheminées
murales ou îlots sur-mesure, en une
seule pièce, non télescopique.

Equipement

Fixations au plafond pour cheminée
et collerette clipsable dans le même
coloris que la cheminée.

Conseils d'installation

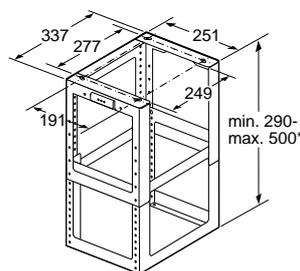
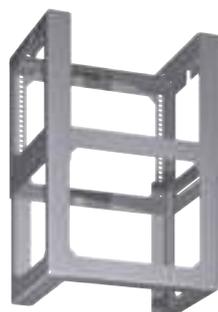
Disponibles dans presque toutes les
versions de cheminées de hotte
Gaggenau pour une finition parfaite de
l'installation des cheminées standard.
Déconseillée en cas d'installation d'un
module de recyclage AA 200 812 /
AA 200 816.



Références / Références online*

AD 223 346 / 00704640 110.95 €

Rallonge pour kit
de montage pour hotte îlot AI 240
Pour une hauteur de cheminée
de 1100 - 1500 mm.
La hauteur totale dépend de la ligne
esthétique.



* hauteur ajustable
par paliers de 10 mm

Mesures en mm

Accessoires d'installation et accessoires spéciaux pour appareils de ventilation

Références / Références online*

AA 210 492 / 17005041 273.95 €

Cadre abaissant

pour hotte tiroir 90 cm

AA 210 460 / 17001426 227.95 €

Cadre abaissant

pour hotte tiroir 60 cm

Conseils d'installation

A combiner avec les hottes tiroir Série 200.

Le cadre abaissant breveté permet de dissimuler entièrement la hotte tiroir dans l'armoire supérieure.

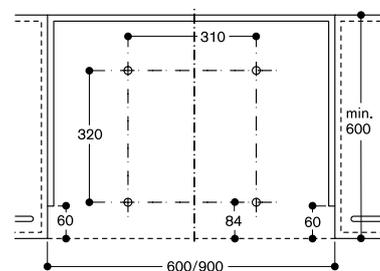
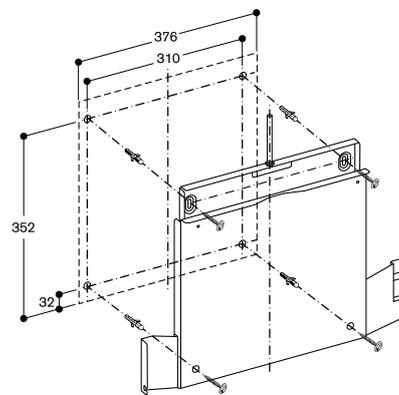
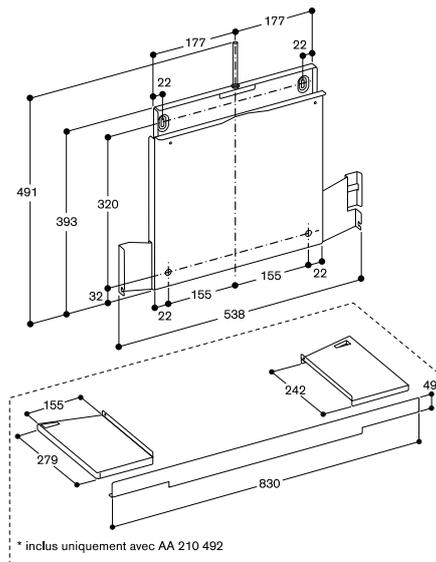
Montage directement sur le mur de la cuisine ou une armoire supérieure renforcée.

Pour montage dans une armoire supérieure.

La profondeur nécessaire de l'armoire supérieure pour l'installation du cadre abaissant est de 335 mm.

En cas d'installation d'une crédence murale > 5 mm, il faut combler l'espace au niveau du cadre abaissant et ajuster la profondeur du meuble haut.

L'installation du cadre abaissant nécessite l'utilisation d'un tuyau flexible.



Fixation directement sur le mur de la cuisine

Mesures en mm

Références / Références online*

AA 210 491 / 11010524 75.95 €

Kit de montage

pour armoire supérieure de 90 cm

Conseils d'installation

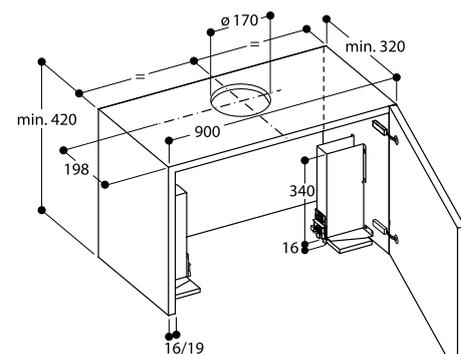
Combinable avec les hottes tiroir Série 200 largeur 90 cm.

Montage droite/gauche dans armoire supérieure.

Pour montage dans une armoire supérieure.

Combinable avec les hottes tiroir de la Série 200 installées dans un meuble haut de largeur 90 cm.

Le kit de montage n'est pas nécessaire en cas d'installation du cadre abaissant AA 210 492.



Mesures en mm

* Références pour commander sur la boutique en ligne www.gaggenau.com, « eShop »
Les prix indiqués sont évolutifs et ne sont donnés qu'à titre indicatif.

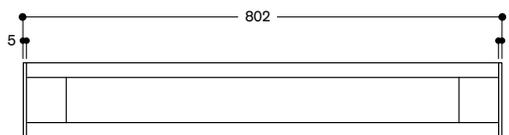
Références / Références online*

AA 200 900 / 17006274 62.95 €

Kit pour installation AL 200 180 et AL 200 190 de façon classique sur le plan de travail.
Comprend 2 pièces, de largeur 5 mm chacune (à placer à chaque extrémité de la hotte).

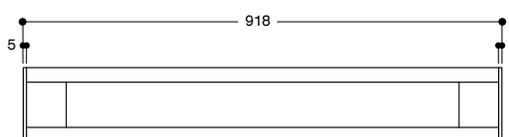


AL 200 en combinaison avec table induction dans 2 découpes séparées
Vue de dessus



Mesures en mm

AL 200 en combinaison avec table induction dans 2 découpes séparées
Vue de dessus

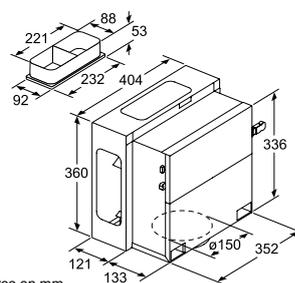
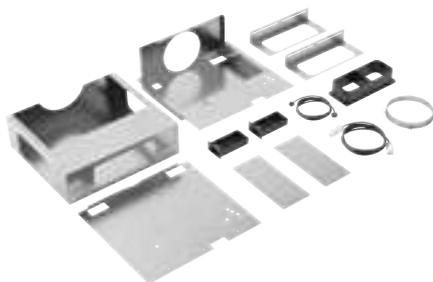


Mesures en mm

Références / Références online*

AA 200 910 / 17005386 291.95 €

Kit pour installation du moteur à distance (distance maximale 3 m).
Combinable avec la hotte de plan de travail AL 200.



Mesures en mm

Références / Références online*

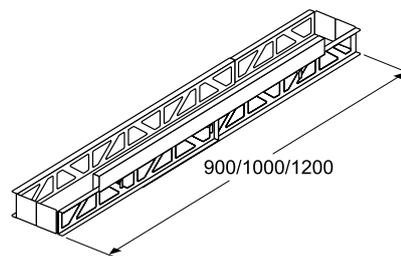
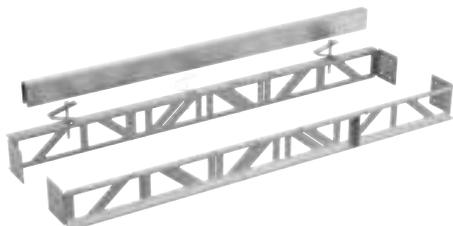
VA 200 080 / 17005404 249.95 €

Combinable avec hotte de plan de travail AL 200 180.

VA 200 090 / 17005405 249.95 €

Combinable avec hotte de plan de travail AL 200 190.

Kit d'installation pour une installation à fleur de plan dans une seule découpe, d'une hotte de plan de travail AL 200 en combinaison avec une table induction CX ou CI sans cadre. (largeur 80 ou 90 cm selon référence).
Composé d'une barrette de jonction et de barres de renfort pour assurer la stabilité du meuble bas.
Compatible avec des meubles de largeur 90 cm, 100 cm ou 120 cm.

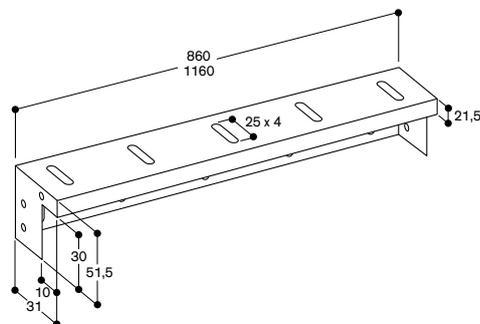


Mesures en mm

Références / Références online*

AA 409 401 / 17000695 151.95 €

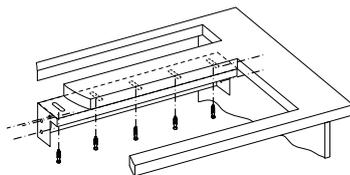
Barre de renfort pour hotte de plan de travail 90 cm
Peut être combiné avec la hotte de plan de travail AL 400.
Recommandé pour renforcer le plan de travail en remplacement du châssis.



Mesures en mm

AA 409 431 / 00716066 197.95 €

Barre de renfort pour hotte de plan de travail 120 cm
Peut être combiné avec la hotte de plan de travail AL 400.
Recommandé pour renforcer le plan de travail en remplacement du châssis.



Références / Références online*

CA 230 100 / 12015151 148.95 €

Bouton magnétique Twist Pad noir.
Pour tables Flex Induction Série 200.



* Références pour commander sur la boutique en ligne www.gaggenau.com, « eShop »
Les prix indiqués sont évolutifs et ne sont donnés qu'à titre indicatif.

Accessoires d'installation et accessoires spéciaux pour appareils de ventilation

Références / Références online*

AA 400 510 / 00579547 273.95 €

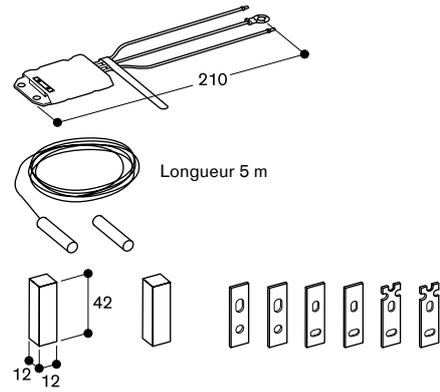
Module adaptateur pour moteurs Série 400.



Conseils d'installation

Combinable avec les appareils d'aspiration sans moteur de la Série 400. Si le conduit d'une hotte en mode d'évacuation extérieure est relié au conduit d'évacuation d'une cheminée ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée. Ce module adaptateur convient pour les contacteurs de fenêtre. Les appareils d'aspiration de la Série 400 comportent une connexion pour un contacteur de fenêtre. Le module

AA 400 510 se raccorde entre la ligne de contrôle du contacteur et la connexion de l'appareil d'aspiration. Dans le cas d'une connexion de contacteur de fenêtre, l'appareil d'aspiration fonctionne uniquement lorsque la fenêtre est ouverte. L'éclairage fonctionne également lorsque la fenêtre est fermée. Le raccordement d'un contacteur de fenêtre peut uniquement être réalisé par un électricien qualifié avec la prise en considération des règles et normes nationales.



Mesures en mm

Références / Références online*

AA 200 510 / 17004687 105.95 €

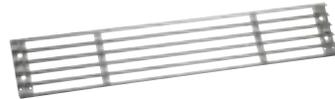
Télécommande pour groupe filtrant AC 200.



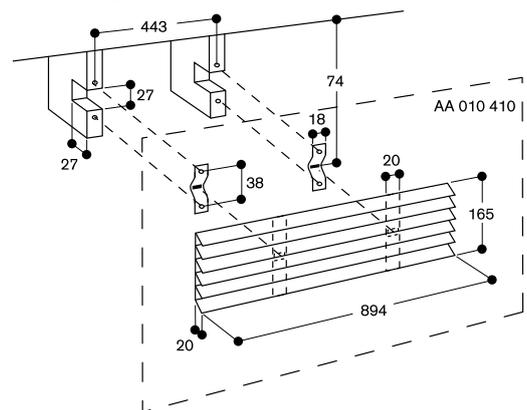
Références / Références online*

AA 010 410 / 17008076 204.95 €

Grille de ventilation pour installation en recyclage, couleur inox, 90 cm, incluant les éléments de fixation, hauteur ajustable.



AA 010 410 Grille de ventilation



Mesures en mm

Les meilleures performances grâce à un raccordement et une installation optimale.

Un choix et une installation intelligente du raccordement n'influent pas seulement positivement sur la puissance de l'aspiration, mais minimise également le niveau sonore. Elle est déterminante pour l'efficacité du système d'aspiration.

Le type de raccordement.

Pour le choix du raccordement approprié en diamètre 150 mm, Gaggenau propose deux types de tuyaux Aluflex et cylindriques, ainsi qu'un système de gaines plates. Pour une puissance maximale et un niveau sonore minimal, le diamètre du tuyau d'évacuation doit être le plus grand possible.

Pour une longueur rectiligne du tuyau, nous préconisons l'utilisation de PVC ou de tuyau en métal avec une surface intérieure lisse et régulière. Elle permet une évacuation de l'air sans turbulences. Pour des longueurs non rectilignes et avec des coudes, il est conseillé d'utiliser les tuyaux Aluflex qui permettent d'éviter les arêtes tranchantes.

Pour des installations dans des espaces réduits, le choix devra se porter sur le système d'évacuation de gaines plates Gaggenau. Cette conception spéciale avec des lamelles de guidage incorporées dans les coudes et pièces de connexion permettent une hauteur très réduite pour un grand diamètre et donc une grande efficacité d'évacuation de l'air. Ceci est également valable pour un plus grand nombre de coudes. Nous déconseillons fortement l'utilisation d'autres types de gaines plates à cause de la grande perte de puissance dans les coudes, les coins et les pièces de connexion.

Les tuyaux en spirale et étirables sont à proscrire. Ils procurent les plus mauvais débits d'air et un fort niveau sonore du fait des vibrations des gaines.

Le diamètre du tuyau.

Règle de base : le diamètre doit être le plus grand possible et le même sur toute la longueur du tuyau, le trajet du tuyau doit être rectiligne et le plus court possible. La sortie murale doit correspondre au diamètre du tuyau d'évacuation.

Les normes de construction

Veiller à respecter les normes de construction concernant les solutions de ventilation, en vigueur dans le pays d'installation.

Les gaines en PVC sont conformes au Needle Flame Test (selon IEC 60695-11-5), à la classe d'inflammabilité V2 (selon UL94) et à la classe B1 des matériaux de construction (selon DIN 4102-1).

Les gaines en métal sont particulièrement recommandées pour les configurations d'installation des Vario aérateur de plan et des Hottes de plan de travail pour les pays qui imposent des normes de protection incendie élevées.

Les gaines et accessoires en métal ne sont pas inflammables et sont donc particulièrement recommandés pour toutes les configurations d'installation.

Références / Références online*

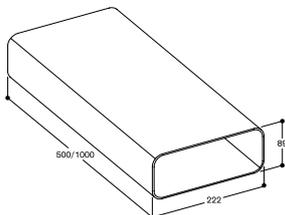
AD 857 015 / 17006047 34.95 €

Gaine
d'évacuation plate
PVC, faible inflammabilité
Ø 150 mm plat
Longueur 500 mm



AD 857 010 / 17006046 62.95 €

Gaine d'évacuation plate
PVC, faible inflammabilité
Ø 150 mm plat
Longueur 1000 mm



Mesures en mm

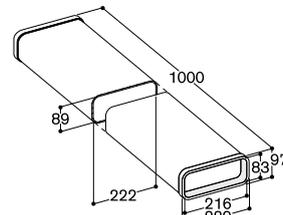
Références / Références online*

AD 854 010 / 17004171 190.95 €

Gaine
d'évacuation plate
Métal
Ø 150 mm plat
Longueur 1000 mm.

**Conseils d'installation**

Adapté pour les gaines d'évacuation plates.
Pour raccorder 2 gaines d'évacuation plates, un raccord gaine plate est nécessaire.
Le joint est pré-monté à chaque extrémité.
S'il faut retirer le joint, le raccordement doit être fixé et étanchéifié avec le rouleau d'adhésif aluminium.



Mesures en mm

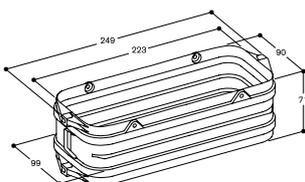
Références / Références online*

AD 857 040 / 17006050 27.95 €

Raccord
gaine plate
PVC, faible inflammabilité
Ø 150 mm plat
Pièce de connexion pour raccorder ensemble des gaines plates PVC.

**Conseils d'installation**

Joints intégrés permettant une parfaite étanchéité à l'air sans nécessité d'utiliser de l'adhésif.
Connexion facile et rapide grâce au système à clipser.



Mesures en mm

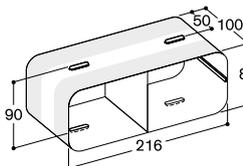
Références / Références online*

AD 854 040 / 17004172 80.95 €

Raccord
gaine plate
Métal
Ø 150 mm plat
Pour la connexion de 2 gaines d'évacuation plates

**Conseils d'installation**

Adapté pour gaines d'évacuation plates ou gaines d'évacuation plates flexibles.



Mesures en mm

Accessoires d'installation pour le raccordement des appareils de ventilation

Références / Références online*

AD 857 033 / 17005347 **34.95 €**

Coude court
gaine plate 90° vertical Ø 150 mm



Conseils d'installation

Pour CV 282 et CV 492

Références / Références online*

AD 857 034 / 17006275 **34.95 €**

Coude extra court
gaine plate 90° vertical Ø 150 mm



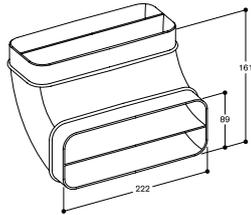
Conseils d'installation

Pour CV 282 et CV 492

Références / Références online*

AD 857 030 / 17006048 **34.95 €**

Coude gaine plate
90° vertical
PVC, faible inflammabilité
Ø 150 mm plat

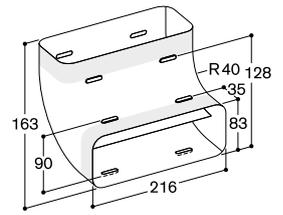


Mesures en mm

Références / Références online*

AD 854 030 / 17004173 **98.95 €**

Coude gaine plate
90° vertical
Métal
Ø 150 mm plat

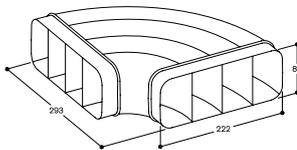


Mesures en mm

Références / Références online*

AD 857 031 / 17006049 **48.95 €**

Coude gaine plate
90° horizontal
PVC, faible inflammabilité
Ø 150 mm plat

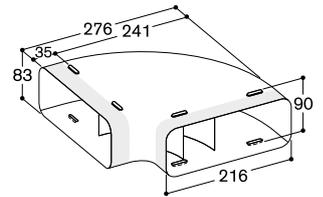


Mesures en mm

Références / Références online*

AD 854 031 / 17004174 **98.95 €**

Coude gaine plate
90° horizontal
Métal
Ø 150 mm plat

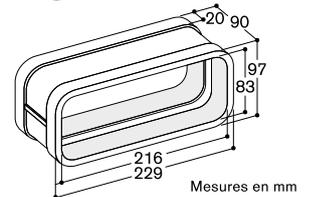


Mesures en mm

Références / Références online*

AD 854 000 / 17004170 **169.95 €**

Pièce de connexion
pour raccorder 2 coudes gaine plate
Métal
Ø 150 mm plat.

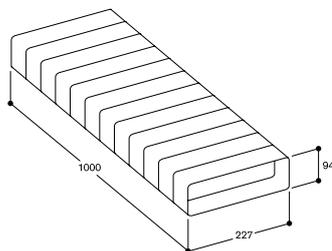


Mesures en mm

Références / Références online*

AD 853 011 / 17004572 **94.95 €**

Tuyau flexible
pour gaine plate
PVC, faible inflammabilité
Ø 150 mm
Longueur 1000 mm

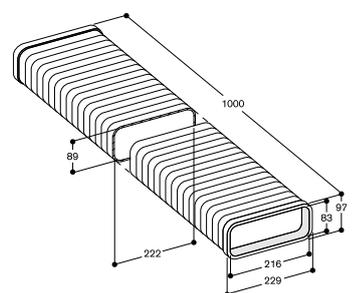


Mesures en mm

Références / Références online*

AD 858 010 / 17004177 **205.95 €**

Gaine plate flexible
Métal
Ø 150 mm plat
Longueur 1000 mm.



Mesures en mm

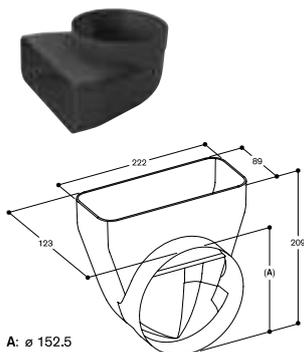
* Références pour commander sur la boutique en ligne www.gaggenau.com, « eShop »
Les prix indiqués sont évolutifs et ne sont donnés qu'à titre indicatif.

Références / Références online*

AD 857 042 / 17006052 62.95 €

Gaine plate
adaptateur cylindrique 90°
PVC, faible inflammabilité
Ø 150 mm

Adaptateur gaine plate / gaine ronde



A: ø 152,5

Mesures en mm

Références / Références online*

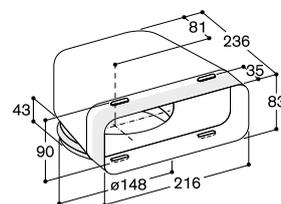
AD 854 032 / 17004175 91.95 €

Gaine plate
adaptateur cylindrique 90°
Métal
Ø 150 mm plat/ron
Permet l'adaptation d'une gaine plate
à un tuyau rond



Conseils d'installation

Adapté pour gaine plate d'évacuation
ou gaine plate flexible.
Adapté pour tuyau rond et tuyau Aluflex
rond.



Mesures en mm

Références / Références online*

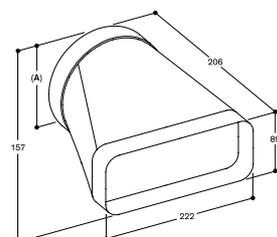
AD 857 041 / 17006051 62.95 €

Gaine plate
adaptateur cylindrique
PVC, faible inflammabilité
Ø 150 mm plat/ron
Adaptation de gaine plate à gaine
cylindrique



Conseils d'installation

Convient aux gaines plates et gaines
plates flexibles.
Convient pour gaine cylindrique
(avec connexion gaine ronde)
et tuyau Aluflex.



A: ø 152,5

Mesures en mm

Références / Références online*

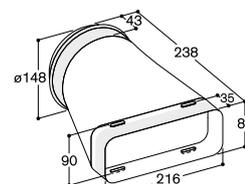
AD 854 041 / 17004176 91.95 €

Gaine plate
adaptateur cylindrique
Métal
Ø 150 mm plat/ron
Permet l'adaptation d'une gaine plate
à un tuyau rond



Conseils d'installation

Adapté pour gaine plate d'évacuation
ou gaine plate flexible.
Adapté pour tuyau rond et
tuyau Aluflex rond.



Mesures en mm

Références / Références online*

AD 990 090 / 00571829 18.95 €

Adhésif pour
raccordement des gaines d'évacuation
PVC
10m / Rouleau



Conseils d'installation

Pour une bonne étanchéité des
conduits de raccordement et une
réduction des fuites d'air au niveau
des raccords, le ruban adhésif
AD 990 090 est nécessaire. Il est
résistant à la chaleur et aux UV.

Références / Références online*

AD 990 091 / 17004178 13.95 €

Adhésif pour
raccordement des gaines
Aluminium
Largeur 50 mm
10m / Rouleau



Conseils d'installation

Adapté pour le raccordement de toutes
les pièces de connexion pour gaines.

Déflecteur d'air

Références / Références online*

AA 414 010 / 00749593 70.95 €

Pour VL 414
Nécessaire pour installation à côté
d'appareils gaz.



Déflecteur d'air

Références / Références online*

LS 041 001 / 11015301 63.95 €

Pour VL 200
Nécessaire pour installation à côté
d'appareils gaz.

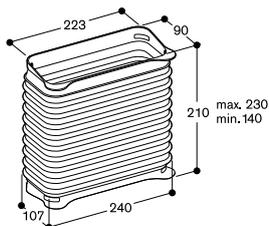


Accessoires d'installation pour le raccordement des appareils de ventilation

Références / Références online*

AD 410 040 / 11030871 **87.95 €**

Pièce de connexion flexible pour VL 200 et VL 414
Ø 150 mm plat.

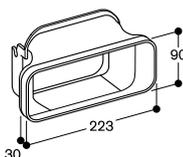


Mesures en mm

Références / Références online*

AD 851 041 / 11030872 **137.95 €**

Pièce de connexion pour VL 200 et VL 414 pour extension avec gaine plate Ø 150 mm pour plan de travail très profond.

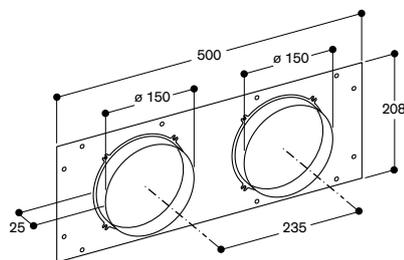
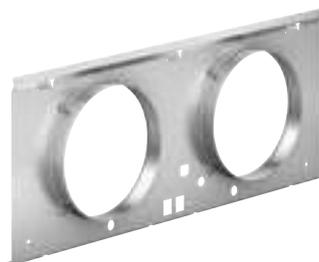


Mesures en mm

Références / Références online*

AD 754 049 / 17006667 **106.95 €**

Pièce de connexion AL 400
Métal galvanisé
Ø 150 mm rond



Mesures en mm

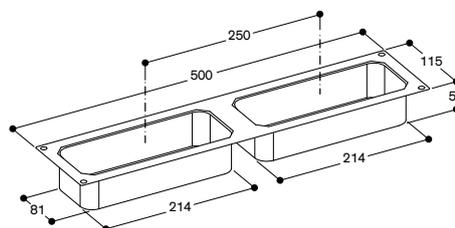
Conseils d'installation

Installation à l'avant ou l'arrière de la AL 400.
2 x Ø 150 mm rond.

Références / Références online*

AD 854 050 / 12037249 **106.95 €**

Pièce de connexion AL 400
Métal galvanisé
Ø 150 mm plat



Mesures en mm

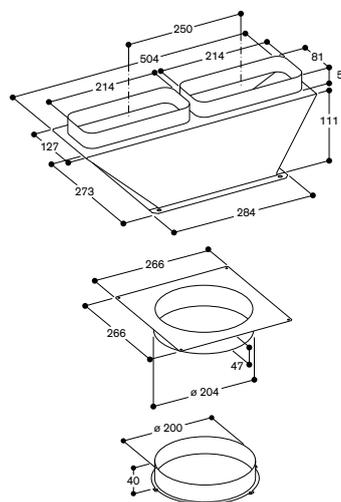
Conseils d'installation

Installation en-dessous de la AL 400.
2 x Ø 150 mm gaine plate plate.

Références / Références online*

AD 704 050 / 17006666 **177.95 €**

Collecteur d'air pour hotte de plan AL 400
Métal galvanisé
Ø 150 mm plat



Mesures en mm

Conseils d'installation

1 x collecteur d'air.
2 x Ø 150 mm entrée d'air gaine plate.
Pour raccorder AL 400 vers le bas à un moteur séparé AR 403 / AR 413.
1 x Ø 200 mm sortie d'air gaine ronde.
Pour le raccordement de AL 400 à un moteur AR 401 (en combinaison avec le collecteur d'air).
1 x Ø 200 mm entrée d'air gaine ronde.
Pour raccorder AL 400 à un moteur AR 403 placé dans la cave (en combinaison avec le collecteur d'air et la sortie d'air Ø 200 mm rond).

* Références pour commander sur la boutique en ligne www.gaggenau.com, « eShop »
Les prix indiqués sont évolutifs et ne sont donnés qu'à titre indicatif.

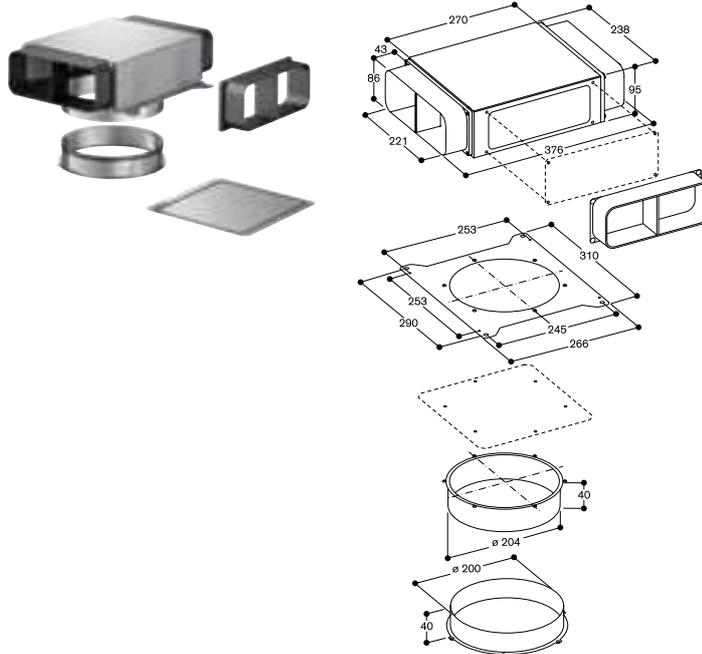
Références / Références online*

AD 854 048 / 00578682 267.95 €

Collecteur d'air
pour gaines plates
Ø 150 mm
Métal galvanisé et PVC

Conseils d'installation

Pour le raccordement de 2 modules
filtres AC 402. Un module de commande
avec ou sans éclairage est nécessaire
entre les 2 x AC 402 :
2 x Ø 150 mm entrées d'air gaine plate.
1 x Ø 150 mm sortie d'air gaine plate.



Mesures en mm

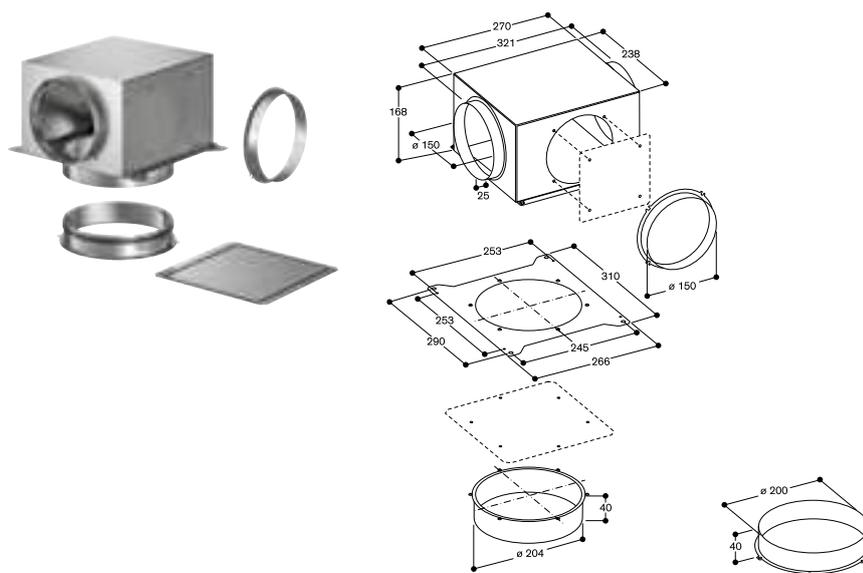
Références / Références online*

AD 754 048 / 00578683 267.95 €

Collecteur d'air
Ø 150 mm tuyau rond
Acier galvanisé

Conseils d'installation

Pour le raccordement de 2 modules
filtres AC 402. Un module de commande
avec ou sans éclairage est nécessaire
entre les 2 x AC 402 :
2 x Ø 150 mm entrées d'air tuyau rond.
1 x Ø 150 mm sortie d'air tuyau rond.



Mesures en mm

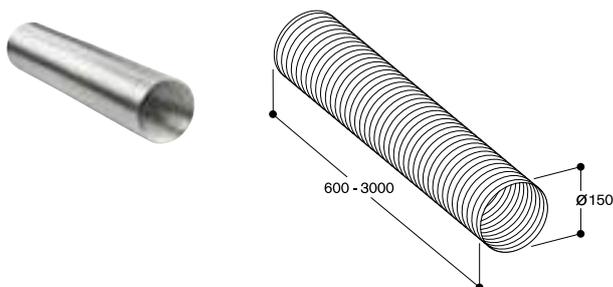
Références / Références online*

AD 751 010 / 00571656 145.95 €

Tuyau Aluflex rond
Aluminium
Ø 150 mm rond

Conseils d'installation

A utiliser uniquement pour des
trajectoires non rectilignes ou pour
des ouvertures murales rondes ou
des perçages ronds dans le sol.
2 colliers de serrage livrés de série.
Pour raccordement avec toutes les
pièces de connexion, lisser les extrémi-
tés du tuyau.



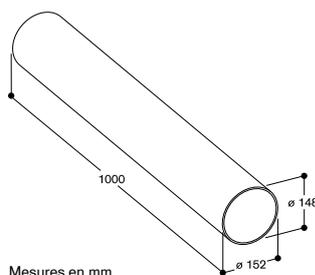
Mesures en mm

Accessoires d'installation pour le raccordement des appareils de ventilation

Références / Références online*

AD 752 010 / 00574091 **73.95 €**

Tuyau rond
PVC
faible inflammabilité
Ø 150 mm rond



Mesures en mm

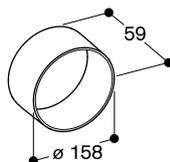
Conseils d'installation

2 tuyaux ronds doivent être raccordés ensemble à l'aide de la pièce de connexion AD 754 090.

Références / Références online*

AD 754 090 / 00574096 **28.95 €**

Pièce de connexion
pour tuyau rond PVC
Ø 150 mm rond



Mesures en mm

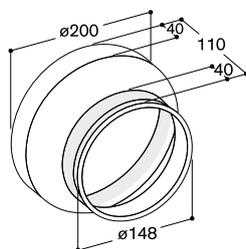
Conseils d'installation

2 tuyaux ronds doivent être raccordés ensemble à l'aide de la pièce de connexion AD 754 090.

Références / Références online*

AD 704 040 / 17003788 **98.95 €**

Réducteur
de diamètre
Ø 200/150 mm rond
Métal galvanisé
Permet de réduire le raccordement
Ø 200 mm à Ø 150 mm.



Mesures en mm

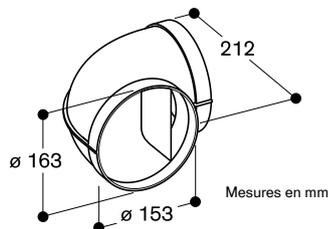
Conseils d'installation

Peut être combiné avec le tuyau télescopique de sortie murale Ø 200 mm et une pièce de connexion Ø 150 mm.

Références / Références online*

AD 752 030 / 00574092 **64.95 €**

Coude 90°
PVC
Ø 150 mm rond

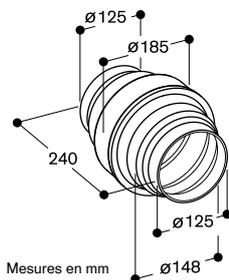


Mesures en mm

Références / Références online*

AD 752 070 / 00574014 **39.95 €**

Piège
à condensation
PVC
Ø 150 mm rond



Mesures en mm

Conseils d'installation

Conseillé pour les longs tuyaux verticaux.
Installation à l'extrémité basse du tuyau.

Références / Références online*

AD 990 090 / 00571829 **18.95 €**

Adhésif pour
raccordement des gaines d'évacuation
PVC
10m / Rouleau



Références / Références online*

RK 040 150 / 00264765 **53.95 €**

Clapet anti-retour
à placer au niveau de la sortie
de la hotte.
Diamètre 150 mm rond.



Conseils d'installation

Pour une bonne étanchéité des conduits de raccordement et une réduction des fuites d'air au niveau des raccords, le ruban adhésif AD 990 090 est nécessaire. Il est résistant à la chaleur et aux UV.

* Références pour commander sur la boutique en ligne www.gaggenau.com, « eShop »
Les prix indiqués sont évolutifs et ne sont donnés qu'à titre indicatif.

Sortie murale

Pour un passage propre, efficace et discret des tuyaux à travers le mur extérieur, il existe différentes solutions de sorties murales.

Le perçage doit toujours correspondre, ou être supérieur, au diamètre nominal du tuyau.

Références / Références online*

AD 700 051 / 17002926 164.95 €

Cache sortie murale

Inox
Ø 200 mm rond

Perte de puissance minimale grâce aux grandes lamelles en inox.

Equipement

Lamelles en inox rigides, résistantes aux intempéries.

Clapet anti-retour incorporé.

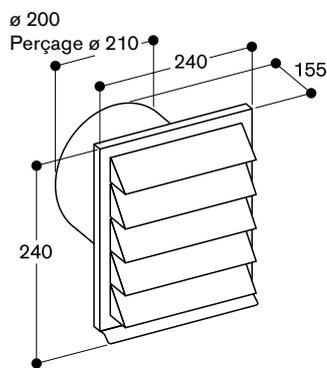
Raccordement cylindrique Ø 200 mm.

Conseils d'installation

En combinaison avec l'accessoire

AD 702 pour la traversée murale.

Perçage du mur Ø 210 mm



Mesures en mm

Références / Références online*

AD 850 050 / 00571661 195.95 €

Cache sortie murale

Inox
Ø 150 mm gaine plate

Perte de puissance minimale grâce aux grandes lamelles en inox.

Dimensions réduites et compactes.

Raccordement gaine plate Ø 150 mm.

Equipement

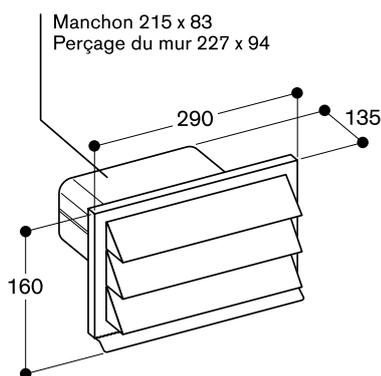
Lamelles en inox rigides, résistantes aux intempéries.

Clapet anti-retour incorporé.

Conseils d'installation

Raccordement direct de la gaine plate

Ø 150 mm sans pièce de connexion.



Mesures en mm

Références / Références online*

AD 857 050 / 17007731 70.95 €

Diffuseur d'air dans la plinthe

Diffuseur qui peut être raccordé aux gaines d'évacuation rectangulaires et qui diffuse l'air recyclé dans la zone de la plinthe, pour les configurations d'installation en recyclage avec guidage de l'air.



Accessoires d'installation pour le raccordement des appareils de ventilation

Références / Références online*

AD 702 052 / 17001013 129.95 €

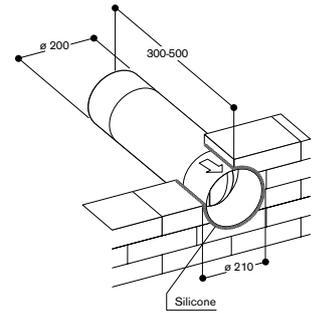
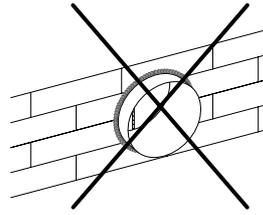
Tuyau
télescopique
de traversée murale
Inox
Ø 200 mm rond

Équipement

Raccordement cylindrique Ø 200 mm.
Clapet anti-retour incorporé.

Conseils d'installation

En combinaison avec le cache sortie murale AD 700 051 ou le moteur séparé AR 401.



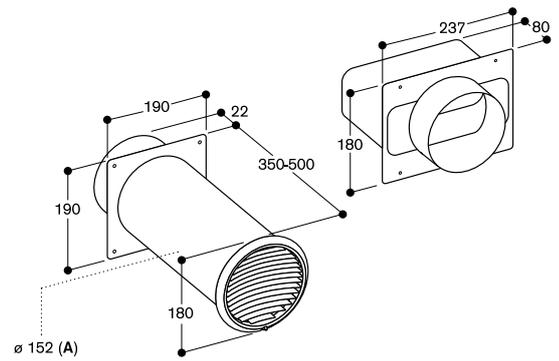
Mesures en mm

Références / Références online*

AD 750 054 / 17005193 595.95 €

Sortie murale
avec caisson télescopique
Inox / PVC
Ø 150 mm, rond

- Isolation optimale pour éviter la déperdition de chaleur
- Hermétiquement étanche grâce à l'intégration d'un système optimisé de retenue de la chaleur.
- Peu d'impact visuel au niveau de la façade extérieure grâce au couvercle de recouvrement plat en inox.



A: ø de perçage 155

Mesures en mm

Caractéristiques

Lamelles rigides en inox, résistantes aux intempéries
Système d'isolation 3 couches pour éviter le retour d'air.
Ouverture et fermeture magnétique.
La définition de la pression d'ouverture (65 Pa) évite le bruit de cliquetis.
Ouverture totale même en cas de faible volume d'air.
Conduit mural télescopique 350 - 500 mm pour raccordement tuyau rond Ø 150 mm.

Conseils d'installation

Correspond aux exigences des tests Blower-door.
Pour raccordement avec gaines cylindriques Ø 150 mm ou gaines plates Ø 150 mm.
Perçage du mur Ø 155 mm.

Hottes de plafond Série 400



| Type d'appareil | Hotte de plafond | Hotte de plafond | Hotte de plafond |
|--|--|--------------------|--------------------|
| | Module filtre | Module de commande | Module d'éclairage |
| Inox | AC 402 181 | AC 482 181 | AC 472 181 |
| Evacuation extérieure / Recyclage | • / • | | |
| Compatible avec (évacuation) | AR 400 142 / AR 401 142 / AR 403 122 | | |
| Compatible avec (recyclage) | AR 400 142 et AA 010 811 ou AA 012 811 | | |
| Dimensions | | | |
| Largeur hors-tout | (cm) 80 | 80 | 80 |
| Profondeur hors-tout | (cm) 40 | 14 | 14 |
| Hauteur | (cm) 10,5 | 13,5 | 13,5 |
| Poids net | (kg) 8 | 9,5 | 9,5 |
| Consommations selon normes EU 65/2014 | | | |
| Classe d'efficacité énergétique | B ^{*3} | | |
| Consommation énergétique | kWh/an | 60,6 ³ | |
| Classe d'efficacité du moteur | A ³ | | |
| Classe d'efficacité de l'éclairage | E ³ | | |
| Classe d'efficacité du filtre à graisse | B ³ | | |
| Niveau sonore min./max. position normale | dB(A) 50/65 | | |
| Puissances d'aspiration (EN 61591) avec moteurs séparés, niveaux de puissance 1/2/3/Intensif | Puissance par moteur séparé pour un module filtre ² | | |
| Evacuation extérieure avec AR 400 142 pour installation intérieure | (m ³ /h) à 5Pa | 300/460/570/720 | - |
| Evacuation extérieure avec AR 401 142 pour installation extérieure | (m ³ /h) à 5Pa | 340/510/640/750 | - |
| Evacuation extérieure avec AR 403 122 pour installation intérieure | (m ³ /h) à 5Pa | 370/490/640/780 | |
| Recyclage avec AR 400 142 et AA 010 811 ou AA 012 811 | (m ³ /h) à 5Pa | 260/400/500/570 | |
| Caractéristiques | | | |
| Télécommande infrarouge | • | | |
| Niveaux de puissance | 3 plus intensive | | |
| Fonction temporisation | •/6 min. | | |
| Fonction aspiration intermittente | •/6 min. | | |
| Indicateur de saturation du filtre à graisse | - / • | | |
| Type de filtre à graisse | Aspiration périphérique | | |
| Nombre de filtres à graisse | 2 | | |
| Type d'éclairage | | LED | LED |
| Connexion évacuation extérieure dessous/latérale/dessus/derrière | - / - / • / - | | |
| Pièce de connexion Ø 150 mm tuyau rond | • | | |
| Pièce de connexion Ø 150 mm gaine plate | AD 852 042 ¹ | | |
| Longueur du câble de raccordement | (m) | 1,75 | 1,75 |
| Longueur du câble réseau | | | 2 |
| Contrôle de la ventilation basée sur le réglage de la table de cuisson | - | | |
| Home Connect via WiFi | - | | |
| Hauteur minimale au-dessus du plan de cuisson | | | |
| Pour appareils gaz d'une puissance de moins / plus de 12 kW | (cm) | 70/70 | 70/70 |
| Pour appareils électriques | (cm) | 70 | 70 |
| Raccordement | | | |
| Puissance totale | (W) | dépend du moteur | |
| Suppression des interférences des ondes radios | | • | • |

• Equipement de série. - Non disponible.

¹ Accessoire spécial

² Pour des configurations avec plusieurs modules filtres par moteur séparé, la puissance peut augmenter jusqu'à 70m³/h par module filtre.

³ Les valeurs se réfèrent à la configuration : AC 402 181 (x1), AC 482 181 (x1) avec un moteur séparé AR 400 142 (x1).

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

Aspiration, éclairage, efficacité du filtre à graisse : échelle comprise entre A et G.



| | | |
|--|---|-----------------|
| Type d'appareil | Hotte de plafond | |
| Gaggenau Light Bronze | AC 250 121 | |
| Evacuation extérieure / recyclage | • / module de recyclage d'air en accessoire | |
| Dimensions | | |
| Largeur | (cm) | 120 |
| Profondeur | (cm) | 50 |
| Hauteur | (cm) | 30 |
| Poids | (kg) | 37 |
| Consommation selon normes EU 65/2014 | | |
| Classe d'efficacité énergétique | A⁺ * | |
| Consommation énergétique | kWh/an | 35,2 |
| Classe d'efficacité du moteur | A* | |
| Classe d'efficacité de l'éclairage | - | |
| Classe d'efficacité du filtre à graisse | E* | |
| Niveau sonore min./max. position normale | dB(A) | 41/56 |
| Puissance d'aspiration (EN 61591) avec moteurs séparés, niveaux de puissance 1/2/3 intensif | | |
| Evacuation extérieure | (m³/h) à 5 Pa | 265/331/458/933 |
| Recyclage | (m³/h) à 0 Pa | 197/313/419/637 |
| Contre-pression max. en 0 m³/h | (Pa) | 416 |
| Niveau sonore (EN 60704-3) max/Int | | |
| Mode évacuation | (dB(A) re 1 pW) | 56/70 |
| Mode recyclage | (dB(A) re 1 pW) | 63/72 |
| Recommandation relative aux conduits d'extraction d'air | | |
| Longueur de gaine équivalente Lmax (voir pages 230-231) | (m) | 23 |
| Caractéristiques | | |
| Télécommande | • | |
| Niveaux de puissance | 3 plus intensive | |
| Fonction temporisation | • / intégrée | |
| Fonction aspiration intermittente | • / 6 min. | |
| Indicateur de saturation du filtre à graisse | • | |
| Indicateur de saturation du filtre à charbon actif | • | |
| Type de filtre à graisse | Filtres métalliques | |
| Nombre de filtres à graisse | 2 | |
| Type d'éclairage | - | |
| Puissance d'éclairage | (W) | - |
| Luminosité | (lx) | - |
| Couleur de l'éclairage | (Kelvin) | - |
| Variateur d'intensité de l'éclairage (ajustable via Home Connect) | (Kelvin) | - |
| Pièce de connexion | (ø mm) | 150 |
| Connexion évacuation extérieure dessus/laterale/derrière/devant | - / • / • / • | |
| Longueur du câble de raccordement | (m) | 1,3 |
| Contrôle de la ventilation basée sur le réglage de la table de cuisson | • ¹ | |
| Home Connect via WiFi ² | • | |
| Accessoires | | |
| Module de recyclage blanc | AA 010 811 | |
| Module de recyclage inox | AA 012 811 | |
| Filtre à charbon actif régénérable | AA 200 112 | |
| Filtre à charbon CleanAir de remplacement (disponible au service après vente) | 11033934 | |
| Hauteur minimale au-dessus du plan de cuisson | | |
| Pour appareils gaz d'une puissance de moins/plus 12 kW | (cm) | 65/70 |
| Pour appareils électriques | (cm) | 65 |
| Raccordement | | |
| Puissance totale | (W) | 250 |
| Suppression des interférences des ondes radios | • | |

• Equipement de série. - Non disponible.

¹ Via Home Connect, en combinaison avec table de cuisson compatible.

² Dépend de la disponibilité des services Home Connect dans chaque pays.

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

Aspiration, éclairage, efficacité du filtre à graisse : échelle comprise entre A et G.

Hottes de plan de travail Série 400



| Type d'appareil | Hotte de plan de travail | |
|---|-------------------------------|---|
| Inox | AL 400 122 | AL 400 192 |
| Évacuation extérieure / Recyclage | •/• | •/• |
| "Compatible avec (évacuation extérieure) Installation AL 400 122 uniquement en mode recyclage dans les pays de l'UE en raison de la législation UE 66/2014" | | AR 400 142 / AR 401 142 / AR 403 122 |
| Compatible avec (recyclage) | 2x AR 413 122 / 2x AR 410 110 | AR 413 122 |
| Dimensions | | |
| Hauteur du pourtour cadre inox | (cm) 0,3 | 0,3 |
| Installation classique / à fleur de plan | •/• | •/• |
| Hauteur déployée | (cm) 33 | 33 |
| Largeur sur le plan de travail | (cm) 118,4 | 90,8 |
| Largeur dans le meuble bas | (cm) 113,6 | 86 |
| Profondeur sur le plan de travail | (cm) 14 | 14 |
| Hauteur dans le meuble bas | (cm) 55-86 | 55-86 |
| Poids net | (kg) 46 | 38 |
| Consommation selon normes EU 65/2014 | | |
| Classe d'efficacité énergétique | | A ^{*2} |
| Consommation énergétique | kWh/an | 45,5 ² |
| Classe d'efficacité du moteur | | A* ² |
| Classe d'efficacité de l'éclairage | | C* ² |
| Classe d'efficacité du filtre à graisse | | B* ² |
| Niveau sonore min./max. position normale | dB(A) | 45/61 ² |
| Puissance d'aspiration (EN 61591) avec moteurs séparés, niveaux de puissance 1/2/3 intensif | | |
| | avec 2 moteurs | avec 1 moteur |
| Évacuation extérieure avec AR 400 142 pour installation intérieure | (m ³ /h) à 5 Pa | 310/485/600/765 |
| Évacuation extérieure avec AR 401 142 pour installation sur mur extérieur | (m ³ /h) à 5 Pa | 295/450/560/660 |
| Évacuation extérieure avec AR 403 122 pour installation derrière plinthe | (m ³ /h) à 5 Pa | 340/460/600/750 |
| Recyclage avec AR 413 122 pour installation derrière plinthe | (m ³ /h) à 0 Pa | 610/845/1080/1375 |
| Recyclage avec AR 410 110 pour installation dans un meuble | (m ³ /h) à 0 Pa | 740/890/1015/1210 |
| Recommandation relative aux conduits d'extraction d'air | | |
| Longueur de gaine équivalente Lmax (voir pages 230-231) | (m) 19 | 19 |
| Caractéristiques | | |
| Niveaux de puissance | 3 + intensif | 3 + intensif |
| Fonction automatique | - | - |
| Fonction temporisation | (min) •/6 min. | •/6 min. |
| Fonction aspiration intermittente | (min) •/6 min. | •/6 min. |
| Indicateur de saturation du filtre à graisse | • | • |
| Type de filtre à graisse | Filtre métallique | Filtre métallique |
| Nombre de filtres à graisse | 3 | 2 |
| Canal de rétention des graisses | • | • |
| Type d'éclairage | LED | LED |
| Puissance d'éclairage | (W) 2 x 10 | 2 x 10 |
| Luminosité | (lx) 400 | 400 |
| Couleur de l'éclairage | (Kelvin) 3600 | 3600 |
| Connexion évacuation extérieure dessous/devant/derrière | •/•/• | •/•/• |
| Pièce de connexion Ø 150 mm tuyau rond devant/derrière | AD 754 049 ¹ | AD 754 049 ¹ |
| Pièce de connexion Ø 150 mm gaine plate en-dessous | AD 854 050 ¹ | AD 854 050 ¹ |
| Longueur du câble de raccordement | (m) 1,75 | 1,75 |
| Contrôle de la ventilation basée sur le réglage de la table de cuisson | - | - |
| Home Connect via WiFi | - | - |
| Raccordement | | |
| Puissance totale | (W) dépend du moteur | dépend du moteur |
| Suppression des interférences des ondes radio | • | • |

• Equipement de série. – Non disponible.

¹ Accessoire spécial.

² Les valeurs se réfèrent à la configuration AL 400 avec le moteur séparé AR 400 142.

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

Aspiration, éclairage, efficacité du filtre à graisse : échelle comprise entre A et G.



| Type d'appareil | Hotte de plan de travail | |
|--|--------------------------------------|--------------------------------------|
| Gaggenau Black | AL 200 180 | AL 200 190 |
| Evacuation extérieure / recyclage | • /module de recyclage en accessoire | • /module de recyclage en accessoire |
| Dimensions | | |
| Largeur | (cm) 80 | 90 |
| Installation classique/à fleur de plan | avec AA 200 900 / • | avec AA 200 900 / • |
| Hauteur déployée | (cm) 25 | 25 |
| Largeur sur le plan de travail | (cm) 79,2 | 85,4 |
| Profondeur sur le plan de travail | (cm) 14 | 14 |
| Largeur dans le meuble bas | (cm) 77,9 | 85,4 |
| Hauteur dans le meuble bas | (cm) 70,3 | 70,3 |
| Poids net | (kg) 37 | 43 |
| Consommation selon normes EU 65/2014 | | |
| Classe d'efficacité énergétique | A * | A * |
| Consommation énergétique | kWh/an 36,9 | 37,8 |
| Classe d'efficacité du moteur | A* | A* |
| Classe d'efficacité de l'éclairage | – | – |
| Classe d'efficacité du filtre à graisse | B* | C* |
| Niveau sonore min./max. position normale | dB(A) 39/62 | 41/62 |
| Puissance d'aspiration (EN 61591) avec moteurs séparés, niveaux de puissance 1/2/3 intensif | | |
| Evacuation extérieure | (m³/h) à 5 Pa 223/378//501/775 | 229/389/519/833 |
| Recyclage | (m³/h) à 0 Pa 170/362/447/562 | 172/367/472/620 |
| Contre-pression max. en 0 m³/h | (Pa) | |
| Niveau sonore (EN 60704-3) max/Int | | |
| Mode évacuation | (dB(A) re 1 pW) 62/70 | 62/71 |
| Mode recyclage | (dB(A) re 1 pW) 65/70 | 65/71 |
| Recommandation relative aux conduits d'extraction d'air | | |
| Longueur de gaine équivalente Lmax (voir pages 230-231) | (m) 28 | 28 |
| Caractéristiques | | |
| Niveaux de puissance | 3 + intensif | 3 + intensif |
| Fonction automatique | • | • |
| Fonction temporisation | (min) • /intégrée | • /intégrée |
| Fonction aspiration intermittente | (min) – | – |
| Indicateur de saturation du filtre | • | • |
| Indicateur de saturation du filtre à charbon actif | • | • |
| Type de filtre à graisse | Filtres métalliques | Filtres métalliques |
| Nombre de filtres à graisse | 2 | 2 |
| Récupérateur de graisses | • | • |
| Luminosité | • | • |
| Pièce de connexion | (ømm) 150 | 150 |
| Connexion évacuation extérieure dessus/latérale/derrrière/devant | • /- /- /- | • /- /- /- |
| Puissance sortie ventilateur | (W) 300 | 300 |
| Longueur du câble de raccordement | (m) 1,3 | 1,3 |
| Contrôle de la ventilation basée sur le réglage de la table de cuisson | • ¹ | • ¹ |
| Home Connect via WiFi ² | • | • |
| Accessoires | | |
| Kit pour installation de façon classique sur le plan de travail | AA 200 900 | AA 200 900 |
| Kit d'installation pour moteur à distance | AA 200 910 | AA 200 910 |
| Kit d'installation pour installation dans 1 seule découpe à fleur de plan | VA 200 080 | VA 200 090 |
| Module de recyclage avec filtres charbon CleanAir | AA 200 880 | AA 200 890 |
| Filtre à charbon CleanAir de remplacement (disponible au service après vente) | 17005381 | 17005381 |
| Module de recyclage avec filtres à charbon actif régénérables | AA 200 882 | AA 200 892 |
| Raccordement | | |
| Puissance totale | (W) 300 | 300 |
| Suppression des interférences des ondes radios | • | • |

• Equipement de série. – Non disponible.

¹ En combinaison avec la table de cuisson appropriée.

² Dépend de la disponibilité des services Home Connect dans chaque pays.

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

Aspiration, éclairage, efficacité du filtre à graisse : échelle comprise entre A et G.

Vario aérateur Série 400



| | | |
|--|----------------------------|--------------------------------------|
| Type d'appareil | | Vario aérateur |
| Inox | | VL 414 115 |
| Bouton de commande à commander séparément (inox / noir) ⁵ | | CKV 410 010 / CKV 410 000 |
| Evacuation extérieure / recyclage | | • / • |
| Compatible avec caisson moteur (évacuation) | | AR 400 142 / AR 401 142 / AR 403 122 |
| Compatible avec caisson moteur (recyclage) | | AR 413 122 / AR 410 110 |
| Dimensions | | |
| Hauteur hors-tout | (cm) | 0,3 |
| Installation classique/à fleur de plan | | • / • |
| Largeur sur le plan de travail | (cm) | 15,5 |
| Largeur dans le meuble bas | (cm) | 17 |
| Profondeur sur le plan de travail | (cm) | 52 |
| Hauteur dans meuble bas installation classique/à fleur de plan | (cm) | 17,5/17,8 |
| Poids net | (kg) | 2,2 |
| Consommations selon normes EU 65/2014 | | |
| Classe d'efficacité énergétique | | A⁺ ^{*1} |
| Consommation énergétique | kWh/an | 40,4 ¹ |
| Classe d'efficacité du moteur | | A ¹ |
| Classe d'efficacité de l'éclairage | | - |
| Classe d'efficacité du filtre à graisse | | B ¹ |
| Niveau sonore min./max. position normale | dB(A) | 57/71 ¹ |
| Puissance d'aspiration (EN 61591) avec moteurs séparés, niveaux de puissance 1/2/3 intensif | | 1 x VL 414 |
| Evacuation extérieure avec AR 400 142 pour installation intérieure | (m ³ /h) à 5 Pa | 280/430/540/640 |
| Evacuation extérieure avec AR 401 142 pour installation sur mur extérieur | (m ³ /h) à 5 Pa | 300/455/570/660 |
| Evacuation extérieure avec AR 403 122 pour installation derrière plinthe | (m ³ /h) à 5 Pa | 320/420/550/690 |
| Recyclage avec AR 413 122 pour installation derrière plinthe | (m ³ /h) à 0 Pa | 290/390/520/660 |
| Recyclage avec AR 410 110 pour installation dans un meuble | (m ³ /h) à 0 Pa | 350/415/490/590 |
| Recommandation relative aux conduits d'extraction d'air | | |
| Longueur de gaine équivalente Lmax (voir pages 230-231) | (m) | 26 |
| Caractéristiques | | |
| Niveaux de puissance | | 3 + intensif |
| Fonction automatique | | • |
| Fonction temporisation | | • |
| Fonction aspiration intermittente | (min) | • / 6 min. |
| Indicateur de saturation du filtre à graisse | | • |
| Indicateur de saturation du filtre à charbon actif | | • |
| Type de filtre à graisse | | Filtre métallique |
| Nombre de filtres à graisse | | 1 |
| Canal de rétention des graisses | | • |
| Connexion évacuation extérieure, bas/latérale/arrière | | - / - / • |
| Pièce de connexion ø 150 mm gaine plate | | AD 410 040 ² |
| Pièce de connexion pour extension gaine plate Ø 150 mm | | AD 851 041 ² |
| Longueur du câble de raccordement | (m) | 1,75 |
| Contrôle de la ventilation basée sur le réglage de la table de cuisson | | • ³ |
| Home Connect via WiFi ⁴ | | • |
| Raccordement | | |
| Puissance totale | (W) | dépend du moteur |
| Suppression des interférences des ondes radios | | • |

• Equipement de série. - Non disponible.

