# Tarifs et caractéristiques techniques

Edition 2019-2020

GAGGENAU

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 2

Fours Série 400 8

Fours Série 200 52

Vario de cuisson 82

Tables de cuisson 142

Appareils d‘aspiration 198

Appareils de froid 302

Lave-vaisselle | Lave-linge | Sèche-linge 370

Accessoires 406

# Four EB 333

EB 333 4

Accessoires EB 333 5

Données techniques EB 333 7

▾Nouveau

| | |
|---|---|
| EB 333 111▾* | 7.990 € |
| Inox | (6.658,33 € HT) |
| Home Connect | |
| Largeur 90 cm | |

* Disponibilité Mai 2019

Le prix comprend

1 tôle à pâtisserie émaillée pyrolysable
1 tournebroche
1 grille
1 lèchefrite avec grille
1 sonde thermométrique amovible

Accessoires en option

| | |
|---|---|
| BA 090 100 | 125 € |
| Boutons noirs | (104,17 € HT) |
| pour EB 333 | |
| Set de 2. | |
| BA 018 105 | 465 € |
| Rail télescopique | (387,50 € HT) |
| Cadre support en fonte pyrolysable, et système télescopique sortie totale. | |
| BA 028 115 | 103 € |
| Tôle à pâtisserie | (85,83 € HT) |
| émaillée | |
| 30 mm de profond | |
| BA 038 105 | 103 € |
| Grille chromée | (85,83 € HT) |
| Sans ouverture, avec pieds. | |
| BA 058 115 | 135 € |
| Résistance pour | (112,50 € HT) |
| pierre à pain et à pizzas, et faitout en fonte | |
| BA 058 133 | 310 € |
| Pierre à pain et à | (258,33 € HT) |
| pizzas | |
| Comprend 1 grille et une pelle à pizza (commander la résistance séparément) N'est pas combinable avec le sytème de rail télescopique. | |
| BS 020 002 | 62 € |
| Pelle à pizza, set de 2. | (51,67 € HT) |
| GN 340 230 | 557 € |
| Faitout Gastro Norm | (464,17 € HT) |
| 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
- Classe d'efficacité énergétique A

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.
Thermotest : Affichage de la température réelle.
Préchauffage rapide.
Fonctions du programmateur : durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie, chronomètre, minuterie spéciale cuisson longue durée.
Eclairage halogène voûte 60 W.
Eclairage halogène latéral 2 x 10 W.
Supports latéraux émaillés pyrolysables, avec 3 niveaux d'insertion.

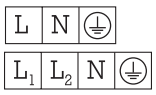
Intégration dans le réseau domestique pour services digitaux (Home Connect), via un câble LAN (recommandé) ou une connexion WiFi. La disponibilité de la fonction Home Connect dépend de la fonctionnalité des services Home Connect dans le pays respectif. Les services Home Connect ne sont pas disponibles dans tous les pays. Plus d'informations sur home-connect.com

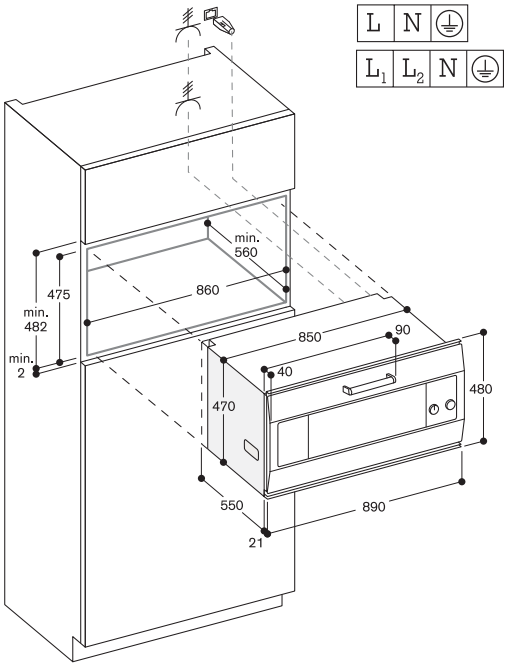
Sécurité
Porte avec isolation thermique 5 vitres.
Sécurité enfants.
Coupure de sécurité.
Ventilateur tangentiel favorisant le refroidissement de l'appareil.

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 pour une classification de A+++ à D.
Puissance totale 5,4 kW.
Prévoir un câble de raccordement.
Prévoir un câble LAN.



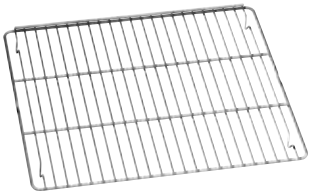



BA 090 100 125 €
Boutons en inox (104,17 € HT)
avec revêtement noir pour EB 333
Set de 2.

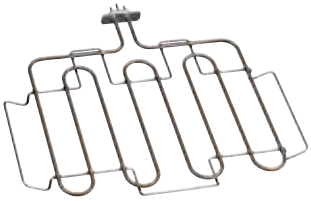
BA 018 105 465 €
Rail télescopique (387,50 € HT)
Sortie totale.

BA 028 115 103 €
Tôle à patisserie (85,83 € HT)
émaillée.
Profondeur 30 mm.

BA 038 105 103 €
Grille (85,83 € HT)
sans ouverture, avec pieds.



BA 058 115 135 €
Résistance (112,50 € HT)
pour pierre à pain et à pizzas, et faitout en fonte.



BA 058 133 310 €
Pierre (258,33 € HT)
à pain et à pizzas
Comprend 1 grille et 1 pelle.
(Résistance à commander séparément).
Non compatible avec rail télescopique.

BS 020 002 62 €
Pelle (51,67 € HT)
pour enfourner pain/pizzas.
Set de 2.

GN 340 230 557 €
Faitout en fonte (464,17 € HT)
d'aluminium, 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

| | Références | Références online* | | EB 333 |
|---|---|---|---|---|
| **Bouton rotatif** | | | | **Four** |
| | BA 090 100 | | Boutons inox avec revêtement noir | ◦ |
| **Plaque de cuisson émaillée** | | | | |
| | BA 028 115 | 00574908 | 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 grille, et 1 pelle (résistance à commander séparément) | ◦ |
| **Faitout en fonte d'aluminum** | | | | |
| | GN 340 230 | 00570316 | GN $^{2}/_{3}$ hauteur 165 mm,revêtement anti-adhérent<br>peut se positionner aussi bien dans le four avec rail télescopique BA 018/BA 016<br>avec élément de chauffe (résistance à commander séparement), que dans le four combiné vapeur | ◦ |
| **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 / Efficience énergétique (selon norme EU,EN 65/2014 et 66/2014)** | | |
| Volume utile | (l) | 83 |
| Dimensions intérieures L x H x P | (mm) | 624 x 315 x 403 |
| Classe d'éfficience énergétique en Chaleur Tournante Eco | | A |
| Index Efficience Energétique (EE) | | 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 thermomètrique amovible | | • |
| 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 | | •[3] |
| **Accessoires** | | |
| Tôle à patisserie | | 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 | | 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 | | • |
| Caralyseur 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] Accessoires en option.

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

25.00
300°

# 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 34

Tiroirs chauffants Série 400 35

Accessoires Série 400 38

Données techniques Série 400 44

# Vue d'ensemble des combinaisons d'appareils Série 400

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. Possibilité d'habiller le lave-vaisselle avec l'accessoire porte verre sur inox.

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

Combinaisons d'appareils en colonne, largeur 76 cm

- 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 470/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 450
- DV 461/WS 461

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

- BO 470/BO 450/BO 420
- DF

- BS 470/BS 450/BM 450
- DF

- CM 470/CM 450
- DF

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 470/CM 450
• WS 461/DV 461

• BS 451/BS 471/BM 451 • BM 450/BS 470/BS 450
• WS 461/DV461 • WS 461/DV 461

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

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

• BM 451/BS 471/BS 451 • CM 470/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

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.

Combinaison d'appareils côte à côte

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

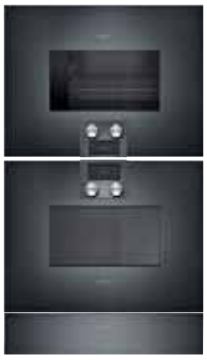
- ☐ Les charnières opposées des portes des appareils permettent une ouverture totale des portes à 180°.
- ☐ Les charnières de la porte ne sont pas réversibles (charnières à droite / charnières à gauche).
- ☐ Un espace d'au minimum 10 mm est nécessaire entre les 2 portes.
- ☐ Les fours combi-vapeur, fours 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 en colonne, largeur 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 470/CM 450
- WS 461/DV 461

- BO 470/BO 420
- DF

- BS 470/BM 450
- DF

- CM 470/CM 450
- DF

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 470/CM 450
• WS 461/DV 461

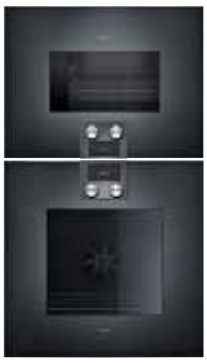
• BS 471/BM 451 • BM 450/BS 470
• DV 461/WS 461 • WS 461/DV 461

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

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

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

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



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

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

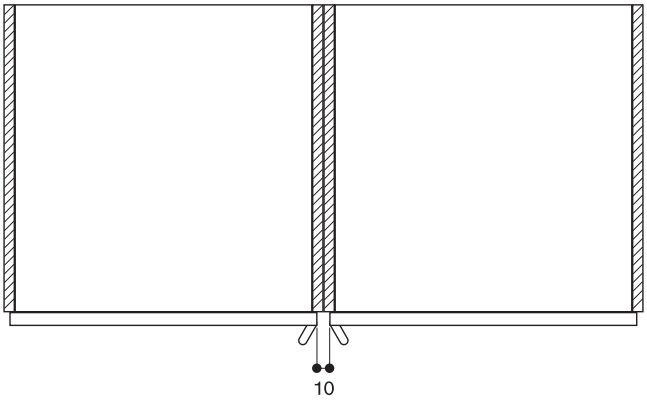
Instructions générales

Intégration derrière une porte meuble.
Il faut absolument proscrire le fait de fermer la porte meuble lors de l’utilisation du four ou lors de la phase de refroidissement de l’appareil. (fonctionnement du ventilateur)

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.

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).

**Installation côte à côte**




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

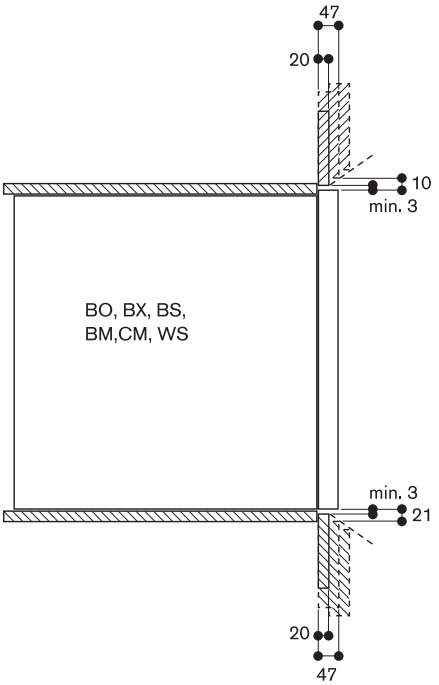
Les fours Gaggenau de la Série 400 nécessitent une ventilation par apport d’air frais au niveau de la partie supérieure et sur les côtés de la porte de l’appareil.
L’air chaud est évacué au niveau de l’arête inférieure de la porte du four.
Les entrées d'air des fours vapeurs et fours combinés micro-ondes 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.

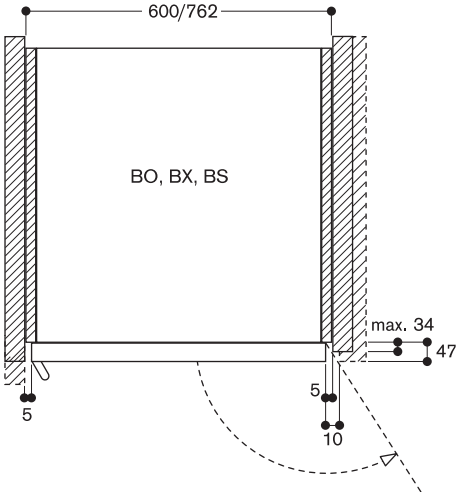
Sous les appareils
DV/WS :
Pour le tiroir chauffant il faut veiller à ne pas dépasser une épaisseur de porte meuble supérieure à 20 mm pour permettre une bonne prise lors de l'ouverture du tiroir.

**Dégagement au niveau de la porte en haut/en bas**



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
▾Nouveau

Charnières à droite

| | |
|---|---|
| BX 480 112▾** | 8.750 € |
| Porte plein verre sur inox | (7.291,67 € HT) |
| Largeur 76 cm | |

Charnières à gauche

| | |
|---|---|
| BX 481 112▾** | 8.750 € |
| Porte plein verre sur inox | (7.291,67 € HT) |
| Largeur 76 cm | |

* Disponibilité Mai 2019

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 | 465 € |
| Rail télescopique | (387,50 € HT) |
| Cadre support en fonte pyrolysable, et système télescopique sortie totale. | |
| BA 028 115 | 103 € |
| Tôle à pâtisserie émaillée | (85,83 € HT) |
| 30 mm de profond | |
| BA 038 105 | 103 € |
| Grille chromée | (85,83 € HT) |
| Sans ouverture, avec pieds. | |
| BA 058 115 | 135 € |
| Résistance pour pierre à pain et à pizzas, et faitout en fonte | (112,50 € HT) |
| BA 058 133 | 310 € |
| Pierre à pain et à pizzas | (258,33 € HT) |
| Comprend 1 grille et une pelle à pizza (commander la résistance séparément) N'est pas combinable avec le sytème de rail télescopique. | |
| BS 020 002 | 62 € |
| Pelle à pizza, set de 2. | (51,67 € HT) |
| GN 340 230 | 557 € |
| Faitout Gastro Norm en fonte d'aluminium | (464,17 € HT) |
| 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 2 x 110 litres
- Classe d'efficacité énergétique A

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 programmateur : durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie, chronomètre, minuterie spéciale cuisson longue durée.
Eclairage halogène voûte 60 W.
Eclairage halogène latéral 10 W.
Supports latéraux émaillés pyrolysables, avec 5 niveaux d'insertion.

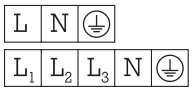
Sécurité
Porte avec isolation thermique 4 vitres.
Sécurité enfants.
Coupure de sécurité.
Ventilateur tangentiel favorisant le refroidissement de l'appareil.

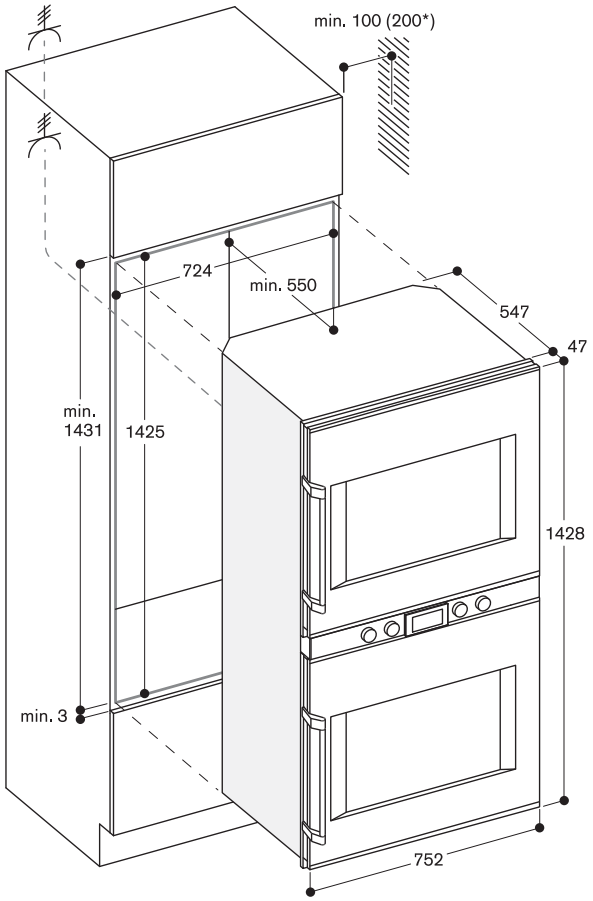
Nettoyage
Auto-nettoyage par pyrolyse.
Email bleu Gaggenau.
Catalyseur électrique de fumées purifiant l'air rejeté.

Conseils d'installation
Charnières non réversibles.
Distance entre le corps du meuble et la vitre avant du four : 47 mm.
Distance entre le corps du meuble et le bord extérieur de la poignée : 94 mm.
Tenir compte du débordement, poignée comprise, pour l'ouverture de tiroirs latéraux.
En cas d'installation dans un angle, prévoir un angle d'ouverture de la porte de 90° minimum.
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 pour une classification de A+++ à D.
Puissance totale 9.2 kW.
Prévoir un câble de raccordement.




*200 mm si rail télescopique BA 018

Module de commande haut
▾Nouveau

Charnières à droite

| | |
|---|---|
| BO 480 112▾* | 5.990 € |
| Porte plein verre sur inox | (4.991,67 € HT) |
| Home Connect | |
| Largeur 76 cm | |

Charnières à gauche

| | |
|---|---|
| BO 481 112▾* | 5.990 € |
| Porte plein verre sur inox | (4.991,67 € HT) |
| Home Connect | |
| Largeur 76 cm | |

* Disponibilité Mai 2019

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 | 465 € |
| Rail télescopique | (387,50 € HT) |
| Cadre support en fonte pyrolysable, et système télescopique sortie totale. | |
| BA 028 115 | 103 € |
| Tôle à pâtisserie émaillée | (85,83 € HT) |
| 30 mm de profond | |
| BA 038 105 | 103 € |
| Grille chromée | (85,83 € HT) |
| Sans ouverture, avec pieds. | |
| BA 058 115 | 135 € |
| Résistance pour pierre à pain et à pizzas, et faitout en fonte | (112,50 € HT) |
| BA 058 133 | 310 € |
| Pierre à pain et à pizzas | (258,33 € HT) |
| Comprend 1 grille et une pelle à pizza (commander la résistance séparément) N'est pas combinable avec le sytème de rail télescopique. | |
| BS 020 002 | 62 € |
| Pelle à pizza, set de 2. | (51,67 € HT) |
| GN 340 230 | 557 € |
| Faitout Gastro Norm en fonte d'aluminium | (464,17 € HT) |
| GN 2/3, hauteur 165 mm, anti-adhérent. | |

Four Série 400
BO 480/BO 481

- Porte sans poignée / ouverture automatique
- 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 sensitif
- Appareil sans bandeau de commande avec module de commande sur la porte vitrée
- Régulation électronique de la température de 30 °C à 300 °C
- Volume utile 110 litres
- Classe d'efficacité énergétique A

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 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
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 programmateur : durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie, chronomètre, minuterie spéciale cuisson longue durée.
Eclairage halogène voûte 60 W.
Eclairage halogène latéral 2 x 10 W.
Supports latéraux émaillés pyrolysables, avec 5 niveaux d'insertion.

Intégration dans le réseau domestique pour services digitaux (Home Connect), via un câble LAN (recommandé) ou une connexion WiFi. La disponibilité de la fonction Home Connect dépend de la fonctionnalité des services Home Connect dans le pays respectif. Les services Home Connect ne sont pas disponibles dans tous les pays. Plus d'informations sur home-connect.com

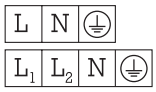
Sécurité
Porte avec isolation thermique 4 vitres.
Sécurité enfants.
Coupure de sécurité.
Ventilateur tangentiel favorisant le refroidissement de l'appareil.

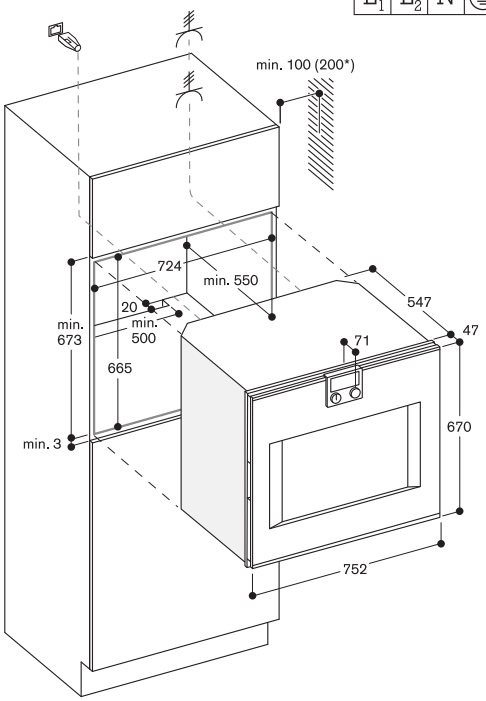
Nettoyage
Auto-nettoyage par pyrolyse.
Email bleu Gaggenau.
Catalyseur électrique de fumées purifiant l'air rejeté.

Conseils d'installation
Charnières non réversibles.
Distance entre le corps du meuble et la vitre avant du four : 47 mm.
En cas de montage d'une poignée (accessoire en option), la distance entre le corps du meuble et la poignée est de 94 mm.
Tenir compte du débordement, poignée comprise (en cas de montage de la poignée), pour l'ouverture des tiroirs latéraux.
En cas d'installation dans un angle, prévoir un angle d'ouverture de la porte de 90° minimum.
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 pour une 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

Module de commande haut
▾Nouveau

Charnières à droite

| | | |
|---|---|---|
| BO 470 112▾* | 4.190 € | |
| Porte plein verre sur inox | (3.491,67 € HT) | |
| Home Connect | | |
| Largeur 60 cm | | |
| BO 470 102 ▾* | 4.190 € | |
| Porte plein verre | (3.491,67 € HT) | |
| Sérigraphie Anthracite Gaggenau | | |
| Home Connect | | |
| Largeur 60 cm | | |

Charnières à gauche

| | | |
|---|---|---|
| BO 471 112▾* | 4.190 € | |
| Porte plein verre sur inox | (3.491,67 € HT) | |
| Home Connect | | |
| Largeur 60 cm | | |
| BO 471 102▾* | 4.190 € | |
| Porte plein verre | (3.491,67 € HT) | |
| Sérigraphie Anthracite Gaggenau | | |
| Home Connect | | |
| Largeur 60 cm | | |

* Disponibilité Mai 2019

Le prix comprend

1 sonde thermométrique amovible
2 tôles à pâtisserie
1 tournebroche
1 lèchefrite en verre
1 grille
1 lèchefrite avec grille

Accessoires en option

| | | |
|---|---|---|
| BA 016 105 | 372 € | |
| Rail télescopique | (310,00 € HT) | |
| Cadre support en fonte pyrolysable, et système télescopique sortie totale. | | |
| BA 026 105 | 73 € | |
| Lèchefrite émaillée | (60,83 € HT) | |
| Profondeur 30 mm. | | |
| BA 026 115 | 73 € | |
| Tôle à pâtisserie | (60,83 € HT) | |
| émaillée. Profondeur 15 mm. | | |
| BA 036 105 | 73 € | |
| Grille | (60,83 € HT) | |
| Sans ouverture, avec pieds. | | |
| BA 046 115 | 135 € | |
| Lèchefrite en verre | (112,50 € HT) | |
| Profondeur 24 mm. | | |
| BA 056 115 | 135 € | |
| Résistance pour | (112,50 € HT) | |
| pierre à pain et à pizzas, et faitout en fonte. | | |
| BA 056 133 | 268 € | |
| Pierre à pain et à pizzas | (223,33 € HT) | |
| Comprend 1 grille et une pelle à pizza (commander la résistance séparément) N'est pas combinable avec le sytème de rail télescopique. | | |

Four Série 400
BO 470/BO 471

- Porte sans poignée / ouverture automatique
- Auto-nettoyage pyrolyse
- 17 modes de cuisson, avec sonde thermométrique, tournebroche et fonction pierre à pain et à pizzas
- Ecran TFT sensitif
- 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
- Classe d'efficacité énergétique A

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 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
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 programmateur : durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie, chronomètre, minuterie spéciale cuisson longue durée.
Eclairage halogène voûte 60 W.
Eclairage halogène latéral 2 x 10 W.
Supports latéraux émaillés pyrolysables, avec 4 niveaux d'insertion.

Intégration dans le réseau domestique pour services digitaux (Home Connect), via un câble LAN (recommandé) ou une connexion WiFi. La disponibilité de la fonction Home Connect dépend de la fonctionnalité des services Home Connect dans le pays respectif. Les services Home Connect ne sont pas disponibles dans tous les pays. Plus d'informations sur home-connect.com

| | | |
|---|---|---|
| BS 020 002 | 62 € | |
| Pelle à pizza, set de 2. | (51,67 € HT) | |
| GN 340 230 | 557 € | |
| Faitout Gastro Norm | (464,17 € HT) | |
| en fonte d'aluminium | | |
| GN 2/3, hauteur 165 mm, anti-adhérent. | | |

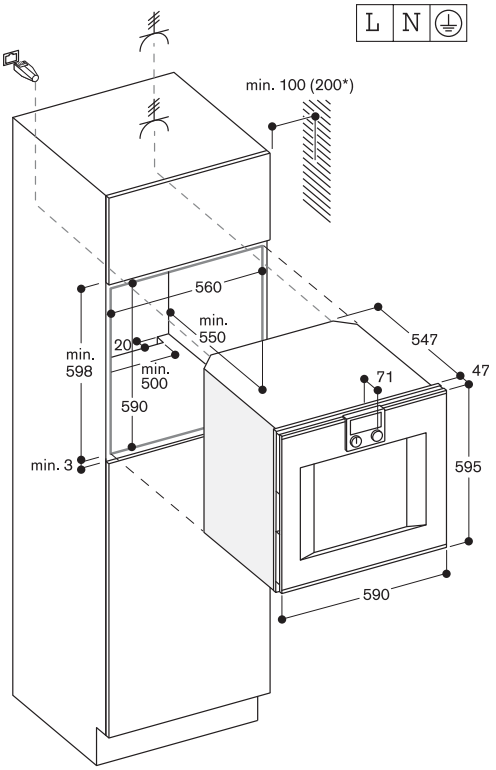
Sécurité
Porte avec isolation thermique 4 vitres.
Sécurité enfants.
Coupure de sécurité.
Ventilateur tangentiel favorisant le refroidissement de l'appareil.

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.
En cas de montage d'une poignée (accessoire en option), la distance entre le corps du meuble et la poignée est de 94 mm.
Tenir compte du débordement, poignée comprise (en cas de montage de la poignée), pour l'ouverture des tiroirs latéraux.
En cas d'installation dans un angle, prévoir un angle d'ouverture de la porte de 90° minimum.
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 pour une 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

Module de commande haut
▾Nouveau

Charnières à droite

| | |
|---|---|
| BO 450 112▾* | 3.690 € |
| Porte plein verre sur inox | (3.075,00 € HT) |
| Home Connect | |
| Largeur 60 cm | |

Charnières à gauche

| | |
|---|---|
| BO 451 112▾* | 3.690 € |
| Porte plein verre sur inox | (3.075,00 € HT) |
| Home Connect | |
| Largeur 60 cm | |

* Disponibilité Mai 2019

Le prix comprend
1 sonde thermométrique amovible
1 tôle à pâtisserie
1 lèchefrite en verre
1 grille

Accessoires en option

| | |
|---|---|
| BA 016 105 | 372 € |
| Rail télescopique | (310,00 € HT) |
| Cadre support en fonte pyrolysable, et système télescopique sortie totale. | |
| BA 026 115 | 73 € |
| Tôle à pâtisserie | (60,83 € HT) |
| émaillée. Profondeur 15 mm. | |
| BA 036 105 | 73 € |
| Grille | (60,83 € HT) |
| Sans ouverture, avec pieds. | |
| BA 046 115 | 135 € |
| Lèchefrite en verre | (112,50 € HT) |
| Profondeur 24 mm. | |
| BA 056 115 | 135 € |
| Résistance pour | (112,50 € HT) |
| pierre à pain et à pizzas, et faitout en fonte. | |
| BA 056 133 | 268 € |
| Pierre à pain et à pizzas | (223,33 € HT) |
| Comprend 1 grille et une pelle à pizza (commander la résistance séparément) N'est pas combinable avec le sytème de rail télescopique. | |
| BA 226 105 | 72 € |
| Lèchefrite émaillée | (60,00 € HT) |
| Profondeur 30 mm. | |
| BS 020 002 | 62 € |
| Pelle à pizza, set de 2. | (51,67 € HT) |
| GN 340 230 | 557 € |
| Faitout Gastro Norm en fonte d'aluminium | (464,17 € HT) |
| GN 2/3, hauteur 165 mm, anti-adhérent. | |

Four Série 400
BO 450/BO 451

- Porte sans poignée / ouverture automatique
- Auto-nettoyage pyrolyse
- 13 modes de cuisson, avec sonde thermométrique et fonction pierre à pain et à pizzas
- Ecran TFT sensitif
- 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
- Classe d'efficacité énergétique A

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 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
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 programmateur : durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie, chronomètre, minuterie spéciale cuisson longue durée.
Eclairage halogène voûte 60 W.
Eclairage halogène latéral 10 W.
Supports latéraux émaillés pyrolysables, avec 4 niveaux d'insertion.

Intégration dans le réseau domestique pour services digitaux (Home Connect), via un câble LAN (recommandé) ou une connexion WiFi. La disponibilité de la fonction Home Connect dépend de la fonctionnalité des services Home Connect dans le pays respectif. Les services Home Connect ne sont pas disponibles dans tous les pays. Plus d'informations sur home-connect.com

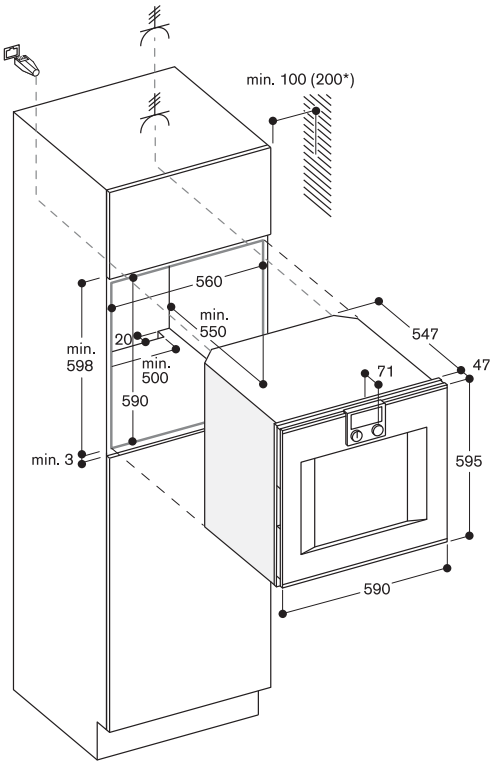
Sécurité
Porte avec isolation thermique 4 vitres.
Sécurité enfants.
Coupure de sécurité.
Ventilateur tangentiel favorisant le refroidissement de l'appareil.

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.
En cas de montage d'une poignée (accessoire en option), la distance entre le corps du meuble et la poignée est de 94 mm.
Tenir compte du débordement, poignée comprise (en cas de montage de la poignée), pour l'ouverture des tiroirs latéraux.
En cas d'installation dans un angle, prévoir un angle d'ouverture de la porte de 90° minimum.
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 pour une 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

Module de commande haut
▾Nouveau

Charnières à droite

BO 420 112 — 3.290 € (2.741,67 € HT)
Porte plein verre sur inox
Home Connect
Largeur 60 cm

BO 420 102▾* — 3.290 € (2.741,67 € HT)
Porte plein verre
Sérigraphie Anthracite Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm

Charnières à gauche

BO 421 112 — 3.290 € (2.741,67 € HT)
Porte plein verre sur inox
Home Connect
Largeur 60 cm

BO 421 102▾* — 3.290 € (2.741,67 € HT)
Porte plein verre
Sérigraphie Anthracite Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm

* Disponibilité Mai 2019

Le prix comprend
1 tôle à pâtisserie
1 lèchefrite en verre
1 grille

Accessoires en option

BA 016 105 — 372 € (310,00 € HT)
Rail télescopique
Cadre support en fonte pyrolysable, et système télescopique sortie totale.

BA 026 115 — 73 € (60,83 € HT)
Tôle à pâtisserie émaillée. Profondeur 15 mm.

BA 036 105 — 73 € (60,83 € HT)
Grille
Sans ouverture, avec pieds.

BA 046 115 — 135 € (112,50 € HT)
Lèchefrite en verre
Profondeur 24 mm.

BA 056 115 — 135 € (112,50 € HT)
Résistance pour pierre à pain et à pizzas, et faitout en fonte.

BA 056 133 — 268 € (223,33 € HT)
Pierre à pain et à pizzas
Comprend 1 grille et une pelle à pizza (commander la résistance séparément)
N'est pas combinable avec le sytème de rail télescopique.

BA 226 105 — 72 € (60,00 € HT)
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
- Classe d'efficacité énergétique A

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 programmateur : durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie, chronomètre, minuterie spéciale cuisson longue durée.
Eclairage halogène voûte 60 W.
Supports latéraux émaillés pyrolysables, avec 4 niveaux d'insertion.

Intégration dans le réseau domestique pour services digitaux (Home Connect), via un câble LAN (recommandé) ou une connexion WiFi. La disponibilité de la fonction Home Connect dépend de la fonctionnalité des services Home Connect dans le pays respectif. Les services Home Connect ne sont pas disponibles dans tous les pays. Plus d'informations sur home-connect.com

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.

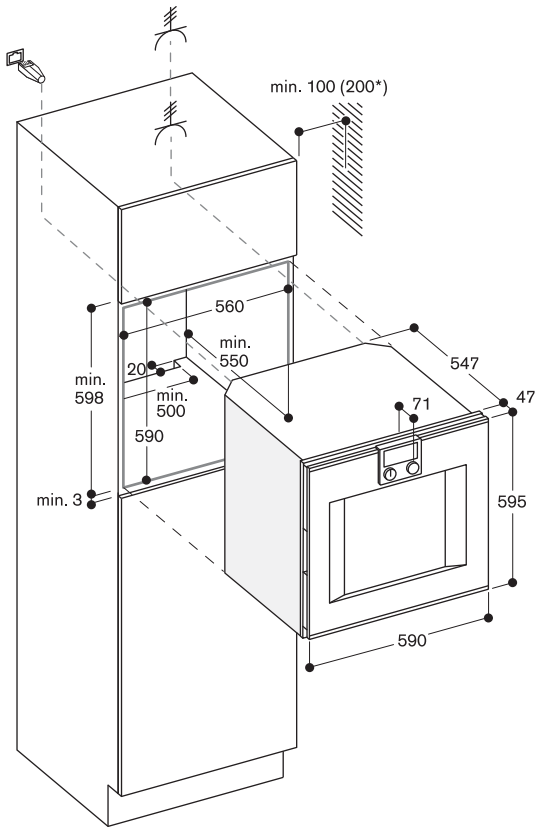
BS 020 002 — 62 € (51,67 € HT)
Pelle à pizza, set de 2.

GN 340 230 — 557 € (464,17 € HT)
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.
En cas de montage d'une poignée (accessoire en option), la distance entre le corps du meuble et la poignée est de 94 mm.
Tenir compte du débordement, poignée comprise (en cas de montage de la poignée), pour l'ouverture des tiroirs latéraux.
En cas d'installation dans un angle, prévoir un angle d'ouverture de la porte de 90° minimum.
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 pour une 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

Module de commande bas

Charnières à droite

BS 484 111 — 6.910 €
Porte plein verre sur inox — (5.758,33 € HT)
Largeur 76 cm

Charnières à gauche

BS 485 111 — 6.910 €
Porte plein verre sur inox — (5.758,33 € HT)
Largeur 76 cm

Le prix comprend

1 récipient inox-GN2/3-non perforé-prof.40 mm, 3 l.
1 récipient inox-GN2/3-perforé-prof.40 mm, 3 l.
1 grille
1 sonde thermométrique amovible
4 cartouches de nettoyage
1 tuyau d'évacuation d'eau 3 m
1 tuyau d'arrivée d'eau 3 m

Accessoires d'installation en option

GF 111 100 — 227 €
Système de filtrage — (189,17 € HT)
anti-calcaire et neutralisation du goût.

GF 121 110 — 123 €
Cartouche de filtrage — (102,50 € HT)
de rechange.

GZ 010 011 — 62 €
Rallonge Aqua-Stop — (51,67 € HT)
(longueur 2 m)
Rallonge pour l'arrivée et l'évacuation d'eau.

Accessoires en option

CL S10 040 — 62 €
Cartouches de nettoyage — (51,67 € HT)
Set de 4.

CL S20 040 — 62 €
Cartouches de détartrage — (51,67 € HT)
Set de 4.

GN 114 130 — 83 €
Récipient Gastro — (69,17 € HT)
Norm en inox, GN 1/3
Non perforé, 40 mm de profondeur, 1,5 l.

GN 114 230 — 124 €
Récipient Gastro — (103,33 € HT)
Norm en inox, GN 2/3
Non perforé, 40 mm de profondeur, 3 l.

GN 124 130 — 93 €
Récipient Gastro — (77,50 € HT)
Norm en inox, GN 1/3
Perforé, 40 mm de profondeur, 1,5 l.

GN 124 230 — 134 €
Récipient Gastro — (111,67 € HT)
Norm en inox, GN 2/3
Perforé, 40 mm de profondeur, 3 l.

GN 144 130 — 114 €
Récipient Gastro — (95,00 € HT)
Norm, revêtement anti-adhérent, GN 1/3
Non perforé, profondeur 40 mm, 1,5 l.

Four combi-vapeur Série 400
BS 484/BS 485

- Système de nettoyage tout automatique
- Cuisson Sous Vide avec réglage précis de la température au degré près
- Porte sans poignée / ouverture automatique
- Raccordement direct à l'arrivée et à l'évacuation d'eau
- Chaleur tournante de 30 °C à 230 °C avec réglage de l'humidité de 0%, 30%, 60%, 80%, 100%, combinable au choix
- Gril grande surface protégé par 1 vitrocéramique pour un nettoyage facile, combinable avec l'air ventilé jusqu'à 230 °C et la vapeur
- Ecran TFT sensitif
- Appareil sans bandeau de commande avec module de commande sur la porte vitrée
- Cuisson vapeur sans pression
- Régulation électronique de la température de 30 °C à 230 °C
- Sonde thermométrique, amovible
- Volume utile 44 litres
- Classe d'efficacité énergétique A

Modes de 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.
Gril.
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).
Touche info avec conseils d'utilisation.
Porte à ouverture latérale 180 °.

Caractéristiques

Gril grande surface 2000 W derrière vitrocéramique.
Elimination de la vapeur.
Vaporisation d'humidité.
Sonde thermométrique 3 points de mesure, avec arrêt automatique et estimation du temps de cuisson.
Thermotest : Affichage de la température réelle.
Fonctions du programmateur : durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie, chronomètre, minuterie spéciale cuisson longue durée.
Etalonnage automatique de la température d'ébullition.
Indication de saturation de la cartouche de filtrage (si raccordement au système de filtre anti-calcaire GF 111 100)
Eclairage halogène latéral 48 W.
Enceinte de cuisson en inox.
4 niveaux d'insertion.

GN 144 230 — 124 €
Récipient Gastro — (103,33 € HT)
Norm, revêtement anti-adhérent, GN 2/3
Non perforé, profondeur 40 mm, 3 l.

GN 154 130 — 134 €
Récipient Gastro — (111,67 € HT)
Norm, revêtement anti-adhérent, GN 1/3
Perforé, profondeur 40 mm 1,5 l.

GN 154 230 — 143 €
Récipient Gastro — (119,17 € HT)
Norm, revêtement anti-adhérent, GN 2/3
Perforé, profondeur 40 mm, 3 l.

GN 340 230 — 557 €
Faitout Gastro Norm — (464,17 € HT)
en fonte d'aluminium
GN 2/3, hauteur 165 mm, anti-adhérent.

GN 410 130 — 42 €
Couvercle Gastro — (35,00 € HT)
Norm, inox, GN 1/3.

GN 410 230 — 62 €
Couvercle Gastro — (51,67 € HT)
Norm, inox, GN 2/3.

GR 220 046 — 62 €
Grille — (51,67 € HT)
Sans ouverture, avec pieds.

Sécurité

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

Nettoyage

Programme de nettoyage tout automatique.
Programme de détartrage tout automatique.
Fonction séchage.
Filtre tamis amovible.
Mode Démo pour programme de nettoyage.

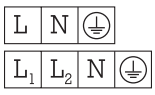
Conseils d'installation

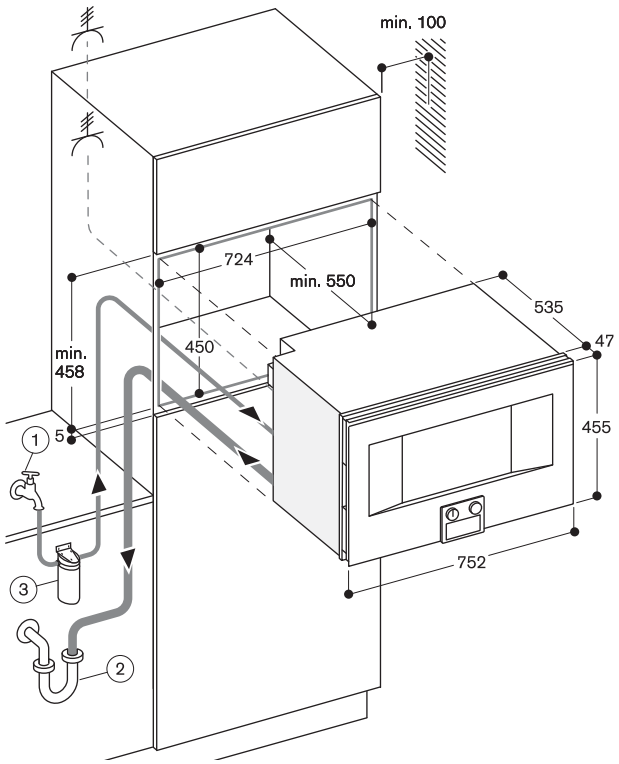
Charnières non réversibles.
Aucun appareil électrique ne peut être installé au-dessus du four vapeur.
Le tuyau d'évacuation d'eau ne peut être branché au-dessus du point le plus bas de l'appareil et il doit être placé min. 100 mm plus bas que la sortie d'évacuation de l'appareil.
Tuyau d'arrivée d'eau 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.
Prévoir l'installation du système de filtrage anti-calcaire GF 111 100 (3) à l'arrivée d'eau de l'appareil si la dureté de l'eau excède 12 °fH.
Distance entre le corps du meuble et la vitre avant du four : 47 mm.
En cas de montage d'une poignée (accessoire en option), la distance entre le corps du meuble et la poignée est de 94 mm.
Tenir compte du débordement, poignée comprise (en cas de montage de la poignée), pour l'ouverture des tiroirs latéraux.
En cas d'installation dans un angle, prévoir un angle d'ouverture de la porte de 90 ° minimum.
Pour une profondeur d'encastrement de 550 mm, le cordon secteur et les tuyaux de raccordement d'eau doivent être placés dans l'angle biseauté de l'appareil.
La prise de raccordement doit être placée en dehors de la niche d'encastrement.

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

Valeurs de raccordement

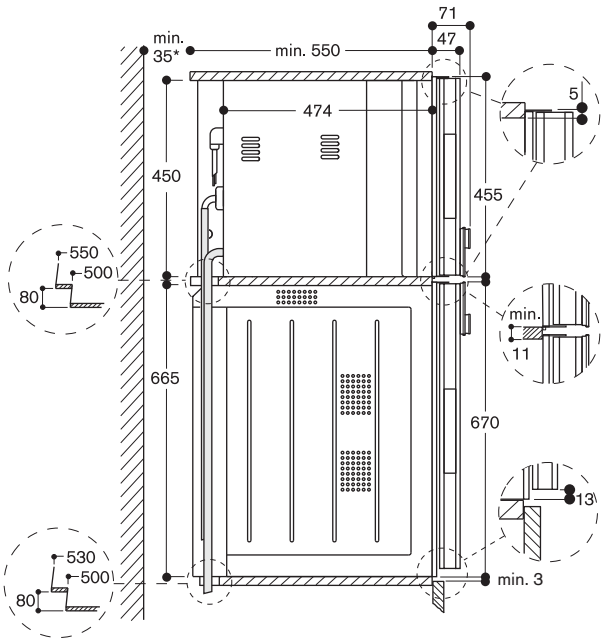
Classe d'efficacité énergétique A pour une classification de A+++ à D.
Puissance totale 2,9 kW.
Raccordement uniquement à l'eau froide.
Tuyau d'arrivée d'eau 3,0 m avec raccord 3/4" (26,4 mm), peut être rallongé.
Tuyau d'évacuation (ø 25 mm) 3,0 m (tuyau HT).
Prévoir un câble de raccordement.





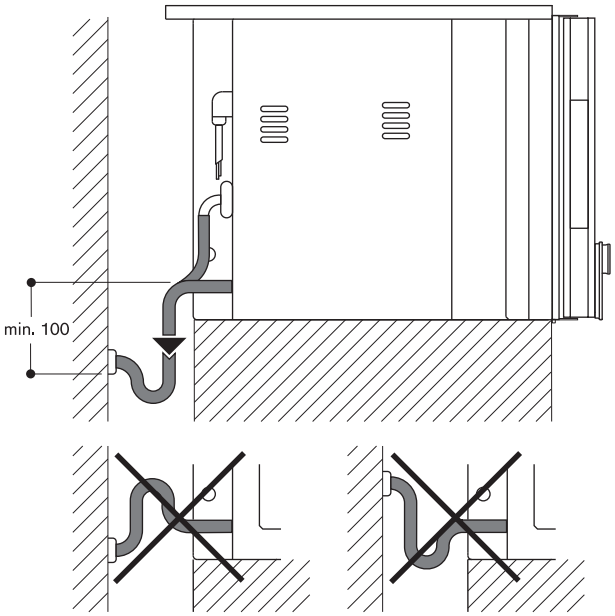

(1) Robinet d'arrivée d'eau
(2) Siphon
(3) GF 111 100

**Installation BS 484/485 au-dessus BO**
**Vue latérale**

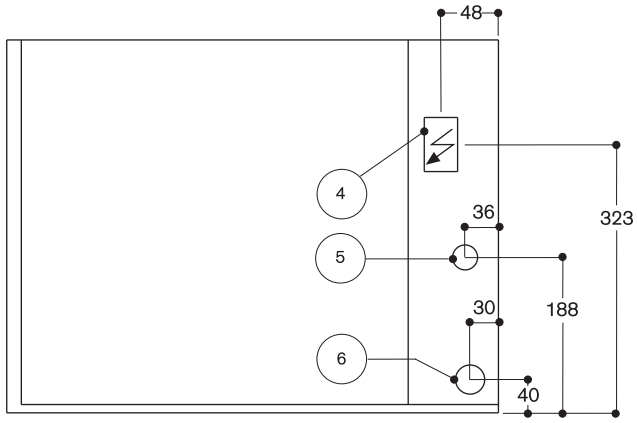



*Uniquement nécessaire si les tuyaux d'arrivée et d'évacuation d'eau du BS ne peuvent être logés dans les angles biseautés des appareils.

**Raccord d'évacuation d'eau**




**Vue de l'arrière**




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

## Module de commande haut

Charnières à droite

BS 470 111 — 5.380 € (4.483,33 € HT)
Porte plein verre sur inox
Largeur 60 cm

BS 470 101 — 5.380 € (4.483,33 € HT)
Porte plein verre
Sérigraphie Anthracite Gaggenau
Largeur 60 cm

Charnières à gauche

BS 471 111 — 5.380 € (4.483,33 € HT)
Porte plein verre sur inox
Largeur 60 cm

BS 471 101 — 5.380 € (4.483,33 € HT)
Porte plein verre
Sérigraphie Anthracite Gaggenau
Largeur 60 cm

## Module de commande bas

Charnières à droite

BS 474 111 — 5.380 € (4.483,33 € HT)
Porte plein verre sur inox
Largeur 60 cm

BS 474 101 — 5.380 € (4.483,33 € HT)
Porte plein verre
Sérigraphie Anthracite Gaggenau
Largeur 60 cm

Charnières à gauche

BS 475 111 — 5.380 € (4.483,33 € HT)
Porte plein verre sur inox
Largeur 60 cm

BS 475 101 — 5.380 € (4.483,33 € HT)
Porte plein verre
Sérigraphie Anthracite Gaggenau
Largeur 60 cm

### Le prix comprend

1 récipient inox-GN2/3-non perforé-prof.40 mm, 3l
1 récipient inox-GN2/3-perforé-prof.40 mm, 3l
1 grille
1 sonde thermométrique amovible
4 cartouches de nettoyage
1 tuyau d'évacuation d'eau 3 m
1 tuyau d'arrivée d'eau 3 m

### Accessoires d'installation en option

GF 111 100 — 227 € (189,17 € HT)
Système de filtrage anti-calcaire et neutralisation du goût.

GF 121 110 — 123 € (102,50 € HT)
Cartouche de filtrage de rechange.

GZ 010 011 — 62 € (51,67 € HT)
Rallonge Aqua-Stop (longueur 2 m)
Rallonge pour l'arrivée et l'évacuation d'eau.

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

- Système de nettoyage tout automatique
- Cuisson Sous Vide avec réglage précis de la température au degré près
- Porte sans poignée / ouverture automatique
- Raccordement direct à l'arrivée et à l'évacuation d'eau
- Chaleur tournante de 30°C à 230°C avec réglage de l'humidité de 0%, 30%, 60%, 80%, 100%, combinable au choix
- Gril grande surface protégé par 1 vitrocéramique pour un nettoyage facile, combinable avec l'air ventilé jusqu'à 230°C et la vapeur
- Ecran TFT sensitif
- Appareil sans bandeau de commande avec module de commande sur la porte vitrée
- Cuisson vapeur sans pression
- Régulation électronique de la température de 30°C à 230°C
- Sonde thermométrique, amovible
- Volume utile 44 litres
- Classe d'efficacité énergétique A

### Modes de 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.
Gril.
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).
Touche info avec conseils d'utilisation.
Porte à ouverture latérale 180°.

### Caractéristiques

Gril grande surface 2000 W derrière vitrocéramique.
Elimination de la vapeur.
Vaporisation d'humidité.
Sonde thermométrique 3 points de mesure, avec arrêt automatique et estimation du temps de cuisson.
Thermotest : Affichage de la température réelle.
Fonctions du programmateur : durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie, chronomètre, minuterie spéciale cuisson longue durée.
Etalonnage automatique de la température d'ébullition.
Indication de saturation de la cartouche de filtrage (si raccordement au système de filtre anti-calcaire GF 111 100)
Eclairage halogène latéral 48 W.
Enceinte de cuisson en inox.
4 niveaux d'insertion.

### Accessoires en option

CL S10 040 — 62 € (51,67 € HT)
Cartouches de nettoyage
Set de 4.

CL S20 040 — 62 € (51,67 € HT)
Cartouches de détartrage
Set de 4.

GN 114 130 — 83 € (69,17 € HT)
Récipient Gastro
Norm en inox, GN 1/3
Non perforé, 40 mm de profondeur, 1,5 l.

GN 114 230 — 124 € (103,33 € HT)
Récipient Gastro
Norm en inox, GN 2/3
Non perforé, 40 mm de profondeur, 3 l.

GN 124 130 — 93 € (77,50 € HT)
Récipient Gastro
Norm en inox, GN 1/3
Perforé, 40 mm de profondeur, 1,5 l.

GN 124 230 — 134 € (111,67 € HT)
Récipient Gastro
Norm en inox, GN 2/3
Perforé, 40 mm de profondeur, 3 l.

GN 144 130 — 114 € (95,00 € HT)
Récipient Gastro
Norm, revêtement anti-adhérent, GN 1/3
Non perforé, profondeur 40 mm, 1,5 l.

GN 144 230 — 124 € (103,33 € HT)
Récipient Gastro
Norm, revêtement anti-adhérent, GN 2/3
Non perforé, profondeur 40 mm, 3 l.

GN 154 130 — 134 € (111,67 € HT)
Récipient Gastro
Norm, revêtement anti-adhérent, GN 1/3
Perforé, profondeur 40 mm 1,5 l.

GN 154 230 — 143 € (119,17 € HT)
Récipient Gastro
Norm, revêtement anti-adhérent, GN 2/3
Perforé, profondeur 40 mm, 3 l.

GN 340 230 — 557 € (464,17 € HT)
Faitout Gastro Norm en fonte d'aluminium
GN 2/3, hauteur 165 mm, anti-adhérent.

GN 410 130 — 42 € (35,00 € HT)
Couvercle Gastro
Norm, inox, GN 1/3.

GN 410 230 — 62 € (51,67 € HT)
Couvercle Gastro
Norm, inox, GN 2/3.

GR 220 046 — 62 € (51,67 € HT)
Grille
Sans ouverture, avec pieds.

### Sécurité

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

### Nettoyage

Programme de nettoyage tout automatique.
Programme de détartrage tout automatique.
Fonction séchage.
Filtre tamis amovible.
Mode Démo pour programme de nettoyage.

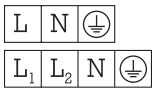
### Conseils d'installation

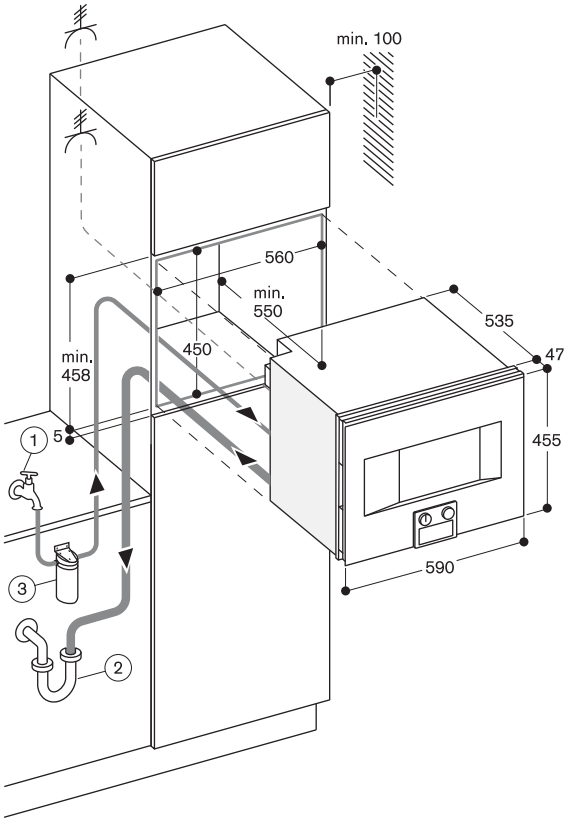
Charnières non réversibles.
Aucun appareil électrique ne peut être installé au-dessus du four vapeur.
Le tuyau d'évacuation d'eau ne peut être branché au-dessus du point le plus bas de l'appareil et il doit être placé min. 100 mm plus bas que la sortie d'évacuation de l'appareil.
Tuyau d'arrivée d'eau 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.
Prévoir l'installation du système de filtrage anti-calcaire GF 111 100 (3) à l'arrivée d'eau de l'appareil si la dureté de l'eau excède 12°fH.
Distance entre le corps du meuble et la vitre avant du four : 47 mm.
En cas de montage d'une poignée (accessoire en option), la distance entre le corps du meuble et la poignée est de 94 mm.
Tenir compte du débordement, poignée comprise (en cas de montage de la poignée), pour l'ouverture des tiroirs latéraux.
En cas d'installation dans un angle, prévoir un angle d'ouverture de la porte de 90° minimum.
Pour une profondeur d'encastrement de 550 mm, le cordon secteur et les tuyaux de raccordement d'eau doivent être placés dans l'angle biseauté de l'appareil.
La prise de raccordement doit être placée en dehors de la niche d'encastrement.

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

### Valeurs de raccordement

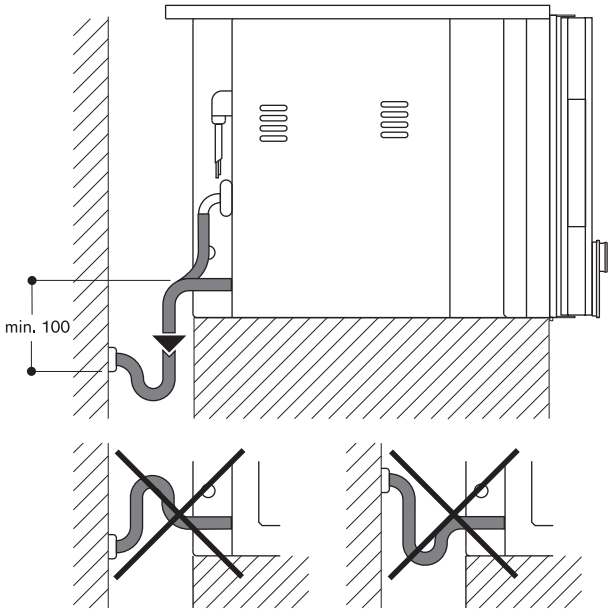
Classe d'efficacité énergétique A pour une classification de A+++ à D.
Puissance totale 2,9 kW.
Raccordement uniquement à l'eau froide.
Tuyau d'arrivée d'eau 3,0 m avec raccord 3/4" (26,4 mm), peut être rallongé.
Tuyau d'évacuation (ø 25 mm) 3,0 m (tuyau HT).
Prévoir un câble de raccordement.



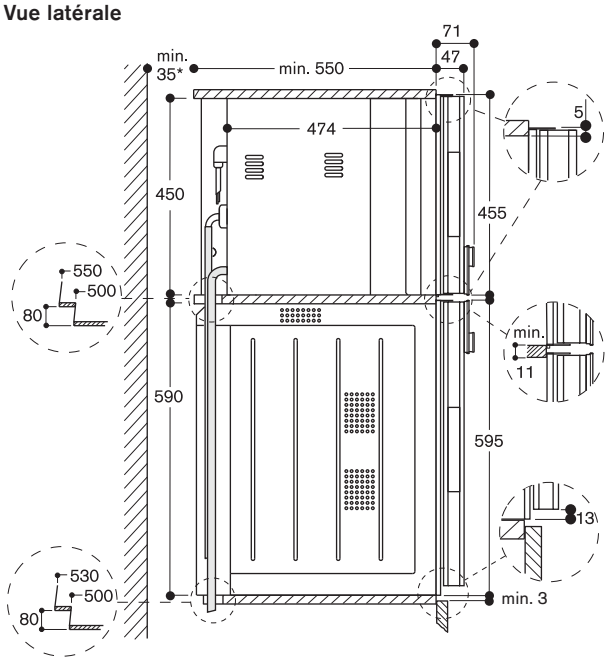



(1) Robinet d'arrivée d'eau
(2) Siphon
(3) GF 111 100

**Raccord d'évacuation d'eau**

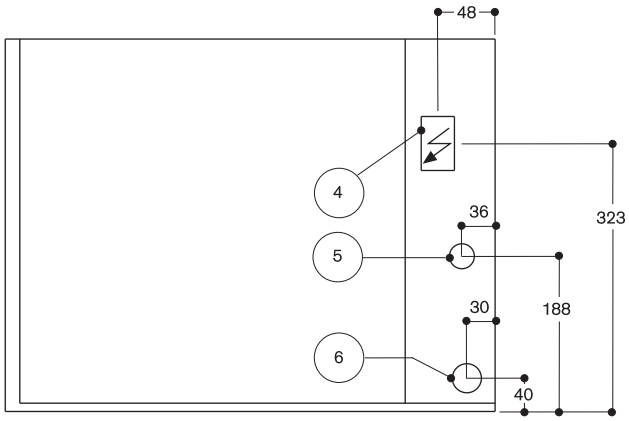



**Installation BS 474/475 au-dessus BO**
**Vue latérale**




*Uniquement nécessaire si les tuyaux d'arrivée et d'évacuation d'eau du BS ne peuvent être logés dans les angles biseautés des appareils.

**Vue de l'arrière**




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

Module de commande haut

Charnières à droite

BS 450 110 — 3.660 €
Porte plein verre sur inox — (3.050,00 € HT)
Largeur 60 cm

Charnières à gauche

BS 451 110 — 3.660 €
Porte plein verre sur inox — (3.050,00 € HT)
Largeur 60 cm

Module de commande bas

Charnières à droite

BS 454 110 — 3.660 €
Porte plein verre sur inox — (3.050,00 € HT)
Largeur 60 cm

Charnières à gauche

BS 455 110 — 3.660 €
Porte plein verre sur inox — (3.050,00 € HT)
Largeur 60 cm

Le prix comprend

1 récipient inox-GN2/3-non perforé-prof.40 mm, 3 l.
1 récipient inox-GN2/3-perforé-prof.40 mm, 3 l.
1 grille
1 sonde thermométrique amovible

Accessoires en option

GN 114 130 — 83 €
Récipient Gastro — (69,17 € HT)
Norm en inox, GN 1/3
Non perforé, 40 mm de profondeur, 1,5 l.

GN 114 230 — 124 €
Récipient Gastro — (103,33 € HT)
Norm en inox, GN 2/3
Non perforé, 40 mm de profondeur, 3 l.

GN 124 130 — 93 €
Récipient Gastro — (77,50 € HT)
Norm en inox, GN 1/3
Perforé, 40 mm de profondeur, 1,5 l.

GN 124 230 — 134 €
Récipient Gastro — (111,67 € HT)
Norm en inox, GN 2/3
Perforé, 40 mm de profondeur, 3 l.

GN 144 130 — 114 €
Récipient Gastro — (95,00 € HT)
Norm, revêtement anti-adhérent, GN 1/3
Non perforé, profondeur 40 mm, 1,5 l.

GN 144 230 — 124 €
Récipient Gastro — (103,33 € HT)
Norm, revêtement anti-adhérent, GN 2/3
Non perforé, profondeur 40 mm, 3 l.

GN 154 130 — 134 €
Récipient Gastro — (111,67 € HT)
Norm, revêtement anti-adhérent, GN 1/3
Perforé, profondeur 40 mm 1,5 l.

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

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

Modes de cuisson
Chaleur tournante + 100% humidité.
Chaleur tournante + 80% humidité.
Chaleur tournante + 60% humidité.
Chaleur tournante + 30% humidité.
Chaleur tournante + 0% humidité.
Position étuve.
Décongélation.
Régénération.
Cuisson basse température.

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).
Touche info avec conseils d'utilisation.
Porte à ouverture latérale 180 °.

Caractéristiques
Réservoir d'eau amovible 1.3 litres.
Avertissement lorsque le niveau d'eau est bas.
Sonde thermométrique avec arrêt automatique.
Thermotest : Affichage de la température réelle.
Fonctions du programmateur : durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie, chronomètre, minuterie spéciale cuisson longue durée.
Etalonnage automatique de la température d'ébullition.
Eclairage halogène latéral 48 W.
Enceinte de cuisson en inox.
4 niveaux d'insertion.

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

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

Conseils d'installation
Charnières non réversibles.
Aucun appareil électrique ne peut être installé au-dessus du four vapeur.
Distance entre le corps du meuble et la vitre avant du four : 47 mm.
En cas de montage d'une poignée (accessoire en option), la distance entre le corps du meuble et la poignée est de 94 mm.
Tenir compte du débordement, poignée comprise (en cas de montage de la poignée), pour l'ouverture des tiroirs latéraux.
En cas d'installation dans un angle, prévoir un angle d'ouverture de la porte de 90° minimum.
Pour une profondeur d'encastrement de 550 mm, le cordon secteur doit être positionné dans l'angle prévu à l'arrière.
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 pour une classification de A+++ à D.
Puissance absorbée 2,0 kW.
Prévoir un câble de raccordement.

L N ⏚

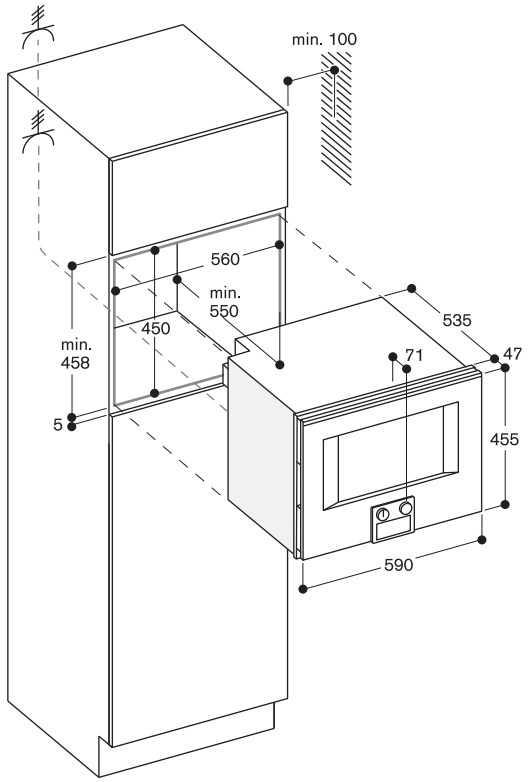
GN 154 230 — 143 €
Récipient Gastro — (119,17 € HT)
Norm, revêtement anti-adhérent, GN 2/3
Perforé, profondeur 40 mm, 3 l.

GN 340 230 — 557 €
Faitout Gastro Norm — (464,17 € HT)
en fonte d'aluminium
GN 2/3, hauteur 165 mm, anti-adhérent.

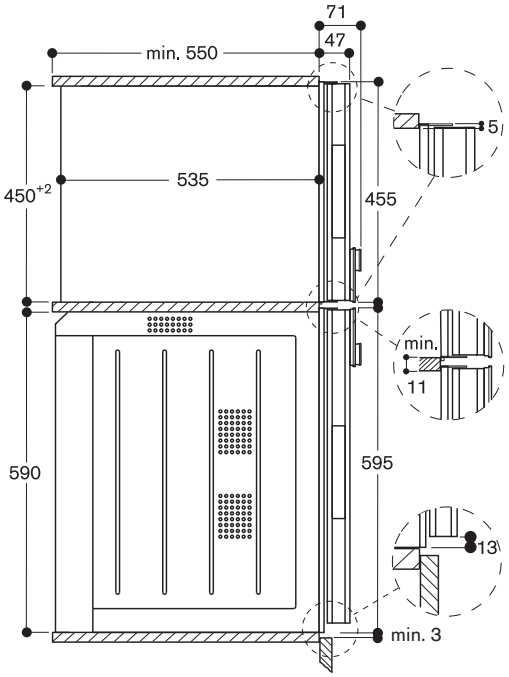
GN 410 130 — 42 €
Couvercle Gastro — (35,00 € HT)
Norm, inox, GN 1/3.

GN 410 230 — 62 €
Couvercle Gastro — (51,67 € HT)
Norm, inox, GN 2/3.

GR 220 046 — 62 €
Grille — (51,67 € HT)
Sans ouverture, avec pieds.




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



Module de commande bas

Charnières à droite

| | |
|---|---|
| BM 484 110 | 6.110 € |
| Porte plein verre sur inox | (5.091,67 € HT) |
| Largeur 76 cm | |

Charnières à gauche

| | |
|---|---|
| BM 485 110 | 6.110 € |
| Porte plein verre sur inox | (5.091,67 € HT) |
| Largeur 76 cm | |

Le prix comprend

1 grille pour cuisson combinée
1 lèchefrite 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.

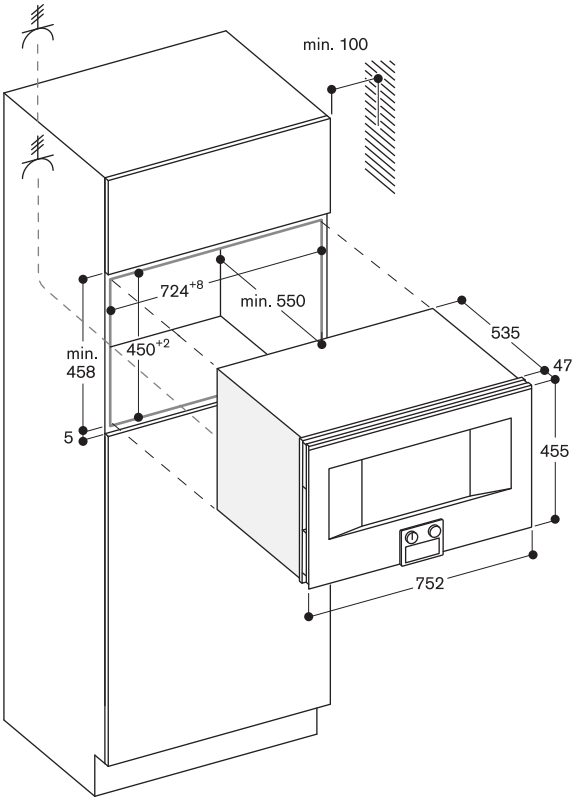
Sécurité
Isolation thermique de la porte, 3 vitres.
Triple sécurité de porte.
Sécurité enfants.
Coupure de sécurité.
Ventilateur tangentiel favorisant le refroidissement de l'appareil.

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

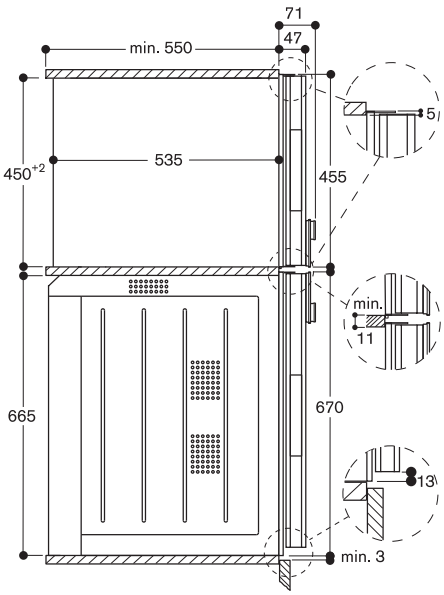
Conseils d'installation
Charnières non réversibles.
Distance entre le corps du meuble et la vitre avant du four : 47 mm.
En cas de montage d'une poignée (accessoire en option), la distance entre le corps du meuble et la poignée est de 94 mm.
Tenir compte du débordement, poignée comprise (en cas de montage de la poignée), pour l'ouverture des tiroirs latéraux.
En cas d'installation en angle, prévoir un angle d'ouverture de la porte de 110 °C minimum.
La prise de raccordement doit être placée en dehors de la niche d'encastrement.

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.




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



Module de commande haut

Charnières à droite

| | |
|---|---|
| BM 450 110 | 3.890 € |
| Porte plein verre sur inox | (3.241,67 € HT) |
| Largeur 60 cm | |
| BM 450 100 | 3.890 € |
| Porte plein verre | (3.241,67 € HT) |
| Sérigraphie Anthracite Gaggenau | |
| Largeur 60 cm | |

Charnières à gauche

| | |
|---|---|
| BM 451 110 | 3.890 € |
| Porte plein verre sur inox | (3.241,67 € HT) |
| Largeur 60 cm | |
| BM 451 100 | 3.890 € |
| Porte plein verre | (3.241,67 € HT) |
| Sérigraphie Anthracite Gaggenau | |
| Largeur 60 cm | |

Module de commande bas

Charnières à droite

| | |
|---|---|
| BM 454 110 | 3.890 € |
| Porte plein verre sur inox | (3.241,67 € HT) |
| Largeur 60 cm | |
| BM 454 100 | 3.890 € |
| Porte plein verre | (3.241,67 € HT) |
| Sérigraphie Anthracite Gaggenau | |
| Largeur 60 cm | |

Charnières à gauche

| | |
|---|---|
| BM 455 110 | 3.890 € |
| Porte plein verre sur inox | (3.241,67 € HT) |
| Largeur 60 cm | |
| BM 455 100 | 3.890 € |
| Porte plein verre | (3.241,67 € HT) |
| Sérigraphie Anthracite Gaggenau | |
| Largeur 60 cm | |

Le prix comprend

1 grille pour cuisson combinée
1 lèchefrite 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 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.

### 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

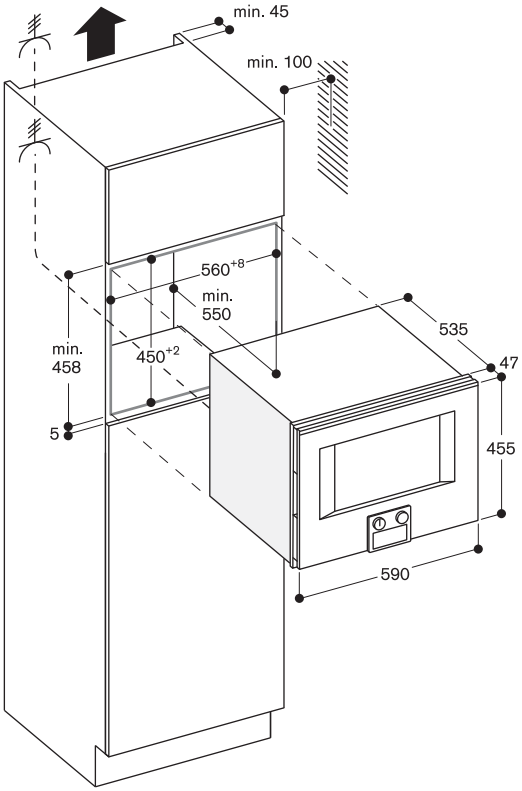
Charnières non réversibles.
Prévoir une niche sans paroi arrière.
Distance entre le corps du meuble et la vitre avant du four : 47 mm.
En cas de montage d'une poignée (accessoire en option), la distance entre le corps du meuble et la poignée est de 94 mm.

Tenir compte du débordement, poignée comprise (en cas de montage de la poignée), pour l'ouverture des tiroirs latéraux.
En cas d'installation en angle, prévoir un angle d'ouverture de la porte de 110 °C minimum.
La prise de raccordement doit être placée en dehors de la niche d'encastrement.

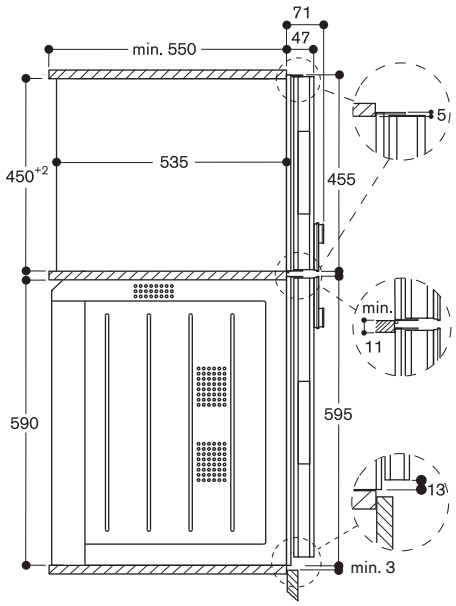
Conseils d'installation pour l'intégration en pages 14 - 15.

### Valeurs de raccordement

Puissance totale 3,1 kW.
Câble de raccordement 1,5 m sans prise.




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



GAGGENAU

Module de commande haut

| | |
|---|---|
| CM 470 111 | 4.680 € |
| Porte plein verre sur inox | (3.900,00 € HT) |
| Largeur 60 cm | |
| CM 470 101 | 4.680 € |
| Porte plein verre Sérigraphie Anthracite | (3.900,00 € HT) |
| Largeur 60 cm | |

Le prix comprend

1 vis de montage
1 cuillère doseuse café moulu
1 bande test pour 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 470

- Porte sans poignée / ouverture automatique
- Ouverture latérale charnières à gauche
- Raccordement direct à l'arrivée et à l'évacuation d'eau
- 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.
Expresso / 2 x Expresso.
Expresso Macchiato / 2 x Expresso 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.
Eclairage LED intégré.
Réservoir à grains amovible avec couvercle de protection d'arôme contenance 500 g, permet de changer sans effort de type de café en grains.
Ajustement automatique de la quantité de café moulu.
Réservoir d'eau amovible contenance 2.4 l.
Affichage électronique pour le remplacement du filtre à eau.
Fonction eau fraîche pour remplissage du réservoir d'eau avec de l'eau fraîche.
Contrôle électronique du remplissage des bacs récupérateurs du marc de café et d'eau.

Sécurité
Sécurité enfants.
Aquastop® avec garantie, sécurité 100% anti-fuite.

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 - 145cm (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.
Le tuyau d'évacuation d'eau ne doit en aucun cas être positionné plus haut que le bord inférieur de l'appareil, et au minimum 150 mm plus bas que l'évacuation d'eau (voir schéma "Raccordement évacuation d'eau").
Si l'appareil est placé trop loin de l'évacuation principale (siphon), il faut adapter le système d'évacuation sur place (installation selon configuration de l'habitation).
Le robinet d'arrivée d'eau (1) doit toujours être accessible; il ne peut pas être placé derrière l'appareil.
Le tuyau d'évacuation d'eau relié au siphon (2) doit toujours être accessible et ne pas être placé derrière l'appareil.
Accessoires spéciaux (à commander en tant que pièces détachées):
ET-Nr. 17000705 Filtre à eau
ET-Nr. 00311819 Tablettes de détartrage
ET-Nr. 00311769 Tablettes de nettoyage
ET-Nr. 00636455 Réducteur d'angle d'ouverture à 92°
ET-Nr. 11015223 Réservoir à grains avec couvercle.

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.
Raccordement uniquement à l'eau froide.
Tuyau d'arrivée d'eau 165 cm avec raccord 3/4" (26,4 mm), possibilité d'être rallongé.
Tuyau d'évacuation d'eau (Ø 18 mm), 170 cm (tuyau HT)

*schéma d'installation page 33

Module de commande haut

| | |
|---|---|
| CM 450 111 | 4.070 € |
| Porte plein verre sur inox | (3.391,67 € HT) |
| Largeur 60 cm | |
| CM 450 101 | 4.070 € |
| Porte plein verre Sérigraphie Anthracite | (3.391,67 € HT) |
| Largeur 60 cm | |

Le prix comprend

1 vis de montage
1 cuillère doseuse café moulu
1 bande test pour 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 2,4l.
- 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.
Expresso / 2 x Expresso.
Expresso Macchiato / 2 x Expresso 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.
Eclairage LED intégré.
Réservoir à grains amovible avec couvercle de protection d'arôme contenance 500 g, permet de changer sans effort de type de café en grains.
Ajustement automatique de la quantité de café moulu.
Réservoir d'eau amovible contenance 2.4 l.
Affichage électronique pour le remplacement du filtre à eau.
Contrôle électronique du remplissage des bacs récupérateurs du marc de café et d'eau.

Sécurité
Sécurité enfants.

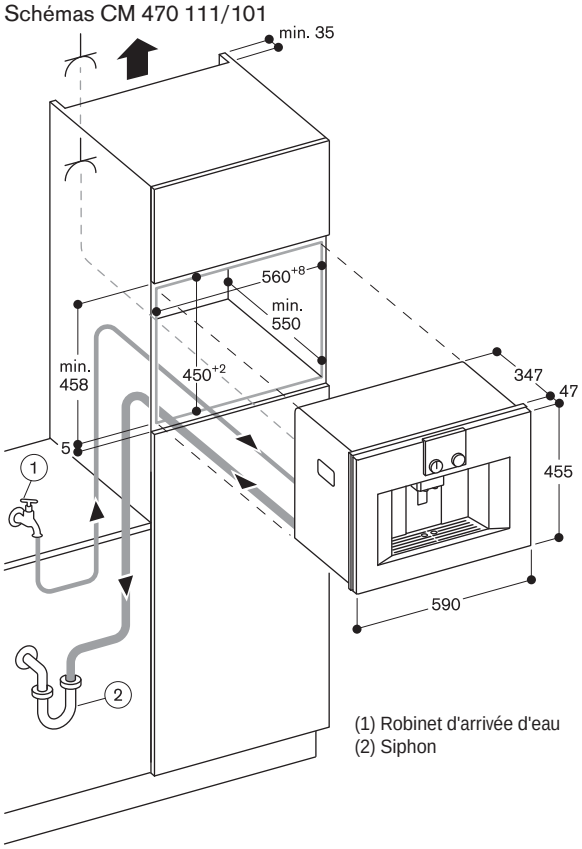
Nettoyage
Programme automatique de rinçage lors de la mise en route et de l'arrêt.
Nettoyage automatique par vapeur du système de lait après chaque boisson.
Programmes automatiques de nettoyage et de détartrage.
Programme de vidange, pour une préparation de l'appareil avant le départ en vacances ou pour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

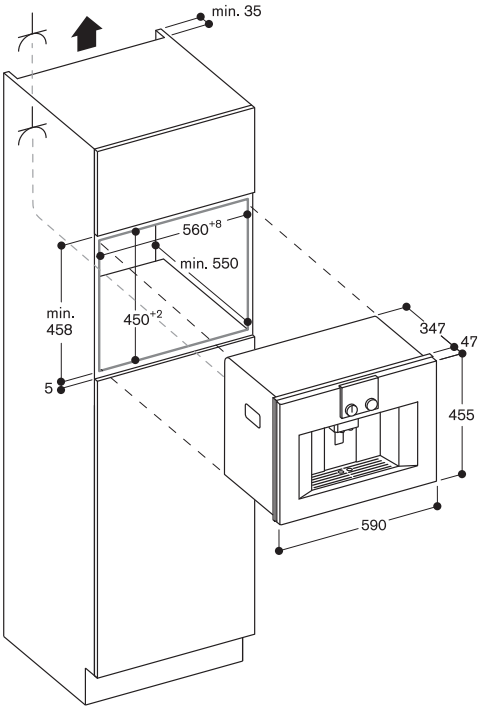
Conseils d'installation pour l'intégration pages 14 - 15.

Valeurs de raccordement
Puissance absorbée 1,60 kW.
Câble de raccordement 1,7 m avec prise.

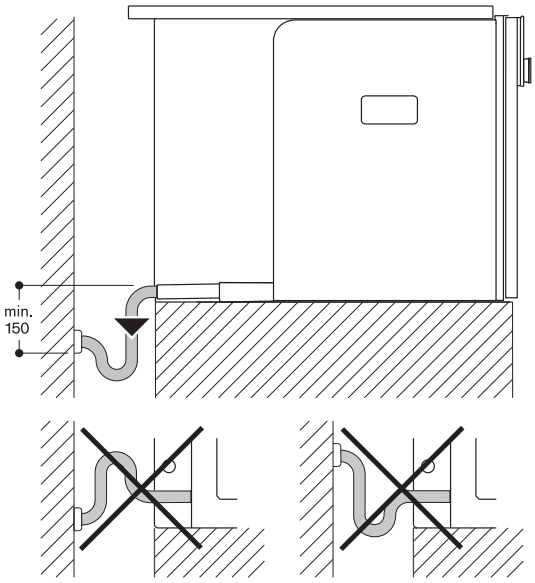
## Schémas CM 470 111/101



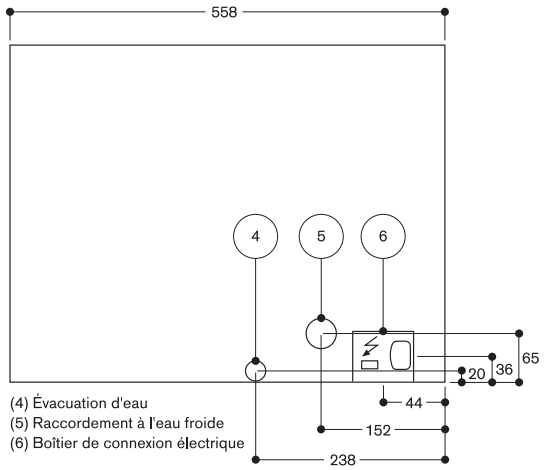

## Schémas CM 450 111/101




**Raccordement d'eaux usées**




**Vue de derrière**



| | |
|---|---|
| DV 461 110 | 2.940 € |
| Façade verre sur inox | (2.450,00 € HT) |
| Largeur 60 cm, Hauteur 14 cm | |
| DV 461 100 | 2.940 € |
| Façade en verre | (2.450,00 € HT) |
| Sérigraphie Anthracite Gaggenau | |
| Largeur 60 cm, Hauteur 14 cm | |

Le prix comprend

1 Sacs, petit modèle (50 pcs)
1 Sacs, 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 en option

| | |
|---|---|
| BA 080 670 | 52 € |
| Sacs pour mise sous vide, petit modèle, 180 mm x 280 mm, 100 pièces. | (43,33 € HT) |
| BA 080 680 | 62 € |
| Sacs pour mise sous vide, grand modèle, 240 mm x 350 mm, 100 pièces. | (51,67 € HT) |

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 95 mm
- 3 niveaux d'aspiration dans le compartiment, max. 99%
- 3 niveaux d'aspiration hors compartiment, max. 90%
- Détection automatique de la connexion pour la mise Sous Vide dans un contenant externe
- Tiroir sans poignée
- Fermeture 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.

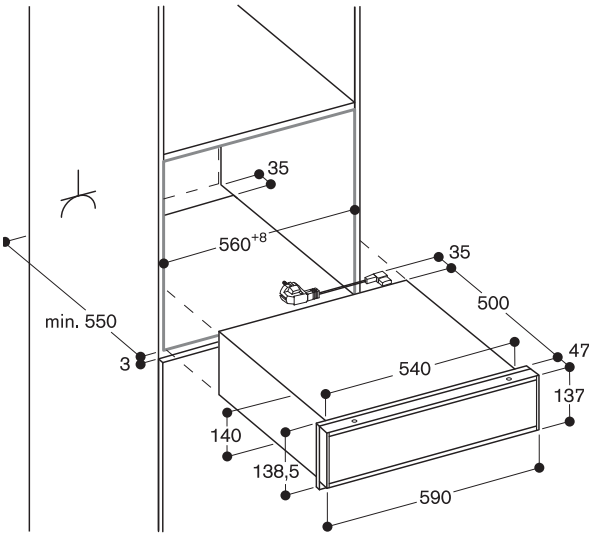
Bandeau de commande
Commandes par touches sensitives.
Poignée encastrée en bas de la façade du tiroir.

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, antiadhésive, amovible.
Couvercle en verre Securit, ouverture automatique après mise sous vide.
Rehausseur pour mise sous vide, 44 mm, intégrable.
Espace utile dans compartiment, L 210 mm x l 278 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.

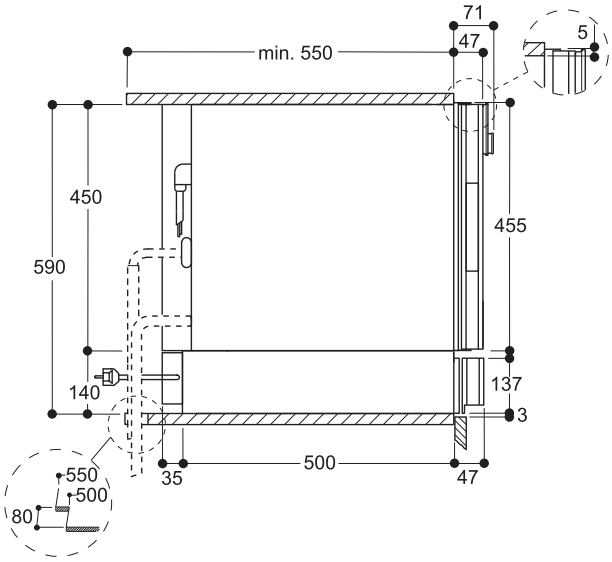
Conseils d'installation
Mise en place obligatoire du filtre à huile dans la pompe
Distance entre le corps du meuble et la façade avant de l'appareil : 47 mm.
Installation BS/BM/CM directement au-dessus de DV dans niche de 59 cm, sans plancher intermédiaire.
Installation possible sous le plan de travail 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.




Vue latérale DV 461 sous BS, BM, CM



WS 482 110 1.950 €
Façade verre sur inox (1.625,00 € HT)
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.

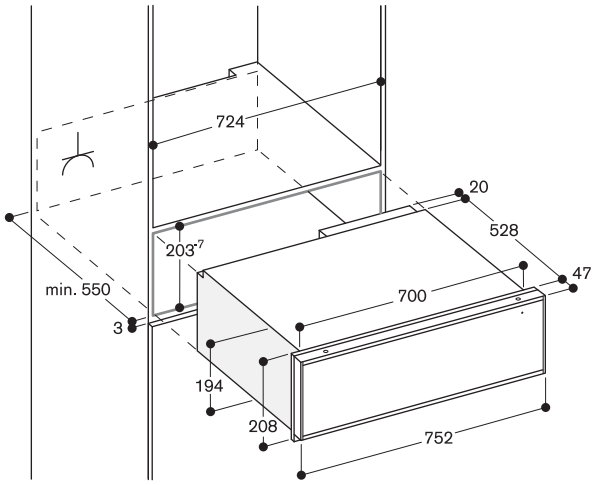
Bandeau de commande
Commande par bouton rotatif.
Poignée encastrée en bas de la façade du tiroir.

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.

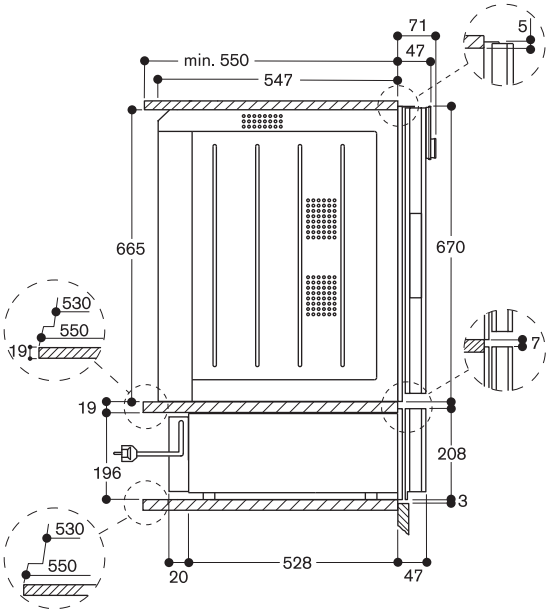
Conseils d'installation
Distance entre le corps du meuble et la façade avant de l'appareil : 47 mm.
Lors de l'installation d'un BO/BS au-dessus du WS, prévoir un plancher intermédiaire épaisseur 19 mm.
Installation BS au-dessus WS dans une niche de 66,5 cm avec un plancher intermédiaire (espace de 7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

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

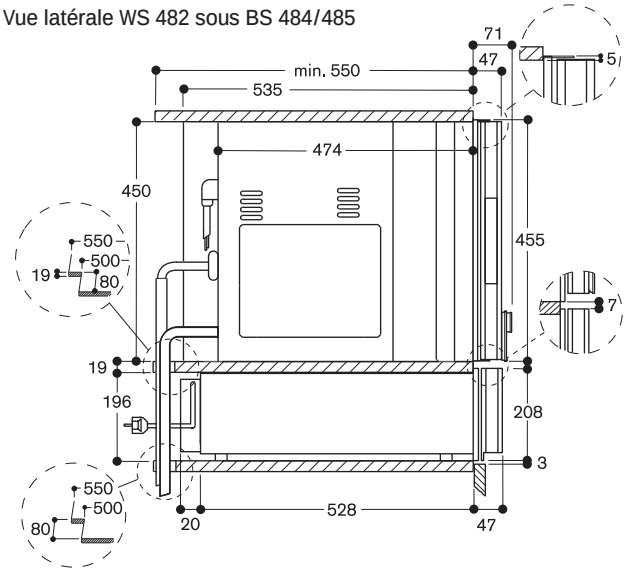
Valeurs de raccordement
Puissance absorbée : 0,81 kW.
Câble de raccordement 1,5 m, avec prise.




**Vue latérale WS 482 sous BO 480**




Vue latérale WS 482 sous BS 484/485



| | |
|---|---|
| WS 461 110 | 1.100 € |
| Façade verre sur inox | (916,67 € HT) |
| Largeur 60 cm, Hauteur 14 cm | |
| WS 461 100 | 1.100 € |
| Façade en verre | (916,67 € HT) |
| Sérigraphie Anthracite Gaggenau | |
| Largeur 60 cm, Hauteur 14 cm | |

Tiroir chauffant Série 400
WS 461

- 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.

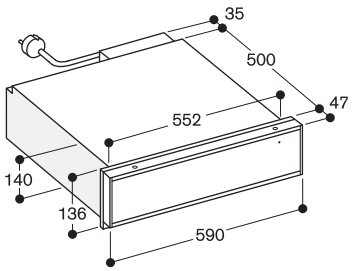
Bandeau de commande
Commande par bouton rotatif.
Poignée encastrée en bas de la façade du tiroir.

Caractéristiques
Volume utile 19 litres.
Capacité : vaisselle pour 6 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 475 x H 86 x P 458 mm.
Résistance sous la sole en verre pour un entretien facile.
Ventilation intégrée assurant une répartition homogène de la chaleur et un préchauffage plus rapide de la vaisselle.
Témoin lumineux de fonctionnement sur la façade en verre.
Sole en verre de sécurité.

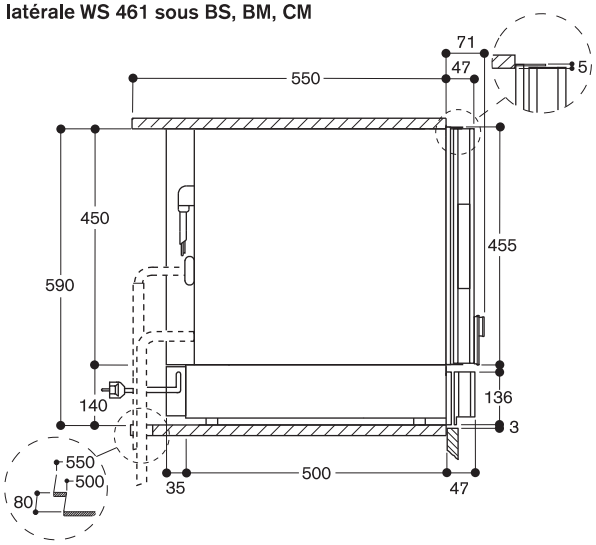
Conseils d'installation
Distance entre le corps du meuble et la façade avant de l'appareil : 47 mm.
Installation BS/BM/CM directement au-dessus de WS dans une niche de 59 cm, sans plancher intermédiaire.
Raccordement électrique possible derrière l'appareil.

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.




**Vue latérale WS 461 sous BS, BM, CM**



| | |
|---|---|
| WS 462 110 | 1.210 € |
| Façade verre sur inox | (1.008,33 € HT) |
| Largeur 60 cm, Hauteur 29 cm | |
| WS 462 100 | 1.210 € |
| Façade en verre | (1.008,33 € HT) |
| Sérigraphie Anthracite Gaggenau | |
| Largeur 60 cm, Hauteur 29 cm | |

Tiroir chauffant Série 400
WS 462

- 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.

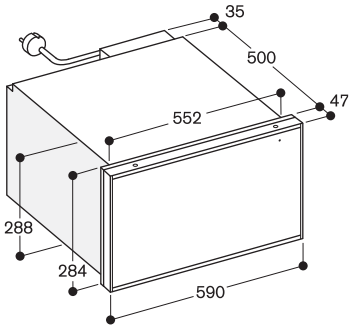
Bandeau de commande
Commande par bouton rotatif.
Poignée encastrée en bas de la façade du tiroir.

Caractéristiques
Volume utile 51 litres.
Capacité : vaisselle pour 12 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 475 x H 236 x P 458 mm.
Résistance sous la sole en verre pour un entretien facile.
Ventilation intégrée assurant une répartition homogène de la chaleur et un préchauffage plus rapide de la vaisselle.
Témoin lumineux de fonctionnement sur la façade en verre.
Sole en verre de sécurité.

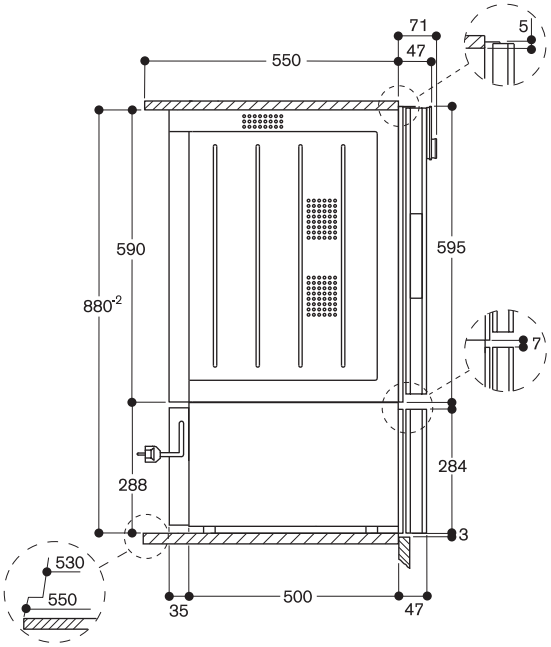
Conseils d'installation
Distance entre le corps du meuble et la façade avant de l'appareil : 47 mm.
Raccordement électrique possible derrière l'appareil.

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

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




**Vue latérale WS 462 sous BO**



# Accessoires pour Série 400

BA 016 105 372 €
Rail télescopique (310,00 € HT)
Sortie totale
Pour fours pyrolyse 60 cm.

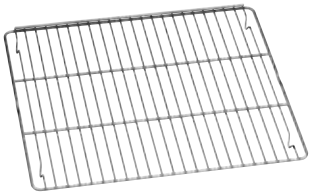
BA 018 105 465 €
Rail télescopique (387,50 € HT)
Sortie totale
Pour fours pyrolyse 76 cm.

BA 026 115 73 €
Tôle à patisserie (60,83 € HT)
émaillée.
Profondeur 15 mm
Pour fours pyrolyse 60 cm.

BA 028 115 103 €
Tôle à patisserie (85,83 € HT)
émaillée.
Profondeur 30 mm.
Pour fours pyrolyse 76 cm.

BA 036 105 73 €
Grille (60,83 € HT)
sans ouverture, avec pieds
Pour fours pyrolyse 60 cm.

BA 038 105 103 €
Grille (85,83 € HT)
sans ouverture, avec pieds
Pour fours pyrolyse 76 cm.



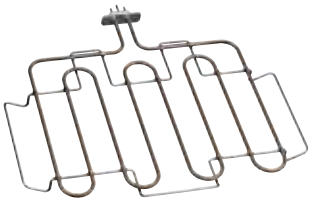
BA 046 115 135 €
Lèchefrite en verre (112,50 € HT)
Profondeur 24 mm
Pour fours pyrolyse 60 cm.

BA 026 105 73 €
Lèchefrite émaillé (60,83 € HT)
avec pieds intégrés.
Profondeur 30 mm
Pour fours pyrolyse 60 cm BO 47.

BA 226 105 72 €
Lèchefrite émaillé (60,00 € HT)
Profondeur 30 mm
Pour fours pyrolyse 60 cm BO 45./42.

BA 056 115 135 €
Résistance (112,50 € HT)
pour pierre à pain et à pizzas, et faitout
en fonte.
Pour fours pyrolyse 60 cm.

BA 058 115 135 €
Résistance (112,50 € HT)
pour pierre à pain et à pizzas, et faitout
en fonte.
Pour fours pyrolyse 76 cm.



BA 056 133 268 €
Pierre à pain (223,33 € HT)
et à pizzas.
Comprend 1 grille et 1 pelle.
(Résistance à commander séparément).
Non compatible avec rail télescopique.
Pour fours pyrolyse 60 cm.