¹ Les valeurs se réfèrent à la configuration VL 414 avec le moteur séparé AR 403 122

² Accessoire spécial

³ Via Home Connect, en combinaison avec la table de cuisson compatible

⁴ Dépend de la disponibilité des services Home Connect dans chaque pays

⁵ Le bouton de commande doit être commandé séparément

* Classe d'efficacité énergétique : sur une échelle de A+++ à D.
Aspiration, éclairage, efficacité du filtre à graisse : échelle comprise entre A et G.



| | | |
|--|----------------------------|--------------------------------------|
| Type d'appareil | | Vario aérateur |
| Gaggenau Black | | VL 200 120 |
| Évacuation extérieure / recyclage | | •/• |
| Compatible avec caisson moteur (évacuation) | | AR 403 122 / AR 400 142 / AR 401 142 |
| Compatible avec caisson moteur (recyclage) | | AR 413 122 / AR 410 110 |
| Dimensions | | |
| Hauteur du cadre global | | - |
| Installation classique / à fleur de plan | | •/- |
| Largeur sur le plan de travail | (cm) | 15 |
| Profondeur sur le plan de travail | (cm) | 51,2 |
| Hauteur dans meuble bas installation classique / à fleur de plan | (cm) | 17,5/- |
| Poids net | (kg) | 7 |
| Consommation selon normes EU 65/2014 | | |
| Classe d'efficacité énergétique | | A ^{*2} |
| Consommation énergétique | (kWh/an) | 48,3 ² |
| Classe d'efficacité du moteur | | A* ² |
| Classe d'efficacité de l'éclairage | | - |
| Classe d'efficacité du filtre à graisse | | B* |
| Niveau sonore min./max. position normale | dB(A) | 56/71 ² |
| Puissance d'aspiration (EN 61591) avec moteurs séparés, niveaux de puissance 1/2/3 intensif | | |
| Recyclage avec AR 410 110 pour installation dans un meuble | (m ³ /h) à 0 Pa | 360/435/500/595 |
| Recyclage avec AR 413 122 pour installation derrière plinthe | (m ³ /h) à 0 Pa | 305/410/530/665 |
| Évacuation extérieure avec AR 403 122 pour installation derrière plinthe | (m ³ /h) à 5 Pa | 320/430/555/690 |
| Évacuation extérieure avec AR 400 142 pour installation dans un meuble | (m ³ /h) à 5 Pa | 280/440/545/645 |
| Évacuation extérieure avec AR 401 142 pour installation sur mur extérieur | (m ³ /h) à 5 Pa | 305/460/575/660 |
| Recommandation relative aux conduits d'extraction d'air | | |
| Longueur de gaine équivalente Lmax (voir pages 230-231) | (m) | 26 |
| Caractéristiques | | |
| Niveaux de puissance | | 3 + intensif |
| Fonction automatique | | • |
| Fonction temporisation | (min) | • / intégrée |
| Fonction aspiration intermittente | (min) | • / 6 min. |
| Indicateur de saturation du filtre à graisse | | • |
| Indicateur de saturation du filtre à charbon actif | | • |
| Type de filtre à graisse | | Filtre métallique |
| Nombre de filtres à graisse | | 1 |
| Canal de rétention des graisses | | • |
| Indicateur de saturation du filtre à charbon actif | | • |
| Connexion évacuation extérieure, bas / latérale / arrière | | -/-/• |
| Pièce de connexion ø 150 gaine plate | | AD 410 040 ¹ |
| Pièce de connexion pour extension ø 150 gaine plate | | AD 851 041 ¹ |
| Longueur du câble de raccordement | (m) | 1,7 |
| Contrôle de la ventilation basée sur le réglage de la table de cuisson | | - |
| Home Connect via WiFi | | - |
| Raccordement | | |
| Puissance totale | (W) | dépend du moteur |
| Suppression des interférences des ondes radios | | • |

• Equipement de série. – Non disponible.

¹ Accessoire spécial.

² Les valeurs se réfèrent à la configuration VL 200 avec le moteur séparé AR 403 122.

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

Aspiration, éclairage, efficacité du filtre à graisse : échelle comprise entre A et G.

Hottes îlot et murale Série 200



| Type d'appareil | Hotte îlot | Hotte murale |
|---|---------------------------------------|---------------------------------------|
| Inox | AI 240 191 | AW 240 191 |
| Evacuation extérieure / recyclage | • / module de recyclage en accessoire | • / Module de recyclage en accessoire |
| Dimensions | | |
| Largeur | (cm) 90 | 90 |
| Profondeur | (cm) 60 | 50 |
| Hauteur, évacuation extérieure / recyclage, min.-max. | (cm) 74-92/82-104 | 65-95/82-115 |
| Poids net | (kg) 32 | 21 |
| Poids de la cheminée | (kg) | |
| Consommation selon normes EU 65/2014 | | |
| Classe d'efficacité énergétique | A * | A * |
| Consommation énergétique | (kWh/an) 48,8 | 44,5 |
| Classe d'efficacité du moteur | A | A |
| Classe d'efficacité de l'éclairage | A | A |
| Classe d'efficacité du filtre à graisse | B | B |
| Niveau sonore min./max. position normale | dB(A) 43/64 | 44/64 |
| Puissance d'aspiration selon norme (EN 61591), niveaux de puissance 1/2/3 intensif | | |
| Evacuation extérieure | (m³/h) à 5 Pa 291/441/641/988 | 275/422/618/970 |
| Recyclage | (m³/h) à 0 Pa 195/362/448/530 | 185/321/383/476 |
| Contre-pression max. en 0 m³/h | (Pa) 436 | 459 |
| Niveau sonore : Puissance acoustique selon norme (EN 60704-3) max/int | | |
| Mode évacuation | (dB(A) re 1 pW) 64/72 | 64/73 |
| Mode recyclage | (dB(A) re 1 pW) 69/72 | 69/74 |
| Recommandation relative aux conduits d'extraction d'air | | |
| Longueur de gaine équivalente Lmax (voir pages 230-231) | (m) 23 | 26 |
| Caractéristiques | | |
| Niveaux de puissance | 3 plus intensive | 3 plus intensive |
| Fonction automatique | • | • |
| Fonction temporisation | (min) • / intégrée | • / intégrée |
| Fonction aspiration intermittente | (min) • / 6 min. | • / 6 min. |
| Indicateur de saturation du filtre à graisse | • | • |
| Indicateur de saturation du filtre à charbon actif | • | • |
| Type de filtre à graisse | Filtres métalliques | Filtres métalliques |
| Nombre de filtres à graisse | 3 | 3 |
| Canal de rétention des graisses | - | - |
| Type d'éclairage | LED | LED |
| Puissance d'éclairage | (W) 4 x 3 | 3 x 3 |
| Luminosité | (lx) 650 | 551 |
| Couleur de l'éclairage | (Kelvin) 3500 | 3500 |
| Gamme de couleur (ajustable avec Home Connect) | (Kelvin) 2700 - 5000 | 2700 - 5000 |
| Pièce de connexion | (ø mm) 150 | 150 |
| Connexion évacuation extérieure, haut/côté/arrière/devant S = sur mesure | • / S / S / S | • / S / S / S |
| Puissance du ventilateur | (W) 260 | 260 |
| Longueur du câble de raccordement | (m) 1,3 | 1.3 |
| Contrôle de la ventilation basée sur le réglage de la table de cuisson | • ¹ | • ¹ |
| Home Connect via Wifi ² | • | • |
| Accessoires | | |
| Module de recyclage d'air | AA 200 816 | AA 200 812 |
| Filtre à charbon actif régénérable | AA 200 112 | AA 200 112 |
| Filtre à charbon CleanAir de remplacement (disponible au service après vente) | 11033934 | 11033934 |
| Rallonge de cheminée | AD 200 326 | AD 200 322 |
| Rallonge pour kit de montage | AD 223 346 | |
| Collerette de finition pour cheminée | AD 220 396 | AD 200 392 |
| Hauteur minimale au-dessus du plan de cuisson | | |
| Pour appareils gaz d'une puissance de moins / plus 12 kW | (cm) 65/70 | 65/70 |
| Pour appareils électriques | (cm) 55 | 55 |
| Raccordement | | |
| Puissance totale | (W) 272 | 269 |
| Suppression des interférences des ondes radios | • | • |

• Equipement de série. – Non disponible.

¹ Via Home Connect, en combinaison avec la table de cuisson compatible.

² Dépend de la disponibilité des services Home Connect dans chaque pays.

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

Aspiration, éclairage, efficacité du filtre à graisse : échelle comprise entre A et G.



| | | |
|---|-----------------------------|--------------------------------------|
| Type d'appareil | | Hotte murale |
| Inox | | AW 442 120 |
| Evacuation extérieure / Recyclage | | • / • |
| Compatible avec (évacuation) | | AR 400 142 / AR 401 142 / AR 400 143 |
| Compatible avec (recyclage) | | AR 400 143 et AA 442 810 |
| Dimensions avec cheminée | | |
| Largeur | (cm) | 120 |
| Profondeur | (cm) | 55 |
| Hauteur, évacuation extérieure / recyclage, min.-max. | (cm) | 72–150 |
| Poids net | (kg) | 32 |
| Poids de la cheminée, min.-max. | (kg) | 7–11 |
| Consommations selon normes EU 65/2014 | | |
| Classe d'efficacité énergétique | | A ^{*1} |
| Consommation énergétique | kWh/an | 48,1 ¹ |
| Classe d'efficacité du moteur | | A ^{*1} |
| Classe d'efficacité de l'éclairage | | B [*] |
| Classe d'efficacité du filtre à graisse | | B ^{*1} |
| Niveau sonore min./max. position normale | dB(A) | 47/64 ¹ |
| Puissances d'aspiration (EN 61591) avec moteurs séparés, niveaux de puissance 1/2/3/Intensif | | |
| Evacuation extérieure avec AR 400 142 pour installation intérieure | (m ³ /h) at 5 Pa | 315/490/615/755 |
| Evacuation extérieure avec AR 400 143 dans cheminée de AW 442 | (m ³ /h) at 5 Pa | 325/505/615/885 |
| Evacuation extérieure avec AR 401 142 pour installation sur mur extérieur | (m ³ /h) at 5 Pa | 320/485/615/720 |
| Recyclage avec AR 400 143 dans cheminée de AW 442 | (m ³ /h) at 0 Pa | 290/455/565/775 |
| Recommandation relative aux conduits d'extraction d'air | | |
| Longueur de gaine équivalente Lmax (voir pages 230-231) | (m) | 26 |
| Caractéristiques | | |
| Niveaux de puissance | | 3 plus intensive |
| Fonction Automatique | | • |
| Fonction temporisation | (min) | • /intégrée |
| Fonction aspiration intermittente | (min) | – |
| Indicateur de saturation du filtre à graisse | | • |
| Type de filtre à graisse | | Filtres à chicanes |
| Nombre de filtres à graisse | | 4 |
| Canal de rétention des graisses | | • |
| Type d'éclairage | | LED |
| Puissance d'éclairage | (W) | 3 x 10 |
| Luminosité | (lx) | 940 |
| Couleur de l'éclairage | (Kelvin) | 3500 |
| Pièce de connexion | (ø mm) | 150 |
| Connexion évacuation extérieure dessus/latérale/derrière/devant | S = sur-mesure | • /S/S/S |
| Longueur du câble de raccordement | (m) | 1,75 |
| Contrôle de la ventilation basée sur le réglage de la table de cuisson | | – |
| Home Connect via WiFi | | – |
| Hauteur minimale au-dessus du plan de cuisson | | |
| Pour appareils gaz d'une puissance de moins / plus de 12 kW | (cm) | 70 |
| Pour appareils électriques | (cm) | 60 |
| Raccordement | | |
| Puissance totale | (W) | dépend du moteur |
| Suppression des interférences des ondes radios | | • |

• Equipement de série. – Non disponible.

¹ Les valeurs se réfèrent à la configuration AW 442 avec le moteur séparé AR 400 143.

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

Aspiration, éclairage, efficacité du filtre à graisse : échelle comprise entre A et G.

Hottes tiroirs Série 200



| Type d'appareil | Hotte tiroir | |
|--|--------------------------------------|--------------------------------------|
| Inox | AF 210 192 | AF 210 162 |
| Evacuation extérieure / recyclage | • /Module de recyclage en accessoire | • /Module de recyclage en accessoire |
| Dimensions | | |
| Largeur | (cm) 90 | 60 |
| Profondeur | (cm) 32 | 32 |
| Profondeur avec tiroir pare-vapeur sorti | (cm) 48,8 | 48,8 |
| Hauteur | (cm) 37,8 | 37,8 |
| Poids net | (kg) 17 | 15 |
| Consommations selon normes EU 65/2014 | | |
| Classe d'efficacité énergétique | A * | A * |
| Consommation énergétique | kWh/an 41,4 | 40,3 |
| Classe d'efficacité du moteur | A* | A* |
| Classe d'efficacité de l'éclairage | A* | A* |
| Classe d'efficacité du filtre à graisse | B* | B* |
| Niveau sonore min./max. position normale | dB(A) 42/57 | 41/57 |
| Puissances d'aspiration selon norme EN 61591, niveaux de puissance 1/2/3/Intensif | | |
| Evacuation extérieure | (m³/h) à 5 Pa 272/384/517/965 | 271/386/515/953 |
| Recyclage | (m³/h) à 0 Pa 267/372/506/876 | 266/364/497/885 |
| Contre-pression max. à 0 m3/h | (Pa) 434 | 455 |
| Niveau sonore : Puissance acoustique selon norme EN 60704-3 max/Int | | |
| Evacuation extérieure | (dB(A) re 1 pW) 57/71 | 57/71 |
| Recyclage | (dB(A) re 1 pW) 62/69 | 62/69 |
| Recommandation relative aux conduits d'extraction d'air | | |
| Longueur de gaine équivalente Lmax (voir pages 230-231) | (m) 23 | 23 |
| Caractéristiques | | |
| Tiroir pare-vapeur en verre | • | • |
| Emplacement éléments de commande | Touches sur l'avant | Touches sur l'avant |
| Niveaux de puissance | 3 plus intensive | 3 plus intensive |
| Fonction Automatique | • | • |
| Fonction temporisation | (min) •/intégrée | •/intégrée |
| Fonction aspiration intermittente | (min) – | – |
| Indicateur de saturation du filtre à graisse | • | • |
| Type de filtre à graisse | Filtre inox | Filtre inox |
| Nombre de filtres à graisse | 1 | 1 |
| Canal de rétention des graisses | – | – |
| Type d'éclairage | LED | LED |
| Puissance d'éclairage | (W) 3 x 3 | 2 x 3 |
| Luminosité | (lx) 355 | 294 |
| Couleur de l'éclairage | (Kelvin) 3500 | 3500 |
| Pièce de connexion | (ø mm) 150 | 150 |
| Connexion évacuation extérieure dessus/latérale/derrrière/devant S = sur-mesure | •/-/-/- | •/-/-/- |
| Ventilateur | (Nombre) 1 | 1 |
| Puissance du ventilateur | (W) 260 | 260 |
| Longueur du câble de raccordement | (m) 1,75 | 1,75 |
| Contrôle de la ventilation basée sur le réglage de la table de cuisson | – | – |
| Home Connect via WiFi | – | – |
| Hauteur minimale au-dessus du plan de cuisson | | |
| Pour appareils gaz d'une puissance de moins / plus de 12 kW | (cm) 65/70 | 65/70 |
| Pour appareils électriques | (cm) 43 | 43 |
| Accessoires | | |
| Cadre abaissant | AA 210 492 | AA 210 460 |
| Kit de montage dans meuble haut largeur 90 cm | AA 210 491 | |
| Module de recyclage | AA 211 812 | AA 211 812 |
| Filtre à charbon CleanAir de remplacement (disponible au service après vente) | 11034172 | 11034172 |
| Connection | | |
| Puissance totale | (W) 266 | 264 |
| Suppression des interférences des ondes radios | • | • |

• Equipement de série. - Non disponible.

* Classe d'efficacité énergétique : sur une échelle de A+++ à D.
Aspiration, éclairage, efficacité du filtre à graisse : échelle comprise entre A et G.



| Type d'appareil | | Groupe filtrant | Groupe filtrant | Groupe filtrant |
|---|---------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|
| Couleur Inox | | AC 200 191 | AC 200 181 | AC 200 161 |
| Evacuation extérieure / recyclage | | •/Module de recyclage en accessoire | •/Module de recyclage en accessoire | •/Module de recyclage en accessoire |
| Dimensions | | | | |
| Largeur | (cm) | 86 | 70 | 52 |
| Profondeur | (cm) | 28,2 | 30 | 30 |
| Hauteur | (cm) | 36 (caisson) | 36 (caisson) | 36 (caisson) |
| Poids net | (kg) | 9,8 | 9,2 | 8,3 |
| Consommation selon normes EU 65/2014 | | | | |
| Classe d'efficacité énergétique | | A++ * | A++ * | A++ * |
| Consommation énergétique | (kWh/an) | 31,4 kWh | 30,3 kWh | 29,6 kWh |
| Classe d'efficacité du moteur | | A* | A* | A* |
| Classe d'efficacité de l'éclairage | | A* | A* | A* |
| Classe d'efficacité du filtre à graisse | | D* | D* | D* |
| Niveau sonore min./max. position normale | dB(A) | 41/64 | 46/64 | 44/64 |
| Puissance d'aspiration selon norme (EN 61591), niveaux de puissance 1/2/3 intensif | | | | |
| Evacuation extérieure | (m³/h) à 5 Pa | 210/380/610/800 | 210/380/575/775 | 210/365/540/730 |
| Recyclage | (m³/h) à 0 Pa | 200/360/540/790 | 200/360/540/740 | 200/360/530/690 |
| Contre-pression max. en 0 m³/h | (Pa) | 560 | 560 | 560 |
| Niveau sonore : Puissance acoustique selon norme (EN 60704-3) max/int | | | | |
| Mode évacuation | dB(A) re 1 pW | 64/70 | 64/70 | 64/70 |
| Mode recyclage | dB(A) re 1 pW | 72/77 | 73/78 | 72/77 |
| Recommandation relative aux conduits d'extraction d'air | | | | |
| Longueur de gaine équivalente Lmax (voir pages 230-231) | (m) | 19 | 19 | 19 |
| Caractéristiques | | | | |
| Télécommande | | AA 200 510 | AA 200 510 | AA 200 510 |
| Niveaux de puissance | | 3 plus intensive | 3 plus intensive | 3 plus intensive |
| Fonction automatique | | - | - | - |
| Fonction temporisation | | •/6 min. | •/6 min. | •/6 min. |
| Fonction aspiration intermittente | | •/6 min. | •/6 min. | •/6 min. |
| Indicateur de saturation du filtre à graisse | | • | • | • |
| Type de filtre à graisse | | Filtres métalliques | Filtres métalliques | Filtres métalliques |
| Nombre de filtres à graisse | | 2 | 2 | 1 |
| Canal de rétention des graisses | | - | - | - |
| Type d'éclairage | | LED | LED | LED |
| Puissance d'éclairage | (W) | 2 x 1 | 2 x 1 | 2 x 1 |
| Luminosité | (lx) | 266 | 244 | 244 |
| Couleur de l'éclairage | (Kelvin) | 4000 | 4000 | 4000 |
| Pièce de connexion | (ø mm) | 150/120 | 150/120 | 150/120 |
| Connexion évacuation extérieure, haut/côté/arrière/devant S = sur mesure | | •/-/-/- | •/-/-/- | •/-/-/- |
| Ventilateur | (Nb) | 1 | 1 | 1 |
| Puissance du ventilateur | (W) | 170 | 170 | 170 |
| Longueur du câble de raccordement | (m) | 1 | 1 | 1 |
| Contrôle de la ventilation basée sur le réglage de la table de cuisson | | - | - | - |
| Home Connect via WiFi | | - | - | - |
| Hauteur minimale au-dessus du plan de cuisson | | | | |
| Pour appareils gaz d'une puissance de moins/plus 12 kW | (cm) | 65/70 | 65/70 | 65/70 |
| Pour appareils électriques | (cm) | 65 | 65 | 65 |
| Accessoires | | | | |
| Module de recyclage | | AA 211 812 | AA 211 812 | AA 211 812 |
| Filtre à charbon CleanAir de remplacement (disponible au service après vente) | | 11034172 | 11034172 | 11034172 |
| Raccordement | | | | |
| Puissance totale | (W) | 172 | 172 | 172 |
| Suppression des interférences des ondes radios | | • | • | • |

• Equipement de série. – Non disponible.

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

Aspiration, éclairage, efficacité du filtre à graisse : échelle comprise entre A et G.

Moteurs séparés Série 400 et Série 200



| Type d'appareil | Moteur intérieur | Moteur intérieur à placer dans la cheminée de AW 442 |
|---|--------------------------------|--|
| Inox | | |
| Carrossage métal | AR 400 142 | AR 400 143 |
| Evacuation extérieure / Recyclage | •/– | •/– |
| Dimensions | | |
| Largeur | (mm) 426 | 333 |
| Profondeur | (mm) 426 | 240 |
| Hauteur | (mm) 232 | 232 |
| Poids net | (kg) 14 | 5 |
| Possibilités d'installation | | |
| Toit en pente (pas d'Eternit) | | |
| Mur extérieur | | |
| Mur intérieur | • | |
| Meuble bas | • | |
| Cheminée de hotte AW 442 | | • |
| Grenier | • | |
| Cave | • | |
| Puissances d'aspiration (EN 61591) avec moteurs séparés, niveaux de puissance 1/2/3/Intensif | | |
| Evacuation extérieure (jusqu'à) | (m ³ /h) à 5 Pa 880 | 1065 |
| Recyclage (jusqu'à) | (m ³ /h) à 0 Pa | |
| Contre-pression max. à 0 m ³ /h | (Pa) 500 | 480 |
| Caractéristiques | | |
| Niveaux de puissance | 3 plus intensive | 3 plus intensive |
| Technologie du moteur | BLDC | BLDC |
| Ventilateur | (Nombre) 1 | 1 |
| Puissance du ventilateur | (W) 240 | 230 |
| Isolation phonique | • | • |
| Support de fixation | • | – |
| Raccords d'entrées d'air | (ø mm) 5 x 150 | |
| Raccord sortie d'air | (ø mm) 1 x 150 | 1 x 150 |
| Cache pour fermeture des entrées d'air | • | – |
| Filtre à charbon CleanAir de remplacement (disponible au service après vente) | – | – |
| Longueur du câble de raccordement | (m) 1,75 | – |
| Longueur du câble réseau | (m) 5 | – |
| Raccordement en combinaison avec l'élément d'aspiration | | |
| Suppression des interférences des ondes radios | • | • |

• Equipement de série. - Non disponible.



| Moteur mur extérieur | Moteur de plinthe | Monteur de plinthe | Moteur intérieur |
|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| AR 401 142 | AR 403 122 | AR 413 122 | AR 410 110 |
| •/- | •/- | -/• | -/• |
| 422 | 451 | 406 | 428 |
| 453 | 505 | 535 | 228 |
| 140 | 95 | 99 | 520 |
| 14 | 9 | 9 | 12 |
| • | | | |
| • | | | |
| | • | • | • |
| | • | • | • |
| | • | | |
| | • | | |
| 1200 | 965 | | |
| | | 900 | 675 |
| 640 | 770 | 610 | 380 |
| 3 plus intensive BLDC | 3 plus intensive BLDC | 3 plus intensive BLDC | 3 plus intensive BLDC |
| 1 | 1 | 1 | 1 |
| 180 | 180 | 180 | 170 |
| • | - | - | • |
| • | • | • | • |
| 1 x 200 | 1 x 150 1 x 150 plat | 1 x 150 | 1 x 150 plat |
| - | - | - | - |
| - | - | 17003002 | 17003002 |
| 1,75 | 1,75 | 1,75 | 1,75 |
| 5 | 2 | 2 | 2 |
| • | • | • | • |



Appareils de froid

| | |
|--|-----|
| Vue d'ensemble des appareils de froid | 308 |
| La nouvelle génération de combiné Vario Série 400 | 314 |
| Conseils d'installation pour le nouveau combiné Vario Série 400 - RVY 497 190 | 318 |
| Froid Vario Série 400 : réfrigérateurs, congélateurs et caves à vins | 322 |
| Conseils d'installation pour les appareils de froid Vario Série 400 | 334 |
| Side-by-Side Pose-Libre Série 200 | 342 |
| Froid Vario Série 200 : réfrigérateurs et congélateurs | 344 |
| Appareils de froid Série 200 | 350 |
| Conseils d'installation pour les appareils de froid Vario Série 200 et Froid Série 200 | 359 |
| Caves à vin | 360 |
| Accessoires | 364 |
| Données techniques | 373 |

Vue d'ensemble de la gamme froid



• RVY 497 190



• RB 492 305



• RB 472 305



• RC 492 305



• RC 472 305



• RC 462 305



• RF 471 306



• RF 461 306



• RF 411 306



• RF 410 304



• RW 466 365
Porte vitrée



• RW 414 365
Porte vitrée



• RW 466 305*
Porte pleine



• RW 414 305*
Porte pleine



• RY 295 350*



• RB 289 300



• RT 289 370



• RC 289 370



• RF 287 370



• RB 282 306



• RC 282 306



• RT 282 306



• RF 282 306



• RT 202 180



• RC 202 180



• RF 202 180



• RW 282 263



• RW 222 263

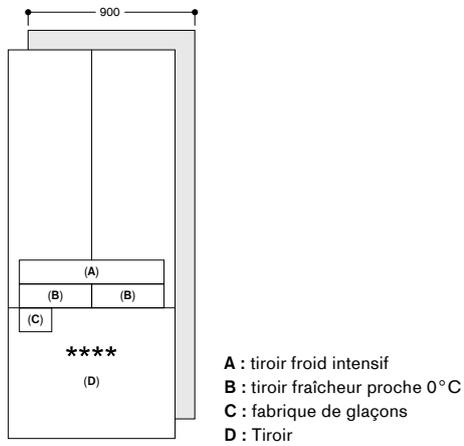


• RW 404 264

Vue d'ensemble

La nouvelle génération de combiné Vario Série 400

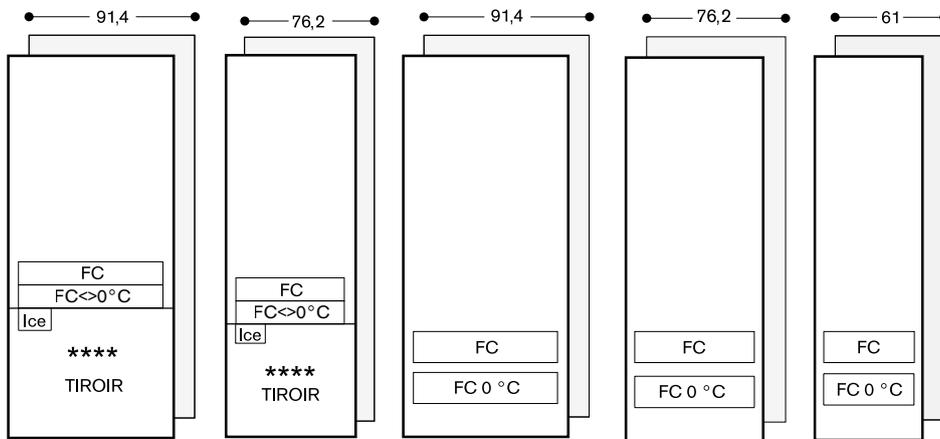
Niche 213 cm



RVY 497

Froid Vario Série 400

Niche 213 cm



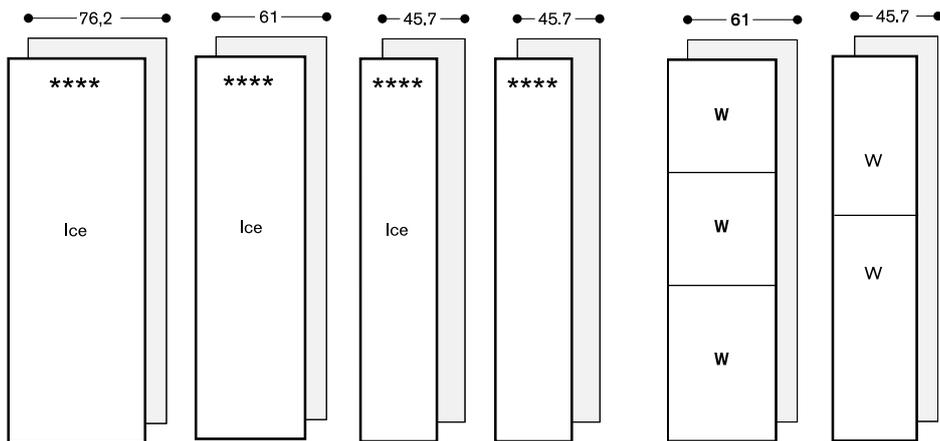
RB 492

RB 472

RC 492

RC 472

RC 462



RF 471

RF 461

RF 411

RF 410

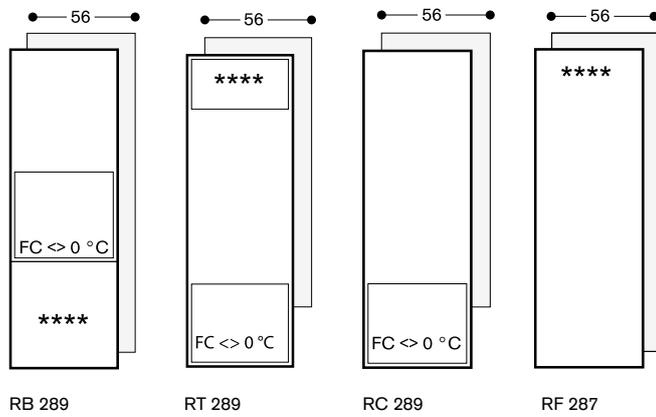
RW 466

RW 414

Vue d'ensemble

Froid Vario Série 200

Niche 178 cm



FC : Zone fraîcheur

FC <> 0 °C : Zone fraîcheur proche de 0 °C

FC 0 °C : Zone fraîcheur 0 °C

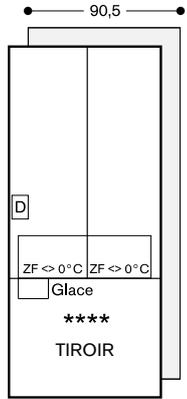
W : Vin

Ice : Fabrique de glaçons

Vue d'ensemble

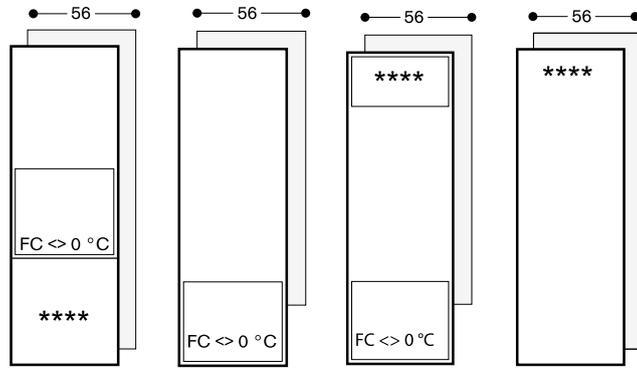
Autres appareils de froid

Pose-Libre
Hauteur 183 cm



RY 295

Niche 178 cm



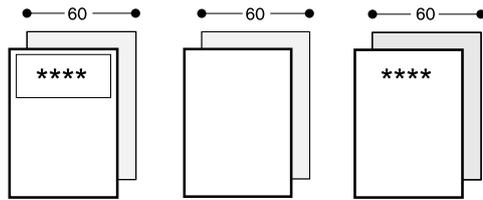
RB 282

RC 282

RT 282

RF 282

Niche 82 cm / Sous-plan



RT 202

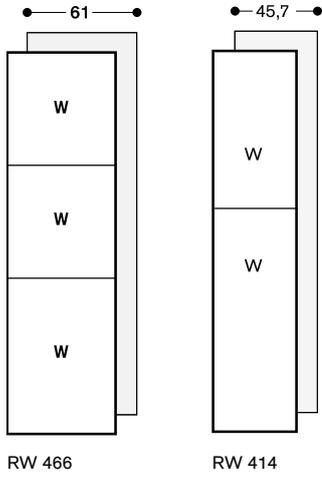
RC 202

RF 202

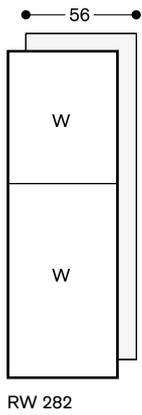
Vue d'ensemble

Caves à vin

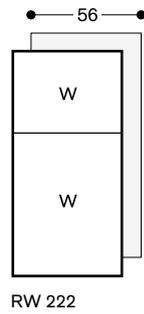
Niche 213 cm



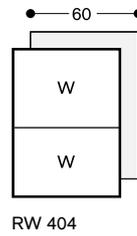
Niche 178 cm



Niche 123 cm



Niche 82 cm / Sous-plan



Pour toute exportation hors Union Européenne, l'approbation technique de libération des Produits a été donnée pour la France métropolitaine et l'ensemble des DROM-COM à l'exception des pays suivants : Polynésie, Saint Barthélemy, St Martin, Saint Pierre et Miquelon et Wallis et Futuna. Nos appareils de Froid sont conçus exclusivement pour un usage dans des pièces climatisées.



RVY 497 190 : la nouvelle génération de combiné Vario Série 400



Compartiment réfrigération : un design unique avec intérieur totalement en inox brossé foncé et aluminium anthracite. Eclairage LED adaptatif



Tiroir congélation 3 niveaux et fabrique de glace



Tiroir froid intensif et 2 tiroirs fraîcheur proche 0°C avec humidité réglable et éclairage variable



Ecran TFT intuitif et fonctionnalités Home Connect



Caméra intégrée sous le balconnet supérieur de la contre-porte



Balconnets en aluminium massif anthracite avec façade vitrée



▼Nouveauté

RVY 497 190** 14.259 €

Tout intégrable
Home Connect
Zone réfrigération avec une double porte et zone congélation avec tiroir coulissant entièrement extractible
Largeur de la niche 90 cm
Hauteur de la niche 213,4 cm

*livrable à partir d'octobre 2024



Le prix comprend

- casier à œufs avec couvercle
- pelle à glaçons
- supports de bouteille en chêne

Accessoires d'installation

RA 425 110 217.95 €

Poignée longue, inox avec 3 fixations, longueur 1131 mm, profondeur 49 mm, Intervalle de perçage 554 mm.

RA 425 910 187.95 €

Poignée courte, inox Pour RVY 497, RB 492 et RW 222 avec 2 fixations, longueur 810 mm, profondeur 49 mm, Intervalle de perçage 787 mm.

RA 460 030 152.95 €

Baguettes de connexion verticales pour 2 x 2 panneaux d'habillage pour combiné RVY497/RB492 (pour une esthétique visuelle parfaite).

RVA 421 922* 2.267.95 €

Façades de porte en inox brossé foncé, avec poignées. Pour RVY 497, épaisseur habillage 19 mm.

RVA 423 141* 38.95 €

Baguettes latérales de recouvrement, 3 mm. 2 pièces.

RVA 428 922* 2.267.95 €

Façades de porte en inox brossé foncé, sans poignées. Pour RVY 497, épaisseur habillage 19 mm.

RVA 460 000* 38.95 €

Accessoire d'installation side-by-side. Pour RVY 497.

RVA 460 020* 281.95 €

Accessoire d'installation side-by-side, rétrocompatible. Nécessaire en cas d'installation d'un RVY 497 en side-by-side avec un autre appareil de froid Vario Série 400 RY, RB, RC, RF ou RW.

Combiné réfrigérateur-congélateur inox brossé foncé Vario Série 400 RVY 497

- Intérieur inox brossé foncé, design raffiné avec des éléments en aluminium massif anthracite
- Concept d'éclairage LED blanc chaud anti-éblouissement pour une présentation optimale des aliments dans tous les compartiments
- Ouverture de porte assistée pour une intégration parfaite sans poignées
- Contre-portes planes en inox brossé foncé
- Positionnement flexible des étagères et compartiments dans la contre-porte grâce à un système de rails invisibles
- Balconnets de la contre-porte en Aluminium massif Anthracite
- Système fraîcheur professionnel avec 2 tiroirs fraîcheur proche 0°C et 1 tiroir froid intensif
- Fabrique de glace intégrée avec raccordement direct à l'eau
- Compartiment congélateur spacieux, tiroir entièrement extractible, comprenant 2 tiroirs intérieurs additionnels
- Ecran TFT sensitif
- Volume utile 576 litres

Bandeau de commande

Ouverture de porte assistée. Système de fermeture de porte amortie. Interaction de l'éclairage et de l'affichage entre le display et le tiroir. Ajustement automatique de l'intensité de l'éclairage en fonction de la luminosité ambiante. Ecran TFT sensitif très facilement accessible. Affichage texte clair. Guides rapides animés pour un entretien facile de l'appareil.

Caractéristiques techniques

Répartition dynamique du froid. Dégivrage automatique avec évaporation de l'eau. Purification de l'air constante grâce à 2 filtres à air charbon actif. Mode Repos, certifié Star-K. Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement.

Fonctions numériques

Gestion du stockage des aliments grâce aux caméras. Fonction de personnalisation pour l'enregistrement des programmes personnalisés. Contrôle et commande à distance. Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur Home Connect en page 417.

Réfrigérateur

Système fraîcheur professionnel. Système No-Frost avec Super Réfrigération. Température réglable de +2°C à +8°C. 3 tablettes en verre de sécurité avec cadre en aluminium, ajustables individuellement en hauteur. 1 tablette intégrée en verre de sécurité, finition satinée.

RVA 460 900* 221.95 €

Accessoire pour remplacement d'une installation side-by-side dans une niche non modifiée. Nécessaire lorsque RVY 497 (largeur 89,4 cm) est installé en side-by-side dans une niche qui comprenait auparavant une combinaison d'appareils incluant un RY 492, RB 492 ou RC 492 (largeur 90,8 cm).

RVA 460 910* 140.95 €

Accessoire pour remplacement dans une niche unitaire non modifiée. Nécessaire lorsque RVY 497 (largeur 89,4 cm) remplace RY 492, RB 492 ou RC 492 (largeur 90,8 cm).

Accessoires en option.

ACLETHR10* 25.95 €

Absorbeur d'éthylène Kit de recharge.

A placer dans tiroir fraîcheur proche 0°C.

ACLETHST10* 34.95 €

Absorbeur d'éthylène Kit de recharge.

A placer dans tiroir fraîcheur proche 0°C.

RA 430 100 50.95 €

Boîte de conservation avec couvercle transparent, Anthracite.

RA 450 012 116.95 €

Filtre à eau pour système de filtration intégrée avec indicateur de saturation.

Pour RB, RVY, RF.

RVA 438 040* 143.95 €

Support de bouteille en chêne massif avec connecteur magnétique.

RVA 450 220* 22.95 €

Filtre à air à charbon actif. 2 pièces.

Présentation optimale des aliments grâce à l'éclairage blanc chaud anti-éblouissement des barres lumineuses LED (3000 K). Positionnement flexible des balconnets de contre-porte grâce au système de rails discrets. 6 balconnets dans la contre-porte, dont 4 réglables en hauteur. Volume total de tous les compartiments de réfrigération 319 litres.

Tiroir Fraîcheur proche 0°C

2 tiroirs fraîcheur proche 0°C avec réglage de l'humidité. Température réglable de -1°C à +2°C. Conditions idéales de conservation pour divers aliments grâce à des programmes dédiés (ex. fruits, légumes, viande). Réglage individuel de la température et de l'humidité. Prolongation de la durée de conservation des aliments grâce à l'absorbeur d'éthylène. Eclairage indirect, façade transparente. Totalement extractible, avec système de fermeture amortie.

Tiroir froid intensif

La température dépend de la température du compartiment réfrigération (toujours 2°C à 3°C de moins). Eclairage indirect, façade transparente. Totalement extractible, avec système de fermeture amortie.

Congélateur

Technologie No-Frost avec Super Congélation jusqu'à -30°C. Compartiment congélateur 4 étoiles. Température réglable de -24°C à -16°C. Protection contre les brûlures de congélation. Protection contre l'oxydation. Capacité de congélation 13 kg /24 h. Autonomie de 10 h en cas de coupure de courant. Compartiment congélation spacieux, totalement extractible avec système de rails coulissants synchronisés. 2 tiroirs intérieurs extractibles. Eclairage LED blanc chaud, anti-éblouissement (3000 K) dans le compartiment congélation. Volume utile 197 litres.

Fabrique de glace.

Intégrée dans le compartiment congélateur, raccordement direct à l'eau. Arrêt séparé de la fabrique de glace. Filtre à particules pour l'arrivée d'eau, intégré dans la grille de ventilation. Indicateur de saturation du filtre via l'écran TFT sensitif. Production de glaçons: environ 3 kg /24 h. Bac à glaçons amovible pour une réserve d'environ 3 kg. Pelle à glaçons intégrée, facile d'accès.

Consommations

Classe d'efficacité énergétique D sur une échelle de A à G. Consommation énergétique 275 kWh/an. Niveau sonore 39 dB(A) re 1 pW.

Conseils d'installation

Charnière pantographe.

Angle d'ouverture de porte 115° ,
peut être bloqué à 90° .

Poids maxi. de l'habillage de porte:

Portes, 64 kg chacune. Tiroir 14 kg.

Lors de l'activation du mode Repos,
les portes de l'appareil peuvent
uniquement être ouvertes avec une
poignée située sur l'habillage de porte.

La vanne d'arrêt du raccordement
à l'eau doit être placée à côté de
l'appareil et rester accessible.

Si la pression de l'eau est supérieure à
 $0,8 \text{ MPa}$ (8 bar), installer une soupape
de limitation de pression entre le
robinet d'arrivée d'eau et le tuyau.

Conseils d'installation complémen-
taires pages 318 à 321.

Valeurs de raccordement

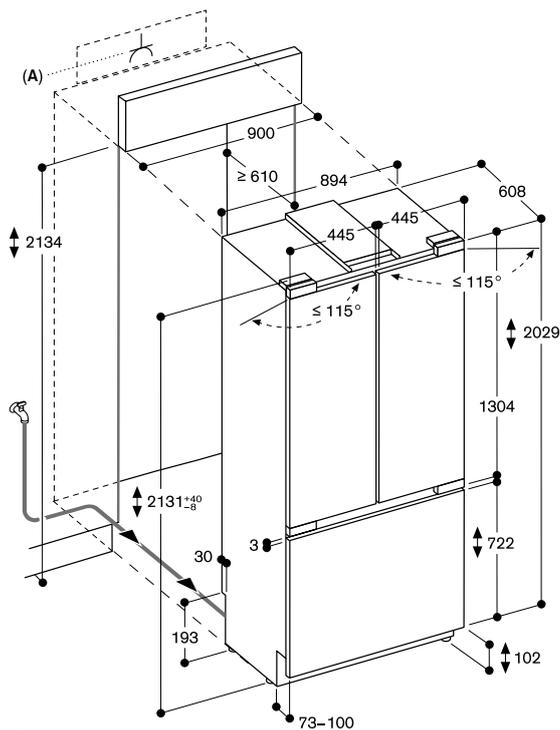
Puissance totale absorbée : $0,200 \text{ kW}$.

Câble de raccordement 3,0 m avec
prise.

Raccordement à l'eau.

Tuyau d'arrivée d'eau 2,8 m avec
connexion $3/4"$.

Pression d'eau de 2 Bar à 8 Bar.



A: Prise

Les dimensions maximales du panneau d'habillage sont basées sur un espace libre de 3 mm
La hauteur de la plinthe peut être réduite à 50 mm

Mesures en mm

Instructions de montage complémentaires pour Combiné Réfrigérateur Congélateur RVY 497

Les parois latérales de la niche doivent être stables et rigides car les appareils de froid Vario doivent être fixés dans la niche, avec uniquement une sécurité anti-basculement en haut à l'arrière et en bas sur le côté.

Les appareils de froid Vario peuvent être installés en combinaison Side-by-Side, avec les poignées au milieu.
Dans ce cas, l'accessoire kit d'installation Side-by-Side RVA 460 000 est requis.
Si les appareils de froid Vario sont combinés côté charnières (charnières contre charnières), il faut obligatoirement prévoir une cloison rigide entre les deux appareils.
Si les restrictions d'utilisation sont acceptées par le consommateur (à savoir, pas d'ouverture simultanée des portes des deux appareils), les appareils peuvent être assemblés directement à l'aide de l'accessoire kit d'installation Side-by-Side RVA 460 000.

En cas d'installation d'un appareil de froid Vario sans poignée, directement à côté d'un BO/BM/BS/CM de la Série 400, il faut respecter un écart latéral minimum de 30 mm entre les appareils si la porte de l'appareil de froid s'ouvre vers le BO/BM/BS/CM.

Si le BO/BM/BS/CM dispose d'une poignée (ajoutée en accessoire) située sur le même côté que les charnières de l'appareil de froid Vario, une distance latérale de 60 mm est requise.

Pour la même configuration d'installation à côté d'un BOP/BMP/BSP de la Série 200, il faut prévoir un espace latéral de 60 mm.

Angle d'ouverture de porte

Pour assurer une planification correcte de la cuisine, il est essentiel de tenir compte de l'angle d'ouverture de la porte de l'appareil, ainsi que du panneau d'habillage et de la poignée de la porte.

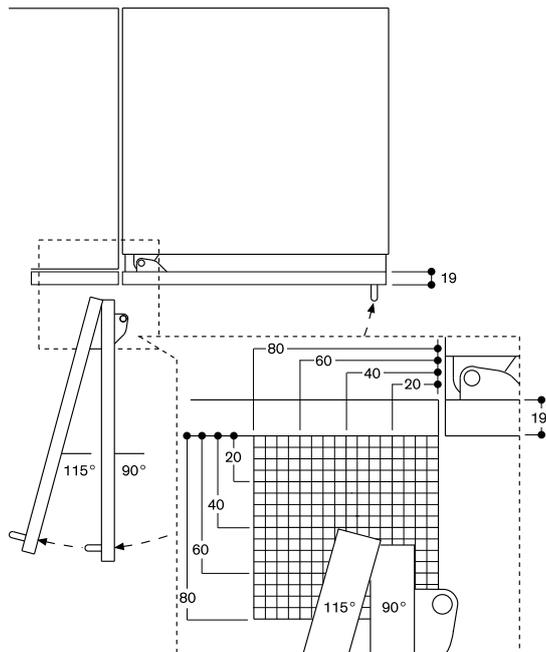
Les collisions avec les meubles de cuisine (plans de travail, poignées des meubles adjacents, etc.) ou des parties de la pièce (murs, saillies, etc.) doivent être évitées.

L'espace nécessaire au mouvement des charnières et les dégagements à respecter entre les meubles adjacents et la poignée de la porte qui en résultent, sont indiqués dans le schéma ci-dessous.

Les dégagements sont calculés sur la base d'un panneau d'habillage de porte d'épaisseur 19 mm.

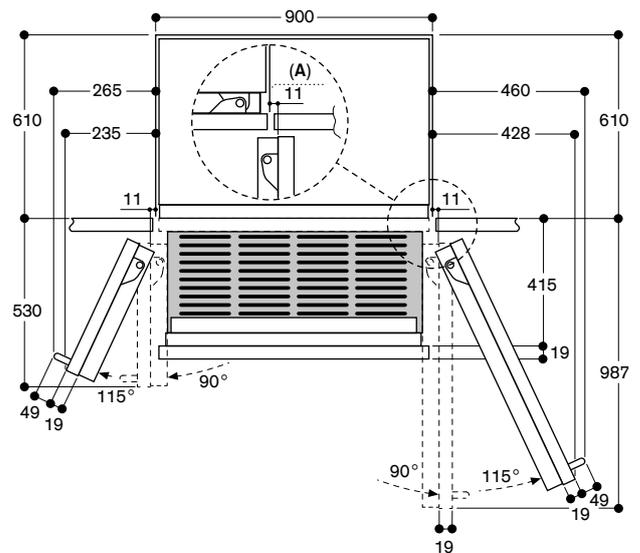
En cas de collision potentielle, les options suivantes sont disponibles pour résoudre la situation:

- Limitation de l'angle d'ouverture de la porte à 90° (115° en standard). La goupille permettant de limiter l'ouverture est fournie avec l'appareil.
- Installation d'une entretoise entre l'appareil et le meuble avec lequel il risque d'entrer en collision.
- Réaménagement des meubles de cuisine environnants ou de la combinaison des appareils de froid.



Le débattement des charnières et les distances qui en résultent par rapport aux meubles et poignées adjacents peuvent être déterminés à partir du schéma ci-contre en tenant compte de l'épaisseur de la façade. Sur ce schéma, l'épaisseur du panneau d'habillage est de 19 mm.

Ecart mural Combiné réfrigérateur congélateur RVY 497



A : Retrait

Les dégagements sont basés sur une épaisseur du panneau d'habillage de 19 mm et une profondeur de la poignée inox Gaggenau de 49 mm.

Mesures en mm

Contrairement aux appareils intégrés classiques, cet appareil est posé directement sur le sol. Ceci signifie que la niche d'installation est un espace dans un linéaire d'éléments de cuisine.

Niche d'installation

Les dimensions indiquées pour la niche d'installation doivent être respectées pour garantir une installation correcte de l'appareil et une intégration parfaite dans la cuisine.

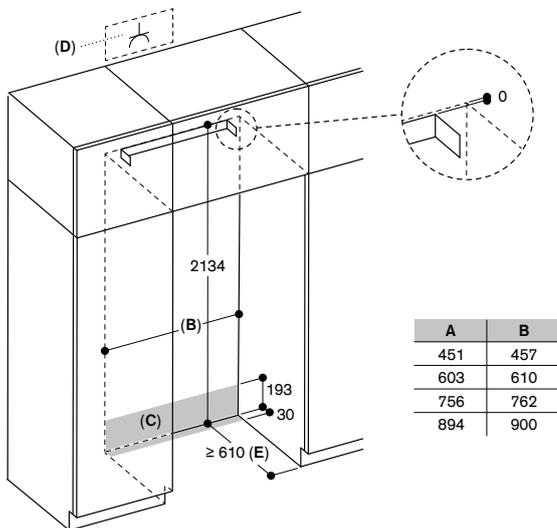
Il est particulièrement important que la niche d'installation soit rectangulaire. Les parois latérales doivent être parfaitement planes et lisses, sans aspérités et sans saillies. Utilisez les outils appropriés, tels que le niveau à bulle, les mesures diagonales, etc... pour déterminer si la niche d'installation est rectangulaire.

Les parois latérales et la corniche de la niche d'installation doivent avoir une épaisseur minimum de 16 mm.

Le support anti-basculement doit être installé à la hauteur d'installation standard de 2134 mm.

Si la hauteur de la niche est supérieure à la hauteur standard, le support anti-basculement doit être installé au point le plus haut de la niche et l'appareil doit alors être adapté à la hauteur de la niche.

Installation dans une niche d'un appareil seul



- A : Largeur de l'appareil
- B : Largeur de la niche d'installation
- C : Emplacement pour le passage du tuyau d'arrivée d'eau
- D : Emplacement pour la prise de raccordement électrique, en dehors de la niche
- E : Profondeur de la niche d'installation, dépend du design de la cuisine

Mesures en mm

Installation dans une niche – configuration Side-by-side

Les appareils de réfrigération offrent des possibilités de combinaisons en Side-by-Side pour créer une cuisine personnalisée. La largeur requise de la niche d'installation est la somme des largeurs des appareils individuels.

La hauteur et la profondeur de la niche d'installation correspondent aux spécifications des appareils individuels.

Il est important de respecter les dimensions spécifiées afin de garantir un espace suffisant pour le raccordement électrique et le raccordement à l'eau.

Pour les dimensions précises, veuillez vous référer aux indications communiquées pour les appareils individuels.

Emplacement d'installation

L'appareil doit être installé dans un local sec et bien aéré. L'appareil ne doit pas être exposé à la lumière directe, ni être installé à proximité d'une source de chaleur, telle qu'une cuisinière, un radiateur, etc...

Si une installation à proximité d'une source de chaleur est inévitable, les distances minimales suivantes doivent être respectées :

- 3 cm par rapport à des cuisinières électriques ou à gaz
- 3 cm par rapport à des fours électriques ou à gaz
- 30 cm par rapport à une chaudière au fioul ou à charbon

Surface d'installation

Pour une installation en toute sécurité et un fonctionnement correct, l'appareil doit être installé sur un sol plan et uniforme. Le sol doit être constitué d'un matériau dur et rigide car il doit supporter le poids important d'un appareil chargé sans se déformer. Le tableau suivant indique le poids total maximum d'un appareil installé avec une porte en charge maximale et avec un panneau d'habillage au poids maximum autorisé.

Poids maximum chargé

| Modèle | Description | Poids maxi avec habillage de porte max. autorisé |
|---------|--|--|
| RVY 497 | Combiné réfrigérateur congélateur 89.4 cm, 3 portes | 583.6 kg |

En cas de doute, consulter un architecte, un ingénieur ou un expert en construction. Si nécessaire, il faudra renforcer la portance du sol.

Pour assurer le bon fonctionnement de la fabrique de glace, l'appareil doit être de niveau.

Meubles adjacents

L'appareil doit être solidement positionné et fermement vissé aux côtés des meubles adjacents et supérieurs. Il faut s'assurer que tous les meubles adjacents à l'appareil soient solidement fixés au sol ou au mur.

L'épaisseur de la plinthe peut être de maxi. 19 mm.

Le socle

Important !

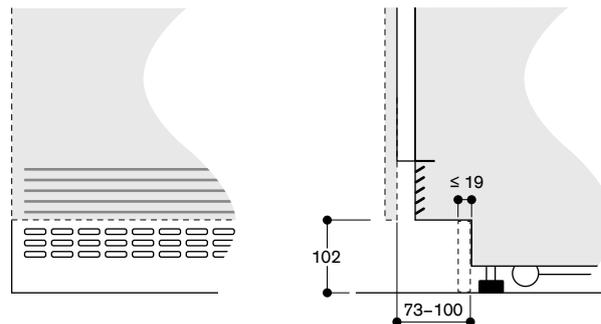
Une ventilation insuffisante peut endommager l'appareil !

Les aérations pour l'entrée et la sortie de l'air situées au niveau du socle de l'appareil ne doivent en aucun cas être obturées.

Sur la base de la hauteur d'installation standard, la hauteur du socle est de 102 mm (la distance entre le sol et le bord inférieur du panneau d'habillage installé sur l'appareil) pour garantir le bon fonctionnement de l'appareil.

Ces données doivent être prises en considération lors du réglage de pieds de l'appareil.

Détail de la plinthe



Sur la base de la hauteur d'installation standard, la hauteur de la plinthe est de 102 mm.

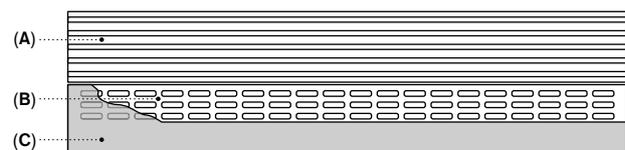
La hauteur de la plinthe peut être réduite à 50 mm

Épaisseur maximale de la plinthe : 19 mm

Mesures en mm

Pour des raisons esthétiques il peut être nécessaire de réduire la hauteur de la plinthe. Elle peut être réduite à 50 mm. Dans ce cas, la hauteur de la plinthe (C) doit également être réduite pour correspondre à la nouvelle hauteur de plinthe plus basse, de sorte que les ouvertures de ventilation supplémentaires (B) ne soient pas entièrement recouvertes. Ce n'est qu'à cette condition qu'un bon fonctionnement de l'appareil peut être garanti.

Exemple : hauteur du socle 70 mm. La hauteur de la plinthe doit être inférieure à 70 mm. Les connecteurs adhésifs assurent une fixation sûre de la plinthe sur l'appareil.



- A : Grille pour les entrées et sorties d'air
- B : Ouvertures pour la ventilation dans la zone de la plinthe
- C : Plinthe

La hauteur de la plinthe peut être réduite à 50 mm, basé sur la hauteur d'installation standard. La hauteur de la plinthe doit être réduite pour correspondre à la hauteur du socle pour permettre une ventilation supplémentaire

Accessoires d'installation spéciaux | Remplacement

Corniche

Important!

Il est nécessaire de respecter une profondeur minimum de 102 mm (mesurée à partir du bord avant de l'appareil), et d'une épaisseur minimum de 16 mm pour la corniche haute de finition de la niche. C'est la seule solution pour assurer une fixation sécurisée de l'appareil dans la niche.

La hauteur du panneau d'habillage de l'appareil dépend de :

- la hauteur totale de l'appareil
- la distance entre le bord inférieur du panneau d'habillage et le sol
- du type d'appareil (appareil à une ou plusieurs portes).

Cette hauteur peut varier selon les contraintes d'installation.

Pour des raisons de conception, il peut être nécessaire de prolonger la hauteur de la porte d'habillage au-dessus de la partie supérieure de l'appareil.

Dimensions des accessoires spéciaux – panneaux d'habillage de porte

Les meubles de cuisine, la hauteur du socle, la hauteur totale de la cuisine et toutes les autres mesures déterminantes de la cuisine doivent être prises en compte afin de planifier le positionnement exact du panneau d'habillage, et permettre une intégration parfaite de l'appareil dans la cuisine.

Les schémas suivants prennent en compte les mesures de base des accessoires spéciaux portes d'habillage.

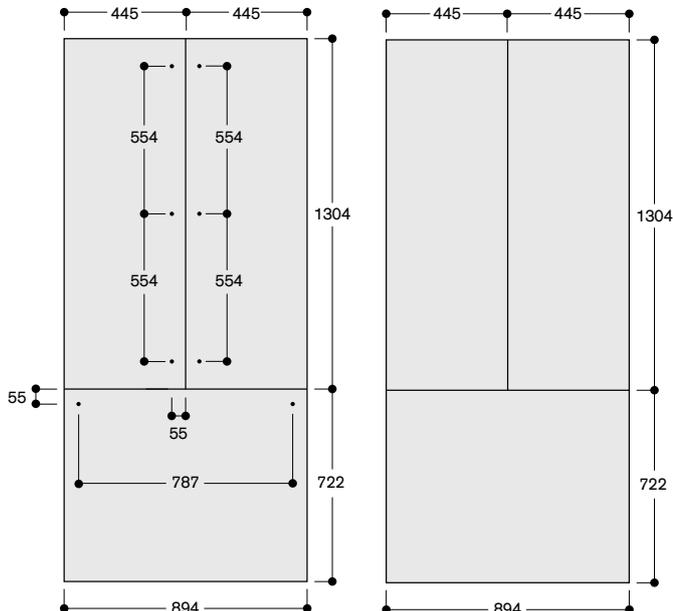
Ceux-ci sont conçus pour répondre aux spécifications de base suivantes :

- Hauteur du socle : 102 mm
- Hauteur totale de la niche d'installation : 2134 mm
- Espace : 3 mm
- Épaisseur du panneau d'habillage de porte : 19 mm

Important!

Les schémas ci-dessous ne remplacent pas une planification détaillée. Le respect des exigences spécifiques du design de la cuisine est essentiel.

Largeur de niche 900 mm



L'épaisseur du panneau d'habillage est de 19 mm.

Les dimensions maximales du panneau d'habillage sont prévues pour un espace de 3 mm, basées sur une niche individuelle.

Mesures en mm

Lors de la conception des panneaux d'habillage de porte, veuillez à ne pas dépasser les poids maximum indiqués dans le tableau ci-dessous.

Poids maximum autorisé par panneau d'habillage de porte

| Modèle | Description | Poids maxi. Par panneau |
|---------|--|--------------------------------------|
| RVY 497 | Combiné réfrigérateur congélateur 89.4 cm, 3 portes | Chaque porte 64 kg / Tiroir 14 kg |

Remplacement par RVY 497 dans une niche de 914 mm

Si un RVY 497 est installé dans une niche existante, non modifiée, d'une largeur de 914 mm (par ex. en cas de remplacement d'un appareil de froid Vario Série 400 - RY 492), il faut tenir compte des modifications de dimensions suivantes :

- largeur de l'appareil 894 mm (par rapport à 908 mm pour les appareils de froid Vario Série 400)
- pieds réglables en hauteur en fonction de la hauteur d'installation standard +40 mm / -8 mm (par rapport à +35 mm / -13 mm pour les appareils de froid Vario Série 400)

Pour garantir l'esthétique de l'installation, des baguettes latérales de recouvrement de 10 mm de large (RVA 460 910) doivent être installées des deux côtés de l'appareil pour couvrir l'espace entre les parois latérales de l'appareil et le meuble adjacent.

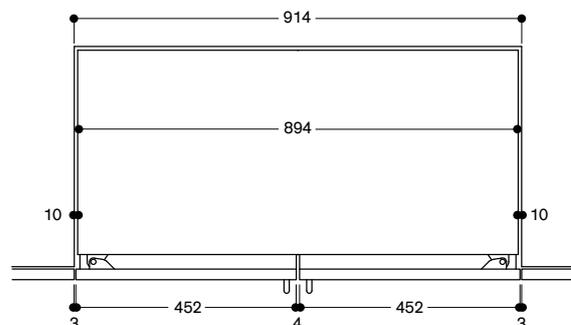
Si un appareil de froid Vario Série 400 était précédemment installé dans la niche, les trous des vis de fixation dans la corniche et les parois latérales (si des baguettes de recouvrement latérales étaient utilisées) seront visibles après le retrait de l'appareil. Afin d'assurer une esthétique parfaite de l'appareil RVY 497 nouvellement installé, les trous de vis doivent être recouverts.