BA 058 133 310 €
Pierre (258,33 € HT)
à pain et à pizzas
Comprend 1 grille et 1 pelle.
(Résistance à commander séparément).
Non compatible avec rail télescopique.
Pour fours pyrolyse 76 cm.

BS 020 002 62 €
Pelle (51,67 € HT)
pour enfourner pain/pizzas.
Set de 2.

GN 114 130 83 €
Récipient (69,17 € HT)
Gastro Norm inox, GN 1/3,
non perforé.
Profondeur 40 mm, 1,5 litres.

GN 114 230 124 €
Récipient (103,33 € HT)
Gastro Norm en inox, GN 2/3,
non perforé.
Profondeur 40 mm, 3 litres.

GN 124 130 93 €
Récipient (77,50 € HT)
Gastro Norm en inox, GN 1/3,
perforé.
Profondeur 40 mm, 1,5 litres.

GN 124 230 134 €
Récipient (111,67 € HT)
Gastro Norm en inox, GN 2/3
perforé.
Profondeur 40 mm, 3 litres.

GN 144 130 114 €
Récipient (95,00 € HT)
Gastro Norm, GN 1/3 anti-adhérent.
Non perforé,
profondeur 40 mm, 1,5 litres.

GN 144 230 124 €
Récipient (103,33 € HT)
Gastro Norm, GN 2/3 anti-adhérent.
Non perforé,
profondeur 40 mm, 3 litres.

GN 154 130 134 €
Récipient (111,67 € HT)
Gastro Norm, GN 1/3 anti-adhérent.
Perforé,
profondeur 40 mm, 1,5 litres.

GN 154 230 143 €
Récipient (119,17 € HT)
Gastro Norm, GN 1/3 anti-adhérent.
Perforé,
profondeur 40 mm, 1,5 litres.

GN 340 230 557 €
Faitout Gastro Norm (464,17 € HT)
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 le rail télescopique BA 016 ou BA 018 (résistance à commander séparément), et dans les fours vapeur et combi-vapeur.

GN 410 130 42 €
Couvercle (35,00 € HT)
Gastro Norm 1/3 en inox.

GN 410 230 62 €
Couvercle (51,67 € HT)
Gastro Norm 2/3 en inox.

GR 220 046 62 €
Grille (51,67 € HT)
sans ouverture, avec pieds.

CL S10 040 62 €
Cartouches de nettoyage (51,67 € HT)
Set de 4.
Pour fours combi-vapeur
à raccordement direct.

CL S20 040 62 €
Cartouches de détartrage (51,67 € HT)
Set de 4.
Pour fours combi-vapeur
à raccordement direct.

GF 111 100 227 €
Système (189,17 € HT)
de filtrage anti-calcaire et
neutralisation du goût.
Kit pour 1ère 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'arrivé d'eau 1,5 m
avec raccord 3/4"

GF 121 110 123 €
Filtre de rechange. (102,50 € HT)

GZ 010 011 62 €
Rallonge (51,67 € HT)
pour arrivée et évacuation d'eau
(longueur 2m).

BA 080 670 52 €
Sacs pour mise (43,33 € HT)
sous vide, petit modèle,
180 mm x 280 mm, 100 pièces
Résistants de -41° à +115°C.

BA 080 680 62 €
Sacs pour mise (51,67 € HT)
sous vide, grand modèle,
240 mm x 350 mm, 100 pièces
Résistants de -41° à +115°C.

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

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

# Accessoires pour Série 400

BX 480/BX 481

| | Références | Références online* | | Four Double |
|---|---|---|---|---|
| **Tôle à pâtisserie** | | | | |
| | BA 026 115 | 00468415 | tôle à pâtisserie émaillée profondeur 15 mm, compatible avec rail télescopique | |
| | BA 028 115 | 00574908 | tôle à pâtisserie émaillée profondeur 30 mm | • (2x)/◦ |
| **Rails télescopiques** | | | | |
| | BA 016 105 | 00468416 | rail télescopique, support en fonte pyrolysable | |
| | BA 018 105 | 00574633 | rail télescopique, support en fonte pyrolysable | ◦ |
| **Pierre à pain et à pizzas** | | | | |
| | BA 056 133 | 00468251 | pierre à pain et à pizzas comprenant 1 pelle et 1 grille compatible avec rail télescopique résistance BA056115 à commander séparément | |
| | BA 058 133 | 00574698 | pierre à pain et à pizzas comprenant 1 pelle et 1 grille résistance BA058115 à commander séparément | ◦ |
| **Récipient Gastro Norm, inox ou anti-adhérent** | | | | |
| | GN 114 130 | 00677877 | récipient Gastro Norm 1/3 en inox, non perforé, 40 mm de profondeur, 1,5l | |
| | GN 114 230 | 00358656 | récipient Gastro Norm 2/3 en inox, non perforé, 40 mm de profondeur, 3l | |
| | GN 124 130 | 00571634 | récipient Gastro Norm 1/3 en inox, perforé, 40 mm de profondeur, 1,5l | |
| | GN 124 230 | 00742963 | récipient Gastro Norm 2/3 en inox, perforé, 40 mm de profondeur, 3l | |
| | GN 144 130 | 00577846 | récipient Gastro Norm 1/3 anti-adhérent, non perforé, 40 mm de profondeur, 1,5l | |
| | GN 144 230 | 00577847 | récipient Gastro Norm 2/3 anti-adhérent, non perforé, 40 mm de profondeur, 3l | |
| | GN 154 130 | 00577848 | récipient Gastro Norm 1/3 anti-adhérent, perforé, 40 mm de profondeur, 1,5l | |
| | GN 154 230 | 00577849 | récipient Gastro Norm 2/3 anti-adhérent, perforé, 40 mm de profondeur, 3l | |
| | GN 410 130 | 00571636 | couvercle Gastro Norm 1/3 en inox | |
| | GN 410 230 | 00571637 | couvercle Gastro Norm 2/3 en inox | |
| **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 rail télescopique BA018/BA016 et résistance (à commander séparément) et pour fours combi-vapeur | ◦ |
| **Lèchefrite en verre** | | | | |
| | BA 046 115 | 00468419 | lèchefrite en verre, profondeur 24 mm | |
| **Grille** | | | | |
| | BA 036 105 | 17002555 | grille de cuisson sans ouverture, avec pieds compatible avec rail télescopique | |
| | BA 038 105 | 17002556 | grille de cuisson sans ouverture, avec pieds | • (2x)/◦ |
| | GR 220 046 | 00357308 | grille sans ouverture, avec pieds | |
| | | 00672921 | grille pour lèchefrite BA 026 105 / BA 226 105 avec ouverture et pieds | |
| | | 00706321 | grille pour lèchefrite 687055, avec ouverture et pieds | • (2x)/◦ |
| **Lèchefrite émaillé** | | | | |
| | BA 026 105 | 00468422 | lèchefrite émaillé avec pieds et fixation pour tournebroche profondeur 30 mm, compatible avec rail télescopique | |
| | BA 226 105 | 00468421 | lèchefrite émaillé profondeur 30 mm compatible avec rail télescopique | |
| | | 00687055 | profondeur 30 mm, avec pieds et fixation pour tournebroche | • (2x)/◦ |
| **Résistance chauffante** | | | | |
| | BA 056 115 | 00672990 | résistance pour pierre à pain/pizzas et faitout en fonte accessoire indispensable pour pierre à pain et à pizzas BA 056 133 | |
| | BA 058 115 | 00574647 | résistance pour pierre à pain/pizzas accessoire indispensable pour pierre à pain et à pizzas BA 058 133 | ◦ |
| **Pelle à pizzas** | | | | |
| | BS 020 002 | 00467218 | pelle pour enfourner pain/pizzas (set de 2) | ◦ |
| **Nettoyage** | | | | |
| | | 17000705 | cartouches de filtrage de rechange | |
| | | 00311819 | tablettes de détartrage | |
| | | 00311769 | tablettes de nettoyage | |
| | CL S10 040 | | 4 Cartouches de nettoyage pour combi-vapeur raccordement direct | |
| | CL S20 040 | | 4 Cartouches de détartrage pour combi-vapeur racocrdement direct | |
| **Sacs de mise sous vide** | | | | |
| | BA 080 670 | | Sacs de mise sous vide petit modèle 180 x 280 mm 100 pièces | |
| | BA 080 680 | | 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 2m) | |

• Livré de série.

◦ Accessoire en option.

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

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| BO 480/BO 481 | BO 470/BO 471 | BO 450/BO 451 | BO 420/BO 421 | BS 484/BS 485 | BS 470/BS 471<br>BS 474/BS 475 | BS 450/BS 451<br>BS 454/BS 455 |
| **Four** | **Four** | **Four** | **Four** | **Four Combi-Vapeur** | **Four Combi-Vapeur** | **Four Combi-Vapeur** |
| | • (2x)/∘ | •/∘ | •/∘ | | | |
| •/∘ | | | | | | |
| | | | | | | |
| | ∘ | ∘ | ∘ | | | |
| ∘ | | | | | | |
| | | | | | | |
| | ∘ | ∘ | ∘ | | | |
| ∘ | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | ∘ | ∘ | ∘ |
| | | | | •/∘ | •/∘ | •/∘ |
| | | | | ∘ | ∘ | ∘ |
| | | | | •/∘ | •/∘ | •/∘ |
| | | | | ∘ | ∘ | ∘ |
| | | | | ∘ | ∘ | ∘ |
| | | | | ∘ | ∘ | ∘ |
| | | | | ∘ | ∘ | ∘ |
| | | | | ∘ | ∘ | ∘ |
| | | | | ∘ | ∘ | ∘ |
| | | | | | | |
| ∘ | ∘ | ∘ | ∘ sans fonction faitout | ∘ | ∘ | ∘ |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | •/∘ | •/∘ | •/∘ | | | |
| | | | | | | |
| | •/∘ | •/∘ | •/∘ | | | |
| •/∘ | | | | | | |
| | | | | •/∘ | •/∘ | •/∘ |
| | •/∘ | ∘ | ∘ | | | |
| •/∘ | | | | | | |
| | | | | | | |
| | •/∘ | | | | | |
| | | ∘ | ∘ | | | |
| •/∘ | | | | | | |
| | | | | | | |
| | ∘ | ∘ | ∘ | | | |
| | | | | | | |
| ∘ | | | | | | |
| | | | | | | |
| ∘ | ∘ | ∘ | ∘ | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | •/∘ | •/∘ | |
| | | | | ∘ | ∘ | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | ∘ | ∘ | |
| | | | | ∘ | ∘ | |
| | | | | ∘ | ∘ | |

# Accessoires pour Série 400

BM 484/BM 485

| | Références | Références online* | | Four combiné Micro-ondes |
|---|---|---|---|---|
| **Tôle à pâtisserie** | | | | |
| | BA 026 115 | 00468415 | tôle à pâtisserie émaillée profondeur 15 mm, compatible avec rail télescopique | |
| | BA 028 115 | 00574908 | tôle à pâtisserie émaillée profondeur 30 mm | |
| **Rails télescopiques** | | | | |
| | BA 016 105 | 00468416 | rail télescopique, support en fonte pyrolysable | |
| | BA 018 105 | 00574633 | rail télescopique, support en fonte pyrolysable | |
| **Pierre à pain et à pizzas** | | | | |
| | BA 056 133 | 00468251 | pierre à pain et à pizzas comprenant 1 pelle et 1 grille compatible avec rail télescopique résistance BA 056 115 à commander séparément | |
| | BA 058 133 | 00574698 | pierre à pain et à pizzas comprenant 1 pelle et 1 grille résistance BA 058 115 à commander séparément | |
| **Récipient Gastro Norm, inox ou anti-adhérent** | | | | |
| | GN 114 130 | 00677877 | récipient Gastro Norm 1/3 en inox, non perforé, 40 mm de profondeur, 1,5l | |
| | GN 114 230 | 00358656 | récipient Gastro Norm 2/3 en inox, non perforé, 40 mm de profondeur, 3l | |
| | GN 124 130 | 00571634 | récipient Gastro Norm 1/3 en inox, perforé, 40 mm de profondeur, 1,5l | |
| | GN 124 230 | 00742963 | récipient Gastro Norm 2/3 en inox, perforé, 40 mm de profondeur, 3l | |
| | GN 144 130 | 00577846 | récipient Gastro Norm 1/3 anti-adhérent, non perforé, 40 mm de profondeur, 1,5l | |
| | GN 144 230 | 00577847 | récipient Gastro Norm 2/3 anti-adhérent, non perforé, 40 mm de profondeur, 3l | |
| | GN 154 130 | 00577848 | récipient Gastro Norm 1/3 anti-adhérent, perforé, 40 mm de profondeur, 1,5l | |
| | GN 154 230 | 00577849 | récipient Gastro Norm 2/3 anti-adhérent, perforé, 40 mm de profondeur, 3l | |
| | GN 410 130 | 00571636 | couvercle Gastro Norm 1/3 en inox | |
| | GN 410 230 | 00571637 | couvercle Gastro Norm 2/3 en inox | |
| **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 rail télescopique BA018/BA016 et résistance (à commander séparément) et pour fours combi-vapeur | |
| **Lèchefrite en verre** | | | | |
| | BA 046 115 | 00468419 | lèchefrite en verre, profondeur 24 mm | |
| **Grille** | | | | |
| | BA 036 105 | 17002555 | grille de cuisson sans ouverture, avec pieds compatible avec rail télescopique | |
| | BA 038 105 | 17002556 | grille de cuisson sans ouverture, avec pieds | |
| | GR 220 046 | 00357308 | grille sans ouverture, avec pieds | |
| | | 00672921 | grille pour lèchefrite BA 026 105 / BA 226 105 avec ouverture et pieds | |
| | | 00706321 | grille pour lèchefrite ET-Nr. 687055, avec ouverture et pieds | |
| **Lèchefrite émaillé** | | | | |
| | BA 026 105 | 00468422 | lèchefrite émaillé avec pieds et fixation pour tournebroche profondeur 30 mm, compatible avec rail télescopique | |
| | BA 226 105 | 00468421 | lèchefrite émaillé profondeur 30 mm compatible avec rail télescopique | |
| | | 00687055 | profondeur 30 mm, avec pieds et fixation pour tournebroche | |
| **Résistance chauffante** | | | | |
| | BA 056 115 | 00672990 | résistance pour pierre à pain/pizzas et faitout en fonte accessoire indispensable pour pierre à pain et à pizzas BA 056 133 | |
| | BA 058 115 | 00574647 | résistance pour pierre à pain/pizzas 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** | | | | |
| | | 17000705 | cartouches de filtres à eau de rechange | |
| | | 00311819 | tablettes de détartrage | |
| | | 00311769 | tablettes de nettoyage | |
| | CL S10 040 | | 4 cartouches de nettoyage pour combi-vapeur raccordement direct | |
| | CL S20 040 | | 4 cartouches de détartrage pour combi-vapeur raccordement direct | |
| **Sacs de mise sous vide** | | | | |
| | BA 080 670 | | Sacs de mise sous vide petit modèle 180 x 280 mm 100 pièces | |
| | BA 080 680 | | 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 2m) | |

• Livré de série.

◦ Accessoire en option.

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| BM 450/BM 451<br>BM 454/BM 455 | CM 450 / CM470 | DV 461 | WS 482 | WS 462<br>WS 461 |
| **Four combiné Micro-ondes** | **Machine expresso tout automatique** | **Tiroir mise sous vide** | **Tiroir chauffant** | **Tiroir 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 /Efficience 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 Efficience Energétique (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 sensitif | | • | • |
| 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 | | 4 vitres | 4 vitres |
| Sécurité enfants / Verrouillage porte / 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 | | • | • |
| **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.

| 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 / gauche | | BS 484/BS 485 | BS 470/BS 471 |
| Porte plein verre sur inox | | BS 484/BS 485 111 | BS 470/BS 471 111 |
| Porte plein verre Gaggenau Anthracite | | | BS 470/BS 471 101 |
| **Dimensions** | | | |
| Largeur | (cm) | 76 | 60 |
| Dimensions de l'appareil L x H x P[1] | (mm) | 752 x 455 x 535 | 590 x 455 x 535 |
| 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) | 51 | 46 |
| **Volume / Efficience énergétique (selon normes EU, EN 60350-1, 65/2014 et 66/2014)** | | | |
| Volume utile | (l) | 44 | 44 |
| Dimensions intérieures L x H x P | (cm) | 35,4 x 24,5 x 49,4 | 35,4 x 24,5 x 49,4 |
| Classe d'efficacité énergétique en Chaleur tournante + 30% d'humidité | | A | A |
| Index Efficience Energétique (EEI) | | 98 | 98 |
| Consommation 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 | | • | • |
| Gril grande surface + Air ventilé | | • | • |
| Gril grande surface | | • | • |
| Gril grande surface niveau 1 + humidité | | • | • |
| Gril grande surface niveau 2 + humidité | | • | • |
| Etuve / Décongélation | | – / • | – / • |
| Régénération | | • | • |
| Cuisson sous vide | | • | • |
| Cuisson basse température | | • | • |
| **Bandeau de commande** | | | |
| Ecran TFT sensitif | | • | • |
| 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 | (°) | 180° | 180° |
| **Caractéristiques** | | | |
| Vapeur sans pression | | • | • |
| Contrôle électronique de température | | • | • |
| Gril grande surface derrière vitrocéramique | (W) | 2.000 | 2.000 |
| Elimination de la vapeur / vaporisation d'humidité | | • / • | • / • |
| Sonde thermométrique électronique | | • | • |
| Thermotest : Affichage de la température réelle | | • | • |
| Durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie, chronomètre | | • | • |
| Minuterie spéciale cuisson longue durée | | • | • |
| Détection électronique du point d'ébullition | | • | • |
| Affichage capacité de la cartouche de filtrage | | • | • |
| Capacité du réservoir d'eau / avertissement niveau minimum | (l) | – / – | – / – |
| Eclairage halogène latéral | (W) | 48 | 48 |
| Niveaux de cuisson / intérieur inox | (Nb.) | 4 / • | 4 / • |
| **Accessoires** | | | |
| Taille de la plus grande tôle de cuisson | (cm²) | 810 | 810 |
| Grille | | 1 | 1 |
| Récipient Gastro Norm 2/3 en inox, 40 mm de profondeur perforé / non perforé | | 1/1 | 1/1 |
| Cartouches nettoyage et détartrage | | 4/CL S20 040[2] | 4/CL S20 040[2] |
| **Sécurité** | | | |
| Porte avec isolation thermique | | 2 vitres | 2 vitres |
| Sécurité enfants / Verrouillage porte / Coupure de sécurité | | • / • / • | • / • / • |
| Ventilateur tangentiel favorisant le refroidissement de l'appareil | | • | • |
| **Nettoyage** | | | |
| Programme de nettoyage / aide au nettoyage | | • / – | • / – |
| Programme de détartrage / programme de séchage | | • / • | • / • |
| Filtre à graisse devant le ventilateur d'air chaud | | – | – |
| **Raccordement** | | | |
| Puissance totale | (kW) | 2,9 | 2,9 |
| Raccordement fixe d'entré et de sortie d'eau | | • | • |

• Equipement de série. - Non disponible.

[1] Profondeur de l'appareil : la profondeur d'encastrement de l'appareil dans la niche. [2] Accessoire en option.

| Four Combi-Vapeur | Four Combi-Vapeur | Four Combi-Vapeur |
|---|---|---|
| BS 474/BS 475 | BS 450/BS 451 | BS 454/BS 455 |
| BS 474/BS 475 111 | BS 450/BS 451 110 | BS 454/BS 455 110 |
| BS 474/BS 475 101 | | |
| | | |
| 60 | 60 | 60 |
| 590 x 455 x 535 | 590 x 455 x 535 | 590 x 455 x 535 |
| 47 | 47 | 47 |
| 560 x 450 x 550 | 560 x 450 x 550 | 560 x 450 x 550 |
| 46 | 37 | 37 |
| | | |
| 44 | 42 | 42 |
| 35,4 x 24,5 x 49,4 | 35,5 x 29,0 x 40,5 | 35,5 x 29,0 x 40,5 |
| A | A | A |
| 98 | 82,2 | 82,2 |
| 0,72 | 0,60 | 0,60 |
| Electrique | Electrique | Electrique |
| | | |
| 30 – 230 | 30 – 230 | 30 – 230 |
| • | • | • |
| • | • | • |
| • | • | • |
| • | • | • |
| • | • | • |
| • | – | – |
| • | – | – |
| • | – | – |
| • | – | – |
| – / • | • / • | • / • |
| • | • | • |
| • | – | – |
| • | • | • |
| | | |
| • | • | • |
| – / • | • / – | – / • |
| • | • | • |
| 25 | 25 | 25 |
| 50 | 50 | 50 |
| 180° | 180° | 180° |
| | | |
| • | • | • |
| • | • | • |
| 2.000 | – | – |
| • / • | – / – | – / – |
| • | • | • |
| • | • | • |
| • | • | • |
| • | • | • |
| • | • | • |
| • | – | – |
| – / – | 1,3/ • | 1,3/ • |
| 48 | 48 | 48 |
| 4 / • | 4 / • | 4 / • |
| | | |
| 810 | 810 | 810 |
| 1 | 1 | 1 |
| 1/1 | 1/1 | 1/1 |
| 4/CL S20 040² | – / – | – / – |
| | | |
| 2 vitres | 2 vitres | 2 vitres |
| • / • / • | • / • / • | • / • / • |
| • | • | • |
| | | |
| • / – | – / • | – / • |
| • / • | • / • | • / • |
| – | • | • |
| | | |
| 2,9 | 2,0 | 2,0 |
| • | – | – |

# Fours micro-ondes combiné Série 400

| Type d'appareil | | Four combiné micro-ondes | Four combiné micro-ondes | Four combiné micro-ondes |
|---|---|---|---|---|
| Charnières à droite / 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) | 1000 | 1000 | 1000 |
| Niveaux de puissance du micro-ondes | (Nb.) | 5 | 5 | 5 |
| Chaleur tournante | (°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) | 2000 | 2000 | 2000 |
| Puissance en chaleur tournante | (W) | 1950 | 1950 | 1950 |
| Puissance maximum du micro-ondes en combinaison avec gril et four | (W) | 600 | 600 | 600 |
| Opérations 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 sensitif | | • | • | • |
| 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 de verre | | • | • | • |
| **Sécurité** | | | | |
| Porte avec isolation thermique | | • | • | • |
| Sécurité enfants / Coupure de sécurité | | •/• | •/• | •/• |
| Triple sécurité 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.

# Machine à café expresso tout automatique Série 400

| Type d'appareil | | Machine expresso tout automatique | Machine expresso tout automatique |
|---|---|---|---|
| Façade plein verre sur inox | | CM 450 111 | CM 470 111 |
| Façade plein verre Gaggenau Anthracite | | CM 450 101 | CM 470 101 |
| **Dimensions** | | | |
| Largeur | (cm) | 60 | 60 |
| Dimensions de l'appareil L x H x P (1) | (mm) | 590 x 455 x 444 | 590 x 455 x 537 |
| Distance entre le corps du meuble et la vitre avant de l'appareil | (mm) | 47 | 47 |
| Dimensions de la niche L x H x P | (mm) | 560 x 450 x 550 | 560 x 450 x 550 |
| Poids net | (kg) | 22 | 23 |
| **Type de boissons** | | | |
| | | Ristretto / 2x Ristretto | Ristretto / 2x Ristretto |
| | | Expresso / 2x Expresso | Expresso / 2x Expresso |
| | | Expresso Macchiato / 2x Expresso Macchiato | Expresso Macchiato / 2x Expresso Macchiato |
| | | Café / 2 x Café | Café / 2 x Café |
| | | Americano / 2x Américano | Americano / 2x Américano |
| | | Café Latte / 2x Café Latte | Café Latte / 2x Café Latte |
| | | Latte Macchiato / 2x Latte Macchiato | Latte Macchiato / 2x Latte Macchiato |
| | | Cappuccino / 2x Cappuccino | Cappuccino / 2x Cappuccino |
| | | Flat White / 2 x Flat White | Flat White / 2 x Flat White |
| | | Mousse de lait / 2x Mousse de lait | Mousse de lait / 2x Mousse de lait |
| | | Lait chaud /2x Lait chaud | Lait chaud / Lait chaud |
| | | Eau chaude / 2x Eau chaude | Eau chaude / 2x Eau chaude |
| **Bandeau de commande** | | | |
| Ecran TFT sensitif | | • | • |
| Module de commande en haut | | • | • |
| Ouverture automatique de la porte | | • | • |
| Affichage texte clair | (Nb de langues) | 25 | 25 |
| Fonctions : boissons personnalisables et mémorisables | (Nb.) | 8 | 8 |
| Réglage possible des tailles de tasses | (Nb.) | 3 | 3 |
| Niveaux d'intensité du café réglable, de doux à extra fort | (Nb.) | 8 | 8 |
| Niveaux de température réglables pour le café | (Nb.) | 3 | 3 |
| Niveaux de température réglables pour l'eau chaude | (°C) | 10 | 10 |
| Choix de la quantité de lait | | • | • |
| Buse de sortie du café réglable en hauteur | (cm) | 15 | 15 |
| Réglages de base programmés | | | |
| - Possibilité d'éclairage | (Nb.) | 7 | 7 |
| - Unité de mesure | (ml/fl.oz) | • | • |
| - Réglage type et taille de boisson désirée; peut-être adapté individuellement à la taille de la tasse | | • | • |
| - Mise en veille | (min, h) | 5 min à 12 h | 5 min à 12 h |
| - Dureté de l'eau | (Nb de niveaux) | 4, système d'adoucisseur d'eau | 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 | 19 |
| Distributeur avec système de lait intégré | | • | • |
| Réservoir à lait isolé | (l) 0,5 | 0,5 | 0,5 |
| Réservoir à grains | (g) | 500 | 500 |
| Compartiment séparé pour café moulu | | • | • |
| Réglage du degrés de mouture | | • | • |
| Volume du compartiment d'ajustement automatique de la quantité de café | (g) | 8 à 12 | 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 | 2,4 |
| Cartouche de filtrage pour le réservoir d'eau | | 1 | 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 remplissage des bacs récupérateur du marc de café et d'eau | | • | • |
| Eclairage LED intégré | | • | • |
| Fonction eau fraîche pour remplir pour remplir le réservoir d'eau en eau douce | | | • |
| **Sécurité** | | | |
| Sécurité enfant | | • / • | • |
| Aqua stop avec garantie | | | • |
| **Nettoyage** | | | |
| Programme automatique de rinçage lors de la mise en route / à l'arrêt | | • / • | • / • |
| Programme automatique rapide de rinçage du système à lait | | • | • |
| Programmes automatiques de nettoyage et de détartrage | | • | • |
| Programmes automatiques de nettoyage | | • | • |
| Programmes automatiques de détartrage | | • | • |
| Chambre de compression amovible pour nettoyage | | • | • |
| Bacs de récupération du marc de café et d'eau lavables 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 | 1,6 |
| Raccordement direct à l'arrivée et à l'évacuation de l'eau | | – | • |

• Equipement de série. – Non disponible.

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

# Tiroir de mise sous vide Série 400

| Type d'appareil | | Tiroir mise sous vide |
|---|---|---|
| Façade plein verre sur inox | | DV 461 110 |
| Façade plein verre Gaggenau Anthracite | | DV 461 100 |
| **Dimensions** | | |
| Largeur | (cm) | 60 |
| Dimensions de l'appareil L x H x P (1) | (mm) | 590 x 140 x 532 |
| Distance entre le corps du meuble et la vitre avant de l'appareil | (mm) | 47 |
| Dimensions de la niche L x H x P | (mm) | 560 x 140 x 550 |
| Poids net | (kg) | 31 |
| **Volume** | | |
| Volume utile | (l) | 7 |
| Dimensions intérieures L x H x P | (mm) | 210 x 95 x 275 |
| Taille maximale des sacs de mise sous vide | (mm) | 240 x 350 |
| **Fonctions** | | |
| Niveaux de mise sous vide | | 3, max. 99 % |
| Niveaux de thermosoudure | | 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 sensitives | | • |
| Tiroir sans poignée | | • |
| Poignée encastrée | | • |
| Ouverture avec système push-to-open | | – |
| Fermeture douce | | • |
| **Equipement / Accessoires** | | |
| Compartiment de mise sous vide en inox | | • |
| Charge maximale | (kg) | 10 |
| Hauteur utile | (mm) | 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 |
| 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 |
| Sacs pour mise sous vide, grand modèle, 240 mm x 350 mm | (pièces) | 50 |
| Bouchons pour mise sous vide de bouteilles | (pièces) | 3 |
| Adaptateur pour bouchons pour mise sous vide de bouteilles | | • |
| **Raccordement** | | |
| Puissance totale | (kW) | 0.32 |

• Equipement de série. – Non disponible.

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

# Tiroirs chauffants Série 400

| Type d'appareil | | Tiroir chauffant | Tiroir chauffant | Tiroir chauffant |
|---|---|---|---|---|
| Façade plein verre sur inox | | WS 482 110 | WS 461 110 | WS 462 110 |
| Façade plein verre Gaggenau Anthracite | | | WS 461 100 | WS 462 100 |
| **Dimensions** | | | | |
| Largeur | (cm) | 76 | 60 | 60 |
| Dimensions de l'appareil L x H x P[1] | (mm) | 752 x 208 x 548 | 590 x 140 x 535 | 590 x 288 x 535 |
| Distance entre le corps du meuble et la vitre avant de l'appareil | (mm) | 47 | 47 | 47 |
| Dimensions de la niche L x H x P | (mm) | 724 x 203 x 550 | 560 x 140 x 550 | 560 x 288 x 550 |
| Poids net | (kg) | 29 | 18 | 23 |
| **Volume** | | | | |
| Volume utile | (l) | 38 | 19 | 51 |
| Dimensions intérieures L x H x P | (mm) | 606 x 132 x 480 | 475 x 86 x 458 | 475 x 236 x 458 |
| 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 |
| **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 | | • | • | • |
| Ventilateur + résistance de sole | | • | • | • |
| Niveaux de réglage avec températures de 40°C à 80°C (sole en verre) | (niveaux de puissance) | 4 | 4 | 4 |
| **Commande** | | | | |
| Commande par bouton rotatif | | • | • | • |
| Témoin lumineux de fonctionnement sur la façade en verre | | • | • | • |
| Tiroir sans poignée | | • | • | • |
| Poignée encastrée | | • | • | • |
| Fermeture douce | | • | • | • |
| **Caractéristiques** | | | | |
| Eclairage intérieur lumineux | | • | • | • |
| Charge maximale | (kg) | 25 | 25 | 25 |
| Intérieur en inox avec sole en verre | | • | • | • |
| Ventilation intégrée : une répartition homogène de la chaleur et un préchauffage plus rapide | | • | • | • |
| **Raccordement** | | | | |
| Puissance totale | (kW) | 0,81 | 0,81 | 0,81 |

• Equipement de série. – Non disponible.

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

25,00
180°

# 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 61

Fours micro-ondes combinés Série 200 62

Fours micro-ondes Série 200 63

Machines à café expresso tout automatique Série 200 64

Tiroir Sous Vide Série 200 67

Tiroirs chauffants Série 200 68

Accessoires Série 200 70

Données techniques Série 200 74

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

- BMP 224
- BOP 2.0
- WSP 222

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

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

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

- BOP 2.0
- DF

- BSP 250/BSP 220/BMP 250
- DF

- CMP 270/CMP 250
- DF

Combinaisons d'appareils côte à côte, largeur 60 cm

• BOP 2.1
• BOP 2.0

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Module de commande haut
▾Nouveau

Charnières à droite

| | |
|---|---|
| BOP 250 102▾* | 3.290 € |
| Porte plein verre | (2.741,67 € HT) |
| Sérigraphie Anthracite Gaggenau | |
| Home Connect | |
| Largeur 60 cm | |
| BOP 250 112▾* | 3.290 € |
| Porte plein verre | (2.741,67 € HT) |
| Sérigraphie Metallic Gaggenau | |
| Home Connect | |
| Largeur 60 cm | |
| BOP 250 132▾* | 3.290 € |
| Porte plein verre | (2.741,67 € HT) |
| Sérigraphie Silver Gaggenau | |
| Home Connect | |
| Largeur 60 cm | |

Charnières à gauche

| | |
|---|---|
| BOP 251 102▾* | 3.290 € |
| Porte plein verre | (2.741,67 € HT) |
| Sérigraphie Anthracite Gaggenau | |
| Home Connect | |
| Largeur 60 cm | |
| BOP 251 112▾* | 3.290 € |
| Porte plein verre | (2.741,67 € HT) |
| Sérigraphie Metallic Gaggenau | |
| Home Connect | |
| Largeur 60 cm | |
| BOP 251 132▾* | 3.290 € |
| Porte plein verre | (2.741,67 € HT) |
| Sérigraphie Silver Gaggenau | |
| Home Connect | |
| Largeur 60 cm | |

* Disponibilité Mai 2019

Le prix comprend

1 Sonde thermométrique amovible
1 tôle à pâtisserie
1 lèchefrite en verre
1 grille

Accessoires en option

| | |
|---|---|
| BA 016 105 | 372 € |
| Rail télescopique | (310,00 € HT) |
| Cadre support en fonte pyrolysable, et système télescopique sortie totale. | |
| BA 026 115 | 73 € |
| Tôle à pâtisserie émaillée | (60,83 € HT) |
| Profondeur 15 mm. | |
| BA 036 105 | 73 € |
| Grille | (60,83 € HT) |
| Sans ouverture, avec pieds. | |
| BA 046 115 | 135 € |
| Lèchefrite en verre | (112,50 € HT) |
| Profondeur 24 mm. | |
| BA 056 115 | 135 € |
| Résistance pour pierre à pain et à pizzas, et faitout en fonte. | (112,50 € HT) |

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
- Classe d'efficacité énergétique A

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 °C.

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 programmateur : durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie, chronomètre, minuterie spéciale cuisson longue durée.
Eclairage halogène voûte 60 W.
Supports latéraux émaillés pyrolysables, avec 4 niveaux d'insertion.

Intégration dans le réseau domestique pour services digitaux (Home Connect), via un câble LAN (recommandé) ou une connexion WiFi. La disponibilité de la fonction Home Connect dépend de la fonctionnalité des services Home Connect dans le pays respectif. Les services Home Connect ne sont pas disponibles dans tous les pays. Plus d'informations sur home-connect.com

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

| | |
|---|---|
| BA 056 133 | 268 € |
| Pierre à pain et à pizzas | (223,33 € HT) |
| Comprend 1 grille et une pelle à pizza (commander la résistance séparément) N'est pas combinable avec le sytème de rail télescopique. | |
| BA 226 105 | 72 € |
| Lèchefrite émaillée | (60,00 € HT) |
| Profondeur 30 mm. | |
| BS 020 002 | 62 € |
| Pelle à pizza, set de 2. | (51,67 € HT) |
| GN 340 230 | 557 € |
| Faitout Gastro Norm en fonte d'aluminium | (464,17 € HT) |
| GN 2/3, hauteur 165 mm, anti-adhérent. | |

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

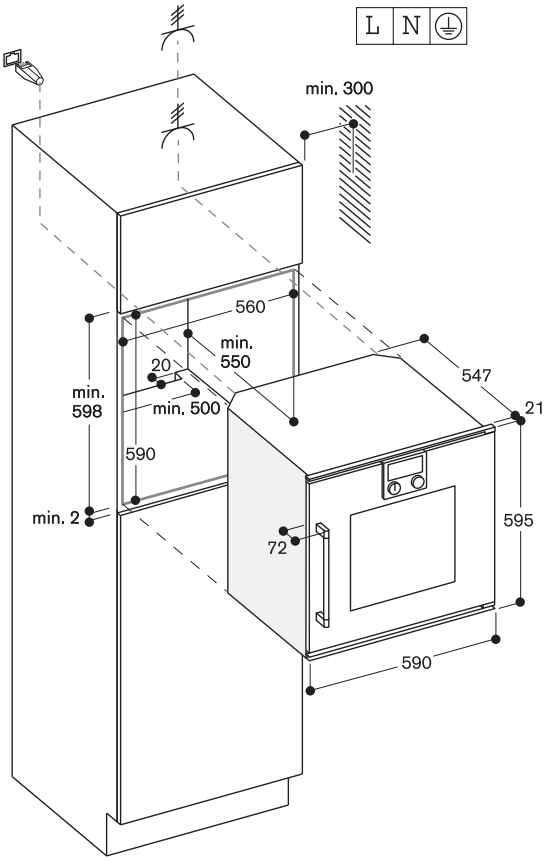
Conseils d'installation
Charnières non réversibles.
Distance entre le corps meuble et la vitre avant de l'appareil : 21 mm.
Distance entre le corps du meuble et le bord extérieur de la poignée : 72 mm.
Ecart latéral entre la porte du four et la façade du meuble, min. 5 mm.
Tenir compte du débordement,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

En cas d'installation dans un angle, tenir compte de l'angle d'ouverture de 110°.
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 en pages 14 - 15.

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



Module de commande haut

Charnières à droite

BOP 220 102 2.420 €
Porte plein verre (2.016,67 € HT)
Sérigraphie Anthracite Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm

BOP 220 112 2.420 €
Porte plein verre (2.016,67 € HT)
Sérigraphie Metallic Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm

BOP 220 132 2.420 €
Porte plein verre (2.016,67 € HT)
Sérigraphie Silver Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm

Charnières à gauche

BOP 221 102 2.420 €
Porte plein verre (2.016,67 € HT)
Sérigraphie Anthracite Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm

BOP 221 112 2.420 €
Porte plein verre (2.016,67 € HT)
Sérigraphie Metallic Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm

BOP 221 132 2.420 €
Porte plein verre (2.016,67 € HT)
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 016 105 372 €
Rail télescopique (310,00 € HT)
Cadre support en fonte pyrolysable, et système télescopique sortie totale.

BA 026 115 73 €
Tôle à pâtisserie émaillée (60,83 € HT)
Profondeur 15 mm.

BA 036 105 73 €
Grille (60,83 € HT)
Sans ouverture, avec pieds.

BA 046 115 135 €
Lèchefrite en verre (112,50 € HT)
Profondeur 24 mm.

BA 056 115 135 €
Résistance pour pierre à pain et à pizzas, et faitout en fonte. (112,50 € HT)

BA 056 133 268 €
Pierre à pain et à pizzas (223,33 € HT)
Comprend 1 grille et une pelle à pizza (commander la résistance séparément)
N'est pas combinable avec le sytème de rail télescopique.

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
- Classe d'efficacité énergétique A

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 °C.

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

Intégration dans le réseau domestique pour services digitaux (Home Connect), via un câble LAN (recommandé) ou une connexion WiFi. La disponibilité de la fonction Home Connect dépend de la fonctionnalité des services Home Connect dans le pays respectif. Les services Home Connect ne sont pas disponibles dans tous les pays. Plus d'informations sur home-connect.com

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 226 105 72 €
Lèchefrite émaillée (60,00 € HT)
Profondeur 30 mm.

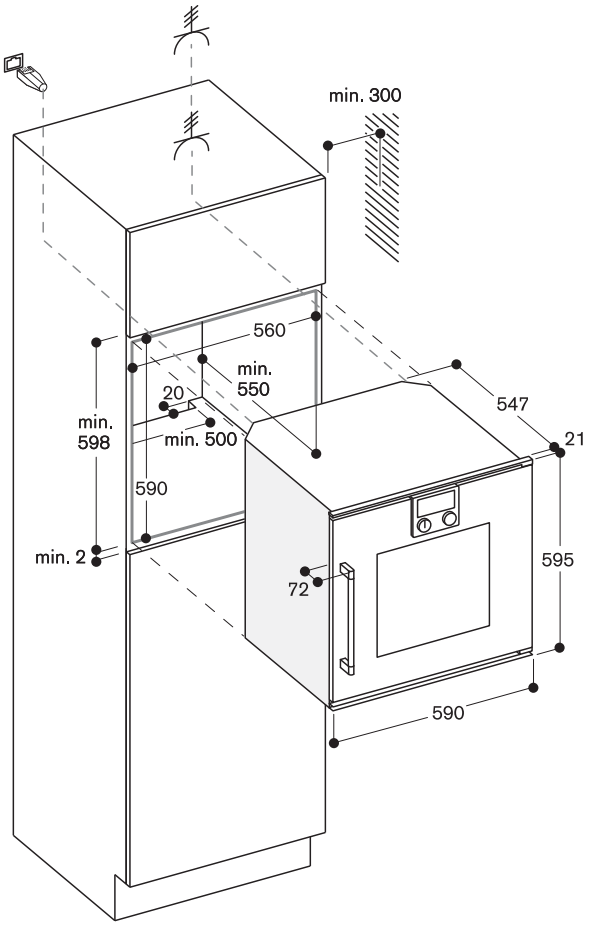
BS 020 002 62 €
Pelle à pizza, set de 2. (51,67 € HT)

GN 340 230 557 €
Faitout Gastro Norm en fonte d'aluminium (464,17 € HT)
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.
En cas d'installation dans un angle, tenir compte de l'angle d'ouverture de 110°.
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 en pages 14 - 15.

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



Module de commande haut

Charnières à droite

| | | |
|---|---|---|
| BOP 210 102 | | 2.130 € |
| Porte plein verre | | (1.775,00 € HT) |
| Sérigraphie Anthracite Gaggenau | | |
| Home Connect | | |
| Largeur 60 cm | | |
| BOP 210 112 | | 2.130 € |
| Porte plein verre | | (1.775,00 € HT) |
| Sérigraphie Metallic Gaggenau | | |
| Home Connect | | |
| Largeur 60 cm | | |
| BOP 210 132 | | 2.130 € |
| Porte plein verre | | (1.775,00 € HT) |
| Sérigraphie Silver Gaggenau | | |
| Home Connect | | |
| Largeur 60 cm | | |

Charnières à gauche

| | | |
|---|---|---|
| BOP 211 102 | | 2.130 € |
| Porte plein verre | | (1.775,00 € HT) |
| Sérigraphie Anthracite Gaggenau | | |
| Home Connect | | |
| Largeur 60 cm | | |
| BOP 211 112 | | 2.130 € |
| Porte plein verre | | (1.775,00 € HT) |
| Sérigraphie Metallic Gaggenau | | |
| Home Connect | | |
| Largeur 60 cm | | |
| BOP 211 132 | | 2.130 € |
| Porte plein verre | | (1.775,00 € HT) |
| Sérigraphie Silver Gaggenau | | |
| Home Connect | | |
| Largeur 60 cm | | |

Le prix comprend

1 tôle à pâtisserie
1 grille
1 lèchefrite

Accessoires en option

| | | |
|---|---|---|
| BA 036 102 | | 73 € |
| Grille | | (60,83 € HT) |
| Sans ouverture, avec pieds. | | |
| BA 046 115 | | 135 € |
| Lèchefrite en verre | | (112,50 € HT) |
| Profondeur 24 mm. | | |
| BA 056 115 | | 135 € |
| Résistance pour pierre à pain et à pizzas, et faitout en fonte. | | (112,50 € HT) |
| BA 056 130 | | 268 € |
| Pierre à pain et à pizzas | | (223,33 € HT) |
| Comprend 1 grille et une pelle à pizza (commander la résistance séparément) N'est pas combinable avec le sytème de rail télescopique. | | |
| BA 216 102 | | 310 € |
| 4 rails télescopiques sortie totale | | (258,33 € HT) |
| BA 226 102 | | 72 € |
| Lèchefrite émaillée | | (60,00 € HT) |
| Profondeur 37 mm. | | |

Four Série 200

BOP 210/BOP 211

- Installation à fleur
- 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
- Classe d'efficacité énergétique A

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 °C.

Caractéristiques

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

Intégration dans le réseau domestique pour services digitaux (Home Connect), via un câble LAN (recommandé) ou une connexion WiFi. La disponibilité de la fonction Home Connect dépend de la fonctionnalité des services Home Connect dans le pays respectif. Les services Home Connect ne sont pas disponibles dans tous les pays. Plus d'informations sur home-connect.com

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 226 112 | | 73 € |
| Tôle à pâtisserie émaillée | | (60,83 € HT) |
| Profondeur 24 mm. | | |
| BS 020 002 | | 62 € |
| Pelle à pizza, set de 2. | | (51,67 € HT) |

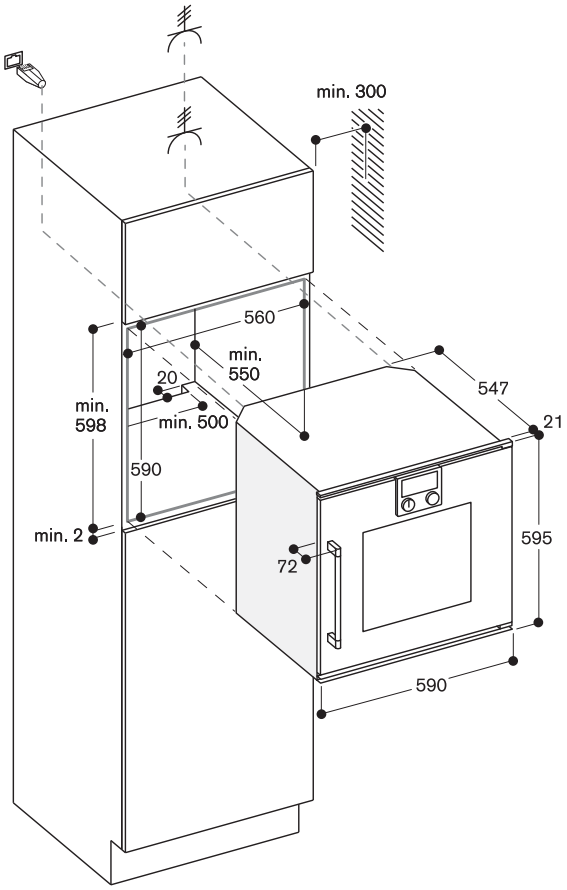
Conseils d'installation

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.
En cas d'installation dans un angle, tenir compte de l'angle d'ouverture de 110°.
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 en pages 14 - 15.

Valeurs de raccordement

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



Module de commande haut

Charnières à droite

BSP 250 100 — 3.280 €
Porte plein verre (2.733,33 € HT)
Sérigraphie Anthracite Gaggenau
Largeur 60 cm

BSP 250 110 — 3.280 €
Porte plein verre (2.733,33 € HT)
Sérigraphie Metallic Gaggenau
Largeur 60 cm

BSP 250 130 — 3.280 €
Porte plein verre (2.733,33 € HT)
Sérigraphie Silver Gaggenau
Largeur 60 cm

Charnières à gauche

BSP 251 100 — 3.280 €
Porte plein verre (2.733,33 € HT)
Sérigraphie Anthracite Gaggenau
Largeur 60 cm

BSP 251 110 — 3.280 €
Porte plein verre (2.733,33 € HT)
Sérigraphie Metallic Gaggenau
Largeur 60 cm

BSP 251 130 — 3.280 €
Porte plein verre (2.733,33 € HT)
Sérigraphie Silver Gaggenau
Largeur 60 cm

Le prix comprend

1 Récipient inox-GN2/3-non perforé-prof. 40 mm, 3 l.
1 Récipient inox-GN2/3-perforé-prof. 40 mm, 3 l.
1 grille
1 sonde thermométrique amovible

Accessoires en option

GN 114 130 — 83 €
Récipient Gastro (69,17 € HT)
Norm en inox, GN 1/3
Non perforé, 40 mm de profondeur, 1,5 l.

GN 114 230 — 124 €
Récipient Gastro (103,33 € HT)
Norm en inox, GN 2/3
Non perforé, 40 mm de profondeur, 3 l.

GN 124 130 — 93 €
Récipient Gastro (77,50 € HT)
Norm en inox, GN 1/3
Perforé, 40 mm de profondeur, 1,5 l.

GN 124 230 — 134 €
Récipient Gastro (111,67 € HT)
Norm en inox, GN 2/3
Perforé, 40 mm de profondeur, 3 l.

GN 144 130 — 114 €
Récipient Gastro (95,00 € HT)
Norm, revêtement anti-adhérent, GN 1/3
Non perforé, profondeur 40 mm, 1,5 l.

GN 144 230 — 124 €
Récipient Gastro (103,33 € HT)
Norm, revêtement anti-adhérent, GN 2/3
Non perforé, profondeur 40 mm, 3 l.

Four combi-vapeur Série 200
BSP 250/BSP 251

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

Modes de cuisson
Chaleur tournante + 100% humidité.
Chaleur tournante + 80% humidité.
Chaleur tournante + 60% humidité.
Chaleur tournante + 30% humidité.
Chaleur tournante + 0% humidité.
Position étuve.
Décongélation.
Régénération.
Cuisson basse température.

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

Caractéristiques
Réservoir d'eau amovible 1.3 litres.
Avertissement lorsque le niveau d'eau est bas.
Sonde thermométrique avec arrêt automatique.
Thermotest : Affichage de la température réelle.
Fonctions du programmateur : durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie, chronomètre, minuterie spéciale cuisson longue durée.
Etalonnage automatique de la température d'ébullition.
Eclairage halogène latéral 48 W.
Enceinte de cuisson en inox.
4 niveaux d'insertion.

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

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

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.
En cas d'installation dans un angle, tenir compte de l'angle d'ouverture de 110°.
Pour une profondeur d'encastrement de 550 mm, positionner le câble de raccordement dans l'angle de l'appareil.
La prise de raccordement doit être placée en dehors de la niche d'encastrement.

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

Valeurs de raccordement
Classe d'efficacité énergétique A pour une classification de A+++ à D.
Puissance absorbée 2,0 kW.
Câble de raccordement 1,5 m sans prise.