Les panneaux d'habillage de porte existants peuvent être réutilisés, ainsi que les panneaux d'habillage de porte accessoires spéciaux des appareils de froid Vario Série 400.

Les largeurs des nouveaux panneaux d'habillage de porte doivent correspondre à celles indiquées dans le schéma ci-dessous.

Attention, chaque panneau d'habillage de porte qui recouvre entièrement la niche dépassera des portes du RVY 497 en raison de la différence de largeur entre les deux. Cela a une influence sur le mouvement des charnières et les dégagements qui en résultent par rapport aux armoires et poignées adjacentes.

Remplacement de RVY 497 dans une niche de 914 mm



Les espaces latéraux de 10 mm peuvent être recouverts par des baguettes latérales de recouvrement incluses dans l'accessoire d'installation RVA 460 910.

Mesures en mm

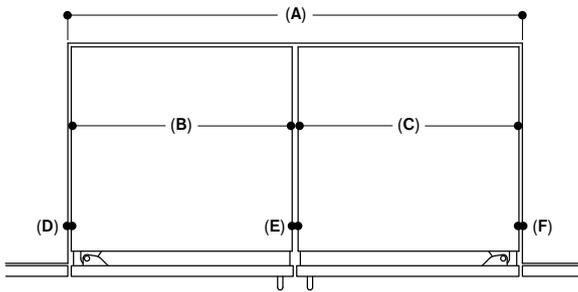
Remplacement d'une installation Side-by-Side, incluant RVY 497

Dans le cas d'une installation Side-by-Side dans une niche existante, non modifiée, préalablement conçue pour deux appareils de 908 mm de large ou pour un appareil de 908 mm de large et un autre plus étroit, l'accessoire d'installation RVA 460 900 est nécessaire. Le RVA 460 900 comprend différentes baguettes de recouvrement pour couvrir les espaces entre deux appareils et ceux entre les parois latérales des appareils et du meuble adjacent.

Pour des baguettes de recouvrement latérales étroites de 3 mm, l'accessoire d'installation RVA 423 141 doit être commandé.

Pour une installation correcte, chaque appareil doit être centré dans sa niche. Pour cela, il peut être nécessaire d'échanger les entretoises situées sur les parois latérales des appareils avant de placer l'appareil dans la niche.

En fonction de la largeur de la niche (A) et des largeurs des appareils (B) + (C), les écarts (D) + (E) + (F) ont des mesures différentes. Voir schéma ci-dessous

Remplacement d'une installation Side-by-Side incluant RVY 497

| | | |
|------------------------|------|--------|
| A: Largeur de la niche | 1828 | ≤ 1676 |
| B: Largeur appareil 1 | 894 | 894 |
| C: Largeur appareil 2 | 894 | ≤ 756 |
| D: Espace à gauche | 10 | 10 |
| E: Espace au centre | 20 | 13 |
| F: Espace à droite | 10 | 3 |

Mesures en mm

Remplacement d'une installation Side-by-Side avec des appareils de Froid Vario Série 400

Si un RVY 497 doit être installé en Side-by-Side avec un appareil de froid Vario Série 400, l'accessoire d'installation RVA 460 020 est nécessaire.

Attention, le design, la conception globale et les capacités du RVY 497 sont différentes des autres appareils de Froid Vario Série 400 et ne sont pas destinées à correspondre.

Toutes les pièces d'installation utilisées lors de la première installation Side-by-Side des appareils de Froid Vario Série 400 doivent être retirées, y compris la feuille thermique. Ces accessoires ne sont plus nécessaires.

En fonction de la situation d'installation individuelle, des accessoires d'installation supplémentaires peuvent être nécessaires.

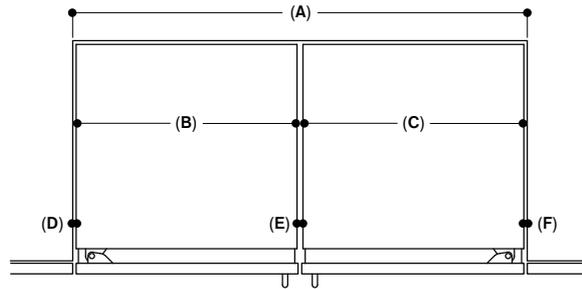
Les baguettes de recouvrement latérales et centrales de l'installation initiale peuvent être réutilisées. Attention, les couleurs ne sont pas identiques et la longueur des baguettes ne s'adapte pas parfaitement, selon l'appareil sur lequel elles sont utilisées. Les baguettes de recouvrement latérales et centrales assorties au design du nouvel appareil RVY 497 pour recouvrir les espaces entre les deux appareils et entre les parois latérales des appareils et les meubles adjacents sont incluses dans l'accessoire d'installation RVA 460 020.

Important!

Pour joindre les appareils en dehors de la niche et les ajuster à la hauteur de la niche, les pieds de l'appareil de Froid Vario Série 400 doivent être surélevés.

Cela entraîne :

- une différence de hauteur visible dans la zone du socle entre les deux appareils (lorsque les portes sont ouvertes).
- L'appareil de Froid Vario Série 400 ne repose pas sur ses roulettes, mais sur ses pieds avant sur le sol. Pour le déplacer dans la niche, il faut le soulever légèrement à l'aide d'un diable.

Remplacement d'une installation Side-by-Side avec des appareils de Froid Vario Série 400

| | | |
|---|-------|--------|
| A: Largeur de la niche | 1828 | ≤ 1676 |
| B: Largeur des appareils de remplacement | 894 | ≤ 756 |
| C: Largeur des appareils de Froid Vario Série 400 | ≤ 908 | ≤ 908 |
| D: Espace à gauche | 10 | 3 |
| E: Espace au centre | 13 | 6 |
| F: Espace à droite | 3 | 3 |

Mesures en mm

Appareils de Froid Vario Série 400



Combinaison d'appareils de Froid Vario 400



Tiroir fraîcheur dans compartiment réfrigération, tiroir de congélation 2 niveaux et fabrique de glace

Balconnets en aluminium massif anthracite dans la contre-porte



Cave à vins: clayettes en bois de hêtre et aluminium massif anthracite



RB 492 305 13.299 €

Zone fraîcheur proche de 0°C
Tout intégrable
Home Connect
Largeur de la niche 91.4 cm,
Hauteur de la niche 213.4 cm
Zone réfrigération avec 1 seule porte et zone congélation avec tiroir coulissant entièrement extractible

RB 472 305 12.419 €

Zone fraîcheur proche de 0°C
Tout intégrable
Home Connect
Largeur de la niche 76.2 cm,
Hauteur de la niche 213.4 cm
Zone réfrigération avec 1 seule porte et zone congélation avec tiroir



coulissant entièrement extractible

Le prix comprend

- 1 casier à oeufs avec couvercle
- 1 pelle à glaçons

Accessoires d'installation requis

RA 460 000 189.95 €

Accessoire d'installation pour montage "Side-by-Side".
N'est pas nécessaire si l'espace entre les appareils est supérieur à 160 mm.
Livré de série avec les RF et RW.

RA 460 013 437.95 €

Feuille thermique 230V.
Nécessaire si la distance entre les appareils installés côte à côte est comprise entre 16 mm et 160 mm, ainsi que dans toutes les configurations d'installation dans un environnement humide.
N'est pas nécessaire si les appareils sont séparés d'au moins 160 mm.

Accessoires d'installation

RA 421 712 1.663.95 €

Portes en inox avec poignées
Pour RB 472, épaisseur habillage 19 mm.

RA 421 910 1.889.95 €

Portes en inox avec poignées
Pour RB 492, épaisseur habillage 19 mm.

RA 423 340 43.95 €

Baguettes latérales de recouvrement, en 2 parties, pour RB.

Combiné Réfrigérateur-Congélateur

Vario Série 400

RB 492 /RB 472

- Intérieur tout inox avec éléments de rangement en Aluminium massif Anthracite
- Eclairage blanc chaud grâce aux Spots LED anti-éblouissement
- Ouverture de porte assistée:
 1. Fonction Push-to-open pour les habillages de porte sans poignée
 2. Fonction Pull-to-open pour faciliter l'ouverture des portes d'habillage avec poignée.
- Contre-porte plane en inox, sur toute la surface
- Système de rails presque flexible, pour un positionnement flexible des étagères et balconnets de la contre-porte
- Balconnets de la contre-porte en Aluminium massif Anthracite
- Un tiroir fraîcheur proche de 0°C avec réglage manuel de la température et un tiroir fraîcheur avec réglage manuel de l'humidité
- Fabrique de glace intégrée avec raccordement direct à l'eau
- Tiroir de congélation totalement extractible avec séparation pratique en Anthracite
- Ecran TFT sensitif
- Volume net total 555/452 litres

Bandeau de commande

Réglage Ecran TFT sensitif.
Affichage texte clair.

Caractéristiques techniques

Répartition dynamique du froid.
Dégivrage automatique par évaporation.
Système de fermeture de porte amortie.
Filtre à air à charbon actif.
Mode Repos, certifié Star-K.
Lors de l'activation du mode Repos, la porte et le tiroir de l'appareil peuvent uniquement être ouverts avec une poignée située sur l'habillage de porte.
Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement.

Fonctions numériques (Home Connect)

Contrôle et surveillance à distance.
Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur Home Connect cf page 417.

Conseils d'installation complémentaires pages 334 à 341.

Réfrigérateur

Système No-Frost avec Super Réfrigération.
Température réglable de +2°C à +8°C.
2 tablettes en verre de sécurité, verre blanc, réglable en hauteur.
1 tablette intégrée en verre finition satinée.
4 Spots LED brillants, éclairage blanc chaud anti-éblouissement (3500 K), dans partie réfrigération et tiroir de congélation.
Contre-porte plane en inox avec système de rails pour un positionnement totalement flexible des balconnets de contre-porte.

RA 425 110 217.95 €

Poignée longue, inox avec 3 fixations, longueur 1131 mm, profondeur 49 mm, intervalle de perçage 554 mm.

RA 425 710 173.95 €

Poignée courte, inox
Pour RB 472, avec 2 fixations, longueur 658 mm, profondeur 49 mm, intervalle de perçage 637 mm.

RA 425 910 187.95 €

Poignée courte, inox
Pour Pour RVY 497, RB 492 et RW 222.

Avec 2 fixations, longueur 810 mm, profondeur 49 mm, intervalle de perçage 787 mm.

RA 428 712 1.663.95 €

Portes inox, sans poignées
Pour RB 472, épaisseur habillage 19 mm.

RA 428 910 1.889.95 €

Portes inox, sans poignées
Pour RB 492, épaisseur habillage 19 mm.

RA 460 030 152.95 €

Baguettes de connexion verticales pour 2x2 panneaux d'habillage pour combiné RB/RVY 492 (pour une esthétique visuelle parfaite).

RA 464 913 401.95 €

Grille de ventilation inox pour RB 492.

RA 464 713 356.95 €

Grille de ventilation inox pour RB 472

Accessoires en option

RA 430 100 50.95 €

Boîte de conservation avec couvercle transparent, Anthracite.

RA 450 012 116.95 €

Filtre à eau pour système de filtration intégrée avec indicateur de saturation.
Pour RVY, RB, RY, RF.

3 compartiments réglables en hauteur dans la contre-porte, dont 1 particulièrement profond.
Volume net total de toute la Zone Réfrigération : 389/316 litres.

Zone fraîcheur proche de 0°C

1 tiroir fraîcheur proche de 0°C totalement extractible avec façade transparente, éclairé.

Système de fermeture amortie.
Température réglable manuellement.
Idéal pour viande, poisson et volaille.

Zone fraîcheur

1 tiroir fraîcheur totalement extractible avec façade transparente, éclairé.

Système de fermeture amortie.
Réglage manuel de l'humidité.
Idéal pour fruits et légumes.

Congélateur

Technologie No-Frost avec Super Congélation jusqu'à -30°C.
Température réglable de -24°C à -14°C.
Compartiment congélateur 4 étoiles.
Capacité de congélation 14/14 kg en 24 h.

Autonomie de 13/13h en cas de coupure de courant.
2 tiroirs coulissants sortie totale.

Eclairage intérieur par 2 Sports LED, éclairage blanc chaud.
Volume net 166/136 litres.

Fabrique de glace

Intégrée dans le compartiment congélateur, raccordement direct à l'eau.

Filtre à particules pour l'arrivée d'eau, intégré dans la grille de ventilation.
Indicateur de saturation dans l'écran TFT sensitif.

Arrêt séparé de la fabrique de glace.
Production de glaçons, environ 1,6/1,7 kg/24 h.
Bac à glaçons amovible pour une réserve d'environ 3/3 kg.

Consommations

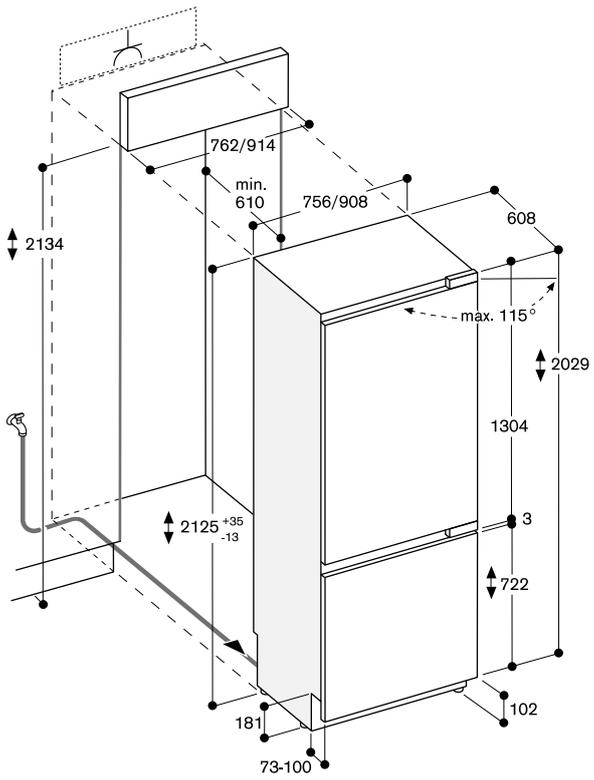
Classe d'efficacité énergétique E sur une échelle de A à G.
Consommation d'énergie 326/295 kWh/an.
Niveau sonore 42 dB(A) re 1 pW.

Conseils d'installation

Charnière pantographe.
Charnières à droite, réversibles.
Angle d'ouverture de porte 115°, peut être bloqué à 90°.
Poids maxi. de l'habillage de porte: Porte 47/41 kg.
Tiroir 12/10 kg.
Vanne d'arrêt du raccordement à l'eau doit être placée à côté de l'appareil et rester accessible.
Si la pression de l'eau est supérieure à 0,8 MPa (8 bar), installer une soupape de limitation de pression entre le robinet d'arrivée d'eau et le tuyau.

Valeurs de raccordement

Puissance totale absorbée : 0,300/0,300 kW.
Câble de raccordement 3.0 m avec prise.
Raccordement à l'eau.
Tuyau d'arrivée d'eau 2.0 m avec connexion 3/4".
Pression d'eau de 2 à 8 Bar.



Les dimensions maximales du panneau d'habillage sont basées sur une fente de 3 mm.

Mesures en mm



RC 492 305 12.719 €

Avec zone fraîcheur proche de 0°C
Tout intégrable
Home Connect
Largeur de la niche 91,4 cm,
Hauteur de la niche 213,4 cm

RC 472 305 11.699 €

Avec zone fraîcheur proche de 0°C
Tout intégrable
Home Connect
Largeur de la niche 76,2 cm,
Hauteur de la niche 213,4 cm

RC 462 305 10.529 €

Avec zone fraîcheur proche de 0°C
Tout intégrable
Home Connect
Largeur de la niche 61 cm,
Hauteur de la niche 213,4 cm



Le prix comprend

1 casier à oeufs avec couvercle

Accessoires d'installation requis

RA 460 000 189,95 €

Accessoire d'installation pour montage "Side-by-Side".

N'est pas nécessaire si l'espace entre les appareils est supérieur à 160 mm.
Livré de série avec les RF et RW.

RA 460 013 437,95 €

Feuille thermique 230V.
Nécessaire si la distance entre les appareils installés côte à côte est comprise entre 16 mm et 160 mm, ainsi que dans toutes les configurations d'installation dans un environnement humide.

N'est pas nécessaire si les appareils sont séparés d'au moins 160 mm.

Accessoires d'installation

RA 421 610 1.132,95 €

Porte inox avec poignée
Pour appareil largeur 61 cm, épaisseur habillage 19 mm.

RA 421 710 1.496,95 €

Porte inox avec poignée
Pour appareil largeur 76,2 cm, épaisseur habillage 19 mm.

RA 421 911 1.701,95 €

Porte inox avec poignée
Pour appareil largeur 91,4 cm, épaisseur habillage 19 mm.

Réfrigérateur Vario Série 400

RC 492/RC 472/RC 462

- Intérieur tout inox avec éléments de rangement en Aluminium massif Anthracite
- Eclairage blanc chaud grâce aux Spots LED anti-éblouissement
- Ouverture de porte assistée:
 1. Fonction Push-to-open pour les habillages de porte sans poignée
 2. Fonction Pull-to-open pour faciliter l'ouverture des portes d'habillage avec poignée.
- Les tiroirs des RC et RF sont placés à la même hauteur. En cas d'installation en Side-by-Side, les tablettes en verre et les balconnets de contre-porte peuvent être placés au même niveau pour un alignement parfait.
- Contre-porte plane en inox, sur toute la surface
- Système de rails presque invisible, pour un positionnement flexible des étagères et balconnets de la contre-porte
- Balconnets de la contre-porte en Aluminium massif Anthracite
- 1 tiroir Fraîcheur proche de 0°C avec réglage de la température de -1°C à +3°C et 1 tiroir Fraîcheur avec réglage manuel de l'humidité
- Ecran TFT sensitif
- Volume utile total 579/467/357 litres

Bandeau de commande

Réglage Ecran TFT sensitif.
Affichage texte clair.

Caractéristiques techniques

Répartition dynamique du froid.
Dégivrage automatique par évaporation.
Système de fermeture de porte amortie.
Filtre à air à charbon actif.
Mode Repos, certifié Star-K.
Lors de l'activation du mode Repos, la porte et le tiroir de l'appareil peuvent uniquement être ouverts avec une poignée située sur l'habillage de porte.
Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement.

Fonctions numériques (Home Connect)

Contrôle et surveillance à distance.
Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur Home Connect cf page 417.

Conseils d'installation complémentaires pages 334 à 341.

Réfrigérateur

Super Réfrigération.
Température réglable de +2°C à +8°C.
3 tablettes en verre de sécurité, verre blanc, réglable en hauteur.
1 tiroir bas, totalement extractible avec façade transparente.
1 tablette intégrée en verre finition satinée.
Système de fermeture amortie.
4 Spots LED brillants, éclairage blanc chaud anti-éblouissement (3500 K), dans partie réfrigération et tiroir de congélation.

RA 423 140 43,95 €

Baguettes latérales de recouvrement, longues.

RA 425 110 217,95 €

Poignée longue, inox
Avec 3 fixations, longueur 1131 mm, profondeur 49 mm, intervalle de perçage 554 mm.

RA 428 610 1.132,95 €

Porte en inox, sans poignée.
Pour appareil largeur 61 cm, épaisseur habillage 19 mm.

RA 428 710 1.496,95 €

Porte en inox, sans poignée.
Pour appareil largeur 76,2 cm, épaisseur habillage 19 mm.

RA 428 911 1.701,95 €

Porte en inox, sans poignée.
Pour appareil largeur 91,4 cm, épaisseur habillage 19 mm.

RA 460 020 152,95 €

Baguette de connexion verticale pour 2 panneaux d'habillage (pour une symétrie visuelle parfaite).

RA 464 611 306,95 €

Grille de ventilation inox
Pour appareil largeur 61 cm.

RA 464 711 342,95 €

Grille de ventilation inox
Pour appareil largeur 76,2 cm.

RA 464 911 386,95 €

Grille de ventilation inox
Pour appareil largeur 91,4 cm.

Accessoires en option

RA 430 100 50,95 €

Boîte de conservation avec couvercle transparent, Anthracite.

Contre-porte plane en inox avec système de rails pour un positionnement totalement flexible des balconnets de contre-porte.
3 compartiments réglables en hauteur dans la contre-porte, dont 1 particulièrement profond.
Volume utile 494/398/305 litres.

Zone fraîcheur 0°C

1 grand tiroir Fraîcheur proche de 0°C totalement extractible, avec façade transparente et éclairage.
Système de fermeture amortie.
Contrôle de la température via l'écran TFT central, réglage de la température de -1°C à +3°C.
Idéal pour viande, poisson et volaille.
Volume utile 85/69/52 litres.

Zone fraîcheur

1 tiroir fraîcheur totalement extractible avec façade transparente, éclairé.
Système de fermeture amortie.
Réglage manuel de l'humidité.
Idéal pour fruits et légumes.

Consommations

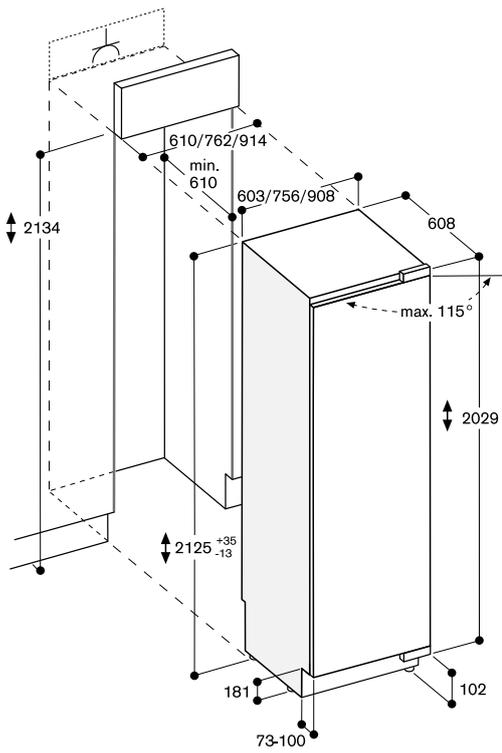
Classe d'efficacité énergétique E sur une échelle de A à G.
Consommation d'énergie 182/166/150 kWh/an.
Niveau sonore 40 dB(A) re 1 pW.

Conseils d'installation

Charnière pantographe.
Charnières à droite, réversibles.
Angle d'ouverture de porte 115°, peut être bloqué à 90°.
Poids max. du panneau de porte 43/29/41 kg.

Valeurs de raccordement

Puissance totale absorbée : 0.300 kW.
Câble de raccordement 3.0 m avec prise.



Les dimensions maximales du panneau d'habillage sont basées sur une fente de 3 mm.

Mesures en mm



| | |
|------------------------------|-----------------|
| RF 471 306 | 12.449 € |
| Tout intégrable | |
| Avec fabrication de glaçons | |
| Home Connect | |
| Largeur de la niche 76,2 cm, | |
| Hauteur de la niche 213,4 cm | |
| RF 461 306 | 11.009 € |
| Tout intégrable | |
| Avec fabrication de glaçons | |
| Home Connect | |
| Largeur de la niche 61 cm, | |
| Hauteur de la niche 213,4 cm | |
| RF 411 306 | 9.519 € |
| Tout intégrable | |
| Avec fabrication de glaçons | |
| Home Connect | |
| Largeur de la niche 45,7 cm, | |
| Hauteur de la niche 213,4 cm | |



Le prix comprend

| | |
|---|---|
| 1 | pelle à glaçons |
| 1 | RA 460 000 |
| | Accessoire d'installation pour montage "Side-by-Side" |
| 1 | petit bac à glaçons |
| 1 | grand bac à glaçons |

Accessoires d'installation requis.

| | |
|---|-----------------|
| RA 460 013 | 437.95 € |
| Feuille thermique 230V. | |
| Nécessaire si la distance entre les appareils installés côte à côte est comprise entre 16 mm et 160 mm, ainsi que dans toutes les configurations d'installation dans un environnement humide. | |
| N'est pas nécessaire si les appareils sont séparés d'au moins 160 mm. | |

Accessoires d'installation

| | |
|---|-------------------|
| RA 421 110 | 756.95 € |
| Porte inox | |
| avec poignée | |
| Pour appareil largeur 45,7 cm, épaisseur habillage 19 mm. | |
| RA 421 610 | 1.132.95 € |
| Porte inox | |
| avec poignée | |
| Pour appareil largeur 61 cm, épaisseur habillage 19 mm. | |
| RA 421 710 | 1.496.95 € |
| Porte inox | |
| avec poignée | |
| Pour appareil largeur 76,2 cm, épaisseur habillage 19 mm. | |
| RA 423 140 | 43.95 € |
| Baguettes latérales | |
| de recouvrement, longues. | |

Congélateur Vario Série 400

RF 471/RF 461/RF 411

- Intérieur tout inox avec éléments de rangement en Aluminium massif Anthracite
- Eclairage blanc chaud grâce aux Spots LED anti-éblouissement
- Ouverture de porte assistée:
 1. Fonction Push-to-open pour les habillages de porte sans poignée
 2. Fonction Pull-to-open pour faciliter l'ouverture des portes d'habillage avec poignée.
- Les tiroirs des RC et RF sont placés à la même hauteur. En cas d'installation en Side-by-Side, les tablettes en verre et les balconnets de contre-porte peuvent être placés au même niveau pour un alignement parfait.
- Matériaux et esthétique de l'aménagement intérieur identiques au RC:
 - balconnets de contre-porte en Aluminium massif Anthracite
 - étagères en verre
- Contre-porte plane en inox, sur toute la surface
- Système de rails presque invisible, pour un positionnement flexible des étagères et balconnets de la contre-porte
- Fabrication de glace intégrée avec raccordement direct à l'eau
- Ecran TFT sensitif
- Volume utile total 445/344/240 litres

Bandeau de commande

Réglage Ecran TFT sensitif.
Affichage texte clair.

Caractéristiques techniques

Répartition dynamique du froid.
Dégivrage automatique par évaporation.
Système de fermeture de porte amortie.
Mode Repos, certifié Star-K.
Lors de l'activation du mode Repos, la porte et le tiroir de l'appareil peuvent uniquement être ouverts avec une poignée située sur l'habillage de porte.
Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement.

Fonctions numériques (Home Connect)

Contrôle et surveillance à distance.
Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur Home Connect cf page 417.

Conseils d'installation complémentaires pages 334 à 341.

Congélateur

Technologie No-Frost avec Super Congélation jusqu'à -30 °C.
Température réglable de -24 °C à -14 °C.
Compartment congélateur 4 étoiles.
Capacité de congélation 23/19/16 kg en 24 h.
Autonomie de 10/7/6 h en cas de coupure de courant.
4 tablettes en verre de sécurité, verre blanc, dont 3 réglables en hauteur individuellement.

RA 425 110 **217.95 €**

Poignée longue, inox
Avec 3 fixations, longueur 1131 mm, profondeur 49 mm, intervalle de perçage 554 mm.

RA 428 110 **756.95 €**

Porte en inox, sans poignée.
Pour appareil largeur 45,7 cm, épaisseur habillage 19 mm.

RA 428 610 **1.132.95 €**

Porte en inox, sans poignée.
Pour appareil largeur 61 cm, épaisseur habillage 19 mm.

RA 428 710 **1.496.95 €**

Porte en inox, sans poignée.
Pour appareil largeur 76,2 cm, épaisseur habillage 19 mm.

RA 448 220 **72.95 €**

Bac à glaçons, petit modèle, si installation RF avec ouverture de porte à 90°

Le bac doit être mis en place avant de bloquer l'angle de porte

RA 460 020 **152.95 €**

Baguette de connexion verticale pour 2 panneaux d'habillage (pour une symétrie visuelle parfaite).

RA 464 113 **255.95 €**

Grille de ventilation inox
Pour appareil largeur 45,7 cm avec filtre à eau intégré.

RA 464 616 **306.95 €**

Grille de ventilation inox
Pour appareil largeur 61 cm avec filtre à eau intégré.

RA 464 714 **356.95 €**

Grille de ventilation inox
Pour appareil largeur 76,2 cm avec filtre à eau intégré.

Accessoires en option

RA 450 012 **116.95 €**

Filtre à eau pour système de filtration intégrée avec indicateur de saturation.
Pour RVY, RB, RY, RF.

2 tiroirs avec façade transparente entièrement extractibles.
Eclairage brillant Spots LED blanc chaud, anti-éblouissement (3500 K).
Contre-porte plane en inox avec système de rails pour un positionnement totalement flexible des balconnets de contre-porte.
4 balconnets de contre-porte réglables en hauteur.

Fabrication de glace.

Intégrée dans le compartiment congélateur, raccordement direct à l'eau.
Filtre à particules pour l'arrivée d'eau, intégré dans la grille de ventilation.
Indicateur de saturation dans l'écran TFT sensitif.
Arrêt séparé de la fabrication de glace.
Production de glaçons, environ 1,7/1,5/1,4 kg en 24 h.
Bac à glaçons amovible pour une réserve d'environ 4/4/4 kg.

Consommations

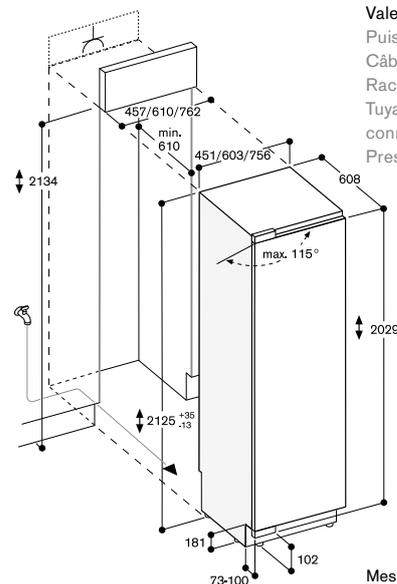
Classe d'efficacité énergétique E pour une classification de A à G.
Consommation d'énergie 321/284/246 kWh/an.
Niveau sonore 42 dB(A) re 1 pW.

Conseils d'installation

Charnière pantographe.
Charnières à gauche, réversibles.
Angle d'ouverture de porte 115°, peut être bloqué à 90°.
Lors d'une intégration de l'appareil avec un angle d'ouverture de porte bloqué à 90°, l'accès aux tiroirs est restreint et il est nécessaire de remplacer le bac à glaçons livré de série par un modèle de bac à glaçons plus petit (RA448220). Le remplacement doit être effectué avant le blocage de la porte à 90°.
Poids max. du panneau de porte 29/41/59 kg.
Vanne d'arrêt du raccordement à l'eau doit être placée à côté de l'appareil et rester accessible.
Si la pression de l'eau est supérieure à 0,8 MPa (8 bar), installer une soupape de limitation de pression entre le robinet d'arrivée d'eau et le tuyau.

Valeurs de raccordement

Puissance totale absorbée : 0.300 kW.
Câble de raccordement 3.0 m avec prise.
Raccordement à l'eau.
Tuyau d'arrivée d'eau 2.0 m avec connexion 3/4".
Pression d'eau de 2 à 8 Bar.



Les dimensions maximales du panneau d'habillage sont basées sur une fente de 3 mm.


RF 410 304 8.769 €

Tout intégrable
Home Connect
Largeur de la niche 45,7 cm,
Hauteur de la niche 213,4 cm


Le prix comprend

1 RA 460 000
Accessoire d'installation pour
montage "Side-by-Side"

Accessoires d'installation requis
RA 460 013 437.95 €

Feuille thermique 230V.
Nécessaire si la distance entre les
appareils installés côte à côte est
comprise entre 16 mm et 160 mm, ainsi
que dans toutes les configurations
d'installation dans un environnement
humide.
N'est pas nécessaire si les appareils
sont séparés d'au moins 160 mm.

Accessoires d'installation
RA 421 110 756.95 €

Porte inox
avec poignée
Pour appareil largeur 45,7 cm,
épaisseur habillage 19 mm.

RA 423 140 43.95 €

Baguettes latérales
de recouvrement, longues.

RA 425 110 217.95 €

Poignée longue, inox
Avec 3 fixations, longueur 1131 mm,
profondeur 49 mm,
intervalle de perçage 554 mm.

RA 428 110 756.95 €

Porte en inox,
sans poignée.
Pour appareil largeur 45,7 cm,
épaisseur habillage 19 mm.

RA 460 020 152.95 €

Baguette de connexion
verticale pour 2 panneaux d'habillage
(pour une symétrie visuelle parfaite).

RA 464 111 240.95 €

Grille de ventilation inox
Pour appareil largeur 45,7 cm.

Congélateur Vario Série 400
RF 410

- Intérieur tout inox avec éléments de rangement en Aluminium massif Anthracite
- Eclairage blanc chaud grâce aux Spots LED anti-éblouissement
- Ouverture de porte assistée:
 1. Fonction Push-to-open pour les habillages de porte sans poignée
 2. Fonction Pull-to-open pour faciliter l'ouverture des portes d'habillage avec poignée.
- Les tiroirs des RC et RF sont placés à la même hauteur. En cas d'installation en Side-by-Side, les tablettes en verre et les balconnets de contre-porte peuvent être placés au même niveau pour un alignement parfait.
- Matériaux et esthétique de l'aménagement intérieur identiques au RC
 - balconnets de contre-porte en Aluminium massif Anthracite
 - étagères en verre
- Contre-porte plane en inox, sur toute la surface
- Système de rails presque invisible, pour un positionnement flexible des étagères et balconnets de la contre-porte
- Ecran TFT sensitif
- Volume net total 240 litres

Bandeau de commande

Réglage Ecran TFT sensitif.
Affichage texte clair.

Caractéristiques techniques

Répartition dynamique du froid.
Dégivrage automatique par évaporation.
Système de fermeture de porte amortie.
Mode Repos, certifié Star-K.
Lors de l'activation du mode Repos, la porte et le tiroir de l'appareil peuvent uniquement être ouverts avec une poignée située sur l'habillage de porte.
Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement.

Fonctions numériques (Home Connect)

Contrôle et surveillance à distance.
Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur Home Connect cf page 417.

Conseils d'installation complémentaires pages 334 à 341.

Congélateur

Technologie No-Frost avec Super Congélation jusqu'à -30 °C.
Température réglable de -24 °C à -14 °C.
Compartment congélateur 4 étoiles.
Capacité de congélation 16 kg en 24 h.
Autonomie de 6 h en cas de coupure de courant.
4 tablettes en verre de sécurité, verre blanc, dont 4 réglables en hauteur individuellement.
2 tiroirs avec façade transparente entièrement extractibles.
Eclairage brillant Spots LED blanc chaud, anti-éblouissement (3500 K).

Contre-porte plane en inox avec système de rails pour un positionnement totalement flexible des balconnets de contre-porte.
4 balconnets de contre-porte réglables en hauteur.

Consommations

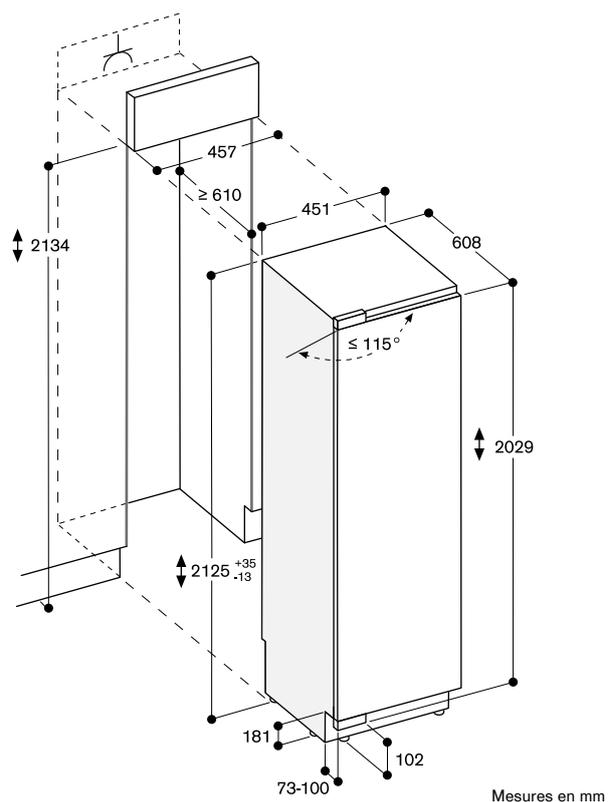
Classe d'efficacité énergétique E sur une échelle de A à G.
Consommation d'énergie 246 kWh/an.
Niveau sonore 42 dB(A) re 1 pW.

Conseils d'installation

Charnière pantographe.
Charnières à gauche, réversibles.
Angle d'ouverture de porte 115°, peut être bloqué à 90°.
Lors de l'installation de l'appareil avec un angle d'ouverture de porte bloqué à 90°, pas de possibilité de sortie totale des tiroirs.
Poids max. du panneau de porte 59 kg.

Valeurs de raccordement

Puissance totale absorbée : 0,300 kW.
Câble de raccordement 3,0 m avec prise.



Les dimensions maximales du panneau d'habillage sont basées sur une fente de 3 mm.



RW 466 365 11.549 €
 Tout intégrable
 Home Connect
Porte vitrée
 Largeur de la niche 61 cm,
 Hauteur de la niche 213.4 cm



RW 466 305 11.109 €
 Tout intégrable
 Home Connect
Porte pleine
 Largeur de la niche 61 cm,
 Hauteur de la niche 213.4 cm



Le prix comprend
 1 RA 460 000
 Accessoire d'installation pour
 montage "Side-by-Side"

Accessoires d'installation requis.
 RA460013 437.95 €
 Feuille thermique 230 V.
 Nécessaire pour les combinaisons
 d'appareils installés séparément avec
 une distance comprise entre 16 mm et
 160 mm, ou dans toutes les
 configurations d'installation dans un
 environnement humide.
 N'est pas nécessaire si les appareils
 sont séparés d'au moins 160 mm.

Accessoires d'installation
RA 420 010 280.95 €
 Serrure pour RW 414
 et RW 466.
RA 421 610 1.132.95 €
 Porte inox
 avec poignée
 Pour appareil largeur 61 cm,
 épaisseur habillage 19 mm.
RA 421 611 1.132.95 €
 Cadre de porte inox
 avec poignée
 Pour appareil largeur 61 cm, charnières
 à gauche, épaisseur habillage 19 mm.
RA 421 612 1.150 €
 Cadre de porte inox
 avec poignée
 Pour appareil largeur 61 cm, charnières
 à droite, épaisseur habillage 19 mm.

Cave à vin Vario Série 400
RW 466

- Trois zones de climatisation avec contrôle séparé
- Température constante avec réglage précis de +5°C à +20°C
- Taux d'humidité réglable
- Intérieur inox
- Clayettes à bouteilles en chêne et aluminium massif Anthracite, totalement extractibles
- Rails télescopiques des clayettes à bouteilles non visibles
- Eclairage blanc chaud grâce aux Spots LED anti-éblouissement
- 5 scénarios d'éclairage pré-réglés, à sélectionner via l'écran TFT
- Ouverture de porte assistée:
 1. Fonction Push-to-open pour les habillages de porte sans poignée
 2. Fonction Pull-to-open pour faciliter l'ouverture des portes d'habillage avec poignée.
- Conditions de stockage à très faibles vibrations
- Ecran TFT sensitif
- Capacité 99 bouteilles

Bandeau de commande
 Réglage Ecran TFT sensitif.
 Affichage texte clair.
 Porte verrouillable (avec serrure RA 420 010).

Caractéristiques techniques
 Répartition dynamique du froid.
 Dégivrage automatique par évaporation.
 Système de fermeture de porte amortie.
 Filtre à air à charbon actif.
 Protection anti-JUV.
 Mode Repos, certifié Star-K.
 Lors de l'activation du mode Repos, la porte et le tiroir de l'appareil peuvent uniquement être ouverts avec une poignée située sur l'habillage de porte.
 Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement.

Fonctions numériques (Home Connect)
 Contrôle et surveillance à distance.
 Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur Home Connect cf page 417.

Conseils d'installation complémentaires pages 334 à 341.

Caractéristiques
 Capacité 99 bouteilles (bouteilles standard de 0,75 L).
 12 clayettes à bouteilles,
 - 9 totalement extractibles
 - 3 pour le stockage des bouteilles Magnum.
 Aménagement intérieur flexible par le rajout ou le retrait de clayettes pour bouteilles totalement extractibles.
 Dans une configuration standard (12 clayettes à bouteilles), 12 bouteilles Magnum peuvent être stockées au maximum.
 Maximum de 12 clayettes à bouteilles pour l'aménagement intérieur.
 Eclairage brillant 2 Spots LED blanc chaud, anti-éblouissement (3500 K) dans chaque zone.

RA 423 140 43.95 €
 Baguettes latérales de recouvrement, longues.
RA 425 110 217.95 €
 Poignée longue, inox
 Avec 3 fixations, longueur 1131 mm, profondeur 49 mm, intervalle de perçage 554 mm.
RA 428 610 1.132.95 €
 Porte en inox, sans poignée.
 Pour appareil largeur 61 cm, épaisseur habillage 19 mm.
RA 428 611 1.132.95 €
 Cadre de porte inox, sans poignée
 Pour appareil largeur 61 cm, épaisseur habillage 19 mm.
RA 460 020 152.95 €
 Baguette de connexion verticale pour 2 panneaux d'habillage (pour une symétrie visuelle parfaite).
RA 464 611 306.95 €
 Grille de ventilation inox
 Pour appareil largeur 61 cm.

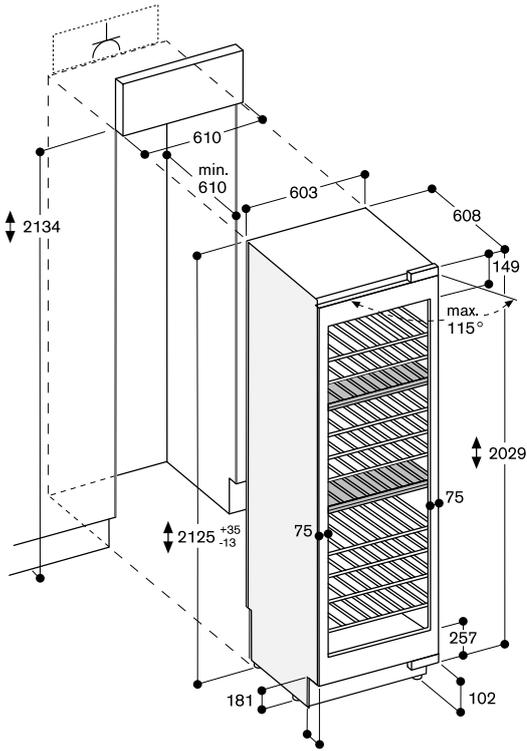
Accessoires en option
RA 430 000 28.95 €
 Caches de recouvrement pour emplacements de vis : 8 pièces.
RA 491 661 328.95 €
 Clayette à bouteilles entièrement extractible, avec rails télescopiques masqués, en chêne et aluminium massif Anthracite.
 Pour appareil largeur 61 cm.
RA 492 660 364.95 €
 Plateau étagère amovible avec cadre en chêne
 Pour les carafes, décanteurs et bouteilles ouvertes.
 Pour appareil largeur 61 cm.
RA 493 060 79.95 €
 Présentoir en chêne et aluminium massif Anthracite pour la présentation d'une bouteille individuelle
 1 pièce.
RA 498 640 142.95 €
 Support en chêne pour rangement de bouteilles sur étagère de séparation des compartiments.
 Pour appareils largeur 61 cm.

5 scénarios d'éclairage différents pour une présentation individuelle des bouteilles de vin.
 Volume net 370 litres.

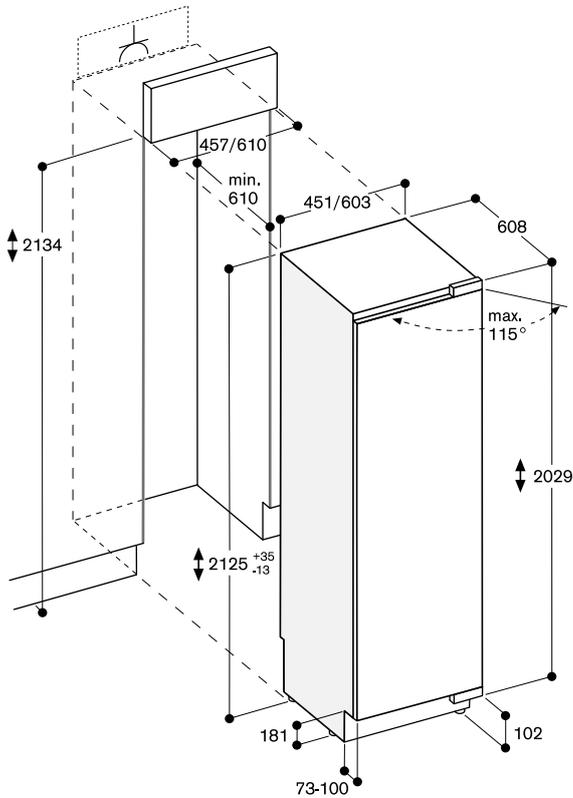
Consommations
 Classe d'efficacité énergétique G/F sur une échelle de A à G.
 Consommation d'énergie 155/129 kWh/an.
 Niveau sonore 42 dB(A) re 1 pW.

Conseils d'installation
 Charnière pantographe.
 Charnières à droite, réversibles.
 Angle d'ouverture de porte 115°, peut être bloqué à 90°.
 Poids max. du panneau de porte 73 kg.
 La prise doit être prévue en dehors de la niche.
 Pas de transport/utilisation au-delà de 2000 m d'altitude.

Valeurs de raccordement
 Puissance totale absorbée : 0.300 kW.
 Câble de raccordement 3.0 m avec prise.



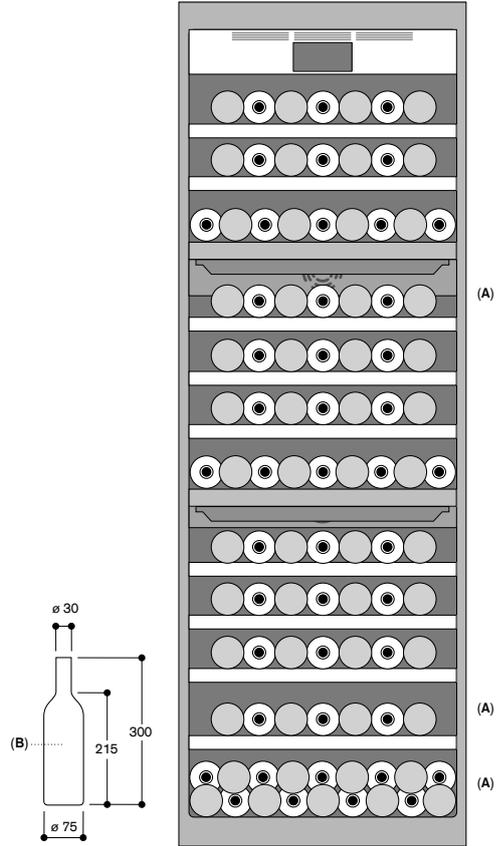
Les dimensions maximales du panneau d'habillage sont basées sur une fente de 3 mm.



Les dimensions maximales du panneau d'habillage sont basées sur une fente de 3 mm.

Mesures en mm

Rangement des bouteilles



A : Zone appropriée pour le stockage de bouteilles magnum dans une configuration standard
 B : 0,75 litres

Mesures en mm



RW 414 365 9.799 €
 Tout intégrable
 Home Connect
Porte vitrée
 Largeur de la niche 45,7 cm,
 Hauteur de la niche 213,4 cm



RW 414 305 9.359 €
 Tout intégrable
 Home Connect
Porte pleine
 Largeur de la niche 45,7 cm,
 Hauteur de la niche 213,4 cm



Le prix comprend
 1 RA 460 000
 Accessoire d'installation pour
 montage "Side-by-Side"

Accessoires d'installation requis.
RA 460 013
 Feuille thermique 230 V.
 Nécessaire pour les combinaisons
 d'appareils installés séparément à
 une distance comprise entre 16 mm
 et 160 mm, ou dans toutes les
 configurations d'installation dans
 un environnement humide.
 N'est pas nécessaire si les appareils
 sont séparés d'au moins 160 mm.

Accessoires d'installation
RA 420 010
 Serrure pour RW 414
 et RW 466.
RA 421 110 280.95 €
 Porte inox
 avec poignée
 Pour appareil largeur 45,7 cm, 756.95 €
 épaisseur habillage 19 mm.
RA 421 111
 Cadre de porte inox
 avec poignée
 Pour appareil largeur 45,7 cm, 756.95 €
 charnières à gauche,
 épaisseur habillage 19 mm.
RA 421 112
 Cadre de porte inox
 avec poignée
 Pour appareil largeur 45,7 cm, 756.95 €
 charnières à droite,
 épaisseur habillage 19 mm.

Cave à vin Vario Série 400
RW 414

- 2 zones de climatisation avec contrôle séparé
- Température constante avec réglage précis de +5°C à +20°C
- Taux d'humidité réglable
- Intérieur inox
- Clayettes à bouteilles en chêne et aluminium massif Anthracite, totalement extractibles
- Rails télescopiques des clayettes à bouteilles non visibles
- Eclairage blanc chaud grâce aux Spots LED anti-éblouissement
- 5 scénarios d'éclairage pré-réglés, à sélectionner via l'écran TFT
- Ouverture de porte assistée:
 1. Fonction Push-to-open pour les habillages de porte sans poignée
 2. Fonction Pull-to-open pour faciliter l'ouverture des portes d'habillage avec poignée.
- Conditions de stockage à très faibles vibrations
- Ecran TFT sensitif
- Capacité 70 bouteilles

Bandeau de commande
 Réglage Ecran TFT sensitif.
 Affichage texte clair.
 Porte verrouillable (avec serrure RA 420 010).

Caractéristiques techniques
 Répartition dynamique du froid.
 Dégivrage automatique par évaporation.
 Système de fermeture de porte amortie.
 Filtre à air à charbon actif.
 Protection anti-JUV.
 Mode Repos, certifié Star-K.
 Lors de l'activation du mode Repos, la porte et le tiroir de l'appareil peuvent uniquement être ouverts avec une poignée située sur l'habillage de porte.
 Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement.

Fonctions numériques (Home Connect)
 Contrôle et surveillance à distance.
 Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur Home Connect cf page 417.

Conseils d'installation complémentaires pages 334 à 341.

Caractéristiques
 Capacité 70 bouteilles (bouteilles standard de 0,75 L).
 12 clayettes à bouteilles,
 - 10 totalement extractibles
 - 3 pour le stockage de bouteilles Magnum.
 Aménagement intérieur flexible par le rajout ou le retrait de clayettes pour bouteilles totalement extractibles.
 Dans une configuration standard (12 clayettes à bouteilles) 6 bouteilles Magnum peuvent être stockées au maximum.
 Maximum de 13 clayettes à bouteilles pour l'aménagement intérieur.
 Eclairage brillant 2 Spots LED blanc chaud, anti-éblouissement (3500 K) dans chaque zone.

RA 423 140 43.95 €
 Baguettes latérales de recouvrement, longues.

RA 425 110 217.95 €
 Poignée longue, inox
 Avec 3 fixations, longueur 1131 mm, profondeur 49 mm, intervalle de perçage 554 mm.

RA 428 110 756.95 €
 Porte en inox, sans poignée.

Pour appareil largeur 45,7 cm, épaisseur habillage 19 mm.
RA 428 111 756.95 €

Cadre de porte inox, sans poignée
 Pour appareil largeur 45,7 cm, épaisseur habillage 19 mm.

RA 460 020 152.95 €
 Baguette de connexion verticale pour 2 panneaux d'habillage (pour une symétrie visuelle parfaite).

RA 464 111 240.95 €
 Grille de ventilation inox
 Pour appareil largeur 45,7 cm.

Accessoires en option
RA 430 000 28.95 €

Caches de recouvrement pour emplacements de vis : 8 pièces.
RA 491 161 328.95 €

Clayette à bouteilles entièrement extractible, avec rails télescopiques masqués, en chêne et aluminium massif Anthracite.
 Pour appareil largeur 45,7 cm.

RA 492 160 320.95 €
 Plateau étagère amovible avec cadre en chêne

Pour les carafes, décanteurs et bouteilles ouvertes.
 Pour appareil largeur 45,7 cm.

RA 493 060 79.95 €
 Présentoir en chêne et aluminium massif Anthracite pour la présentation d'une bouteille individuelle

1 pièce.
RA 498 140 114.95 €

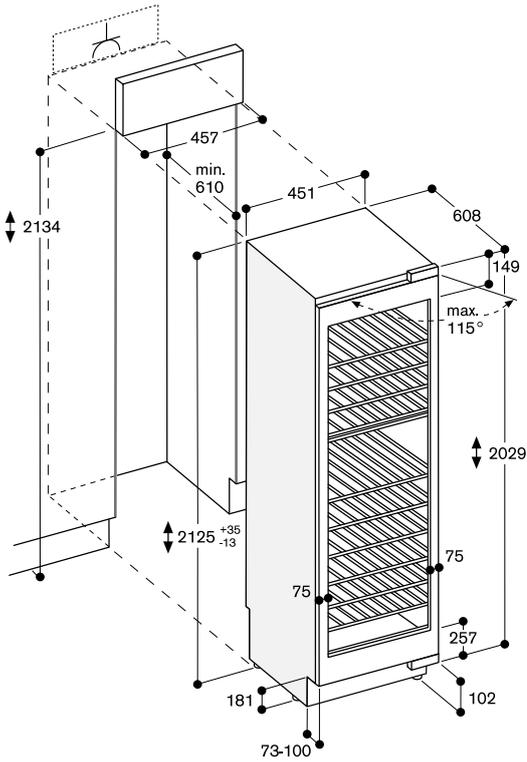
Support en chêne pour rangement de bouteilles sur étagère de séparation des compartiments.
 Pour appareils largeur 45,7 cm.

5 scénarios d'éclairage différents pour une présentation individuelle des bouteilles de vin.
 Volume net 272 litres.

Consommations
 Classe d'efficacité énergétique G/F sur une échelle de A à G.
 Consommation d'énergie 145/120 kWh/an.
 Niveau sonore 42 dB(A) re 1 pW.

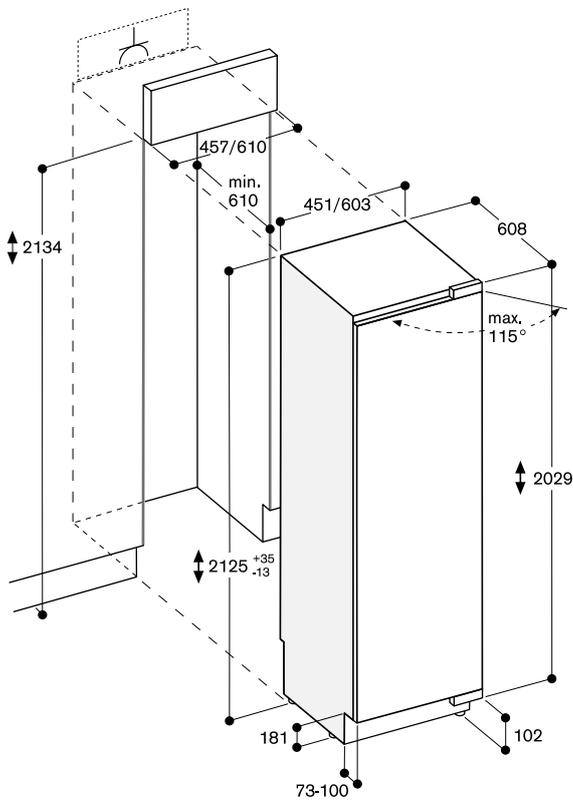
Conseils d'installation
 Charnière pantographe.
 Charnières à droite, réversibles.
 Angle d'ouverture de porte 115°, peut être bloqué à 90°.
 Poids max. du panneau de porte 76 kg.
 La prise doit être prévue en dehors de la niche.
 Pas de transport/utilisation au-delà de 2000 m d'altitude.

Valeurs de raccordement
 Puissance totale absorbée : 0.300 kW.
 Câble de raccordement 3.0 m avec prise.



Les dimensions maximales du panneau d'habillage sont basées sur une fente de 3 mm.

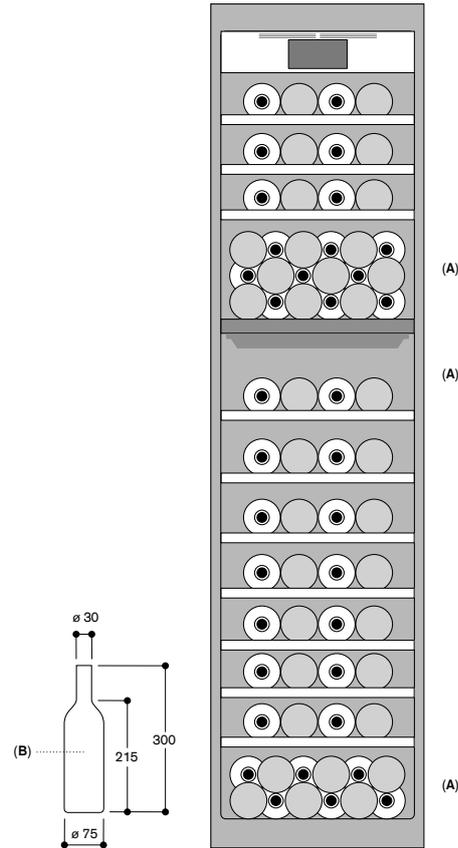
Mesures en mm



Les dimensions maximales du panneau d'habillage sont basées sur une fente de 3 mm.

Mesures en mm

Rangement des bouteilles



A : Zone appropriée pour le stockage de bouteilles magnum dans une configuration standard
B : 0,75 litres

Mesures en mm

Instructions de montage et accessoires supplémentaires – Appareils de Froid Vario Série 400

Les côtés de la niche doivent être rigides car les appareils de froid Vario doivent être fixés dans la niche, avec une sécurité anti-basculement en haut à l'arrière et en bas sur le côté.

Les appareils de froid Vario peuvent être installés en Side-by-Side, avec les poignées au milieu. Dans ce cas il faudra utiliser l'accessoire d'installation pour Side-by-Side RA 460 000.

Si la distance entre les appareils est comprise entre 16 mm et 160 mm ou si l'environnement est très humide, il faut installer l'accessoire Feuille thermique RA 460 013 entre les 2 appareils pour éviter la formation de condensation. Pour la combinaison d'appareils « charnières à côté de poignée » il faut utiliser la Feuille thermique RA 460 013 dans le cas d'un environnement humide. Cet accessoire n'est pas nécessaire si la distance entre les 2 appareils est supérieure à 160 mm.

L'accessoire Feuille thermique RA 460 013 ne nécessite pas d'espace supplémentaire et est déjà inclus dans les indications de dimensions de la niche.

Si des appareils de froid Vario sont combinés côtés charnières, il faut obligatoirement prévoir une cloison rigide entre les appareils. Dans les cas d'impossibilité de mise en place d'une cloison rigide, et si les contraintes d'utilisation sont acceptées (pas d'ouverture simultanée des portes des 2 appareils), il est possible de combiner directement ensemble ces appareils en utilisant l'accessoire Side-by-Side RA 460 000 ou l'accessoire Feuille thermique RA 460 013 (en cas d'environnement humide).

En cas d'installation d'un appareil de Froid Vario 400 sans poignée directement à côté d'un BO/BM/BS/CM de la Série 400, il faut respecter un espace latéral minimum de 30 mm entre les appareils, si la porte de l'appareil de Froid s'ouvre vers le BO/BM/BS/CM.

En cas d'installation d'un appareil de Froid Vario Série 400 à côté d'un BO/BM/BS de la Série 400, il faut respecter un espace latéral de 60 mm si la poignée du BO/BM/BS, ajoutée en accessoire, se situe du côté de la charnière de l'appareil Froid Vario 400. Pour une installation identique à côté d'un four BOP/BMP/BSP de la Série 200 il faut prévoir un espace latéral de 40 mm.

Angle d'ouverture de la porte

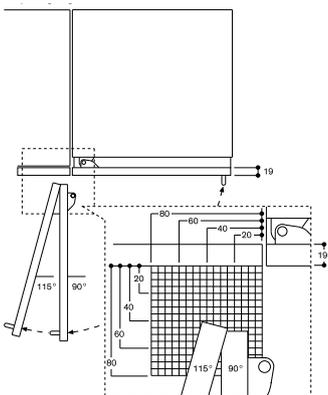
Pour assurer une bonne planification de la cuisine, il est nécessaire de prendre en considération l'angle d'ouverture de la porte de l'appareil (avec porte d'habillage montée et poignée). Il ne doit pas y avoir de possibilité de collision avec d'autres parties des meubles (plan de travail, poignées des autres meubles, etc...) ou parties de la pièce (murs, saillies, etc...)

L'angle d'ouverture de la charnière et les distances à respecter entre les meubles adjacents et la poignée de la porte dépendent de l'épaisseur de l'habillage et peuvent être repris du schéma ci-dessous. Le schéma est établi à partir d'une épaisseur de porte de 19 mm.

Au cas où une collision surviendrait, il existe plusieurs possibilités pour résoudre le problème :

- Limitation de l'angle d'ouverture de la porte à 90° (standard 115°).
La pièce pour réduire l'angle d'ouverture est livrée avec l'appareil. Il n'est toutefois pas recommandé d'installer un congélateur (RF 411, RF 461, RF 471) à côté d'un mur qui nécessite de limiter l'angle d'ouverture à 90° ou tout autre installation nécessitant un angle d'ouverture de porte de 90° car les tiroirs ne peuvent pas être entièrement retirés. Si les restrictions d'utilisation sont acceptées par l'utilisateur, il faut remplacer le bac à glaçons livré de série par un modèle plus petit (RA 448 220). Cette modification doit être effectuée avant la fixation de la porte.
- Installation d'une pièce intercalaire entre l'appareil et le meuble avec lequel il y a risque de collision.
- Réaménagement des meubles de cuisine environnants ou de la combinaison des appareils de froid.

Angle d'ouverture de porte

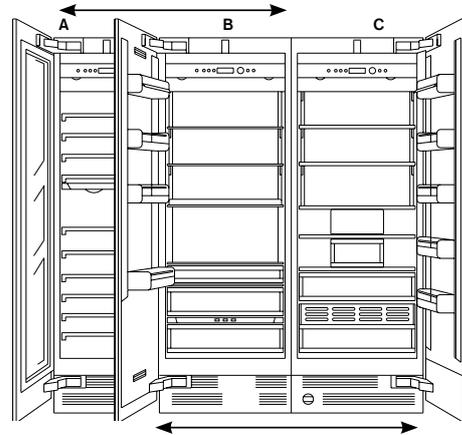


Précautions de montage :

La distance entre les charnières et les écarts qui en résultent par rapport au meuble adjacent et à sa poignée peuvent être repris de l'illustration ci-dessus en fonction de l'épaisseur du panneau d'habillage. Sur ce schéma, l'épaisseur du panneau d'habillage est de 19 mm.

Combinaison d'appareils côte à côte :

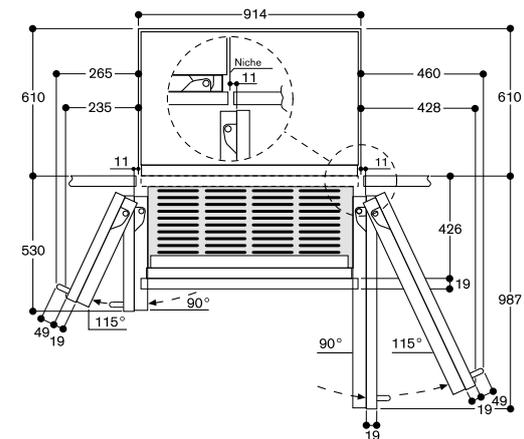
Si les appareils sont installés dans une configuration de type A + B (Appareil A contre appareil B côté charnières) et que la distance entre les 2 appareils est inférieure à 160 mm, l'accessoire spécial montage "côte à côte" RA 460 013 est nécessaire. Cet accessoire d'installation inclut une feuille thermique latérale pour éviter la formation de condensation.



« Side by Side » :

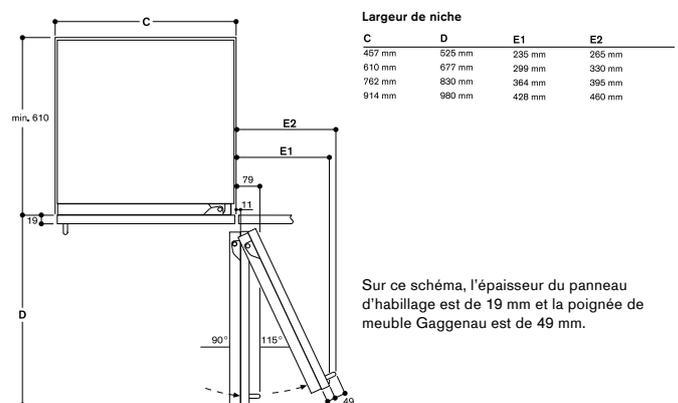
Si les appareils sont installés dans une configuration de type B + C « side by side » (Appareil B contre appareil C charnières opposées), l'accessoire d'installation spécial « side by side » RA 460 000 est nécessaire.

Ecart mural RB 492



Sur ce schéma, l'épaisseur du panneau d'habillage est de 19 mm et la poignée de meuble Gaggenau est de 49 mm.

Ecart mural RB 472/RC/RF/RW



Sur ce schéma, l'épaisseur du panneau d'habillage est de 19 mm et la poignée de meuble Gaggenau est de 49 mm.

Notes :

- Les pieds sont réglables en hauteur de + 35 mm à - 13 mm. Les schémas sont toujours établis à partir de la hauteur standard de 0 mm.
- La distance entre le sol et l'arête inférieure de la porte d'habillage doit être d'au moins 100 mm pour permettre une bonne ventilation de l'appareil.
- L'épaisseur des portes d'habillage sur-mesure doit être comprise entre 19 et 38 mm. (sur les schémas : 19 mm).

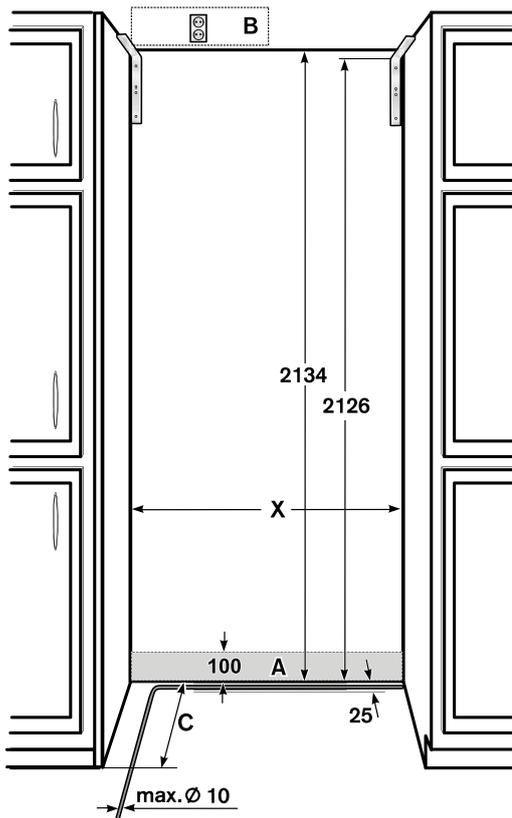
Contrairement aux appareils intégrables traditionnels, les appareils de Froid Vario 400 se posent directement sur le sol.

Cela signifie que la niche pour l'encastrement est un espace dans le linéaire des éléments de cuisine.

Installation dans une niche

Il est important de respecter les dimensions indiquées pour la niche pour éviter d'éventuels problèmes d'installation et garantir un alignement parfait de l'habillage de l'appareil. Il faut faire particulièrement attention à ce que la niche soit rectangulaire. Les parois latérales doivent être parfaitement planes et lisses, sans protubérances ni irrégularités. Utilisez les outils appropriés tel que niveau à bulles, mesures des diagonales, etc...pour déterminer si la niche est rectangulaire. L'épaisseur des parois latérales et de la corniche supérieure doit être d'au moins 16 mm.

Installation d'un appareil seul dans une niche



- A Emplacement pour le raccordement à l'eau
- B Emplacement pour le raccordement électrique doit être situé en dehors de la niche
- C Profondeur de la niche dépend la conception de la cuisine. C = 610 mm minimum !
- X Largeur de la niche, voir le tableau ci-dessous pour plus de détails :

| Type d'appareil | Largeur de la niche X |
|-----------------|-----------------------|
| 451 mm | 457 mm |
| 603 mm | 610 mm |
| 756 mm | 762 mm |
| 908 mm | 914 mm |

Installation Side-by-Side :

Pour une installation en Side-by-Side, il existe de multiples combinaisons d'appareils. La largeur de la niche d'encastrement s'obtient en additionnant la largeur de la niche de chaque appareil. La hauteur et la profondeur de la niche correspondent à celles de l'appareil seul. Il est important de respecter les mesures concernant les emplacements des raccordements électrique et à l'eau. Ces mesures correspondent à celles établies pour un appareil seul.

Emplacement d'installation

L'appareil doit être installé dans un local sec et bien aéré. L'appareil ne doit pas être directement exposé aux rayons du soleil, ni être installé à proximité d'une source de chaleur, comme une cuisinière, un appareil de chauffage, etc...

Si l'installation à côté d'une source de chaleur est inévitable, il faut obligatoirement utiliser une plaque isolante ou bien respecter les distances minimales suivantes avec la source de chaleur :

- 3 cm par rapport à des cuisinières électriques ou à gaz.
- 3 cm par rapport à un four électrique ou à gaz.
- 30 cm par rapport à une chaudière au fioul ou à charbon.

Le plancher doit être solide pour supporter le poids de l'appareil, si nécessaire renforcer le plancher. Pour assurer un bon fonctionnement de la fabrique à glace l'appareil doit être installé sur une surface parfaitement plane.

Surface d'installation

Pour une installation en toute sécurité et un fonctionnement correct, l'appareil doit être installé sur un sol constitué d'un matériau dur, stable et de niveau. Le sol de la niche d'encastrement doit être à la même hauteur que le plancher dans le reste de la pièce.

En raison du poids de l'appareil entièrement chargé, il doit reposer sur un sol offrant une portance suffisante.

En cas de doute, consulter un architecte, ingénieur ou expert en construction.

Meubles adjacents

Le nouvel appareil doit être vissé fermement aux côtés des meubles adjacents. Pour cette raison il est très important que tous les meubles adjacents à l'appareil soient fixés soit au sol, soit contre le mur.

L'épaisseur de la plinthe ne doit pas dépasser 19 mm.

Socle | Corniche

Le socle

Important !

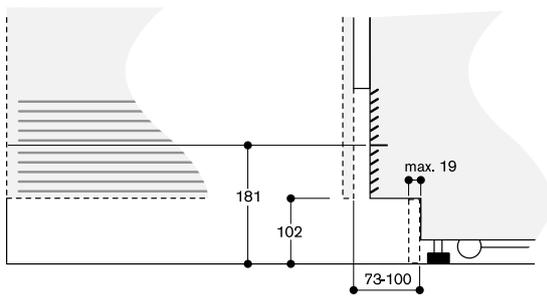
Une ventilation insuffisante peut endommager l'appareil!
Les aérations pour l'entrée et l'évacuation de l'air ne doivent en aucun cas être obturées. Il faut respecter une distance minimale de 100 mm entre l'arête supérieure de la plinthe et l'arête inférieure de la porte d'habillage. Il faut également tenir compte de la possibilité de réglage des pieds de l'appareil en hauteur.

La hauteur maximale standard de la plinthe est de 102 mm.
L'épaisseur maximale de la plinthe est de 19 mm.

La fixation de la plinthe peut se faire à l'aide des bandes adhésives situées sur l'avant de l'appareil.

Les aérations pour l'entrée et l'évacuation de l'air sont situées au-dessus de la plinthe. Elles ne doivent pas être recouvertes.

Détail de la plinthe



Pour la hauteur standard de l'appareil, la hauteur maximale de la plinthe doit être de 102 mm. L'épaisseur de la plinthe ne doit pas dépasser 19 mm.

Dans certaines configurations, il peut être nécessaire d'augmenter la distance entre le bord supérieur du plancher et le bord inférieur de la porte d'habillage, de sorte que la mesure standard de 102 mm soit augmentée. La mesure maximale de la distance est de 181 mm.

Dans ce cas, les aérations d'entrée d'air et de sortie d'air de la grille seront visibles !

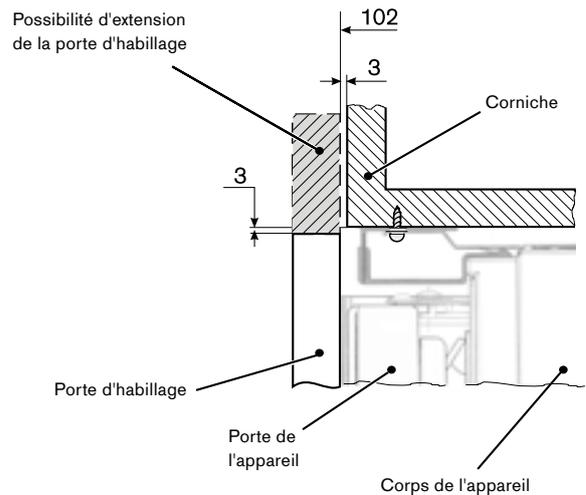
La corniche

La hauteur de la porte d'habillage de l'appareil dépend de :

- la hauteur totale de l'appareil
 - la distance entre l'arête inférieure de la porte d'habillage et le sol
 - du type d'appareil (appareil à une ou plusieurs portes).
- La hauteur totale de l'appareil est de 2029 mm.

Réglage possible en hauteur de -13 mm à +35 mm. La distance minimale à respecter impérativement entre le bord supérieur du sol et le bord inférieur de la porte d'habillage de l'appareil est de 100 mm.

Cette hauteur peut varier selon les contraintes liées au lieu d'installation. Il est par exemple possible, selon le type d'habillage de porte, de prolonger la hauteur de la porte d'habillage au-dessus de la porte de l'appareil lui-même.



Important !

Il est nécessaire de respecter une profondeur minimum de 100 mm pour la corniche haute de finition de la niche. (mesurée à partir du bord avant de l'appareil). C'est la seule façon d'assurer une fixation sécurisée de l'appareil dans la niche.

Les meubles de cuisine, la hauteur du socle, la hauteur totale de la cuisine et toutes les autres mesures de la cuisine doivent être pris en compte pour permettre le montage parfait de la porte d'habillage et une intégration optimale de l'appareil.

Les schémas suivants prennent en compte les mesures de base des accessoires porte d'habillage/ cadre d'habillage de porte.

Les mesures des portes fournies sont établies à partir des données de base suivantes :

- Hauteur du socle : 102 mm
- Hauteur totale de la niche d'encastrement : 2134 mm
- Espace : 3 mm
- Épaisseur du panneau d'habillage : 19 mm

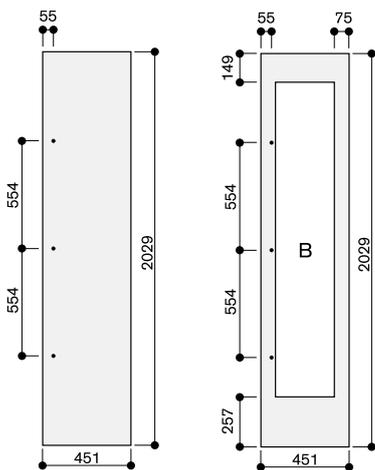
Ces données constituent une base pour la majorité des styles de cuisine.

Dans le cas de portes de meuble spécifiques, il faut veiller à ce que la face arrière de la porte d'habillage soit visible sur une hauteur de 205 mm au-dessus du plancher lors de l'ouverture de la porte, pour être adaptée à chaque design. Tous les schémas sont également valables pour les habillages de porte sans poignée.

Important !

Les schémas ci-dessous ne remplacent pas une planification détaillée. Le respect des exigences spécifiques du design de la cuisine est essentielle.

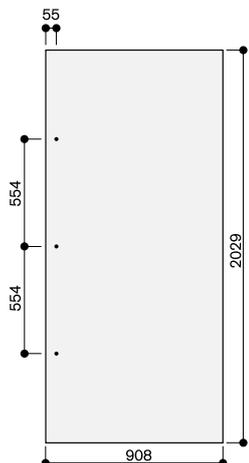
Appareils largeur de niche 45,7 cm Habillage de porte



L'épaisseur du panneau d'habillage est de 19 mm. Les dimensions maximales du panneau d'habillage sont prévues pour une fente de 3 mm, basées sur une niche individuelle. B : La largeur des 2 côtés du cadre pour la cave à vin doit être comprise entre 65 mm et 82 mm.

Mesures en mm

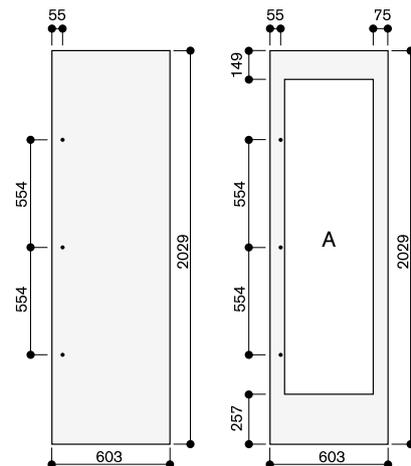
Appareil largeur de niche 91,4 cm Habillage de porte



L'épaisseur du panneau d'habillage est de 19 mm. Les dimensions maximales du panneau d'habillage sont prévues pour une fente de 3 mm, basées sur une niche individuelle.

Mesures en mm

Appareils largeur de niche 61 cm Habillage de porte

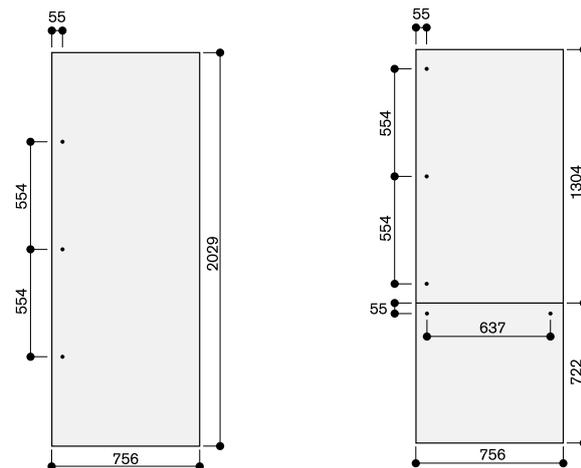


L'épaisseur du panneau d'habillage est de 19 mm. Les dimensions maximales du panneau d'habillage sont prévues pour une fente de 3 mm, basées sur une niche individuelle.

A : La largeur des 2 côtés du cadre pour la cave à vin doit être comprise entre 65 mm et 82 mm.

Mesures en mm

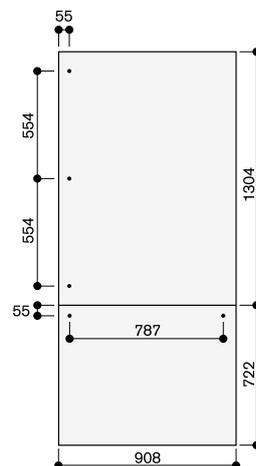
Appareils largeur de niche 76,2 cm Habillage de porte



L'épaisseur du panneau d'habillage est de 19 mm. Les dimensions maximales du panneau d'habillage sont prévues pour une fente de 3 mm, basées sur une niche individuelle.

Mesures en mm

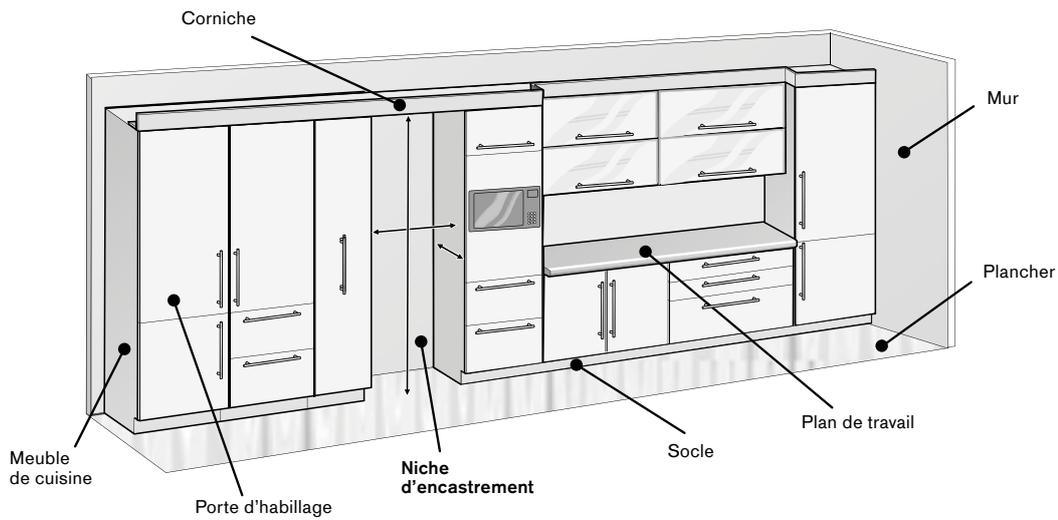
Appareils largeur de niche 91,4 cm Habillage de porte



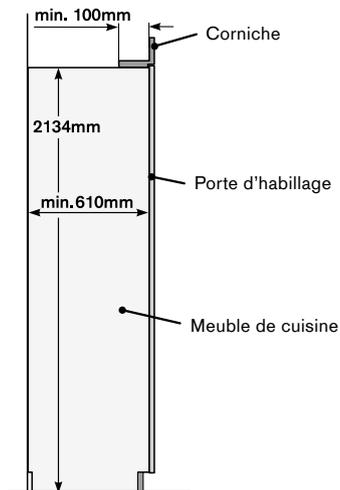
L'épaisseur du panneau d'habillage est de 19 mm. Les dimensions maximales du panneau d'habillage sont prévues pour une fente de 3 mm, basées sur une niche individuelle.

Mesures en mm

Principe d'installation pour un appareil seul



Coupe verticale niche d'encastrement



Niche d'encastrement pour un appareil seul (exemple : niche largeur 762 mm)

Dans cet exemple, la niche est constituée par 2 meubles en colonnes (à gauche et à droite) reliés par une corniche de finition.

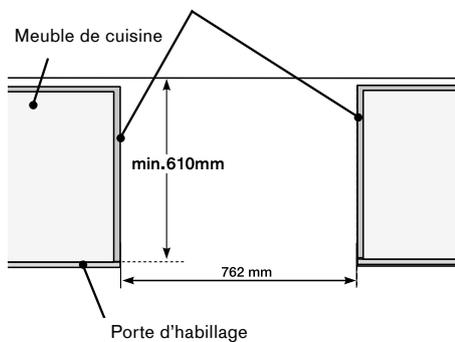
La porte d'habillage de l'appareil est identique aux autres portes de meubles de cuisine.

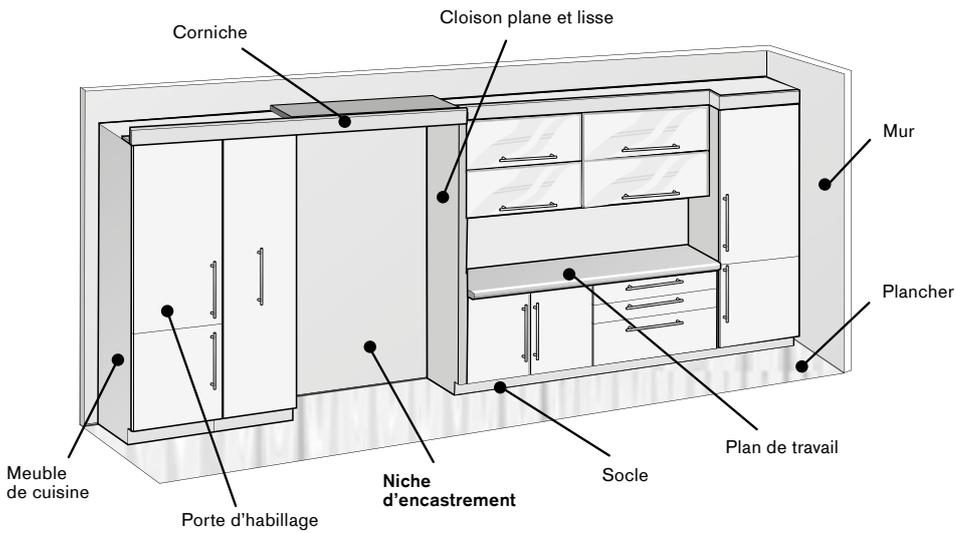
Caractéristiques de la niche d'encastrement :

- Les parois latérales de la niche doivent être complètement lisses et sans aspérités sur toute la profondeur de la niche
- La corniche de finition doit avoir une profondeur minimale de 100 mm et être constituée d'un matériau solide (épaisseur minimale 16 mm)
- Largeur de la niche: 762 mm
- Profondeur de la niche : min. 610 mm

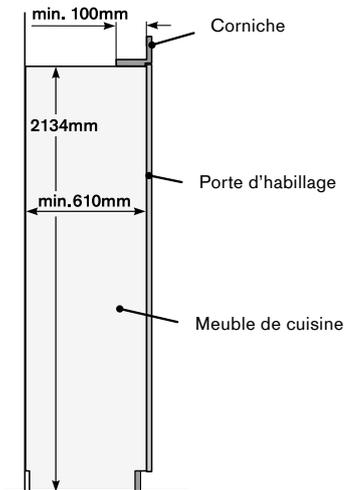
Les côtés de la niche doivent être lisses et sans aspérités sur toute la profondeur de la niche.

Coupe horizontale niche d'encastrement





Coupe verticale niche d'encastrement



Niche d'encastrement pour une combinaison Side-by-Side

- 610 mm Réfrigérateur (à droite)
- 457 mm Congélateur (à gauche)

Dans cet exemple, la niche est constituée par 1 meuble en colonne (à gauche) et une cloison plane et lisse (à droite) reliés par une corniche de finition.

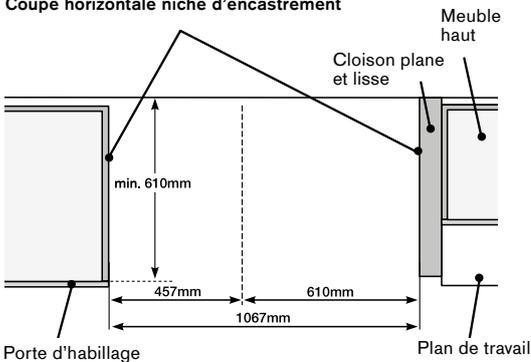
Les portes d'habillage des 2 appareils sont identiques aux autres portes de meubles de cuisine.

Caractéristiques de la niche d'encastrement :

- Les parois latérales de la niche doivent être complètement lisses et sans aspérités sur toute la profondeur de la niche
- La corniche de finition doit avoir une profondeur minimale de 100 mm et être constituée d'un matériau solide (épaisseur minimale 16 mm)
- Largeur de la niche: 610 mm + 457 mm = 1067 mm
- Profondeur de la niche : min. 610 mm

Les côtés de la niche doivent être lisses et sans aspérités sur toute la profondeur de la niche.

Coupe horizontale niche d'encastrement



Exemples d'installation



Installation Side-by-Side solution 1

RF 471 / RC 492

Contraintes d'utilisation : Aucune limitation.

Accessoires d'installation : 1x RA 460 000 Accessoire pour installation Side-by-Side (SxS) *.

Remarques : Ouverture des portes vers l'extérieur.



Installation Side-by-Side solution 2

RW 414 / RB 472

Contraintes d'utilisation : Aucune limitation.

Accessoires d'installation : 1x RA 460 000 Accessoire pour installation Side-by-Side (SxS) *.

Remarques : Ouverture des portes vers l'extérieur.

Inversion du sens d'ouverture de porte du RW.

En cas d'installation des portes d'habillage en inox avec poignées (Accessoire en option), sélectionner la référence de l'habillage inox en fonction du sens d'ouverture de la porte du RW.



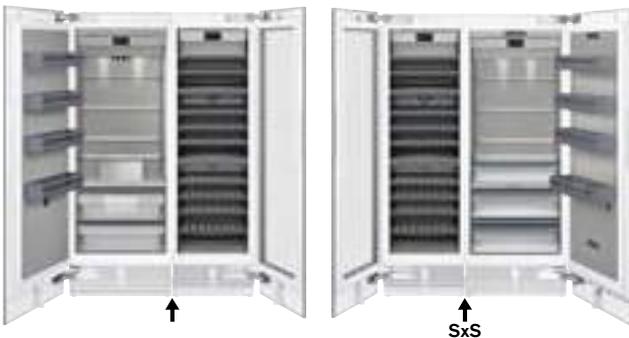
Combinaison de 3 appareils

RF 461 / RW 466 / RC 462

Contraintes d'utilisation : Les portes du RW et du RC ne peuvent pas être ouvertes en même temps, mais l'une après l'autre.

Accessoires d'installation : 2 x RA 460 000 Accessoire pour installation Side-by-Side (SxS)*.

Remarques : Les trois appareils doivent être assemblés ensemble avant d'être intégrés dans la niche et poussés ensemble dans la niche d'encastrement.



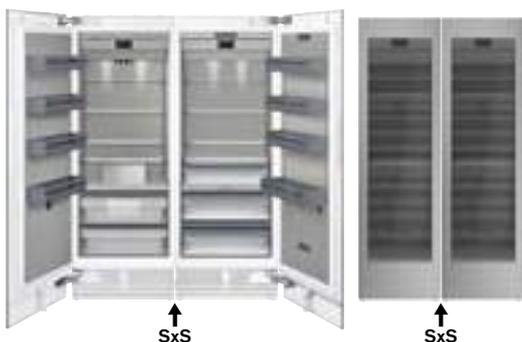
Distance maximale

RF 471 / RW 466 / RW 466 / RC 472

Installation : Aucune limitation. Toutes les portes peuvent être ouvertes en même temps.

Accessoires d'installation : 2 x RA 460 000 Accessoire pour installation Side-by-Side (SxS)*.

Remarques : Deux niches d'encastrement indépendantes. Prévoir une distance suffisante entre les niches pour permettre l'ouverture simultanée de toutes les portes en même temps. Inversion du sens d'ouverture de porte de l'un des RW 466. En cas d'installation des portes d'habillage en inox avec poignées (Accessoire en option), sélectionner la référence de l'habillage inox en fonction du sens d'ouverture de la porte du RW.



Distance \geq 160 mm

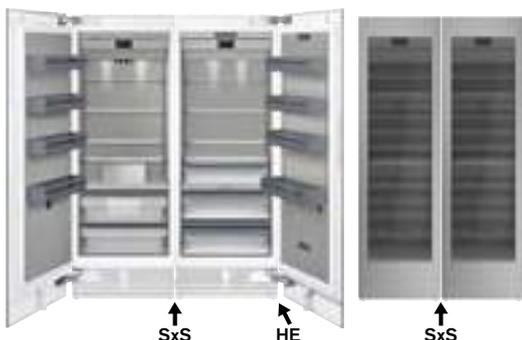
RF 471 / RC 472 / RW 466 / RW 466
Installation : Les portes du milieu ne peuvent pas être ouvertes en même temps.

Accessoires d'installation : 2 x RA 460 000 Accessoire pour installation Side-by-Side (SxS)*.

Remarques : Deux niches d'encastrement indépendantes.

 La distance entre les 2 niches est $>$ à 160 mm. Changer le sens d'ouverture de porte du RW.

En cas d'installation des portes d'habillage en inox avec poignées (Accessoire en option), sélectionner la référence de l'habillage inox en fonction du sens d'ouverture de la porte du RW.



Distance \leq 160 mm

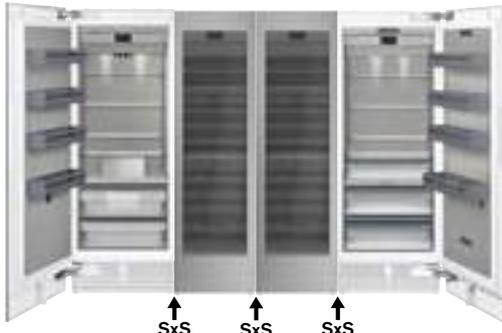
RF 471 / RC 472 / RW 466 / RW 466
Installation : Les portes du milieu ne peuvent pas être ouvertes en même temps, mais l'une après l'autre.

Accessoires d'installation : 2 x RA 460 000 Accessoire pour installation Side-by-Side (SxS) *, 1 x RA 460 013 Feuille thermique (HE) *.

Remarques : Deux niches d'encastrement séparées par une cloison stable. La distance entre les 2 niches est inférieure à 160 mm, il faut donc installer la feuille thermique.

Changer le sens d'ouverture de porte du RW.

En cas d'installation des portes d'habillage en inox avec poignées (Accessoire en option), sélectionner la référence de l'habillage inox en fonction du sens d'ouverture de la porte du RW.



Combinaison de 4 appareils

RF 471 / RW 466 / RW 466 / RC 472
Installation : Si les portes du milieu sont ouvertes, on ne peut pas ouvrir celles situées à l'extérieur que le même côté.

Accessoires d'installation : 3 x RA 460 000 Accessoire pour installation Side-by-Side (SxS)*.

Remarques : Les appareils situés au centre sont installés en Side-by-Side.

Pour le montage des autres appareils, il faut installer des accessoires d'installation Side-by-Side supplémentaires.

Les 4 appareils doivent être assemblés ensemble avant d'être intégrés dans la niche et poussés ensemble dans la niche d'encastrement.



Combinaison de 4 appareils - alternative

RF 471 / RW 466 / RW 466 / RC 472
Installation : Les portes du milieu ne peuvent pas être ouvertes en même temps.

Accessoires d'installation : 3 x RA 460 000 Accessoire pour installation Side-by-Side (SxS)*.

Remarques : Les appareils situés au centre sont reliés ensemble du côté des charnières.

Les 4 appareils doivent être assemblés ensemble avant d'être intégrés dans la niche et poussés ensemble dans la niche d'encastrement.

En cas d'installation des portes d'habillage en inox avec poignées (Accessoire en option), sélectionner la référence de l'habillage inox en fonction du sens d'ouverture de la porte du RW.

Légende :

*SxS Accessoire pour installation Side-by-Side. Dans le cas d'une installation dans un environnement très humide, il faut toujours utiliser l'accessoire Feuille thermique à la place de l'accessoire pour installation Side-by-Side.

*HE Accessoire Feuille thermique. Nécessaire lorsque la distance entre 2 appareils est comprise entre 16 et 160 mm.



RY 295 350 4.459 €
Zone fraîcheur proche de 0 °C
Pose-libre, portes et façade du tiroir inox couleur Anthracite
Home Connect
Largeur 91 cm,
Hauteur 183 cm



Accessoires intégrés

- 1 pelle à glaçons
- 1 filtre à charbon actif

Accessoires en option

RA 450 012 116.95 €
Filtre à eau charbon actif pour système de filtration.
Pour RVY, RY, RB et RF.

Side-by-Side Série 200

RY 295

- 3 zones climatiques dont 1 zone fraîcheur proche de 0 °C
- 2 tiroirs fraîcheur proche de 0 °C avec 5 réglages de température prédéfinis entre -2 °C et +4 °C
- 3 tablettes en verre divisées symétriquement, réglables en hauteur
- Fabrique de glace intégrée avec raccordement direct à l'eau
- Distributeur d'eau interne pour eau fraîche
- 5 scénarios d'éclairage prédéfinis
- Volume utile 573 litres

Bandeau de commande

Contrôle électronique de la température et affichage de la température.
Touches sensibles.

Caractéristiques techniques

Répartition dynamique du froid.
Dégivrage automatique par évaporation de l'eau.
Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement.
Sécurité enfants.
Mode Repos, certifié Star-K.
Mode Vacances.
Panneaux latéraux et dessus de l'appareil de couleur Anthracite foncé.
Filtre à charbon actif pour système de filtre à eau avec indicateur de saturation au niveau de l'écran.
Filtre à air à charbon actif.

Fonctions numériques (Home Connect)

Contrôle et surveillance à distance.

Informations complémentaires sur Home Connect cf page 417.

Réfrigérateur

Super Réfrigération.
Température réglable de +2 °C à +8 °C.
3 tablettes en verre de sécurité divisées, hauteur réglable manuellement pour toutes les 6 demi-tablettes.
1 tablette.
2 grands compartiments dans la contre-porte pour bouteilles.
4 balconnets dans la contre-porte dont 2 réglables en hauteur.
1 tiroir grande largeur.
Distributeur d'eau interne avec raccordement direct à l'eau, intégré dans la paroi latérale intérieure gauche.
Eclairage LED anti-éblouissement (5600 K).
5 scénarios d'éclairage prédéfinis pour l'éclairage, également sélectionnables via Home Connect.
Paroi arrière intérieure en inox.
Volume utile 335 litres.

Zone fraîcheur proche de 0 °C

2 tiroirs fraîcheur proche de 0 °C.
5 réglages de température prédéfinis entre -2 °C et +4 °C combinés avec un réglage de l'humidité pour poisson et viande, fruits, légumes, boissons standard.
Volume utile 67 litres.

Congélateur

Système No-Frost avec Super Congélation.
Température réglable de -24 °C à -16 °C.
Compartiment congélateur 4 étoiles.
Capacité de congélation 15 kg /24 h.
Autonomie de 18,5 h en cas de coupure de courant.
3 tiroirs entièrement extractibles.
Volume utile 171 litres.

Fabrique de glace.

Intégrée dans le compartiment congélateur, raccordement direct à l'eau.
Arrêt séparé de la fabrique de glace.
Production de glaçons, environ 1.5 kg/24 h.
Bac à glaçons amovible pour une réserve d'environ 3 kg.

Consommations

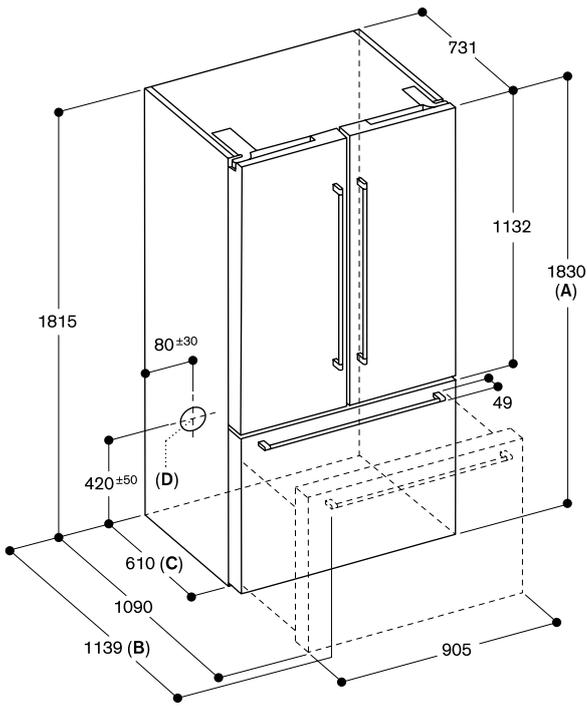
Classe d'efficacité énergétique E sur une échelle de A à G.
Consommation énergétique 333 kWh/an.¹
Niveau sonore 39 dB(A) re 1 pW.

Conseils d'installation

Angle d'ouverture de porte de 118 °, réglable à 90 °.
Distance du mur de 25 mm obligatoire.
Si la pression de l'eau est supérieure à 0,8 MPa (8 bar), installer une soupape de limitation de pression entre le robinet d'arrivée d'eau et le tuyau.
¹ Pour atteindre la consommation énergétique déclarée, il faut utiliser les entretoises livrées de série. Ces entretoises augmentent la profondeur de l'appareil d'environ 2,5 cm. Sans ces entretoises, l'appareil est totalement fonctionnel mais sa consommation énergétique sera légèrement plus élevée.

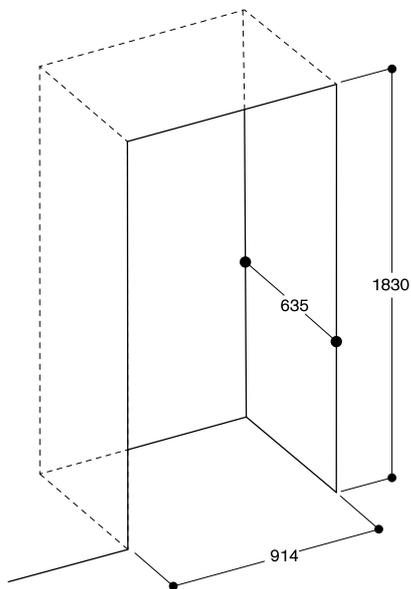
Valeurs de raccordement

Câble de raccordement 2.4 m avec prise.
Raccordement à l'eau.
Tuyau d'arrivée d'eau 3.0 m avec connexion 3/4 ".
Pression d'eau de 2 à 8 Bar.



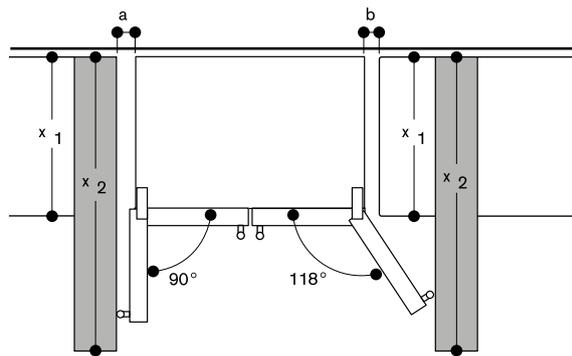
- A : La dimension de la façade est ajustable de 1830 jusqu'à 1847 lorsque les pieds de nivellement avant sont entièrement sortis.
- B : Avec poignée
- C : Ajouter 25 mm pour les entretoises fixes à l'arrière
- D : Position du raccordement à l'eau

Mesures en mm



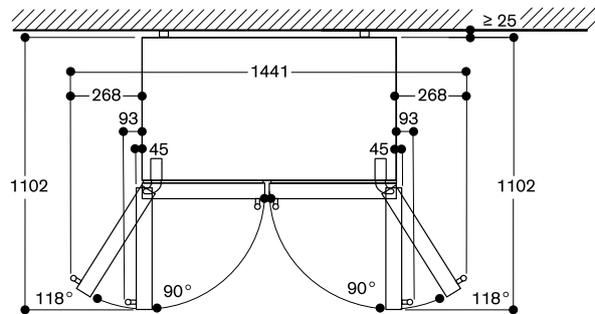
Si vous installez l'appareil dans une niche, respectez les dimensions indiquées

Mesures en mm



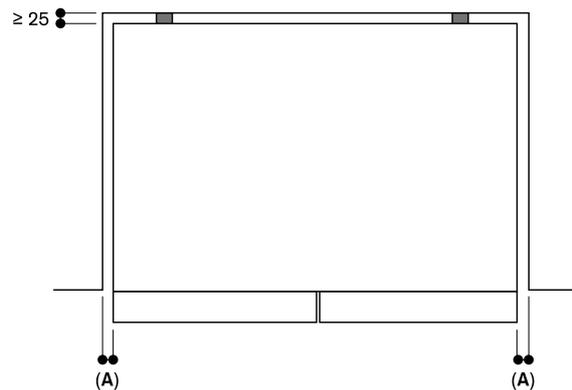
| x 1 (profondeur de l'unité) | a | b |
|-----------------------------|----|-----|
| 600 | 0 | 0 |
| 650 | 0 | 33 |
| 700 | 45 | 60 |
| x 2 (mur) | 93 | 266 |

Mesures en mm



Mesures en mm

Dégagements minimums



A: $\geq 3,2$ mm

Laissez un dégagement d'au moins 12,7 mm au-dessus de l'appareil. Respectez les dégagements minimums indiqués ci-dessus





RB 289 300 **3.829 €**
 Zone fraîcheur proche de 0°C
 Tout intégrable
 Home Connect
 Largeur de la niche 56 cm,
 Hauteur de la niche 177.5 cm



Le prix comprend

- 2 présentoirs pour bouteille en bois d'érable
- 2 accumulateurs de froid
- 2 casiers à œufs
- 1 bac à glaçons

Accessoires en option

- RA 238 030** **142.95 €**
 Présentoir pour 1 bouteille, en bois d'érable huilé, avec connecteur magnétique intégré.
- RA 430 100** **50.95 €**
 Boîte de conservation avec couvercle transparent, Anthracite.
- RA 260 000** **46.95 €**
 Charnières de support robustes pour un poids maximal de porte d'habillage de 24 kg
 Set de 2 charnières pour 1 porte.

Combiné réfrigérateur-congérateur Vario Série 200 RB 289

- Intérieur avec des éléments en aluminium Gaggenau Light Bronze, assemblés avec précision
- Tablettes et tiroirs entièrement extractibles
- Eclairage LED blanc chaud anti-éblouissement
- 4 zones climatiques dont 2 tiroirs fraîcheur proche de 0°C
- Étagères en verre de sécurité avec profilé aluminium massif, extractibles, et réglables en hauteur
- Système Softclose : fermeture douce et silencieuse de la porte
- Coulissant télescopique sortie totale avec système de fermeture amorti pour une fermeture douce et contrôlée des tiroirs
- Présentoir pour bouteille individuelle en bois d'érable avec connecteur magnétique intégré
- Volume net total 223 litres

Bandeau de commande

Contrôle électronique de la température avec affichage digital. Touches sensibles.

Caractéristiques techniques

Dégivrage automatique par évaporation. Système de fermeture Softclose de la porte à partir d'un angle d'ouverture de 20°.
 Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement.
 Mode vacances.

Fonctions numériques (Home Connect)

Contrôle et surveillance à distance.

Informations complémentaires sur Home Connect cf page 417.

Réfrigérateur

Super Réfrigération. Température réglable de +3°C à +8°C.
 2 étagères en verre de sécurité, réglables en hauteur, partiellement extractibles.
 1 étagère en verre blanc satiné.
 2 présentoirs pour bouteille individuelle en bois d'érable huilé, avec connecteur magnétique intégré et possibilité de placer jusqu'à 5 présentoirs par étagère. Possibilité de placer 9 bouteilles maximum sur une étagère avec 5 présentoirs individuels (bouteilles standard de 0,75 l). Les présentoirs individuels de bouteille sont également adaptés aux bouteilles de champagne et aux magnums.
 1 grand balconnet en aluminium pour bouteilles dans la contre-porte.
 4 balconnets en aluminium dans la contre-porte.
 Eclairage intérieur blanc chaud (3500 K) avec éléments d'éclairage LED anti-éblouissement intégrés latéralement.
 Volume net 101 litres.

Zone fraîcheur 0°C

Tiroirs avec poignées en aluminium et face avant du tiroir avec un dégradé givré.
 1 tiroir fraîcheur proche de 0°C éclairé, entièrement extractible.
 Réglage manuel de l'humidité. Idéal pour fruits et légumes.
 1 tiroir fraîcheur proche de 0°C, éclairé et entièrement extractible. Idéal pour viande, poisson et volaille.
 Volume net 55 litres.

Congélateur

Système No-Frost avec Super Congélation.
 Température réglable de -24°C à -14°C.
 Compartiment congélateur 4 étoiles. Tiroirs avec poignées en aluminium et face avant des tiroirs avec un dégradé givré.
 Aide au dégivrage.
 Capacité de congélation 7 kg en 24 h. Autonomie de 8 h en cas de coupure de courant.
 3 tiroirs de congélation, dont 1 extra grand volume.
 2 tablettes en verre de sécurité.
 Volume net 67 litres.

Consommations

Classe d'efficacité énergétique D sur une échelle de A à G.
 Consommation d'énergie 201 kWh/an.
 Niveau sonore 37 dB(A) re 1 pW.

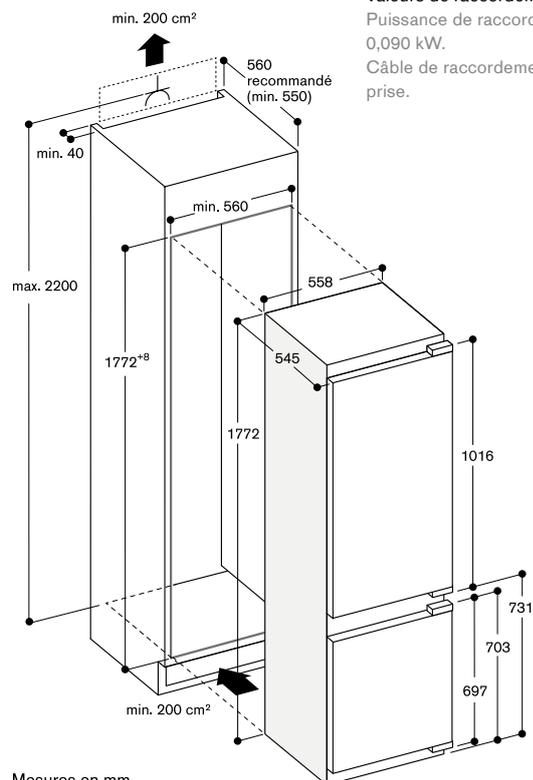
Conseils d'installation

Charnière pantographe.
 Charnières à droite, réversibles.
 Angle d'ouverture de porte 115°, peut être bloqué à 90°.
 Poids maxi. de l'habillage des portes: Porte du haut 19 kg.
 Porte du bas 19 kg.

Conseils d'installation complémentaires page 359.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 0,090 kW.
 Câble de raccordement 2.3 m avec prise.



Mesures en mm



RT 289 370 3.749 €

Zone fraîcheur proche de 0°C
Tout intégrable
Home Connect
Largeur de la niche 56 cm,
Hauteur de la niche 177.5 cm



Le prix comprend

- 2 présentoirs pour bouteille, bois d'érable
- 2 casiers à œufs
- 1 bac à glaçons
- 1 set de charnières robustes RA 260 000

Accessoires en option

RA 238 030 142.95 €

Présentoir pour 1 bouteille, en bois d'érable huilé, avec connecteur magnétique intégré.

RA 430 100 50.95 €

Boîte de conservation avec couvercle transparent, Anthracite.

Réfrigérateur-congélateur Vario

Série 200

RT 289

- Intérieur avec des éléments en aluminium Gaggenau Light Bronze, assemblés avec précision
- Ouverture de porte assistée:
 1. Fonction Push-to-open pour les habillages de porte sans poignée
 2. Ouverture de porte possible via un assistant vocal
- Tablettes et tiroirs entièrement extractibles
- 4 zones climatiques dont 3 tiroirs fraîcheur proche de 0°C
- Étagères en verre de sécurité avec profilé aluminium massif, extractibles, et réglables en hauteur
- Coulissant télescopique sortie totale avec système de fermeture amorti pour une fermeture douce et contrôlée des tiroirs
- Présentoir pour bouteille individuelle en bois d'érable avec connecteur magnétique intégré
- Volume utile 269 litres

Bandeau de commande

Contrôle électronique de la température avec affichage digital. Touches sensibles.

Caractéristiques techniques

Dégivrage automatique avec évaporation de l'eau.
Système de fermeture Softclose de la porte à partir d'un angle d'ouverture de 20°.
Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement.

Fonctions numériques (Home Connect)

Contrôle et surveillance à distance. Assistant vocal pour ouverture de porte.

Informations complémentaires sur Home Connect cf page 417.

Réfrigérateur

Super Réfrigération.
Température réglable de +3°C à +8°C.

5 étagères en verre de sécurité, réglables en hauteur, partiellement extractibles.

1 étagère en verre blanc satiné.
2 présentoirs pour bouteille individuelle en bois d'érable massif huilé, avec connecteur magnétique intégré et possibilité de placer jusqu'à 5 présentoirs par étagère.

Possibilité de placer 9 bouteilles maximum sur une étagère avec 5 présentoirs individuels (bouteilles standard de 0,75 l).

Les présentoirs individuels de bouteille sont également adaptés aux bouteilles de champagne et aux magnums.

1 grand balconnet en aluminium pour bouteilles dans la contre-porte.
3 balconnets en aluminium dans la contre-porte.

Eclairage intérieur lumineux blanc chaud (3500 K) avec éléments d'éclairage LED anti-éblouissement intégrés latéralement.

Volume utile 171 litres.

Zone fraîcheur 0°C

Tiroirs avec poignées en aluminium et face avant du tiroir avec un dégradé givré.

1 tiroir fraîcheur proche de 0°C éclairé, entièrement extractible. Réglage manuel de l'humidité.

Idéal pour fruits et légumes.

2 tiroirs fraîcheur proche de 0°C éclairés, entièrement extractibles.

Idéal pour viande, poisson et volaille. Volume utile 83 litres.

Congélateur

Température de conservation: -18°C et plus froid.

Compartment congélateur 4 étoiles. Capacité de congélation 2.8 kg /24 h. Autonomie de 9.5 h en cas de coupure de courant.

Volume utile 15 litres.

Consommations

Classe d'efficacité énergétique E sur une échelle de A à G.
Consommation énergétique 184 kWh/an. Niveau sonore 36 dB(A) re 1 pW.

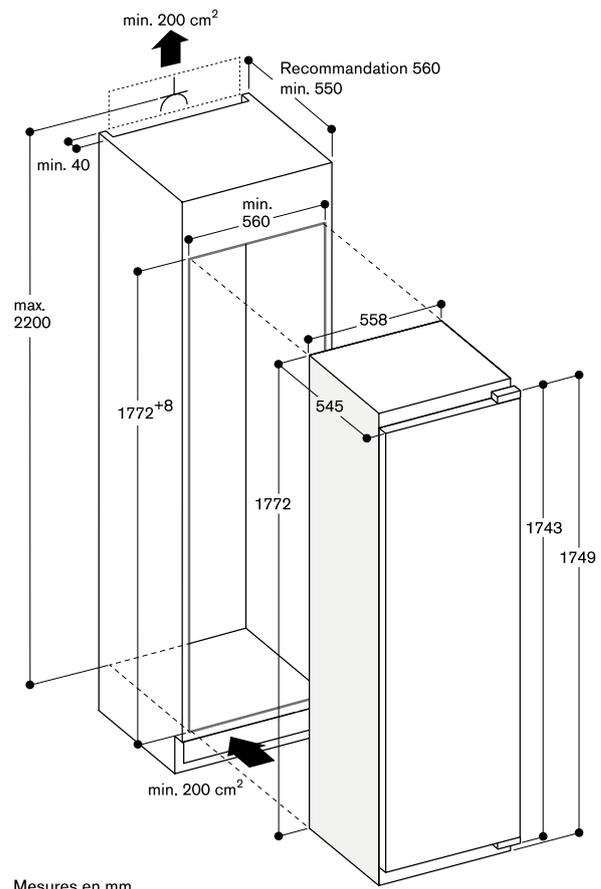
Conseils d'installation

Charnière pantographe.
Charnières à droite, réversibles.
Angle d'ouverture de porte 115°, peut être bloqué à 90°.
Poids maxi. de l'habillage de la porte 27 kg.

Conseils d'installation complémentaires page 359.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 0,090 kW.
Câble de raccordement 2.3 m avec prise.



Mesures en mm

**RC 289 370****3.749 €**

Zone fraîcheur proche de 0°C
 Tout intégrable
 Home Connect
 Largeur de la niche 56 cm,
 Hauteur de la niche 177.5 cm

**Le prix comprend**

- 2 présentoirs pour bouteille, bois d'érable
- 2 casiers à œufs
- 1 set de charnières robustes RA 260 000

Accessoires en option**RA 238 030** **142.95 €**

Présentoir pour 1 bouteille, en bois d'érable huilé, avec connecteur magnétique intégré.

RA 430 100 **50.95 €**

Boîte de conservation avec couvercle transparent, Anthracite.

Réfrigérateur Vario Série 200**RC 289**

- Intérieur avec des éléments en aluminium Gaggeneau Light Bronze, assemblés avec précision
- Ouverture de porte assistée:
 1. Fonction Push-to-open pour les habillages de porte sans poignée
 2. Ouverture de porte possible via un assistant vocal
- Tablettes et tiroirs entièrement extractibles
- 3 zones climatiques dont 3 tiroirs fraîcheur proche de 0°C
- Étagères en verre de sécurité avec profilé aluminium massif, extractibles, et réglables en hauteur
- Combinaison possible en configuration Side-by-Side avec le congélateur RF 287
- Système Softclose : fermeture douce et silencieuse de la porte
- Coulissant télescopique sortie totale avec système de fermeture amorti pour une fermeture douce et contrôlée des tiroirs
- Présentoir pour bouteille individuelle en bois d'érable avec connecteur magnétique intégré
- Volume utile 289 litres

Bandeau de commande

Contrôle électronique de la température avec affichage digital. Touches sensibles.

Caractéristiques techniques

Dégivrage automatique avec évaporation de l'eau.
 Système de fermeture Softclose de la porte à partir d'un angle d'ouverture de 20°.
 Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement.

Fonctions numériques (Home Connect)

Contrôle et surveillance à distance. Assistant vocal pour ouverture de porte.

Informations complémentaires sur Home Connect cf page 417.

Réfrigérateur

Super Réfrigération.
 Température réglable de +3°C à +8°C.
 6 étagères en verre de sécurité réglables en hauteur, partiellement extractibles.
 1 étagère en verre blanc satiné.
 2 présentoirs pour bouteille individuelle en bois d'érable massif huilé, avec connecteur magnétique intégré et possibilité de placer jusqu'à 5 présentoirs par étagère.
 Possibilité de placer 9 bouteilles maximum sur une étagère avec 5 présentoirs individuels (bouteilles standard de 0,75 l).
 Les présentoirs individuels de bouteille sont également adaptés aux bouteilles de champagne et aux magnums.
 1 grand balconnet en aluminium pour bouteilles dans la contre-porte.
 3 balconnets en aluminium dans la contre-porte.

Eclairage intérieur lumineux blanc chaud (3500 K) avec éléments d'éclairage LED anti-éblouissement intégrés latéralement.
 Volume utile 206 litres.

Zone fraîcheur 0°C

Tiroirs avec poignées en aluminium et face avant du tiroir avec un dégradé givré.
 1 tiroir fraîcheur proche de 0°C éclairé, entièrement extractible. Réglage manuel de l'humidité. Idéal pour fruits et légumes.
 2 tiroirs fraîcheur proche de 0°C éclairés, entièrement extractibles. Idéal pour viande, poisson et volaille.
 Volume utile 83 litres.

Consommations

Classe d'efficacité énergétique D sur une échelle de A à G.
 Consommation énergétique 120 kWh/an.
 Niveau sonore 36 dB(A) re 1 pW.

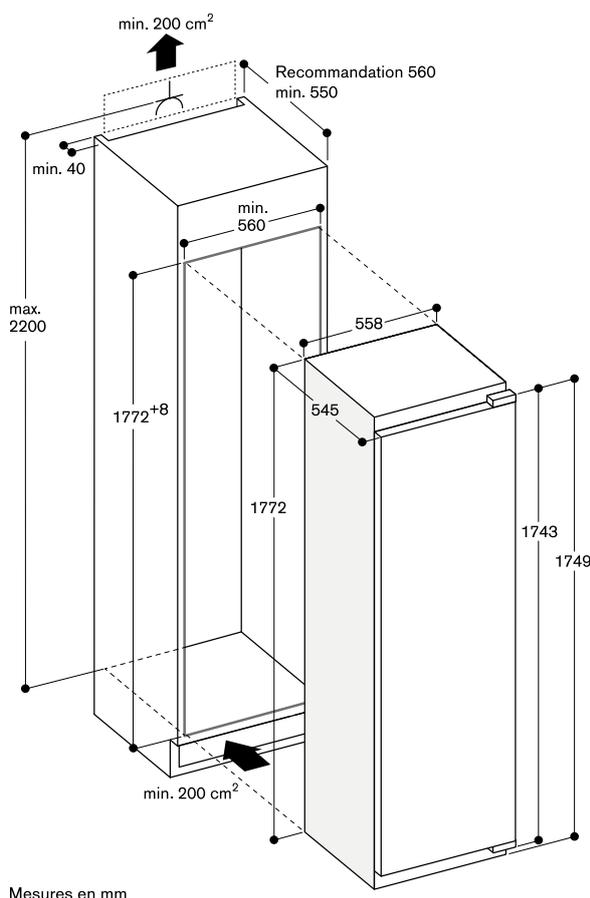
Conseils d'installation

Charnière pantographe.
 Charnières à droite, réversibles.
 Angle d'ouverture de porte 115°, peut être bloqué à 90°.
 Poids maxi. de l'habillage de la porte 27 kg.
 Pour une installation en Side-by-Side, chaque appareil doit être installé dans sa propre niche.

Conseils d'installation complémentaires page 359.

Valeurs de raccordement

Puissance totale absorbée : 0.090 kW.
 Câble de raccordement 2.3 m avec prise.



Mesures en mm



RF 287 370 3.079 €

Tout intégrable
Home Connect
Largeur de la niche 56 cm,
Hauteur de la niche 177.5 cm



Le prix comprend

- 1 bac à glaçons
- 1 set de charnières robustes RA 260 000

Congélateur Vario Série 200

RF 287

- Intérieur avec des éléments en aluminium Gagganau Light Bronze, assemblés avec précision
- Ouverture de porte assistée:
 1. Fonction Push-to-open pour les habillages de porte sans poignée
 2. Ouverture de porte possible via un assistant vocal
- Étagères en verre de sécurité encadrées par des profilés en aluminium massif
- Tiroirs avec poignées en aluminium et face avant des tiroirs avec un dégradé givré
- Éclairage intérieur blanc chaud (3500 K) avec éléments d'éclairage LED anti-éblouissement intégrés latéralement.
- Accès direct grâce aux surfaces de rangement ouvertes
- Combinable en configuration Side-by-Side avec le réfrigérateur RC 289
- Combinaison possible en configuration Side-by-Side avec la cave à vin RW 282
- Système Softclose : fermeture douce et silencieuse de la porte
- Volume utile 212 litres

Bandeau de commande

Contrôle électronique de la température et affichage de la température.
Touches sensibles.