L N

GN 154 130 — 134 €
Récipient Gastro (111,67 € HT)
Norm, revêtement anti-adhérent, GN 1/3
Perforé, profondeur 40 mm 1,5 l.

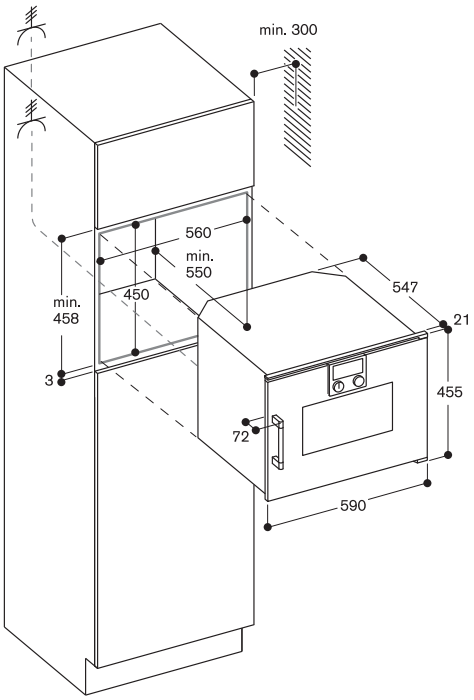
GN 154 230 — 143 €
Récipient Gastro (119,17 € HT)
Norm, revêtement anti-adhérent, GN 2/3
Perforé, profondeur 40 mm, 3 l.

GN 340 230 — 557 €
Faitout Gastro Norm (464,17 € HT)
en fonte d'aluminium
GN 2/3, hauteur 165 mm, anti-adhérent.

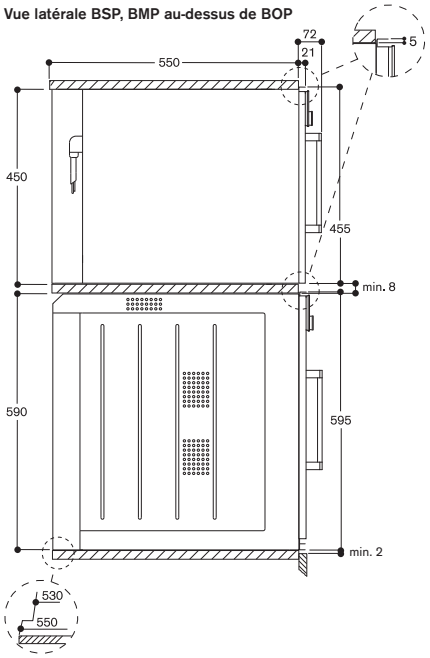
GN 410 130 — 42 €
Couvercle Gastro (35,00 € HT)
Norm, inox, GN 1/3.

GN 410 230 — 62 €
Couvercle Gastro (51,67 € HT)
Norm, inox, GN 2/3.

GR 220 046 — 62 €
Grille (51,67 € HT)
Sans ouverture, avec pieds.




Vue latérale BSP, BMP au-dessus de BOP



Module de commande haut

Charnières à droite

BSP 220 100 2.380 €
Porte plein verre (1.983,33 € HT)
Sérigraphie Anthracite Gaggenau
Largeur 60 cm

BSP 220 110 2.380 €
Porte plein verre (1.983,33 € HT)
Sérigraphie Metallic Gaggenau
Largeur 60 cm

BSP 220 130 2.380 €
Porte plein verre (1.983,33 € HT)
Sérigraphie Silver Gaggenau
Largeur 60 cm

Charnières à gauche

BSP 221 100 2.380 €
Porte plein verre (1.983,33 € HT)
Sérigraphie Anthracite Gaggenau
Largeur 60 cm

BSP 221 110 2.380 €
Porte plein verre (1.983,33 € HT)
Sérigraphie Metallic Gaggenau
Largeur 60 cm

BSP 221 130 2.380 €
Porte plein verre (1.983,33 € HT)
Sérigraphie Silver Gaggenau
Largeur 60 cm

Le prix comprend

1 Récipient inox-GN2/3-
non perforé-prof. 40 mm, 3 l.
1 Récipient inox-GN2/3-
perforé-prof. 40 mm, 3 l.
1 grille

Accessoires en option

GN 114 130 83 €
Récipient Gastro (69,17 € HT)
Norm en inox, GN 1/3
Non perforé, 40 mm de profondeur, 1,5 l.

GN 114 230 124 €
Récipient Gastro (103,33 € HT)
Norm en inox, GN 2/3
Non perforé, 40 mm de profondeur, 3 l.

GN 124 130 93 €
Récipient Gastro (77,50 € HT)
Norm en inox, GN 1/3
Perforé, 40 mm de profondeur, 1,5 l.

GN 124 230 134 €
Récipient Gastro (111,67 € HT)
Norm en inox, GN 2/3
Perforé, 40 mm de profondeur, 3 l.

GN 144 130 114 €
Récipient Gastro (95,00 € HT)
Norm, revêtement anti-adhérent, GN 1/3
Non perforé, profondeur 40 mm, 1,5 l.

GN 144 230 124 €
Récipient Gastro (103,33 € HT)
Norm, revêtement anti-adhérent, GN 2/3
Non perforé, profondeur 40 mm, 3 l.

Four vapeur Série 200
BSP 220/BSP 221

- Installation à fleur
- Réservoir d'eau
- Cuisson vapeur sans pression avec 100% d'humidité, température de 30 °C à 100 °C
- Ecran TFT sensitif
- Appareil sans bandeau de commande avec module de commande sur la porte vitrée
- Contrôle électronique de la température de 30 °C à 100 °C
- Volume utile 45 litres

Modes de cuisson
100% d'humidité.
Vapeur douce.
Position étuve.
Décongélation.
Régénération.
Cuisson basse température.

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

Caractéristiques
Réservoir d'eau amovible 1.3 litres.
Avertissement lorsque le niveau d'eau est bas.
Thermotest : Affichage de la température réelle.
Fonction du programmateur : durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie, chronomètre.
Etalonnage automatique de la température d'ébullition.
Eclairage halogène latéral 48 W.
Enceinte de cuisson en inox.
4 niveaux d'insertion.

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

Nettoyage
Fonction aide au nettoyage.
Programme de détartrage.

Conseils d'installation
Charnières non réversibles.
Aucun appareil électrique ne peut être installé au-dessus du BSP.
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.
En cas d'installation dans un angle, tenir compte de l'angle d'ouverture de 110°.
Pour une profondeur d'encastrement de 550 mm, positionner le câble de raccordement dans l'angle de l'appareil.
La prise de raccordement doit être placée en dehors de la niche d'encastrement.

GN 154 130 134 €
Récipient Gastro (111,67 € HT)
Norm, revêtement anti-adhérent, GN 1/3
Perforé, profondeur 40 mm 1,5 l.

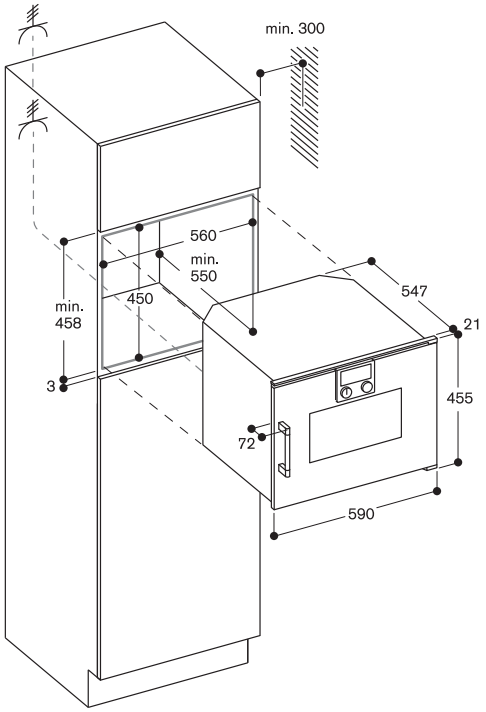
GN 154 230 143 €
Récipient Gastro (119,17 € HT)
Norm, revêtement anti-adhérent, GN 2/3
Perforé, profondeur 40 mm, 3 l.

GN 340 230 557 €
Faitout Gastro Norm (464,17 € HT)
en fonte d'aluminium
GN 2/3, hauteur 165 mm, anti-adhérent.

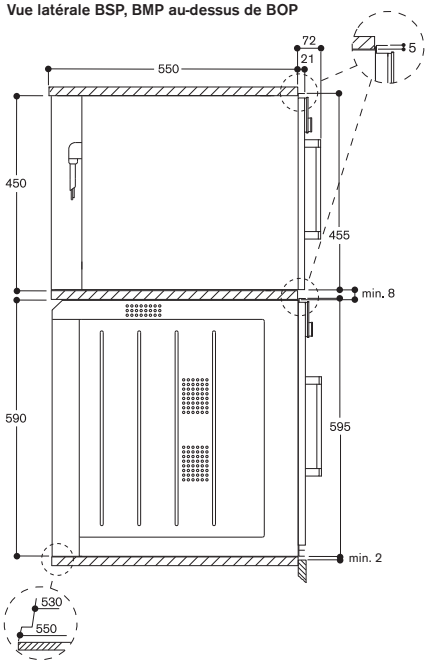
GN 410 130 42 €
Couvercle Gastro (35,00 € HT)
Norm, inox, GN 1/3.

GN 410 230 62 €
Couvercle Gastro (51,67 € HT)
Norm, inox, GN 2/3.

GR 220 046 62 €
Grille (51,67 € HT)
Sans ouverture, avec pieds.




Vue latérale BSP, BMP au-dessus de BOP




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

Valeurs de raccordement
Puissance totale 1.9 kW.
Câble de raccordement 1,5 m sans prise.

Module de commande haut

Charnières à droite

| | |
|---|---|
| BMP 250 100 | 3.500 € |
| Porte plein verre | (2.916,67 € HT) |
| Sérigraphie Anthracite Gaggenau | |
| Largeur 60 cm | |
| BMP 250 110 | 3.500 € |
| Porte plein verre | (2.916,67 € HT) |
| Sérigraphie Metallic Gaggenau | |
| Largeur 60 cm | |
| BMP 250 130 | 3.500 € |
| Porte plein verre | (2.916,67 € HT) |
| Sérigraphie Silver Gaggenau | |
| Largeur 60 cm | |

Charnières à gauche

| | |
|---|---|
| BMP 251 100 | 3.500 € |
| Porte plein verre | (2.916,67 € HT) |
| Sérigraphie Anthracite Gaggenau | |
| Largeur 60 cm | |
| BMP 251 110 | 3.500 € |
| Porte plein verre | (2.916,67 € HT) |
| Sérigraphie Metallic Gaggenau | |
| Largeur 60 cm | |
| BMP 251 130 | 3.500 € |
| Porte plein verre | (2.916,67 € HT) |
| Sérigraphie Silver Gaggenau | |
| Largeur 60 cm | |

Le prix comprend

1 grille pour cuisson combinée
1 lèchefrite 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 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
Commande par boutons rotatifs et écran TFT sensitif.
Affichage texte clair.
Touche info avec conseils d'utilisation.
Porte à ouverture latérale 110 °C.

Caractéristiques
Technologie Innowave.
Préchauffage ultra-rapide.
4 niveaux de cuisson.
Thermotest : Affichage de la température réelle.
Eclairage halogène latéral 60 W.

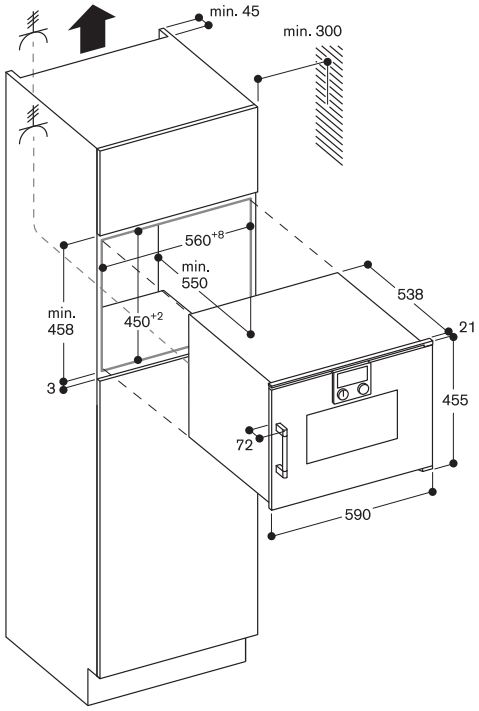
Sécurité
Isolation thermique de la porte, 3 vitres.
Triple sécurité de porte.
Sécurité enfants.
Coupure de sécurité.
Ventilateur tangentiel favorisant le refroidissement de l'appareil.

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

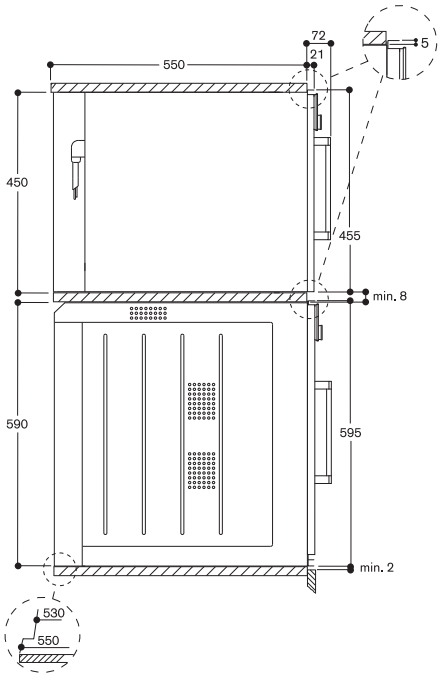
Conseils d'installation
Charnières non réversibles.
Prévoir une niche sans paroi arrière.
Ecart latéral entre la porte du four et la façade du meuble, min. 5 mm.
Distance entre le corps meuble et la vitre avant de l'appareil: 21 mm.
Distance entre le corps du meuble et le bord extérieur de la poignée: 72 mm.
Tenir compte du débordement, poignée comprise, pour l'ouverture de tiroirs latéraux.
En cas d'installation dans un angle, tenir compte de l'angle d'ouverture de 110°.
La prise de raccordement doit être placée en dehors de la niche d'encastrement.

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.




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



Module de commande bas

Charnières à droite

| | |
|---|---|
| BMP 224 100 | 1.300 € |
| Porte plein verre | (1.083,33 € HT) |
| Sérigraphie Anthracite Gaggenau | |
| Largeur 60 cm | |
| BMP 224 110 | 1.300 € |
| Porte plein verre | (1.083,33 € HT) |
| Sérigraphie Metallic Gaggenau | |
| Largeur 60 cm | |
| BMP 224 130 | 1.300 € |
| Porte plein verre | (1.083,33 € HT) |
| Sérigraphie Silver Gaggenau | |
| Largeur 60 cm | |

Charnières à gauche

| | |
|---|---|
| BMP 225 100 | 1.300 € |
| Porte plein verre | (1.083,33 € HT) |
| Sérigraphie Anthracite Gaggenau | |
| Largeur 60 cm | |
| BMP 225 110 | 1.300 € |
| Porte plein verre | (1.083,33 € HT) |
| Sérigraphie Metallic Gaggenau | |
| Largeur 60 cm | |
| BMP 225 130 | 1.300 € |
| Porte plein verre | (1.083,33 € HT) |
| Sérigraphie Silver Gaggenau | |
| Largeur 60 cm | |

Le prix comprend

1 lèchefrite 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 gril, séparément ou en combinaison
- Programmation jusqu'à 5 modes de cuisson consécutifs, incluant mode combiné et temps de repos
- Ecran TFT sensitif
- 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 sensitif.
Affichage texte clair.
Touche info avec conseils d'utilisation.
Porte à ouverture latérale 110 °C.

Caractéristiques
Technologie Innowave.
Thermotest : Affichage de la température réelle.
Eclairage 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.

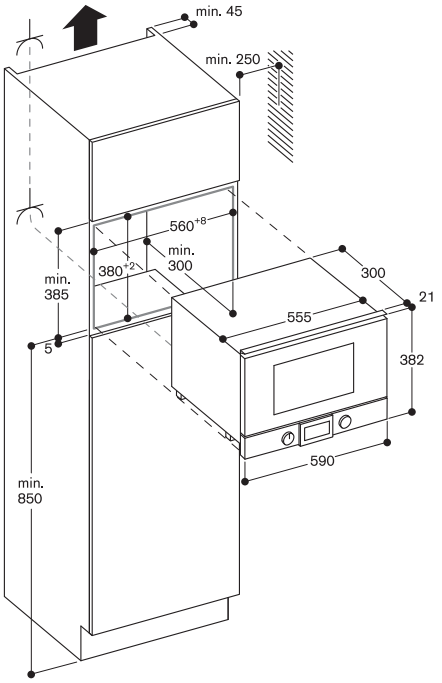
Conseils d'installation
Charnières non réversibles.
Hauteur minimale d'installation 85 cm (plancher inférieur de la niche).
Pieds réglables en hauteur.
Installation du BMP au-dessus du BOP avec un plancher intermédiaire.
Ecart latéral entre la porte du four et la façade du meuble, min. 5 mm.
Distance entre le corps meuble et la vitre avant de l'appareil : 21 mm.
En cas d'installation dans un angle, prévoir un angle d'ouverture de la porte de 90° minimum.

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

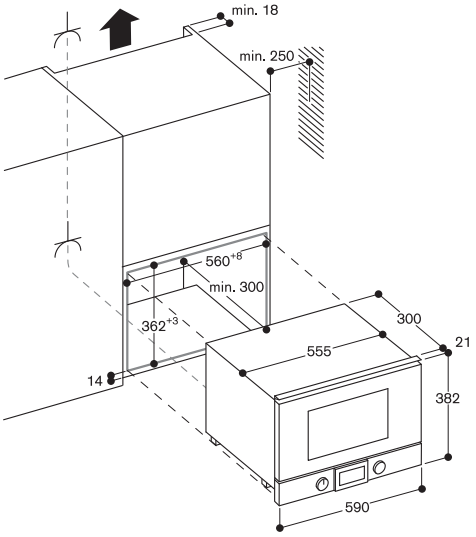
Valeurs de raccordement
Puissance totale 2,0 kW.
Câble de raccordement 1,7 m, avec prise.

L N ⏚

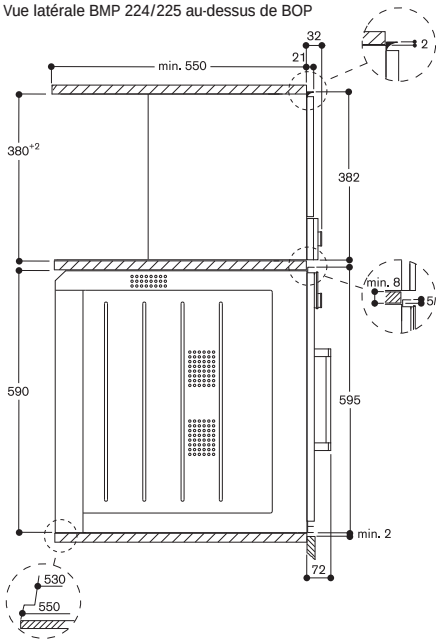
Installation en colonne




Installation dans un meuble haut




Vue latérale BMP 224/225 au-dessus de BOP



GAGGENAU

Module de commande haut

| | |
|---|---|
| CMP 270 101 | 4.320 € |
| Porte plein verre | (3.600,00 € HT) |
| Sérigraphie Anthracite | |
| Largeur 60 cm | |
| CMP 270 111 | 4.320 € |
| Porte plein verre | (3.600,00 € HT) |
| Sérigraphie Metallic | |
| Largeur 60 cm | |
| CMP 270 131 | 4.320 € |
| Porte plein verre | (3.600,00 € HT) |
| Sérigraphie Silver | |
| Largeur 60 cm | |

Le prix comprend

1 vis de montage
1 cuillère doseuse café moulu
1 bande test pour 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 270

- Porte sans poignée / système de fermeture douce de la porte
- Ouverture latérale charnières à gauche
- Raccordement direct à l'arrivée et à l'évacuation d'eau
- 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.
Expresso / 2 x Expresso.
Expresso Macchiato / 2 x Expresso 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.
Eclairage LED intégré.
Réservoir à grains amovible avec couvercle de protection d'arôme contenance 500 g, permet de changer sans effort de type de café en grains.
Ajustement automatique de la quantité de café moulu.
Réservoir d'eau amovible contenance 2.4 l.
Affichage électronique pour le remplacement du filtre à eau.
Fonction eau fraîche pour remplissage du réservoir d'eau avec de l'eau fraîche.
Contrôle électronique du remplissage des bacs récupérateurs du marc de café et d'eau.

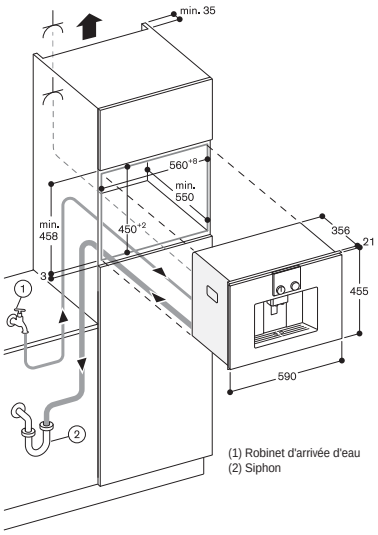
Sécurité
Sécurité enfants.
Aquastop® avec garantie, sécurité 100% anti-fuite.

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.

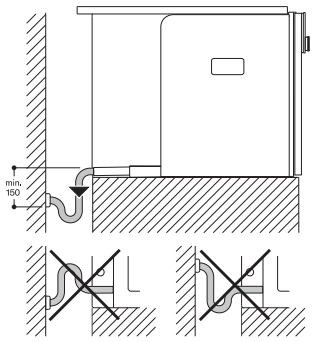
Conseils d'installation
Ouverture latérale charnières à gauche, non réversibles.
Hauteur d'installation idéale 95 - 145 cm (à partir du sol).
Espace latéral nécessaire de mini. 5 mm entre façade de l'appareil et panneau d'habillage du meuble.
Epaisseur de la façade 21 mm.
En cas d'installation dans un 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 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.
Le tuyau d'évacuation d'eau ne doit en aucun cas être positionné plus haut que le bord inférieur de l'appareil, et au minimum 150 mm plus bas que l'évacuation d'eau (voir schéma "Raccordement évacuation d'eau").
Si l'appareil est placé trop loin de l'évacuation principale (siphon), il faut adapter le système d'évacuation sur place (installation selon configuration de l'habitation).
Le robinet d'arrivée d'eau (1) doit toujours être accessible; il ne peut pas être placé derrière l'appareil.
Le tuyau d'évacuation d'eau relié au siphon (2) doit toujours être accessible et ne pas être placé derrière l'appareil.
Accessoires spéciaux (à commander en tant que pièces détachées):
ET-Nr. 17000705 Filtre à eau
ET-Nr. 00311819 Tablettes de détartrage
ET-Nr. 00311769 Tablettes de nettoyage
ET-Nr. 00636455 Réducteur d'angle d'ouverture à 92°
ET-Nr. 11015223 Réservoir à grains avec couvercle

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

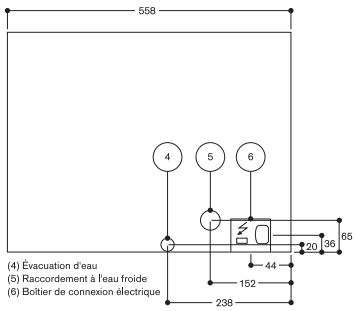
Valeurs de raccordement
Puissance absorbée 1,60 kW.
Câble de raccordement 1,7 m avec prise.
Raccordement uniquement à l'eau froide.
Tuyau d'arrivée d'eau 165 cm avec raccord 3/4" (26,4 mm), possibilité d'être rallongé.
Tuyau d'évacuation d'eau (Ø 18 mm) 170 cm (tuyau HT).




Raccordement évacuation d'eau




Vue de derrière



Module de commande haut

| | |
|---|---|
| CMP 250 101 | 3.710 € |
| Porte plein verre | (3.091,67 € HT) |
| Sérigraphie Anthracite | |
| Largeur 60 cm | |
| CMP 250 111 | 3.710 € |
| Porte plein verre | (3.091,67 € HT) |
| Sérigraphie Metallic | |
| Largeur 60 cm | |
| CMP 250 131 | 3.710 € |
| Porte plein verre | (3.091,67 € HT) |
| Sérigraphie Silver | |
| Largeur 60 cm | |

Le prix comprend

1 vis de montage
1 cuillère doseuse café moulu
1 bande test pour 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 2,4l.
- 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.
Expresso / 2 x Expresso.
Expresso Macchiato / 2 x Expresso 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.
Eclairage LED intégré.
Réservoir à grains amovible avec couvercle de protection d'arôme contenance 500 g, permet de changer sans effort de type de café en grains.
Ajustement automatique de la quantité de café moulu.
Réservoir d'eau amovible contenance 2.4 l.
Affichage électronique pour le remplacement du filtre à eau.
Contrôle électronique du remplissage des bacs récupérateurs du marc de café et d'eau.

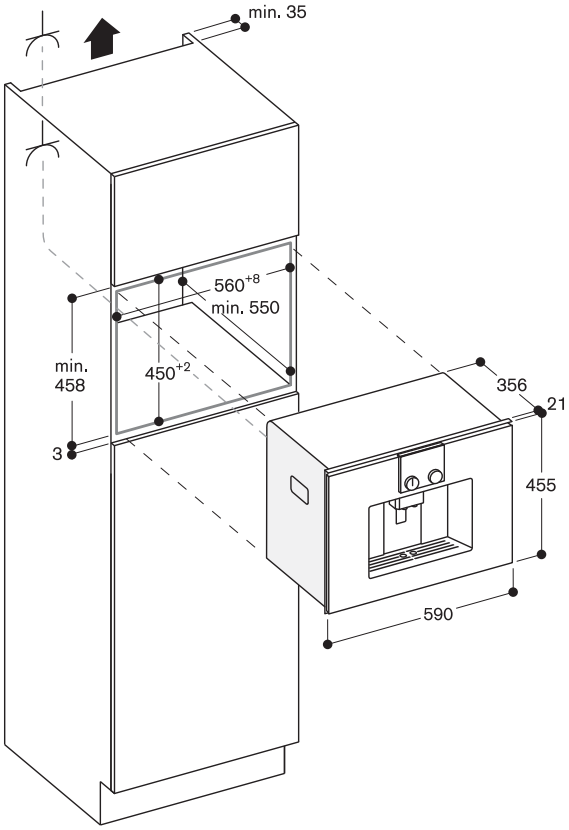
Sécurité
Sécurité enfants.

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.
Epaisseur de la façade 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.
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.



| | |
|---|---|
| DVP 221 100 | 2.810 € |
| Façade en verre | (2.341,67 € HT) |
| Sérigraphie Anthracite Gaggenau | |
| Largeur 60 cm, Hauteur 14 cm | |
| DVP 221 110 | 2.810 € |
| Façade en verre | (2.341,67 € HT) |
| Sérigraphie Metallic Gaggenau | |
| Largeur 60 cm, Hauteur 14 cm | |
| DVP 221 130 | 2.810 € |
| Façade en verre | (2.341,67 € HT) |
| Sérigraphie Silver Gaggenau | |
| Largeur 60 cm, Hauteur 14 cm | |

Le prix comprend

1 Sacs, petit modèle (50 pcs)
1 Sacs, 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 en option

| | |
|---|---|
| BA 080 670 | 52 € |
| Sacs pour mise sous vide, petit modèle, 180 mm x 280 mm, 100 pièces. | (43,33 € HT) |
| BA 080 680 | 62 € |
| Sacs pour mise sous vide, grand modèle, 240 mm x 350 mm, 100 pièces. | (51,67 € HT) |

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.

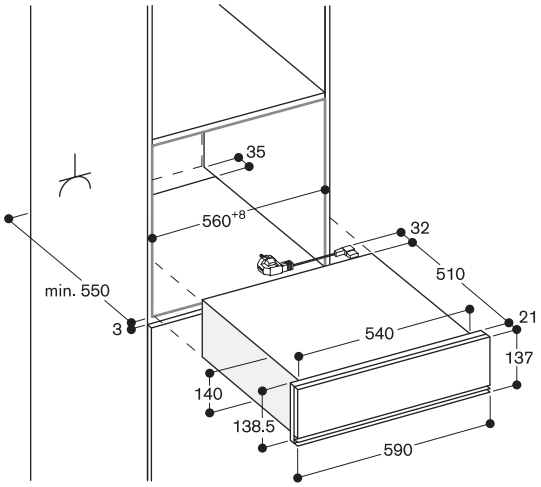
Bandeau de commande
Commandes par touches sensitives.

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, antiadhésive, amovible.
Couvercle en verre Securit, 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.

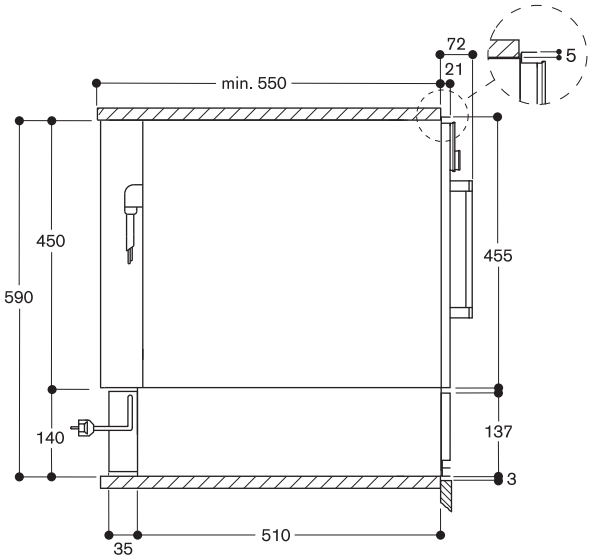
Conseils d'installation
Espace latéral nécessaire de mini. 5 mm entre façade de l'appareil et panneau d'habillage du meuble.
Distance entre le corps du meuble et la façade de l'appareil : 21 mm.
Installation BS/BM/CM directement au-dessus de DV dans niche de 59 cm, sans plancher intermédiaire.
Installation possible sous le plan de travail ou dans une niche individuelle.
Raccordement électrique possible derrière l'appareil.
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.




**Vue latérale DVP 221 sous BSP, BMP, CMP**



| | |
|---|---|
| WSP 221 100 | 1.030 € |
| Façade en verre | (858,33 € HT) |
| Sérigraphie Anthracite Gaggenau | |
| Largeur 60 cm, Hauteur 14 cm | |
| WSP 221 110 | 1.030 € |
| Façade en verre | (858,33 € HT) |
| Sérigraphie Metallic Gaggenau | |
| Largeur 60 cm, Hauteur 14 cm | |
| WSP 221 130 | 1.030 € |
| Façade en verre | (858,33 € HT) |
| Sérigraphie Silver Gaggenau | |
| Largeur 60 cm, Hauteur 14 cm | |

Tiroir chauffant Série 200
WSP 221

- Installation à fleur
- Tiroir chauffant sans poignée
- Système d'ouverture Push-Pull
- 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.

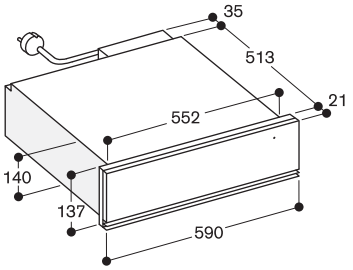
Bandeau de commande
Commande par bouton rotatif.

Caractéristiques
Volume utile 20 litres.
Capacité : vaisselle pour 6 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 468 x H 92 x P 458 mm.
Résistance sous la sole en verre pour un entretien facile.
Ventilation intégrée assurant une répartition homogène de la chaleur et un préchauffage plus rapide de la vaisselle.
Témoin lumineux de fonctionnement sur la façade en verre.
Sole en verre de sécurité.

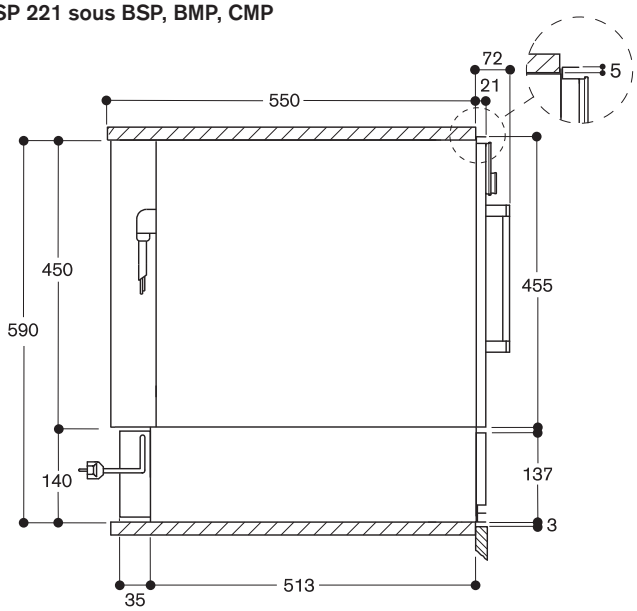
Conseils d'installation
Espace latéral nécessaire de mini. 5 mm entre façade de l'appareil et panneau d'habillage du meuble.
Distance entre le corps meuble et la vitre avant de l'appareil : 21 mm.
Installation BSP/BMP/CMP directement au-dessus WSP dans une niche de 59 cm, sans plancher intermédiaire.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

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

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




**WSP 221 sous BSP, BMP, CMP**



| | |
|---|---|
| WSP 222 100 | 1.150 € |
| Façade en verre | (958,33 € HT) |
| Sérigraphie Anthracite Gaggenau | |
| Largeur 60 cm, Hauteur 29 cm | |
| WSP 222 110 | 1.150 € |
| Façade en verre | (958,33 € HT) |
| Sérigraphie Metallic Gaggenau | |
| Largeur 60 cm, Hauteur 29 cm | |
| WSP 222 130 | 1.150 € |
| Façade en verre | (958,33 € HT) |
| Sérigraphie Silver Gaggenau | |
| Largeur 60 cm, Hauteur 29 cm | |

Tiroir chauffant Série 200
WSP 222

- Installation à fleur
- Tiroir chauffant sans poignée
- Système d'ouverture Push-Pull
- 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.

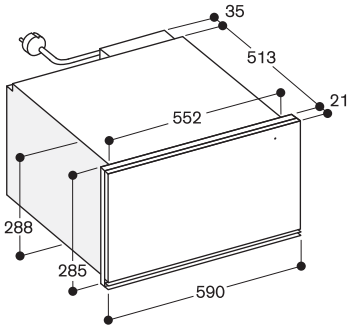
Bandeau de commande
Commande par bouton rotatif.

Caractéristiques
Volume utile 52 litres.
Capacité : vaisselle pour 12 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 468 x H 242 x P 458 mm.
Résistance sous la sole en verre pour un entretien facile.
Ventilation intégrée assurant une répartition homogène de la chaleur et un préchauffage plus rapide de la vaisselle.
Témoin lumineux de fonctionnement sur la façade en verre.
Sole en verre de sécurité.

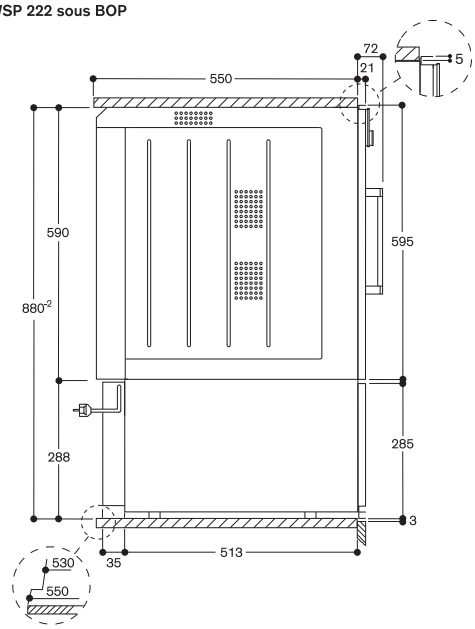
Conseils d'installation
Espace latéral nécessaire de mini. 5 mm entre façade de l'appareil et panneau d'habillage du meuble.
Distance entre le corps meuble et la vitre avant de l'appareil: 21 mm.
Raccordement électrique possible derrière l'appareil.

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

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




WSP 222 sous BOP



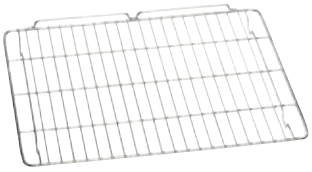
# Accessoires pour Série 200

BA 016 105 372 €
Rail télescopique (310,00 € HT)
Sortie totale
Pour fours pyrolyse 60 cm.

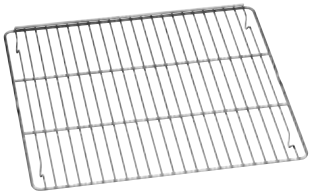
BA 026 115 73 €
Tôle à patisserie (60,83 € HT)
émaillée.
Profondeur 15 mm
Pour fours pyrolyse 60 cm.

BA 226 112 73 €
Tôle à patisserie (60,83 € HT)
émaillée.
Profondeur 24 mm
Pour BOP 210/211.

BA 036 102 73 €
Grille (60,83 € HT)
sans ouverture, avec pieds
Pour BOP 210/211.

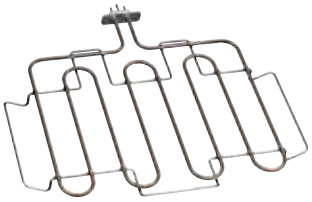


BA 036 105 73 €
Grille (60,83 € HT)
sans ouverture, avec pieds
Pour fours pyrolyse 60 cm.



BA 046 115 135 €
Lèchefrite en verre (112,50 € HT)
Profondeur 24 mm
Pour fours pyrolyse 60 cm.

BA 056 115 135 €
Résistance (112,50 € HT)
pour Pierre à pain et à pizzas,
et faitout en fonte.
Pour fours pyrolyse 60 cm.

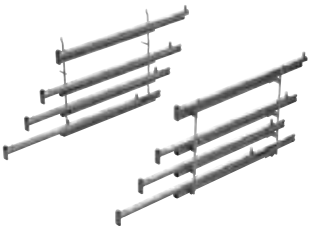


BA 056 130 268 €
Pierre à pain (223,33 € HT)
et à pizzas.
Comprend 1 grille et 1 pelle.
(Résistance à commander séparément).
Non compatible avec rail télescopique.
Pour BOP 210/211.

BA 056 133 268 €
Pierre à pain (223,33 € HT)
et à pizzas.
Comprend 1 grille et 1 pelle.
(Résistance à commander séparément).
Non compatible avec rail télescopique.
Pour fours pyrolyse 60 cm.

BS 020 002 62 €
Pelle (51,67 € HT)
pour enfourner pain/pizzas.
Set de 2.

BA 216 102 310 €
4 rails (258,33 € HT)
télescopiques sortie totale.
Pour BOP 210/211.



BA 226 102 72 €
Lèchefrite émaillé (60,00 € HT)
Profondeur 37 mm
Pour BOP 210/211.

BA 226 105 72 €
Lèchefrite émaillé (60,00 € HT)
Profondeur 30 mm
Pour fours pyrolyse 60 cm.

GN 114 130 83 €
Récipient (69,17 € HT)
Gastro Norm inox, GN 1/3,
non perforé.
Profondeur 40 mm, 1,5 litres.

GN 114 230 124 €
Récipient (103,33 € HT)
Gastro Norm en inox, GN 2/3,
non perforé.
Profondeur 40 mm, 3 litres.

GN 124 130 93 €
Récipient (77,50 € HT)
Gastro Norm en inox, GN 1/3,
perforé.
Profondeur 40 mm, 1,5 litres.

GN 124 230 134 €
Récipient (111,67 € HT)
Gastro Norm en inox, GN 2/3 perforé,
Profondeur 40 mm, 3 litres.

GN 144 130 114 €
Récipient (95,00 € HT)
Gastro Norm, GN 1/3 anti-adhérent.
Non perforé,
profondeur 40 mm, 1,5 litres.

GN 144 230 124 €
Récipient (103,33 € HT)
Gastro Norm, GN 2/3 anti-adhérent.
Non perforé,
profondeur 40 mm, 3 litres.

GN 154 130 134 €
Récipient (111,67 € HT)
Gastro Norm, GN 1/3 anti-adhérent.
Perforé,
profondeur 40 mm, 1,5 litres.

GN 154 230 143 €
Récipient (119,17 € HT)
Gastro Norm, GN 1/3 anti-adhérent.
Perforé,
profondeur 40 mm, 1,5 litres.

GN 340 230 557 €
Faitout Gastro Norm (464,17 € HT)
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 le rail télescopique BA 016 ou BA 018 (résistance à commander séparément), et dans les fours vapeur et combi-vapeur.

GN 410 130 42 €
Couvercle (35,00 € HT)
Gastro Norm 1/3 en inox.

GN 410 230 62 €
Couvercle (51,67 € HT)
Gastro Norm 2/3 en inox.

GR 220 046 62 €
Grille (51,67 € HT)
sans ouverture, avec pieds.

Conseil :
Tous les accessoires ne s'adaptent pas dans tous les fours. Plus de précisions dans les tableaux p. 72 à 73.

**Pour commander ces accessoires en ligne se reporter aux pages 72 - 73.**

BA 080 670 52 €
Sacs pour mise (43,33 € HT)
sous vide, petit modèle,
180 mm x 280 mm, 100 pièces
Résistants de -41° à +115°C.

BA 080 680 62 €
Sacs pour mise (51,67 € HT)
sous vide, grand modèle,
240 mm x 350 mm, 100 pièces
Résistants de -41° à +115°C.

# Accessoires fours Série 200

BOP 250/BOP 251

| | Références | Références online* | | Four |
|---|---|---|---|---|
| **Tôle à pâtisserie** | | | | |
| | BA 026 115 | 00468415 | tôle à pâtisserie émaillée profondeur 15 mm, compatible avec rail télescopique | •/◦ |
| | BA 226 112 | 17001354 | tôle à pâtisserie émaillée profondeur 24 mm | |
| **Rails télescopiques** | | | | |
| | BA 016 105 | 00468416 | rail télescopique, support en fonte pyrolysable | ◦ |
| | BA 216 102 | 00708572 | 4 glissières télescopiques sortie totale non compatibles avec pierre à pain et à pizzas | |
| **Paroi spéciale de four avec un émail catalytique** | | | | |
| | | 00664048 | plafond de four de remplacement | |
| | | 00664248 | paroi de fond de four de remplacement | |
| **Pierre à pain et à pizzas** | | | | |
| | BA 056 130 | 17001356 | pierre à pain et à pizzas comprenant 1 pelle et 1 grille non compatible avec BA 216 102. résistance BA 056 115 à commander séparément | |
| | BA 056 133 | 00468251 | pierre à pain et à pizzas comprenant 1 pelle et 1 grille compatible avec rail télescopique résistance BA 056 115 à commander séparément | ◦ |
| **Récipient Gastro Norm, inox ou anti-adhérent** | | | | |
| | GN 114 130 | 00677877 | récipient Gastro Norm 1/3 en inox, non perforé, 40 mm de profondeur, 1,5l | |
| | GN 114 230 | 00358656 | récipient Gastro Norm 2/3 en inox, non perforé, 40 mm de profondeur, 3l | |
| | GN 124 130 | 00571634 | récipient Gastro Norm 1/3 en inox, perforé, 40 mm de profondeur, 1,5l | |
| | GN 124 230 | 00742963 | récipient Gastro Norm 2/3 en inox, perforé, 40 mm de profondeur, 3l | |
| | GN 144 130 | 00577846 | récipient Gastro Norm 1/3 anti-adhérent, non perforé, 40 mm de profondeur, 1,5l | |
| | GN 144 230 | 00577847 | récipient Gastro Norm 2/3 anti-adhérent, non perforé, 40 mm de profondeur, 3l | |
| | GN 154 130 | 00577848 | récipient Gastro Norm 1/3 anti-adhérent, perforé, 40 mm de profondeur, 1,5l | |
| | GN 154 230 | 00577849 | récipient Gastro Norm 2/3 anti-adhérent, perforé, 40 mm de profondeur, 3l | |
| | GN 410 130 | 00571636 | couvercle Gastro Norm 1/3 en inox | |
| | GN 410 230 | 00571637 | couvercle Gastro Norm 2/3 en inox | |
| **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 rail télescopique BA 018/BA 016 et résistance (à commander séparément) et pour fours vapeur. | ◦ |
| **Lèchefrite en verre** | | | | |
| | BA 046 115 | 00468419 | lèchefrite en verre. profondeur 24 mm | •/◦ |
| **Grille** | | | | |
| | BA 036 102 | 00574876 | grille de cuisson sans ouverture, avec pieds | |
| | BA 036 105 | 17002555 | grille de cuisson sans ouverture, avec pieds compatible avec rail télescopique | •/◦ |
| | GR 220 046 | 00357308 | grille sans ouverture, sans pieds | |
| | | 00435794 | grille pour lèchefrite BA 226 102 avec butée sans ouverture | |
| | | 00672921 | grille pour lèchefrite BA 226 105 avec ouverture et pieds | ◦ |
| **Lèchefrite émaillé** | | | | |
| | BA 226 102 | 17001355 | grille de cuisson sans ouverture, avec pieds, 37 mm de profondeur | |
| | BA 226 105 | 00468421 | lèchefrite émaille profondeur 30 mm four | ◦ |
| **Résistance chauffante** | | | | |
| | BA 056 115 | 00672990 | résistance pour pierre à pain/pizzas et faitout en fonte accessoire indispensable pour pierre à pain et à pizzas BA 056 130 ou BA 056 133 | ◦ |
| **Pelle à pizzas** | | | | |
| | BS 020 002 | 00467218 | pelle pour enfourner pain/pizzas (set de 2) | ◦ |
| **Nettoyage** | | | | |
| | | 17000705 | cartouches de filtres à eau de rechange | |
| | | 00311819 | tablettes de détartrage | |
| | | 00311769 | tablettes de nettoyage | |
| **Sacs mise sous vide** | | | | |
| | BA 080 670 | | Sacs pour mise sous vide, petit modèle, 180 mm x 280 mm, 100 pièces | |
| | BA 080 680 | | Sacs pour mise sous vide, grand modèle, 240 mm x 350 mm, 100 pièces | |

• Livré de série.

◦ Accessoire en option.

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

BOP 220/BOP 221

BOP 210/BOP 211

BSP 250/BSP 251

BSP 220/BSP 221

CMP 250/CMP 270

DVP 221

| Four | Four | Four Combi-vapeur | Four Vapeur | Machine expresso tout automatique | Tiroir Sous Vide |
|---|---|---|---|---|---|
| •/◦ | | | | | |
| | •/◦ | | | | |
| | | | | | |
| ◦ | | | | | |
| | ◦ | | | | |
| | | | | | |
| | ◦ | | | | |
| | ◦ | | | | |
| | | | | | |
| | ◦ | | | | |
| ◦ | | | | | |
| | | | | | |
| | | ◦ | ◦ | | |
| | | •/◦ | •/◦ | | |
| | | ◦ | ◦ | | |
| | | •/◦ | •/◦ | | |
| | | ◦ | ◦ | | |
| | | ◦ | ◦ | | |
| | | ◦ | ◦ | | |
| | | ◦ | ◦ | | |
| | | ◦ | ◦ | | |
| | | ◦ | ◦ | | |
| | | | | | |
| ◦ (sans fonction rôtisserie) | | ◦ | ◦ | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| •/◦ | ◦ | | | | |
| | | | | | |
| | •/◦ | | | | |
| •/◦ | | | | | |
| | | •/◦ | •/◦ | | |
| | ◦ | | | | |
| ◦ | | | | | |
| | | | | | |
| | •/◦ | | | | |
| ◦ | | | | | |
| | | | | | |
| ◦ | ◦ | | | | |
| | | | | | |
| ◦ | ◦ | | | | |
| | | | | | |
| | | | | ◦ | |
| | | | | ◦ | |
| | | | | ◦ | |
| | | | | | |
| | | | | | ◦ |
| | | | | | ◦ |

# 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 / Efficience énergétique (selon normes 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 Efficience Energétique (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 | | • | – |
| 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 | | 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.

| 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 |
| A |
| 96 |
| 1,25 |
| 0,83 |
| Electrique |
| |
| 50 – 300 |
| • / • / • |
| • / • / • |
| • |
| • |
| – |
| • |
| – |
| – / – / – |
| |
| • |
| • / – |
| 44 |
| 50 |
| 110° |
| |
| • |
| – |
| • |
| – |
| • |
| • |
| • |
| • |
| 60 |
| 4 |
| •[3] |
| |
| 1 |
| 1.350 |
| 1 |
| 1/– |
| BA 046 115[2] |
| |
| 3 vitres |
| • / • |
| • |
| |
| – |
| 664 248[2] / 664 048[2] |
| • |
| • |
| – |
| |
| 3,7 |

# Fours combi-vapeur et fours vapeur Série 200

| Type d'appareil | | Four combi-vapeur | Four vapeur |
|---|---|---|---|
| Charnières à droite / gauche | | BSP 250/BSP 251 | BSP 220/BSP 221 |
| Porte plein verre Gaggenau Anthracite | | BSP 250/BSP 251 100 | BSP 220/BSP 221 100 |
| Porte plein verre Gaggenau Metallic | | BSP 250/BSP 251 110 | BSP 220/BSP 221 110 |
| Porte plein verre Gaggenau Silver | | BSP 250/BSP 251 130 | BSP 220/BSP 221 130 |
| **Dimensions** | | | |
| Largeur | (cm) | 60 | 60 |
| Dimensions de l'appareil L x H x P[1] | (mm) | 590 x 455 x 547 | 590 x 455 x 547 |
| 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 /Efficience énergétique (selon normes EU, EN 60350-1, 65/2014 et 66/2014)** | | | |
| Volume utile | (l) | 42 | 45 |
| Dimensions intérieures L x H x P | (mm) | 355 x 290 x 405 | 355 x 290 x 440 |
| Classe d'efficacité énergétique en Chaleur tournante | | A | |
| Index Efficience Energétique (EEI) | | 82,2 | |
| Consommation Chaleur tournante + 30% d'humidité | (kWh) | 0,60 | |
| Source d'énergie | | Electrique | |
| **Modes de cuisson** | | | |
| Plage de température | (°C) | 30 – 230 | 30 – 100 |
| 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 | | – | • |
| Vapeur douce | | – | • |
| Etuve / Décongélation | | • / • | • / • |
| Régénération | | • | • |
| Cuisson basse température / Cuisson vapeur basse température | | • / – | – / • |
| **Bandeau de commande** | | | |
| Ecran TFT sensitif | | • | • |
| Module de commande haut / bas | | • / – | • / – |
| Affichage texte clair | (Nb de langues) | 25 | 25 |
| Recettes personnelles | | 50 | – |
| Porte à ouverture latérale | | 110° | 110° |
| **Caractéristiques** | | | |
| Vapeur sans pression | | • | • |
| Contrôle électronique de température | | • | • |
| Sonde thermométrique électronique | | • | – |
| Thermotest : Affichage de la température réelle | | • | • |
| Durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie, chronomètre | | • | • |
| Minuterie spéciale cuisson longue durée | | • | – |
| Détection électronique du point d'ébullition | | • | • |
| Capacité du réservoir d'eau / avertissement niveau minimum | (l) | 1,3/ • | 1,3/ • |
| Eclairage halogène latéral | (W) | 48 | 48 |
| Niveaux de cuisson / intérieur inox | (Nb.) | 4 / • | 4 / • |
| **Accessoires** | | | |
| Taille de la plus grande tôle de cuisson | ($cm^2$) | 810 | 810 |
| Grille | | 1 | 1 |
| Récipient Gastro Norm 2/3 en inox, 40 mm de profondeur perforé / non perforé | | 1/1 | 1/1 |
| **Sécurité** | | | |
| Porte avec isolation thermique | | 3 vitres | 3 vitres |
| Sécurité enfants / Coupure de sécurité | | • / • | • / • |
| Ventilateur tangentiel favorisant le refroidissement de l'appareil | | • | • |
| **Nettoyage** | | | |
| Aide au nettoyage / Programme de séchage | | • / • | • / – |
| Aide au détartrage / Programme de détartrage | | – / • | – / • |
| Filtre à graisse devant le ventilateur d'air chaud | | • | – |
| **Raccordement** | | | |
| Puissance totale | (kW) | 2,0 | 1,9 |

• Equipement de série. - Non disponible.

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

# 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 maximale 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 sensitif | | • | • |
| 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 | | • | • |
| Sécurité enfants / 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 | 1,99 |

• Equipement de série. - Non disponible.

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

# Machine à café expresso tout automatique Série 200

| Type d'appareil | | Machine expresso tout automatique | Machine expresso tout automatique |
|---|---|---|---|
| Façade plein verre Gaggenau Anthracite | | CMP 250 101 | CMP 270 101 |
| Façade plein verre Gaggenau Metallic | | CMP 250 111 | CMP 270 111 |
| Façade plein verre Gaggenau Silver | | CMP 250 131 | CMP 270 131 |
| **Dimensions** | | | |
| Largeur | (cm) | 60 | 60 |
| Dimensions de l'appareil L x H x P (1) | (mm) | 590 x 455 x 426 | 590 x 455 x 519 |
| 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 450 x 550 | 560 x 450 x 550 |
| Poids net | (kg) | 20 | 21 |
| **Type de boissons** | | | |
| | | Ristretto / 2x Ristretto | Ristretto / 2x Ristretto |
| | | Expresso / 2x Expresso | Expresso / 2x Expresso |
| | | Expresso Macchiato / 2x Expresso Macchiato | Expresso Macchiato / 2x Expresso Macchiato |
| | | Café / 2 x Café | Café / 2 x Café |
| | | Americano / 2x Américano | Americano / 2x Américano |
| | | Café Latte / 2x Café Latte | Café Latte /2x Café Latte |
| | | Latte Macchiato / 2x Latte Macchiato | Latte Macchiato / 2x Latte Macchiato |
| | | Cappuccino / 2x Cappuccino | Cappuccino / 2x Cappuccino |
| | | Flat White / 2 x Flat White | Flat White / 2 x Flat White |
| | | Mousse de lait / 2x Mousse de lait | Mousse de lait / 2x Mousse de lait |
| | | Lait chaud / 2x Lait chaud | Lait chaud / Lait chaud |
| | | Eau chaude / 2x Eau chaude | Eau chaude / 2x Eau chaude |
| **Bandeau de commande** | | | |
| Ecran TFT sensitif | | • | • |
| Module de commande en haut | | • | • |
| Ouverture automatique de la porte | | | |
| Affichage texte clair | (Nb de langues) | 25 | 25 |
| Fonctions : boissons personnalisables et mémorisables | (Nb.) | 8 | 8 |
| Réglage possible des tailles de tasses | (Nb.) | 3 | 3 |
| Niveaux d'intensité du café réglable, de doux à extra fort | (Nb.) | 8 | 8 |
| Niveaux de température réglables pour le café | (Nb.) | 3 | 3 |
| Niveaux de température réglables pour l'eau chaude | (°C) | | |
| Choix de la quantité de lait | | • | • |
| Buse de sortie du café réglable en hauteur | (cm) | 15 | 15 |
| Réglages de base programmés | | | |
| - Possibilité d'éclairage | (Nb.) | 7 | 7 |
| - Unité de mesure | (ml/fl.oz) | • | • |
| - Réglage type et taille de boisson désirée; peut-être adapté individuellement à la taille de la tasse | | • | • |
| - Mise en veille | (min, h) | 5 min à 12 h | 5 min à 12 h |
| - Dureté de l'eau | (Nb de niveaux) | 4, système d'adoucisseur d'eau | 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 | 19 |
| Distributeur avec système de lait intégré | | • | • |
| Réservoir à lait isolé | (l) | 0,5 | 0,5 |
| Réservoir à grains | (g) | 500 | 500 |
| Compartiment séparé pour café moulu | | • | • |
| Réglage du degrés de mouture | | • | • |
| Volume du compartiment d'ajustement automatique de la quantité de café | (g) | 8 à 12 | 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 | 2,4 |
| Cartouche de filtrage pour le réservoir d'eau | | 1 | 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 remplissage des bacs récupérateur du marc de café et d'eau | | • | • |
| Eclairage LED intégré | | • | • |
| Fonction eau fraîche pour remplir pour remplir le réservoir d'eau en eau douce | | • | • |
| **Sécurité** | | | |
| Sécurité enfant | | • | • |
| Aqua stop avec garantie | | | • |
| **Nettoyage** | | | |
| Programme automatique de rinçage lors de la mise en route / à l'arrêt | | • / • | • / • |
| Programme automatique rapide de rinçage du système à lait | | • | • |
| Programmes automatiques de nettoyage et de détartrage | | • | • |
| Programmes automatiques de nettoyage | | • | • |
| Programmes automatiques de détartrage | | • | • |
| Chambre de compression amovible pour nettoyage | | • | • |
| Bacs de récupération du marc de café et d'eau lavables 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 | 1,6 |
| Raccordement direct à l'arrivée et à l'évacuation de l'eau | | – | • |

• Equipement de série. – Non disponible.

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

# Tiroir de mise sous vide Série 200

| Type d'appareil | | 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 |
| **Dimensions** | | |
| Largeur | (cm) | 60 |
| Dimensions de l'appareil L x H x P (1) | (mm) | 590 x 140 x 542 |
| Distance entre le corps du meuble et la vitre avant de l'appareil | (mm) | 21 |
| Dimensions de la niche L x H x P | (mm) | 560 x 140 x 550 |
| Poids net | (kg) | 30 |
| **Volume** | | |
| Volume utile | (l) | 7 |
| Dimensions intérieures L x H x P | (mm) | 210 x 95 x 275 |
| Taille maximale des sacs de mise sous vide | (mm) | 240 x 350 |
| **Fonctions** | | |
| Niveaux de mise sous vide | | 3, max. 99 % |
| Niveaux de thermosoudure | | 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 sensitives | | • |
| Tiroir sans poignée | | • |
| Poignée encastrée | | – |
| Ouverture avec système push-to-open | | • |
| Fermeture douce | | – |
| **Equipement / Accessoires** | | |
| Compartiment de mise sous vide en inox | | • |
| Charge maximale | (kg) | 10 |
| Hauteur utile | (mm) | 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 |
| 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 |
| Sacs pour mise sous vide, grand modèle, 240 mm x 350 mm | (pièces) | 50 |
| Bouchons pour mise sous vide de bouteilles | (pièces) | 3 |
| Adaptateur pour bouchons pour mise sous vide de bouteilles | | • |
| **Raccordement** | | |
| Puissance totale | (kW) | 0,32 |

• Equipement de série. – Non disponible.

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

# Tiroirs chauffants Série 200

| Type d'appareil | | Tiroir chauffant | Tiroir chauffant |
|---|---|---|---|
| Façade plein verre Gaggenau Anthracite | | WSP 221 100 | WSP 222 100 |
| Façade plein verre Gaggenau Metallic | | WSP 221 110 | WSP 222 110 |
| Façade plein verre Gaggenau Silver | | WSP 221 130 | WSP 222 130 |
| **Dimensions** | | | |
| Largeur | (cm) | 60 | 60 |
| Dimensions de l'appareil L x H x P[1] | (mm) | 590 x 140 x 548 | 590 x 288 x 548 |
| 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 288 x 550 |
| Poids net | (kg) | 16 | 20 |
| **Volume** | | | |
| Volume utile | (l) | 20 | 52 |
| Dimensions intérieures L x H x P | (mm) | 468 x 92 x 458 | 468 x 242 x 458 |
| 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 | | • | • |
| Ventilateur + résistance de sole | | • | • |
| Niveaux de réglage avec températures de 40°C à 80°C (sole en verre) | (niveaux de puissance) | 4 | 4 |
| **Commande** | | | |
| Commande par bouton rotatif | | • | • |
| Témoin lumineux de fonctionnement sur la façade en verre | | • | • |
| Tiroir sans poignée | | • | • |
| Ouverture avec système push-to-open | | • | • |
| **Caractéristiques** | | | |
| Charge maximale | (kg) | 25 | 25 |
| Intérieur en inox avec sole en verre | | • | • |
| Ventilation intégrée : une répartition homogène de la chaleur et un préchauffage plus rapide | | • | • |
| **Raccordement** | | | |
| Puissance totale | (kW) | 0,81 | 0,81 |

• Equipement de série. - Non disponible.

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

# Vario de cuisson


Vue d'ensemble des Vario de cuisson Série 400 et Série 200 84

Vario de cuisson Série 400 86

Découpes et schémas d'encastrement pour combinaisons d'appareils Vario Série 400 116

Montage avec couvercle et barrette d'ajustement 121

Vario de cuisson Série 200 122

Découpes et schémas d'encastrement pour combinaisons d'appareils Vario Série 200 130

Accessoires 132

Données techniques 134

# Vue d'ensemble Vario de cuisson Série 400

• VI 414 111

• VI 422 111

• VG 415 111 F
• VG 415 211

• VG 425 111 F
• VG 425 211

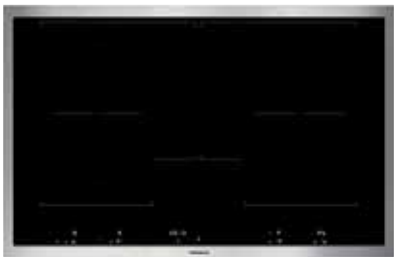
• VP 414 111

• VR 414 110

• CX 492 110

• CX 482 110

• VI 492 111



• VI 482 111

• VI 462 111

• VG 491 111 F
• VG 491 211

• VL 414 111

• AA 490 111

• AL 400 121
• AL 400 191

# Vue d'ensemble Vario de cuisson Série 200

• VI 242 120

• VI 232 120

• VG 231 120 F
• VG 231 220

• VG 232 120 F
• VG 232 220

• VP 230 120

• VR 230 120

• VI 262 120

• VG 264 120 F
• VG 264 220

• VG 295 120 F
• VG 295 220

• VL 200 120

VI 414 111 3.590 €
Cadre inox (2.991,67 € HT)
Largeur 38 cm

Accessoires d'installation

VA 420 000 132 €
Barrette de jonction (110,00 € HT)
pour installation à fleur de plan de plusieurs appareils Vario Série 400.

VA 420 001 132 €
Barrette de jonction (110,00 € HT)
pour installation à fleur de plan de plusieurs appareils Vario Série 400 avec couvercle inox ou barrette d'ajustement.

VA 420 010 132 €
Barrette de jonction (110,00 € HT)
pour installation classique sur le plan de travail de plusieurs appareils Vario Série 400.

VA 420 011 132 €
Barrette de jonction (110,00 € HT)
pour installation classique sur le plan de travail de plusieurs appareils Vario Série 400 avec couvercle inox ou barrette d'ajustement.

VA 450 401 93 €
Barrette d'ajustement (77,50 € HT)
en inox, 38 cm.
Accessoire nécessaire lors de l'installation combinée de plusieurs appareils Vario Série 400 dont l'un au moins avec couvercle, pour compenser la différence de profondeur.

VV 401 000 135 €
Barrette de jonction (112,50 € HT)
25 mm pour une installation de plusieurs Vario Série 400 dans une découpe de la Série 400 précédente.

Accessoires en option

GP 900 004 185 €
Poêle Frying-Sensor (154,17 € HT)
en inox
Anti-adhésive, pour zone de cuisson Ø 28 cm.

WP 400 001 278 €
Poêle Wok en inox (231,67 € HT)
multi-couches
Avec poignée et fond arrondi, Ø 36 cm, 6 litres, hauteur 10 cm.

WZ 400 001 196 €
Support adaptateur (163,33 € HT)
pour poêle Wok
Utilisable uniquement sur Vario induction Wok.

Vario Induction Wok Série 400
VI 414

- Zone de cuisson Ø 32 cm avec fonction Booster
- Idéal pour la poêle Wok à fond arrondi, avec accessoire adaptateur
- Fonction Frying-Sensor pour un contrôle de la température dans les poêles
- Sélection et réglage faciles de toutes les fonctions grâce au display bicolore
- Bouton de commande en inox massif
- Cadre 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 21cm (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 en façade 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).

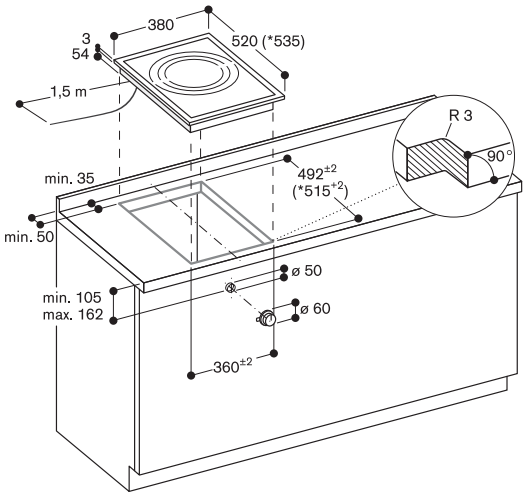
Caractéristiques
Fonction Frying-Sensor.
Fonction Booster.
Chronomètre.
Minuterie indépendante.
Menu d'options personnalisées.

Sécurité
Indicateur de chaleur résiduelle.
Coupure de sécurité.

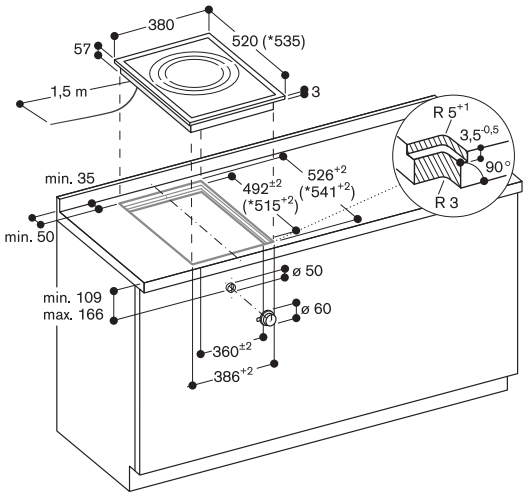
Conseils d'installation
Selon le type d'installation (sur le plan avec cadre apparent ou à fleur de plan), l'emplacement de la découpe du plan de travail et le positionnement des boutons de commandes peuvent varier.
Si l'épaisseur du panneau de façade est supérieure à 23 mm, se référer au schéma "Montage des boutons de commande" (il faut évider à l'arrière du panneau).
Lors de l'installation avec la barrette d'ajustement VA 450, il faut tenir compte de l'espace supplémentaire nécessaire dans la profondeur.
Pour une combinaison de plusieurs Vario Série 400, dont 1 au moins avec un couvercle, la barrette d'ajustement VA 450 est nécessaire pour compenser la profondeur des appareils sans couvercle.
Lors d'une combinaison de plusieurs Vario 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.
Le système de montage nécessite une découpe avec un rebord d'au moins 10 mm pour un montage sur le plan avec cadre apparent et d'au moins 13 mm lorsqu'il est affleurant.
S'assurer que la section de coupe est de 90° en continu.
La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces. Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.
Informations complémentaires pour une installation à fleur de plan de travail : L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif.
Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes.
Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.
La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint.
Ne pas utiliser de joints de regarnissage par le dessous.
La largeur de la jonction dépend de la tolérance entre les appareils et la découpe du plan de travail.
Dans le cas d'installation de plusieurs Vario dans des découpes individuelles, laisser un espace minimum de 50 mm entre les découpes.
Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.
L'appareil s'intègre dans le plan de travail par le dessus.
Poids de l'appareil : envir. 10 kg.

Conseils d'installation complémentaires en pages 116 - 121 et page 179.

Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale 3,7 kW.
Câble de raccordement 1,5 m sans prise.

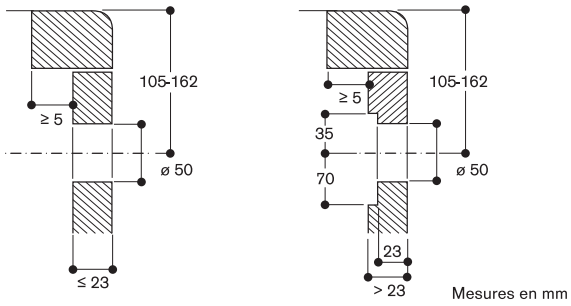



* Avec barrette d'ajustement
Se référer aux schémas de montage

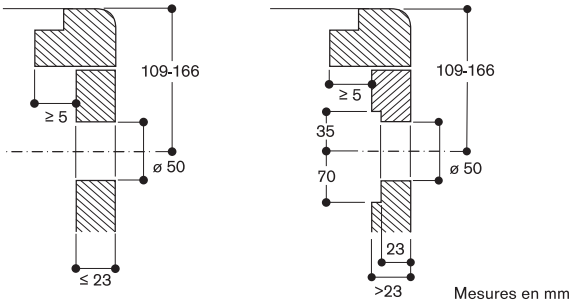



* Avec barrette d'ajustement
Se référer aux schémas de montage

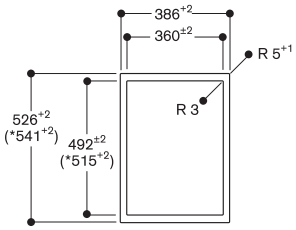
### Montage des boutons de commande, installation classique




### Montage des boutons de commande, installation à fleur de plan

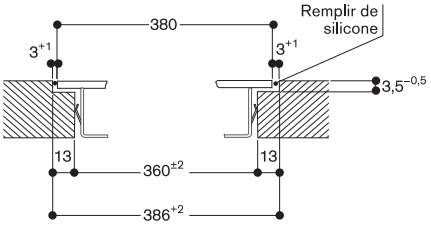



### Vue du dessus

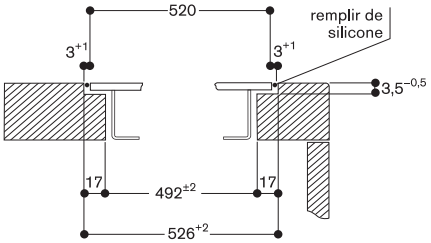



* Avec barrette d'ajustement
(Faire attention à la rainure à l'avant et à l'arrière)

### Coupe longitudinale




### Coupe transversale




En cas d'installation d'une barrette d'ajustement,
faire attention à la découpe plus profonde et à la largeur
de la rainure à l'avant et à l'arrière

VI 422 111 — 2.940 €
Cadre inox (2.450,00 € HT)
Largeur 38 cm

Accessoires d'installation

VA 420 000 — 132 €
Barrette de jonction (110,00 € HT)
pour installation à fleur de plan de plusieurs appareils Vario Série 400.

VA 420 001 — 132 €
Barrette de jonction (110,00 € HT)
pour installation à fleur de plan de plusieurs appareils Vario Série 400 avec couvercle inox ou barrette d'ajustement.

VA 420 010 — 132 €
Barrette de jonction (110,00 € HT)
pour installation classique sur le plan de travail de plusieurs appareils Vario Série 400.

VA 420 011 — 132 €
Barrette de jonction (110,00 € HT)
pour installation classique sur le plan de travail de plusieurs appareils Vario Série 400 avec couvercle inox ou barrette d'ajustement.

VA 450 401 — 93 €
Barrette d'ajustement (77,50 € HT)
en inox, 38 cm.
Accessoire nécessaire lors de l'installation combinée de plusieurs appareils Vario Série 400 dont l'un au moins avec couvercle, pour compenser la différence de profondeur.

VV 401 000 — 135 €
Barrette de jonction (112,50 € HT)
25 mm pour une installation de plusieurs Vario Série 400 dans une découpe de la Série 400 précédente.

Accessoires en option

GP 900 001 — 114 €
Poêle Frying-Sensor (95,00 € HT)
en inox
Anti-adhésive, pour zone de cuisson Ø 15 cm.

GP 900 002 — 122 €
Poêle Frying-Sensor (101,67 € HT)
en inox
Anti-adhésive, pour zone de cuisson Ø 18 cm.

GP 900 003 — 144 €
Poêle Frying-Sensor (120,00 € HT)
en inox
Anti-adhésive, pour zone de cuisson Ø 21 cm.

## Vario de cuisson Flex Induction Série 400
VI 422

- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuissons rectangulaires
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées
- Fonction Frying-Sensor pour un contrôle de la température dans les poêles
- Sélection et réglage faciles de toutes les fonctions grâce au display bicolore
- Bouton de commande en inox massif
- Cadre 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
2 zones de cuisson Flex Induction 19 x 23 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 38 x 23 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

### Bandeau de commande
Boutons de commande en façade 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).

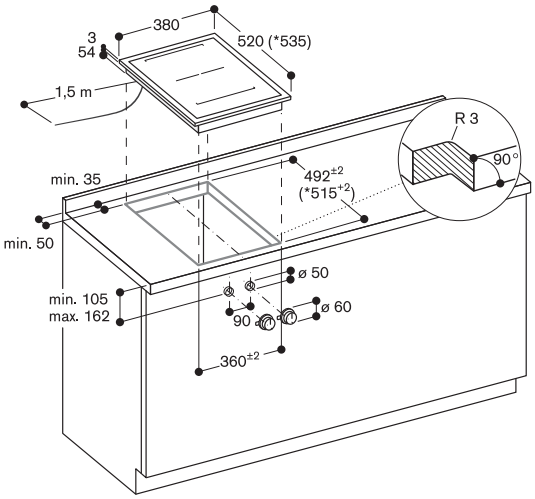
### Caractéristiques
Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.
Fonction Frying-Sensor.
Fonction Booster.
Chronomètre.
Minuterie indépendante.
Menu d'options personnalisées.

### Sécurité
Témoin individuel de chaleur résiduelle.
Coupure de sécurité.

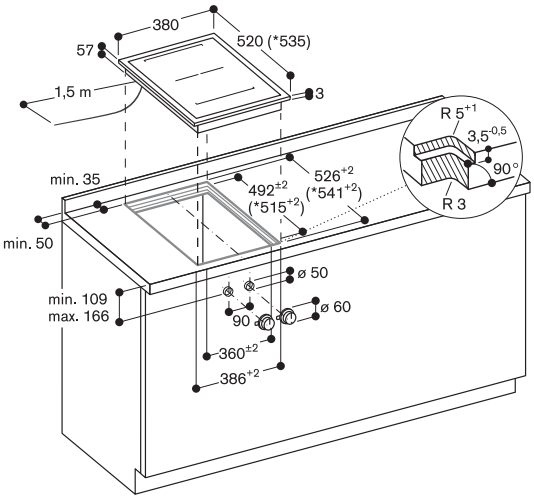
### Conseils d'installation
Selon le type d'installation (sur le plan avec cadre apparent ou à fleur de plan), l'emplacement de la découpe du plan de travail et le positionnement des boutons de commande peuvent varier.
Les boutons de commande peuvent être positionnés horizontalement par rapport aux zones 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 de l'installation avec la barrette d'ajustement VA 450, il faut tenir compte de l'espace supplémentaire nécessaire dans la profondeur.
Pour une combinaison de plusieurs Vario Série 400, dont 1 au moins avec un couvercle, la barrette d'ajustement VA 450 est nécessaire pour compenser la profondeur des appareils sans couvercle.
Lors d'une combinaison de plusieurs Vario 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.
Le système de montage nécessite une découpe avec un rebord d'au moins 10 mm pour un montage sur le plan avec cadre apparent et d'au moins 13 mm lorsqu'il est affleurant.
S'assurer que la section de coupe est de 90° en continu.
La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces. Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.
Informations complémentaires pour une installation à fleur de plan de travail :
L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes.
Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.
La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint.
Ne pas utiliser de joints de regarnissage par le dessous.
La largeur de la jonction dépend de la tolérance entre les appareils et la découpe du plan de travail.
Dans le cas d'installation de plusieurs Vario dans des découpes individuelles, laisser un espace minimum de 50 mm entre les découpes.
Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.
L'appareil s'intègre dans le plan de travail par le dessus.
Poids de l'appareil : envir. 10 kg.

Conseils d'installation complémentaires en pages 116 - 121 et page 179.

### Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale 3,7 kW.
Câble de raccordement 1,5 m sans prise.

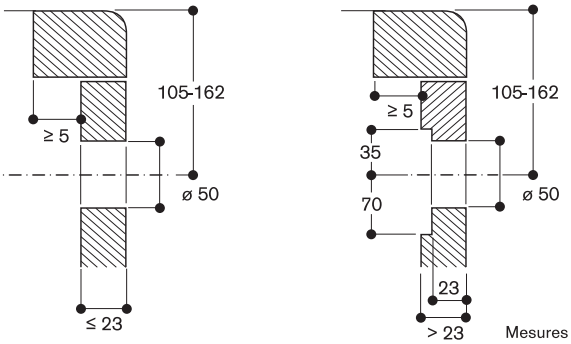



* Avec barrette d'ajustement
Se référer aux schémas de montage



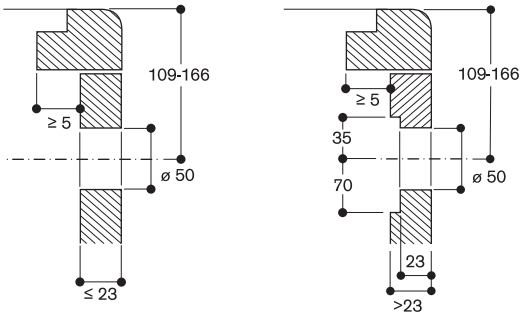

* Avec barrette d'ajustement
Se référer aux schémas de montage

### Montage des boutons de commande, installation classique



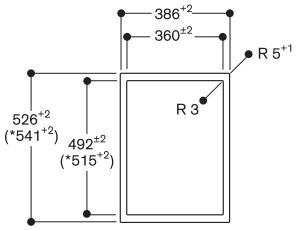

Mesures en mm

### Montage des boutons de commande, installation à fleur de plan



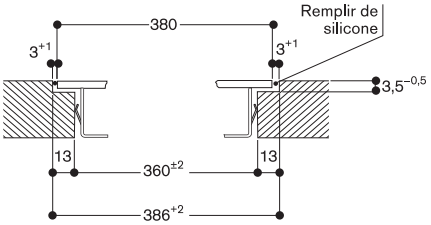

Mesures en mm

### Vue du dessus

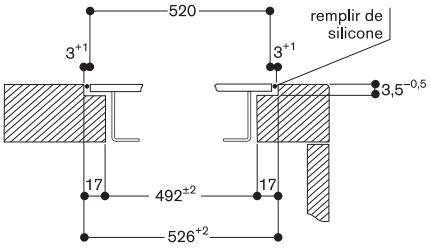



* Avec barrette d'ajustement
(Faire attention à la rainure à l'avant et à l'arrière)

### Coupe longitudinale




### Coupe transversale




En cas d'installation d'une barrette d'ajustement,
faire attention à la découpe plus profonde et à la largeur
de la rainure à l'avant et à l'arrière

VG 415 111F 2.880 €
Inox (2.400,00 € HT)
Largeur 38 cm
Gaz butane / propane 28-37 mbar
Brûleur Wok, 5.8 kW

VG 415 211 2.880 €
Inox (2.400,00 € HT)
Largeur 38 cm
Gaz naturel 20 mbar
Brûleur Wok, 6 kW

Le prix comprend
1 anneau pour WOK

Accessoires d'installation

VA 420 000 132 €
Barrette de jonction (110,00 € HT)
pour installation à fleur de plan de plusieurs appareils Vario Série 400.

VA 420 001 132 €
Barrette de jonction (110,00 € HT)
pour installation à fleur de plan de plusieurs appareils Vario Série 400 avec couvercle inox ou barrette d'ajustement.

VA 420 010 132 €
Barrette de jonction (110,00 € HT)
pour installation classique sur le plan de travail de plusieurs appareils Vario Série 400.

VA 420 011 132 €
Barrette de jonction (110,00 € HT)
pour installation classique sur le plan de travail de plusieurs appareils Vario Série 400 avec couvercle inox ou barrette d'ajustement.

VA 440 010 265 €
Couvercle en inox (220,83 € HT)
avec barrette de montage.

VA 450 400 93 €
Barrette d'ajustement (77,50 € HT)
en inox 38 cm.
Accessoire nécessaire lors de l'installation combinée de plusieurs appareils Vario Série 400 dont l'un au moins avec couvercle, pour compenser la différence de profondeur.

VV 401 000 135 €
Barrette de jonction (112,50 € HT)
25 mm pour une installation de plusieurs Vario Série 400 dans une découpe de la Série 400 précédente.

Accessoires en option

WP 400 001 278 €
Poêle Wok en inox (231,67 € HT)
multi-couche
Avec poignée et fond arrondi, diamètre 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
- 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
- Bouton de commande en inox massif
- 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 415 111 F
Brûleur multi-couronnes de flammes (300 W - 5800 W), pour des casseroles jusqu'à maxi. Ø 32 cm.

VG 415 211
Brûleur multi-couronnes de flammes (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.
Allumage une main.
Contrôle tout électronique pour une régulation précise des 12 niveaux de puissance et de la fonction mijotage.
Allumage rapide automatique.

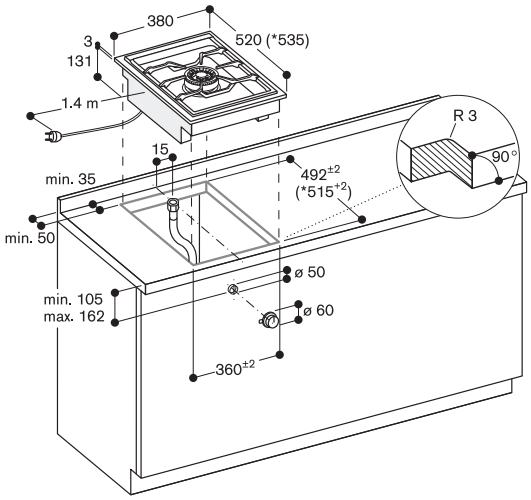
Caractéristiques
Fonction mijotage.
Grille en fonte haute stabilité.
Brûleurs en laiton.

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.

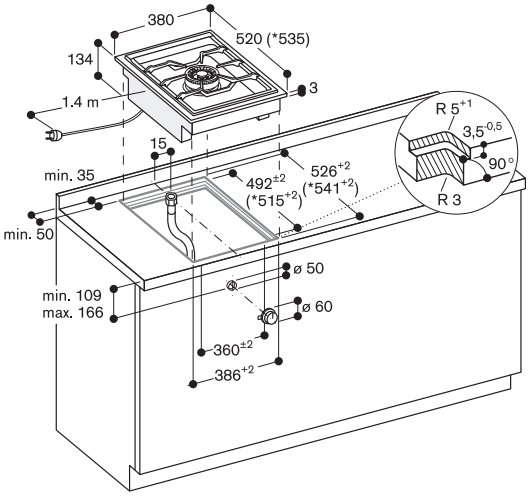
Conseils d'installation
Selon le type d'installation (sur le plan avec cadre apparent ou à fleur de plan, avec ou sans couvercle), l'emplacement de la découpe du plan de travail et le positionnement du bouton de commande peuvent varier.
Si l'épaisseur du panneau de façade est supérieure à 23 mm, se référer au schéma "Montage des boutons de commande" (il faut évider à l'arrière du panneau).
Lors de l'installation avec le couvercle VA 440 ou la barrette d'ajustement VA 450, il faut prévoir l'espace supplémentaire dans la profondeur.
Pour une combinaison de plusieurs Vario Série 400, dont 1 au moins avec un couvercle, la barrette d'ajustement VA 450 est nécessaire pour compenser la profondeur des appareils sans couvercle.
Lors d'une combinaison de plusieurs Vario 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.
Le système de montage nécessite une découpe avec un rebord d'au moins 10 mm pour un montage sur le plan avec cadre apparent et d'au moins 13 mm lorsqu'il est affleurant. S'assurer que la section de coupe est de 90° en continu.
La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces. Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.
Informations complémentaires pour une installation à fleur de plan de travail :
L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes.
Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.
La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint.
Ne pas utiliser de joints de regarnissage par le dessous.
La largeur de la jonction dépend de la tolérance entre les appareils et la découpe du plan de travail.
Dans le cas d'installation de plusieurs 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 AA 414 pour garantir les performances maximales de l'appareil.
Lors de l'installation d'appareils de cuisson gaz dont la puissance totale est supérieure à 11 kW, il faut respecter la règlementation 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 gaz de plus de 11 kW et la hotte doit être de 70 cm.
L'appareil s'intègre dans le plan de travail par le dessus.
Poids de l'appareil : envir. 16 kg.

Conseils d'installation
complémentaires en pages 116 - 121.

Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale gaz 5,8kW/6,0kW.
Puissance de raccordement électrique totale 15,0W/15,0W.
Câble 1,4 m avec prise.

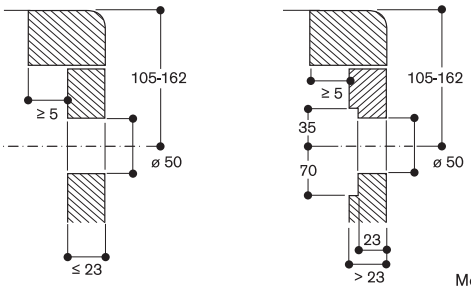



* avec couvercle ou barrette d'ajustement
Se référer aux schémas de montage.



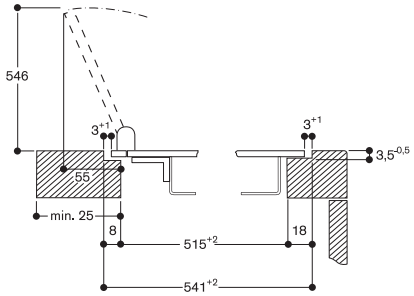

* avec couvercle ou barrette d'ajustement
Se référer aux schémas de montage.

**Montage des boutons de commande, installation classique**

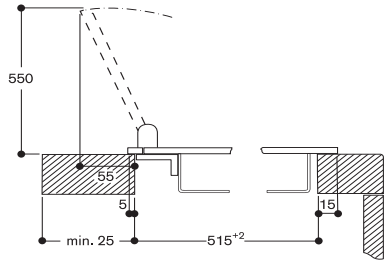



Mesures en mm

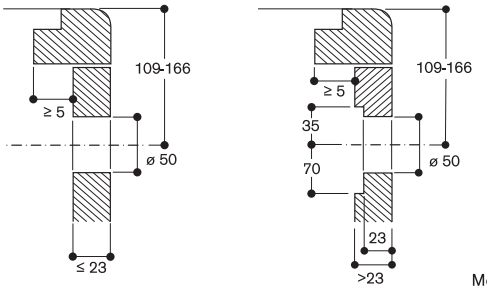
Installation avec couvercle/barrette d'ajustement; installation à fleur de plan




Installation avec couvercle/barrette d'ajustement; installation classique

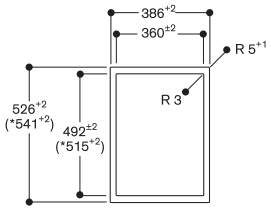



**Montage des boutons de commande, installation à fleur de plan**



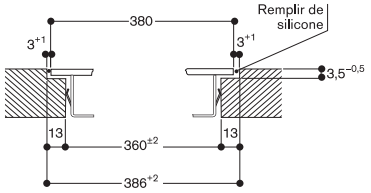

Mesures en mm

**Vue du dessus**

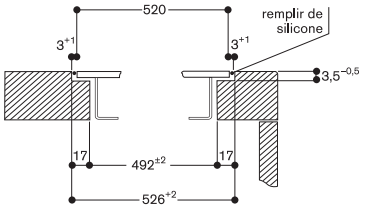



*Avec couvercle ou barrette d'ajustement
(Faire attention à la rainure à l'avant et à l'arrière).

**Coupe longitudinale**




**Coupe transversale**




En cas d'installation d'un couvercle ou d'une barrette d'ajustement, faire attention à la découpe plus profonde et à la largeur de la rainure à l'avant et à l'arrière.

VG 425 111F 2.640 €
Inox (2.200,00 € HT)
Largeur 38 cm
Gaz butane / propane 28-37 mbar

VG 425 211 2.640 €
Inox (2.200,00 € HT)
Largeur 38 cm
Gaz naturel 20 mbar

Accessoires d'installation

VA 420 000 132 €
Barrette de jonction (110,00 € HT)
pour installation à fleur de plan de plusieurs appareils Vario Série 400.

VA 420 001 132 €
Barrette de jonction (110,00 € HT)
pour installation à fleur de plan de plusieurs appareils Vario Série 400 avec couvercle inox ou barrette d'ajustement.

VA 420 010 132 €
Barrette de jonction (110,00 € HT)
pour installation classique sur le plan de travail de plusieurs appareils Vario Série 400.

VA 420 011 132 €
Barrette de jonction (110,00 € HT)
pour installation classique sur le plan de travail de plusieurs appareils Vario Série 400 avec couvercle inox ou barrette d'ajustement.

VA 440 010 265 €
Couvercle en inox (220,83 € HT)
avec barrette de montage.

VA 450 400 93 €
Barrette d'ajustement (77,50 € HT)
en inox 38 cm.
Accessoire nécessaire lors de l'installation combinée de plusieurs appareils Vario Série 400 dont l'un au moins avec couvercle, pour compenser la différence de profondeur.

VV 401 000 135 €
Barrette de jonction (112,50 € HT)
25 mm pour une installation de plusieurs Vario Série 400 dans une découpe de la Série 400 précédente.

Vario gaz Série 400
VG 425

- Brûleur multi-couronnes jusqu'à 4 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
- Bouton de commande en inox massif
- 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 425 111 F
1 Brûleur puissant 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 425 211
1 Brûleur puissant 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.
Allumage une main.
Contrôle tout électronique pour une régulation précise des 12 niveaux de puissance et de la fonction mijotage.
Allumage rapide automatique.

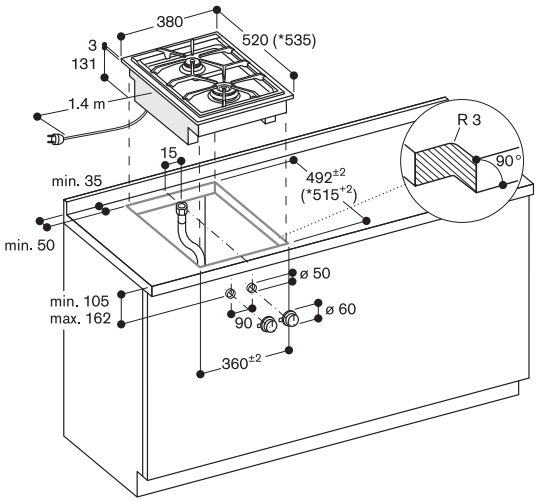
Caractéristiques
Fonction mijotage.
Grille en fonte haute stabilité.
Brûleurs en laiton.

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), l'emplacement de la découpe du plan de travail et le positionnement du bouton 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 évider à l'arrière du panneau).
Lors de l'installation avec le couvercle VA 440 ou la barrette d'ajustement VA 450, il faut prévoir l'espace supplémentaire dans la profondeur.
Pour une combinaison de plusieurs Vario Série 400, dont 1 au moins avec un couvercle, la barrette d'ajustement VA 450 est nécessaire pour compenser la profondeur des appareils sans couvercle.
Lors d'une combinaison de plusieurs Vario 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.
Le système de montage nécessite une découpe avec un rebord d'au moins 10 mm pour un montage sur le plan avec cadre apparent et d'au moins 13 mm lorsqu'il est affleurant. S'assurer que la section de coupe est de 90° en continu.
La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces. Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.
Informations complémentaires pour une installation à fleur de plan de travail :
L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes.
Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.
La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint.
Ne pas utiliser de joints de regarnissage par le dessous.
La largeur de la jonction dépend de la tolérance entre les appareils et la découpe du plan de travail.
Dans le cas d'installation de plusieurs 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 AA 414 pour garantir les performances maximales de l'appareil.
Lors de l'installation d'appareils de cuisson gaz dont la puissance totale est supérieure à 11 kW, il faut respecter la règlementation 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 gaz de plus de 11 kW et la hotte doit être de 70 cm.
L'appareil s'intègre dans le plan de travail par le dessus.
Poids de l'appareil : envir. 14 kg.

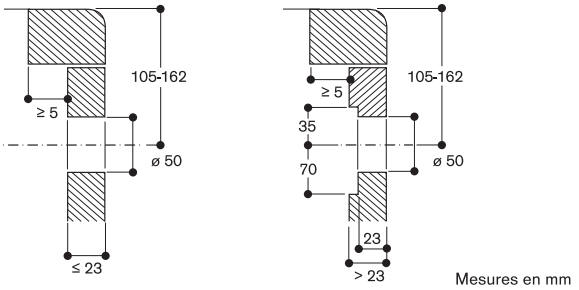
Conseils d'installation complémentaires en pages 116 - 121.

Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale gaz 6,0kW/6,0kW.
Puissance de raccordement électrique totale 15,0W/15,0W.
Câble 1,4 m avec prise.

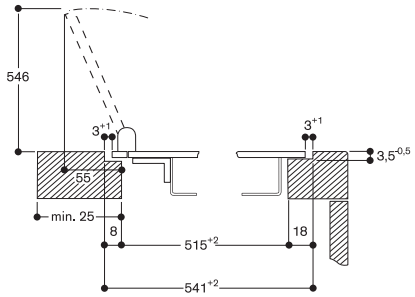



* avec couvercle ou barrette d'ajustement
Se référer aux schémas de montage.

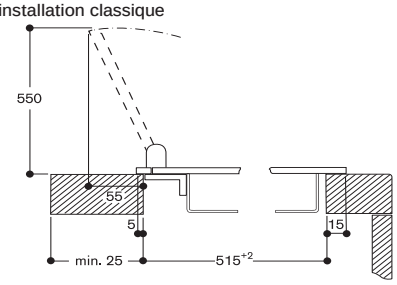
**Montage des boutons de commande, installation classique**

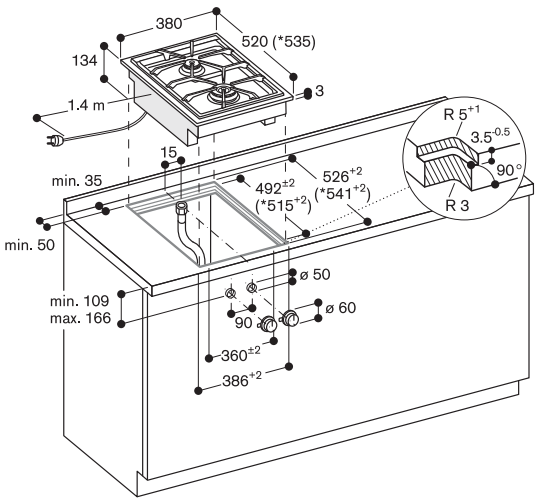



Installation avec couvercle/barrette d'ajustement;
installation à fleur de plan



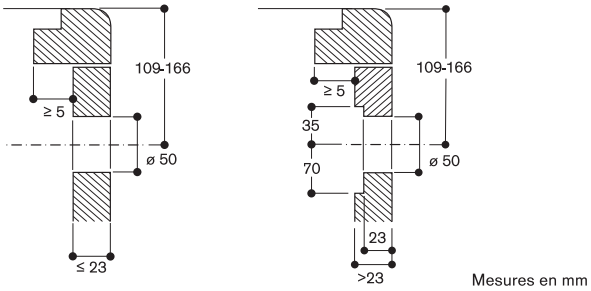

Installation avec couvercle/barrette d'ajustement;
installation classique



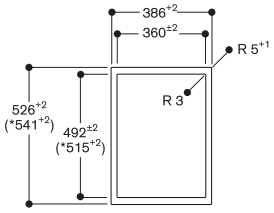




* avec couvercle ou barrette d'ajustement
Se référer aux schémas de montage.

**Montage des boutons de commande, installation à fleur de plan**

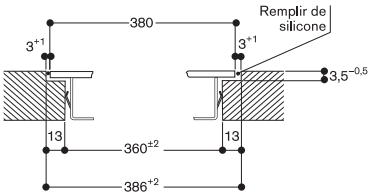



**Vue du dessus**

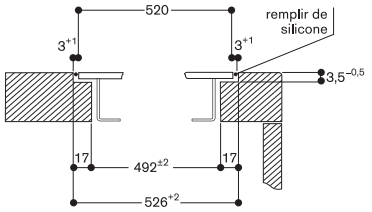



*Avec couvercle ou barrette d'ajustement
(Faire attention à la rainure à l'avant et à l'arrière).

**Coupe longitudinale**




**Coupe transversale**




En cas d'installation d'un couvercle ou d'une barrette d'ajustement, faire attention à la découpe plus profonde et à la largeur de la rainure à l'avant et à l'arrière.

▾Nouveau

VP 414 111▾ 3.080 €
Inox (2.566,67 € HT)
Largeur 38 cm

Le prix comprend
2 spatules

Accessoires d'installation

VA 420 000 132 €
Barrette de jonction (110,00 € HT)
pour installation à fleur de plan de plusieurs appareils Vario Série 400.

VA 420 001 132 €
Barrette de jonction (110,00 € HT)
pour installation à fleur de plan de plusieurs appareils Vario Série 400 avec couvercle inox ou barrette d'ajustement.

VA 420 010 132 €
Barrette de jonction (110,00 € HT)
pour installation classique sur le plan de travail de plusieurs appareils Vario Série 400.

VA 420 011 132 €
Barrette de jonction (110,00 € HT)
pour installation classique sur le plan de travail de plusieurs appareils Vario Série 400 avec couvercle inox ou barrette d'ajustement.

VA 440 010 265 €
Couvercle en inox (220,83 € HT)
avec barrette de montage.

VA 450 400 93 €
Barrette d'ajustement (77,50 € HT)
en inox 38 cm.
Accessoire nécessaire lors de l'installation combinée de plusieurs appareils Vario Série 400 dont l'un au moins avec couvercle, pour compenser la différence de profondeur.

VV 401 000 135 €
Barrette de jonction (112,50 € HT)
25 mm pour une installation de plusieurs Vario Série 400 dans une découpe de la Série 400 précédente.

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
- Bouton de commande en inox massif
- 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.
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.

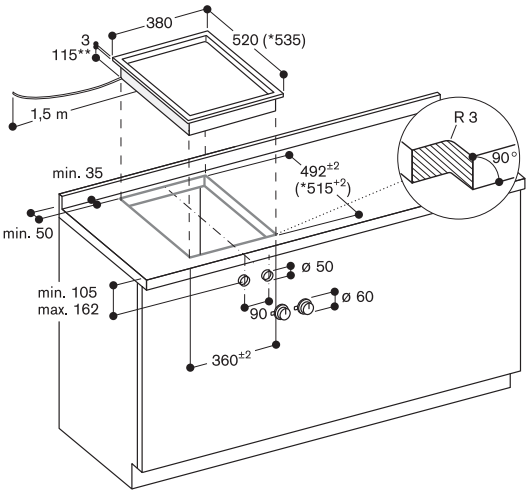
Sécurité
Coupure de sécurité.
Indicateur de chaleur résiduelle.

Conseils d'installation
Selon le type d'installation (sur le plan avec cadre apparent ou à fleur de plan, avec ou sans couvercle), l'emplacement de la découpe du plan de travail et le positionnement du bouton de commande peuvent varier.
Lors de l'installation avec le couvercle VA 440 ou la barrette d'ajustement VA 450, il faut prévoir l'espace supplémentaire dans la profondeur.
Pour une combinaison de plusieurs Vario Série 400, dont 1 au moins avec un couvercle, la barrette d'ajustement VA 450 est nécessaire pour compenser la profondeur des appareils sans couvercle.
Lors d'une combinaison de plusieurs Vario 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.
Le système de montage nécessite une découpe avec un rebord d'au moins 10 mm pour un montage sur le plan avec cadre apparent et d'au moins 13 mm lorsqu'il est affleurant.
S'assurer que la section de coupe est de 90° en continu.
La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces. Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.