Caractéristiques techniques

Répartition dynamique du froid.
Système de fermeture Softclose de la porte à partir d'un angle d'ouverture de 20°.
Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement.

Fonctions numériques (Home Connect)

Contrôle et surveillance à distance.
Assistant vocal pour ouverture de porte.

Informations complémentaires sur Home Connect cf page 417.

Congélateur

Système No-Frost avec Super Congélation.
Température réglable de -24°C à -14°C.
Compartment congélateur 4 étoiles.
Capacité de congélation 14 kg /24 h.
Autonomie de 9 h en cas de coupure de courant.
3 tiroirs de congélation, dont 1 grand volume, amovibles.
6 étagères en verre de sécurité, dont 3 avec un profilé en aluminium massif, amovibles.

Consommations

Classe d'efficacité énergétique E sur une échelle de A à G.
Consommation énergétique 235 kWh/an.
Niveau sonore 35 dB(A) re 1 pW.

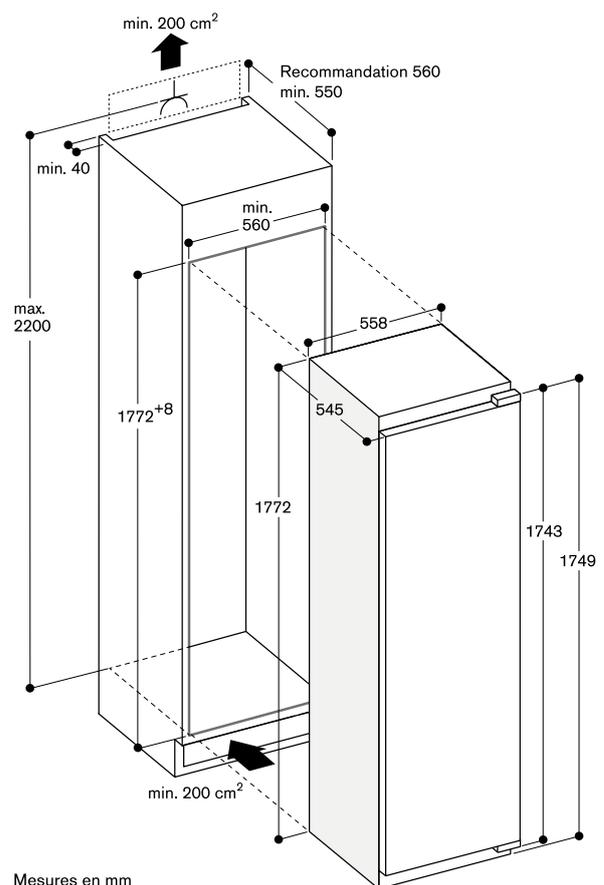
Conseils d'installation

Charnière pantographe.
Charnières à gauche, réversibles.
Angle d'ouverture de porte 115°, peut être bloqué à 90°.
Poids maxi. de l'habillage de la porte 27 kg.
Pour une installation en Side-by-Side, chaque appareil doit être installé dans sa propre niche.

Conseils d'installation complémentaires page 359.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 0,120 kW.
Câble de raccordement 2.3 m avec prise.



Mesures en mm




RB 282 306 3.489 €

Zone fraîcheur proche de 0°C
Tout intégrable
Home Connect
Largeur de la niche 56 cm,
Hauteur de la niche 177,5 cm


Le prix comprend

- 2 accumulateurs de froid
- 3 casiers à œufs
- 1 clayette à vin et champagne
- 1 bac à glaçons

Accessoires en option
RA 430 100 50.95 €

Boîte de conservation avec couvercle transparent, Anthracite.

RA 260 000 46.95 €

Charnières de support robustes pour un poids maximal de porte d'habillage de 24 kg
Set de 2 charnières pour 1 porte.

Combiné réfrigérateur-congélateur
Série 200
RB 282

- 4 zones climatiques dont 2 tiroirs fraîcheur proche de 0°C
- Tablettes en verre de sécurité, réglables en hauteur
- Compartiments profilé aluminium dans la contre-porte
- Système Softclose : fermeture douce et silencieuse de la porte
- Volume net total 223 litres

Bandeau de commande

Contrôle électronique de la température avec affichage digital.
Touches sensibles.

Caractéristiques techniques

Dégivrage automatique par évaporation.
Système de fermeture Softclose de la porte à partir d'un angle d'ouverture de 20°.
Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement.

Fonctions numériques (Home Connect)

Contrôle et surveillance à distance.

Informations complémentaires sur Home Connect cf page 417.

Réfrigérateur

Super Réfrigération.
Température réglable de +3°C à +8°C.
2 tablettes en verre de sécurité, réglables en hauteur, dont 1 entièrement extractible.
1 tablette.
Support crochet en acier pour 4 bouteilles de vin ou champagne, entièrement rétractable.
1 large balconnet profilé aluminium pour bouteilles dans la contre-porte, avec un fixateur de bouteilles réglable.
1 balconnet profilé aluminium dans la contre-porte.
Éclairage intérieur lumineux (5800 K) avec éléments d'éclairage LED anti-éblouissement intégrés latéralement.
Volume net 101 litres.

Zone fraîcheur proche de 0°C

1 tiroir fraîcheur proche de 0°C éclairé, entièrement extractible.
Réglage manuel de l'humidité.
Idéal pour fruits et légumes.
1 tiroir fraîcheur proche de 0°C éclairé.
Idéal pour viande, poisson et volaille.
Volume net 55 litres.

Congélateur

Système No-Frost avec Super Congélation.
Température réglable de -24°C à -16°C.
Compartiment congélateur 4 étoiles.
Aide au dégivrage.
Capacité de congélation 7 kg en 24 h.
Autonomie de 8 h en cas de coupure de courant.
3 tiroirs de congélation, dont 1 extra grand volume.
2 tablettes en verre de sécurité.
Volume net 67 litres.

Consommations

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

Consommation d'énergie 201 kWh/an.
Niveau sonore 37 dB(A) re 1 pW.

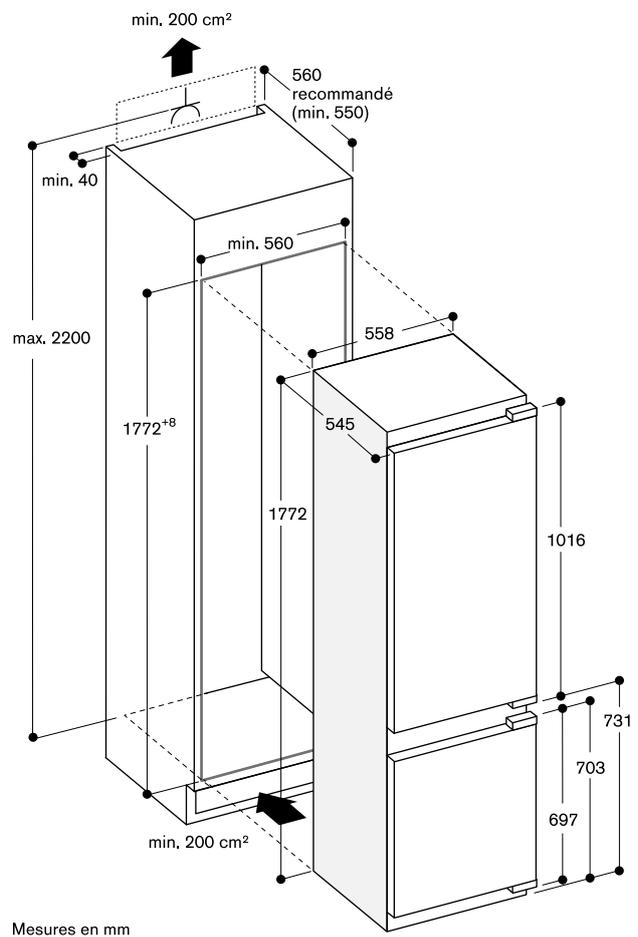
Conseils d'installation

Charnière pantographe.
Charnières à droite, réversibles.
Angle d'ouverture de porte 115°, peut être bloqué à 90°.
Poids maxi. de l'habillage des portes:
Porte du haut 19 kg.
Porte du bas 19 kg.

Conseils d'installation complémentaires page 359.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 0,090 kW.
Câble de raccordement 2.3 m avec prise.



Mesures en mm



RT 282 306 2.929 €

Zone fraîcheur proche de 0°C
Tout intégrable
Home Connect
Largeur de la niche 56 cm,
Hauteur de la niche 177,5 cm



Le prix comprend

3 casiers à oeufs
1 clayette à vin et champagne
1 bac à glaçons avec couvercle

Accessoires en option

RA 430 100 50.95 €

Boîte de conservation avec couvercle transparent, Anthracite.

RA 260 000 46.95 €

Charnières de support robustes pour un poids maximal de porte d'habillage de 27 kg
Set de 2 charnières pour 1 porte.

Réfrigérateur-congélateur Série 200 RT 282

- 4 zones climatiques dont 3 tiroirs fraîcheur proche de 0°C
- Tablettes en verre de sécurité, réglables en hauteur
- Compartiments profilé aluminium dans la contre-porte
- Système Softclose : fermeture douce et silencieuse de la porte
- Volume net total 269 litres

Bandeau de commande

Contrôle électronique de la température avec affichage digital. Touches sensibles.

Caractéristiques techniques

Dégivrage automatique par évaporation. Système de fermeture Softclose de la porte à partir d'un angle d'ouverture de 20°.
Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement.

Fonctions numériques (Home Connect)

Contrôle et surveillance à distance.

Informations complémentaires sur Home Connect cf page 417.

Réfrigérateur

Super Réfrigération.
Température réglable de +3°C à +8°C.

5 tablettes en verre de sécurité, réglables en hauteur, dont 1 entièrement rétractable.

1 tablette.

Support crochet en acier pour 4 bouteilles de vin ou de champagne, entièrement rétractable.

1 grand balconnet profilé aluminium pour bouteilles dans la contre-porte, avec un fixateur de bouteilles réglable. 4 balconnets profilés aluminium dans la contre-porte.

Eclairage intérieur lumineux (5800 K) avec éléments d'éclairage LED anti-éblouissement intégrés latéralement.

Volume net 171 litres.

Zone fraîcheur proche de 0°C

1 tiroir fraîcheur proche de 0°C éclairé, entièrement extractible. Réglage manuel de l'humidité. Idéal pour fruits et légumes.

2 tiroirs fraîcheur proche de 0°C éclairés, entièrement extractibles. Idéal pour viande, poisson et volaille. Volume net 83 litres.

Congélateur

Température de conservation: -18°C et plus froid.

Compartiment congélateur 4 étoiles. Capacité de congélation 2,8 kg en 24 h. Autonomie de 9,5 h en cas de coupure de courant.

Volume net 15 litres.

Consommations

Classe d'efficacité énergétique E sur une échelle de A à G.
Consommation d'énergie 184 kWh/an.
Niveau sonore 36 dB(A) re 1 pW.

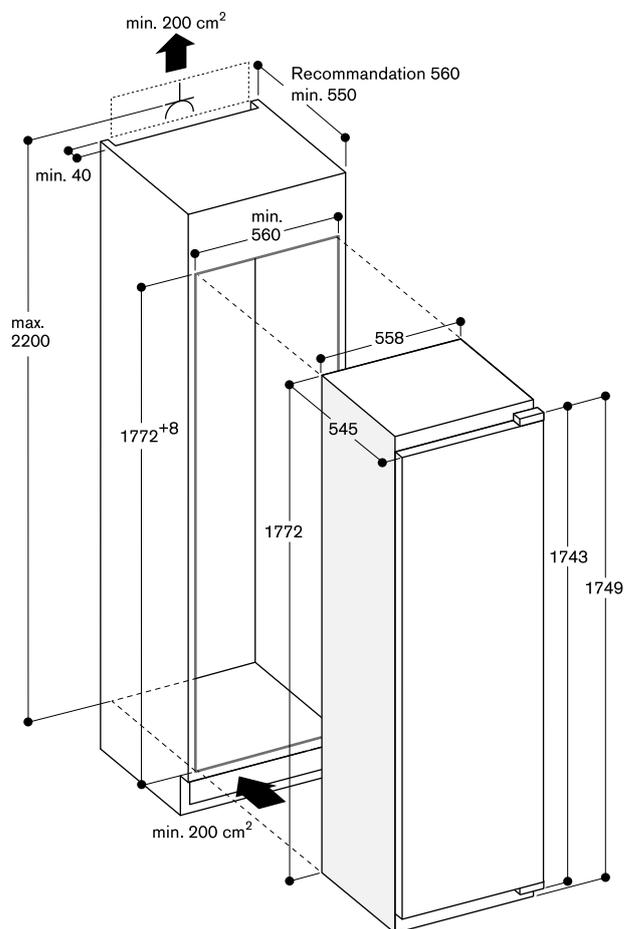
Conseils d'installation

Charnière pantographe.
Charnières à droite, réversibles.
Angle d'ouverture de porte 115°, peut être bloqué à 90°.
Poids maxi. de l'habillage de la porte 22 kg.

Conseils d'installation complémentaires page 359.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 0,090 kW.
Câble de raccordement 2,3 m avec prise.



Mesures en mm



RC 282 306 2.929 €

Zone fraîcheur proche de 0°C
Tout intégrable
Home Connect
Largeur de la niche 56 cm,
Hauteur de la niche 177,5 cm



Le prix comprend

3 casiers à oeufs
1 clayette à vin et champagne

Accessoires en option

RA 430 100 50.95 €

Boîte de conservation avec couvercle transparent, Anthracite.

RA 260 000 46.95 €

Charnières de support robustes pour un poids maximal de porte d'habillage de 27 kg
Set de 2 charnières pour 1 porte.

Réfrigérateur Série 200

RC 282

- 3 zones climatiques dont 3 tiroirs fraîcheur proche de 0°C
- Tablettes en verre de sécurité, réglables en hauteur
- Compartiments profilé aluminium dans la contre-porte
- Combinaison possible en configuration Side-by-Side avec le congélateur RF 282
- Système Softclose : fermeture douce et silencieuse de la porte
- Volume net total 289 litres

Bandeau de commande

Contrôle électronique de la température avec affichage digital. Touches sensibles.

Caractéristiques techniques

Dégivrage automatique par évaporation. Système de fermeture Softclose de la porte à partir d'un angle d'ouverture de 20°.

Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement.

Fonctions numériques (Home Connect)

Contrôle et surveillance à distance.

Informations complémentaires sur Home Connect cf page 417.

Réfrigérateur

Super Réfrigération.

Température réglable de +3°C à +8°C.

6 tablettes en verre de sécurité, réglables en hauteur, dont 1 entièrement extractible.
1 tablette.

Support crochet en acier pour 4 bouteilles de vin ou champagne, entièrement rétractable.

1 large balconnet profilé aluminium pour bouteilles dans la contre-porte, avec un fixateur de bouteilles réglable.
4 balconnets profilés aluminium dans la contre-porte.

Eclairage intérieur lumineux (5800 K) avec éléments d'éclairage LED anti-éblouissement intégrés latéralement.

Volume net 206 litres.

Zone fraîcheur proche de 0°C

1 tiroir fraîcheur proche de 0°C éclairé, entièrement extractible. Réglage manuel de l'humidité. Idéal pour fruits et légumes.

2 tiroirs fraîcheur proche de 0°C éclairés, entièrement extractibles. Idéal pour viande, poisson et volaille. Volume net 83 litres.

Consommations

Classe d'efficacité énergétique D sur une échelle de A à G.
Consommation d'énergie 120 kWh/an.
Niveau sonore 36 dB(A) re 1 pW.

Conseils d'installation

Charnière pantographe.

Charnières à droite, réversibles.

Angle d'ouverture de porte 115°, peut être bloqué à 90°.

Poids maxi. de l'habillage de la porte 22 kg.

Pour une installation en Side-by-Side, chaque appareil doit être installé dans sa propre niche.

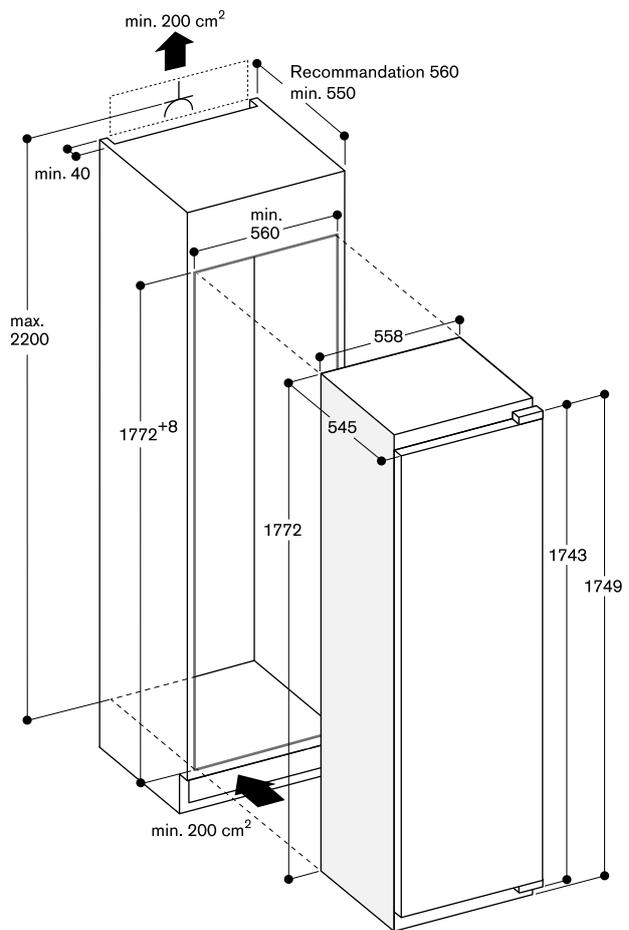
Conseils d'installation

complémentaires page 359.

Valeurs de raccordement

Puissance totale absorbée : 0.090 kW.

Câble de raccordement 2.3 m avec prise.



Mesures en mm



RF 282 306 2.399 €

Tout intégrable
Home Connect
Largeur de la niche 56 cm,
Hauteur de la niche 177.5 cm



Le prix comprend

1 bac à glaçons

Accessoires en option

RA 260 000 46.95 €

Charnières de support
robustes pour un poids maximal de
porte d'habillage de 27 kg
Set de 2 charnières pour 1 porte.

Congélateur Série 200

RF 282

- Configuration intérieure flexible : tous les tiroirs et tablettes en verre de sécurité sont amovibles
- Combinaison possible en configuration Side-by-Side avec le réfrigérateur RC 282
- Combinaison possible en configuration Side-by-Side avec la cave à vin RW 282
- Système Softclose : fermeture douce et silencieuse de la porte
- Volume net total 212 litres

Bandeau de commande

Contrôle électronique de la température et affichage de la température.
Touches sensibles.

Caractéristiques techniques

Répartition dynamique du froid.
Système de fermeture Softclose de la porte à partir d'un angle d'ouverture de 20°.
Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement.

Fonctions numériques (Home Connect)

Contrôle et surveillance à distance.

Informations complémentaires sur Home Connect en page 417.

Congélateur

Système No-Frost avec Super Congélation.
Température réglable de -24°C à -14°C.
Compartment congélateur 4 étoiles.
Capacité de congélation 13,8 kg en 24 h.
Autonomie de 8 h en cas de coupure de courant.
5 tiroirs de congélation, dont 2 extra grand volume.
4 tablettes en verre de sécurité entre les tiroirs de congélation.
2 tablettes en verre de sécurité avec un clapet avant transparent.
Tous les tiroirs de congélation et les tablettes en verre de sécurité sont amovibles.
Volume net 212 litres.

Consommations

Classe d'efficacité énergétique E sur une échelle de A à G.
Consommation d'énergie 235 kWh/an.
Niveau sonore 35 dB(A) re 1 pW.

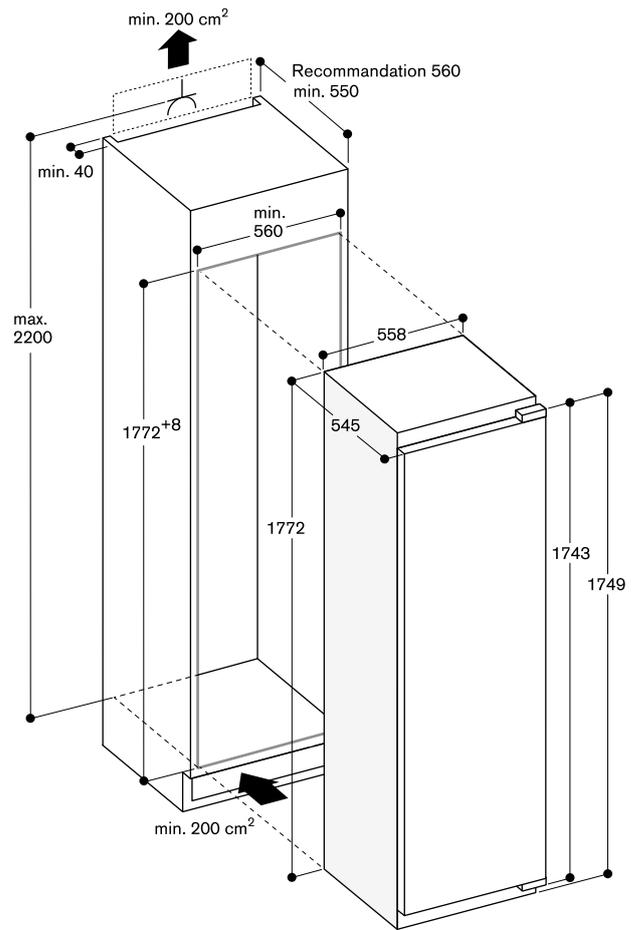
Conseils d'installation

Charnière pantographe.
Charnières à gauche, réversibles.
Angle d'ouverture de porte 115°, peut être bloqué à 90°.
Poids maxi. de l'habillage de la porte 22 kg.
Pour une installation en Side-by-Side, chaque appareil doit être installé dans sa propre niche.

Conseils d'installation complémentaires page 359.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 0,120 kW.
Câble de raccordement 2.3 m avec prise.



Mesures en mm



▼Nouveauté Janvier 2024

RT 202 180* 1.799 €

Intégrable, sous-plan
Home Connect
Largeur de la niche 60 cm,
Hauteur de la niche 82 cm



Le prix comprend

- 1 casier à oeufs
- 1 bac à glaçons

Accessoires en option

RA 430 100 50.95 €

Boîte de conservation
avec couvercle transparent, Anthracite.

Combiné réfrigérateur congélateur

Série 200

RT 202

- Intérieur avec éléments en aluminium satiné clair
- Tablettes en verre de sécurité avec profilé aluminium, réglables en hauteur
- Eclairage LED blanc chaud anti-éblouissement
- Tiroir avec poignée en aluminium, proche de 0°C
- Système Softclose : fermeture douce et silencieuse de la porte
- Volume utile 110 litres

Bandeau de commande

LED électronique avec commande tactile.

Caractéristiques techniques

Système de fermeture Softclose de la porte à partir d'un angle d'ouverture de 20°.

Alarme en cas de porte ouverte.

Mode Vacances.

Mode Repos.

Fonctions numériques

Contrôle et commande à distance.

Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur

Home Connect en page 417.

Réfrigérateur

Super Réfrigération.

Température réglable de +2°C à +6°C.

1 tablette en verre de sécurité avec profilé aluminium, réglable en hauteur.

1 tiroir fraîcheur avec poignée en aluminium, proche de 0°C, idéal pour viande, poisson et volaille.

1 compartiment inférieur avec couvercle en verre coulissant.

1 grand compartiment aluminium extra profond pour bouteilles dans la contre-porte.

1 compartiment aluminium, réglable en hauteur, dans la contre-porte.

1 petit compartiment réglable en hauteur, dans la contre-porte.

Eclairage intérieur blanc chaud (3500 K) avec éléments d'éclairage LED anti-éblouissement intégrés latéralement.

Volume total de tous les compartiments

de réfrigération 93 litres.

Congélateur

Température de conservation: -18°C et plus froid.

Congélateur 4 étoiles.

Capacité de congélation 3 kg /24 h.

Autonomie de 9 h en cas de coupure de courant.

Volume utile 17 litres.

Consommations

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

Consommation énergétique 119 kWh/an.

Niveau sonore 35 dB (A) re 1 pW.

Conseils d'installation

Charnière pantographe.

Charnières à droite, réversibles.

Angle d'ouverture de porte 115°, peut être bloqué à 90°.

Poids maxi. de l'habillage de la porte 12 kg.

Pieds réglables en hauteur.

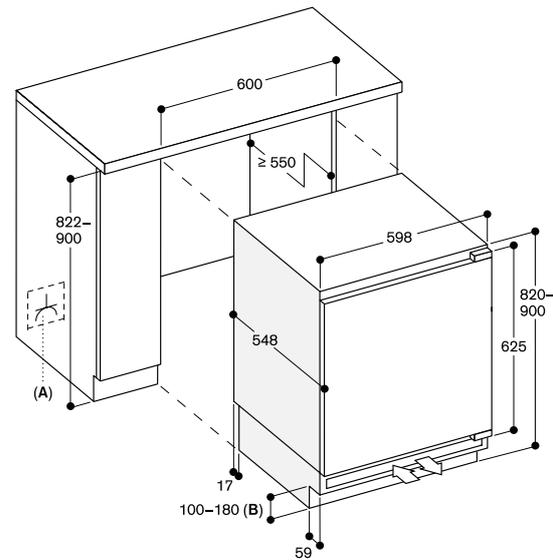
La grille d'aération livrée doit être utilisée.

La prise doit être prévue en dehors de la niche.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 0,090 kW.

Câble de raccordement 2.3 m avec prise.



A: Prise

B: Hauteur de la base :

- 100 mm pour une hauteur d'encastrement de 822 mm
- 180 mm pour une hauteur d'encastrement de 900 mm

Mesures en mm



★Nouveauté Janvier 2024

RC 202 180* 1.799 €

Intégrable, sous-plan
Home Connect
Largeur de la niche 60 cm,
Hauteur de la niche 82 cm



Le prix comprend

1 casier à oeufs

Accessoires en option

RA 238 030 142.95 €

Présentoir
pour 1 bouteille, en bois d'érable huilé,
avec connecteur magnétique intégré.

RA 430 100 50.95 €

Boîte de conservation
avec couvercle transparent, Anthracite.

Réfrigérateur Série 200

RC 202

- Intérieur avec éléments en aluminium satiné clair
- Tablettes en verre de sécurité avec profilé aluminium, réglables en hauteur
- Eclairage LED blanc chaud anti-éblouissement
- Tiroir avec poignée en aluminium, proche de 0°C
- Système Softclose : fermeture douce et silencieuse de la porte
- Volume utile 134 litres

Bandeau de commande

LED électronique avec commande tactile.

Caractéristiques techniques

Système de fermeture Softclose de la porte à partir d'un angle d'ouverture de 20°.

Alarme en cas de porte ouverte.

Mode Vacances.

Mode Repos.

Fonctions numériques

Contrôle et commande à distance.

Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur

Home Connect en page 417.

Réfrigérateur

Super Réfrigération.

Température réglable de +2°C à +6°C.

2 tablettes en verre de sécurité avec

profilé aluminium, réglables en hauteur.

1 tiroir fraîcheur avec poignée en aluminium, proche de 0°C, idéal pour viande, poisson et volaille.

1 compartiment inférieur avec couvercle en verre coulissant.

1 grand compartiment aluminium extra profond pour bouteilles dans la contre-porte.

1 compartiment aluminium, réglable en hauteur, dans la contre-porte.

1 petit compartiment réglable en hauteur, dans la contre-porte.

Eclairage intérieur blanc chaud (3500 K) avec éléments d'éclairage LED anti-éblouissement intégrés latéralement.

Volume total de tous les compartiments de réfrigération 134 litres.

Consommations

Classe d'efficacité énergétique E sur une échelle de A à G.

Consommation énergétique 93 kWh/an.

Niveau sonore 35 dB (A) re 1 pW.

Conseils d'installation

Charnière pantographe.

Charnières à droite, réversibles.

Angle d'ouverture de porte 115°, peut être bloqué à 90°.

Poids maxi. de l'habillage de la porte 12 kg.

Pieds réglables en hauteur.

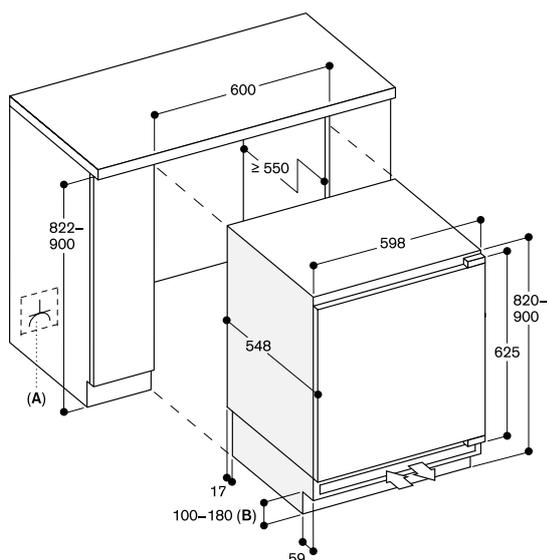
La grille d'aération livrée doit être utilisée.

La prise doit être prévue en dehors de la niche.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 0,090 kW.

Câble de raccordement 2.3 m avec prise.



A: Prise

B: Hauteur de la base :

- 100 mm pour une hauteur d'encastrement de 822 mm

- 180 mm pour une hauteur d'encastrement de 900 mm

Mesures en mm



▼Nouveauté Janvier 2024

RF 202 180* 1.719 €

Intégrable, sous-plan
Home Connect
Largeur de la niche 60 cm,
Hauteur de la niche 82 cm



Le prix comprend

1 bac à glaçons

Congélateur Série 200

RF 202

- Intérieur avec éléments en aluminium satiné clair
- Tiroirs avec poignées en aluminium
- Système Softclose : fermeture douce et silencieuse de la porte
- Volume utile 85 litres

Bandeau de commande

LED électronique avec commande tactile.

Caractéristiques techniques

Dégivrage automatique.
Système de fermeture Softclose de la porte à partir d'un angle d'ouverture de 20°.
Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement.
Mode Vacances.
Mode Repos.

Fonctions numériques

Contrôle et commande à distance.
Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur Home Connect en page 417.

Congélateur

Système No-Frost avec Super Congélation.
Température réglable de -24°C à -18°C.
Compartment congélateur 4 étoiles.
Capacité de congélation 8 kg /24 h.
Autonomie de 9 h en cas de coupure de courant.
Volume utile 75 litres.

Consommations

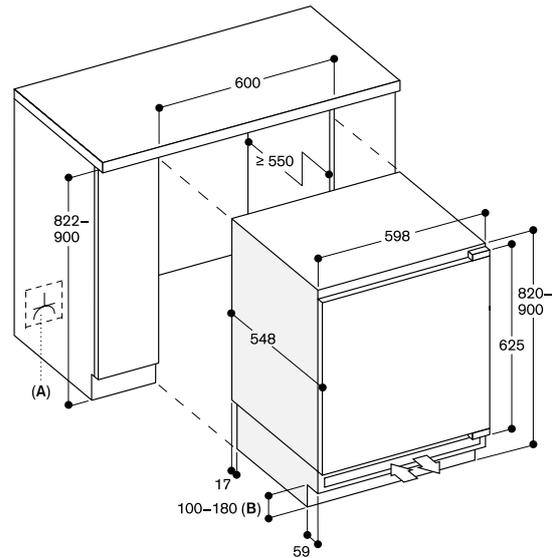
Classe d'efficacité énergétique E sur une échelle de A à G.
Consommation énergétique 189 kWh/an.
Niveau sonore 35 dB (A) re 1 pW.

Conseils d'installation

Charnière pantographe.
Charnières à droite, réversibles.
Angle d'ouverture de porte 115°, peut être bloqué à 90°.
Poids maxi. de l'habillage de la porte 12 kg.
Pieds réglables en hauteur.
La grille d'aération livrée doit être utilisée.
La prise doit être prévue en dehors de la niche.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 0,090 kW.
Câble de raccordement 2.3 m avec prise.



A: Prise

B: Hauteur de la base :

- 100 mm pour une hauteur d'encastrement de 822 mm
- 180 mm pour une hauteur d'encastrement de 900 mm

Mesures en mm

Emplacement d'installation

L'appareil doit être installé dans un local sec et bien aéré. L'appareil ne doit pas être directement exposé aux rayons du soleil, ni être installé à proximité d'une source de chaleur comme un chauffage, un radiateur, une cuisinière ou un four, etc...

Si l'installation à côté d'une source de chaleur est inévitable, il faut obligatoirement respecter les distances minimales suivantes avec la source de chaleur :

- 3 cm par rapport à une cuisinière électrique ou au gaz,
- 3 cm par rapport à un four électrique ou au gaz,
- 30 cm par rapport à une chaudière au fioul ou à charbon.

Installation Side-by-Side

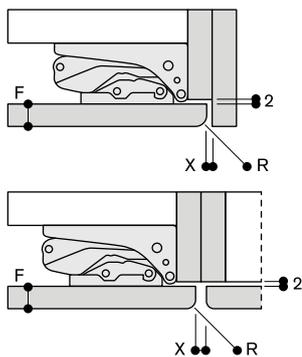
Les appareils de Froid Vario Série 200 et Froid Série 200 (à l'exception de RT202, RC202 et RF202) peuvent être installés en Side-by-side, dans leur propre colonne individuelle, dans les configurations suivantes:

- RW + RW
 - RC + RF (aucun autre type d'appareil à côté de RC)
 - RW + RF (aucun autre type d'appareil à côté de RW, à l'exception d'un autre RW)
- Pour toutes les autres configurations, un espace minimum de 150 mm doit être respecté entre les appareils.

Ecart par rapport aux meubles adjacents : relatif à l'épaisseur du panneau d'habillage et au rayon

L'épaisseur du panneau d'habillage dépend des spécificités des portes d'habillage du client, et peut être comprise entre 19 et 22 mm.

Ecart recommandé pour charnières pantographes



| F | R | X |
|-------|-----|-----|
| 16-19 | 0-3 | 2,5 |
| 20 | 0-1 | 3 |
| | 2-3 | 2,5 |
| 21 | 0-1 | 3 |
| | 2-3 | 2,5 |
| 22 | 0 | 4 |
| | 1 | 3,5 |
| | 2-3 | 3 |

F = Epaisseur du panneau d'habillage
R = Rayon
X = Ecart

Respecter les dimensions d'écart indiquées pour éviter toute collision lors de l'ouverture de la porte de l'appareil de froid et ainsi éviter d'abîmer le panneau d'habillage.

Mesures en mm

Panneaux d'habillage de porte

Poids maximum autorisé pour le panneau d'habillage

| Hauteur de la niche | Nombre de portes | Poids maximum autorisé |
|---|------------------|------------------------|
| 178 cm, Vario 200, Série 200 | 1 | 22 kg |
| 178 cm, Vario 200, Série 200 | 2 | 19 kg chacun |
| 178 cm, Vario 200, Série 200 + RA 260 000 | 1 | 27 kg |
| 178 cm, Vario 200, Série 200 + RA 260 000 | 2 | 24 kg chacun |
| 82 cm, Série 200 | 1 | 12 kg |
| 178 cm, 123 cm, Cave à vin Série 200 | 1 | 20 kg |

Un dépassement du poids maximum autorisé peut conduire à une détérioration ou un dysfonctionnement des charnières de porte.

Socle

Important !

Une ventilation insuffisante provoque des dysfonctionnements de l'appareil ! Les ouvertures pour l'entrée d'air situées dans le socle de l'appareil ne doivent être obturées sous aucun prétexte.

Il faut prévoir une ouverture pour la ventilation au niveau de l'entrée d'air équivalente à 200 cm² minimum.

Dimensions des accessoires spéciaux Cadre d'habillage de porte pour RW 222 et RW 282.

Les schémas ci-dessous indiquent les dimensions de base des accessoires spéciaux Cadre d'habillage de porte pour RW 222 et RW 282.

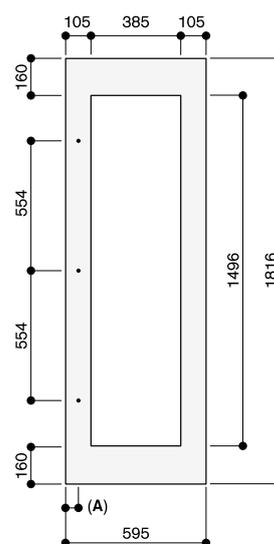
Les dimensions indiquées tiennent compte des spécifications de base suivantes :

- Epaisseur du panneau d'habillage : 19 mm
- Ecart : 3 mm

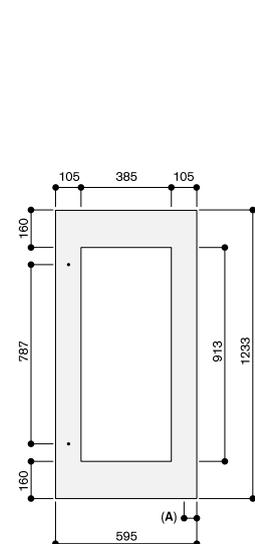
Important!

Les schémas ci-dessous ne remplacent pas une planification détaillée. Le respect des exigences spécifiques du design de la cuisine est essentielle.

Hauteur de la niche 178 cm



Hauteur de la niche 123 cm

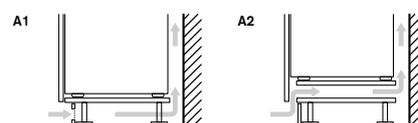
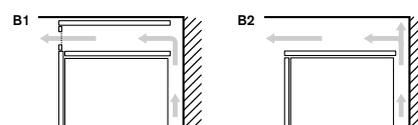
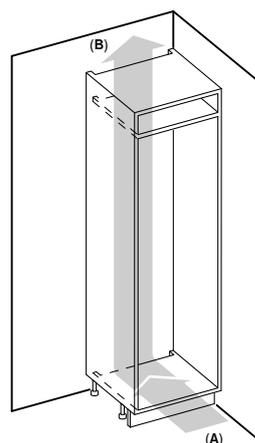


A: 52.5 mm

Epaisseur du panneau d'habillage 19 mm.
Les dimensions maximales du panneau d'habillage sont prévues pour un écart de 3 mm, basées sur une niche individuelle.

Mesures en mm

Options de ventilation



A : Entrée d'air ≥ 200 cm² options de ventilation A1 ou A2

B : Sortie d'air ≥ 200 cm² options de ventilation B1 ou B2



RW 282 263 7.169 €
Entièrement intégrable
Porte vitrée sans cadre habillage
Largeur de la niche 56 cm,
Hauteur de la niche 177,2 cm



Accessoires en option
RA 050 220 46.95 €
Filtre à charbon actif de remplacement.

Accessoires d'installation
RA 221 311 722.95 €
Cadre de porte en inox, avec poignée
Pour RW 282
épaisseur habillage 19 mm.
RA 425 110 217.95 €
Poignée longue, inox
Avec 3 fixations, longueur 1131 mm, profondeur 49 mm, intervalle de perçage 554 mm.

Cave à vin Série 200
RW 282

- 2 zones de climatisation avec contrôle séparé
- Température constante avec réglage précis de +5°C à +20°C
- Taux d'humidité réglable
- Clayettes coulissantes en bois de hêtre et en aluminium
- Eclairage de présentation modulable
- Conditions de stockage à très faibles vibrations
- Combinaison possible en configuration Side-by-Side avec les congélateurs RF 287 ou RF 282
- Capacité 80 bouteilles

Bandeau de commande
Contrôle électronique de la température avec affichage digital. Touches sensibles.
Eclairage de présentation dans chaque zone climatique, réglable en continu. Eclairage intérieur LED (3000 K), avec fonctionnement automatique lors de l'ouverture et de la fermeture de porte.

Caractéristiques techniques
Répartition dynamique du froid. Dégivrage automatique avec évaporation de l'eau. Système de fermeture Softclose de la porte intégré dans la charnière. 1 filtre à charbon actif pour les 2 zones climatiques. Protection anti-UV. Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement. Sécurité enfants.

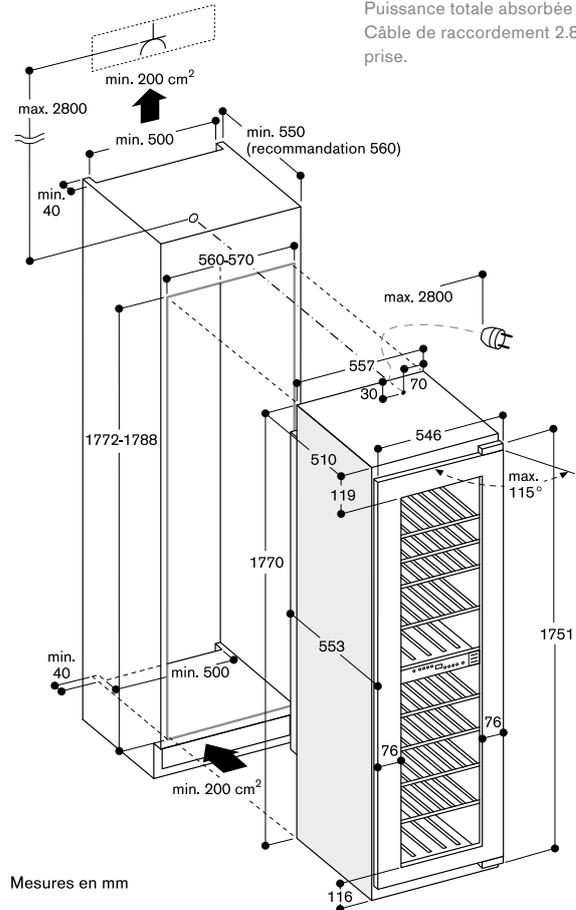
Caractéristiques
Capacité 80 bouteilles (bouteilles standard de 0,75 L).
10 clayettes pour bouteilles, dont 8 coulissantes.
Possibilité de placer des bouteilles magnum.
Eclairage LED.
Volume total 259 litres.

Consommations
Classe d'efficacité énergétique G sur une échelle de A à G.
Consommation énergétique 162 kWh/an.
Niveau sonore 32 dB (A) re 1 pW.

Conseils d'installation
Charnière pantographe.
Charnières à droite, réversibles.
Pieds réglables en hauteur.
Angle d'ouverture de porte 115°, peut être bloqué à 90°.
Poids maxi. de l'habillage de porte 20 kg.
Épaisseur du panneau d'habillage: min. 16 mm / max. 22 mm.
La prise doit être prévue en dehors de la niche.
Pour une installation en Side-by-Side, chaque appareil doit être installé dans sa propre niche.
La cave à vin peut uniquement être combinée avec une seconde cave à vins ou un congélateur (RF 287 ou RF 282).
Lors de la combinaison de la cave à vins avec d'autres appareils de froid (RC, RT, RF), il faut respecter une distance minimale de 150 mm entre les appareils pour éviter toute condensation.
Pas de transport/utilisation au delà de 1500 m d'altitude.

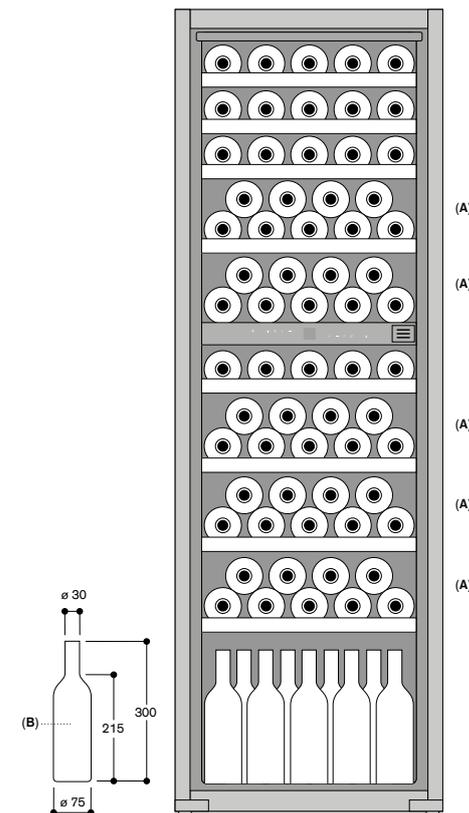
Conseils d'installation complémentaires page 359.

Valeurs de raccordement
Puissance totale absorbée : 0.130 kW.
Câble de raccordement 2.8 m avec prise.



Mesures en mm

Rangement des bouteilles



A : Zone appropriée pour le stockage de bouteilles magnum
B : 0,75 litres



•Nouveauté Janvier 2024

RW 222 263* 6.089 €

Entièrement intégrable,
Porte vitrée sans cadre d'habillage
Largeur de la niche 56 cm,
Hauteur de la niche 123 cm



Accessoires en option

RA 050 220 46.95 €

Filtre à charbon actif
de remplacement.

Accessoires d'installation

RA 221 211 555.95 €

Cadre de porte en inox,
avec poignée

Pour RW 222
épaisseur habillage 19 mm.

RA 425 910 187.95 €

Poignée courte, inox
Pour RVY 497, RB 492 et RW 222
Avec 2 fixations, longueur 810 mm,
profondeur 49 mm,
Intervalle de perçage 787 mm.

Cave à vin Série 200

RW 222

- 2 zones de climatisation avec contrôle séparé
- Température constante avec réglage précis de +5°C à +20°C
- Taux d'humidité réglable
- Clayettes coulissantes en bois de hêtre et en aluminium
- Eclairage de présentation modulable
- Conditions de stockage à très faibles vibrations
- Capacité 48 bouteilles

Bandeau de commande

Contrôle électronique de la température avec affichage digital. Touches sensibles.
Eclairage de présentation dans chaque zone climatique, réglable en continu. Eclairage intérieur LED (3000 K), avec fonctionnement automatique lors de l'ouverture et de la fermeture de porte.

Caractéristiques techniques

Répartition dynamique du froid. Dégivrage automatique avec évaporation de l'eau.
Système de fermeture Softclose de la porte intégré dans la charnière. 1 filtre à charbon actif pour les 2 zones climatiques.
Protection anti-UV.
Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement.
Sécurité enfants.

Caractéristiques

Capacité 48 bouteilles (bouteilles standard de 0,75 L).
6 clayettes pour bouteilles, dont 4 coulissantes.
Possibilité de placer des bouteilles magnum.
Eclairage LED.
Volume total 159 litres.

Consommations

Classe d'efficacité énergétique G sur une échelle de A à G.
Consommation énergétique 151 kWh/an.
Niveau sonore 32 dB (A) re 1 pW.

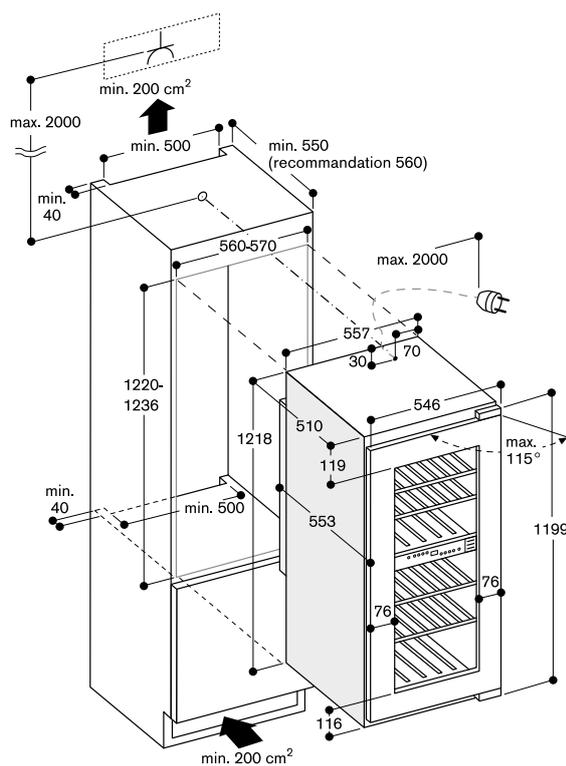
Conseils d'installation

Charnière pantographe.
Charnières à droite, réversibles.
Pieds réglables en hauteur.
Angle d'ouverture de porte 115°, peut être bloqué à 90°.
Poids maxi. de l'habillage de porte 20 kg.
Épaisseur du panneau d'habillage: min. 16 mm / max. 22 mm.
La prise doit être prévue en dehors de la niche.
Pour une installation en Side-by-Side, chaque appareil doit être installé dans sa propre niche.
La cave à vin peut uniquement être combinée avec une seconde cave à vins ou un congélateur (RF 287 ou RF 282). Lors de la combinaison de la cave à vins avec d'autres appareils de froid (RC, RT, RF), il faut respecter une distance minimale de 150 mm entre les appareils pour éviter toute condensation. Pas de transport/utilisation au delà de 1500 m d'altitude.

Conseils d'installation complémentaires page 359.

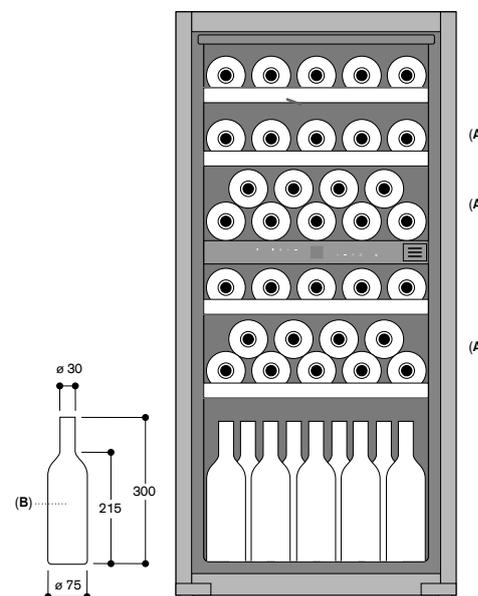
Valeurs de raccordement

Puissance totale absorbée : 0.130 kW.
Câble de raccordement 2.0 m avec prise.



Mesures en mm

Rangement des bouteilles



A : Zone appropriée pour le stockage de bouteilles magnum

B : 0,75 litres



RW 404 264 4.949 €
 Intégrable sous-plan,
 Porte vitrée avec cadre inox
 Largeur de la niche 60 cm,
 Hauteur de la niche 82 cm



Accessoires en option
RA 050 220 46.95 €
 Filtre à charbon actif
 de remplacement.
RA 097 600 280.95 €
 Accessoire d'installation
 en Side-by-Side de 2 caves à vin
 sous plan.

Cave à vin Série 200
RW 404

- 2 zones de climatisation avec contrôle séparé
- Température constante avec réglage précis de +5°C à +20°C
- Réglage du degré d'humidité
- Clayettes coulissantes en bois de hêtre et en aluminium
- Eclairage LED
- Système Softclose : fermeture douce et silencieuse de la porte
- Porte verrouillable
- Capacité 34 bouteilles
- Possibilité d'installation en Side-by-Side avec l'accessoire spécial

Bandeau de commande
 Contrôle électronique de la température avec affichage digital. Touches sensibles.
 Eclairage de présentation dans chaque zone climatique, réglable en continu. Eclairage intérieur LED (3000 K), avec fonctionnement automatique lors de l'ouverture et de la fermeture de porte.

Caractéristiques techniques
 Répartition dynamique du froid. Dégivrage automatique avec évaporation de l'eau.
 Système de fermeture Softclose de la porte intégré dans la charnière. 1 filtre à charbon actif pour les 2 zones climatiques. Protection anti-UV. Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement. Filtre à poussière, lavable au lave-vaisselle.

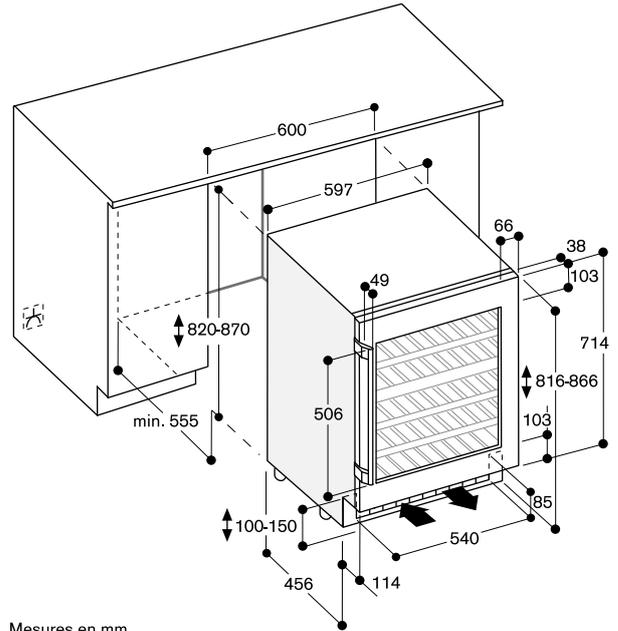
Caractéristiques
 Capacité 34 bouteilles (bouteilles standard de 0,75 L). 5 clayettes pour bouteilles, dont 3 coulissantes. Possibilité de placer des bouteilles magnum. Eclairage LED. Volume total 94 litres.

Consommations
 Classe d'efficacité énergétique G sur une échelle de A à G. Consommation énergétique 138 kWh/an. Niveau sonore 34 dB (A) re 1 pW.

Conseils d'installation
 Charnière pantographe. Charnières à droite, réversibles. Pieds réglables en hauteur. Angle d'ouverture de porte à 115°, peut être bloqué à 95°. En cas d'intégration à côté d'un mur, espace latéral requis côté charnières de 150 mm. La prise doit être prévue en dehors de la niche. Pas de transport/utilisation au delà de 1500 m d'altitude.

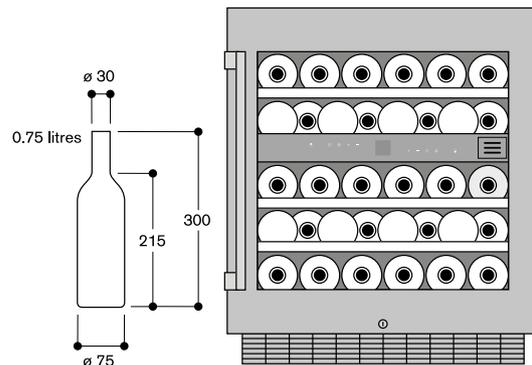
Conseils d'installation complémentaires page 359.

Valeurs de raccordement
 Puissance de raccordement totale 0.130 kW. Câble de raccordement 2.0 m avec prise.



Mesures en mm

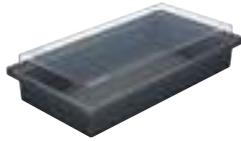
Rangement des bouteilles



Accessoires et accessoires spéciaux pour Combiné Réfrigérateur-Congélateur inox brossé foncé RVY 497

Références / Références online*

RA 430 100 / 17002456 50.95 €
Boîte de conservation
avec couvercle transparent.



RVA 438 040 143.95 €
Support de bouteille
en chêne massif avec connecteur
magnétique.



RA 450 012 / 17005583 116.95 €
Filtre à eau à charbon
actif pour système de filtration.
Pour RVY, RY, RB et RF.



RVA 450 220 22.95 €
Filtres à air
à charbon actif.
2 pièces.



RVA 421 922 2.267.95 €
Façades de portes
en inox brossé foncé, avec poignées
Pour RVY 497, épaisseur de façade
19 mm



RVA 428 922 2.267.95 €
Façades de portes
en inox brossé foncé, sans poignées
Pour RVY 497, épaisseur de façade
19 mm



Références / Références online*

RA 425 110 / 00663955 217.95 €
Poignée longue inox.
Avec 3 fixations, longueur 1131 mm,
profondeur 49 mm.
Intervalle de perçage entre chaque
fixation 554 mm.



RA 425 910 / 00688158 187.95 €
Poignée courte inox.
Pour RVY 497, RB 492 et RW 222.
Avec 2 fixations, longueur 810 mm,
profondeur 49 mm.
Intervalle de perçage entre chaque
fixation 787 mm.



RVA 460 000 38.95 €
Accessoire d'installation
Side-by-Side.
Pour RVY 497.



RVA 460 020 281.95 €
Accessoire d'installation
Side-by-Side rétrocompatible.
Nécessaire en cas d'installation d'un
RVY 497 en Side-by-Side avec un autre
appareil de froid Vario Série 400,
RY, RB, RC, RF ou RW.



RVA 460 900 221.95 €
Accessoire pour
remplacement d'une installation
side-by-side dans une niche non
modifiée.
Nécessaire lorsque RVY 497 (largeur
89,4 cm) est installé en side-by-side
dans une niche qui comprenait
auparavant une combinaison
d'appareils incluant un RY 492, RB 492
ou RC 492 (largeur 90,8 cm).



RVA 460 910 140.95 €
Accessoire pour
remplacement dans une niche unitaire
non modifiée.
Nécessaire lorsque RVY 497 (largeur
89,4 cm) remplace RY 492, RB 492
ou RC 492 (largeur 90,8 cm).



RA 460 030 / 00249516 152.95 €
Baguettes de connexion
verticales pour 2 x 2 panneaux
d'habillage
Pour combiné RB 492 (pour une
esthétique visuelle parfaite).



RVA 423 141 38.95 €
Baguettes latérales
de recouvrement, 3 mm.
2 pièces.



Accessoires et accessoires spéciaux pour appareils de froid Vario 400, Vario 200 et Série 200

Références / Références online*

RA 050 220 / 00632566 46.95 €
 Filtre charbon actif de remplacement.



RA 430 000 / 00173865 28.95 €
 Set de caches de vis (8 pièces).



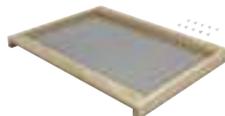
RA 430 100 / 17002456 50.95 €
 Boîte de conservation avec couvercle transparent, Anthracite.



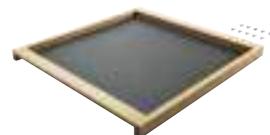
RA 448 220 / 11023630 72.95 €
 Bac à glaçons petit modèle, si installation RF avec ouverture de porte à 90°
 Le bac doit être mis en place avant de bloquer l'angle de la porte.



RA 492 160 / 11027881 320.95 €
 Plateau étagère amovible avec cadre en chêne
 Convient pour les décanteurs, carafes et bouteilles ouvertes
 Pour les appareils de 45,7 cm.



RA 492 660 / 11027882 364.95 €
 Plateau étagère amovible avec cadre en chêne
 Convient pour les décanteurs, carafes et bouteilles ouvertes
 Pour les appareils de 61 cm.



RA 493 060 / 11027883 79.95 €
 Présentoir en chêne et aluminium massif Anthracite pour la présentation d'une bouteille individuelle.
 Livré à l'unité.



RA 238 030 / 17005412 142.95 €
 Présentoir pour 1 bouteille, en bois d'érable huilé, avec connecteur magnétique intégré.



Références / Références online*

RA 097 600 / 17003098 280.95 €
 Accessoire d'installation en Side-by-Side de 2 caves à vin sous-plan



RA 420 010 / 12026780 280.95 €
 Serrure pour RW 414 / RW 466.



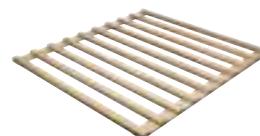
RA 260 000 / 17006776 46.95 €
 Charnières de support robustes
 Set de 2 charnières pour 1 porte.
 Pour RC/RF/RT 28* poids maxi de porte d'habillage 27 kg.
 Pour RB 28* poids maxi de porte d'habillage 24 kg.
 RB 28* nécessite 2 x RA 260 000.



RA 498 140 / 11032199 114.95 €
 Support en chêne pour le rangement des bouteilles sur le plateau de séparation des zones de climatisation.
 Pour appareil largeur 45,7 cm.



RA 498 640 / 11032200 142.95 €
 Support en chêne pour le rangement des bouteilles sur le plateau de séparation des zones de climatisation.
 Pour appareil largeur 61 cm.



Accessoires et accessoires spéciaux pour appareils de froid Vario 400, Vario 200 et Série 200

Références / Références online*

RA 421 110 / 17000684 **756.95 €**

Porte en inox
avec poignée.
Pour appareil largeur 45,7 cm.
Epaisseur de façade : 19 mm.



RA 428 110 / 00718381 **756.95 €**

Porte en inox
sans poignée.
Pour appareil largeur 45,7 cm.
Epaisseur de façade : 19 mm.



RA 421 111 / 17000685 **756.95 €**

Cadre de porte
inox avec poignée.
Pour appareil largeur 45,7 cm.
Charnières à gauche.
Epaisseur de façade : 19 mm.



RA 421 112 / 17000686 **756.95 €**

Cadre de porte
inox avec poignée.
Pour appareil largeur 45,7 cm.
Charnières à droite.
Epaisseur de façade : 19 mm.



Références / Références online*

RA 428 111 / 00718382 **756.95 €**

Cadre de porte
en inox, sans poignée.
Pour appareil largeur 45,7 cm.
Epaisseur de façade : 19 mm.



RA 421 610 / 17000688 **1.132.95 €**

Porte en inox
avec poignée.
Pour appareil largeur 61 cm.
Epaisseur de façade : 19 mm.