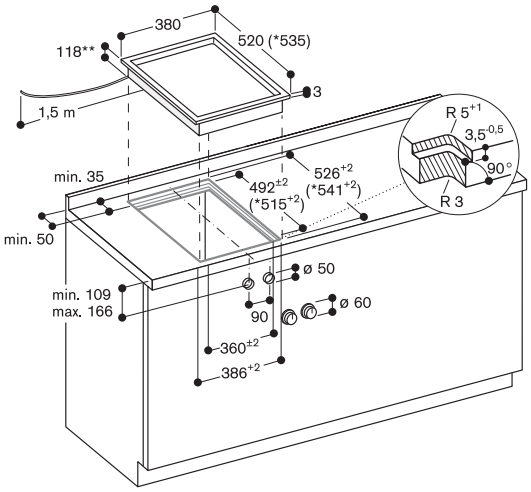
Informations complémentaires pour une installation à fleur de plan de travail :
L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes.
Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.
La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint.
Ne pas utiliser de joints de regarnissage par le dessous.
La largeur de la jonction dépend de la tolérance entre les appareils et la découpe du plan de travail.
Dans le cas d'installation de plusieurs Vario dans des découpes individuelles, laisser un espace minimum de 50 mm entre les découpes.
Repecter 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 : envir. 13 kg.

Conseils d'installation complémentaires en pages 116 - 121.

Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale 3 kW.
Câble de raccordement 1,5 m sans prise.

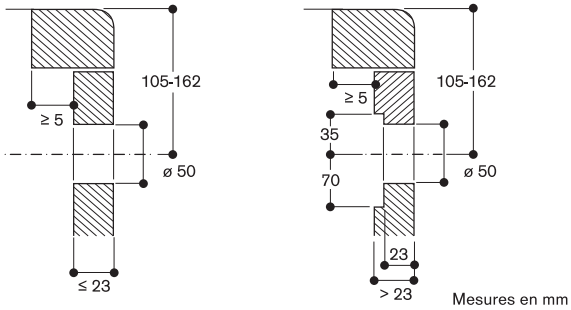



* avec couvercle ou barrette d'ajustement.
Reportez-vous aux notices de montage séparées.
** 130 mm dans la zone du serre-câble (à gauche, au dos).

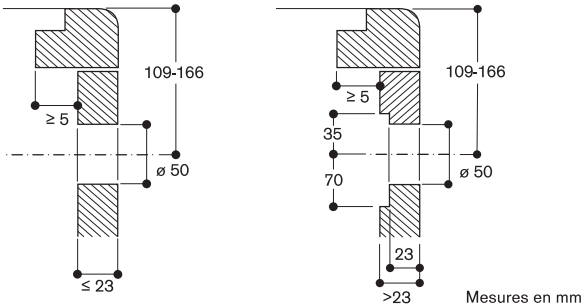



* avec couvercle ou barrette d'ajustement.
Reportez-vous aux notices de montage séparées.
** 133 mm dans la zone du serre-câble (à gauche, au dos).

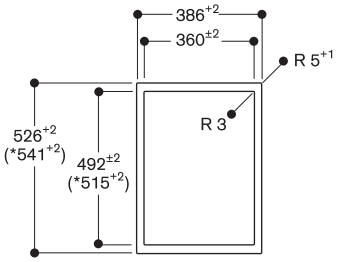
### Montage des boutons de commande, installation classique




### Montage des boutons de commande, installation à fleur de plan

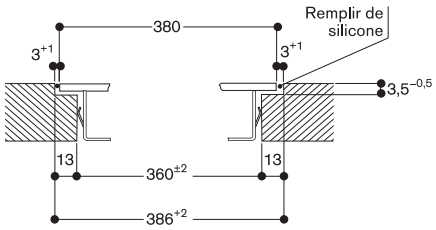



### Vue du dessus

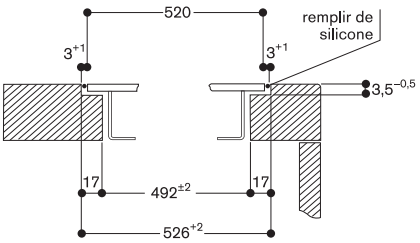



*Avec couvercle ou barrette d'ajustement
(tenir compte de l'appui asymétrique à l'avant et
à l'arrière, observer les consignes séparées
« Installation avec couvercle/barrette d'ajustement »).

### Coupe longitudinale




### Coupe transversale




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

VR 414 110 2.540 €
Inox (2.116,67 € HT)
Largeur 38 cm

Le prix comprend
1 brosse de nettoyage
2 grilles en fonte
1 bac récupérateur de graisse
1 pierre de lave
1 plaque fonte, demi-surface

Accessoires d'installation

VA 420 000 132 €
Barrette de jonction (110,00 € HT)
pour installation à fleur de plan de plusieurs appareils Vario Série 400.

VA 420 001 132 €
Barrette de jonction (110,00 € HT)
pour installation à fleur de plan de plusieurs appareils Vario Série 400 avec couvercle inox ou barrette d'ajustement.

VA 420 010 132 €
Barrette de jonction (110,00 € HT)
pour installation classique sur le plan de travail de plusieurs appareils Vario Série 400.

VA 420 011 132 €
Barrette de jonction (110,00 € HT)
pour installation classique sur le plan de travail de plusieurs appareils Vario Série 400 avec couvercle inox ou barrette d'ajustement.

VA 440 010 265 €
Couvercle en inox (220,83 € HT)
avec barrette de montage.

VA 450 400 93 €
Barrette d'ajustement (77,50 € HT)
en inox 38 cm.
Accessoire nécessaire lors de l'installation combinée de plusieurs appareils Vario Série 400 dont l'un au moins avec couvercle, pour compenser la différence de profondeur.

VV 401 000 135 €
Barrette de jonction (112,50 € HT)
25 mm pour une installation de plusieurs Vario Série 400 dans une découpe de la Série 400 précédente.

Accessoires en option

LV 030 000 52 €
Pierres de lave de (43,43 € HT)
remplacement.

VA 461 000 196 €
Plaque en fonte (163,33 € HT)
émaillée demi-surface du gril
Pour Vario gril électrique Série 400
Permet de rôtir et de griller en même temps sur 2 zones séparées.

VA 461 001 268 €
Plaque en fonte (223,33 € HT)
émaillée, surface totale du gril
Pour Vario gril électrique Série 400.
Permet de rôtir de grandes quantités sur une seule grande surface.

Vario Gril Electrique Série 400
VR 414

- 2 zones réglables séparément
- 1/2 plaque en fonte pour demi-zone, permettant de griller et rôtir en même temps sur 2 zones distinctes
- Grille en fonte, pierres de lave
- Boutons de commande en inox massif
- 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 en façade avec anneau lumineux, indication des zones de cuisson et marquage des puissances.
Contrôle électronique avec 12 positions de cuisson.

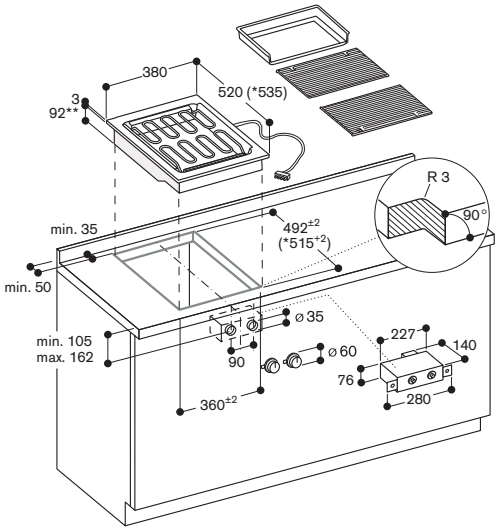
Caractéristiques
Caisson zone de cuisson, réceptacle pour pierres de lave et recueille-graisse en inox .
2 résistances réglables à commande séparée (1500 W).
2 grilles en fonte.

Sécurité
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), l'emplacement de la découpe du plan de travail et le positionnement du bouton de commande peuvent varier.
Lors de l'installation avec le couvercle VA 440 ou la barrette d'ajustement VA 450, il faut prévoir l'espace supplémentaire dans la profondeur.
Pour une combinaison de plusieurs Vario Série 400, dont 1 au moins avec un couvercle, la barrette d'ajustement VA 450 est nécessaire pour compenser la profondeur des appareils sans couvercle.
Lors d'une combinaison de plusieurs Vario 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.
Le système de montage nécessite une découpe avec un rebord d'au moins 10 mm pour un montage sur le plan avec cadre apparent et d'au moins 13 mm lorsqu'il est affleurant. S'assurer que la section de coupe est de 90° en continu.
La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces. Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.
Informations complémentaires pour une installation à fleur de plan de travail :
L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes.
Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.
La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint.
Ne pas utiliser de joints de regarnissage par le dessous.
La largeur de la jonction dépend de la tolérance entre les appareils et la découpe du plan de travail.
Dans le cas d'installation de plusieurs Vario dans des découpes individuelles, laisser un espace minimum de 50 mm entre les découpes.
Le boîtier de commande s'encastre dans le meuble bas, à la hauteur du tiroir.
Epaisseur du bandeau de façade 16-26 mm.
Si épaisseur du panneau > 26 mm, se référer au schéma correspondant (il faut évider à l'arrière).
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 : envir. 26 kg.

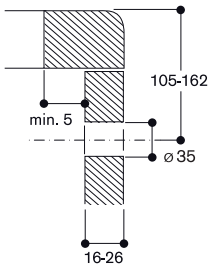
Conseils d'installation complémentaires en pages 116 - 121.

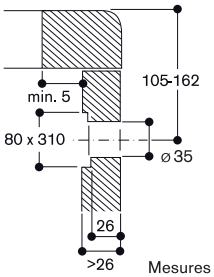
Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale 3 kW.
Prévoir un câble de raccordement.



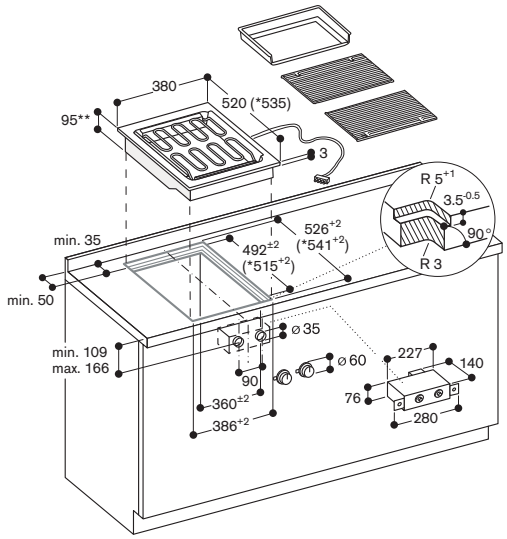

* Avec couvercle ou barrette d'ajustement.
Se référer aux schémas de montage.
**102 mm au niveau du serre-câble (à droitre, centré).

**Montage des boutons de commande, installation classique**



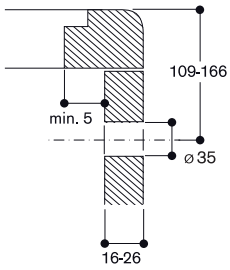



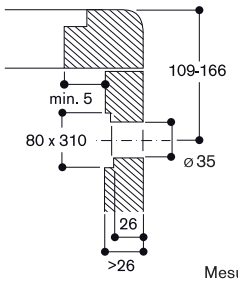

Mesures en mm




* Avec couvercle ou barrette d'ajustement.
Se référer aux schémas de montage.
**105 mm au niveau du serre-câble (à droitre, centré).

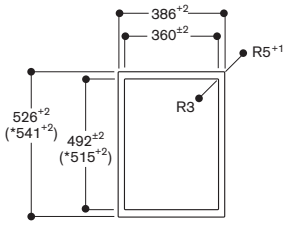
**Montage des boutons de commande, installation à fleur de plan**



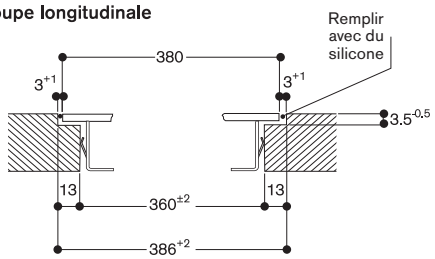

Mesures en mm

**Vue du dessus**

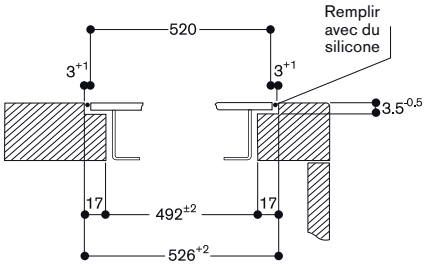



* Avec couvercle ou barrette d'ajustement.
(Faire attention à la rainure à l'avant et à l'arrière).

**Coupe longitudinale**




**Coupe transversale**




En cas d'installation d'un couvercle ou d'une barrette d'ajustement, faire attention à la découpe plus profonde et à la largeur de la rainure à l'avant et à l'arrière.

CX 492 110 5.590 €
Cadre inox (4.658,33 € HT)
Home Connect
Largeur 90 cm

Le prix comprend
1 sensor de cuisson

Accessoires d'installation

VA 420 000 132 €
Barrette de jonction (110,00 € HT)
pour installation à fleur de plan de plusieurs appareils Vario Série 400.

VA 420 001 132 €
Barrette de jonction (110,00 € HT)
pour installation à fleur de plan de plusieurs appareils Vario Série 400 avec couvercle inox ou barrette d'ajustement.

VA 420 010 132 €
Barrette de jonction (110,00 € HT)
pour installation classique sur le plan de travail de plusieurs appareils Vario Série 400.

VA 420 011 132 €
Barrette de jonction (110,00 € HT)
pour installation classique sur le plan de travail de plusieurs appareils Vario Série 400 avec couvercle inox ou barrette d'ajustement.

VA 450 900 144 €
Barrette d'ajustement (120,00 € HT)
en inox 90 cm.
Accessoire nécessaire lors de l'installation combinée de plusieurs appareils Vario Série 400 dont l'un au moins avec couvercle, pour compenser la différence de profondeur.

Accessoires en option

CA 060 300 155 €
Sensor de cuisson (129,17 € HT)
pour réglage de la température dans les casseroles.

GN 232 110 465 €
Teppan Yaki composé (387,50 € HT)
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.

GN 232 230 412 €
Teppan Yaki composé (343,33 € HT)
de plusieurs couches de métal
Gastro Norm 2/3
Pour table induction Full Zone
L x H x P : 353 x 325 x 20 mm.

## Table de cuisson induction Full Zone Série 400
CX 492

- 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.
Contrôle de la ventilation basée sur le réglage de la table de cuisson (avec la hotte compatible).

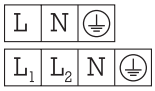
Module WIFI intégré pour les services mode Digital (Home Connect)
La disponibilité de la fonction Home Connect dépend de la fonctionnalité des services Home Connect dans le pays respectif. Les services Home Connect ne sont pas disponibles dans tous les pays. Plus d'informations sur: www.home-connect.com.

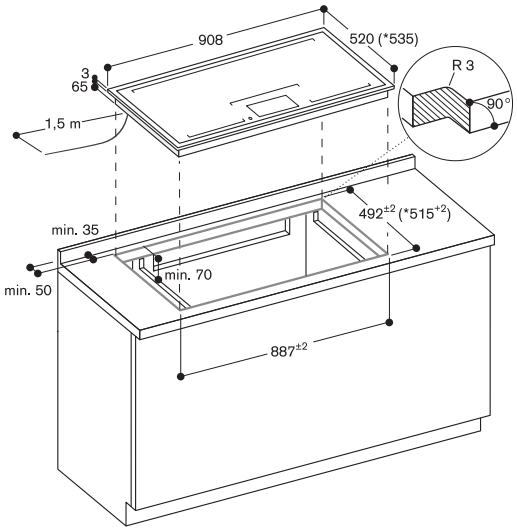
### Sécurité
Interrupteur principal.
Indicateur de chaleur résiduelle.
Sécurité enfants.
Coupure de sécurité.
Fonction Pause.

### Conseils d'installation
Selon le type d'installation (sur le plan de travail ou à fleur de plan), respecter les spécificités des découpes.
Pour une combinaison de plusieurs Vario Série 400, dont 1 au moins avec un couvercle, la barrette d'ajustement VA 450 est nécessaire pour compenser la profondeur des appareils sans couvercle.
Lors d'une combinaison de plusieurs Vario 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.
Le système de montage nécessite une découpe avec un rebord d'au moins 10 mm pour un montage sur le plan avec cadre apparent et d'au moins 13 mm lorsqu'il est affleurant.
S'assurer que la section de coupe est de 90° en continu.
La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces. Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.
Informations complémentaires pour une installation à fleur de plan de travail :
L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes.
Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.
La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint.
Ne pas utiliser de joints de regarnissage par le dessous.
La largeur de la jonction dépend de la tolérance entre les appareils et la découpe du plan de travail.
Dans le cas d'installation de plusieurs 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.
Prévoir un plancher intermédiaire.
L'appareil s'intègre dans le plan de travail par le dessus.
Poids de l'appareil : envir. 31 kg.

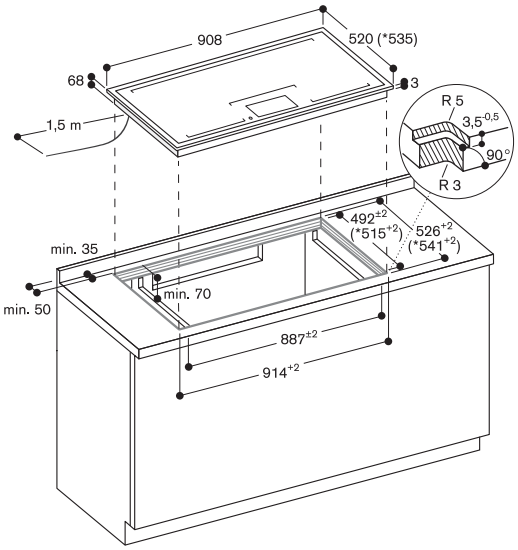
Conseils d'installation complémentaires en pages 116 - 121 et page 179.

### Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale 7,4 kW.
Câble de raccordement 1,5 m sans prise.
Pour désactiver la fonction WIFI, se référer à la notice d'utilisation.



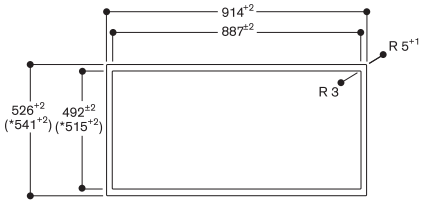



* avec barrette d'ajustement
Se référer aux schémas de la notice de montage



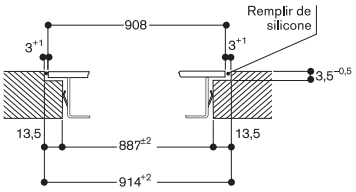

* avec barrette d'ajustement
Se référer aux schémas de la notice de montage

**Vue du dessus**

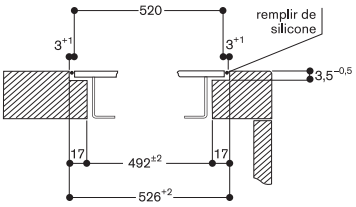



* avec barrette d'ajustement

**Coupe longitudinale**




**Coupe transversale**




En cas d'installation d'un couvercle ou d'une barrette d'ajustement, tenir compte de la découpe plus profonde et de la largeur de la rainure à l'avant et à l'arrière.

CX 482 110 5.140 €
Cadre inox (4.283,33 € HT)
Home Connect
Largeur 80 cm

Le prix comprend
1 sensor de cuisson

Accessoires d'installation

VA 420 000 132 €
Barrette de jonction (110,00 € HT)
pour installation à fleur de plan de plusieurs appareils Vario Série 400.

VA 420 001 132 €
Barrette de jonction (110,00 € HT)
pour installation à fleur de plan de plusieurs appareils Vario Série 400 avec couvercle inox ou barrette d'ajustement.

VA 420 010 132 €
Barrette de jonction (110,00 € HT)
pour installation classique sur le plan de travail de plusieurs appareils Vario Série 400.

VA 420 011 132 €
Barrette de jonction (110,00 € HT)
pour installation classique sur le plan de travail de plusieurs appareils Vario Série 400 avec couvercle inox ou barrette d'ajustement.

VA 450 800 124 €
Barrette d'ajustement (103,33 € HT)
en inox 80 cm.
Accessoire nécessaire lors de l'installation combinée de plusieurs appareils Vario Série 400 dont l'un au moins avec couvercle, pour compenser la différence de profondeur.

Accessoires en option

CA 060 300 155 €
Sensor de cuisson (129,17 € HT)
pour réglage de la température dans les casseroles.

GN 232 110 465 €
Teppan Yaki composé (387,50 € HT)
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.

GN 232 230 412 €
Teppan Yaki composé (343,33 € HT)
de plusieurs couches de métal
Gastro Norm 2/3
Pour table induction Full Zone
L x H x P : 353 x 325 x 20 mm.

Table de cuisson induction Full Zone
Série 400
CX 482

- 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.
Contrôle de la ventilation basée sur le réglage de la table de cuisson (avec la hotte compatible).

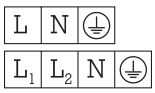
Module WIFI intégré pour les services mode Digital (Home Connect)
La disponibilité de la fonction Home Connect dépend de la fonctionnalité des services Home Connect dans le pays respectif. Les services Home Connect ne sont pas disponibles dans tous les pays. Plus d'informations sur: www.home-connect.com.

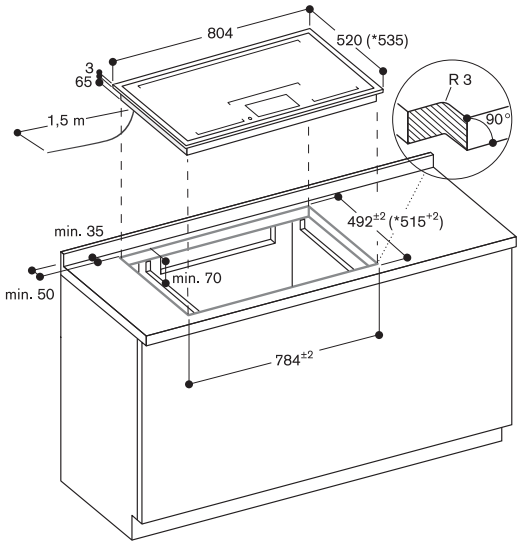
Sécurité
Interrupteur principal.
Indicateur de chaleur résiduelle.
Sécurité enfants.
Coupure de sécurité.
Fonction Pause.

Conseils d'installation
Selon le type d'installation (sur le plan de travail ou à fleur de plan), respecter les spécificités des découpes.
Pour une combinaison de plusieurs Vario Série 400, dont 1 au moins avec un couvercle, la barrette d'ajustement VA 450 est nécessaire pour compenser la profondeur des appareils sans couvercle.
Lors d'une combinaison de plusieurs Vario 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.
Le système de montage nécessite une découpe avec un rebord d'au moins 10 mm pour un montage sur le plan avec cadre apparent et d'au moins 13 mm lorsqu'il est affleurant. S'assurer que la section de coupe est de 90° en continu.
La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces. Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.
Informations complémentaires pour une installation à fleur de plan de travail :
L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes.
Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.
La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint.
Ne pas utiliser de joints de regarnissage par le dessous.
La largeur de la jonction dépend de la tolérance entre les appareils et la découpe du plan de travail.
Dans le cas d'installation de plusieurs 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.
Prévoir un plancher intermédiaire.
L'appareil s'intègre dans le plan de travail par le dessus.
Poids de l'appareil : envir. 27 kg.

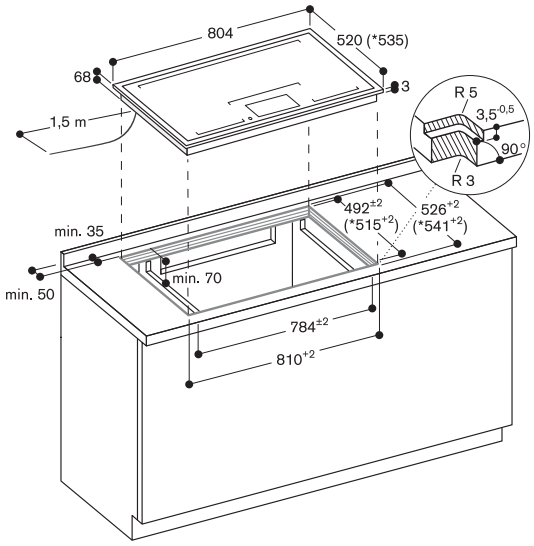
Conseils d'installation complémentaires en pages 116 - 121 et page 179.

Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale 7,4 kW.
Câble de raccordement 1,5 m sans prise.
Pour désactiver la fonction WIFI, se référer à la notice d'utilisation.



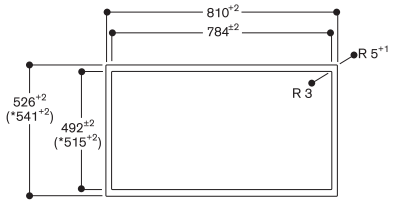



* avec barrette d'ajustement
Se référer aux schémas de la notice de montage



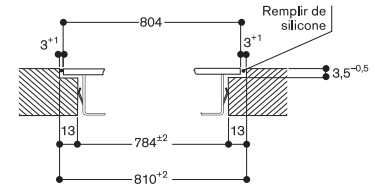

* avec barrette d'ajustement
Se référer aux schémas de la notice de montage

**Vue du dessus**

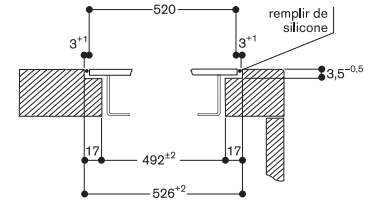



* avec barrette d'ajustement.

**Coupe longitudinale**




**Coupe transversale**




En cas d'installation d'un couvercle ou d'une barrette d'ajustement, tenir compte de la découpe plus profonde et de la largeur de la rainure à l'avant et à l'arrière.

VI 492 111 — 4.430 €
Cadre inox — (3.691,67 € HT)
Largeur 90 cm

Accessoires d'installation

VA 420 000 — 132 €
Barrette de jonction — (110,00 € HT)
pour installation à fleur de plan de plusieurs appareils Vario Série 400.

VA 420 001 — 132 €
Barrette de jonction — (110,00 € HT)
pour installation à fleur de plan de plusieurs appareils Vario Série 400 avec couvercle inox ou barrette d'ajustement.

VA 420 010 — 132 €
Barrette de jonction — (110,00 € HT)
pour installation classique sur le plan de travail de plusieurs appareils Vario Série 400.

VA 420 011 — 132 €
Barrette de jonction — (110,00 € HT)
pour installation classique sur le plan de travail de plusieurs appareils Vario Série 400 avec couvercle inox ou barrette d'ajustement.

VA 450 900 — 144 €
Barrette d'ajustement — (120,00 € HT)
en inox, 90 cm.
Accessoire nécessaire lors de l'installation combinée de plusieurs appareils Vario Série 400 dont l'un au moins avec couvercle, pour compenser la différence de profondeur.

Accessoires en option

GP 900 001 — 114 €
Poêle Frying-Sensor — (95,00 € HT)
en inox
Revêtement anti-adhérent, pour zone de cuisson Ø 15 cm.

GP 900 002 — 122 €
Poêle Frying-Sensor — (101,67 € HT)
en inox
Revêtement anti-adhérent, pour zone de cuisson Ø 19 cm.

GP 900 003 — 144 €
Poêle Frying-Sensor — (120,00 € HT)
en inox
Revêtement anti-adhérent, pour zone de cuisson Ø 21 cm.

GP 900 004 — 185 €
Poêle Frying-Sensor — (154,17 € HT)
en inox
Revêtement anti-adhérent, pour zone de cuisson Ø 28 cm.

WP 400 001 — 278 €
Poêle Wok en inox — (231,67 € HT)
multi-couches
Avec poignée et fond arrondi, Ø 36 cm, 6 litres, hauteur 10 cm.

WZ 400 001 — 196 €
Support adaptateur — (163,33 € HT)
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 cuissons rectangulaires
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées
- Fonction Frying-Sensor pour un contrôle de la température dans les poêles
- Grande zone de cuisson pour casseroles jusqu'à ø 32 cm
- Idéal pour la poêle Wok à fond arrondi, avec accessoire adaptateur
- Sélection et réglage faciles de toutes les fonctions grâce au display bicolore
- Bouton de commande en inox massif
- 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
2 zones de cuisson Flex Induction 19 x 23 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 38 x 23 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).
2 zones de cuisson Flex Induction 19 x 23 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 38 x 23 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).
1 zone de cuisson induction Ø 21 cm (2200 W, avec Booster 3700 W) extensible automatiquement en Ø 26 cm (2600 W, avec Booster 3700 W) et Ø 32 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

### 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).

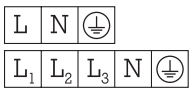
### Caractéristiques
Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.
Fonction Frying-Sensor.
Fonction Booster.
Chronomètre.
Minuterie indépendante.
Menu d'options personnalisées.

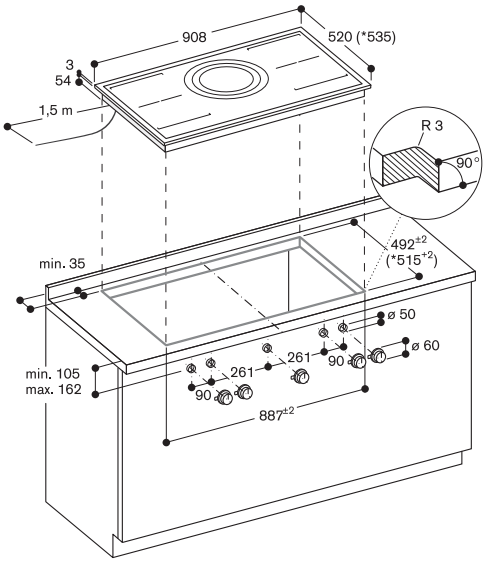
### Sécurité
Témoin individuel de chaleur résiduelle.
Coupure de sécurité.

### Conseils d'installation
Selon le type d'installation (sur le plan avec cadre apparent ou à fleur de plan, avec ou sans couvercle), l'emplacement de la découpe du plan de travail et le positionnement du bouton de commande peuvent varier.
Les boutons de commande peuvent être positionnés horizontalement par rapport aux zones de cuisson.
Si l'épaisseur 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 de l'installation avec le couvercle VA 440 ou la barrette d'ajustement VA 450, il faut prévoir l'espace supplémentaire dans la profondeur.
Pour une combinaison de plusieurs Vario Série 400, dont 1 au moins avec un couvercle, la barrette d'ajustement VA 450 est nécessaire pour compenser la profondeur des appareils sans couvercle.
Lors d'une combinaison de plusieurs Vario 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.
Le système de montage nécessite une découpe avec un rebord d'au moins 10 mm pour un montage sur le plan avec cadre apparent et d'au moins 13 mm lorsqu'il est affleurant.
S'assurer que la section de coupe est de 90° en continu.
La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces. Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.
Informations complémentaires pour une installation à fleur de plan de travail :
L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes.
Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.
La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint.
Ne pas utiliser de joints de regarnissage par le dessous.
La largeur de la jonction dépend de la tolérance entre les appareils et la découpe du plan de travail.
Dans le cas d'installation de plusieurs Vario dans des découpes individuelles, laisser un espace minimum de 50 mm entre les découpes.
Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.
L'appareil s'intègre dans le plan de travail par le dessus.
Poids de l'appareil : envir. 25 kg.

Conseils d'installation complémentaires en pages 116 - 121 et page 179.

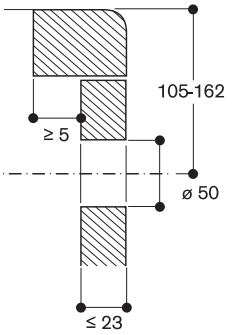
### Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale 11,1 kW.
Câble de raccordement 1,5 m sans prise.

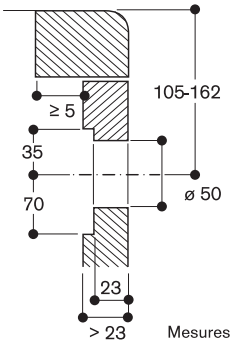




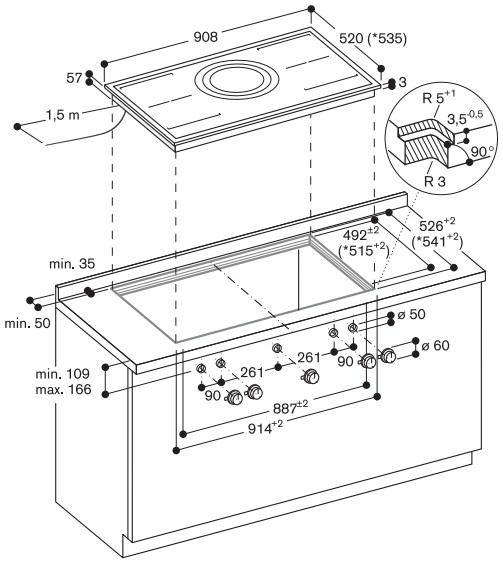

* Avec barrette d'ajustement
Se référer aux schémas de montage

### Montage des boutons de commande, installation classique



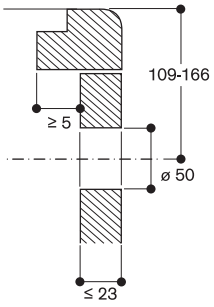



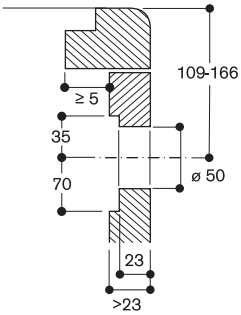

Mesures en mm




* Avec barrette d'ajustement
Se référer aux schémas de montage

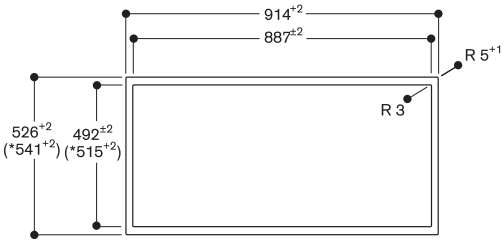
### Montage des boutons de commande, installation à fleur de plan



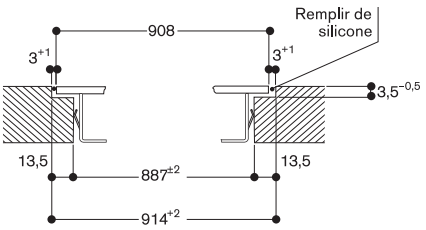

Mesures en mm

### Vue du dessus

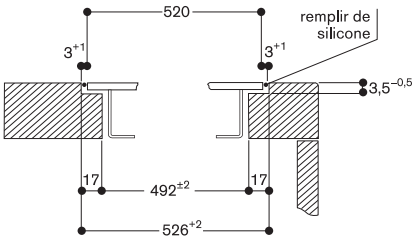



* Avec barrette d'ajustement

### Coupe longitudinale




### Coupe transversale




En cas d'installation d'un couvercle ou d'une barrette d'ajustement, faire attention à la découpe plus profonde et à la largeur de la rainure à l'avant et à l'arrière

VI 482 111 — 3.960 €
Cadre inox — (3.300,00 € HT)
Largeur 80 cm

Accessoires d'installation

VA 420 000 — 132 €
Barrette de jonction — (110,00 € HT)
pour installation à fleur de plan de plusieurs appareils Vario Série 400.

VA 420 001 — 132 €
Barrette de jonction — (110,00 € HT)
pour installation à fleur de plan de plusieurs appareils Vario Série 400 avec couvercle inox ou barrette d'ajustement.

VA 420 010 — 132 €
Barrette de jonction — (110,00 € HT)
pour installation classique sur le plan de travail de plusieurs appareils Vario Série 400.

VA 420 011 — 132 €
Barrette de jonction — (110,00 € HT)
pour installation classique sur le plan de travail de plusieurs appareils Vario Série 400 avec couvercle inox ou barrette d'ajustement.

VA 450 800 — 124 €
Barrette d'ajustement — (103,33 € HT)
en inox, 80 cm.
Accessoire nécessaire lors de l'installation combinée de plusieurs appareils Vario Série 400 dont l'un au moins avec couvercle, pour compenser la différence de profondeur.

Accessoires en option

GP 900 001 — 114 €
Poêle Frying-Sensor — (95,00 € HT)
en inox
Revêtement anti-adhérent, pour zone de cuisson Ø 15 cm.

GP 900 002 — 122 €
Poêle Frying-Sensor — (101,67 € HT)
en inox
Revêtement anti-adhérent, pour zone de cuisson Ø 19 cm.

GP 900 003 — 144 €
Poêle Frying-Sensor — (120,00 € HT)
en inox
Revêtement anti-adhérent, pour zone de cuisson Ø 21 cm.

GP 900 004 — 185 €
Poêle Frying-Sensor — (154,17 € HT)
en inox
Revêtement anti-adhérent, pour zone de cuisson Ø 28 cm.

## Vario de cuisson Flex Induction Série 400
VI 482

- 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 32 cm
- Fonction Frying-Sensor pour un contrôle de la température dans les poêles
- Sélection et réglage faciles de toutes les fonctions grâce au display bicolore
- Bouton de commande en inox massif
- Cadre 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
2 zones de cuisson Flex Induction 19 x 23 cm (2200 W), avec Booster 3700 W), combinables en zone 38 x 23 cm (3300 W, avec Booster 3700 W), avec extension automatique jusqu'à 30 x 32 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).
2 zones de cuisson Flex Induction 19 x 23 cm (2200 W), avec Booster 3700 W), combinables en zone 38 x 23 cm (3300 W, avec Booster 3700 W), avec extension automatique jusqu'à 30 x 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.
Contrôle électronique avec 12 positions de cuisson.
Utilisation confortable des commandes grâce au display bicolore (blanc/orange).

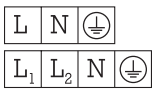
### Caractéristiques
Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.
Fonction Frying-Sensor.
Fonction Booster.
Chronomètre.
Minuterie indépendante.
Menu d'options personnalisées.

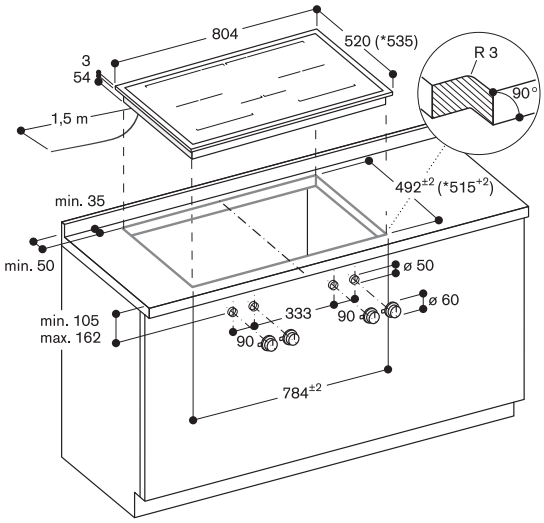
### Sécurité
Témoin individuel de chaleur résiduelle.
Coupure de sécurité.

### Conseils d'installation
Selon le type d'installation (sur le plan avec cadre apparent ou à fleur de plan, avec ou sans couvercle), l'emplacement de la découpe du plan de travail et le positionnement du bouton de commande peuvent varier.
Les boutons de commande peuvent être positionnés horizontalement par rapport aux zones de cuisson.
Si l'épaisseur 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 de l'installation avec le couvercle VA 440 ou la barrette d'ajustement VA 450, il faut prévoir l'espace supplémentaire dans la profondeur.
Pour une combinaison de plusieurs Vario Série 400, dont 1 au moins avec un couvercle, la barrette d'ajustement VA 450 est nécessaire pour compenser la profondeur des appareils sans couvercle.
Lors d'une combinaison de plusieurs Vario 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.
Le système de montage nécessite une découpe avec un rebord d'au moins 10 mm pour un montage sur le plan avec cadre apparent et d'au moins 13 mm lorsqu'il est affleurant.
S'assurer que la section de coupe est de 90° en continu.
La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces. Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.
Informations complémentaires pour une installation à fleur de plan de travail :
L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes.
Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.
La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint.
Ne pas utiliser de joints de regarnissage par le dessous.
La largeur de la jonction dépend de la tolérance entre les appareils et la découpe du plan de travail.
Dans le cas d'installation de plusieurs 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 : envir. 20 kg.

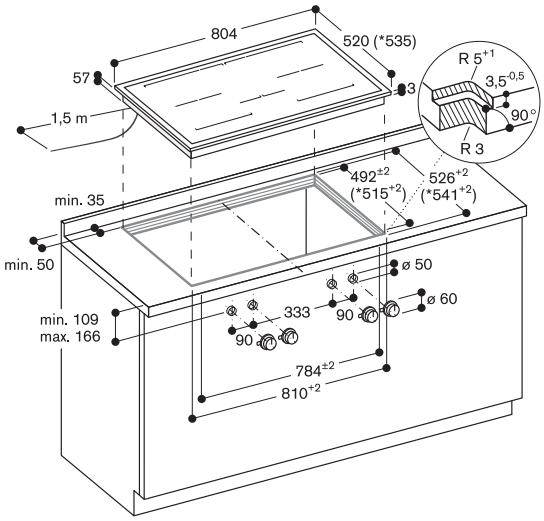
Conseils d'installation complémentaires en pages 116 - 121 et page 179.

### Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale 7,4 kW.
Câble de raccordement 1,5 m sans prise.



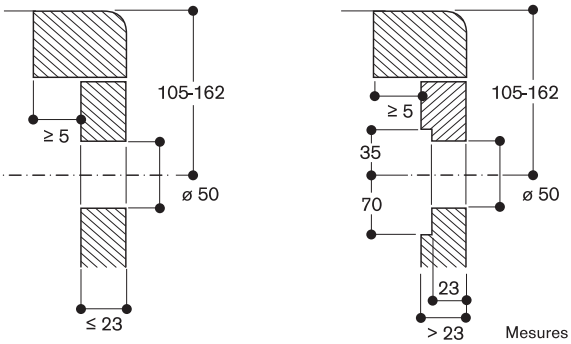



* Avec barrette d'ajustement
Se référer aux schémas de montage



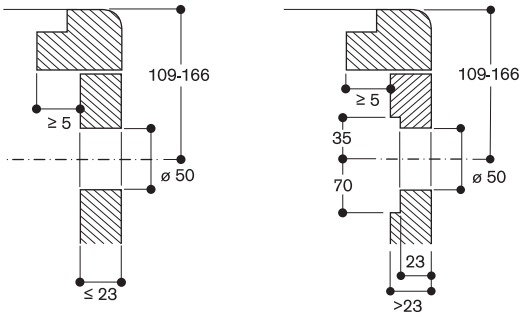

* Avec barrette d'ajustement
Se référer aux schémas de montage

### Montage des boutons de commande, installation classique



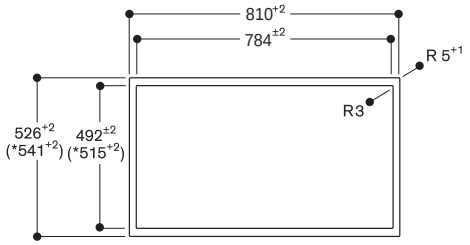

Mesures en mm

### Montage des boutons de commande, installation à fleur de plan



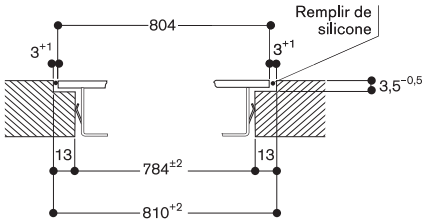

Mesures en mm

### Vue du dessus

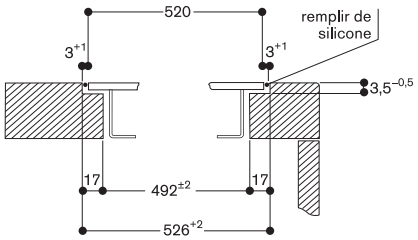



* Avec barrette d'ajustement

### Coupe longitudinale




### Coupe transversale




En cas d'installation d'un couvercle ou d'une barrette d'ajustement, faire attention à la découpe plus profonde et à la largeur de la rainure à l'avant et à l'arrière

VI 462 111 3.240 €
Cadre inox (2.700,00 € HT)
Largeur 60 cm

Accessoires d'installation

VA 420 000 132 €
Barrette de jonction (110,00 € HT)
pour installation à fleur de plan de plusieurs appareils Vario Série 400.

VA 420 001 132 €
Barrette de jonction (110,00 € HT)
pour installation à fleur de plan de plusieurs appareils Vario Série 400 avec couvercle inox ou barrette d'ajustement.

VA 420 010 132 €
Barrette de jonction (110,00 € HT)
pour installation classique sur le plan de travail de plusieurs appareils Vario Série 400.

VA 420 011 132 €
Barrette de jonction (110,00 € HT)
pour installation classique sur le plan de travail de plusieurs appareils Vario Série 400 avec couvercle inox ou barrette d'ajustement.

VA 450 600 114 €
Barrette d'ajustement (95,00 € HT)
en inox, 60 cm.
Accessoire nécessaire lors de l'installation combinée de plusieurs appareils Vario Série 400 dont l'un au moins avec couvercle, pour compenser la différence de profondeur.

Accessoires en option

GP 900 001 114 €
Poêle Frying-Sensor (95,00 € HT)
en inox
Revêtement anti-adhérent, pour zone de cuisson Ø 15 cm.

GP 900 002 122 €
Poêle Frying-Sensor (101,67 € HT)
en inox
Revêtement anti-adhérent, pour zone de cuisson Ø 19 cm.

GP 900 003 144 €
Poêle Frying-Sensor (120,00 € HT)
en inox
Revêtement anti-adhérent, pour zone de cuisson Ø 21 cm.

GP 900 004 185 €
Poêle Frying-Sensor (154,17 € HT)
en inox
Revêtement anti-adhérent, pour zone de cuisson Ø 28 cm.

Vario de cuisson Flex Induction
Série 400
VI 462

- 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 Frying-Sensor pour un contrôle de la température dans les poêles
- Sélection et réglage faciles de toutes les fonctions grâce au display bicolore
- Bouton de commande en inox massif
- Cadre 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
2 zones de cuisson Flex Induction 19 x 23 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 38 x 23 cm (3300 W, avec Booster 3700 W), avec extension automatique jusqu'à 30 x 30 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).
2 zones de cuisson Flex Induction 19 x 23 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 38 x 23 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.
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.

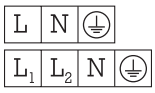
Sécurité
Témoin individuel de chaleur résiduelle.
Coupure de sécurité.

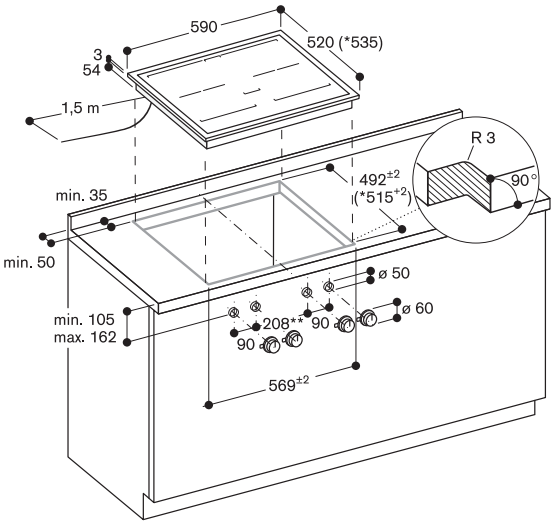
Conseils d'installation
Selon le type d'installation (sur le plan avec cadre apparent ou à fleur de plan, avec ou sans couvercle), l'emplacement de la découpe du plan de travail et le positionnement du bouton de commande peuvent varier.
Les boutons de commande peuvent être positionnés horizontalement par rapport aux zones de cuisson.
Si l'épaisseur 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 de l'installation avec le couvercle VA 440 ou la barrette d'ajustement VA 450, il faut prévoir l'espace supplémentaire dans la profondeur.
Pour une combinaison de plusieurs Vario Série 400, dont 1 au moins avec un couvercle, la barrette d'ajustement VA 450 est nécessaire pour compenser la profondeur des appareils sans couvercle.
Lors d'une combinaison de plusieurs Vario 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.
Le système de montage nécessite une découpe avec un rebord d'au moins 10 mm pour un montage sur le plan avec cadre apparent et d'au moins 13 mm lorsqu'il est affleurant.
S'assurer que la section de coupe est de 90° en continu.
La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces. Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.
Informations complémentaires pour une installation à fleur de plan de travail :
L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes.
Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.
La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint.
Ne pas utiliser de joints de regarnissage par le dessous.
La largeur de la jonction dépend de la tolérance entre les appareils et la découpe du plan de travail.
Dans le cas d'installation de plusieurs 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 : envir. 18 kg.

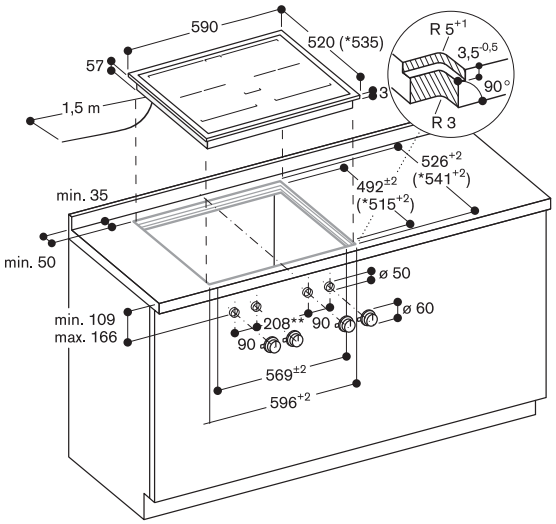
Conseils d'installation complémentaires en pages 116 - 121 et page 179.

Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale 7,4 kW.
Câble de raccordement 1,5 m sans prise.



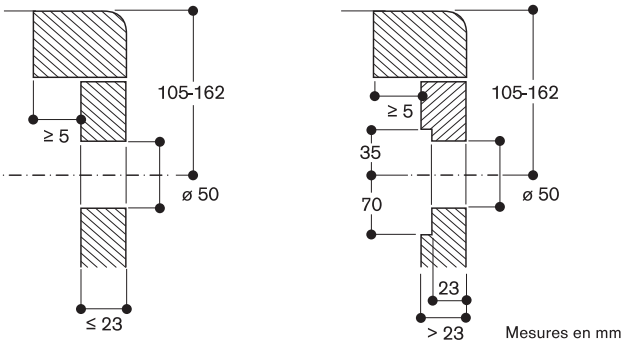



* Avec barrette d'ajustement
Se référer aux schémas de montage
** Max. 300



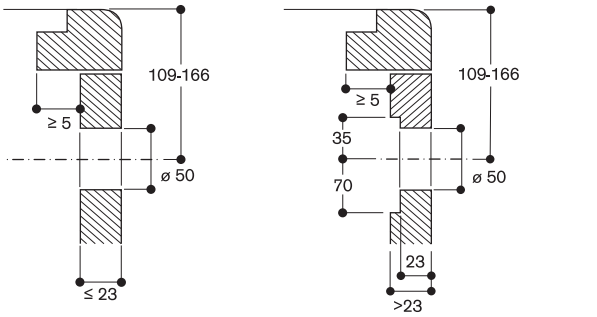

* Avec barrette d'ajustement
Se référer aux schémas de montage
** Max. 300

## Montage des boutons de commande, installation classique



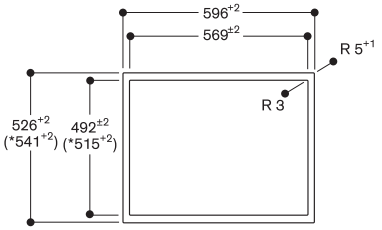

Mesures en mm

## Montage des boutons de commande, installation à fleur de plan



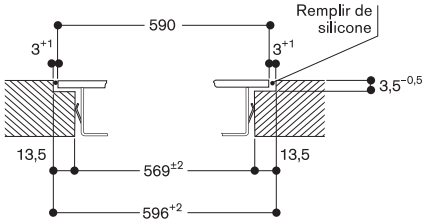

Mesures en mm

### Vue du dessus

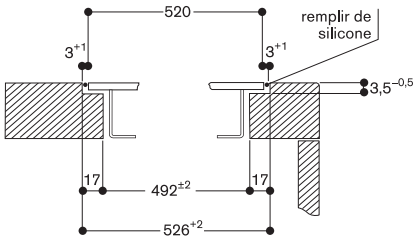



* Avec barrette d'ajustement

### Coupe longitudinale




### Coupe transversale




En cas d'installation d'un couvercle ou d'une barrette d'ajustement, faire attention à la découpe plus profonde et à la largeur de la rainure à l'avant et à l'arrière

VG 491 111F 4.920 €
Inox (4.100,00 € HT)
Largeur 90 cm
Gaz butane / propane 28-37 mbar

VG 491 211 4.920 €
Inox (4.100,00 € HT)
Largeur 90 cm
Gaz naturel 20 mbar

Le prix comprend
1 anneau pour WOK

Accessoires d'installation

VA 420 000 132 €
Barrette de jonction (110,00 € HT)
pour installation à fleur de plan de plusieurs appareils Vario Série 400.

VA 420 001 132 €
Barrette de jonction (110,00 € HT)
pour installation à fleur de plan de plusieurs appareils Vario Série 400 avec couvercle inox ou barrette d'ajustement.

VA 420 010 132 €
Barrette de jonction (110,00 € HT)
pour installation classique sur le plan de travail de plusieurs appareils Vario Série 400.

VA 420 011 132 €
Barrette de jonction (110,00 € HT)
pour installation classique sur le plan de travail de plusieurs appareils Vario Série 400 avec couvercle inox ou barrette d'ajustement.

VA 450 900 144 €
Barrette d'ajustement (120,00 € HT)
en inox, 90 cm.
Accessoire nécessaire lors de l'installation combinée de plusieurs appareils Vario Série 400 dont l'un au moins avec couvercle, pour compenser la différence de profondeur.

Accessoires en option

WP 400 001 278 €
Poêle Wok en inox (231,67 € HT)
multi-couches
Avec poignée et fond arrondi, diamètre 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
- 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
- Bouton de commande en inox massif
- 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 491 111 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.

VG 491 211
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.

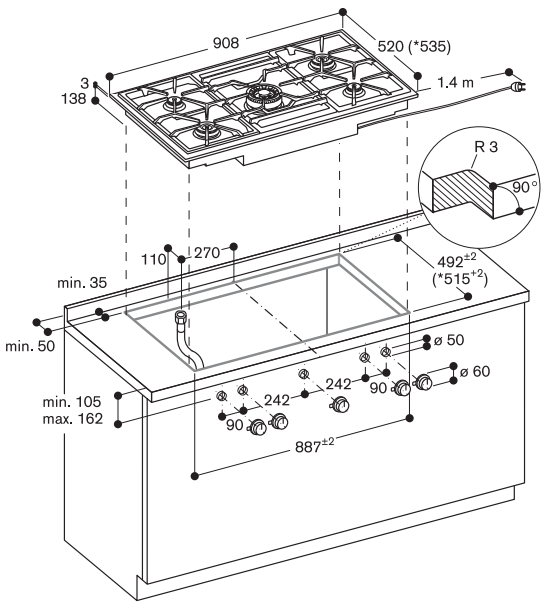
Caractéristiques
Fonction mijotage.
3 grilles en fonte haute stabilité.
Brûleurs en laiton.

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), l'emplacement de la découpe du plan de travail et le positionnement du bouton de commande peuvent varier.
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 évider à l'arrière du panneau).
Lors de l'installation avec le couvercle VA 440 ou la barrette d'ajustement VA 450, il faut prévoir l'espace supplémentaire dans la profondeur.
Pour une combinaison de plusieurs Vario Série 400, dont 1 au moins avec un couvercle, la barrette d'ajustement VA 450 est nécessaire pour compenser la profondeur des appareils sans couvercle.
Lors d'une combinaison de plusieurs Vario 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.
Le système de montage nécessite une découpe avec un rebord d'au moins 10 mm pour un montage sur le plan avec cadre apparent et d'au moins 13 mm lorsqu'il est affleurant. S'assurer que la section de coupe est de 90° en continu.
La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces. Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.
Informations complémentaires pour une installation à fleur de plan de travail :
L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes.
Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.
La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint.
Ne pas utiliser de joints de regarnissage par le dessous.
La largeur de la jonction dépend de la tolérance entre les appareils et la découpe du plan de travail.
Dans le cas d'installation de plusieurs 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.
Pas d'installation avec VL 414, l'efficacité d'aspiration n'étant pas garantie au niveau du brûleur central du fait de l'éloignement.
Lors de l'installation d'appareils de cuisson gaz dont la puissance totale est supérieure à 11 kW, il faut respecter la règlementation 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 gaz de plus de 11 kW et la hotte doit être de 70 cm.
L'appareil s'intègre dans le plan de travail par le dessus.
Poids de l'appareil : envir. 32 kg.

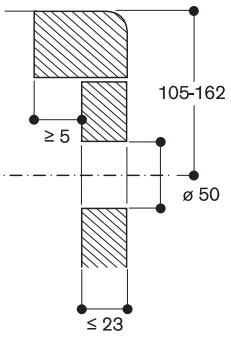
Conseils d'installation complémentaires en pages 116 - 121.

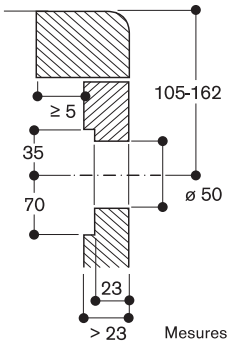
Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale gaz 17,8/18 kW.
Puissance de raccordement électrique totale 15/15 W.
Câble 1,4 m avec prise.



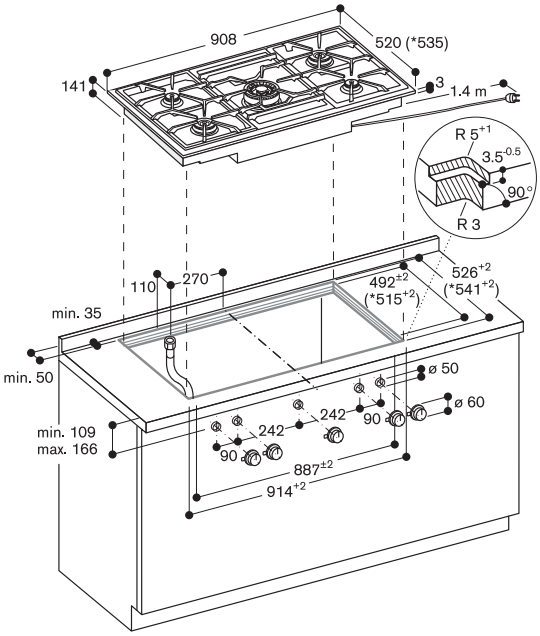

* avec barrette d'ajustement
Se référer aux schémas de montage.

### Montage des boutons de commande, installation classique



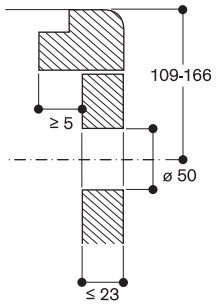



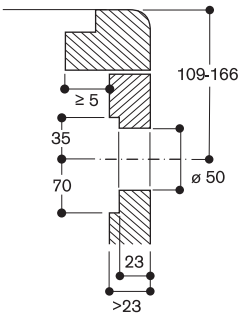

Mesures en mm




* avec barrette d'ajustement
Se référer aux schémas de montage.

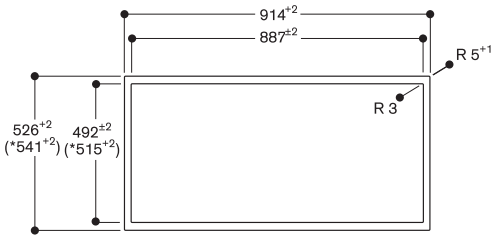
### Montage des boutons de commande, installation à fleur de plan



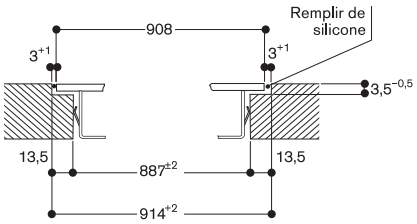

Mesures en mm

### Vue du dessus

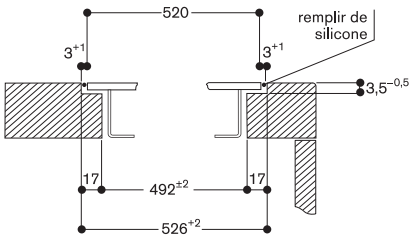



* avec barette d'ajustement.

### Coupe longitudinale




### Coupe transversale




En cas d'installation d'un couvercle ou d'une barrette d'ajustement, faire attention à la découpe plus profonde et à la largeur de la rainure à l'avant et à l'arrière.

VL 414 111 1.280 €
Inox (1.066,67 € HT)
Largeur 11 cm
Evacuation extérieure ou mode recyclage
Sans moteur ni bouton de commande

Accessoires d'installation obligatoires

AA 490 111 960 €
Bouton de commande (800,00 € HT)
Vario pour Vario aérateur Série 400 Inox.

AD 724 041 31 €
Adaptateur (25,83 € HT)
complémentaire pour un raccordement tuyau cylindrique latéral Ø 150 mm.
Nécessaire pour un raccordement latéral au VL 414.

AD 724 042 72 €
Pièce de connexion (60,00 € HT)
pour un raccordement tuyau cylindrique Ø 150 mm.
Pour VL 414.
Pour un raccordement latéral au VL 414, adaptateur AD 724 041 obligatoire

AD 854 046 72 €
Raccord gaine plate (60,00 € HT)
Pièce de connexion pour VL 414, pour gaine plate Ø 150 mm
Pour de longues distances avec une haute efficacité grâce aux profilés arrondis des angles et aux lamelles de guidage de l'air situées dans les gaines plates coudes
Hauteur d'installation compacte, même si Ø 150 mm, permettant une installation au sol pour ilôt.

Accessoires d'installation

VA 420 000 132 €
Barrette de jonction (110,00 € HT)
pour installation à fleur de plan de plusieurs appareils Vario Série 400.

VA 420 001 132 €
Barrette de jonction (110,00 € HT)
pour installation à fleur de plan de plusieurs appareils Vario Série 400 avec couvercle inox ou barrette d'ajustement.

VA 420 010 132 €
Barrette de jonction (110,00 € HT)
pour installation classique sur le plan de travail de plusieurs appareils Vario Série 400.

VA 420 011 132 €
Barrette de jonction (110,00 € HT)
pour installation classique sur le plan de travail de plusieurs appareils Vario Série 400 avec couvercle inox ou barrette d'ajustement.

Vario Aérateur Série 400
VL 414

- Aspiration optimale directement sur le plan de travail
- Flexibilité de la distribution de la puissance, aspiration ciblée des vapeurs au niveau des aérateurs ouverts
- 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
- Sans moteur, combinable avec les caissons moteur BLDC Gaggenau

Caractéristiques
Aérateur à ouverture manuelle.
Le volet de fermeture est en inox massif, lavable au lave-vaisselle.
Filtres à graisses métallique avec récupérateur de graisses, lavables au lave-vaisselle.
Eléments de raccordement en option.

Consommations
Les valeurs de consommation correspondent à la configuration avec le moteur AR 403 122 avec le bouton de commande AA 490 111.
Classe d'efficacité énergétique A+ pour une classifcation de A++ à E.
Consommation énergétique 42,7 kWh/an.
Classe d'efficacité du moteur A.
Classe d'efficacité du filtre anti-graisse C.
Niveau sonore min. 56 dB /max. 68 dB position normale.

Conseils d'installation
Il est recommandé d'installer 1 moteur par VL.
Fixer le boîtier électronique de contrôle sur la paroi latérale du meuble bas, et non sur le plancher bas du meuble ou directement sur le sol.
Largeur maximale de la table de cuisson entre 2 VL : 60 cm.
L'appareil s'intègre dans le plan de travail par le dessus. Les fixations complémentaires de serrage sont accessibles par le haut, plage de serrage 30-50 mm.
Lors de l'installation avec le couvercle VA 440 ou la barrette d'ajustement VA 450, il faut prévoir l'espace supplémentaire dans la profondeur.
Pour une combinaison de plusieurs Vario Série 400, dont 1 au moins avec un couvercle, la barrette d'ajustement VA 450 est nécessaire pour compenser la profondeur des appareils sans couvercle.
Lors d'une combinaison de plusieurs Vario 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.
Le système de montage nécessite une découpe avec un rebord d'au moins 10 mm pour un montage sur le plan avec cadre apparent et d'au moins 13 mm lorsqu'il est affleurant. S'assurer que la section de coupe est de 90° en continu.
La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces.
Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.
Informations complémentaires pour une installation à fleur de plan de travail :
L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes.
Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.
La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint.
Ne pas utiliser de joints de regarnissage par le dessous.
La largeur de la jonction dépend de la tolérance entre les appareils et la découpe du plan de travail.
Dans le cas d'installation de plusieurs Vario dans des découpes individuelles, laisser un espace minimum de 50 mm entre les découpes.
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.
En cas d'installation à côté d'appareils gaz, les gaines plates ne doivent pas être utilisées.
En cas d'installation à côté du VP 414, les gaines plates ne doivent pas être positionnées sous le VP 414.

Conseils d'installation complémentaires en pages 116 - 121 et pages 220 - 223.

Valeurs de raccordement
Câble de raccordement 2,0 m entre l'élément de ventilation VL 414 et le bouton de commande AA 490.

VA 450 110 52 €
Barrette d'ajustement (43,33 € HT)
pour couvercle, en inox largeur 11 cm
Accessoire nécessaire lors de l'installation combinée de plusieurs appareils Vario Série 400 dont l'un au moins avec couvercle, pour compenser la différence de profondeur.

Accessoires en option

AA 414 010 62 €
Déflecteur d'air pour (51,67 € HT)
installation VL 414 à côté d'appareils de cuisson gaz.

Caissons moteurs correspondants
voir pages 264 - 266 - 267 - 268 - 269

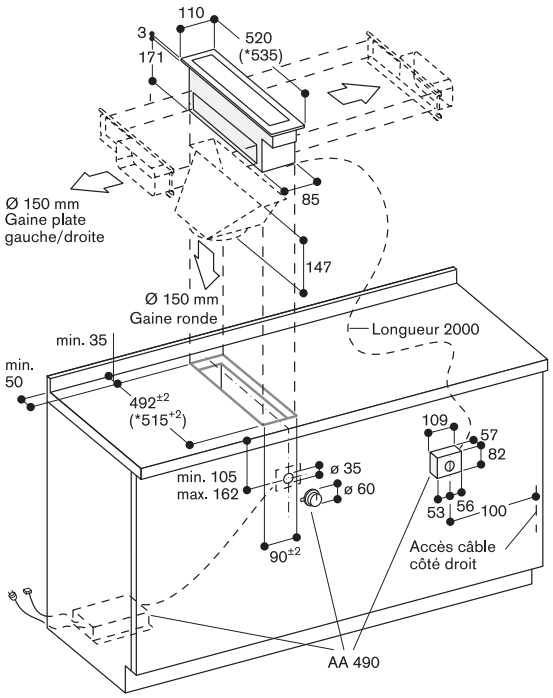
• AR 400 142

• AR 401 142

• AR 403 122

• AR 413 122

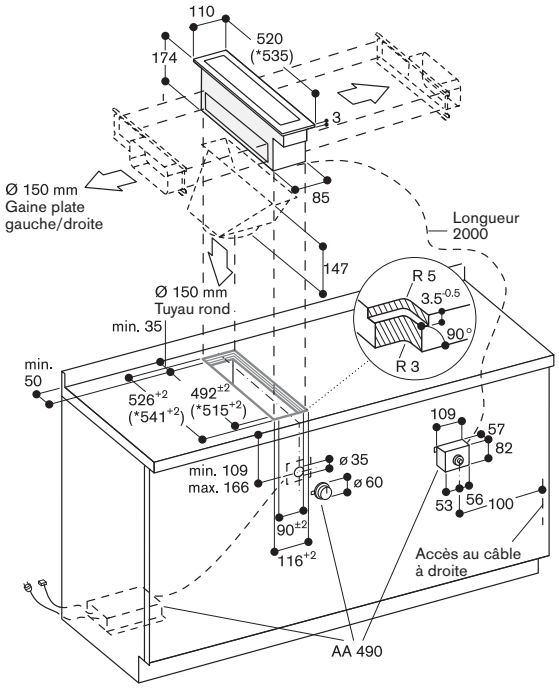
• AR 410 110




* Avec barrette d'ajustement.

Raccordement gaine plate gauche/droite
ø 150 avec AD 854 046
Raccordement tuyau rond en dessous
ø 150 avec AD 724 042
Raccordement tuyau rond gauche/droite
ø 150 avec AD 724 042 + AD 724 041

Se référer aux schémas de montage pour :
- positionnement des boutons de commande
- configuration pour une répartition flexible de la puissance

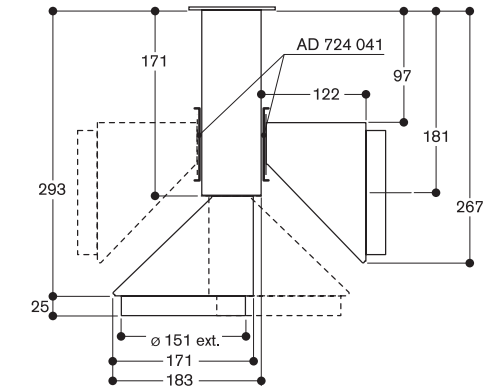



*avec barrette d'ajustement

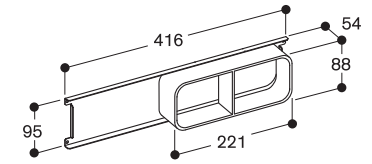
Raccordement gaine plate gauche/droite
ø 150 avec AD 854 046
Raccordement tuyau rond en dessous
ø 150 avec AD 724 042
Raccordement tuyau rond gauche/droite
ø 150 avec AD 724 042 + AD 724 041

Se référer aux schémas de montage pour :
- positionnement des boutons de commande
- configuration pour une répartition flexible de la puissance

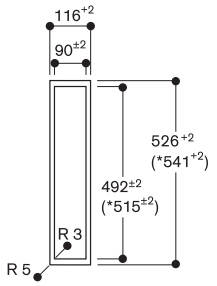
## VL 414 avec AD 724 042/041




## AD 854 046

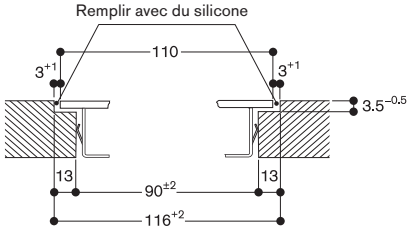



### Vue du dessus

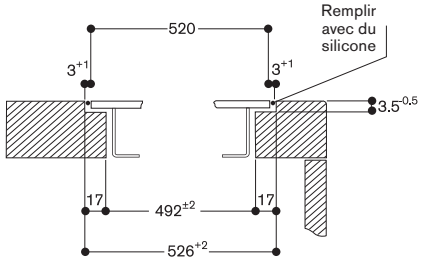



* Avec barrette d'ajustement.

### Coupe longitudinale




### Coupe transversale




En cas d'installation d'un couvercle ou d'une barrette d'ajustement, faire attention à la découpe plus profonde et à la largeur de la rainure à l'avant et à l'arrière.

AA 490 111 960 €
Bouton de commande (800,00 € HT)
Inox

Accessoire en option
AA 400 510 227 €
Module adaptateur (189,17 € HT)
pour contacteur de fenêtre.
Combinable avec moteurs série 400

Caissons moteurs correspondants
voir pages 264 - 266 - 267 - 268 - 269

• AR 400 142

• AR 401 142

• AR 403 122

• AR 413 122

• AR 410 110

Bouton de commande Vario
pour Vario aérateur Série 400
AA 490

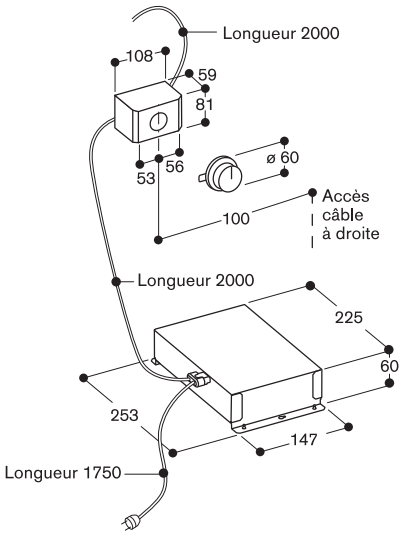
- Bouton de commande en inox massif
- Se combine parfaitement avec les Vario de la Série 400
- Sans moteur, combinable avec les caissons moteur BLDC Gaggenau

Bandeau de commande
Bouton de commande en façade avec anneau lumineux et marquage des puissances.

Caractéristiques
3 vitesses électroniques.
Position temporisation, 6 min.

Conseils d'installation
Positionnement du bouton de commande entre les appareils de cuisson Vario 400.
Le boîtier électronique installé séparément doit être accessible.
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: 10 W.
Câble de raccordement 1,8 m, avec prise.



AL 400 121 5.740 €
Inox (4.783,33 € HT)
Largeur 120 cm
Evacuation et recyclage
Sans moteur

AL 400 191 4.740 €
Inox (3.950,00 € HT)
Largeur 90 cm
Evacuation et recyclage
Sans moteur

Accessoires d'installation obligatoires

AD 754 045 112 €
Pièce de connexion (93,33 € HT)
pour 2 tuyaux Aluflex cylindriques de Ø 150 mm
Pour AL 400, à l'avant et à l'arrière.

AD 854 043 62 €
Pièce de connexion (51,67 € HT)
pour 2 gaines plates Ø 150 mm avec lamelles de guidage
Pour AL 400, en dessous.

AD 854 045 113 €
Pièce de connexion (94,17 € HT)
pour 2 gaines plates Ø 150 mm
Pour AL 400, à l'avant et à l'arrière.

Accessoires d'installation en option

AA 010 410 465 €
Grille de ventilation (387,50 € HT)
pour installation en recyclage
Inox, 90 cm, inclus les éléments de fixation, réglable en hauteur.

AA 409 401 122 €
Barre de renfort de (101,67 € HT)
meuble pour hotte de plan AL 90 cm.
Recommandée pour renforcer le plan de travail et en remplacement du châssis.

AA 409 431 165 €
Barre de renfort de (137,50 € HT)
meuble pour hotte de plan AL 120 cm.
Recommandée pour renforcer le plan de travail et en remplacement du châssis.

AD 704 048 93 €
Collecteur d'air (77,50 € HT)
Ø 150 mm cylindrique
2 x Ø 150 mm entrée d'air tuyau rond.
Pour raccordement de 1 x AL 400 aux moteurs AR 403 / AR 413.

AD 704 049 93 €
Collecteur d'air (77,50 € HT)
pour gaines plates Ø 150 mm.
2 x Ø 150 mm entrée d'air gaine plate.
Pour raccordement AL 400 vers le bas aux moteurs AR 403/AR 413.

AD 853 010 62 €
Tuyau flexible pour (51,67 € HT)
gaine plate PVC Ø 150 mm
Pour le raccordement par le bas de la AL 400 au collecteur d'air AD 704 049.

Accessoires d'installation en option

AA 400 510 227 €
Module adaptateur (189,17 € HT)
pour contacteur de fenêtre combinable avec moteur Série 400.

## Hotte de plan de travail Série 400
AL 400

- Hotte télescopique de plan de travail qui à l'arrêt se dissimule entièrement dans le plan de travail
- Se combine parfaitement avec les Vario de la Série 400
- Eclairage LED blanc chaud, 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 installée 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.

### Caractéristiques
3 vitesses électroniques et 1 position intensive.
Fonction d'aspiration intermittente, 6 min.
Fonction temporisation, 6 min.
Témoin de saturation du filtre à graisse.
Filtres à graisse métalliques, lavables au lave-vaisselle.
Eclairage LED blanc chaud (3600 K), avec variateur d'intensité en continu.
Puissance des ampoules 4 x 5 W.
Intensité lumineuse 191 lx.
Caches de sortie d'air échangeables.
Eléments de raccordement en option.

### Consommations
Les valeurs de consommation correspondent à la configuration avec le moteur AR 400 142.
Classe d'efficacité énergétique A+/A pour une classification de A++ à E.
Consommation énergétique 45,1/49 kWh/an.
Classe d'efficacité du moteur A/A.
Classe d'efficacité d'éclairage E/E
Classe d'efficacité du filtre anti-graisse C/C.
Niveau sonore min. 44/45 dB / max. 59/61 dB position normale.

### Conseils d'installation
Pour les caissons moteur séparés correspondants, en mode évacuation ou recyclage, se référer à la page 287.
Raccordement de l'appareil via un câble réseau.
Fixer le boîtier électronique de contrôle sur la paroi latérale du meuble bas, et non sur le plancher bas du meuble ou directement sur le sol.
AL 400 121 : installation avec 4 Vario Série 200, ou 3 Vario Série 400 ou plan de cuisson largeur max. 120 cm.
AL 400 191 : installation avec 3 Vario Série 200, ou 2 Vario Série 400 ou plan de cuisson largeur max. 92 cm.
Installation avec des appareils Vario uniquement possible sans couvercles.
Puissance maximale des tables de cuisson 18 kW.
Possibilité d'installation en combinaison avec une plaque à induction CI 290 dans un plan de travail profondeur 60 cm.

Caissons moteurs correspondants
voir pages 264 - 266 - 267 - 269

• AR 400 142

• AR 401 142

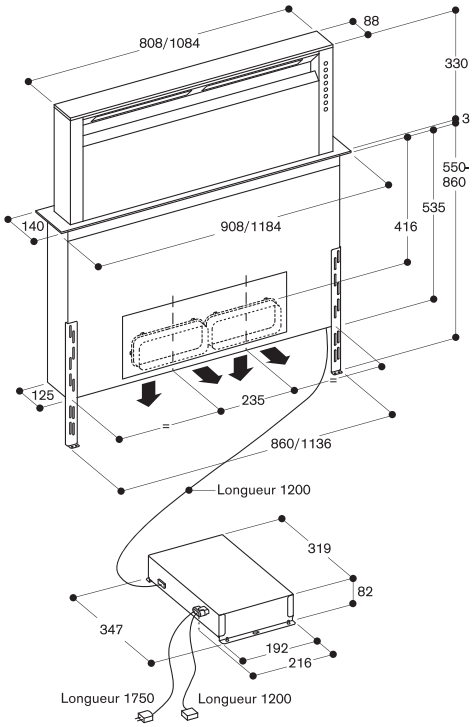
• AR 403 122

• AR 413 122

En cas d'installation du moteur dans le meuble bas avec combinaison VK ou VF, veiller à maintenir l'accessibilité aux robinets d'évacuation des Vario.
L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes.
Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.
L'intervalle de plan de travail restant (min. 50 mm) entre les découpes doit être renforcé. Il est conseillé d'utiliser la traverse AA 409 401/431.
Possibilité d'installer un four auto-ventilé sous-plan lorsque la configuration du meuble le permet.
Pour minimiser les fumées lors des cuissons grillées et des poêlées, se référer aux manuels d'utilisation des VR/VP.
En cas d'installation d'une hotte en mode évacuation extérieure reliée au conduit d'évacuation d'une cheminée ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée.

Conseils d'installation
complémentaires pages 212 à 214.

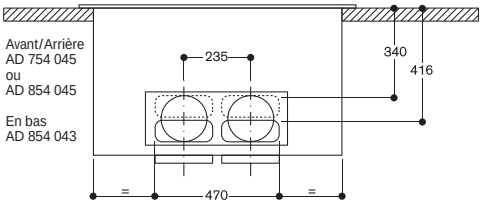
### Valeurs de raccordement
Puissance totale: 65/65 W.
Câble de raccordement 1,7 m, avec prise.
Câble réseau 1,2 m.



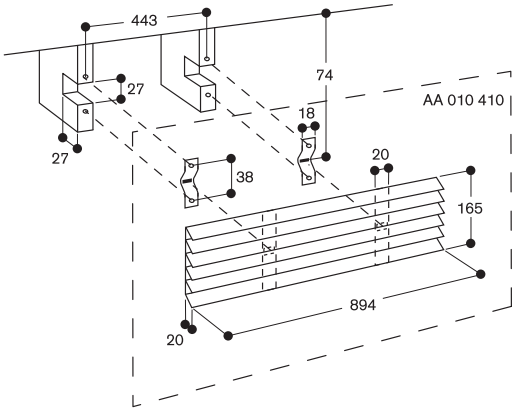

Raccord de tuyau 2 x ∅150 avant/arrière
Gaine plate avec AD 854 045
Tuyau rond avec AD 754 045

Raccord de tuyau 2 x ∅150 en bas
Gaine plate avec AD 854 043

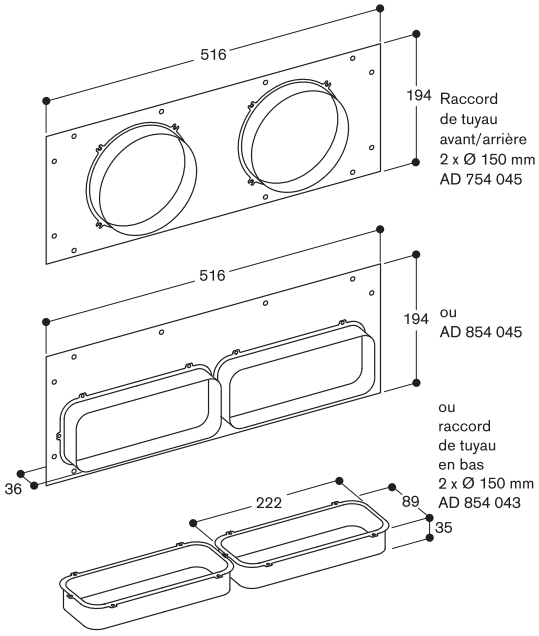
## Position des raccordements DN 150



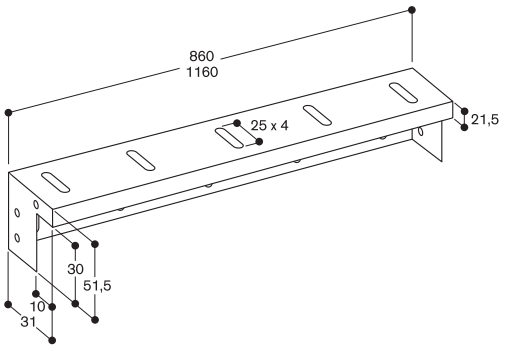

## AA 010 410 Grille d'évacuation



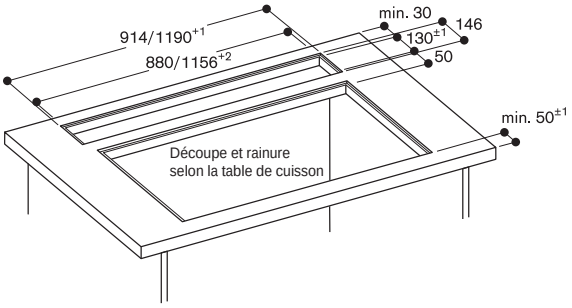

## AD 754/854 045 et AD 854 043



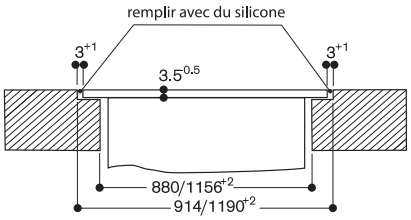

## AA 409 401/431 Barre de renfort de meuble



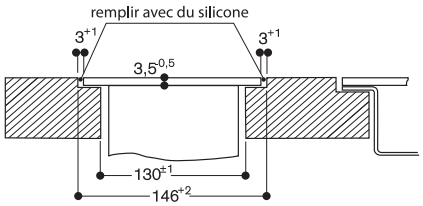

## AL 400 - Installation à fleur de plan



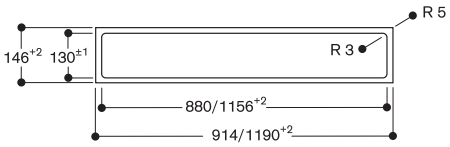

## Coupe longitudinale



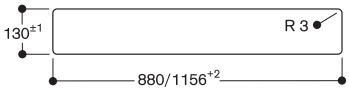

## Coupe transversale



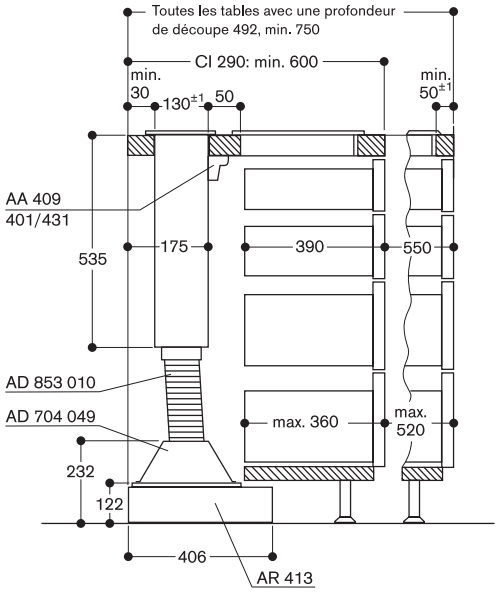

## AL 400 Découpe pour installation à fleur de plan




## AL 400 Découpe pour installation avec cadre apparent




## Coupe transversale du meuble pour AL 400 (sans paroi arrière) avec AR 413; raccordement par le bas.



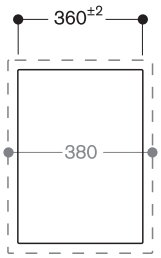
# Schémas d'encastrement pour combinaisons d'appareils Vario Série 400, intégration classique

Les schémas ci-dessous indiquent les mesures de découpes pour les combinaisons d'appareils Vario Série 400 en intégration classique.
En consultant les pages précédentes ainsi que les schémas ci-dessous, l'installateur peut calculer les mesures de découpe.
Seuls quelques exemples de combinaisons sont présentés.

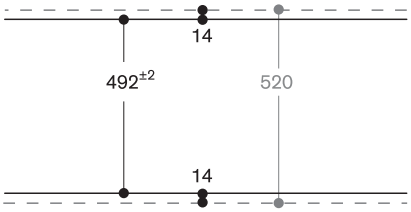
Selon la configuration d'installation (avec ou sans couvercle/avec ou sans barrette d'ajustement) il faudra prévoir les barrettes de jonction suivantes :
VA 420 010 pour une intégration classique sans couvercle/sans barrette d'ajustement.
VA 420 011 pour une intégration classique avec couvercle/avec barrette d'ajustement.

En cas d'installation avec un couvercle VA 440 ou une barrette d'ajustement VA 450 il faut prendre en compte la profondeur supplémentaire pour la découpe.

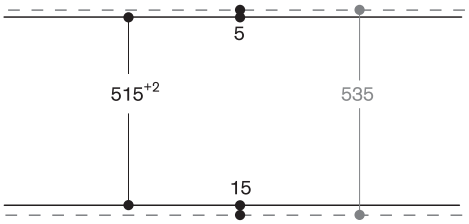
**Exemples de configurations sans le Vario aérateur VL 414 :**

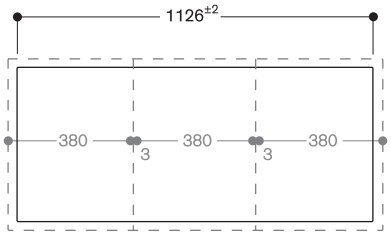



Sans couvercle

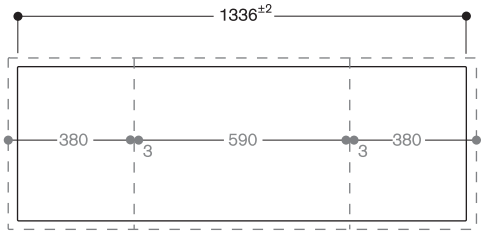



Avec couvercle/avec barrette d'ajustement

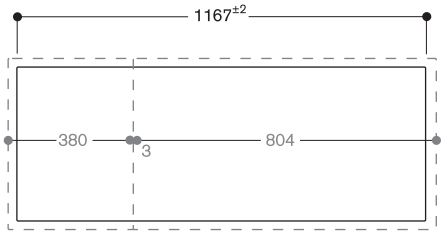



| | |
|---|---|
| 380 | Appareil |
| 3 | Barrette de jonction |
| 380 | Appareil |
| 3 | Barrette de jonction |
| 380 | Appareil |
| 1146 | |
| -20 | Débord |
| 1126±2 | Découpe |



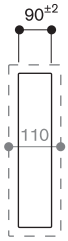

| | |
|---|---|
| 380 | Appareil |
| 3 | Barrette de jonction |
| 590 | Appareil |
| 3 | Barrette de jonction |
| 380 | Appareil |
| 1356 | |
| -20 | Débord |
| 1336±2 | Découpe |



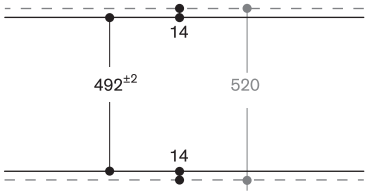

| | |
|---|---|
| 380 | Appareil |
| 3 | Barrette de jonction |
| 804 | Appareil |
| 1187 | |
| -20 | Débord |
| 1167±2 | Découpe |

Toutes les données sont en mm.

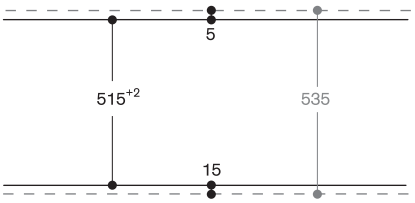
## Exemples de configurations avec le Vario aérateur VL 414 :

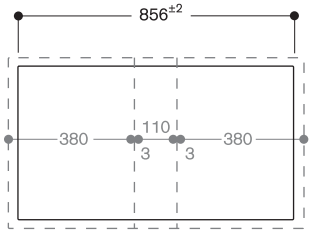



Sans couvercle

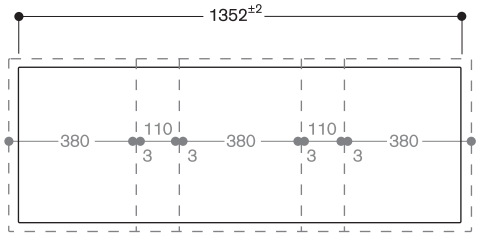



Avec couvercle / avec barrette d'ajustement.

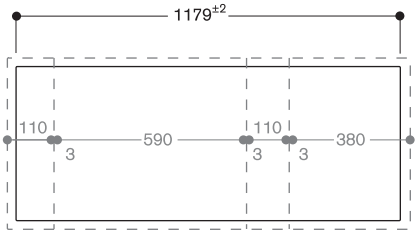



| | |
|---|---|
| 380 | Appareil |
| 3 | Appareil |
| 110 | VL |
| 3 | Barrette de jonction |
| 380 | Appareil |
| 876 | |
| -20 | Débord |
| 856±2 | Découpe |




| | |
|---|---|
| 380 | Appareil |
| 3 | Barrette de jonction |
| 110 | VL |
| 3 | Barrette de jonction |
| 380 | Appareil |
| 3 | Barrette de jonction |
| 110 | VL |
| 3 | Barrette de jonction |
| 380 | Appareil |
| 1372 | |
| -20 | Débord |
| 1352±2 | Découpe |




| | |
|---|---|
| 110 | VL |
| 3 | Barrette de jonction |
| 590 | Appareil |
| 3 | Barrette de jonction |
| 110 | VL |
| 3 | Barrette de jonction |
| 380 | Appareil |
| 1199 | |
| -20 | Débord |
| 1179±2 | Découpe |

Toutes les données sont en mm.

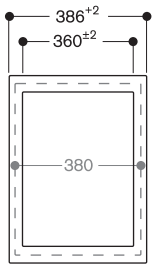
# Schémas d'encastrement pour combinaisons d'appareils Vario Série 400, intégration à fleur de plan

Les schémas ci-dessous indiquent les mesures de découpes pour les combinaisons d'appareils Vario Série 400 en intégration à fleur de plan.
En consultant les pages précédentes ainsi que les schémas ci-dessous, l'installateur peut calculer les mesures de découpe.
Seuls quelques exemples de combinaisons sont présentés.

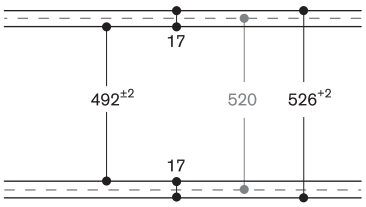
Selon la configuration d'installation (avec ou sans couvercle/avec ou sans barrette d'ajustement) il faudra prévoir les barrettes de jonction suivantes :
VA 420 000 pour une intégration à fleur de plan sans couvercle/sans barrette d'ajustement.
VA 420 001 pour une intégration à fleur de plan avec couvercle/avec barrette d'ajustement.

En cas d'installation avec un couvercle VA 440 ou une barrette d'ajustement VA 450 il faut prendre en compte la profondeur supplémentaire pour la découpe.
Il faut également veiller à une profondeur de découpe asymétrique.

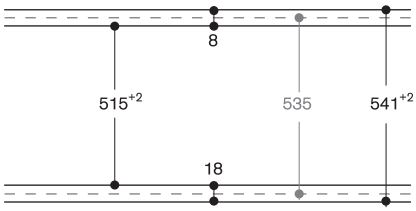
**Exemples de configurations sans le Vario aérateur VL 414 :**

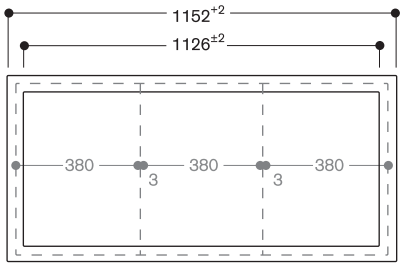



Sans couvercle

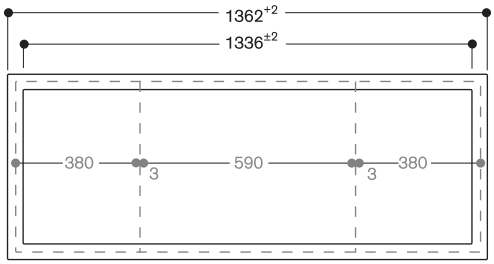



Avec couvercle/avec barrette d'ajustement

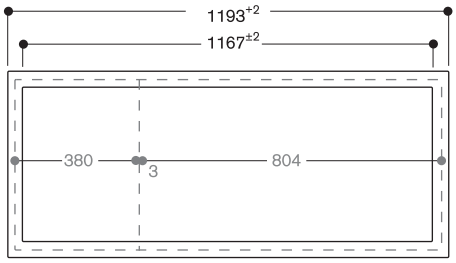



| | |
|---|---|
| 380 | Appareil |
| 3 | Barrette de jonction |
| 380 | Appareil |
| 3 | Barrette de jonction |
| 380 | Appareil |
| 1146 | |
| -20 | Débord |
| $1126^{\pm 2}$ | Découpe |
| +20 | Débord |
| +6 | Joint silicone |
| $1152^{+2}$ | Découpe avec rainure |



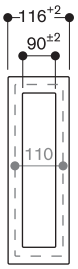

| | |
|---|---|
| 380 | Appareil |
| 3 | Barrette de jonction |
| 590 | Appareil |
| 3 | Barrette de jonction |
| 380 | Appareil |
| 1356 | |
| -20 | Débord |
| $1336^{\pm 2}$ | Découpe |
| +20 | Débord |
| +6 | Joint silicone |
| $1362^{+2}$ | Découpe avec rainure |



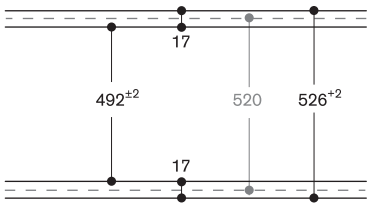

| | |
|---|---|
| 380 | Appareil |
| 3 | Barrette de jonction |
| 804 | Appareil |
| 1187 | |
| -20 | Débord |
| $1167^{\pm 2}$ | Découpe |
| +20 | Débord |
| +6 | Joint silicone |
| $1193^{+2}$ | Découpe avec rainure |

Toutes les données sont en mm.

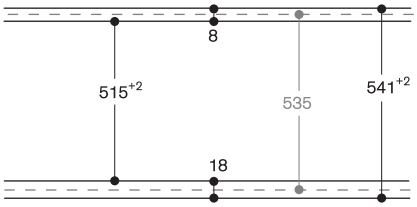
## Exemples de configurations avec le Vario aérateur VL 414 :

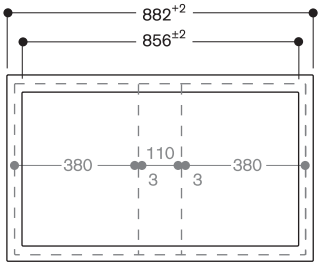



Sans couvercle

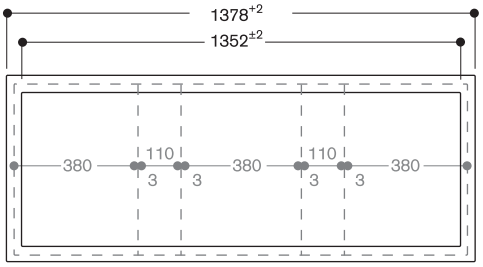



Avec couvercle/avec barrette d'ajustement

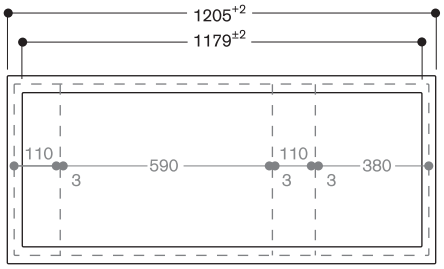



| | |
|---|---|
| 380 | Appareil |
| 3 | Barrette de jonction |
| 110 | VL |
| 3 | Barrette de jonction |
| 380 | Appareil |
| 876 | |
| -20 | Débord |
| 856±2 | Découpe |
| +20 | Débord |
| +6 | Joint silicone |
| 882+2 | Découpe avec rainure |



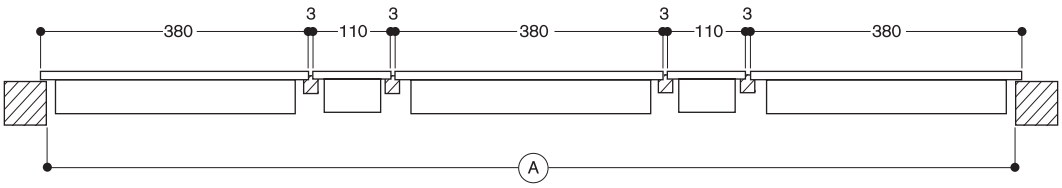

| | |
|---|---|
| 380 | Appareil |
| 3 | Barrette de jonction |
| 110 | VL |
| 3 | Barrette de jonction |
| 380 | Appareil |
| 3 | Barrette de jonction |
| 110 | VL |
| 3 | Barrette de jonction |
| 380 | Appareil |
| 1372 | |
| -20 | Débord |
| 1352±2 | Découpe |
| +20 | Débord |
| +6 | Joint silicone |
| 1378+2 | Découpe avec rainure |




| | |
|---|---|
| 110 | VL |
| 3 | Barrette de jonction |
| 590 | Appareil |
| 3 | Barrette de jonction |
| 110 | VL |
| 3 | Barrette de jonction |
| 380 | Appareil |
| 1199 | |
| -20 | Débord |
| 1179±2 | Découpe |
| +20 | Débord |
| +6 | Joint silicone |
| 1205+2 | Découpe avec rainure |

Toutes les données sont en mm.