RA 428 610 / 00718383 **1.132.95 €**

Porte en inox
sans poignée.
Pour appareil largeur 61 cm.
Epaisseur de façade : 19 mm.



RA 421 611 / 00717482 **1.132.95 €**

Cadre de porte
inox avec poignée.
Pour appareil largeur 61 cm.
Charnières à gauche.
Epaisseur de façade : 19 mm.



Références / Références online*

RA 421 612 / 00718787 1.039.95 €
 Cadre de porte
 inox avec poignée.
 Pour appareil largeur 61 cm.
 Charnières à droite.
 Epaisseur de façade : 19 mm.



RA 428 611 / 00718384 1.132.95 €
 Cadre de porte
 inox sans poignée.
 Pour appareil largeur 61 cm.
 Epaisseur de façade : 19 mm.



RA 421 710 / 17000681 1.496.95 €
 Porte en inox
 avec poignée.
 Pour appareil largeur 76,2 cm.
 Epaisseur de façade : 19 mm.



RA 428 710 / 00718385 1.496.95 €
 Porte en inox
 sans poignée.
 Pour appareil largeur 76,2 cm.
 Epaisseur de façade : 19 mm.



Références / Références online*

RA 421 911 / 00718379 1.701.95 €
 Porte en inox
 avec poignée.
 Pour appareil largeur 91,4 cm.
 Epaisseur de façade : 19 mm.



RA 428 911 / 00718389 1.701.95 €
 Porte en inox
 sans poignée.
 Pour appareil largeur 91,4 cm.
 Epaisseur de façade : 19 mm.



RA 421 712 / 17000682 1.663.95 €
 Portes en inox
 avec poignée.
 Pour RB 472.
 Epaisseur de façade : 19 mm.



RA 428 712 / 00718386 1.663.95 €
 Portes en inox
 sans poignée.
 Pour RB 472.
 Epaisseur de façade : 19 mm.



Accessoires et accessoires spéciaux pour appareils de froid Vario 400, Vario 200 et Série 200

Références / Références online*

RA 421 910 1.889.95 €
Portes en inox
avec poignées.
Pour RB 492.
Épaisseur de façade de 19 mm.



RA 428 910 / 00718388 1.889.95 €
Portes en inox
sans poignée.
Pour RB 492.
Épaisseur de façade : 19 mm.



RA 221 311 / 17004824 722.95 €
Cadre de porte
en inox avec poignée.
Pour RW 282.
Épaisseur de façade 19 mm.



RA 221 211 / 17004823 555.95 €
Cadre de porte
en inox avec poignée.
Pour RW 222.
Épaisseur de façade 19 mm.



Références / Références online*

RA 425 110 / 00778518 217.95 €
Poignée longue
inox.
Avec 3 fixations, longueur 1131 mm,
profondeur 49 mm,
intervalle de perçage entre chaque
fixation 554 mm.



RA 425 710 / 00718845 173.95 €
Poignée courte
inox.
Pour RB 472, avec 2 fixations.
Longueur 658 mm, profondeur 49 mm,
intervalle de perçage entre chaque
fixation 637 mm.



RA 425 910 / 00778517 187.95 €
Poignée courte
inox.
Pour RVY 497, RB 492 et RW 222,
avec 2 fixations.
Longueur 810 mm, profondeur 49 mm,
intervalle de perçage entre chaque
fixation 787 mm.



RA 450 012 / 17005583 116.95 €
Filtre à eau
à charbon actif pour système
de filtration.
Pour RVY, RY, RB et RF.



RA 460 000 / 20000252 189.95 €
Accessoire
d'installation pour montage "side by side".
N'est pas nécessaire si l'espace entre
les appareils est supérieur à 160 mm.
Accessoire livré de série pour RF et RW.



RA 460 013 / 00719089 437.95 €
Feuille thermique
230 V.
Nécessaire si la distance entre les
appareils installés côte à côte est
comprise entre 16 mm et 160 mm,
ainsi que dans toutes les configurations
d'installation dans un environnement
humide.
N'est pas nécessaire si les appareils
sont séparés d'au moins 160 mm.



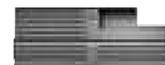
RA 460 020 / 00249515 152.95 €
Baguette de
connexion
verticale pour 2 panneaux d'habillage
(pour une esthétique visuelle parfaite).



RA 460 030 / 00249516 152.95 €
Baguettes de
connexion
verticales pour 2 x 2 panneaux
d'habillage pour combiné RB/RY 492
(pour une esthétique visuelle parfaite).



RA 464 111 / 00779161 240.95 €
Grille de
ventilation inox
Pour appareil largeur 45,7 cm.



RA 464 113 / 20001862 255.95 €
Grille de
ventilation inox
Pour appareil largeur 45,7 cm avec
filtre à eau intégré.



Références / Références online*

RA 464 611 / 00718391 306.95 €

Grille de ventilation inox
Pour appareil largeur 61 cm.



RA 464 616 / 20001863 306.95 €

Grille de ventilation inox
Pour appareil largeur 61 cm avec filtre à eau intégré.



RA 464 711 / 00718396 342.95 €

Grille de ventilation inox
Pour appareil largeur 76,2 cm.



RA 464 714 / 23001175 356.95 €

Grille de ventilation inox
Pour appareil largeur 76,2 cm avec filtre à eau intégré.



RA 464 713 / 23001254 356.95 €

Grille de ventilation inox
Pour RB 472.



RA 464 913 401.95 €

Grille de ventilation inox
Pour RB 492.



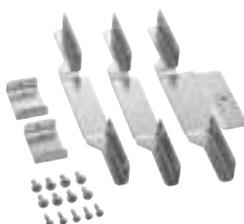
RA 464 911 / 00718399 386.95 €

Grille de ventilation inox
Pour appareil largeur 91,4 cm.



RA 097 600 / 17003098 280.95 €

Accessoire d'installation en Side-by-Side de 2 caves à vin sous-plan.



RA 420 010 / 12026780 280.95 €

Serrure pour RW 414 / RW 466.



RA 260 000 / 17006776 46.95 €

Charnières de support robustes
Set de 2 charnières pour 1 porte.
Pour RC/RF/RT 28* poids maxi de porte d'habillage 27 kg.
Pour RB 28* poids maxi de porte d'habillage 24 kg.
RB 28* nécessite 2 x RA 260 000.



Références / Références online*

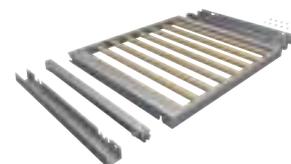
RA 491 161 / 11032154 328.95 €

Clayette à bouteilles entièrement extractible avec rails télescopiques masqués, en chêne et aluminium massif Anthracite
Pour appareil largeur 45,7 cm.



RA 491 661 / 11032155 328.95 €

Clayette à bouteilles entièrement extractible avec rails télescopiques masqués, en chêne et aluminium massif Anthracite
Pour appareil largeur 61 cm.



RA 423 140 / 23001033 43.95 €

Baguettes de recouvrement, longues.



RA 423 340 / 00778069 43.95 €

Baguettes de recouvrement, 2 pièces, pour RB.



Accessoires pour Froid Vario Série 400



| Type d'appareil | Réfrigérateur-congélateur | Réfrigérateur-congélateur | Réfrigérateur |
|---|---------------------------|---------------------------|---------------|
| | RB 492 305 | RB 472 305 | RC 492 305 |
| Porte/ Cadre de porte | | | |
| Porte en inox avec poignée, épaisseur de façade 19 mm | RA 421 910 | RA 421 712 | RA 421 911 |
| Porte en inox sans poignée, épaisseur de façade 19 mm | RA 428 910 | RA 428 712 | RA 428 911 |
| Cadre de porte en inox avec poignée, charnière gauche, épaisseur de façade 19 mm | | | |
| Cadre de porte en inox avec poignée, charnière droite, épaisseur de façade 19 mm | | | |
| Cadre de porte en inox sans poignée, épaisseur de façade 19 mm | | | |
| RA 420 010 Serrure RW 414 et RW 466 | | | |
| Grille de ventilation | | | |
| Inox | RA 464 913 | RA 464 713 | RA 464 911 |
| Aménagement Cave à vin | | | |
| Clayette sortie totale en bois de chêne et aluminium massif Anthracite | | | |
| Plateau étagère amovible en bois de chêne pour bouteilles ouvertes et carafes à décanter | | | |
| Présentoir pour bouteille en bois de chêne et aluminium massif Anthracite, à l'unité | | | |
| Support en bois de chêne pour rangement pratique des bouteilles sur le plateau de séparation | | | |
| RA 430 000 Set de caches noirs pour vis, 8 pièces. | | | |
| Poignées | | | |
| RA 425 110 Poignée longue inox, avec 3 blocs-poignées, longueur 1131 mm, profondeur 49 mm, intervalle de perçage 554 mm. | • | • | • |
| RA 425 710 Poignée courte inox, avec 2 blocs-poignées, longueur 658 mm, profondeur 49 mm, intervalle de perçage 637 mm. Pour RB 472. | | • | |
| RA 425 910 Poignée courte inox, avec 2 blocs-poignées, longueur 810 mm, profondeur 49 mm, intervalle de perçage 787 mm. Pour RVY 497, RB 492 et RW 222. | • | | |
| Accessoires | | | |
| RA 430 100 Boite de stockage avec couvercle transparent, anthracite | • | • | • |
| RA 448 220 Bac à glaçons petit modèle pour installation avec angle d'ouverture de porte à 90° | | | |
| RA 450 012 Filtre à charbon actif pour le système de filtre à eau | • | • | • |
| ET 636 458 Filtre à charbon actif (pièce détachée) | • | • | • |

Accessoires pour Froid Vario Série 400



| Type d'appareil | Cave à vin | Cave à vin | Cave à vin | Cave à vin |
|---|------------|------------|------------|------------|
| | RW 466 365 | RW 414 365 | RW 466 305 | RW 414 305 |
| Porte / Cadre de porte | | | | |
| Porte en inox avec poignée, épaisseur de façade 19 mm | | | RA 421 610 | RA 421 110 |
| Porte en inox sans poignée, épaisseur de façade 19 mm | | | RA 428 610 | RA 428 110 |
| Cadre de porte en inox avec poignée, charnière gauche, épaisseur de façade 19 mm | RA 421 611 | RA 421 111 | | |
| Cadre de porte en inox avec poignée, charnière droite, épaisseur de façade 19 mm | RA 421 612 | RA 421 112 | | |
| Cadre de porte en inox sans poignée, épaisseur de façade 19 mm | RA 428 611 | RA 428 111 | | |
| RA 420 010 Serrure pour RW 414 et RW 466 | • | • | • | • |
| Grille de ventilation | | | | |
| Inox | RA 464 611 | RA 464 111 | RA 464 611 | RA 464 111 |
| Aménagement Cave à vin | | | | |
| Clayette sortie totale en chêne et aluminium massif Anthracite | RA 491 661 | RA 491 161 | RA 491 661 | RA 491 161 |
| Plateau étagère amovible en bois de chêne pour bouteilles ouvertes et carafes à décanter | RA 492 660 | RA 492 160 | RA 492 660 | RA 492 160 |
| Présentoir pour bouteille en bois de chêne et aluminium massif Anthracite, à l'unité | RA 493 060 | RA 493 060 | RA 493 060 | RA 493 060 |
| Support bouteilles en bois de chêne pour rangement pratique des bouteilles sur le plateau de séparation | RA 498 640 | RA 498 140 | RA 498 640 | RA 498 140 |
| RA 430 000 Set de caches noirs pour vis, 8 pièces. | • | • | • | • |
| Poignées | | | | |
| RA 425 110 Poignée longue inox, avec 3 blocs-poignées, longueur 1131 mm, profondeur 49 mm, intervalle de perçage 554 mm. | • | • | • | • |
| RA 425 710 Poignée courte inox, avec 2 blocs-poignées, longueur 658 mm, profondeur 49 mm, intervalle de perçage 637 mm. Pour RB 472. | | | | |
| RA 425 910 Poignée courte inox, avec 2 blocs-poignées, longueur 810 mm, profondeur 49 mm, intervalle de perçage 787 mm. Pour RVY, RB 492 et RW 222. | | | | |
| Accessoires | | | | |
| RA 430 100 Boite de stockage avec couvercle transparent, anthracite | | | | |
| RA 448 220 Bac à glaçons petit modèle pour installation avec angle d'ouverture de porte à 90° | | | | |
| RA 450 012 Filtre à charbon actif pour le système de filtre à eau | | | | |
| ET 636 458 Filtre à charbon actif (pièce détachée) | • | • | • | • |



| Réfrigérateur | Réfrigérateur | Congélateur | Congélateur | Congélateur | Congélateur |
|---------------|---------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
|---------------|---------------|-------------|-------------|-------------|-------------|

| | | | | | |
|------------|------------|------------|------------|------------|------------|
| RC 472 305 | RC 462 305 | RF 471 306 | RF 461 306 | RF 411 306 | RF 410 304 |
|------------|------------|------------|------------|------------|------------|

| | | | | | |
|------------|------------|------------|------------|------------|------------|
| RA 421 710 | RA 421 610 | RA 421 710 | RA 421 610 | RA 421 110 | RA 421 110 |
|------------|------------|------------|------------|------------|------------|

| | | | | | |
|------------|------------|------------|------------|------------|------------|
| RA 428 710 | RA 428 610 | RA 428 710 | RA 428 610 | RA 428 110 | RA 428 110 |
|------------|------------|------------|------------|------------|------------|

| | | | | | |
|------------|------------|------------|------------|------------|------------|
| RA 464 711 | RA 464 611 | RA 464 714 | RA 464 616 | RA 464 113 | RA 464 111 |
|------------|------------|------------|------------|------------|------------|

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| • | • | • | • | • | • |
|---|---|---|---|---|---|

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| • | • | • | • | • | • |
|---|---|---|---|---|---|

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| • | • | • | • | • | • |
|---|---|---|---|---|---|

Accessoires spéciaux pour Combiné réfrigérateur-congélateur en inox brossé foncé RVY 497



| | | |
|---|---|-----------------------------------|
| Type d'appareil | | Combiné réfrigérateur-congélateur |
| | | RVY 497 190 |
| Panneaux de portes | | |
| Panneaux de porte en inox brossé foncé avec poignées, épaisseur de panneau 19 mm. | | RVA 421 922 |
| Panneaux de porte en inox brossé foncé sans poignées, épaisseur de panneau 19 mm. | | RVA 428 922 |
| Poignées | | |
| RA 425 110 | Poignée longue, inox, avec 3 fixations, longueur 1.131 mm, profondeur 49 mm, intervalle de perçage 554 mm. | • |
| RA 425 910 | Poignée courte, inox, pour RVY 497, RB 492 et RW 222 avec 2 fixations, longueur 810 mm, profondeur 49 mm, intervalle de perçage 787 mm. | • |
| Accessoires | | |
| RA 430 100 | Boîte de conservation avec couvercle transparent, anthracite | • |
| RVA 438 040 | Support de bouteille en chêne massif avec connecteur magnétique | • |
| RA 450 012 | Filtre à eau à charbon actif pour le système de filtration intégrée | • |
| RVA 450 220 | Filtre à air à charbon actif | • |
| ACLETHST10 | Absorbeur d'éthylène - kit de démarrage | • |
| ACLETHRF10 | Absorbeur d'éthylène - kit de recharge | • |



| Type d'appareil | | Combiné réfrigérateur-congélateur |
|---|--|-----------------------------------|
| Tout intégrable | | RVY 497 190 |
| Dimensions | | |
| Dimensions de l'appareil L x H x P | | (cm) 89,4 x 212,3 x 60,8 |
| Dimensions de la niche L x H x P | | (cm) 90,0 x 213,4 x 61 |
| Profondeur, y compris le dégagement du mur | | (cm) 61 |
| Poids net | | (kg) 217,7 |
| Poids brut | | (kg) 238 |
| Poids maximum chargé | | (kg) 583,6 |
| Dimensions appareil emballé L x H x P | | (cm) 97,6 x 227 x 76 |
| Type et configuration | | |
| Réfrigérateur / Congélateur | | •/• |
| Tiroir fraîcheur proche 0°C / Tiroir froid intensif | | •/• |
| Charnière de porte droite / gauche / réversible | | •/•/- |
| Panneaux de porte en inox brossé foncé | | ◦ |
| Volume / Consommation | | |
| Volume total | | (l) 577 |
| – volume des compartiments de réfrigération | | (l) 380 |
| – volume du congélateur | | (l) 197 |
| Classe d'efficacité énergétique | | |
| Consommation énergétique quotidienne | | (kWh/24h) 0,75 |
| Consommation énergétique annuelle | | (kWh) 275 |
| Niveau sonore | | (dB (A) re 1 pW) 39 |
| Efficacité énergétique du niveau sonore | | C |
| Classe climatique | | SN – T |
| Utilisations | | |
| Ecran TFT sensible | | • |
| Ouverture assistée pour porte et tiroir | | • |
| Affichage texte clair | | (Nb de langues) 42 |
| Caractéristiques | | |
| Glaçons : Distributeur d'eau et de glaçons / glace pilée / eau | | •/-/-/- |
| Compartiments fraîcheur avec contrôle de la température et de l'humidité | | (Nb) 2 |
| Zone de température / zone climatique | | (Nb) 5 |
| Température réglable au degré près | | • |
| Technologie No-Frost | | • |
| Dégivrage automatique : réfrigérateur et congélateur | | •/• |
| Filtre à charbon actif | | 2 |
| Intérieur en inox brossé foncé | | • |
| Mode vacances | | • |
| Dysfonctionnement, signal d'avertissement visuel/sonore | | •/• |
| Ouverture de la porte, signal d'avertissement visuel/sonore ou indication de verrouillage de la porte | | -/• |
| Services numériques (Home Connect) sans fil via WiFi. ³ | | • |
| Réfrigérateur | | |
| Super réfrigération | | • |
| Répartition dynamique du froid | | • |
| Niveaux de stockage | | (Nb) 3 |
| Bacs / tiroirs à l'intérieur | | (Nb) 3 |
| Compartiments dans la contre-porte | | (Nb) 6 |
| Compartiments à œufs | | (Nb d'œufs) 18 |
| Congélateur | | |
| Super congélation | | • |
| Capacité de congélation | | (kg/24h) 10 |
| Autonomie en cas de coupure de courant | | (hrs) 13 |
| Niveaux de stockage | | (Nb) – |
| Paniers, compartiments, tiroirs intérieurs | | (Nb) 3 |
| Compartiments dans la contre porte | | (Nb) – |
| Bac à glaçons / distributeur de glaçons | | (Nb) 1 |
| Filtre à charbon actif | | ◦ |
| Raccordement | | |
| Puissance totale | | (kW) 0,200 |
| Raccordement direct à l'eau | | • |

• Equipement de série. – Non disponible. ◦ Accessoires spéciaux.

¹ La consommation effective dépend de l'utilisation et de l'emplacement de l'appareil.

² L'appareil fonctionne correctement dans les limites de température ambiante définies dans les classes climatiques suivantes : SN-ST (+10 °C à +38 °C), SN-T (+10 °C à +43 °C).

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

Froid Vario Série 400



| Type d'appareil | | Réfrigérateur- Congélateur | Réfrigérateur- Congélateur | Réfrigérateur | Réfrigérateur |
|--|-----------------|-------------------------------|-------------------------------|---------------------|---------------------|
| Tout intégrable / intégrable | | RB 492 305 | RB 472 305 | RC 492 305 | RC 472 305 |
| Dimensions | | | | | |
| Dimension de l'appareil L x H x P | (cm) | 90,8 x 212,5 x 60,8 | 75,6 x 212,5 x 60,8 | 90,8 x 212,5 x 60,8 | 75,6 x 212,5 x 60,8 |
| Dimension de la niche L x H x P | (cm) | 91,4 x 213,4 x 61 | 76,2 x 213,4 x 61 | 91,4 x 213,4 x 61 | 76,2 x 213,4 x 61 |
| Profondeur, dégagement du mur inclus | (cm) | 61 | 61 | 61 | 61 |
| Poids net | (kg) | 226 | 203 | 205 | 182 |
| Poids brut | (kg) | 244 | 219 | 223 | 198 |
| Poids maximum chargé | (kg) | 616 | 433 | 564 | 564 |
| Dimensions appareil emballé L x H x P | (cm) | 100 x 226 x 75 | 85 x 226 x 75 | 100 x 230 x 75 | 85 x 226 x 75 |
| Type et configuration | | | | | |
| Réfrigérateur / congélateur / cave à vin | | •/•/- | •/•/- | •/-/- | •/-/- |
| Zone fraîcheur 0°C / Zone fraîcheur proche de 0°C / Zone fraîcheur | | -/•/• | -/•/• | •/-/• | •/-/• |
| Tout intégrable / intégrable / sous-plan / pose-libre | | •/-/-/- | •/-/-/- | •/-/-/- | •/-/-/- |
| Charnière de porte droite / gauche / reversible | | •/-/• | •/-/• | •/-/• | •/-/• |
| Porte vitrée | | - | - | - | - |
| Entièrement carrossé / habillage de porte | | -/° | -/° | -/° | -/° |
| Volume / Consommation | | | | | |
| Volume total | (l) | 555 | 452 | 579 | 467 |
| - Volume total des compartiments de réfrigération | (l) | 389 | 316 | - | - |
| - Volume réfrigérateur | (l) | - | - | 494 | 398 |
| - Volume zone fraîcheur / Zone fraîcheur proche de 0°C | (l) | - | - | 85 | 69 |
| - Volume congélateur | (l) | 166 | 136 | - | - |
| Capacité de stockage : bouteille de 0,75 l | (nb) | - | - | - | - |
| Classe d'efficacité énergétique | | | | | |
| Consommation énergétique quotidienne ¹ | (kWh/24h) | 0,893 | 0,809 | 0,498 | 0,454 |
| Consommation énergétique annuelle ¹ | (kWh) | 326 | 295 | 182 | 166 |
| Niveau sonore | (dB(A)re1pW) | 42 | 42 | 40 | 40 |
| Efficacité énergétique du niveau sonore | | D | D | C | C |
| Classe climatique ² | | SN-T | SN-T | SN-T | SN-T |
| Utilisations | | | | | |
| Ecran TFT sensitif | | • | • | • | • |
| Ouverture assistée pour porte et tiroir | | • | • | • | • |
| Affichage texte clair | (Nb de langues) | 52 | 52 | 52 | 52 |
| Caractéristiques | | | | | |
| Glaçons : distributeur d'eau et de glaçon / glace pilée / eau | | •/-/-/- | •/-/-/- | -/-/-/- | -/-/-/- |
| Zone fraîcheur avec contrôle de température | (nb) | • | • | • | • |
| Zone fraîcheur avec contrôle d'humidité | (nb) | • | • | • | • |
| Zone de température / zone climatique | (nb) | 4 | 4 | 3 | 3 |
| Affichage de température à l'intérieur de l'appareil / en façade | | •/- | •/- | •/- | •/- |
| Réglage de la température au degré près | | • | • | • | • |
| Technologie No-Frost | | • | • | • | • |
| Dégivrage automatique : réfrigérateur / zone fraîcheur / congélateur | | •/•/• | •/•/• | •/•/- | •/•/- |
| Eclairage de présentation | (nb) | - | - | - | - |
| Verrouillage | | - | - | - | - |
| Contrôle d'humidité | | - | - | - | - |
| Filtre à charbon actif | | • | • | • | • |
| Système de stockage anti-vibration | | - | - | - | - |
| Protection UV | | - | - | - | - |
| Intérieur inox | | • | • | • | • |
| Mode vacances | | • | • | - | - |
| Témoin visuel / alarme sonore de dysfonctionnement | | •/• | •/• | •/• | •/• |
| Témoin d'ouverture de porte / alarme sonore ou indication sur la porte en cas de porte ouverte | | -/• | -/• | -/• | -/• |
| Module WiFi intégré pour les services mode digital (Home Connect) ³ | | • | • | • | • |
| Réfrigérateur / Zone fraîcheur | | | | | |
| Super réfrigération | | • | • | • | • |
| Répartition dynamique du froid | | • | • | • | • |
| Niveau de stockage | (nb) | 3 | 3 | 4 | 4 |
| Bacs / tiroirs à l'intérieur | (nb) | 2 | 2 | 3 | 3 |
| Compartiment dans la contre-porte | (nb) | 3 | 3 | 3 | 4 |
| Casiers à œufs | (nb d'œufs) | 18 | 18 | 18 | 18 |
| Cave à vin | | | | | |
| Nombre maximum de niveaux de stockage | | - | - | - | - |
| Etagères à bouteilles totalement extractibles / extractibles | | - | - | - | - |
| Etagères totalement extractibles / extractibles / amovibles | | - | - | - | - |
| Stockage de Magnums | | - | - | - | - |
| Stockage de décanteurs, bouteilles ouvertes, et cave à cigares | | - | - | - | - |
| Congélation | | | | | |
| Super congélation | | • | • | - | - |
| Capacité de congélation | (kg/24 h) | 14 | 14 | - | - |
| Autonomie en cas de coupure de courant | (hrs) | 13 | 13 | - | - |
| Niveaux de stockage | (nb) | - | - | - | - |
| Paniers, compartiments, tiroirs intérieurs | (nb) | 2 | 2 | - | - |
| Compartiments dans la contre-porte | (nb) | - | - | - | - |
| Bac à glaçons / distributeur à glaçons | (nb) | 1 | 1 | - | - |
| Filtre à charbon actif pour le système filtre à eau | | ° | ° | - | - |
| Raccordement | | | | | |
| Puissance totale | (kW) | 0,300 | 0,300 | 0,300 | 0,300 |
| Raccordement direct à l'eau | | • | • | - | - |

• Equipement de série. - Non disponible. ° Accessoires spéciaux.

¹ Consommation effective, dépend de l'utilisation de l'appareil et / ou de sa localisation.



| Réfrigérateur | Congélateur | Congélateur | Congélateur | Congélateur | Cave à vin | Cave à vin | Cave à vin | Cave à vin |
|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|
| RC 462 305 | RF 471 306 | RF 461 306 | RF 411 306 | RF 410 304 | RW 466 365 | RW 414 365 | RW 466 305 | RW 414 305 |
| 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 | 45,1 x 212,5 x 60,8 | 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 |
| 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 | 45,7 x 213,4 x 61 | 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 |
| 61 | 61 | 61 | 61 | 61 | 61 | 61 | 61 | 61 |
| 163 | 182 | 158 | 130 | 135 | 165 | 140 | 159 | 139 |
| 178 | 199 | 173 | 143 | 148 | 179 | 152 | 173 | 152 |
| 555 | 483 | 401 | 300 | 300 | 571 | 377 | 571 | 377 |
| 70 x 226 x 74 | 85 x 226 x 75 | 70 x 226 x 75 | 55 x 226 x 75 | 55 x 226 x 75 | 70 x 226 x 75 | 55 x 226 x 75 | 70 x 226 x 75 | 55 x 226 x 75 |
| •/-/- | -/•/- | -/•/- | -/•/- | -/•/- | -/-/• | -/-/• | -/-/• | -/-/• |
| •/-/• | -/-/- | -/-/- | -/-/- | -/-/- | -/-/- | -/-/- | -/-/- | -/-/- |
| •/-/-/- | •/-/-/- | •/-/-/- | •/-/-/- | •/-/-/- | •/-/-/- | •/-/-/- | •/-/-/- | •/-/-/- |
| •/-/• | -/•/• | -/•/• | -/•/• | -/•/• | •/-/• | •/-/• | •/-/• | •/-/• |
| - | - | - | - | - | • | • | - | - |
| -/° | -/° | -/° | -/° | -/° | -/° | -/° | -/° | -/° |
| 357 | 445 | 344 | 240 | 240 | 370 | 272 | 370 | 272 |
| - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 305 | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 52 | - | - | - | - | - | - | - | - |
| - | 445 | 344 | 240 | 240 | - | - | - | - |
| - | - | - | - | - | 99 | 70 | 99 | 70 |
| | | | | | | | | |
| 0,410 | 0,791 | 0,700 | 0,607 | 0,607 | 0,425 | 0,396 | 0,354 | 0,330 |
| 150 | 321 | 284 | 246 | 246 | 155 | 145 | 129 | 120 |
| 40 | 42 | 42 | 42 | 42 | 42 | 42 | 42 | 42 |
| C | D | D | D | D | D | D | D | D |
| SN-T | SN - T | SN-T |
| • | • | • | • | • | • | • | • | • |
| • | • | • | • | • | • | • | • | • |
| 52 | 52 | 52 | 52 | 52 | 52 | 52 | 52 | 52 |
| -/-/-/- | •/-/-/- | •/-/-/- | •/-/-/- | -/-/-/- | -/-/-/- | -/-/-/- | -/-/-/- | -/-/-/- |
| • | - | - | - | - | - | - | - | - |
| • | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 3 | 1 | 1 | 1 | 1 | 3 | 2 | 3 | 2 |
| •/- | •/- | •/- | •/- | •/- | •/- | •/- | •/- | •/- |
| • | • | • | • | • | • | • | • | • |
| • | • | • | • | • | • | • | • | • |
| •/•/- | -/-/• | -/-/• | -/-/• | -/-/• | •/-/- | •/-/- | •/-/- | •/-/- |
| - | - | - | - | - | 5 | 5 | 5 | 5 |
| - | - | - | - | - | ° | ° | ° | ° |
| - | - | - | - | - | • | • | • | • |
| • | - | - | - | - | • | • | • | • |
| - | - | - | - | - | • | • | • | • |
| • | • | • | • | • | • | • | • | • |
| - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| •/• | •/• | •/• | •/• | •/• | •/• | •/• | •/• | •/• |
| -/• | -/• | -/• | -/• | -/• | -/• | -/• | -/• | -/• |
| • | • | • | • | • | • | • | • | • |
| • | - | - | - | - | - | - | - | - |
| • | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 4 | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 3 | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 4 | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 18 | - | - | - | - | - | - | - | - |
| - | - | - | - | - | 12 | 13 | 12 | 13 |
| - | - | - | - | - | • | • | • | • |
| - | - | - | - | - | ° | ° | ° | ° |
| - | - | - | - | - | • | • | • | • |
| - | - | - | - | - | ° | ° | ° | ° |
| - | • | • | • | • | - | - | - | - |
| - | 23 | 19 | 16 | 16 | - | - | - | - |
| - | 10 | 7 | 6 | 6 | - | - | - | - |
| - | 5 | 5 | 5 | 5 | - | - | - | - |
| - | 2 | 2 | 2 | 2 | - | - | - | - |
| - | 4 | 4 | 4 | 4 | - | - | - | - |
| - | 1 | 1 | 1 | 1 | - | - | - | - |
| - | ° | ° | ° | ° | - | - | - | - |
| 0,300 | 0,300 | 0,300 | 0,300 | 0,300 | 0,300 | 0,300 | 0,300 | 0,300 |
| - | • | • | • | - | - | - | - | - |

² L'appareil fonctionne correctement dans les limites de températures ambiantes définies par la classe climatique SN-ST (+10°C à +38°C) et SN-T (+10°C à +43°C).

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

Caves à vin



| Type d'appareil | | Cave à vin | Cave à vin | Cave à vin |
|--|--------------|-------------------|---------------------|-------------------|
| Tout intégrable / intégrable | | RW 282 263 | RW 222 263 | |
| Inox avec porte vitrée | | | | RW 404 264 |
| Dimensions | | | | |
| Dimension de l'appareil L x H x P | (cm) | 55,7 x 177 x 55,3 | 55,7 x 121,8 x 55,3 | 59,7 x 82-87 x 57 |
| Dimension de le niche L x H x P | (cm) | 56 x 177,2 x 55 | 56 x 122 x 55 | 60 x 82-87 x 58 |
| Profondeur, dégagement du mur inclus | (cm) | 55 | 55 | 58 |
| Poids net | (kg) | 89 | 64 | 52 |
| Poids brut | (kg) | 101 | 74 | 56 |
| Dimensions appareil emballé L x H x P | (cm) | 64 x 190 x 64 | 64 x 139 x 64 | 66 x 87 x 69 |
| Type et configuration | | | | |
| Réfrigération / congélation / cave à vin | | -/-• | -/-• | -/-• |
| Zone fraîcheur 0°C / Zone fraîcheur proche de 0°C / Zone fraîcheur | | -/-/- | -/-/- | -/-/- |
| Tout intégrable / intégrable / sous-plan / pose-libre | | •/-/-/- | •/-/-/- | -/-/•/- |
| Charnière de porte droite / gauche / reversible | | •/-/• | •/-/• | •/-/• |
| Entièrement carrossé / habillage de porte | | -/- | -/- | -/- |
| Volume / Consommation | | | | |
| Volume total | (l) | 254 | 159 | 94 |
| Capacité de stockage : bouteille de 0,75 l | (nb) | 80 | 48 | 34 |
| Classe d'efficacité énergétique | | | | |
| Consommation énergétique quotidienne ¹ | (kWh/24h) | 0,444 | 0,414 | 0,378 |
| Consommation énergétique annuelle ¹ | (kWh) | 162 | 151 | 138 |
| Niveau sonore | (dB(A)re1pW) | 32 | 32 | 34 |
| Efficacité énergétique du niveau sonore | | B | B | B |
| Classe climatique ² | | SN-ST | SN-ST | SN-ST |
| Caractéristiques | | | | |
| Zone de température / zone climatique | (No.) | 2 | 2 | 2 |
| Affichage de la température intérieur / en façade | | •/- | •/- | •/- |
| Réglage de la température au degré près | | • | • | • |
| Dégivrage automatique : réfrigérateur / zone fraîcheur / congélateur | | •/-/- | •/-/- | •/-/- |
| Eclairage de présentation | | • | • | • |
| Serrure | | - | - | • |
| Contrôle d'humidité | | • | • | • |
| Filtre à charbon actif | | • | • | • |
| Système de stockage anti-vibration | | • | • | • |
| Protection UV | | • | • | • |
| Témoin visuel / alarme sonore de dysfonctionnement | | •/- | •/- | •/- |
| Témoin d'ouverture de porte / alarme sonore ou indication sur la porte en cas de porte ouverte | | •/• | •/• | •/• |
| Module WiFi intégré pour les services mode digital (Home Connect) ³ | | - | - | - |
| Zone fraîcheur | | | | |
| Répartition dynamique du froid | | • | • | • |
| Cave à vin | | | | |
| Nombre maximum de niveaux de stockage | | 10 | 6 | 5 |
| Etagères à bouteilles totalement extractibles / extractibles | | -/• | -/• | -/• |
| Etagères totalement extractibles / extractibles | | -/- | -/- | -/- |
| Stockage de Magnums | | • | • | • |
| Stockage de décanteurs, bouteilles ouvertes, et cave à cigares | | - | - | - |
| Raccordement | | | | |
| Puissance totale | (kW) | 0,13 | 0,13 | 0,13 |
| Raccordement direct à l'eau | | - | - | - |

• Equipement de série. – Non disponible.

¹ Consommation effective, dépend de l'utilisation de l'appareil et / ou de sa localisation.

² L'appareil fonctionne correctement dans les limites de températures ambiantes définies par la classe climatique SN-ST (+10°C à +38°C) et SN-T (+10°C à +43°C).

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



| Type d'appareil | | Combiné réfrigérateur-congélateur | Combiné réfrigérateur-congélateur | Réfrigérateur | Congélateur |
|---|------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|---------------------|---------------------|
| Tout intégrable / intégrable | | RB 289 300 | RT 289 370 | RC 289 370 | RF 287 370 |
| Dimensions | | | | | |
| Dimensions L x H x P | (cm) | 55,8 x 177,2 x 54,5 | 55,8 x 177,2 x 54,5 | 55,8 x 177,2 x 54,5 | 55,8 x 177,2 x 54,5 |
| Dimensions de la niche L x H x P | (cm) | 56 x 177,5 x 55 | 56 x 177,5 x 55 | 56 x 177,5 x 55 | 56 x 177,5 x 55 |
| Profondeur,dégagement du mur inclus | (cm) | 55 | 55 | 55 | 55 |
| Poids net | (kg) | 76 | 71 | 72 | 64 |
| Poids brut | (kg) | 81 | 76 | 77 | 70 |
| Dimension appareil emballé L x H x P | (cm) | 62 x 184 x 64 | 62 x 184 x 64 | 62 x 184 x 64 | 62 x 184 x 64 |
| Type et configuration | | | | | |
| Réfrigérateur / Congélateur / Cave à vin | | •/•/- | •/•/- | •/-/- | -/•/- |
| Zone fraîcheur 0°C / Zone fraîcheur proche 0°C / Zone fraîcheur | | -/•/- | -/•/- | -/•/- | -/-/- |
| Tout intégrable / intégrable / sous-plan / pose-libre | | •/-/- | •/-/- | •/-/- | •/-/- |
| Charnière de porte droite / gauche / réversible | | •/-/• | •/-/• | •/-/• | -/•/• |
| Entièrement carrossé / porte(s) habillé(s) | | -/- | -/- | -/- | -/- |
| Volume / consommation | | | | | |
| Volume total | (l) | 223 | 269 | 289 | 212 |
| - Volume réfrigérateur | (l) | 101 | 171 | 206 | - |
| - Volume zone fraîcheur proche 0°C / Zone fraîcheur | (l) | 55 | 83 | 83 | - |
| - Volume congélateur | (l) | 67 | 15 | - | 212 |
| Classe d'efficacité énergétique | | | | | |
| Consommation énergétique quotidienne ¹ | (kWh/24h) | 0,550 | 0,504 | 0,328 | 0,580 |
| Consommation énergétique annuelle ¹ | (kWh) | 201 | 184 | 120 | 235 |
| Niveau sonore | (dB (A) re 1 pW) | 37 | 36 | 36 | 35 |
| Efficacité énergétique du niveau sonore | | C | C | C | B |
| Classe climatique ² | | SN-T | SN-T | SN-T | SN-T |
| Caractéristiques | | | | | |
| Distributeur d'eau et de glace : glaçons/glace pilée/eau | | -/-/- | -/-/- | -/-/- | -/-/- |
| Tiroir fraîcheur avec contrôle d'humidité | (nb) | • | • | • | - |
| Zone de température / Zone climatique | (nb) | 4 | 4 | 3 | 1 |
| Affichage de température à l'intérieur de l'appareil / en façade | | •/- | •/- | •/- | •/- |
| Réglage de la température au degrés près | | • | • | • | • |
| Technologie No-Frost | | • | - | - | • |
| Dégivrage automatique : réfrigérateur / zone fraîcheur / congélateur | | •/•/• | •/•/- | •/•/- | -/-/• |
| Filtre à charbon actif | | - | - | - | - |
| Mode vacances | | • | - | - | - |
| Témoin visuel / alarme sonore de dysfonctionnement | | •/• | •/• | •/• | •/• |
| Témoin visuel / alarme sonore ou indication sur la porte en cas de porte ouverte | | •/• | •/• | •/• | •/• |
| Module Wifi intégré pour les services en mode digital (Home Connect) ³ | | • | • | • | • |
| Réfrigérateur / Zone fraîcheur | | | | | |
| Super réfrigération | | • | • | • | - |
| Répartition dynamique du froid | | - | - | - | - |
| Niveau de stockage | (nb) | 3 | 6 | 7 | - |
| Bacs / tiroirs à l'intérieur | (nb) | 2 | 3 | 3 | - |
| Compartiments dans la contre-porte | (nb) | 2 | 4 | 4 | - |
| Support bouteille individuelle en bois d'érable | | 2 | 2 | 2 | - |
| Casiers à œufs | (nb d'œufs) | 12 | 12 | 12 | - |
| Congélation | | | | | |
| Super congélation | | • | - | - | • |
| Capacité de congélation | (kg/24h) | 7 | 2,8 | - | 14 |
| Autonomie en cas de coupure de courant | (h) | 8 | 9,5 | - | 9 |
| Niveau de stockage | (nb) | - | - | - | 4 |
| Paniers,compartiments,tiroirs intérieurs | (nb) | 3 | - | - | 3 |
| Compartiments dans la contre-porte | (nb) | - | - | - | - |
| Bacs à glaçons amovibles | (nb) | 1 | 1 | - | 1 |
| Accumulateur de froid | (nb) | 2 | - | - | - |
| Raccordement | | | | | |
| Puissance totale | (kW) | 0,09 | 0,09 | 0,09 | 0,12 |
| Raccordement direct à l'eau | | - | - | - | - |

• Equipement de série. - Non disponible. ◦ Accessoires en option.

¹ Consommation effective, dépend de l'utilisation de l'appareil et / ou de sa localisation.

² L'appareil fonctionne correctement dans les limites de températures ambiantes définies par la classe climatique SN-ST (+10°C à +38°C) et SN-T (+10°C à +43°C).

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

Appareils de froid Série 200



| Type d'appareil | | Side-by-side | Combiné Réfrigérateur Congélateur | Réfrigérateur-congélateur |
|---|------------------|---------------------|--------------------------------------|---------------------------|
| Tout intégrable/intégrable | | | RB 282 306 | RT 282 306 |
| Portes inox, couleur anthracite | | RY 295 350 | | |
| Dimensions | | | | |
| Dimensions L x H x P | (cm) | 90,5 x 183 x 70,6 | 55,8 x 177,2 x 54,5 | 55,8 x 177,2 x 54,5 |
| Dimensions de la niche L x H x P | (cm) | – | 56 x 177,5 x 55 | 56 x 177,5 x 55 |
| Profondeur, dégagement du mur inclus | (cm) | 73,1 | 55 | 55 |
| Poids net | (kg) | 159 | 75 | 68 |
| Poids brut | (kg) | 167 | 80 | 73 |
| Dimension appareil emballé L x H x P | (cm) | 99,8 x 197,5 x 80,4 | 62 x 184 x 64 | 62 x 184 x 64 |
| Type et configuration | | | | |
| Réfrigérateur / Congélateur / Cave à vin | | •/•/– | •/•/– | •/•/– |
| Zone fraîcheur 0°C / Zone fraîcheur proche 0°C / Zone fraîcheur | | •/–/– | –/•/– | –/•/– |
| Tout intégrable / intégrable / sous-plan / pose-libre | | –/–/–/• | •/–/–/– | •/–/–/– |
| Charnière de porte droite / gauche / réversible | | •/•/– | •/–/• | •/–/• |
| Entièrement carrossé / porte(s) habillé(s) | | •/– | –/– | –/– |
| Volume / Consommation | | | | |
| Volume total | (l) | 573 | 223 | 269 |
| - Volume total du compartiment réfrigération | (l) | – | – | – |
| - Volume réfrigérateur | (l) | 335 | 101 | 171 |
| - Volume zone fraîcheur proche 0°C / zone fraîcheur | (l) | 67 | 55 | 83 |
| - Volume congélateur | (l) | 171 | 67 | 15 |
| Classe d'efficacité énergétique | | | | |
| Consommation énergétique quotidienne ¹ | (kWh/24h) | 0,760 | 0,550 | 0,504 |
| Consommation énergétique annuelle ¹ | (kWh) | 333 | 201 | 184 |
| Niveau sonore | (dB (A) re 1 pW) | 39 | 37 | 36 |
| Efficacité énergétique du niveau sonore | | C | C | C |
| Classe climatique ² | | SN-T | SN-T | SN-ST |
| Caractéristiques | | | | |
| Distributeur d'eau et de glace : glaçons/glace pilée/eau | | •/• | –/–/– | –/–/– |
| Zone fraîcheur avec contrôle de température | | • | • | • |
| Zone fraîcheur avec contrôle d'humidité | | • | • | • |
| Zone de température / zone climatique | (nb) | 3 | 4 | 4 |
| Affichage de température à l'intérieur de l'appareil / en façade | | •/– | •/– | •/– |
| Réglage de la température au degrés près | | • | • | • |
| Technologie No-Frost | | • | • | – |
| Dégivrage automatique : réfrigérateur / zone fraîcheur / congélateur | | •/•/– | •/•/• | •/•/– |
| Puissance d'éclairage | (nb) | 5 | – | – |
| Aide au dégivrage | | • | • | – |
| Filtre à charbon actif | | • | – | – |
| Mode vacances | | • | • | – |
| Témoin visuel / alarme sonore de dysfonctionnement | | •/• | •/• | •/• |
| Témoin visuel / alarme sonore ou indication sur la porte en cas de porte ouverte | | •/• | •/• | •/• |
| Module Wifi intégré pour les services en mode digital (Home Connect) ³ | | • | • | • |
| Réfrigérateur / Zone fraîcheur | | | | |
| Super réfrigération | | • | • | • |
| Répartition dynamique du froid | | • | – | – |
| Niveau de stockage | (nb) | 7 | 3 | 6 |
| Bacs / tiroirs à l'intérieur | (nb) | 3 | 2 | 3 |
| Compartiments dans la contre-porte | (nb) | 6 | 2 | 5 |
| Compartiments pour vins et champagne | | – | • | • |
| Casiers à œufs | (nb d'œufs) | – | 12 | 12 |
| Congélation | | | | |
| Super congélation | | • | • | – |
| Capacité de congélation | (kg/24h) | 15 | 7 | 2,8 |
| Autonomie en cas de coupure de courant | (h) | 18,5 | 8 | 9,5 |
| Niveau de stockage | (nb) | – | 3 | 2 |
| Paniers,compartiments,tiroirs intérieurs | (nb) | 3 | 3 | – |
| Compartiments dans la contre-porte | (nb) | – | – | – |
| Bacs à glaçons | (nb) | – | 1 | 1 |
| Accumulateur de froid | (nb) | – | 2 | – |
| Raccordement | | | | |
| Puissance totale | (kW) | 0,18 | 0,09 | 0,09 |
| Raccordement direct à l'eau | | • | – | – |

• Equipement de série, – Non disponible, ◦ Accessoires en option,

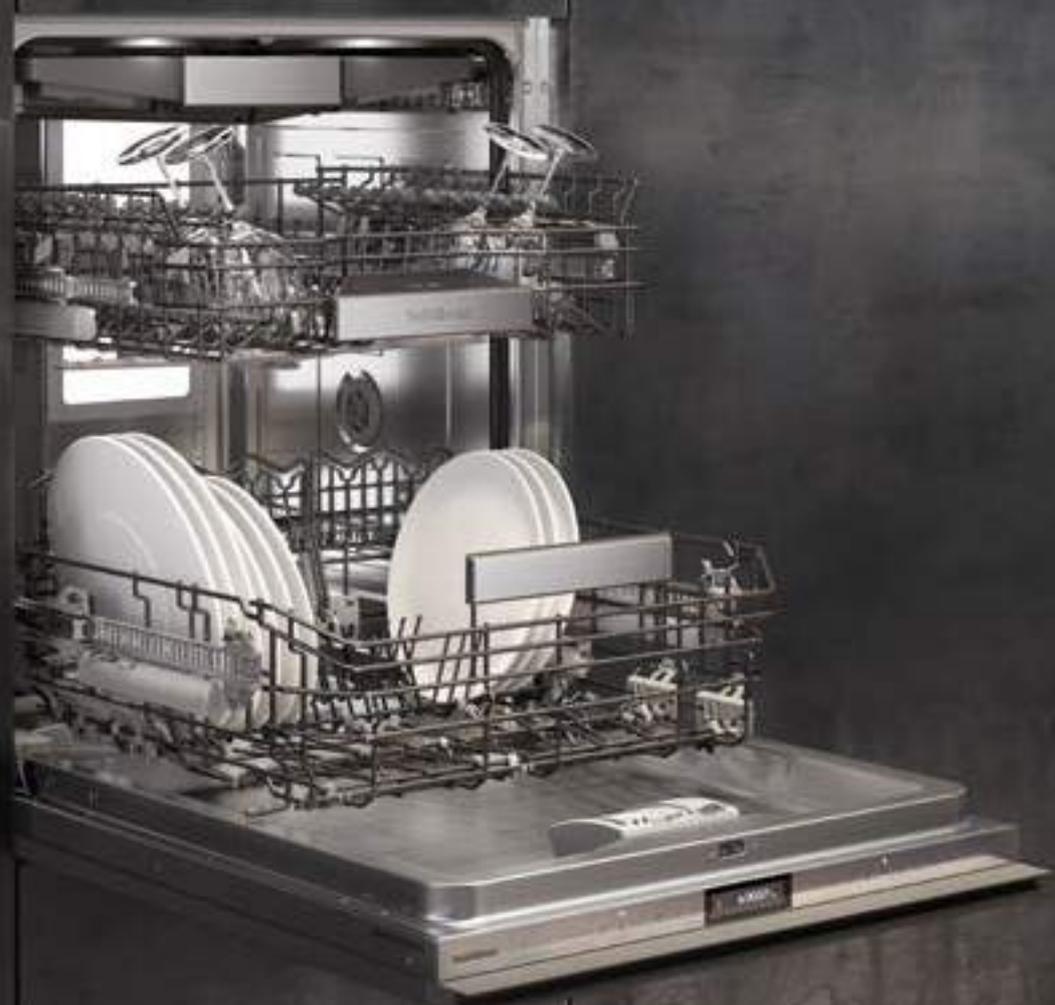
¹ Consommation effective, dépend de l'utilisation de l'appareil et / ou de sa localisation,

² L'appareil fonctionne correctement dans les limites de températures ambiantes définies par la classe climatique SN-ST (+10°C à +38°C) et SN-T (+10°C à +43°C),

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



| Réfrigérateur | Congélateur | Réfrigérateur-congélateur | Réfrigérateur | Congélateur |
|---------------------|---------------------|---------------------------|------------------|------------------|
| RC 282 306 | RF 282 306 | RT 202 180 | RC 202 180 | RF 202 180 |
| 55,8 x 177,2 x 54,5 | 55,8 x 177,2 x 54,5 | 59,8 x 82 x 54,8 | 59,8 x 82 x 54,8 | 59,8 x 82 x 54,8 |
| 56 x 177,5 x 55 | 56 x 177,5 x 55 | 60 x 82,2 x 55 | 60 x 82,2 x 55 | 60 x 82,2 x 55 |
| 55 | 55 | 55 | 55 | 55 |
| 68 | 66 | 32 | 32 | 32 |
| 74 | 70 | 35 | 35 | 35 |
| 62 x 184 x 64 | 62 x 184 x 64 | 67 x 89 x 62 | 67 x 89 x 62 | 67 x 89 x 62 |
| •/-/- | -/•/- | •/•/- | •/-/- | -/•/- |
| -/•/- | -/-/- | -/-/- | -/-/- | -/-/- |
| •/-/-/- | •/-/-/- | -/-/•/- | -/-/•/- | -/-/•/- |
| •/-/• | -/•/• | •/-/• | •/-/• | •/-/• |
| -/- | -/- | -/- | -/- | -/- |
| 289 | 212 | 110 | 134 | 85 |
| - | - | - | - | - |
| 206 | - | 93 | 134 | - |
| 83 | - | - | - | - |
| - | 212 | 17 | - | 85 |
| | | | | |
| 0,328 | 0,580 | 0,326 | 0,254 | 0,467 |
| 120 | 235 | 119 | 93 | 189 |
| 36 | 35 | 35 | 35 | 35 |
| C | B | B | B | B |
| SN-T | SN-T | SN-T | SN-T | SN-T |
| -/-/- | -/-/- | -/-/- | -/-/- | -/-/- |
| • | - | - | - | - |
| • | - | - | - | - |
| 3 | 1 | 2 | 1 | 1 |
| •/- | •/- | •/- | •/- | •/- |
| • | • | - | - | - |
| - | • | - | - | • |
| •/•/- | -/-/• | -/-/- | -/-/- | -/-/• |
| - | - | - | - | - |
| - | - | - | - | - |
| - | - | • | • | • |
| -/- | •/• | -/- | -/- | •/- |
| •/• | -/• | •/• | •/• | •/• |
| • | • | • | • | • |
| • | - | • | • | - |
| - | - | - | - | - |
| 7 | - | 2 | 3 | - |
| 3 | - | 1 | 1 | - |
| 5 | - | 3 | 3 | - |
| • | - | - | - | - |
| 12 | - | 6 | 6 | - |
| - | • | - | - | • |
| - | 13,8 | 3 | - | 8 |
| - | 8 | 9 | - | 9 |
| - | 7 | 1 | - | - |
| - | 5 | - | - | 3 |
| - | - | - | - | - |
| - | 1 | 1 | - | 1 |
| - | - | - | - | - |
| 0,09 | 0,12 | 0,09 | 0,09 | 0,09 |
| - | - | - | - | - |



Lave-vaisselle | Lave-linge | Sèche-linge

| | |
|--|-----|
| Vue d'ensemble Lave-vaisselle / Lave-linge / Sèche-linge | 382 |
| Lave-vaisselle tout intégrable Série 400 | 384 |
| Lave-vaisselle tout intégrable Série 200 | 388 |
| Conseils d'installation | 398 |
| Accessoires | 406 |
| Données techniques | 408 |
| Lave-linge | 410 |
| Sèche-linge | 411 |
| Données techniques | 412 |

Vue d'ensemble des Lave-vaisselle, Lave-linge et Sèche-linge

Lave-vaisselle



- DF 481 101
- DF 480 101



- DF 481 101F
- DF 480 101F



- DF 271 101
- DF 270 101



- DF 271 101F
- DF 270 101F



- DF 261 101
- DF 260 101



- DF 211 100*
- DF 210 100

*DF 211 100 livrable jusqu'à fin septembre 2024



- DF 264 101*

*livrable jusqu'à fin septembre 2024

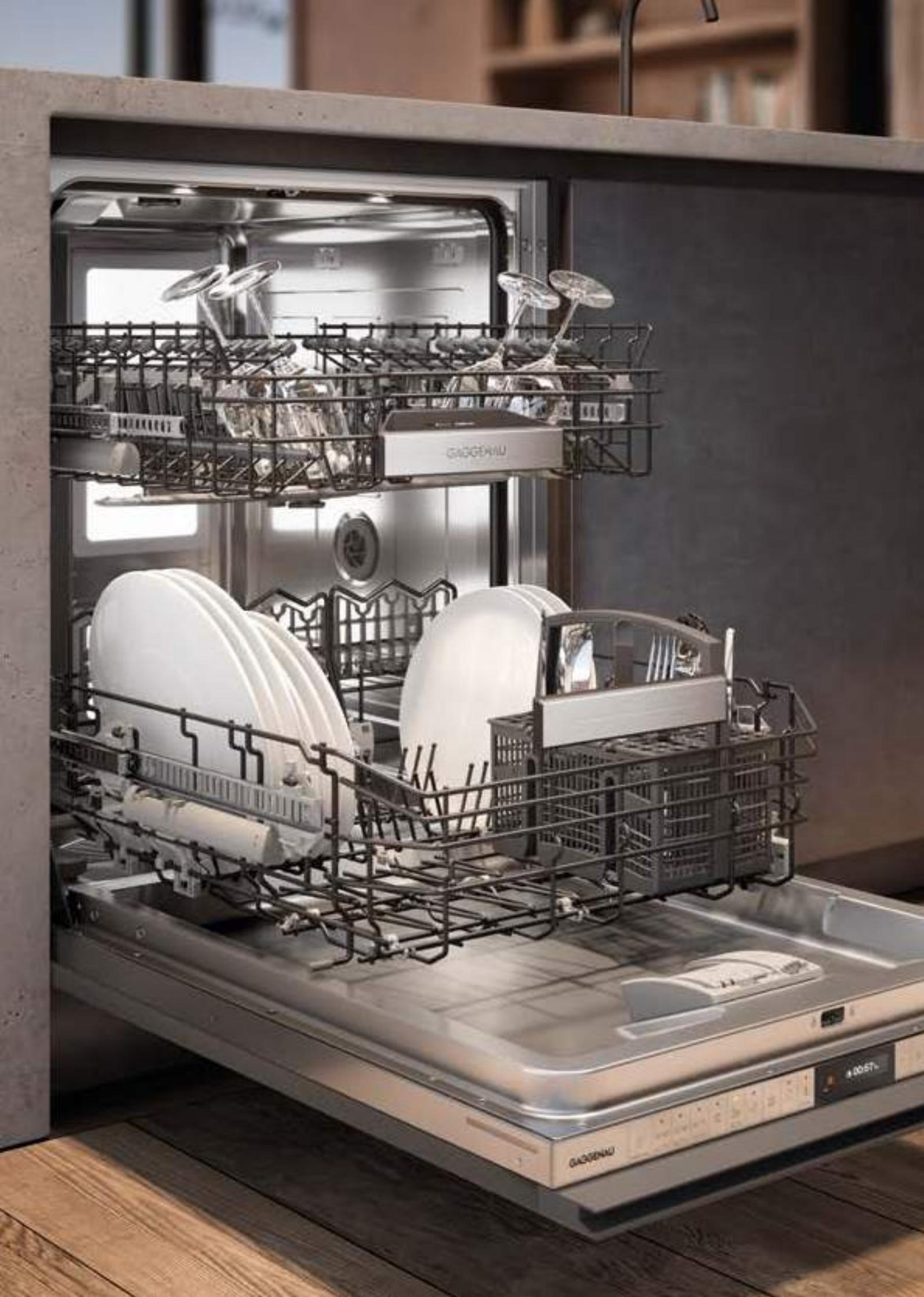
Lave-linge / Sèche-linge



- WM 260 165



- WT 260 165





DF 481 101 3.309 €

Tout intégrable
Home Connect
Hauteur 86,5 cm

DF 480 101 3.269 €

Tout intégrable
Home Connect
Hauteur 81,5 cm



Le prix comprend

- 1 diffuseur multijets pour grands plats
- 2 supports pour plats Gastro Norm
- 1 support pour verres à longs pieds
- 1 kit de baguettes de finition inox

Accessoires d'installation en option

DA 021 000 130.95 €

Charnière support
de plinthe pour tous les lave-vaisselle
tout intégrables.

GZ 010 011 42.95 €

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

Accessoires en option

DA 041 160 200.95 €

Tiroir à couverts
avec rails qui permettent de coulisser
facilement
3e niveau de rangement au-dessus
du panier supérieur.
Idéal pour grands couverts, ustensiles
de cuisine et tasses expresso.
Capacité 13 couverts avec les
3 niveaux de rangement.

DA 042 030 28.95 €

Accessoire pour couverts
en argent, pour tous les lave-vaisselle.

DA 043 000 27.95 €

Support pour verres
à longs pieds
Permet un positionnement sécurisé
de 4 verres à longs pieds pendant le
déroulement du programme et assure
un résultat de lavage optimal.

A placer dans le panier inférieur.

DA 045 061 201.95 €

Tiroir 3e niveau
avec rails pour coulissement facile.
Pour lave-vaisselle hauteur 86,5 cm.
Tiroir supplémentaire 3e niveau
au-dessus du panier supérieur.
Pour de petits bols, des tasses et des
ustensiles de cuisson.
Étagère à couteaux mobile.

Lave-vaisselle Série 400

DF 481/DF 480

- Eclairage parfait de l'intérieur de la cuve
- 8 programmes avec Aqua sensor et 4 options, dont Power pour un lavage et un séchage en 57 minutes et Intensif Plus pour une adaptation de l'intensité des zones de lavage dans le panier inférieur (bras de lavage inférieur motorisé)
- Protection optimale des verres délicats grâce à un séchage à basse température avec Zéolite, à la conception du panier et au système d'adoucissement intelligent de l'eau
- Système de paniers flexibles montés sur rails qui coulisent sans effort sur tous les niveaux et à fermeture Softclose
- Système d'ouverture de porte Push-to-open pour une intégration parfaite dans les meubles de cuisine sans poignées
- Time Light : projection du temps restant et de la phase en cours sur le sol
- Très silencieux : 43 dB

Bandeau de commande

Display TFT avec indication du temps restant ou de l'heure de fin de programme, indicateur du manque de sel ou de liquide de rinçage, voyant de contrôle de l'arrivée d'eau.

Commandes par touches sensibles. Réduction flexible de la durée du cycle, même durant le fonctionnement d'un cycle.

Fonction de personnalisation permettant de mémoriser les combinaisons personnelles de programmes.

Touche info avec conseils d'utilisation. Départ différé jusqu'à 24 heures. Signal visuel et acoustique de fin de programme. Time Light.

Caractéristiques techniques

Eclairage parfait de l'intérieur de la cuve. Protection des verres grâce à la Zéolite.

Aqua sensor : optimise les consommations selon le degré de salissure.

Sensor de charge. Détection automatique des détergents combinés.

Régénération électronique.

Échangeur thermique.

Chauffe-eau sous cuve.

Triple système de filtrage, autonettoyant.

Système fermeture douce.

Aquastop.

Fonctions numériques

Programme Intelligent pour une adaptation du cycle basé sur le retour d'information de l'utilisateur.

Programme Assistant.

Assistant de séchage pour une ouverture optionnelle de la porte à la fin du programme.

Réduction temporaire du niveau sonore.

Programmes téléchargeables.

Informations complémentaires sur Home Connect en page 417.

Installation également possible dans meuble avec poignée. Le système Push-to-open reste actif.

Conseils d'installation complémentaires comprenant aussi des indications sur les portes à coulisse en pages 398 à 405.

Valeurs de raccordement

Puissance totale 2000-2400 W.

Câble de raccordement avec prise. Raccordement à l'eau avec raccord 3/4".

Possibilité de raccordement à l'eau chaude ou à l'eau froide.

Programmes

8 programmes:
Auto 35 °C - 45 °C.
Auto 45 °C - 65 °C.
Auto 65 °C - 75 °C.
Intensif 70 °C.
Eco 50 °C.
Programme Nuit.
Rapide 45 °C (35 min.).
Fonction de personnalisation (réglage par défaut: Prélavage).

4 options:
Intensif Plus.
Power.
Demi-charge.
Hygiène.

Entretien de l'appareil.

Caractéristiques

Système de paniers flexibles montés sur rails qui coulisent sans effort sur tous les niveaux et à fermeture Softclose.

Panier supérieur:
Sortie totale.
Zone de nettoyage supplémentaire en option grâce à l'activation de buses d'aspersion additionnelles.
Rackmatic sur 3 niveaux, réglable en hauteur jusqu'à 5 cm.
6 picots rabattables.
4 étagères rabattables pour une protection optimale des verres.

Panier inférieur:
Bras de lavage motorisé : adaptation de l'intensité des 4 zones de lavage au degré de salissure.
8 picots rabattables.
2 étagères rabattables pour une protection optimale des verres.
Support à verres divisible.
Panier à couverts.

Taille maximale des assiettes (panier supérieur/inférieur) pour lave-vaisselle hauteur 86,5 cm : 29/28, 26.5/30.5 ou 24/34 cm.

Taille maximale des assiettes (panier supérieur/inférieur) pour lave-vaisselle hauteur 81,5 cm : 27/25, 24.5/27.5 ou 22/31 cm.

Capacité de 12 couverts.
Capacité maximum de 23 verres à vin.

Consommations

Classe d'efficacité énergétique B sur une échelle de A à G.

A partir de 9.5 l d'eau.

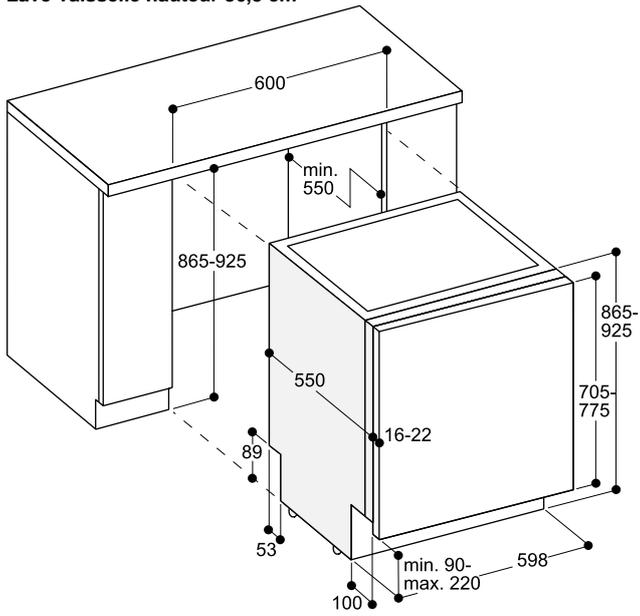
A partir de 0.626 kWh.

Niveau sonore 43 dB (re 1 pW).

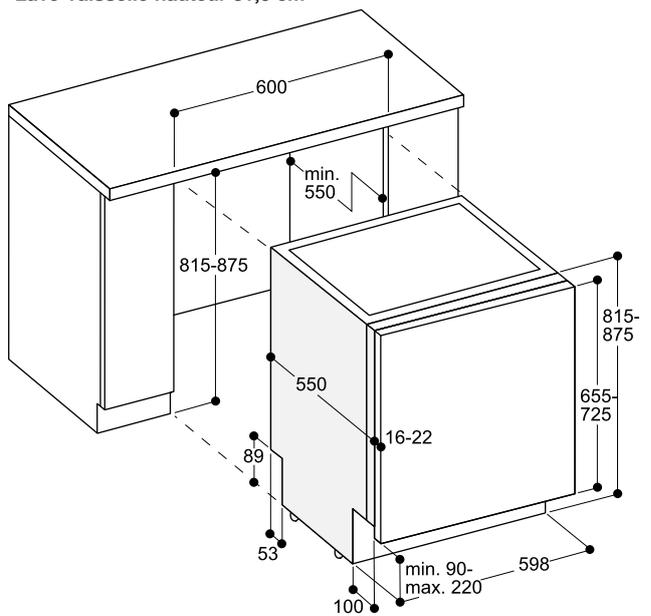
Conseils d'installation

Pieds réglables en hauteur.
Retrait de socle 100 mm (voir croquis).
Pour l'utilisation du Time Light, prévoir un retrait minimum du socle (40 mm + épaisseur panneau d'habillage).
La hauteur maximale du socle doit être réduite de 30 mm pour permettre une lecture optimale du Time Light.
Réglage des pieds arrière par l'avant.
Poids de la porte jusqu'à 8.5 kg.
Les mesures de la porte dépendent de la hauteur de plinthe des meubles de cuisine.

Lave-vaisselle hauteur 86,5 cm

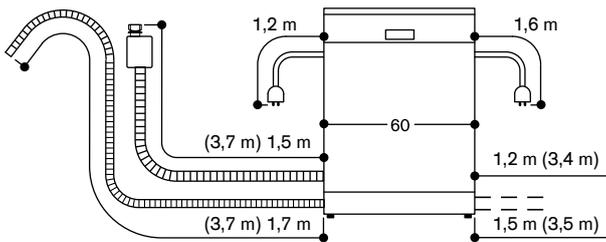


Lave-vaisselle hauteur 81,5 cm



Mesures en mm

Mesures de raccordement pour lave-vaisselle de 60 cm de largeur



() Valeurs avec rallonge Aqua-Stop



DF 481 101F 3.309 €

Tout intégrable
Home Connect
Porte à coulisse
Hauteur 86,5 cm

DF 480 101F 3.269 €

Tout intégrable
Home Connect
Porte à coulisse
Hauteur 81,5 cm



Le prix comprend

- 1 diffuseur multijets pour grands plats
- 2 supports pour plats Gastro Norm
- 1 support pour verres à longs pieds
- 1 kit de baguettes de finition inox

Accessoires d'installation en option

GZ 010 011 42.95 €

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

Accessoires en option

DA 041 160 200.95 €

Tiroir à couverts avec rails qui permettent de coulisser facilement.

3e niveau de rangement au-dessus du panier supérieur. Idéal pour grands couverts, ustensiles de cuisine et tasses expresso. Capacité 13 couverts avec les 3 niveaux de rangement.

DA 042 030 28.95 €

Accessoire pour couverts en argent, pour tous les lave-vaisselle.

DA 043 000 27.95 €

Support pour verres à longs pieds. Permet un positionnement sécurisé de 4 verres à longs pieds pendant le déroulement du programme et assure un résultat de lavage optimal.

A placer dans le panier inférieur.

DA 045 061 201.95 €

Tiroir 3e niveau avec rails pour coulissement facile. Pour lave-vaisselle hauteur 86,5 cm. Tiroir supplémentaire 3e niveau au-dessus du panier supérieur. Pour de petits bols, des tasses et des ustensiles de cuisson. Etagère à couteaux mobile.

Lave-vaisselle Série 400

DF 481/DF 480

- Eclairage parfait de l'intérieur de la cuve
- 8 programmes avec Aqua sensor et 4 options, dont Power pour un lavage et un séchage en 57 minutes et Intensif Plus pour une adaptation de l'intensité des zones de lavage dans le panier inférieur (bras de lavage inférieur motorisé)
- Protection optimale des verres délicats grâce à un séchage à basse température avec Zéolite, à la conception du panier et au système d'adoucissement intelligent de l'eau
- Système de paniers flexibles montés sur rails qui coulisent sans effort sur tous les niveaux et à fermeture Softclose
- Système d'ouverture de porte Push-to-open pour une intégration parfaite dans les meubles de cuisine sans poignées
- Porte à coulisse pour une hauteur de plinthe réduite à partir de 50 mm ou pour une installation en colonne
- Info-Light latéral
- Très silencieux : 43 dB

Bandeau de commande

Display TFT avec indication du temps restant ou de l'heure de fin de programme, indicateur du manque de sel ou de liquide de rinçage, voyant de contrôle de l'arrivée d'eau. Commandes par touches sensibles. Réduction flexible de la durée du cycle, même durant le fonctionnement d'un cycle.

Fonction de personnalisation permettant de mémoriser les combinaisons personnelles de programmes. Touche info avec conseils d'utilisation. Départ différé jusqu'à 24 heures. Signal visuel et acoustique de fin de programme. Info-Light latéral.

Caractéristiques techniques

Eclairage parfait de l'intérieur de la cuve. Protection des verres grâce à la Zéolite. Aqua sensor : optimise les consommations selon le degré de salissure. Sensor de charge. Détection automatique des détergents combinés. Régénération électronique. Échangeur thermique. Chauffe-eau sous cuve. Triple système de filtrage, autonettoyant. Système fermeture douce. Aquastop.

Fonctions numériques

Programme Intelligent pour une adaptation du cycle basé sur le retour d'information de l'utilisateur. Programme Assistant. Assistant de séchage pour une ouverture optionnelle de la porte à la fin du programme. Réduction temporaire du niveau sonore. Programmes téléchargeables.

Informations complémentaires sur Home Connect en page 417.

Conseils d'installation complémentaires comprenant aussi des indications sur les portes à coulisse en pages 398 à 405.

Valeurs de raccordement

Puissance totale 2000-2400 W. Câble de raccordement avec prise. Raccordement à l'eau avec raccord 3/4". Possibilité de raccordement à l'eau chaude ou à l'eau froide.

Programmes

8 programmes:
Auto 35 °C - 45 °C.
Auto 45 °C - 65 °C.
Auto 65 °C - 75 °C.
Intensif 70 °C.
Eco 50 °C.
Programme Nuit.
Rapide 45 °C (35 min.).
Fonction de personnalisation (réglage par défaut: Prélavage).

4 options:
Intensif Plus.
Power.
Demi-charge.
Hygiène.

Entretien de l'appareil.

Caractéristiques

Système de paniers flexibles montés sur rails qui coulisent sans effort sur tous les niveaux et à fermeture Softclose.

Panier supérieur:

Sortie totale.
Zone de nettoyage supplémentaire en option grâce à l'activation de buses d'aspersion additionnelles.
Rackmatic sur 3 niveaux, réglable en hauteur jusqu'à 5 cm.
6 picots rabattables.
4 étagères rabattables pour une protection optimale des verres.

Panier inférieur:

Bras de lavage motorisé: adaptation de l'intensité des 4 zones de lavage au degré de salissure.
8 picots rabattables.
2 étagères rabattables pour une protection optimale des verres.
Support à verres divisible.
Panier à couverts.

Taille maximale des assiettes (panier supérieur/inférieur) pour lave-vaisselle hauteur 86,5 cm : 29/28, 26.5/30.5 ou 24/34 cm.

Taille maximale des assiettes (panier supérieur/inférieur) pour lave-vaisselle hauteur 81,5 cm : 27/25, 24.5/27.5 ou 22/31 cm.

Capacité de 12 couverts.
Capacité maximum de 23 verres à vin.

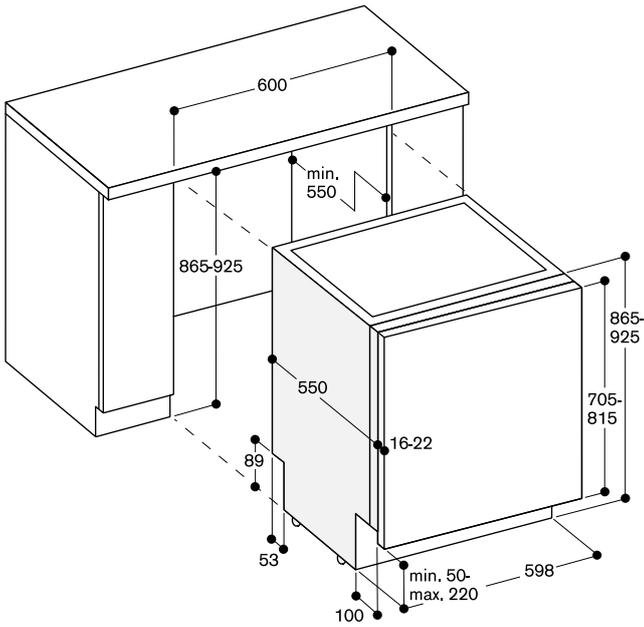
Consommations

Classe d'efficacité énergétique B sur une échelle de A à G.
A partir de 9,5 l d'eau.
A partir de 0,626 kWh.
Niveau sonore 43 dB (re 1 pW).

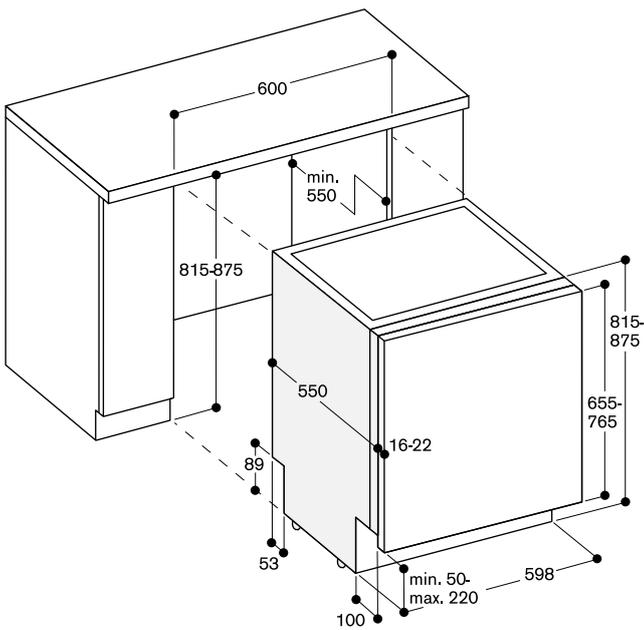
Conseils d'installation

Pieds réglables en hauteur. Retrait de socle 100 mm (voir croquis). Réglage des pieds arrières par l'avant. Poids de la porte jusqu'à 11 kg. Les mesures de la porte dépendent de la hauteur de plinthe des meubles de cuisine. Installation également possible dans meuble avec poignée. Le système Push-to-open reste actif.

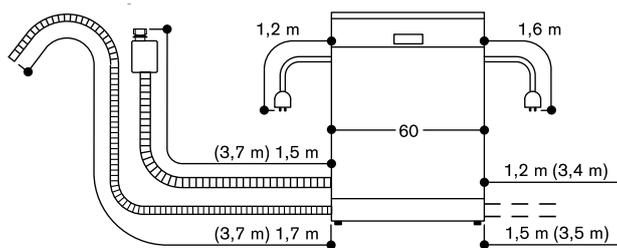
Lave-vaisselle hauteur 86,5 cm avec porte coulisse



Lave-vaisselle hauteur 81,5 cm avec porte à coulisse



Mesures de raccordement pour lave-vaisselle de 60 cm de largeur



() Valeurs avec kit prolongateur

Mesures en mm



DF 271 101 2.349 €

Tout intégrable
Home Connect
Hauteur 86,5 cm

DF 270 101 2.309 €

Tout intégrable
Home Connect
Hauteur 81,5 cm



Le prix comprend

1 diffuseur multijet pour grands plats
1 kit de baguettes de finition inox

Accessoires d'installation

DA 021 000 130.95 €

Charnière support
de plinthe pour tous les lave-vaisselle
tout intégrables.

GZ 010 011 42.95 €

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

Accessoires en option

DA 041 160 200.95 €

Tiroir à couverts
avec rails qui permettent de coulisser
facilement.
3e niveau de rangement au-dessus du
panier supérieur.
Idéal pour grands couverts, ustensiles
de cuisine et tasses expresso.
Capacité 13 couverts avec les 3 niveaux
de rangement.

DA 042 030 28.95 €

Accessoire pour couverts
en argent, pour tous les lave-vaisselle.

DA 043 000 27.95 €

Support pour verres
à longs pieds
Permet un positionnement sécurisé de
4 verres à longs pieds pendant le
déroulement du programme et assure
un résultat de lavage optimal.

A placer dans le panier inférieur.

DA 045 061 201.95 €

Tiroir 3e niveau
avec rails pour coulissement facile.
Pour lave-vaisselle hauteur 86,5 cm.
Tiroir supplémentaire 3e niveau
au-dessus du panier supérieur.
Pour de petits bols, des tasses et des
ustensiles de cuisson.
Étagère à couteaux mobile.

Lave-vaisselle Série 200

DF 271/DF 270

- Protection optimale des verres délicats grâce à un séchage à basse température avec Zéolite, à la conception du panier et au système d'adoucissement intelligent de l'eau
- 6 programmes avec Aqua sensor et 3 options, dont Power pour lavage et séchage en 57 minutes et Intensif pour un lavage particulièrement minutieux dans le panier inférieur.
- Système de paniers flexibles avec rails pour coulissement facile sur tous les niveaux
- Eclairage intérieur lumineux
- Système d'ouverture de porte Push-to-open pour une intégration parfaite dans les meubles de cuisine sans poignées
- Time Light : projection du temps restant et de la phase en cours sur le sol
- Très silencieux : 43 dB

Bandeau de commande

Display TFT avec indication du temps restant ou de l'heure de fin de programme, indicateur du manque de sel ou de liquide de rinçage, voyant de contrôle de l'arrivée d'eau.

Commandes par touches sensibles.
Réduction flexible de la durée du cycle, même durant le fonctionnement d'un cycle.

Fonction de personnalisation permettant de mémoriser les combinaisons personnelles de programmes.
Touche info avec conseils d'utilisation.
Départ différé jusqu'à 24 heures.
Signal visuel et acoustique de fin de programme.
Time Light.

Caractéristiques techniques

Eclairage intérieur lumineux.
Protection des verres grâce à la Zéolite.

Aqua sensor : optimise les consommations selon le degré de salissure.
Sensor de charge.
Détection automatique des détergents combinés.
Régénération électronique.
Échangeur thermique.
Chauffe-eau sous cuve.
Triple système de filtrage, autonettoyant.
Système fermeture douce.
Aqua stop.

Fonctions numériques (Home Connect)

Programme Assistant.
Réduction temporaire du niveau sonore.
Assistant de séchage pour une ouverture optionnelle de la porte à la fin du programme.

Informations complémentaires sur Home Connect en page 417.

Valeurs de raccordement

Puissance totale 2000-2400 W.
Câble de raccordement avec prise.
Raccordement à l'eau 3/4".
Possibilité de raccordement à l'eau chaude ou à l'eau froide.

Programmes

6 programmes:
Auto 35 °C - 45 °C.
Auto 45 °C - 65 °C.
Auto 65 °C - 75 °C.
Eco 50 °C.
Rapide 45 °C (35 min.).
Fonction de personnalisation (réglage par défaut : pré-lavage).

3 Options:

Intensif.
Power.
Demi-charge.

Entretien de l'appareil.

Caractéristiques

Système de paniers flexibles avec rails pour coulissement facile sur tous les niveaux.

Panier supérieur:

Sortie totale.
Zone de nettoyage supplémentaire en option grâce à l'activation de buses d'aspersion additionnelles.
Rackmatic sur 3 niveaux, réglable en hauteur jusqu'à 5 cm.
6 picots rabattables.
4 étagères rabattables pour une protection optimale des verres.

Panier inférieur:

8 picots rabattables.
2 étagères rabattables pour une protection optimale des verres.
Support à verres divisible.
Panier à couverts.

Taille maximale des assiettes (panier supérieur/inférieur) pour lave-vaisselle hauteur 86,5 cm : 29/28,26,5/30,5 ou 24/34 cm.

Taille maximale des assiettes (panier supérieur/inférieur) pour lave-vaisselle hauteur 81,5 cm : 27/25, 24,5/27,5 ou 22/31 cm.

Capacité de 12 couverts.

Capacité maximum de 23 verres à vin.

Consommations

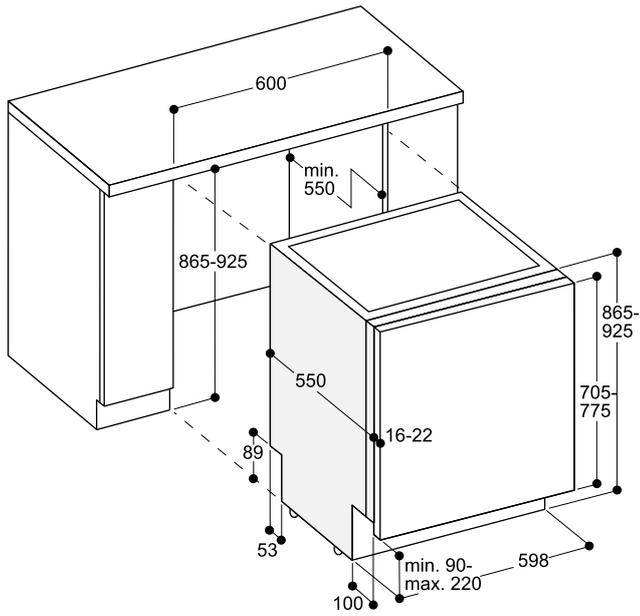
Classe d'efficacité énergétique B sur une échelle de A à G.
A partir de 9,5 l d'eau.
A partir de 0,725 kWh.
Niveau sonore 43 dB (re 1 pW).

Conseils d'installation

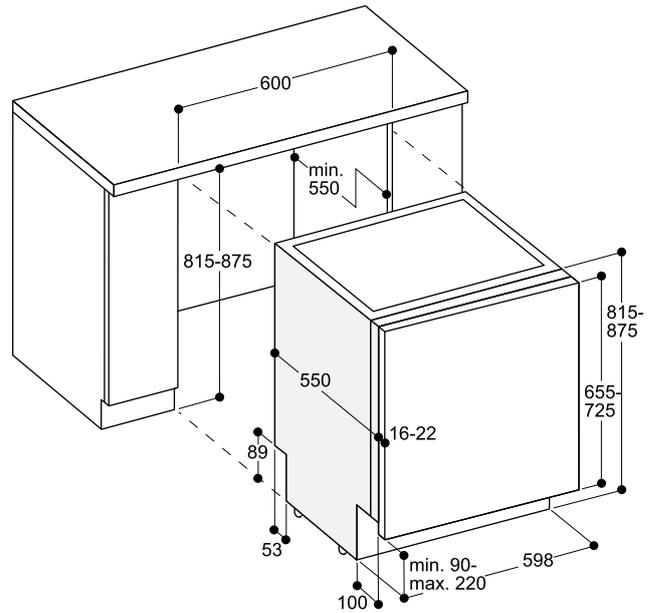
Pieds réglables en hauteur.
Retrait de socle 100 mm (voir croquis).
Pour l'utilisation du Time Light, prévoir un retrait minimum du socle (40 mm + épaisseur panneau d'habillage).
La hauteur maximale du socle doit être réduite de 30 mm pour permettre une lecture optimale du Time Light.
Réglage des pieds arrière par l'avant.
Poids de la porte jusqu'à 10/8,5 kg.
Les mesures de la porte dépendent de la hauteur de plinthe des meubles de cuisine.
Installation également possible dans meuble avec poignée. Le système Push-to-open reste actif.

Conseils d'installation complémentaires comprenant aussi des indications sur les portes à coulisse en pages 398 à 405.

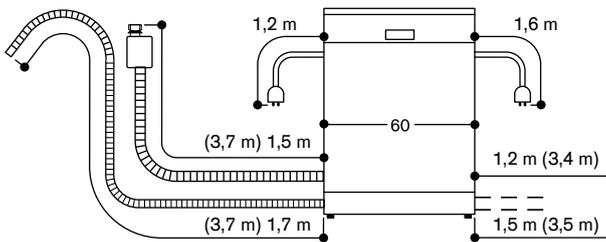
Lave-vaisselle hauteur 86,5 cm



Lave-vaisselle hauteur 81,5 cm



Mesures de raccordement pour lave-vaisselle de 60 cm de largeur



() Valeurs avec rallonge Aqua-Stop

Mesures en mm



DF 271 101F 2.349 €

Tout intégrable
Home Connect
Porte à coulisse
Hauteur 86,5 cm

DF 270 101F 2.309 €

Tout intégrable
Home Connect
Porte à coulisse



Hauteur 81,5 cm

Le prix comprend

1 diffuseur multijet pour grands plats
1 kit de baguettes de finition inox

Accessoires d'installation

GZ 010 011 42.95 €

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

Accessoires en option

DA 041 160 200.95 €

Tiroir à couverts
avec rails qui permettent de coulisser
facilement.
3e niveau de rangement au-dessus
du panier supérieur.
Idéal pour grands couverts, ustensiles
de cuisine et tasses expresso.
Capacité 13 couverts avec les 3 niveaux
de rangement.

DA 042 030 28.95 €

Accessoire pour couverts
en argent, pour tous les lave-vaisselle.

DA 043 000 27.95 €

Support pour verres
à longs pieds
Permet un positionnement sécurisé de
4 verres à longs pieds pendant le
déroulement du programme et assure
un résultat de lavage optimal.
A placer dans le panier inférieur.

DA 045 061 201.95 €

Tiroir 3e niveau
avec rails pour coulissement facile.
Pour lave-vaisselle hauteur 86,5 cm.
Tiroir supplémentaire 3e niveau
au-dessus du panier supérieur.
Pour de petits bols, des tasses
et des ustensiles de cuisson.
Étagère à couteaux mobile.

Lave-vaisselle Série 200

DF 271/DF 270

- Protection optimale des verres délicats grâce à un séchage à basse température avec Zéolite, à la conception du panier et au système d'adoucissement intelligent de l'eau
- 6 programmes avec Aqua sensor et 3 options, dont Power pour lavage et séchage en 57 minutes et Intensif pour un lavage particulièrement minutieux dans le panier inférieur.
- Système de paniers flexibles avec rails pour coulissement facile sur tous les niveaux
- Eclairage intérieur lumineux
- Système d'ouverture de porte Push-to-open pour une intégration parfaite dans les meubles de cuisine sans poignées
- Porte à coulisse pour une hauteur de plinthe réduite à partir de 50 mm ou pour une installation en colonne
- Info-Light latéral
- Très silencieux: 43 dB

Bandeau de commande

Display TFT avec indication du temps restant ou de l'heure de fin de programme, indicateur du manque de sel ou de liquide de rinçage, voyant de contrôle de l'arrivée d'eau.

Commandes par touches sensibles. Réduction flexible de la durée du cycle, même durant le fonctionnement d'un cycle.

Fonction de personnalisation permettant de mémoriser les combinaisons personnelles de programmes. Touche info avec conseils d'utilisation. Départ différé jusqu'à 24 heures. Signal visuel et acoustique de fin de programme. Info-Light latéral.

Caractéristiques techniques

Eclairage intérieur lumineux. Protection des verres grâce à la Zéolite.

Aqua sensor : optimise les consommations selon le degré de salissure.

Sensor de charge. Détection automatique des détergents combinés.

Régénération électronique. Échangeur thermique.

Chauffe-eau sous cuve. Triple système de filtrage, autonettoyant. Système fermeture douce. Aquastop.

Fonctions numériques (Home Connect)

Programme Assistant. Réduction temporaire du niveau sonore. Assistant de séchage pour une ouverture optionnelle de la porte à la fin du programme.

Informations complémentaires sur Home Connect en page 417.

Valeurs de raccordement

Puissance totale 2000-2400 W.
Câble de raccordement avec prise.
Raccordement à l'eau 3/4".
Possibilité de raccordement à l'eau chaude ou à l'eau froide.

Programmes

6 programmes:
Auto 35 °C - 45 °C.
Auto 45 °C - 65 °C.
Auto 65 °C - 75 °C.
Eco 50 °C.
Rapide 45 °C (35 min.).
Fonction de personnalisation (réglage par défaut : pré-lavage).

3 Options:
Intensif.
Power.
Demi-charge.

Entretien de l'appareil.

Caractéristiques

Système de paniers flexibles avec rails pour coulissement facile sur tous les niveaux.

Panier supérieur:
Sortie totale.
Zone de nettoyage supplémentaire en option grâce à l'activation de buses d'aspersion additionnelles.
Rackmatic sur 3 niveaux, réglable en hauteur jusqu'à 5 cm.
6 picots rabattables.
4 étagères rabattables pour une protection optimale des verres.

Panier inférieur:
8 picots rabattables.
2 étagères rabattables pour une protection optimale des verres.
Support à verres divisible.
Panier à couverts.

Taille maximale des assiettes (panier supérieur/inférieur) pour lave-vaisselle hauteur 86,5 cm : 29/28, 26,5/30,5 ou 24/34 cm.

Taille maximale des assiettes (panier supérieur/inférieur) pour lave-vaisselle hauteur 81,5 cm : 27/25, 24,5/27,5 ou 22/31 cm.

Capacité de 12 couverts.
Capacité maximum de 23 verres à vin.

Consommations

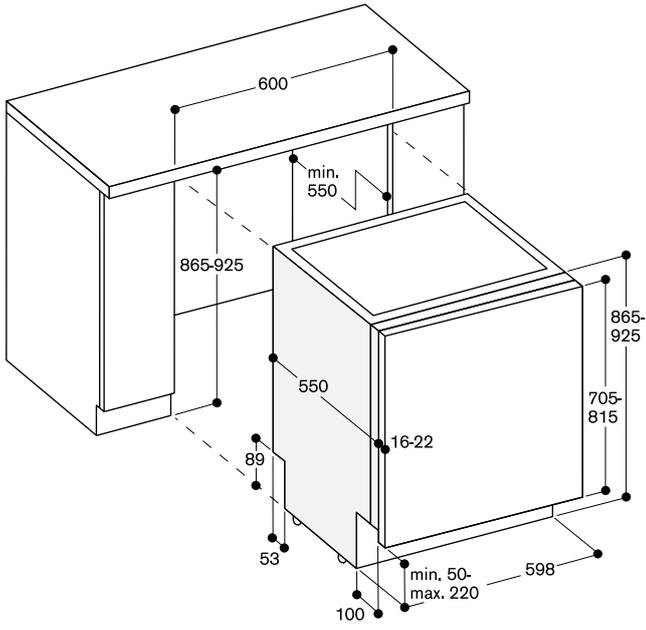
Classe d'efficacité énergétique B sur une échelle de A à G.
A partir de 9,5 l d'eau.
A partir de 0,725 kWh.
Niveau sonore 43 dB (re 1 pW).

Conseils d'installation

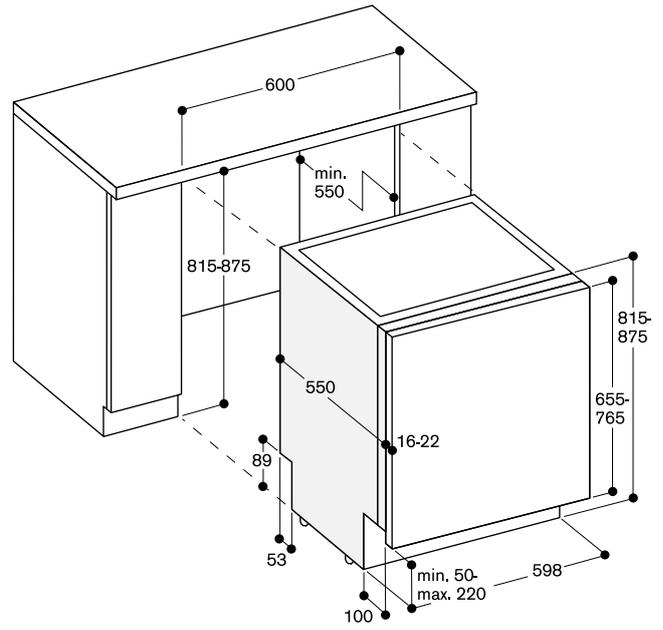
Pieds réglables en hauteur.
Retrait de socle 100 mm (voir croquis).
Réglage des pieds arrières par l'avant.
Poids de la porte jusqu'à 11 kg.
Les mesures de la porte dépendent de la hauteur de plinthe des meubles de cuisine.
Installation également possible dans meuble avec poignée. Le système Push-to-open reste actif.

Conseils d'installation complémentaires comprenant aussi des indications sur les portes à coulisse en pages 398 à 405.

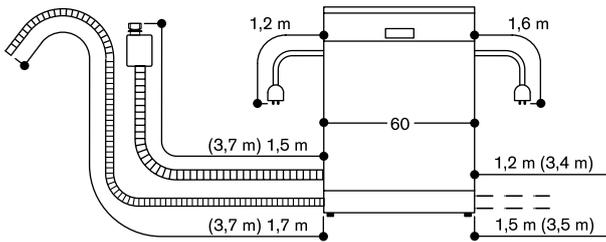
Lave-vaisselle hauteur 86,5 cm avec porte coulisse



Lave-vaisselle hauteur 81,5 cm avec porte à coulisse



Mesures de raccordement pour lave-vaisselle de 60 cm de largeur



() Valeurs avec kit prolongateur

Mesures en mm



DF 261 101 1.909 €

Tout intégrable
Home Connect
Hauteur 86,5 cm

DF 260 101 1.869 €

Tout intégrable
Home Connect
Hauteur 81,5 cm



Le prix comprend

- 1 diffuseur multijet pour grands plats
- 1 kit de barrettes de finition inox

Accessoires d'installation

DA 021 000 130.95 €

Charnière support de plinthe pour tous les lave-vaisselle tout intégrables.

GH 045 010 76.95 €

Poignée avec 2 vis, Inox, longueur 45 cm, profondeur 49 mm, intervalle de perçage 427 mm.

GZ 010 011 42.95 €

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

Accessoires en option

DA 041 061 109.95 €

Tiroir à couverts Flexi Plus 3ème niveau, rails télescopiques inclus. Tiroir supplémentaire 3ème niveau au-dessus du panier supérieur Flexi Plus. Idéal pour grands couverts, ustensiles de cuisine et tasses expresso. Capacité 14 couverts si utilisation des 3 niveaux de panier Flexi Plus.

DA 042 030 28.95 €

Accessoire pour couverts en argent, pour tous les lave-vaisselle.

DA 043 000 27.95 €

Support pour verres à longs pieds Permet un positionnement sécurisé de 4 verres à longs pieds pendant le déroulement du programme et assure un résultat de lavage optimal. A placer dans le panier inférieur.

DA 045 060 138.95 €

Tiroir 3e niveau pour lave-vaisselle hauteur 86,5 cm. Tiroir supplémentaire 3e niveau au-dessus du panier supérieur. Pour de petits bols, des tasses et des ustensiles de cuisson. Etagère à couteaux mobile.

Lave-vaisselle Série 200

DF 261/DF 260

- Protection optimale des verres délicats grâce à un séchage à basse température avec Zéolite, à la conception du panier et au système d'adoucissement intelligent de l'eau
- 6 programmes avec Aqua sensor et 3 options, dont Power pour lavage et séchage en 57 minutes et Intensif pour un lavage particulièrement minutieux dans le panier inférieur
- Système de paniers flexible
- Eclairage intérieur lumineux
- Time Light : projection du temps restant et de la phase en cours sur le sol
- Très silencieux : 43 dB

Bandeau de commande

Display TFT avec indication du temps restant ou de l'heure de fin de programme, indicateur du manque de sel ou de liquide de rinçage, voyant de contrôle de l'arrivée d'eau. Commandes par touches sensibles. Réduction flexible de la durée du cycle, même durant le fonctionnement d'un cycle.

Fonction de personnalisation permettant de mémoriser les combinaisons personnelles de programmes. Touche Info avec conseils d'utilisation. Départ différé jusqu'à 24 heures. Signal visuel et acoustique de fin de programme.

Time Light.

Time Light.

Caractéristiques techniques

Eclairage intérieur lumineux. Protection des verres grâce à la Zéolite. Aqua sensor : optimise les consommations selon le degré de salissure. Sensor de charge. Détection automatique des détergents combinés. Régénération électronique. Échangeur thermique. Chauffe-eau sous cuve. Triple système de filtrage, autonettoyant. Système fermeture douce. Aquastop.

Fonctions numériques (Home Connect)

Programme Assistant. Réduction temporaire du niveau sonore. Assistant de séchage pour une ouverture optionnelle de la porte à la fin du programme.

Informations complémentaires sur Home Connect en page 417.

Valeurs de raccordement

Puissance totale 2000-2400 W. Câble de raccordement avec prise. Raccordement à l'eau 3/4". Possibilité de raccordement à l'eau chaude ou à l'eau froide.

Programmes

6 programmes:
Auto 35 °C - 45 °C.
Auto 45 °C - 65 °C.
Auto 65 °C - 75 °C.
Eco 50 °C.
Rapide 45 °C (35 min.).
Fonction de personnalisation (réglage par défaut: pré-lavage).

3 Options:
Intensif.
Power.
Demi-charge.

Entretien de l'appareil.

Caractéristiques

Système de paniers flexibles.

Panier supérieur:
Sortie totale. Zone de nettoyage supplémentaire en option grâce à l'activation de buses d'aspersion additionnelles. Rackmatic sur 3 niveaux, réglable en hauteur jusqu'à 5 cm. 6 picots rabattables. 4 étagères rabattables pour une protection optimale des verres.

Panier inférieur:
8 picots rabattables. 2 étagères rabattables pour une protection optimale des verres. Support à verres divisible. Panier à couverts.

Taille maximale des assiettes (panier supérieur/inférieur) pour lave-vaisselle hauteur 86,5 cm : 29/28, 26,5/30,5 ou 24/34 cm.

Taille maximale des assiettes (panier supérieur/inférieur) pour lave-vaisselle hauteur 81,5 cm : 27/25, 24,5/27,5 ou 22/31 cm.

Capacité de 13 couverts. Capacité maximum de 23 verres à vin.

Consommations

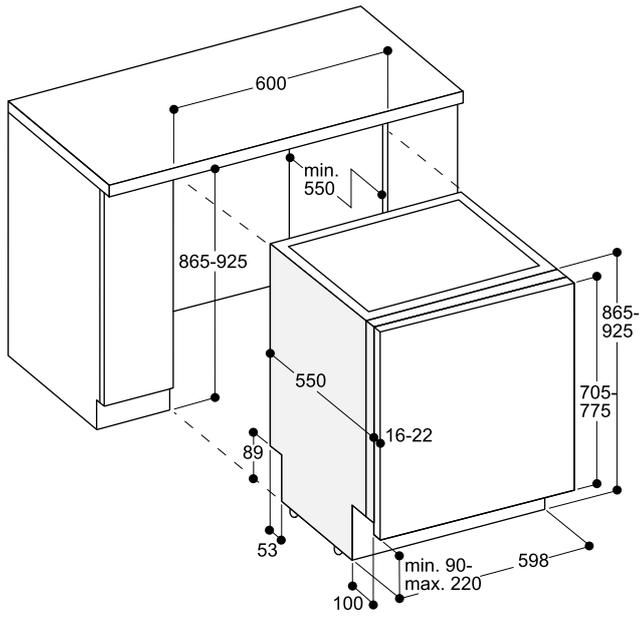
Classe d'efficacité énergétique B sur une échelle de A à G. A partir de 9,5 l d'eau. A partir de 0,635 kWh. Niveau sonore 43 dB (re 1 pW).

Conseils d'installation

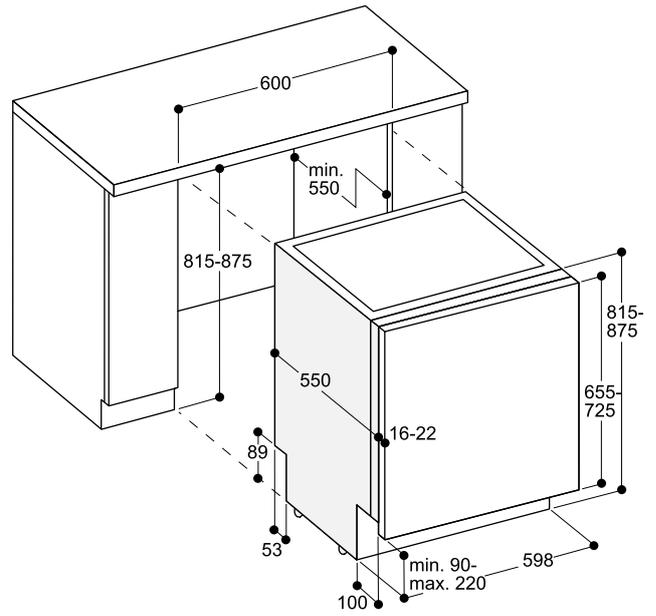
Pieds réglables en hauteur. Retrait de socle 100 mm (voir croquis). Pour l'utilisation du Time Light, prévoir un retrait minimum du socle (40 mm + épaisseur panneau d'habillage). La hauteur maximale du socle doit être réduite de 30 mm pour permettre une lecture optimale du Time Light. Réglage des pieds arrière par l'avant. Poids de la porte jusqu'à 10/8,5 kg. Les mesures de la porte dépendent de la hauteur de plinthe des meubles de cuisine.

Conseils d'installation complémentaires comprenant aussi des indications sur les portes à coulisse en pages 398 à 405.

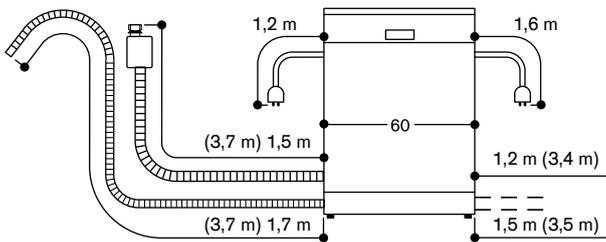
Lave-vaisselle hauteur 86,5 cm



Lave-vaisselle hauteur 81,5 cm



Mesures de raccordement pour lave-vaisselle de 60 cm de largeur



() Valeurs avec rallonge Aqua-Stop

Mesures en mm



DF 211 100* 1.629 €

Tout intégrable
Home Connect
Hauteur 86,5 cm

DF 210 100 1.589 €

Tout intégrable
Home Connect
Hauteur 81,5 cm

* DF 211 100 livrable jusqu'à fin septembre 2024
Disponibilité nous consulter



Le prix comprend

1 diffuseur multijet pour grands plats

Accessoires d'installation

DA 020 011 68.95 €

Barrettes
de finition inox pour lave-vaisselle
hauteur 81,5 cm.

DA 020 111 68.95 €

Barrettes
de finition inox pour lave-vaisselle
hauteur 86,5 cm.

DA 021 000 131.95 €

Charnière support
de plinthe pour tous les lave-vaisselle
tout intégrables.

GH 045 010 76.95 €

Poignée avec 2 vis,
Inox, longueur 45 cm, profondeur
49 mm, intervalle de perçage 427 mm.

GZ 010 011 42.95 €

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

Accessoires en option

DA 041 061 109.95 €

Tiroir à couverts
Flexi Plus 3^{ème} niveau,
rails télescopiques inclus.
Tiroir supplémentaire 3^{ème} niveau
au-dessus du panier supérieur Flexi Plus.
Idéal pour grands couverts, ustensiles
de cuisine et tasses expresso.
Capacité 14 couverts si utilisation des
3 niveaux de panier Flexi Plus.

DA 042 030 28.95 €

Accessoire pour
couverts en argent, pour tous les
lave-vaisselle.

DA 043 000 27.95 €

Support pour verres
à longs pieds
Permet un positionnement sécurisé
de 4 verres à longs pieds pendant le
déroulement du programme et assure
un résultat de lavage optimal.
A placer dans le panier inférieur.

Lave-vaisselle Série 200

DF 211/DF 210

- 6 programmes avec Aqua sensor et 3 options, dont Power pour lavage et séchage en 57 minutes et Intensif pour un lavage particulièrement minutieux dans le panier inférieur.
- Système de paniers flexible
- Eclairage intérieur lumineux
- Très silencieux: 44 dB

Bandeau de commande

Display TFT avec indication du temps restant ou de l'heure de fin de programme, indicateur de manque de sel ou de liquide de rinçage, voyant de contrôle de l'arrivée d'eau. Commandes par touches sensibles. Réduction flexible de la durée du cycle, même durant le fonctionnement d'un cycle.

Fonction de personnalisation permettant de mémoriser les combinaisons personnelles de programmes.

Touche Info avec conseils d'utilisation.

Départ différé jusqu'à 24 heures.

Signal visuel et acoustique de fin de programme.

Témoin lumineux de fonctionnement : Info Light.

Caractéristiques techniques

Eclairage intérieur lumineux.

Protection des verres.

Aqua sensor : optimise les consommations selon le degré de salissure.

Sensor de charge.

Détection automatique des détergents combinés.

Régénération électronique.

Echangeur thermique.

Chauffe-eau sous cuve.

Triple système de filtrage, autonettoyant.

Système fermeture douce.

Aquastop.

Fonctions numériques (Home Connect)

Programme Assistant.

Réduction temporaire du niveau sonore.

Informations complémentaires sur Home Connect en page 417.

Programmes

6 programmes:

Auto 35 °C - 45 °C.

Auto 45 °C - 65 °C.

Auto 65 °C - 75 °C.

Eco 50 °C.

Rapide 45 °C (29 min.).

Fonction de personnalisation (réglage par défaut: Prélavage).

3 Options:

Intensif.

Power.

Séchage Extra.

DA 045 060

138.95 €

Tiroir 3e niveau pour
lave-vaisselle hauteur 86,5 cm.

Tiroir supplémentaire 3e niveau
au-dessus du panier supérieur.

Pour de petits bols, des tasses et des
ustensiles de cuisson.

Etagère à couteaux mobile.

Caractéristiques

Système de paniers flexibles.

Panier supérieur:

Sortie totale.

Rackmatic sur 3 niveaux, réglable en
hauteur jusqu'à 5 cm.

6 picots rabattables.

4 étagères rabattables pour une
protection optimale des verres.

Panier inférieur:

8 picots rabattables.

2 étagères rabattables pour une
protection optimale des verres.

Support à verres divisible.

Panier à couverts.

Taille maximale des assiettes (panier
supérieur/inférieur) pour lave-vaisselle
hauteur 86,5 cm : 29/28, 26.5/30.5 ou
24/34 cm.

Taille maximale des assiettes (panier
supérieur/inférieur) pour les
lave-vaisselle hauteur 81,5 cm : 27/25,
24,5/27,5 et 22/31 cm.

Capacité de 13 couverts.

Capacité maximum de 23 verres à vin.

Consommations

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

A partir de 9,5 l d'eau.

A partir de 0,836 kWh.

Niveau sonore 44 dB (re 1 pW).

Conseils d'installation

Pieds réglables en hauteur.

Retrait de socle 100 mm (voir croquis).

Réglage des pieds arrières par l'avant.

Poids de la porte jusqu'à 10/8,5 kg.

Les mesures de la porte dépendent de
la hauteur de plinthe des meubles de
cuisine.

Conseils d'installation complémentaires
comprenant aussi des indications sur
les portes à coulisse en pages 398
à 405.

Valeurs de raccordement

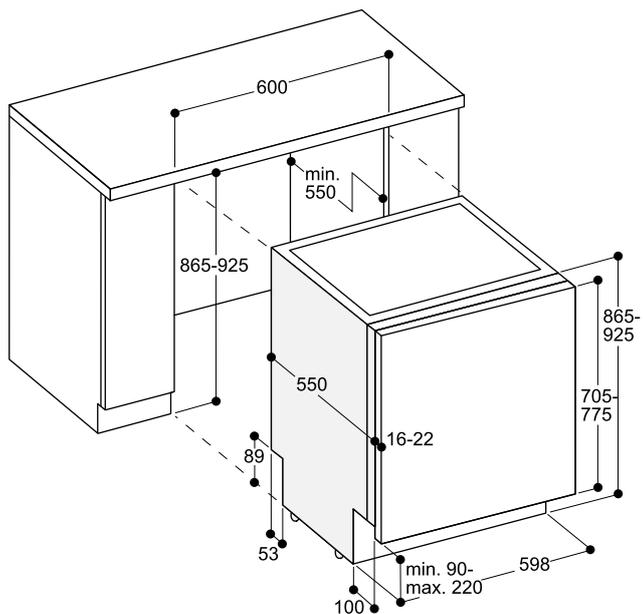
Puissance totale 2000-2400 W.

Câble de raccordement avec prise.

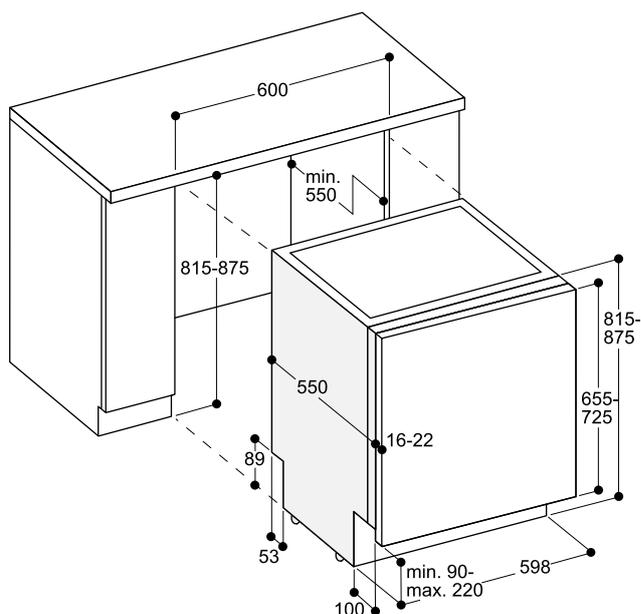
Raccordement à l'eau 3/4".

Possibilité de raccordement à l'eau
chaude ou à l'eau froide.

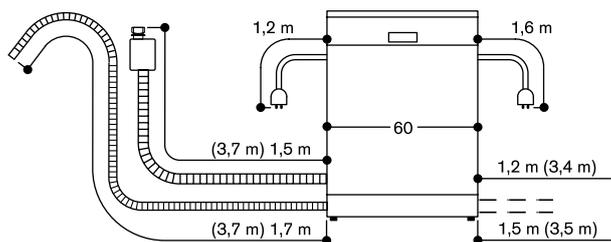
Lave-vaisselle hauteur 86,5 cm



Lave-vaisselle hauteur 81,5 cm



Mesures de raccordement pour lave-vaisselle de 60 cm de largeur



() Valeurs avec kit prolongateur

Mesures en mm



DF 264 101* 1.899 €
Tout intégrable
Home Connect
Hauteur 81,5 cm,
Largeur 45 cm

* Livrable jusqu'à fin septembre 2024
Disponibilité nous consulter



Le prix comprend
1 diffuseur multijet pour grands plats

Accessoires d'installation
DA 020 041 68.95 €
Barrette de jonction
et de finition pour lave-vaisselle hauteur
81,5 cm et largeur 45 cm.
DA 021 000 131.95 €
Charnière support
de plinthe pour tous les lave-vaisselle
tout intégrables.
GZ 010 011 42.95 €
Rallonge
pour l'arrivée et l'évacuation d'eau.
(longueur 2 m)

Accessoires en option
DA 042 030 28.95 €
Accessoire
pour couverts en argent,
pour tous les lave-vaisselle

Lave-vaisselle Série 200 DF 264

- Protection optimale des verres délicats grâce à un séchage à basse température avec Zéolite, à la conception du panier et au système d'adoucissement intelligent de l'eau
- 6 programmes avec Aqua sensor et option Power pour lavage et séchage en 57 minutes
- Système de paniers flexibles incluant le tiroir à couverts pour un rangement optimal
- Time Light : projection du temps restant et de la phase en cours sur le sol
- Eclairage intérieur lumineux
- Très silencieux: 43 dB

Bandeau de commande

Display avec affichage du temps restant ou heure de fin de programme, indicateur de manque de sel et de produit de rinçage, voyant de contrôle pour l'arrivée d'eau.
Réduction flexible de la durée du cycle, même durant le fonctionnement d'un cycle.
Fonction de personnalisation permettant de mémoriser les combinaisons personnelles de programmes.
Départ différé jusqu'à 24 heures.
Signal visuel et acoustique de fin de programme.
Time Light.

Caractéristiques techniques

Eclairage intérieur lumineux.
Protection des verres grâce à la Zéolite.
Aqua sensor : optimise les consommations selon le degré de salissure.
Sensor de charge.
Détection automatique des détergents combinés.
Régénération électronique.
Échangeur thermique.
Chaque-eau sous cuve.
Système de filtration nécessitant peu d'entretien.
Système fermeture douce.
AquaStop.

Fonctions numériques (Home Connect)

Programme Assistant.
Réduction temporaire du niveau sonore.
Assistant de séchage pour une ouverture optionnelle de la porte à la fin du programme.

Informations complémentaires sur Home Connect en page 417.

Programmes

6 programmes:
Auto 35 °C - 45 °C.
Auto 45 °C - 65 °C.
Intensif.
Eco 50 °C.
Rapide 45 °C (29 min.).
Fonction de personnalisation (réglage par défaut: Prélavage).

1 Option:
Power.

Entretien de l'appareil.

Caractéristiques

Système de paniers flexibles.
Tiroir à couverts.

Panier supérieur:
Rackmatic sur 3 niveaux, réglable en hauteur jusqu'à 5 cm.
3 picots d'assiettes rabattables.
1 étagère rabattable.

Panier inférieur:
4 picots d'assiettes rabattables.
1 étagère rabattable.
Support pour verres.

Taille maximale des assiettes (panier supérieur/inférieur):
21/26, 18,5/28,5 ou 16/31 cm.

Capacité de 10 couverts.

Consommations

Classe d'efficacité énergétique B sur une échelle de A à G.
A partir de 8,5 l d'eau.
A partir de 0,512 kWh.
Niveau sonore 43 dB (re 1 pW).

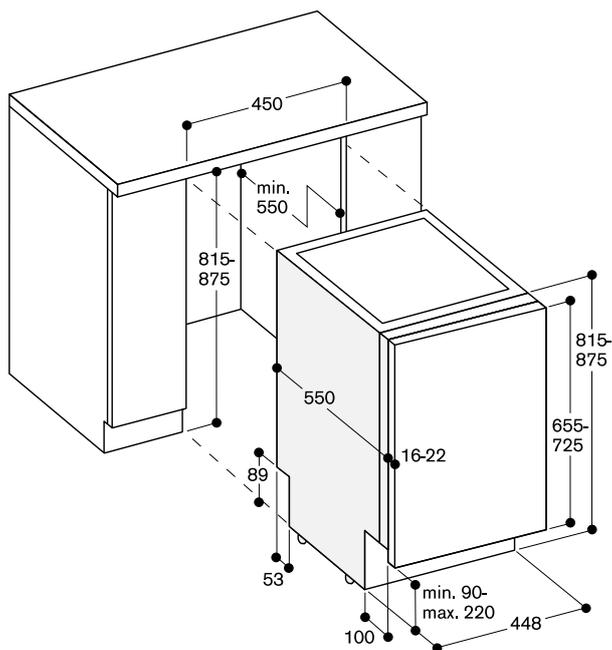
Conseils d'installation

Pieds réglables en hauteur.
Retrait de socle 100 mm (voir croquis).
Pour l'utilisation du Time Light, prévoir un retrait minimum du socle (40 mm + épaisseur panneau d'habillage).
La hauteur maximale du socle doit être réduite de 30 mm pour permettre une lecture optimale du Time Light.
Réglage des pieds arrières par l'avant.
Poids de la porte jusqu'à 7,5 kg.
Les mesures de la porte dépendent de la hauteur de plinthe des meubles de cuisine.

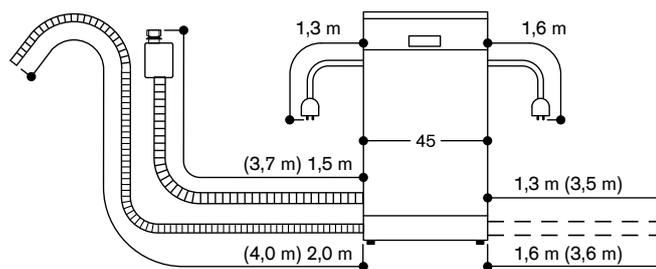
Conseils d'installation complémentaires comprenant aussi des indications sur les portes à coulisse en pages 398 à 405.

Valeurs de raccordement

Puissance totale 2000-2400 W.
Câble de raccordement avec prise.
Raccordement à l'eau 3/4".
Possibilité de raccordement à l'eau chaude ou à l'eau froide.



Mesures de raccordement pour lave-vaisselle de 45 cm de largeur



() Valeurs avec rallonge Aqua-Stop

Mesures en mm

Indications générales de montage des lave-vaisselle de 60 cm de large (sans porte à coulisse)

Pour des hauteurs de niche de 815 à 855 mm, dans la plupart des cas, prévoir un lave-vaisselle de 81,5 cm de haut, indépendamment de la hauteur du socle.

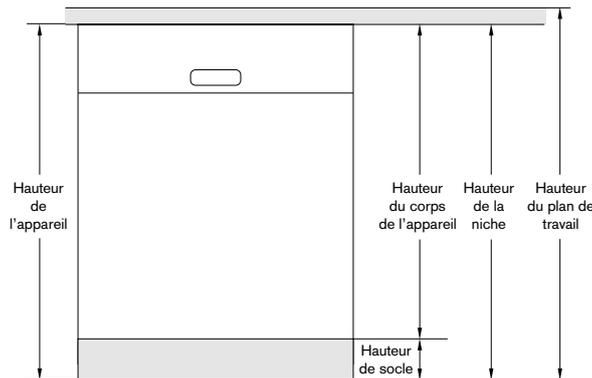
Pour des hauteurs de niche de 885 à 925 mm, dans la plupart des cas, prévoir un lave-vaisselle de 86,5 cm de haut, indépendamment de la hauteur du socle.

Pour des hauteurs de niche de 865 à 875 mm, c'est la hauteur de socle qui détermine le choix d'un appareil de 81,5 ou de 86,5 cm de haut (voir ci-dessous la matrice des correspondances).

Pour les lave-vaisselle avec Time-Light, il faut réduire la hauteur maximale du socle de 30 mm pour une lecture optimale de la projection au sol du temps restant.

| Hauteur du socle en mm ↓ | Hauteur panneau d'habillage 655-765 mm | | | | | | | | | | | Hauteur panneau d'habillage 705-815 mm | | | | | | | | | | | |
|--------------------------|--|---------|---------|---------|---------|---------|-------|---------|---------|-------|---------|--|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|---------|---------|-------|
| | Hauteur de niche en mm → | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 815 | 825 | 835 | 845 | 855 | 865 | 875 | 885 | 895 | 905 | 915 | 925 | 815 | 825 | 835 | 845 | 855 | 865 | 875 | 885 | 895 | 905 | 915 |
| <90 | 1 (S) | 1 (S) | 1 (S) | 1 (S) | 1 (S) | 6 (S) | 6 (S) | 6 (S) | 6 (S) | 6 (S) | 6 (S) | 6 (S) | 6 (S) | 6 (S) | 6 (S) | 6 (S) | 6 (S) | 6 (S) | 6 (S) | 6 (S) | 6 (S) | 6 (S) | 6 (S) |
| 90 | 1 | 1 (S/D) | 1 (S) | 1 (S) | 1 (S) | 6 | 6 (S) | 6 (S) | 6 (S) | 6 (S) | 6 (S) | 6 (S) | 6 (S) | 6 (S) | 6 (S) | 6 (S) | 6 (S) | 6 (S) | 6 (S) | 6 (S) | 6 (S) | 6 (S) | 6 (S) |
| 100 | 1 | 1 | 1 (S/D) | 1 (S) | 1 (S) | 1 (S) | 6 | 6 | 6 (S/D) | 6 (S) | 6 (S) | 6 (S) | 6 (S) | 6 (S) | 6 (S) | 6 (S) | 6 (S) | 6 (S) | 6 (S) | 6 (S) | 6 (S) | 6 (S) | 6 (S) |
| 110 | 1 | 1 | 1 | 1 (S/D) | 1 (S) | 1 (S) | 6 | 1 (S) | 6 | 6 | 6 (S/D) | 6 (S) | 6 (S) | 6 (S) | 6 (S) | 6 (S) | 6 (S) | 6 (S) | 6 (S) | 6 (S) | 6 (S) | 6 (S) | 6 (S) |
| 120 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 (S/D) | 1 (S) | 6 | 1 (S) | 6 | 6 | 6 | 6 (S/D) | 6 (S) | 6 (S) | 6 (S) |
| 130 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 (S/D) | 6 | 1 (S) | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 (S/D) | 6 (S) | 6 (S) |
| 140 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 6 | 1 (S/D) | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 (S/D) | 6 (S) |
| 150 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 6 | 1 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 |
| 160 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 6 | 1 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 |
| 170 | | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 |
| 180 | | | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 |
| 190 | | | | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 |
| 200 | | | | | 1 | 1 | 1 | 1 | | | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 |
| 210 | | | | | | 1 | 1 | 1 | | | | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 |
| 220 | | | | | | | 1 | 1 | | | | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 |

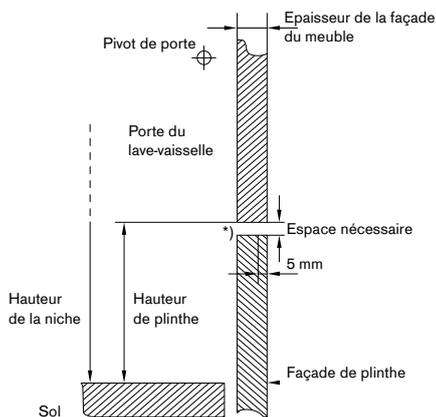
- 1 = lave-vaisselle hauteur 81,5 cm. DF 480/DF 270/DF 260/DF 210 (S) = Solution spéciale
- 6 = lave-vaisselle hauteur 86,5 cm. DF 481/DF 271/DF 261/DF 211 (S) = Solution spéciale
- (S) = Solution spéciale avec l'accessoire DA 021 000, support de plinthe pour alignement avec la porte.
- (D) = Solution spéciale avec un écart de 10 mm avec le plan de travail / sécurité enfant non disponible.



Indication de montage complémentaire pour installation en colonne (sans porte à coulisse)

Mesures pour l'installation d'un lave-vaisselle au dessus d'une façade de plinthe non inclinée :

Le tableau indique l'espace nécessaire entre la façade de la porte du lave-vaisselle et la façade de plinthe. Cela dépend de la hauteur de la niche, la hauteur de la plinthe et l'épaisseur du panneau d'habillage en cas d'utilisation d'un panneau d'habillage standard pour lave-vaisselle intégrable sous-plan.



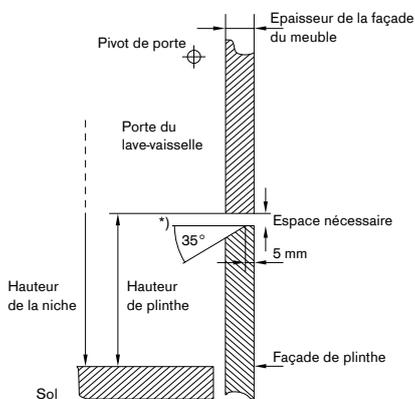
* La zone de pivotement de la porte doit être au minimum de 4 mm.

| Hauteur de la niche (mm) | Epaisseur du panneau d'habillage (mm) | Hauteur de la plinthe (mm) | | | | | | | | | |
|--------------------------|---------------------------------------|----------------------------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|
| | | 90 | 100 | 110 | 120 | 130 | 140 | 150 | 160 | 170 | |
| 815 | 16 | 10,5 | 11 | 12 | 13 | 14,5 | 16,5 | 19 | 22,5 | | |
| | 19 | 12 | 12,5 | 13,5 | 15 | 16,5 | 18,5 | 21 | 24,5 | 28,5 | |
| | 22 | 13,5 | 14,5 | 15,5 | 16,5 | 18,5 | 21 | 24,5 | 28,5 | | |
| 825 | 16 | | 10,5 | 11 | 12 | 13 | 14,5 | 16,5 | 19 | 22,5 | |
| | 19 | | 12 | 12,5 | 13,5 | 15 | 16,5 | 18,5 | 21 | 24,5 | 28,5 |
| | 22 | | 13,5 | 14,5 | 15,5 | 16,5 | 18,5 | 21 | 24,5 | 28,5 | |
| 835 | 16 | | | 10,5 | 11 | 12 | 13 | 14,5 | 16,5 | 19 | |
| | 19 | | | 12 | 12,5 | 13,5 | 15 | 16,5 | 18,5 | 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 | 21 | 24,5 | 28,5 | |
| | 22 | 13,5 | 14,5 | 15,5 | 16,5 | 18,5 | 21 | 24,5 | 28,5 | | |
| 875 | 16 | | 10,5 | 11 | 12 | 13 | 14,5 | 16,5 | 19 | 22,5 | |
| | 19 | | 12 | 12,5 | 13,5 | 15 | 16,5 | 18,5 | 21 | 24,5 | 28,5 |
| | 22 | | 13,5 | 14,5 | 15,5 | 16,5 | 18,5 | 21 | 24,5 | 28,5 | |
| 885 | 16 | | | 10,5 | 11 | 12 | 13 | 14,5 | 16,5 | 19 | |
| | 19 | | | 12 | 12,5 | 13,5 | 15 | 16,5 | 18,5 | 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 | |

| Hauteur de la niche (mm) | Epaisseur du panneau d'habillage (mm) | Hauteur de la plinthe (mm) | | | | | | | | | |
|--------------------------|---------------------------------------|----------------------------|-----|-----|-----|-----|------|------|------|------|--|
| | | 90 | 100 | 110 | 120 | 130 | 140 | 150 | 160 | 170 | |
| 815 | 16 | 6,5 | 6,5 | 7 | 7,5 | 8 | 9 | 12 | 15,5 | | |
| | 19 | 7 | 7,5 | 8 | 8,5 | 9,5 | 11 | 13 | 17 | | |
| | 22 | 7,5 | 7,5 | 8 | 9 | 9,5 | 11,5 | 14 | 18 | | |
| 825 | 16 | | 6,5 | 6,5 | 7 | 7,5 | 8 | 9 | 12 | 15,5 | |
| | 19 | | 7 | 7,5 | 8 | 8,5 | 9,5 | 11 | 13 | 17 | |
| | 22 | | 7,5 | 7,5 | 8 | 9 | 9,5 | 11,5 | 14 | 18 | |
| 835 | 16 | | | 6,5 | 6,5 | 7 | 7,5 | 8 | 9 | 12 | |
| | 19 | | | 7 | 7,5 | 8 | 8,5 | 9,5 | 11 | 13 | |
| | 22 | | | 7,5 | 7,5 | 8 | 9 | 9,5 | 11,5 | 14 | |
| 845 | 16 | | | | 6,5 | 6,5 | 7 | 7,5 | 8 | 9 | |
| | 19 | | | | 7 | 7,5 | 8 | 8,5 | 9,5 | 11 | |
| | 22 | | | | 7,5 | 7,5 | 8 | 9 | 9,5 | 11,5 | |
| 855 | 16 | | | | | 6,5 | 6,5 | 7 | 7,5 | 8 | |
| | 19 | | | | | 7 | 7,5 | 8 | 8,5 | 9,5 | |
| | 22 | | | | | 7,5 | 7,5 | 8 | 9 | 9,5 | |
| 865 | 16 | 6,5 | 6,5 | 7 | 7,5 | 8 | 9 | 12 | 15,5 | | |
| | 19 | 7 | 7,5 | 8 | 8,5 | 9,5 | 11 | 13 | 17 | | |
| | 22 | 7,5 | 7,5 | 8 | 9 | 9,5 | 11,5 | 14 | 18 | | |
| 875 | 16 | | 6,5 | 6,5 | 7 | 7,5 | 8 | 9 | 12 | 15,5 | |
| | 19 | | 7 | 7,5 | 8 | 8,5 | 9,5 | 11 | 13 | 17 | |
| | 22 | | 7,5 | 7,5 | 8 | 9 | 9,5 | 11,5 | 14 | 18 | |
| 885 | 16 | | | 6,5 | 6,5 | 7 | 7,5 | 8 | 9 | 12 | |
| | 19 | | | 7 | 7,5 | 8 | 8,5 | 9,5 | 11 | 13 | |
| | 22 | | | 7,5 | 7,5 | 8 | 9 | 9,5 | 11,5 | 14 | |
| 895 | 16 | | | | 6,5 | 6,5 | 7 | 7,5 | 8 | 9 | |
| | 19 | | | | 7 | 7,5 | 8 | 8,5 | 9,5 | 11 | |
| | 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 | |

Mesures pour l'installation d'un lave-vaisselle au dessus d'une façade de plinthe inclinée :

Le tableau indique l'espace nécessaire entre la façade de la porte du lave-vaisselle et la façade de plinthe. Cela dépend de la hauteur de la niche, la hauteur de la plinthe et l'épaisseur du panneau d'habillage en cas d'utilisation d'un panneau d'habillage standard pour lave-vaisselle intégrable sous-plan.



* La zone de pivotement de la porte doit être au minimum de 4 mm.

Indications de montage pour lave-vaisselle porte à coulisse

Pour les hauteurs de niche de 815 à 860 mm, dans la majorité des cas, prévoir un lave-vaisselle hauteur 81,5 cm, indépendamment de la hauteur du socle.

Pour les hauteurs de niche de 880 à 925 mm, dans la majorité des cas, prévoir un lave-vaisselle hauteur 86,5 cm, indépendamment de la hauteur du socle.

Pour des hauteurs de niche de 865 à 875 mm, c'est la hauteur du socle qui détermine le choix d'un lave-vaisselle de 81,5 ou 86,5 cm de haut.

La nécessité de l'installation d'un lave-vaisselle à porte à coulisse dépend de plusieurs facteurs.

Les portes d'habillage plein verre ne s'adaptent pas aux lave-vaisselle avec porte à coulisse.

| | | Hauteur panneau d'habillage 655-765 mm | | | | | | | | | |
|-----------------------------|-----|--|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| | | Hauteur de la niche en mm → | | | | | | | | | |
| | | 815 | 820 | 825 | 830 | 835 | 840 | 845 | 850 | 855 | 860 |
| ↓ Hauteur du socle en mm | 50 | ① | | | | | | | | | |
| | 55 | ① | ① | | | | | | | | |
| | 60 | ① | ① | ① | | | | | | | |
| | 65 | ① | ① | ① | ① | | | | | | |
| | 70 | ① | ① | ① | ① | ① | | | | | |
| | 75 | ① | ① | ① | ① | ① | ① | | | | |
| | 80 | ① | ① | ① | ① | ① | ① | ① | | | |
| | 85 | ① | ① | ① | ① | ① | ① | ① | ① | | |
| | 90 | ①* | ① | ① | ① | ① | ① | ① | ① | ① | |
| | 95 | ①* | ①* | ① | ① | ① | ① | ① | ① | ① | ① |
| | 100 | ①* | ①* | ①* | ① | ① | ① | ① | ① | ① | ① |
| | 105 | ①* | ①* | ①* | ①* | ① | ① | ① | ① | ① | ① |
| | 110 | ①* | ①* | ①* | ①* | ①* | ① | ① | ① | ① | ① |
| | 115 | ①* | ①* | ①* | ①* | ①* | ①* | ① | ① | ① | ① |
| | 120 | ①* | ①* | ①* | ①* | ①* | ①* | ①* | ① | ① | ① |
| | 125 | ①* | ①* | ①* | ①* | ①* | ①* | ①* | ①* | ① | ① |
| | 130 | ①* | ①* | ①* | ①* | ①* | ①* | ①* | ①* | ①* | ① |
| | 135 | ①* | ①* | ①* | ①* | ①* | ①* | ①* | ①* | ①* | ①* |
| | 140 | ①* | ①* | ①* | ①* | ①* | ①* | ①* | ①* | ①* | ①* |
| | 145 | ①* | ①* | ①* | ①* | ①* | ①* | ①* | ①* | ①* | ①* |
| | 150 | ①* | ①* | ①* | ①* | ①* | ①* | ①* | ①* | ①* | ①* |
| | 155 | ①* | ①* | ①* | ①* | ①* | ①* | ①* | ①* | ①* | ①* |
| 160 | ①* | ①* | ①* | ①* | ①* | ①* | ①* | ①* | ①* | ①* | |
| 165 | | ①* | ①* | ①* | ①* | ①* | ①* | ①* | ①* | ①* | |
| 170 | | | ①* | ①* | ①* | ①* | ①* | ①* | ①* | ①* | |
| 175 | | | | ①* | ①* | ①* | ①* | ①* | ①* | ①* | |
| 180 | | | | | ①* | ①* | ①* | ①* | ①* | ①* | |
| 185 | | | | | | ①* | ①* | ①* | ①* | ①* | |
| 190 | | | | | | | ①* | ①* | ①* | ①* | |
| 195 | | | | | | | | ①* | ①* | ①* | |
| 200 | | | | | | | | | ①* | ①* | |
| 205 | | | | | | | | | | ①* | |
| 210 | | | | | | | | | | | |
| 215 | | | | | | | | | | | |
| 220 | | | | | | | | | | | |

① = lave-vaisselle hauteur 81,5 cm, porte à coulisse, DF 480 101F et DF 270 101F

② = lave-vaisselle hauteur 86,5 cm, porte à coulisse, DF 481 101F et DF 271 101F

* Egalement possible avec lave-vaisselle sans porte à coulisse.

| 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 | 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 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 4 | 4 | 6 |
| 3.5 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4.5 | 4.5 | 4.5 | 5 | 8 |
| 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4.5 | 4.5 | 4.5 | 4.5 | 5 | 5 | 5.5 | 5.5 | 6 | 6.5 | 11 |
| 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 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 | 4.5 | 4.5 | 4.5 | 4.5 | 5 | 5 | 5.5 | 5.5 | 6 |
| 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3.5 | 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 | 3.5 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4.5 | 4.5 | 4.5 |
| 3.5 | 3.5 | 4 | 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 | 4 |
| 3 | 3 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4.5 | 4.5 | 4.5 |
| 3.5 | 3.5 | 3.5 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4.5 | 4.5 | 4.5 | 4.5 | 5 | 5 | 5.5 | 5.5 |
| 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3.5 | 3.5 | 3.5 |
| | 3 | 3 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4.5 |
| | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4.5 | 4.5 | 4.5 | 4.5 | 5 | 5 | 5.5 |
| | | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 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 | 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 | 4.5 | 4.5 | 4.5 | 5 |

Accessoires lave-vaisselle

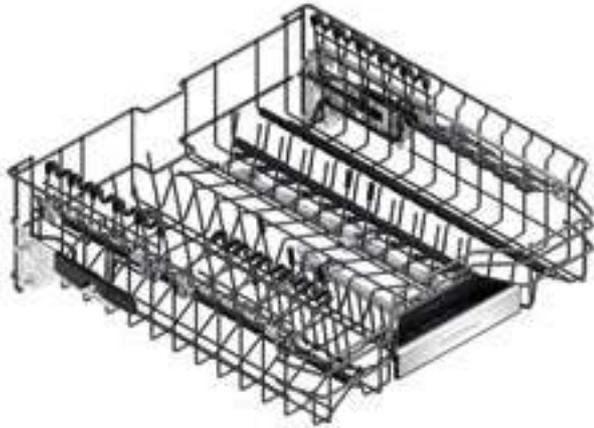
Système de paniers flexibles

Système de paniers flexibles avec rail pour coulisement sans effort sur tous les niveaux et à fermeture Softclose pour panier supérieur et inférieur.

Le système de paniers flexibles offre plus de flexibilité et une meilleure préhension lors du rangement de la vaisselle dans les paniers.

Panier supérieur

6 picots à assiettes rabattables.
4 étagères rabattables pour une protection optimale des verres.
Entièrement extractible, avec zone de lavage additionnelle en option, rails pour coulisement sans effort et avec fermeture Softclose.
Rackmatic sur 3 niveaux réglable en hauteur jusqu'à 5 cm.
Poignée facilitant la préhension du panier supérieur.



Panier inférieur

Supports à verre divisibles.
8 picots à assiettes rabattables.
2 étagères rabattables pour une protection optimale des verres.
Panier à couverts.
Monté sur rails qui coulisent sans effort et à fermeture Softclose.
Poignée facilitant la préhension du panier inférieur.



Références / Références online*

DA 020 011 / 17007644 68.95 €

Barrettes de jonction et de finition inox pour lave-vaisselle hauteur 81,5 cm.
2 barrettes en inox servant à occulter l'espace entre le lave-vaisselle et le côté du meuble.
Permettent une meilleure fixation de l'appareil dans la niche.
2 barrettes pour côté droit et gauche.
Le cadre blanc est remplacé par les barrettes en inox.
L x P en cm : 2,3 x 2,3.
Hauteur 62,2 cm.

DA 020 111 / 17007642 68.95 €

Barrettes de jonction et de finition inox pour lave-vaisselle hauteur 86,5 cm.
2 barrettes en inox servant à occulter l'espace entre le lave-vaisselle et le côté du meuble.
Permettent une meilleure fixation de l'appareil dans la niche.
Le cadre blanc est remplacé par les barrettes en inox.
2 barrettes pour côté droit et gauche.
L x P en cm : 2,3 x 2,3.
Hauteur 67,2 cm.

DA 020 041 / 17007643 68.95 €

Barrettes de jonction et de finition inox pour lave-vaisselle hauteur 81,5 cm et largeur 45 cm.
Permettent de recouvrir l'espace entre l'appareil et le meuble adjacent.
Permettent une meilleure fixation de l'appareil dans la niche.
2 barrettes, pour côté droit et gauche.
Le cadre blanc est remplacé par les barrettes en inox.
L x P en cm : 2,3 x 2,3.
Hauteur 62,2 cm.

DA 021 000 / 00648174 210 €

Charnière de support de plinthe pour alignement avec la porte.
Pour tous les lave-vaisselle intégration totale.
Solution d'encastrement pour hauteur de niche jusqu'à 92 cm.
La charnière se fixe sur le socle de l'appareil avant le montage de la plinthe du meuble.
Hauteur de la partie haute de la porte du meuble scindée :
64,5-68 cm pour appareil hauteur 81,5 cm.
69,5-73 cm pour appareil hauteur 86,5 cm.

DA 041 160 / 00773654 200.95 €

Tiroir à couverts avec rails pour coulisement facile.
Troisième niveau de rangement au-dessus du panier supérieur.
Convient pour les couverts de grande taille, les ustensiles de cuisine ou les tasses à expresso. Elève la capacité du lave-vaisselle à 13 couverts



Références / Références online***DA 041 061 / 00687845** 180 €

Tiroir à couverts

Tiroir supplémentaire 3e niveau

au-dessus du panier supérieur.

Idéal pour grands couverts, ustensiles de cuisine et tasses expresso.

Capacité 14 couverts si utilisation des 3 niveaux de paniers.

**DA 045 061 / 17005982** 201.95 €

3e tiroir de rangement

avec rails pour coulissement facile.

Pour lave-vaisselle hauteur 86,5 cm.

Tiroir supplémentaire 3e niveau au-dessus du panier supérieur.

Pour de petits bols, des tasses et des ustensiles de cuisson.

Etagère à couteaux mobile.

**DA 045 060 / 17005981** 138.95 €

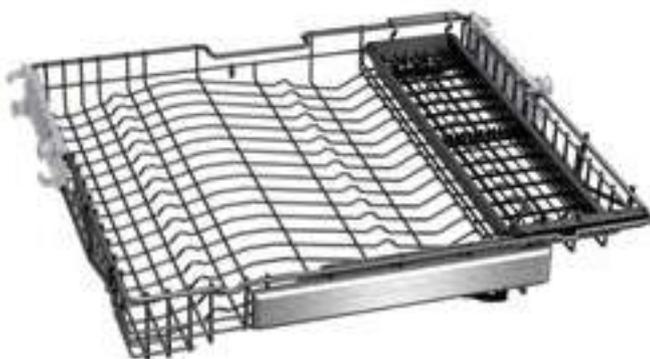
3e tiroir de rangement

Pour lave-vaisselle hauteur 86,5 cm.

Tiroir supplémentaire 3e niveau au-dessus du panier supérieur.

Pour de petits bols, des tasses et des ustensiles de cuisson.

Etagère à couteaux mobile.

**Références / Références online*****DA 042 030 / 00646179** 28.95 €

Panier en aluminium

pour la protection des couverts en argent contre la corrosion.

A placer directement dans le panier à couverts.

L x H x P en cm : 5,5 x 20,2 x 4,1.

**DA 043 000 / 11017656** 27.95 €

Support pour

verres à long pied.

Permet un positionnement sécurisé de

4 verres à long pied, pendant le

déroulement du programme et assure

un résultat de lavage optimal.

A placer dans le panier inférieur.

**GH 045 010 / 00466942** 76.95 €

Poignée 2 vis

Inox.

Longueur 45 cm, profondeur 49 mm.

Intervalle de perçage 427 mm.

**GZ 010 011 / 00350564** 42.95 €

Rallonge

pour l'arrivée et

l'évacuation de l'eau (longueur 2 m)

pour tous les lave-vaisselle.



Lave-vaisselle



| Type d'appareil | Lave-vaisselle | Lave-vaisselle | Lave-vaisselle |
|--|---|---|--|
| Appareil | Tout intégrable | Tout intégrable | Tout intégrable |
| Couleur | | | |
| Hauteur appareil 81,5 cm | DF 480 101 | | DF 270 101 |
| Hauteur appareil 86,5 cm | DF 481 101 | | DF 271 101 |
| Hauteur appareil 81,5 cm avec porte à coulisse | | DF 480 101F | |
| Hauteur appareil 86,5 cm avec porte à coulisse | | DF 481 101F | |
| Largeur / Capacité | | | |
| Largeur (cm) | 60 | 60 | 60 |
| Nombre de couverts | 12/13 ³ | 12/13 ³ | 12/13 ³ |
| Taille des assiettes jusqu'à (cm) | 311/34 ² | 311/34 ² | 311/34 ² |
| Consommation / Niveau sonore⁵ | | | |
| Classe d'efficacité énergétique | | | |
| Classe d'efficacité de séchage | A | A | A |
| Programme test | Eco 50°C | Eco 50°C | Eco 50°C |
| Durée du programme ⁶ (h:min) | 4:55 | 4:55 | 4:55 |
| Consommation d'eau ⁷ (l) | 9,5 | 9,5 | 9,5 |
| Consommation d'énergie ⁸ (kWh) | 63 | 63 | 63 |
| Niveau sonore (dB (A) re 1 pW) | 43 | 43 | 43 |
| Consommation d'énergie en arrêt/veille (W) | 0,5/2,0 | 0,5/2,0 | 0,5/2,0 |
| Programmes | | | |
| Nombre de programmes + options | 8+4 | 8+4 | 6+3 |
| Programmes | Auto 35°C-45°C Auto 45°C-65°C Auto 65°C-75°C Intensif 70°C Eco 50°C Programme nuit Rapide 45°C Personnalisation des fonctions (Prélavage par défaut) | Auto 35°C-45°C Auto 45°C-65°C Auto 65°C-75°C Intensif 70°C Eco 50°C Programme nuit Rapide 45°C Personnalisation des fonctions (Prélavage par défaut) | Auto 35°C-45°C Auto 45°C-65°C Auto 65°C-75°C Eco 50°C Rapide 45°C Personnalisation des fonctions (Prélavage par défaut) |
| Options | Intensif Plus Power Demi-charge Hygiène | Intensif Plus Power Demi-charge Hygiène | Intensif Power Demi-charge |
| Entretien de l'appareil | • | • | • |
| Caractéristiques | | | |
| Protection des verres avec Zéolite / Protection des verres | •/- | •/- | •/- |
| Aqua sensor / Sensor de charge | •/• | •/• | •/• |
| Détection automatique des détergents | • | • | • |
| Reconnaissance des détergents | • | • | • |
| Régénération électronique | • | • | • |
| Echangeur thermique | • | • | • |
| Séchage basse température avec Zéolite | • | • | • |
| Assistant séchage | • | • | • |
| Chauffe-eau sous la cuve | • | • | • |
| Indicateur électronique du manque de sel / liquide de rinçage | •/• | •/• | •/• |
| Indicateur de l'arrivée d'eau | • | • | • |
| Affichage du temps restant | • | • | • |
| Time-light : projection au sol du temps restant | • | - | • |
| Info-Light latéral/ Info-Light | -/- | •/- | -/- |
| Réduction flexible de la durée du cycle | • | • | • |
| Eclairage optimal panneau arrière / spots LED | •/- | •/- | -/• |
| Départ différé | 24 h | 24 h | 24 h |
| Service Digital (Home Connect) via WiFi ¹⁰ | • | • | • |
| Système de fermeture douce | • | • | • |
| Triple système de filtrage | • | • | • |
| Tiroir à couverts | DA 041 160 ⁹ | DA 041 160 ⁹ | DA 041 160 ⁹ |
| 3 ^{ème} tiroir de rangement | DA 045 0612/ ⁹ | DA 045 0612/ ⁹ | DA 045 0612/ ⁹ |
| Système de rails coulissants / fermeture amortie | •/• | •/• | •/- |
| Picots rabatables dans panier supérieur / panier inférieur | 6/8 | 6/8 | 6/8 |
| Etagères rabatables dans panier supérieur/ panier inférieur | 4/2 | 4/2 | 4/2 |
| Rackmatic sur 3 niveaux | • | • | • |
| Aquastop | • | • | • |
| Diffuseur multijets / support pour plats Gastro Norm / Support pour verres à longs pieds | •/•/• | •/•/• | •/-/- |
| Raccordement | | | |
| Raccord possible eau chaude / eau froide | •/• | •/• | •/• |
| Puissance totale (kW) | 2,4 | 2,4 | 2,4 |

• Equipement de série. - Non disponible.

¹ Appareil hauteur 81,5 cm. ² Appareil hauteur 86,5 cm. ³ Avec accessoire spécial DA 041 160. ⁴ Avec accessoire spécial DA 041 061.

⁵ Valeurs calculées selon la norme EU 2019/2017. ⁶ Durée du programme Eco.

⁷ Consommation d'eau en litre / en fonction du cycle (programme Eco). ⁸ Consommation d'énergie en kWh/100 cycles (programme Eco).

⁹ Accessoire spécial. ¹⁰ La connexion Home Connect n'est pas disponible dans tous les pays.



| Lave-vaisselle | Lave-vaisselle | Lave-vaisselle | Lave-vaisselle |
|----------------------------|--------------------------|--------------------------|-----------------|
| Tout intégrable | Tout intégrable | Tout intégrable | Tout intégrable |
| | DF 260 101 DF 261 101 | DF 210 100 DF 211 100 | DF 264 101 |
| DF 270 101F DF 271 101F | | | |

| | | | |
|----------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|----|
| 60 | 60 | 60 | 45 |
| 12/13 ³ | 13/14 ⁴ | 13/14 ⁴ | 10 |
| 31 ¹ /34 ² | 31 ¹ /34 ² | 31 ¹ /34 ² | 31 |

| A | A | A | A |
|----------|----------|----------|----------|
| Eco 50°C | Eco 50°C | Eco 50°C | Eco 50°C |
| 4:55 | 3:55 | 4:55 | 3:45 |
| 9,5 | 9,5 | 9,5 | 8,5 |
| 63 | 64 | 84 | 51 |
| 43 | 43 | 44 | 43 |
| 0,5/2,0 | 0,5/2,0 | 0,5/2,0 | 0,5/2,0 |

| | | | |
|----------------|----------------|----------------|----------------|
| 6+3 | 6+3 | 6+3 | 6+1 |
| 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 | |

| | | | |
|----------|----------|----------|---------------------------|
| Eco 50°C | Eco 50°C | Eco 50°C | Intensif 70°C Eco 50°C |
|----------|----------|----------|---------------------------|

| | | | |
|---|---|---|---|
| Rapide 45°C | Rapide 45°C | Rapide 45°C | Rapide 45°C |
| Personnalisation des fonctions (Prélavage par défaut) |
| Intensif | Intensif | Intensif | |
| Power | Power | Power | Power |
| Demi-charge | Demi-charge | | |

Extra Dry

| | | | |
|---------------------------|---------------------------|---------------------------|-------|
| • | • | - | • |
| •/- | •/- | -/• | •/- |
| •/• | •/• | •/• | •/• |
| • | • | • | • |
| • | • | • | • |
| • | • | • | • |
| • | • | • | • |
| • | • | - | • |
| • | • | - | • |
| • | • | • | • |
| •/• | •/• | •/• | •/• |
| • | • | • | • |
| • | • | • | • |
| - | • | - | • |
| •/- | -/- | -/• | -/- |
| • | • | • | • |
| -/• | -/• | -/• | -/• |
| 24 h | 24 h | 24 h | 24 h |
| • | • | • | • |
| • | • | • | • |
| • | • | • | • |
| DA 041 160 ⁹ | DA 041 061 ⁹ | DA 041 061 ⁹ | • |
| DA 045 061 ^{2/9} | DA 045 060 ^{2/9} | DA 045 060 ^{2/9} | - |
| •/- | -/- | -/- | -/- |
| 6/8 | 6/8 | 6/8 | 3/4 |
| 4/2 | 4/2 | 4/2 | 1/1 |
| • | • | • | • |
| • | • | • | • |
| •/-/- | •/-/- | •/-/- | •/-/- |
| •/• | •/• | •/• | •/• |
| 2,4 | 2,4 | 2,4 | 2,4 |



▼Nouveauté Juin 2024

WM 260 165

2.399 €

Posable, encastrable
sous-plan ou superposable
Home Connect
Largeur 60 cm
Hauteur 84,5 cm



Lave-linge

WM 260

- Système de dosage intelligent iDos pour détergent liquide et adoucissant pour un résultat de lavage parfait
- Tambour 10 kg avec éclairage intérieur
- Fonction Rajout de linge
- Dynamic Wash System: technologie de lavage innovante pour des performances de nettoyage accrues
- Se combine parfaitement avec le sèche-linge WT 260 165

Bandeau de commande

Programmes automatiques: résultats de lavage parfaits sur simple pression d'un bouton.

Bouton de commande rotatif éclairé, avec interrupteur marche/arrêt intégré. Grand écran tactile avec texte clair et symboles.

Pesée électronique pendant le chargement avec indication de dosage de produit lessiviel.

Affichage du déroulement du programme et du temps restant. Départ différé jusqu'à 24 heures.

Différents signaux sonores.

Caractéristiques techniques

Aqua sensor : optimise les consommations selon le degré de salissure.

Aquastop.

Débitmètre.

Système anti-taches.

Sensor de charge continu pour ajustement automatique.

Détection mousse.

Vitesse d'essorage de 400 à 1600 t/mn.

Fonction Rajout de linge.

Technologie Dynamic Wash System pour des performances de nettoyage accrues.

Détection anti-balourd, stabilisation automatique.

Système anti-froissage du linge.

Sécurité enfants.

Fonctions numériques (Home Connect)

Système de Management Intelligent de l'énergie.

Smart Dry (sélectionne automatiquement le programme de séchage adapté au dernier programme du lave-linge).

Contrôle et commande à distance.

Informations complémentaires sur Home Connect en page 417.

Programmes

Eco 40-60.

Coton.

Coton Eco.

Synthétique.

Rapide/Mixte.

Délicat/Soie.

Steam Assist.

Automatique.

Super 15/30.

Hygiène.

Laine.

Essorage/Vidange.

Rinçage.

App Programmes: Automatic Soft, Chemises/Blouses, Couleurs foncées, Couvertures, Sport, Nettoyage du tambour avec fonction de rappel.

Options: Démarrage à distance, Charge mini, Favori, Speed Perfect, Rinçage Plus, Vapeur, Water Plus, Prélavage, Anti-taches automatique.

Caractéristiques

Système de dosage intelligent iDos pour un dosage automatique de la lessive liquide et de l'adoucissant. Capacité variable automatique de 1 à 10 kg.

Eclairage intérieur du tambour.

Tiroir avec compartiment pour détergent, avec nettoyage automatique après chaque cycle de lavage.

Tambour en inox avec structure en forme de goutte d'eau.

Technologie de moteur BLDC innovante pour plus de performances, une plus grande durabilité ainsi qu'une moindre consommation énergétique et une réduction du niveau sonore.

Consommations

Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle de A à G.

Consommation d'eau 48 l.

Consommation énergétique 51 kWh pour 100 cycles.

Conseils d'installation

Charnières gauche.

Grand hublot avec une ouverture à 188°.

Pieds réglables en hauteur.

Installation sous plan de travail possible: 85 cm.

Possibilité d'installation en colonne sous le sèche-linge WT 260 165 en combinaison avec l'accessoire spécial plateau coulissant WA 027 500.

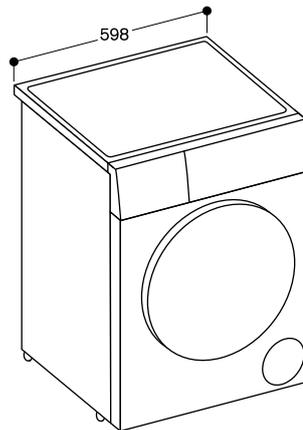
Possibilité d'installation sur un socle avec tiroir, à commander sous la référence SAV 17005338.

Valeurs de raccordement

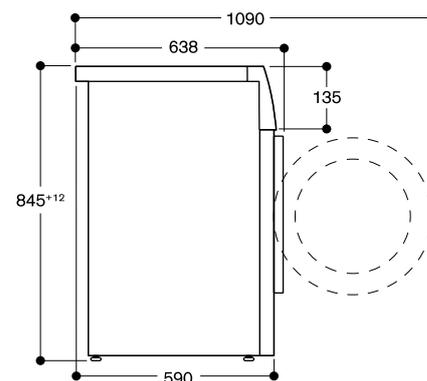
Puissance absorbée : 2.3 kW.

Câble de raccordement 1.60 m avec prise.

Raccordement à l'eau avec raccord 3/4".



Mesures en mm



Mesures en mm



•Nouveauté Juin 2024

WT 260 165* 2.399 €

Posable, encastrable
sous-plan ou superposable
Home Connect
Largeur 60 cm
Hauteur 84,2 cm



Accessoire en option

WA 027 500* 68.95 €

Kit de superposition
avec plateau coulissant
Permet l'installation d'un sèche-linge
au-dessus d'un lave-linge (profondeur
>550 mm)
Comprend une étagère coulissante,
utile pour le chargement et le
déchargement du linge
Dimensions : 420 x 595 x 574 mm.

Sèche-linge pompe à chaleur

WT 260

- Technologie pompe à chaleur
- Double compresseur rotatif pour une consommation d'énergie réduite
- Condenseur auto-nettoyant pour élimination automatique des peluches
- Séchage ultra silencieux 58 dB
- Smart Dry sélectionne automatiquement le programme de séchage en se référant au dernier programme de lavage

Bandeau de commande

Bouton de commande rotatif éclairé, avec interrupteur marche/arrêt intégré. Grand écran tactile avec texte clair et symboles. Affichage du déroulement du programme et du temps restant. Départ différé jusqu'à 24 heures. Différents signaux sonores.

Caractéristiques techniques

Programmes de contrôle de l'humidité et de la durée. Technologie pompe à chaleur. Nettoyage automatique du condenseur. Fonction Rafraîchir, sans cycle de lavage. Cycle anti-froissage en fin de programme. Fonction Rajout de linge. Sécurité enfants.

Fonctions numériques (Home Connect)

Système de Management Intelligent de l'énergie. Smart Dry (sélectionne automatiquement le programme de séchage adapté au dernier programme du lave-linge). Contrôle et commande à distance.

Informations complémentaires sur Home Connect en page 417.

Programmes

Coton.
Coton Eco.
Synthétique.
Textiles mixtes.
Super 40.
Vêtements Outdoor.
Steam Assist.
Chemises/Chemisiers.
Laine dans panier.
Hygiène.
Serviettes.
Couvertures.
Minuterie air chaud.
App Programmes: Smart Dry, Sport, Sous-vêtements, Synthétique, Duvet, Durée programmée Froid.
Options: Smart Dry, Options de rafraîchissement, Demi-charge, Démarrage à distance, Anti-froissage, Repassage facile, Cible de séchage, Vitesse d'essorage, Séchage délicat, Favori.

Caractéristiques

Tambour en inox avec structure en nid d'abeille.
Séchage de la laine sans qu'elle ne rétrécisse ni s'emmêle grâce au panier de séchage inclus.
Capacité variable automatique de 1 à 9 kg.
Éclairage intérieur du tambour.

Consommations

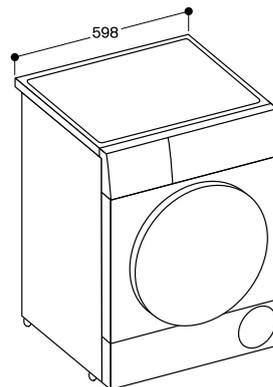
Classe d'efficacité énergétique A+++ sur une échelle de A+++ à D.

Conseils d'installation

Se combine parfaitement avec le lave-linge WM 260 165. Charnières à droite, réversible. Grand hublot avec une ouverture à 180°. Pieds réglables en hauteur. Encastrable sous le plan de travail : hauteur 84.2 cm. Possibilité d'installation en colonne au-dessus du lave-linge WM 260 165 avec l'accessoire spécial correspondant plateau coulissant WA 027 500. Possibilité d'installer sur un socle avec tiroir, à commander sous la référence SAV 17005339. Possibilité de commander un panier pour les lainages délicats sous la référence SAV 11006122.

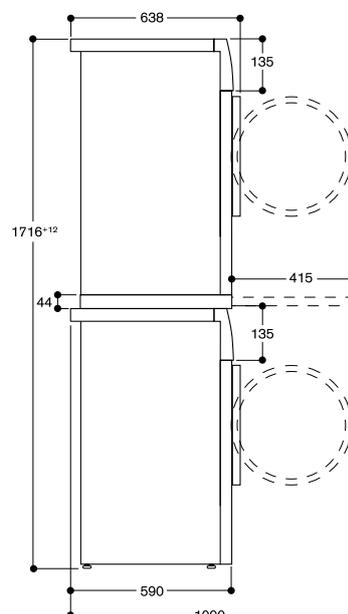
Valeurs de raccordement

Puissance absorbée : 0.6 kW.
Câble de raccordement 1.45 m avec prise.



Mesures en mm

Vue latérale de WT 260 au-dessus de WM 260 avec kit d'installation



Mesures en mm

Lave-linge



| | | |
|--|-------|---|
| Type d'appareil | | Lave-linge |
| | | WM 260 165 |
| Couleur | | Blanc |
| Couleur du bandeau | | Noir |
| Dimensions | | |
| Largeur | (cm) | 60 |
| Dimension de l'appareil L x H x P | (mm) | 598 x 845 x 638 |
| Hauteur de l'appareil pour une installation sous-plan | (mm) | 850 |
| Charnière / Angle d'ouverture du hublot | | Gauche / 188° |
| Capacité | (kg) | 10 |
| Données consommations / Niveau sonore | | |
| Classe d'efficacité énergétique | |  |
| Classe d'efficacité d'essorage | | A |
| Consommation annuelle d'essorage (100 cycles) ¹ | (kWh) | 51 |
| Consommation d'eau programme test ² | (l) | 48 |
| Consommation d'énergie appareil éteint/veille | (W) | 0,1/0,5 |
| Programme test | | Eco 40-60 |
| Vitesse d'essorage programme test ³ | (rpm) | 1600 |
| Durée du cycle programme charge complète / demi-charge ⁴ | (min) | 03:55 |
| Niveau sonore lavage / programme test essorage | (dB) | 47/69 |
| Programmes | | |
| Programmes de lavage | | Eco 40-60 Coton Coton couleurs Rapide / Mixte Délicat / Soie Laine Entretien facile Super 15/30 Sports Couleurs foncées Automatique Automatique délicat |
| Programmes additionnels | | Mémoire |
| Options | | Essorage, Entretien facile plus, Chemise, Hygiène, Nettoyage du tambour, Vidange Eco Perfect iDos1 iDos2 Speed Perfect Rinçage plus, Repassage facile, Arrêt cuve pleine, Water plus, Prélavage, Anti-tâches automatique |
| Température de lavage | (°C) | Froid/30/40/60/90 |
| Caractéristiques | | |
| Contrôle électronique | | • |
| Ecran TFT avec affichage texte clair et symboles | | • |
| Voyant de charge du linge | | • |
| Système intelligent de dosage | | • |
| Indicateur de déroulement du programme | | • |
| Affichage du temps restant | | • |
| Départ différé | (h) | 24 |
| Fonction Rajout de linge | | • |
| Indicateur de fin de programme | | Lumineux, sonore |
| Aquasensor / Capteur de débit | | •/• |
| Débitmètre / Stabilisation automatique | | •/• |
| Aquastop | | • |
| Système anti-froissage du linge | | • |
| Sécurité enfant | | • |
| Nombre de bacs à produit pour système iDos | | 2 |
| Bacs à produit autonettoyant | | • |
| Grand tambour avec système Variosoft | | • |
| Eclairage intérieur | | • |
| Module WiFi intégré pour les services mode digital (Home Connect) ⁵ | | • |
| Raccordement | | |
| Puissance totale | (kW) | 2,3 |
| Longueur du câble de connexion | (cm) | 160 |
| Longueur du tuyau d'arrivée d'eau | (cm) | 150 |
| Longueur du tuyau d'évacuation d'eau | (cm) | 150 |
| Hauteur de vidange maximum | (cm) | 100 |

• Equipement de série.

¹ Consommation énergétique en kWh/100 cycles (programme Eco 40-60) ² Consommation d'eau en litres/cycle de fonctionnement (programme Eco 40-60)

³ La valeur indiquée est arrondie ⁴ Durée du programme Eco 40-60

⁵ Dépend de la disponibilité des services Home Connect dans chaque pays

Valeurs calculées selon la norme EU 2019/2014



| | | |
|---|-------|--|
| Type d'appareil | | Sèche-linge |
| | | WT 260 165 |
| Couleur | | Blanc |
| Couleur du bandeau | | Noir |
| Dimensions | | |
| Largeur | (cm) | 60 |
| Dimensions de l'appareil L x H x P | (mm) | 598 x 842 x 651 |
| Hauteur de l'appareil pour une installation sous-plan | (mm) | 850 |
| Charnière | | Droite / réversible |
| Angle d'ouverture du hublot | (°) | 180° |
| Capacité | (kg) | 9 |
| Données consommations / Niveau sonore | | |
| Classe d'efficacité énergétique | |  |
| Consommation annuelle (160 cycles) ¹ | (kWh) | 193 |
| Programme test | | Coton prêt à ranger |
| Niveau sonore | (dB) | 59 |
| Programmes | | |
| Programmes | | Coton |
| | | Entretien facile |
| | | Mixte |
| | | Chemises |
| | | Laine dans panier |
| | | Hygiène |
| | | Programme chaud |
| | | Serviettes |
| | | Super 40 |
| | | Costumes |
| | | 5 Chemises / blouses |
| | | 1 Chemise / blouse |
| | | Smart Dry (séchage connecté) |
| Options | | Mémoire 1 et 2 |
| | | Degré de séchage, Démarrage à distance, Repassage facile, Ajustement degré de séchage, Vitesse d'essorage, Séchage délicat |
| Caractéristiques | | |
| Contrôle électronique | | • |
| Ecran TFT avec affichage texte clair et symboles | | • |
| Indicateur du déroulement du programme | | • |
| Affichage du temps restant | | • |
| Départ différé | (h) | 24 |
| Indicateur de fin de programme | | Display, sonore |
| Fonction Rajout de linge | | • |
| Technologie Pompe à chaleur ¹ | | • |
| Rafraîchir | | • |
| Nettoyage automatique du condenseur | | • |
| Système anti-froissage du linge à la fin du programme | | • |
| Sécurité enfant | | • |
| Tambour en inox avec structure en nid d'abeille | | • |
| Hublot en verre | | • |
| Eclairage intérieur | | • |
| Module WiFi intégré pour les services en mode digital (Home Connect) ² | | • |
| Raccordement | | |
| Puissance totale | (kW) | 0,6 |
| Longueur du câble de connexion | (cm) | 145 |
| Hauteur de vidange maximum | (cm) | 100 |

• Standard.

¹ Consommation effective suivant le type d'utilisation de l'appareil.

La pompe à chaleur du sèche-linge contient du gaz à effet de serre dans un contenant hermétiquement scellé (quantité de l'agent refroidissant: 0,149 kg).

² Dépend de la disponibilité des services Home Connect dans chaque pays.

* Classe d'efficacité énergétique : sur une échelle de classification de A+++ à D.



5.5 
5.5 



Accessoires / Label énergétique / Home Connect

| | |
|-----------------------|-----|
| Label énergétique | 416 |
| Home Connect | 417 |
| Système Gastro Norm | 418 |
| Poignées pour meubles | 419 |

Les Etiquettes énergétiques.

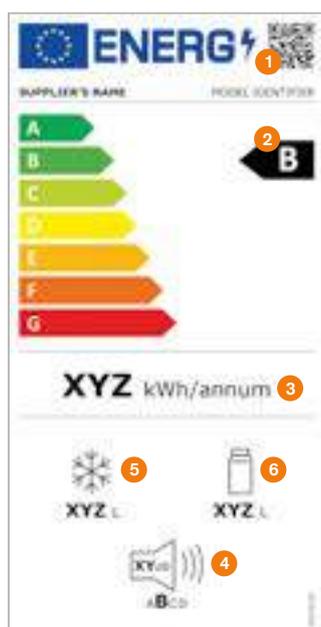
Depuis le 1^{er} mars 2021, une nouvelle étiquette énergie a remplacé l'ancienne sur cinq catégories d'appareils électroménagers : les lave-vaisselle, les lave-linge, les lave-linge séchants, les réfrigérateurs et congélateurs. Désormais, les classes énergies habituelles A+, A++ ou A+++, sont remplacées par une échelle de consommation d'énergie uniforme allant de A à G. De nouvelles méthodes sont utilisées pour mesurer la consommation d'énergie et déterminer la classe d'étiquetage.

Selon les spécifications européennes, elles doivent, dans la mesure du possible, tenir compte de l'utilisation réelle du produit par les consommateurs. Cela signifie, par exemple, que le calcul de la consommation d'énergie des lave-linge, des lave-linge séchants et des lave-vaisselle n'est plus basé sur une année, mais sur 100 cycles de lavage.

La durée du programme de référence est également spécifiée pour ces produits. En outre, ces appareils sont désormais soumis à des exigences encore plus élevées en ce qui concerne leur performance de lavage, ainsi qu'à une exigence minimale en ce qui concerne leur effet de rinçage. Pour les lave-vaisselle, la composition du nombre de couverts standard est également modifiée.

Les sèche-linge, fours, cuisinières, hottes et aspirateurs conservent l'ancienne classification énergétique allant de A+++ à D.

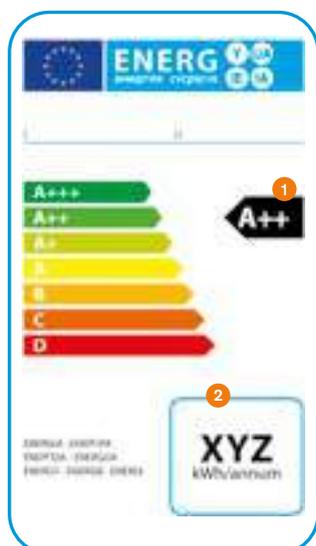
Pour plus d'informations sur la nouvelle étiquette énergie, consultez le site internet : www.gaggenau.com



Nouvelle étiquette énergétique pour les lave-linge, les lave-linge séchants, les lave-vaisselle, les réfrigérateurs et congélateurs ainsi que pour les caves à vin.

Exemple d'étiquette énergétique pour un combiné réfrigérateur-congélateur

- 1 QR code
- 2 Classe d'efficacité énergétique
- 3 Consommation d'énergie en kWh/an (mesuré dans les nouvelles conditions standard)
- 4 Niveau sonore en dB(A) re 1 pW et catégorie de niveau sonore
- 5 Volume total de tous les compartiments de congélation en litres
- 6 Volume total de tous les compartiments de réfrigération en litres

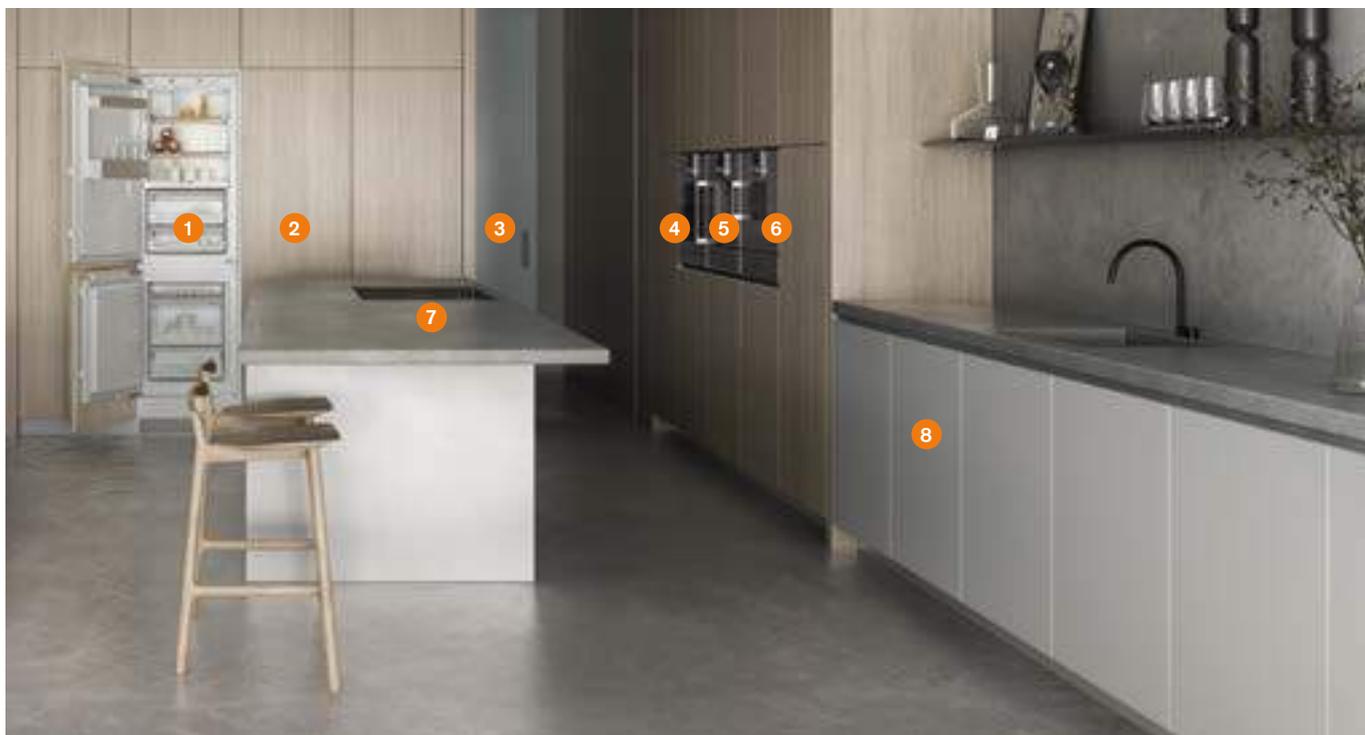


Etiquette énergétique pour Fours, Tables de cuisson et Appareils de ventilation :

- 1 Classe d'efficacité énergétique
- 2 Consommation d'énergie en kWh/an (mesurée dans les conditions standard)

Se simplifier la vie au quotidien.

Utilisez les services numériques via Home Connect.*



Découvrez comment Home Connect peut être utilisé pour améliorer son quotidien et l'utilisation des appareils.

Gaggenau, la différence.

C'est le début d'une nouvelle ère pour la cuisine. A l'aide d'un smartphone ou d'une tablette, vous pouvez par exemple, préchauffer le four, activer la ventilation, lancer le lave-vaisselle, télécharger des manuels d'utilisation numériques et demander à un technicien d'effectuer un contrôle de diagnostic, le tout à distance.

En s'intégrant à différents systèmes de gestion de la maison, la cuisine reste le coeur de la maison numérique. Vous pouvez par exemple demander à Amazon Alexa de préparer une tasse de café et d'allumer la ventilation tout en vérifiant le temps restant sur le four.

- Connectez-vous :
contrôlez** et surveillez à distance. Activez le diagnostic à distance par un technicien en ligne.
- Accès :
téléchargez les manuels d'utilisation et profitez de notre réseau de partenaires.
- Intégration :
compatible avec différents systèmes de gestion de la maison.

Ce n'est qu'un début. Explorez les possibilités sur home-connect.com.

- 1 **Réfrigérateur-congélateur** : contrôlez votre consommation d'énergie : passez vos appareils en mode Eco ou en mode Vacances via l'application.
- 2 **Cave à vin** : à l'aide de l'application, mettez le vin que vous souhaitez déguster à la bonne température de service alors que vous rentrez chez vous.
- 3 **Lave-linge** : via Home Connect, le sèche-linge choisit le programme le mieux adapté aux vêtements que le lave-linge vient juste de laver.
- 4 **Four** : détendez-vous dans votre jardin et laissez votre téléphone portable vous avertir lorsque vos plats sont prêts.
- 5 **Machine à espresso tout automatique** : préparez votre appareil pour votre café du matin en l'allumant à l'aide de votre téléphone portable.
- 6 **Four combi-vapeur** : envoyez les paramètres de la recette sous-vide (température, durée et humidité) à votre four.
- 7 **Table de cuisson** : plutôt que de régler la ventilation séparément, connectez-la via Home Connect et contrôlez-la depuis la table de cuisson.
- 8 **Lave-vaisselle** : demandez à l'application quel réglage conviendrait le mieux à vos verres délicats et à vos casseroles et poêles très sales.

Télécharger l'application ici :



Apple App Store (iOS)



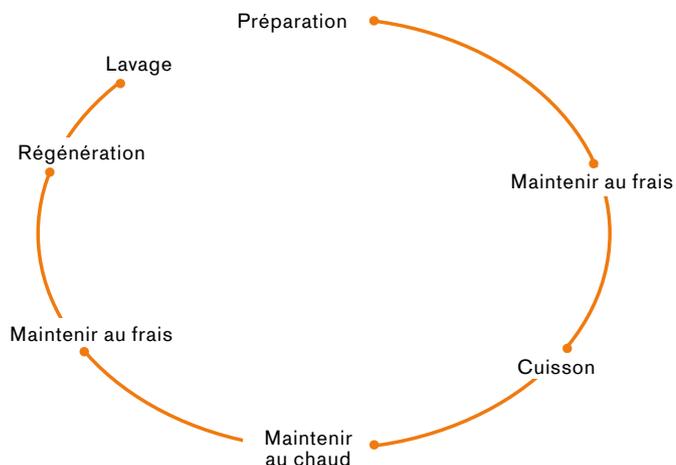
Google Play Store (Android)

* Intégration du réseau domestique pour les services numériques (Home Connect) sans fil via WiFi. L'utilisation de la fonctionnalité Home Connect dépend des services Home Connect, qui ne sont pas disponibles dans tous les pays. Pour de plus amples informations, veuillez consulter le site home-connect.com. Home Connect est un service de Home Connect GmbH.

** Non applicable pour les tables de cuisson. Les tables de cuisson ne sont pas conçues pour être utilisées sans surveillance - le processus de cuisson doit être supervisé.

Le système Gastro Norm Gaggenau

Le système Gastro Norm fait partie des ustensiles de base de la cuisine professionnelle. Il permet un déroulement optimal et une organisation efficace du travail en cuisine. Les plats sont préparés, cuisinés, tenus au chaud, conservés au frais ou même régénérés dans des récipients de taille standard. Ces récipients sont compatibles avec nos appareils de froid, nos fours combi-vapeur et nos lave-vaisselle.



Préparation.

Pour une préparation dans un évier au format Gastro Norm.

Réfrigération.

Pour un maintien au frais dans les appareils de froid Gaggenau.

Cuisson.

Pour une cuisson dans les fours combi-vapeur BS/BSP en combinaison avec l'adaptateur GN 010 330 et dans les fours BO/BOP en combinaison avec le rail télescopique BA 018 / BA 016.

Maintenir au chaud.

Pour un maintien au chaud dans les tiroirs chauffants WS/WSP.

Régénération.

Pour régénérer dans les fours vapeurs et combi-vapeur BS/BSP, ou réchauffer dans les fours BO/BOP en combinaison avec le rail télescopique BA 018 / BA 016.

Lavage.

Un lavage et un séchage optimal dans nos lave-vaisselle grâce au support pour plats Gastro Norm.

Les accessoires du système Gastro Norm

Les accessoires du système Gastro Norm Gaggenau sont utilisables dans différents appareils Gaggenau.

Récipients Gastro Norm

GN 114/124

Ces récipients solides et de haute qualité, destinés à la cuisson vapeur, peuvent aussi être utilisés pour le maintien au frais dans le réfrigérateur ou bien le service à table. Ils sont lavables au lave-vaisselle. Pour une cuisson simultanée de plusieurs aliments, les plats GN 2/3 peuvent se combiner avec des plats plus petits GN 1/3 qui sont disponibles en tant qu'accessoires.

Références / Références online*

GN 114 130 / 00677877 66.95 €

Récipient
Gastro Norm
en inox GN 1/3 non perforé,
profondeur 40 mm, 1,5 l



GN 114 230 / 00358656 79.95 €

Récipient
Gastro Norm
en inox GN 2/3 non perforé,
profondeur 40 mm, 3 l



GN 124 130 / 00571634 89.95 €

Récipient
Gastro Norm
en inox GN 1/3 perforé,
profondeur 40 mm, 1,5 l



GN 124 230 / 00742963 109.95 €

Récipient
Gastro Norm
en inox GN 2/3 perforé,
profondeur 40 mm, 3 l



Faitout en fonte Gastro Norm

GN 340

Faitout Gastro Norm GN 2/3. Hauteur 165 mm. Anti-adhérent. Permet de saisir dans le four avec la fonction Faitout. Utilisation indépendante du plat et/ou du couvercle (hauteur 100 mm / 65 mm). Se positionne dans le four avec l'accessoire rail télescopique BA 018 / BA 016 + résistance de chauffe BA 056 115 ou BA 058 115 (à commander séparément). S'utilise également dans le four vapeur ou combi-vapeur avec l'adaptateur GN 010 330 et le système de rails télescopiques BA 010 301 (les 2 références sont à commander séparément).

Références / Références online*

475.95 €

GN 340 230 / 00570316

Faitout
Gastro Norm
en fonte d'aluminium, GN 2/3
Hauteur 165 mm



Teppan Yaki

GN 232

Références / Références online*

GN 232 110 / 00573431 725.95 €

Teppan Yaki
composé de matériaux
multi-couches, GN 1/1.
Pour table induction Full Zone
CX 492/482.
LxPxH = 530 x 325 x 20 mm



Poignées pour meubles

Pour une parfaite harmonie entre vos meubles de cuisine et votre électroménager, Gaggenau vous propose des poignées assorties aux appareils de froid de la gamme Vario et aux fours de la Série 200.

En fonction de la longueur, les poignées sont livrées avec 2 ou 3 vis.

Poignées avec 2 vis

Références / Références online*

GH 020 010 / 00466932 55.95 €

Inox, longueur 20 cm,
profondeur 49 mm.
Intervalle de perçage 177 mm.

GH 030 010 / 00466936 59.95 €

Inox, longueur 30 cm,
profondeur 49 mm.
Intervalle de perçage 277 mm.

GH 031 010 / 00576086 62.95 €

Inox, assorti à BOP,
longueur 30,5 cm, profondeur 49 mm.
Intervalle de perçage 282 mm.

GH 045 010 / 00466942 76.95 €

Inox, longueur 45 cm,
profondeur 49 mm.
Intervalle de perçage 427 mm.

GH 050 010 / 00466944 76.95 €

Inox, longueur 50 cm,
profondeur 49 mm.
Intervalle de perçage 477 mm.

GH 060 010 / 00466946 89.95 €

Inox, longueur 60 cm,
profondeur 49 mm.
Intervalle de perçage 577 mm.

GH 070 010 / 00466948 92.95 €

Inox, longueur 70 cm,
profondeur 49 mm.
Intervalle de perçage 677 mm.

GH 080 010 / 00466950 102.95 €

Inox, longueur 80 cm,
profondeur 49 mm.
Intervalle de perçage 777 mm.

GH 090 010 / 00466952 107.95 €

Inox, longueur 90 cm,
profondeur 49 mm.
Intervalle de perçage 877 mm.



Poignées avec 3 vis

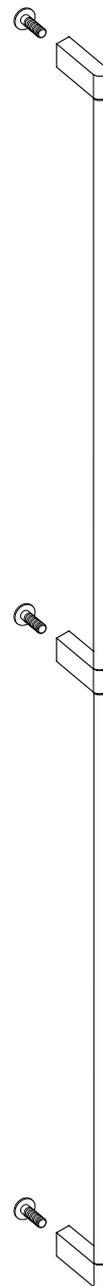
Références / Références online*

GH 110 010 / 00466954 133.95 €

Inox, longueur 110 cm,
profondeur 49 mm.
Intervalle de perçage 538,5 mm.

GH 140 010 / 00466958 144.95 €

Inox, longueur 140 cm,
profondeur 49 mm.
Intervalle de perçage 688,5 mm.



Gaggenau, la différence.

Infoline Gaggenau

Pour toutes vos questions à propos
du fonctionnement et de l'utilisation
des appareils Gaggenau.
Téléphone: 02/475 70 08
E-mail: via notre site www.gaggenau.com

Service clientèle de Gaggenau

Commande de pièces et d'accessoires,
demande de dépannage.
Téléphone: 02/475 70 08
E-mail: info.be@gaggenau.com

Site Internet de Gaggenau

www.gaggenau.com

Gaggenau Experience Center

Gare Maritime
Rue Picard 7 - Box 400
1000 Bruxelles
E-mail: BRU-Brandcenter@bshg.com

© Copyright by Gaggenau

Pour toutes vos questions à propos
Rue Picard 7 - Box 400
1000 Bruxelles
Edition 2024 - 2025

Ce tarif mentionne le prix marché conseillé,
TVA 21% et Récupel incluse.
Cette édition est valable à partir du
1 mai 2024.

Gaggena Account Managers

Mia Smits
Mobile: +32 (0) 473/55.33.83
E-mail: mia.smits@bshg.com

Peter Kastelic
Mobile: +32 (0) 477/69.93.40
E-mail: peter.kastelic@bshg.com

Sous réserve de modifications et d'erreurs
d'impression.

www.gaggenau.com

GAGGENAU