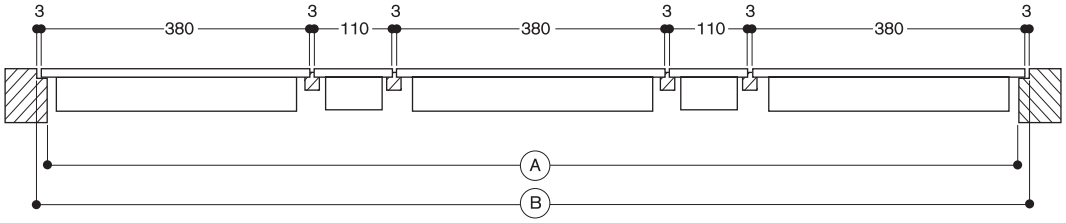
**Calcul de la largeur de la découpe en intégration classique.**
Exemple de combinaison avec VI 414, VI 422, VP 414 et 2 VL 414.




| | | Exemple | | Votre combinaison |
|---|---|---|---|---|
| Largeur totale de tous les appareils | en mm | (3x 380) + (2x 110) | 1360 | ..... |
| + 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) | | 1352 +/– 2 | ..... +/– 2 |

La profondeur de la découpe dépend de la configuration d‘installation, avec ou sans couverle/avec ou sans barrette d‘ajustement.

**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.

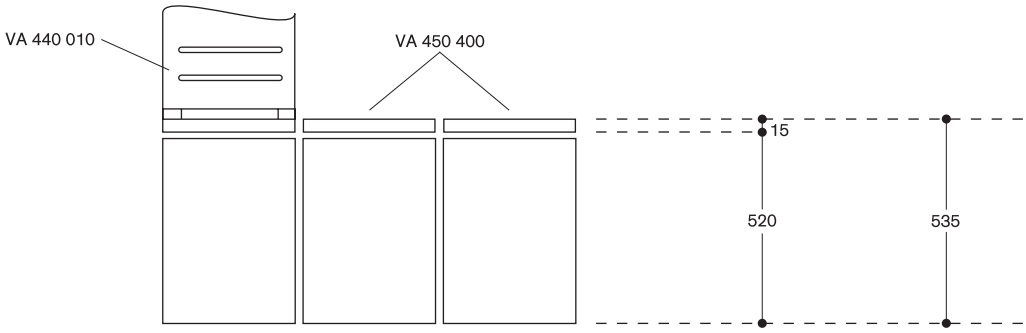



| | | Exemple | | Votre combinaison |
|---|---|---|---|---|
| Largeur totale de tous les appareils | en mm | (3x 380) + (2x 110) | 1360 | ..... |
| + Nombre de barrettes de jonction | x 3 mm | 4 x 3 | + 12 | ..... |
| – Débord latéral de l‘appareil | (10 mm / côté) | 20 | – 20 | – 20 |
| (A) Largeur totale de la découpe | (en mm) | | 1352 +/– 2 | ..... +/– 2 |
| + Débord latéral de l‘appareil | (10 mm / côté) | 20 | + 20 | + 20 |
| + Joint silicone (3 mm sur le pourtour) | | 2 x 3 | + 6 | + 6 |
| (B) Largeur totale avec la rainure | (en mm) | | 1378 + 2 | ..... 0/+ 2 |

La profondeur de la découpe dépend de la configuration d‘installation, avec ou sans couverle/avec ou sans barrette d‘ajustement.

# Montage avec couvercle et barrette d'ajustement

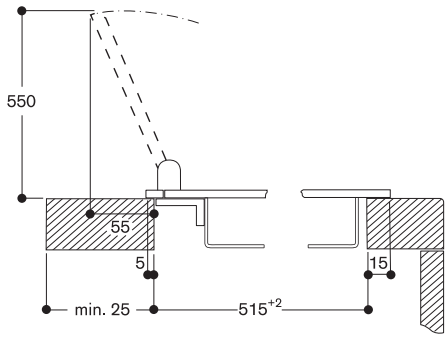
Tous les appareils largeur 38 cm peuvent être équipés d'un couvercle en inox.
En cas d'installation d'une combinaison de plusieurs appareils, dont l'un au moins équipé d'un couvercle, la barrette d'ajustement VA 450 est obligatoire pour compenser la différence de profondeur avec les appareils sans couvercle et pour permettre d'avoir une découpe uniforme.



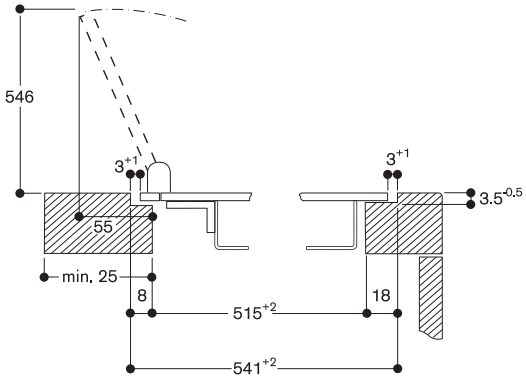

En cas d'installation avec couvercle ou barrette d'ajustement, les barrettes de jonction suivantes sont nécessaires selon le type d'installation (installation classique ou à fleur de plan) :
VA 420 011 pour une intégration classique avec couvercle/barrette d'ajustement.
VA 420 001 pour une intégration à fleur de plan avec couvercle/barrette d'ajustement.

En cas d'installation avec un couvercle VA 440 ou une barrette d'ajustement VA 450 il faut prendre en compte la profondeur supplémentaire pour la découpe.
Il faut également veiller à une profondeur de découpe asymétrique.

**Installation avec couvercle/barrette d'ajustement, installation classique**




**Installation avec couvercle/barrette d'ajustement, intégration à fleur de plan.**



▾Nouveau

VI 262 120▾ 1.890 €
Bandeau de commande noir (1.575,00 € HT)
Largeur 60 cm

Le prix comprend
1 racloir à verre

Accessoires d'installation

VV 200 010 175 €
Barrette de jonction en inox pour installation de plusieurs Vario de cuisson de la Série 200. (145,83 € HT)

VV 200 020 175 €
Barrette de jonction noire pour installation de plusieurs Vario de cuisson de la Série 200. (145,83 € HT)

Accessoires en option

GP 900 001 114 €
Poêle Frying-Sensor en inox (95,00 € HT)
Revêtement anti-adhérent, pour zone de cuisson Ø 15 cm.

GP 900 002 122 €
Poêle Frying-Sensor en inox (101,67 € HT)
Revêtement anti-adhérent, pour zone de cuisson Ø 19 cm.

GP 900 003 144 €
Poêle Frying-Sensor en inox (120,00 € HT)
Revêtement anti-adhérent, pour zone de cuisson Ø 21 cm.

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

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.

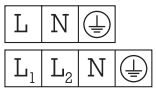
Sécurité
Indicateur de chaleur résiduelle.
Témoin lumineux de mise sous tension.
Coupure de sécurité.

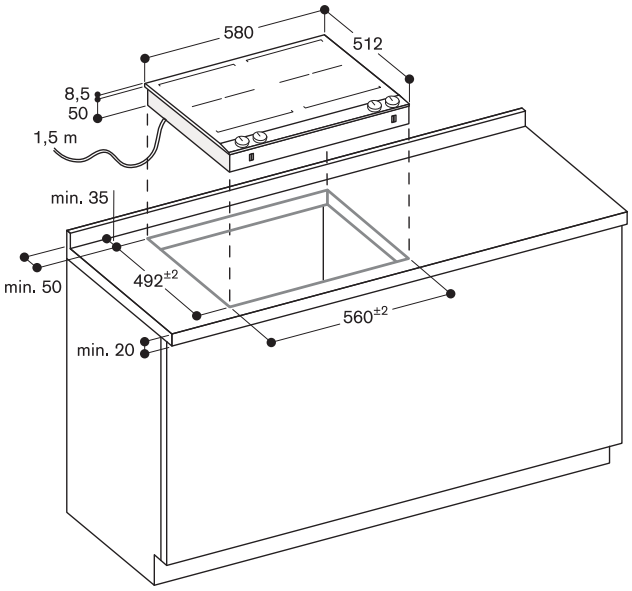
Conseils d'installation
Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.
L'appareil s'intègre dans le plan de travail par le dessus.
Poids de l'appareil : envir. 14 kg.

Conseils pour découpes du plan de travail en page 130.

Conseils d'installation complémentaires en page 179.

Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale 7,4 kW.
Câble de raccordement 1,5 m sans prise.



▾Nouveau

VI 242 120▾ 1.470 €
Bandeau de commande noir (1.225,00 € HT)
Largeur 38 cm

Le prix comprend
1 racloir à verre

Accessoires d'installation
VV 200 010 175 €
Barrette de jonction (145,83 € HT)
en inox pour installation de plusieurs Vario de cuisson de la Série 200.
VV 200 020 175 €
Barrette de jonction (145,83 € HT)
noire pour installation de plusieurs Vario de cuisson de la Série 200.

Accessoires en option
GP 900 001 114 €
Poêle Frying-Sensor (95,00 € HT)
en inox
Revêtement anti-adhérent, pour zone de cuisson Ø 15 cm.
GP 900 002 122 €
Poêle Frying-Sensor (101,67 € HT)
en inox
Revêtement anti-adhérent, pour zone de cuisson Ø 19 cm.
GP 900 003 144 €
Poêle Frying-Sensor (120,00 € HT)
en inox
Revêtement anti-adhérent, pour zone de cuisson Ø 21 cm.

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 19x24 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 38x24 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.

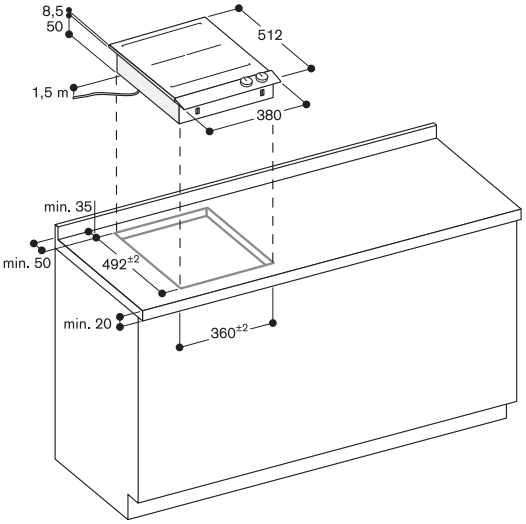
Conseils d'installation
Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.
L'appareil s'intègre dans le plan de travail par le dessus.
Poids de l'appareil : envir. 9 kg.

Conseils pour découpes du plan de travail en page 130.

Conseils d'installation complémentaires en page 179.

Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale 3,7 kW.
Câble de raccordement 1,5 m sans prise.

L N ⏚



▾Nouveau

VI 232 120▾ 1.430 €
Bandeau de commande noir (1.191,67 € HT)
Largeur 28 cm

Le prix comprend
1 racloir à verre

Accessoires d'installation
VV 200 010 175 €
Barrette de jonction (145,83 € HT)
en inox pour installation de plusieurs Vario de cuisson de la Série 200.
VV 200 020 175 €
Barrette de jonction (145,83 € HT)
noire pour installation de plusieurs Vario de cuisson de la Série 200.

Accessoires en option
GP 900 001 114 €
Poêle Frying-Sensor (95,00 € HT)
en inox
Revêtement anti-adhérent, pour zone de cuisson Ø 15 cm.
GP 900 002 122 €
Poêle Frying-Sensor (101,67 € HT)
en inox
Revêtement anti-adhérent, pour zone de cuisson Ø 19 cm.
GP 900 003 144 €
Poêle Frying-Sensor (120,00 € HT)
en inox
Revêtement anti-adhérent, pour zone de cuisson Ø 21 cm.
VD 200 020 390 €
Couvercle noir (325,00 € HT)
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 19x21 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 38x21 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.

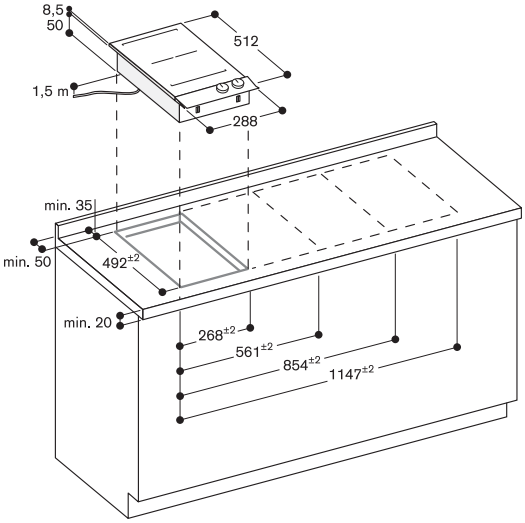
Conseils d'installation
Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.
L'appareil s'intègre dans le plan de travail par le dessus.
Poids de l'appareil : envir. 7 kg.

Conseils pour découpes du plan de travail en page 130.

Conseils d'installation complémentaires en page 179.

Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale 3,7 kW.
Câble de raccordement 1,5 m sans prise.

L N ⏚



▾Nouveau

| | |
|---|---|
| VG 264 120 F▾ | 1.860 € |
| Bandeau de commande noir | (1.550,00 € HT) |
| Largeur 60 cm | |
| Gaz butane / propane 28-37 mbar | |
| VG 264 220▾ | 1.860 € |
| Bandeau de commande noir | (1.550,00 € HT) |
| Largeur 60 cm | |
| Gaz naturel 20 mbar | |

Accessoires d'installation

| | |
|---|---|
| VV 200 010 | 175 € |
| Barrette de jonction | (145,83 € HT) |
| en inox pour installation de plusieurs Vario de cuisson de la Série 200. | |
| VV 200 020 | 175 € |
| Barrette de jonction | (145,83 € HT) |
| 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.

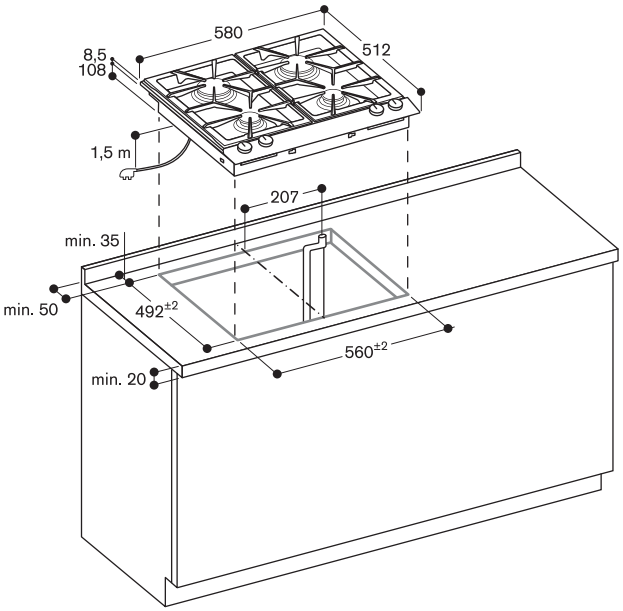
Conseils d'installation
VG 264 120 F
Injecteurs spéciaux pour gaz naturel 20 mbar peuvent être commandés au service des pièces détachées.

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 règlementation 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 gaz de plus de 11 kW et la hotte doit être de 70 cm.
Poids de l'appareil : envir. 16 kg.

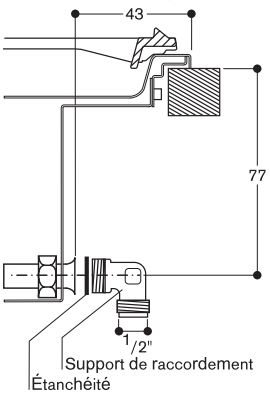
Conseils pour découpes du plan de travail en page 130.

Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale gaz 9,8 kW.
Puissance de raccordement électrique totale 4 W.
Câble de raccordement 1,5 m avec prise.




Distance minimale entre la découpe de l'appareil et la paroi latérale 150 mm.

Raccordement gaz



▾Nouveau

VG 231 120 F▾ 1.220 €
Bandeau de commande noir (1.016,67 € HT)
Largeur 28 cm
Gaz butane / propane 28-37 mbar
Wok 5,8 kW

VG 231 220▾ 1.220 €
Bandeau de commande noir (1.016,67 € HT)
Largeur 28 cm
Gaz naturel 20 mbar
Wok 6 kW

Le prix comprend
1 anneau pour WOK

Accessoires d'installation

VV 200 010 175 €
Barrette de jonction (145,83 € HT)
en inox pour installation de plusieurs Vario de cuisson de la Série 200.

VV 200 020 175 €
Barrette de jonction (145,83 € HT)
noire pour installation de plusieurs Vario de cuisson de la Série 200.

Accessoires en option

VD 200 020 390 €
Couvercle noir (325,00 € HT)
pour Vario de cuisson Série 200.

WP 400 001 278 €
Poêle Wok en inox (231,67 € HT)
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.

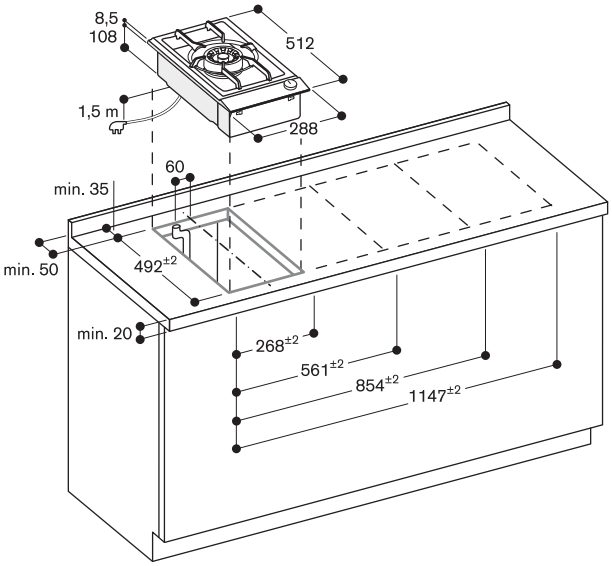
Conseils d'installation
VG 231 120 F
Injecteurs spéciaux pour gaz naturel 20 mbar peuvent être commandés au service des pièces détachées.

VG 231 220
Injecteurs spéciaux pour gaz butane/propane 28-30/37 mbar peuvent être commandés au service des pièces détachées.

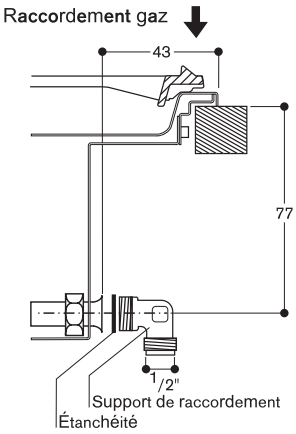
L'appareil s'intègre dans le plan de travail par le dessus.
Distance minimale de 150 mm avec le mur ou les meubles adjacents, ou prévoir une isolation thermique supplémentaire.
Lors de l'installation d'appareils de cuisson gaz dont la puissance totale est supérieure à 11 kW, il faut respecter la règlementation 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 gaz de plus de 11 kW et la hotte doit être de 70 cm.
Poids de l'appareil : envir. 11 kg.

Conseils pour découpes du plan de travail en page 130.

Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale gaz 5,8 / 6 kW.
Puissance de raccordement électrique totale 1 W.
Câble de raccordement 1,5 m avec prise.




Distance minimale entre la découpe de l'appareil et la paroi latérale 150 mm.



▾Nouveau

| | |
|---|---|
| VG 232 120 F▾ | 1.090 € |
| Bandeau de commande noir | (908,33 € HT) |
| Largeur 28 cm | |
| Gaz butane / propane 28-37 mbar | |
| VG 232 220▾ | 1.090 € |
| Bandeau de commande noir | (908,33 € HT) |
| Largeur 28 cm | |
| Gaz naturel 20 mbar | |

Accessoires d'installation

| | |
|---|---|
| VV 200 010 | 175 € |
| Barrette de jonction | (145,83 € HT) |
| en inox pour installation de plusieurs Vario de cuisson de la Série 200. | |
| VV 200 020 | 175 € |
| Barrette de jonction | (145,83 € HT) |
| noire pour installation de plusieurs Vario de cuisson de la Série 200. | |

Accessoires en option

| | |
|---|---|
| VD 200 020 | 390 € |
| Couvercle noir | (325,00 € HT) |
| pour Vario de cuisson Série 200. | |

Vario gaz Wok 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.

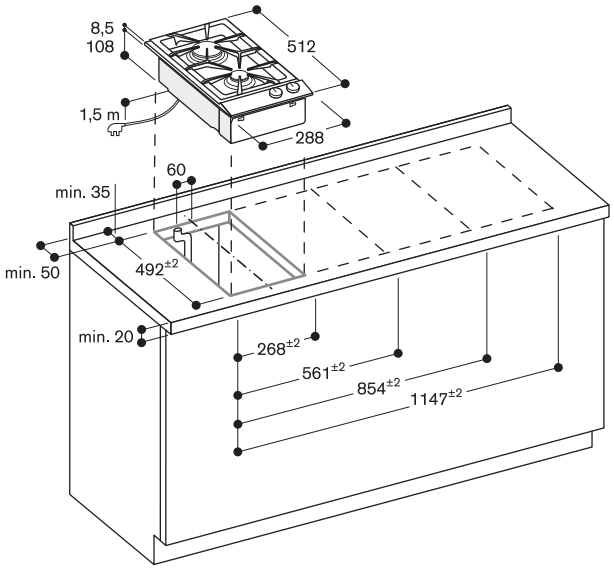
Conseils d'installation
VG 232 120 F
Injecteurs spéciaux pour gaz naturel 20 mbar peuvent être commandés au service des pièces détachées.

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 règlementation 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 gaz de plus de 11 kW et la hotte doit être de 70 cm.
Poids de l'appareil : envir. 9 kg.

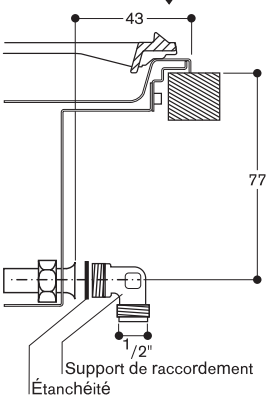
Conseils pour découpes du plan de travail en page 130.

Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale gaz 4,9 kW.
Puissance de raccordement électrique totale 2 W.
Câble de raccordement 1,5 m avec prise.




Distance minimale entre la découpe de l'appareil et la paroi latérale 150 mm.

Raccordement gaz



▾Nouveau

VP 230 120*▾ 2.180 €
Bandeau de commande noir (1.816,67 € HT)
Largeur 28 cm

* Livrable Juin 2019

Le prix comprend
1 spatule

Accessoires d'installation

VV 200 010 175 €
Barrette de jonction en inox pour installation de plusieurs Vario de cuisson de la Série 200. (145,83 € HT)

VV 200 020 175 €
Barrette de jonction noire pour installation de plusieurs Vario de cuisson de la Série 200. (145,83 € HT)

Accessoires en option

VD 200 020 390 €
Couvercle noir pour Vario de cuisson Série 200. (325,00 € HT)

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.

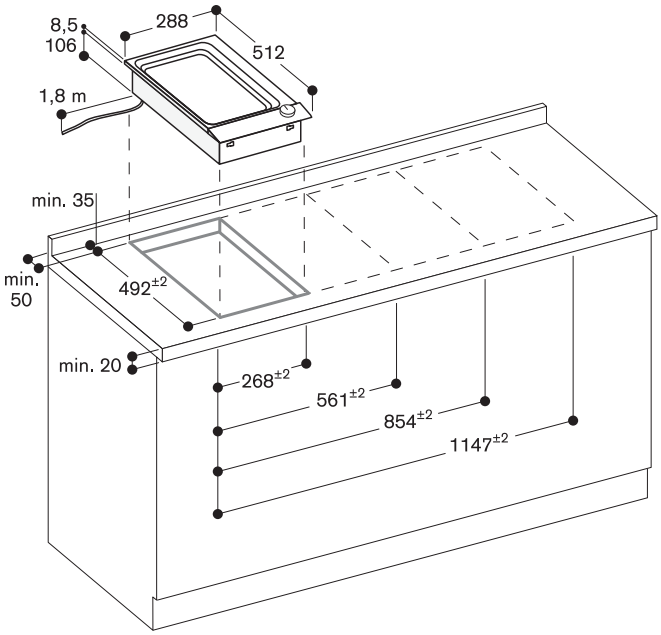
Caractéristiques
Résistance de 1800 W.
Position maintien au chaud.
Position nettoyage.
Cadre inox soudé sans joint apparent à la surface de cuisson en inox multi-couches.

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 : envir. 10 kg.

Conseils pour découpes du plan de travail en page 130.

Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale 1,8 kW.
Câble de raccordement 1,8 m sans prise.



▾Nouveau

| | |
|---|---|
| VR 230 120*▾ | 1.720 € |
| Bandeau de commande noir | (1.433,33 € HT) |
| Largeur 28 cm | |

* Livrable Mai 2019

Le prix comprend

1 bac récupérateur de graisse
1 grille en fonte
1 pierres de lave
1 brosse de nettoyage

Accessoires d'installation

| | |
|---|---|
| VV 200 010 | 175 € |
| Barrette de jonction en inox pour installation de plusieurs Vario de cuisson de la Série 200. | (145,83 € HT) |
| VV 200 020 | 175 € |
| Barrette de jonction noire pour installation de plusieurs Vario de cuisson de la Série 200. | (145,83 € HT) |

Accessoires en option

| | |
|---|---|
| LV 030 000 | 52 € |
| Pierres de lave de remplacement. | (43,33 € HT) |
| VD 200 020 | 390 € |
| Couvercle noir pour Vario de cuisson Série 200. | (325,00 € HT) |

Gril électrique Vario 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.

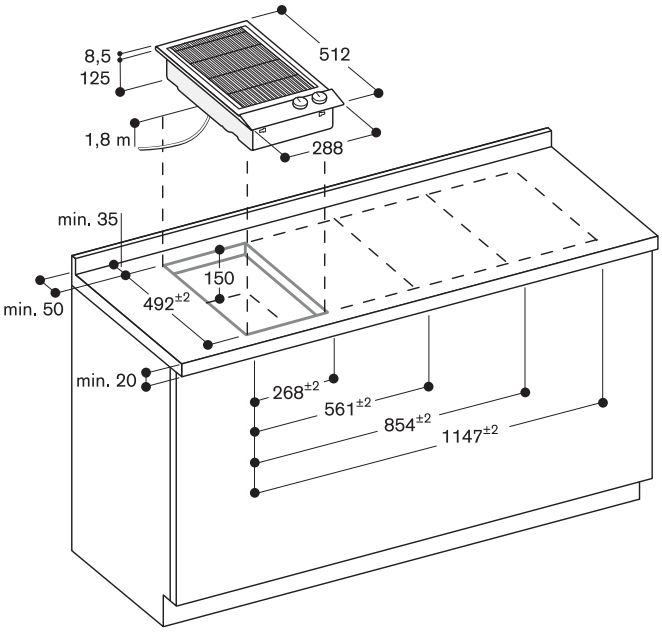
Caractéristiques
2 résistances relevables, réglables séparément (1500 W).
Fonction Jonction des deux zones de cuisson.
Grille en fonte.
Cuve en inox avec pierres de lave et recueille-graisse, lavable au lave-vaisselle.

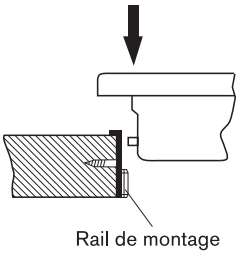
Sécurité
Témoin lumineux de préchauffage et de chaleur résiduelle.
Témoin lumineux de mise sous tension.
Coupure de sécurité.

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 : envir. 15 kg.

Conseils pour découpes du plan de travail en page 130.

Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale 3 kW.
Câble de raccordement 1,8 m sans prise.



Rail de montage
(arrière et avant)

▾Nouveau

VL 200 120▾ 1.190 €
Bandeau de commande noir (991,67 € HT)
Largeur 15 cm
Evacuation extérieure ou mode recyclage
Sans moteur

Accessoires d'installation

AD 410 040 70 €
Pièce de connexion flexible pour VL 200 Ø 150 mm plat. (58,33 € HT)

AD 851 041 60 €
Pièce de connexion VL 200 pour extension avec gaine plate Ø150 pour plan de travail très profond. (50,00 € HT)

VV 200 010 175 €
Barrette de jonction en inox pour installation de plusieurs Vario de cuisson de la Série 200. (145,83 € HT)

VV 200 020 175 €
Barrette de jonction noire pour installation de plusieurs Vario de cuisson de la Série 200. (145,83 € HT)

Accessoires en option

LS 041 001 52 €
Déflecteur d'air pour installation VL200 à côté d'appareils gaz. (43,33 € HT)
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 tabe 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 289.

Caractéristiques
Bouton de commande avec anneau lumineux.
3 vitesses électroniques et 1 position intensive.
Fonction Automatique avec temporisation contrôlée par Sensor.
Filtre anti-graisse métallique avec un fort taux d'absorption des graisses.
Filtre anti-graisse lavable au lave-vaisselle.
Témoin de saturation des filtres anti-graisse et charbon actif.
Flux d'air intérieur optimisé pour un guidage de la circulation de l'air efficace.
Fonction Aspiration intermittente, 6 min.
Grille de ventilation émaillée, lavable au lave-vaisselle.
Coude de raccordement pour évacuation de l'air, livré de série.
Zone en cas de débordement, capacité 250 ml.

Caissons moteurs correspondants
voir pages 264 - 266 - 267 - 268 - 269

• AR 403 122

• AR 410 110

• AR 413 122

• AR 400 142

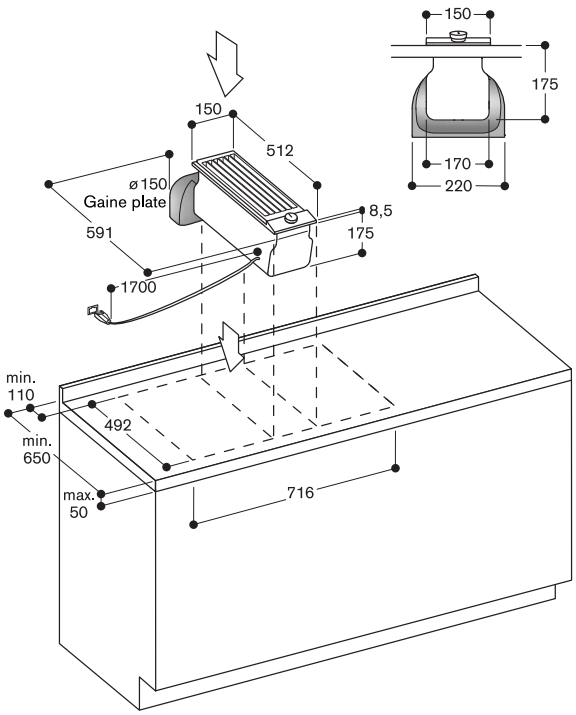
• AR 401 142

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 E.
Consommation énergétique 39.7 kWh/an.
Classe d'efficacité d'aspiration A.
Classe d'efficacité du filtre anti-graisse B.
Niveau sonore min. 58 dB / max. 73 dB position normale.

Conseils d'installation
Il est recommandé d'installer un moteur par VL.
Mode recyclage en combinaison avec caissons moteurs séparés AR 410 110 ou AR 413 122.
Mode évacuation extérieure en combinaison avec caisson moteur séparés 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 225 - 227.
Largeur maximale de la table de cuisson entre 2 VL : 60 cm.
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 page 130.

Valeurs de raccordement
Câble de raccordement 1,7 m entre VL et caisson moteur séparé.

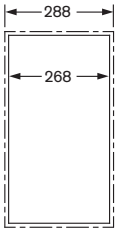


# Schémas d'encastrement pour combinaisons d'appareils Vario Série 200

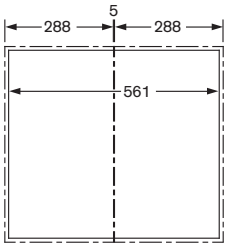
**Les schémas ci-dessous indiquent les mesures de découpe pour les combinaisons d'appareils Vario Série 200.**
**En consultant les pages précédentes ainsi que les schémas ci-dessous, l'installateur peut calculer les mesures de découpe.**

## Schémas d'encastrement pour appareils Vario Série 200

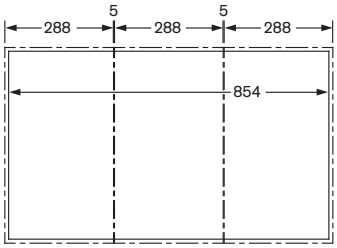
| | |
|---|---|
| 288 | Appareil |
| – 20 | Débord |
| 268 | Découpe |



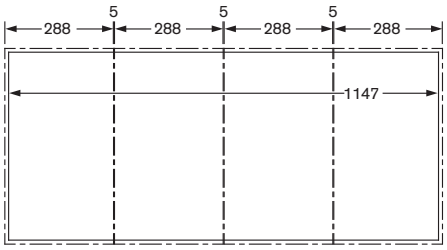

| | |
|---|---|
| 288 | Appareil |
| 5 | VV 200 |
| 288 | Appareil |
| 581 | |
| – 20 | Débord |
| 561 | Découpe |



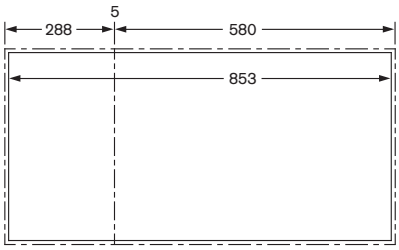

| | |
|---|---|
| 288 | Appareil |
| 5 | VV 200 |
| 288 | Appareil |
| 5 | VV 200 |
| 288 | Appareil |
| 874 | |
| – 20 | Débord |
| 854 | Découpe |




| | |
|---|---|
| 288 | Appareil |
| 5 | VV 200 |
| 288 | Appareil |
| 5 | VV 200 |
| 288 | Appareil |
| 5 | VV 200 |
| 288 | Appareil |
| 1.167 | |
| – 20 | Débord |
| 1.147 | Découpe |

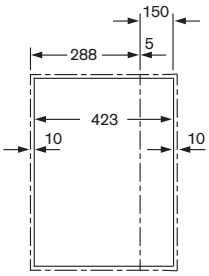



| | |
|---|---|
| 288 | Appareil |
| 5 | VV 200 |
| 580 | Appareil |
| 873 | |
| – 20 | Débord |
| 853 | Découpe |

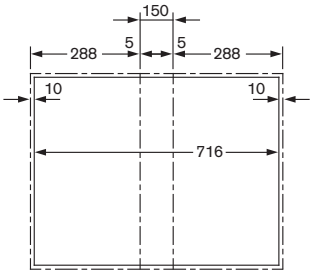



## Schémas d'encastrement pour appareils Vario Série 200 avec Vario aérateur VL 200

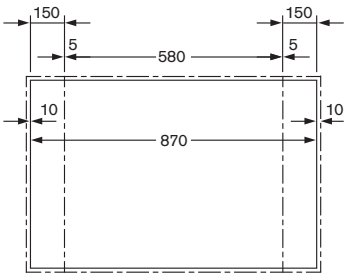
| | |
|---|---|
| 288 | Appareil |
| 5 | VV 200 |
| 150 | VL 200 |
| 443 | |
| – 20 | Débord (10 + 10) |
| 423 | Découpe |



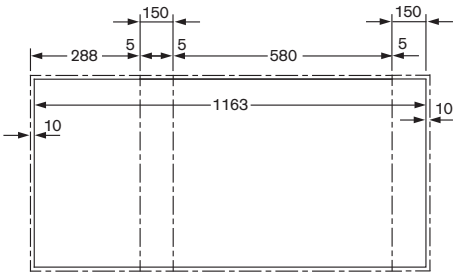

| | |
|---|---|
| 288 | Appareil |
| 5 | VV 200 |
| 150 | VL 200 |
| 5 | VV 200 |
| 288 | Appareil |
| 736 | |
| – 20 | Débord (10 + 10) |
| 716 | Découpe |




| | |
|---|---|
| 150 | VL 200 |
| 5 | VV 200 |
| 580 | Appareil |
| 5 | VV 200 |
| 150 | VL 200 |
| 890 | |
| – 20 | Débord (10 + 10) |
| 870 | Découpe |




| | |
|---|---|
| 288 | Appareil |
| 5 | VV 200 |
| 150 | VL 200 |
| 5 | VV 200 |
| 580 | Appareil |
| 5 | VV 200 |
| 150 | VL 200 |
| 1183 | |
| – 20 | Débord (10 + 10) |
| 1163 | Découpe |



# Accessoires pour appareils Vario Série 400

**Références / Références online***

AA 414 010 / 00749593 62 €
Déflecteur (51,67 € HT)
pour installation VL 414 avec appareil gaz.

LV 030 000 / 00291050 52 €
Pierres de lave (43,33 € HT)
de remplacement pour VR.

VA 440 010 / 00576858 265 €
Couvercle (220,83 € HT)
en inox avec barrette de montage.

VA 461 000 / 00743981 196 €
Plaque en fonte (163,33 € HT)
émaillée, 1 / 2 surface du gril.
Pour Vario gril Série 400. Permet de rôtir et de griller en même temps sur 2 zones séparées.

VA 461 001 / 00743980 268 €
Plaque en fonte (223,33 € HT)
émaillée, surface totale du gril.
Pour Vario gril Série 400. Permet de rôtir de grandes quantités sur une seule grande surface.

WP 400 001 / 00572615 278 €
Poêle Wok (231,67 € HT)
avec poignée et fond arrondi ø 36 cm h.10 cm, contenance 6 l.
Compatible avec brûleurs Wok gaz et VI 414.

WZ 400 001 / 00464256 196 €
Accessoire (163,33 € HT)
adaptateur pour poser le WP 400 001 sur le Vario.
Uniquement pour VI 414.

VA 420 000 / 00749596 132 €
Barrette de jonction (110,00 € HT)
pour installation à fleur de plan de plusieurs appareils Vario Série 400.

VA 420 001 / 00749597 132 €
Barrette de jonction (110,00 € HT)
pour installation à fleur de plan de plusieurs appareils Vario Série 400 avec couvercle inox ou barrette d'ajustement.

VA 420 010 / 00749598 132 €
Barrette de jonction (110,00 € HT)
pour installation classique sur le plan de travail de plusieurs appareils Vario Série 400.

VA 420 011 / 00749600 132 €
Barrette de jonction (110,00 € HT)
pour installation classique sur le plan de travail de plusieurs appareils Vario Série 400 avec couvercle inox ou barrette d'ajustement.

VV 401 000 / 00749601 135 €
Barrette de jonction (112,50 € HT)
25 mm pour une installation de plusieurs appareils Vario Série 400 dans une découpe de la Série 400 précédente. N'est pas compatible pour une combinaison avec des VL 414.
Pour une installation classique, sans couvercle.

**Références / Références online***

VA 450 110 / 00751939 52 €
Barrette d'ajustement (43,33 € HT)
en inox 11 cm. Accessoire nécessaire pour une combinaison de plusieurs appareils Vario Série 400 dont l'un au moins avec couvercle pour compenser la profondeur d'encastrement.

VA 450 400 / 00745843 93 €
Barrette d'ajustement (77,50 € HT)
en inox 38 cm.
Pour tous les Vario Série 400 sauf VI 414 111 et VI 422 111.
Accessoire nécessaire pour une combinaison de plusieurs appareils Vario Série 400 dont l'un au moins avec couvercle pour compenser la profondeur d'encastrement.

VA 450 401 / 11031764 93 €
Barrette d'ajustement (77,50 € HT)
en inox 38 cm.
Pour VI 414 111 et VI 422 111.
Accessoire nécessaire lors de l'installation combinée de plusieurs appareils Vario Série 400 dont l'un au moins avec un couvercle, pour compenser la différence de profondeur.

VA 450 600 / 00689843 114 €
Barrette d'ajustement (95,00 € HT)
en inox 60 cm. Accessoire nécessaire pour une combinaison de plusieurs appareils Vario Série 400 dont l'un au moins avec couvercle pour compenser la profondeur d'encastrement.

VA 450 800 / 00689844 124 €
Barrette d'ajustement (103,33 € HT)
en inox 80 cm. Accessoire nécessaire pour une combinaison de plusieurs appareils Vario Série 400 dont l'un au moins avec couvercle pour compenser la profondeur d'encastrement.

VA 450 900 / 00689845 144 €
Barrette d'ajustement (120,00 € HT)
en inox 90 cm. Accessoire nécessaire pour une combinaison de plusieurs appareils Vario Série 400 dont l'un au moins avec couvercle pour compenser la profondeur d'encastrement.

AD 724 042 / NC 72 €
Pièce de connexion (60,00 € HT)
pour un raccordement tuyau cylindrique Ø 150 mm.
Pour VL 414.
Pour raccordement latéral gauche/droite au VL 414, adaptateur AD 724 041 obligatoire.

AD 724 041 / 00790027 31 €
Adaptateur (25,83 € HT)
complémentaire pour un raccordement tuyau cylindrique Ø 150 mm.
Obligatoire pour raccordement latéral au VL 414.

AD 854 046 / 00790026 72 €
Pièce de connexion (60,00 € HT)
pour VL 414 pour gaine plate Ø 150 mm.
Pour système d'évacuation gaine plate avec lamelles de guidage de l'air.
Hauteur d'installation compacte même si Ø 150 mm, permettant une installation au sol pour îlot.

* 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 pour appareils Vario Série 200

**Références / Références online***

LS 041 001 / 11015301 52 €
Déflecteur pour VL 200 (43,33 € HT)
si installation à côté d'un appareil gaz.

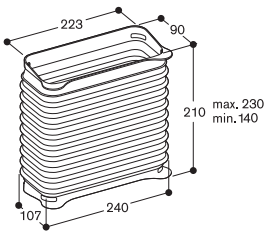
LV 030 000 / 00291050 52 €
Pierres de lave (43,33 € HT)
de remplacement pour VR.

VD 200 020 / 17003043 390 €
Couvercle noir (325,00 € HT)
pour Vario Série 200.

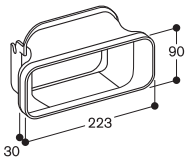
VV 200 010 / 17002904 175 €
Barrette de jonction (145,83 € HT)
en inox pour installation de plusieurs
appareils Vario de cuisson Série 200.

VV 200 020 / 17002905 175 €
Barrette de jonction (145,83 € HT)
noire pour installation de plusieurs
appareils Vario de cuisson Série 200.

AD 410 040 / 11030871 70 €
Pièce de connexion (58,33 € HT)
flexible pour VL 200
Ø 150 mm plat.




AD 851 041 / 11030872 60 €
Pièce de connexion (50,00 € HT)
VL 200 pour extension
avec gaine plate Ø150 pour plan
de travail très profond.




* 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.

# Vario induction Série 400

| Type d'appareil | | Vario de cuisson Flex Induction | Vario de cuisson Flex Induction | Vario de cuisson Induction Full Zone |
|---|---|---|---|---|
| Cadre Inox | | | | |
| Cadre inox épaisseur 3 mm installation classique ou à fleur de plan | | VI 492 111 | VI 482 111 | CX 492 110 |
| **Dimensions** | | | | |
| Largeur | (cm) | 90 | 80 | 90 |
| **Utilisation** | | | | |
| Ecran sensitif TFT / Commande Twist-Pad / Touches sensitives | | •/–/– | •/–/– | •/–/– |
| 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 | 4 | 6 |
| Zone induction Full Zone | | – | – | • |
| Zone Flex induction 19 x 23 cm (2000 W, avec booster 3700 W) / extensible 38 x 23 cm (3300 W, avec booster 3700 W) | | 4 | 4 | – |
| Zone Flex induction 19 x 24 cm (2200 W, avec booster 3700 W) / extensible 38 x 24 cm (3300 W, avec booster 3700 W) | | – | – | – |
| Extension automatique 30 cm / 32 cm (3300 W, avec booster 3700 W) | | – | –/2 | – |
| Zone induction ø 21 cm (2200 W, avec booster 3700 W) / ø26 cm (2600 W, avec booster 3700 W/ ø32cm (3300W, avec booster 3700W) | | 1 | – | – |
| **Caractéristiques** | | | | |
| Nombre de positions de cuisson | | 12 | 12 | 17 |
| Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires | | • | • | – |
| Fonction Sensor de cuisson / fonction Frying Sensor | | –/• | –/• | •/– |
| Nombres de fonctions Frying Sensor | | 5 | 4 | – |
| Fonction Cuisson Professionnelle | | – | – | • |
| Fonction Booster pour casseroles / poêles | | •/– | •/– | •/• |
| Fonction Maintien au chaud | | – | – | • |
| Nombre de minuteries coupe-circuit | | – | – | 6 |
| 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] |
| Module WiFi intégré Home Connect | | – | – | •[3] |
| **Accessoires** | | | | |
| Teppan Yaki composé de plusieurs couches de métal GN 1/1 (pour table induction Full Zone) | | | – | GN 232 110[1] |
| Teppan Taki composé de plusieurs couches de métal GN 2/3 (pour table induction Full Zone | | | – | GN 232 230[1] |
| Poêle Frying Sensor ø 15 cm | | GP 900 001[1] | GP 900 001[1] | – |
| Poêle Frying Sensor ø 19 cm | | GP 900 002[1] | GP 900 002[1] | – |
| Poêle Frying Sensor ø 21 cm | | GP 900 003[1] | GP 900 003[1] | – |
| Poêle Frying Sensor ø 28 cm | | GP 900 004[1] | GP 900 004[1] | – |
| Sensor de cuisson | | – | – | • / CA 060 300[1] |
| Bouton de commande magnétique noir pour induction Série 200 | | – | – | – |
| Adaptateur pour poêles Wok | | WZ 400 001[1] | – | – |
| Poêle Wok | | WP 400 001[1] | – | – |
| **Raccordement** | | | | |
| Puissance totale | (kW) | 11,1 | 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

| Vario de cuisson Induction Full Zone | Vario de cuisson Flex Induction | Vario de cuisson Flex Induction | Vario de cuisson Induction Wok |
|---|---|---|---|
| | | | |
| CX 482 110 | VI 462 111 | VI 422 111 | VI 414 111 |
| | | | |
| 80 | 60 | 38 | 38 |
| | | | |
| •/–/– | •/–/– | •/–/– | •/–/– |
| – | • | • | • |
| –/– | •/– | •/– | •/– |
| | | | |
| 5 | 4 | 2 | 1 |
| • | – | – | – |
| – | 4 | 2 | – |
| – | – | 2 | – |
| – | 1/– | – | – |
| – | – | – | 1 |
| | | | |
| 17 | 12 | 12 | 12 |
| – | • | • | • |
| •/– | –/• | –/• | –/• |
| – | 4 | 2 | 1 |
| • | – | – | – |
| •/• | •/– | •/– | •/– |
| • | – | – | – |
| 5 | – | – | – |
| • | • | • | • |
| • | • | • | • |
| • | • | • | • |
| •/•/• | –/•/– | –/•/– | –/•/– |
| • | • | • | • |
| •[2] | – | – | – |
| •[3] | – | – | – |
| | | | |
| GN 232 110[1] | – | – | – |
| GN 232 230[1] | – | – | – |
| – | GP 900 001[1] | GP 900 001[1] | – |
| – | GP 900 002[1] | GP 900 002[1] | – |
| – | GP 900 003[1] | GP 900 003[1] | – |
| – | GP 900 004[1] | – | GP 900 004[1] |
| • / CA 060 300[1] | | | |
| – | | | |
| – | – | – | WZ 400 001[1] |
| – | – | – | WP 400 001[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 |
|---|---|---|---|---|
| | | VI 262 120 | VI 242 120 | VI 232 120 |
| Installation classique / à fleur de plan / soudé | | •/–/– | •/–/– | •/–/– |
| **Dimensions** | | | | |
| Largeur | (cm) | 60 | 38 | 28 |
| **Utilisation** | | | | |
| Ecran sensitif TFT / Commande Twist-Pad / Touches sensitives | | –/–/– | –/–/– | –/–/– |
| 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 19 x 21 cm (2200 W, avec booster 3700 W) / extensible 38 x 21 cm (3300 W, avec booster 3700 W) | | – | – | 2 |
| Zone Flex induction 19 x 23 cm (2200 W, avec booster 3700 W) / extensible 38 x 23 cm (3300 W, avec booster 3700 W) | | 4 | – | – |
| Zone Flex induction 19 x 24 cm (2200 W, avec booster 3700 W) / extensible 38 x 24 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** | | | | |
| Poêle Frying Sensor ø 15 cm | | GP 900 001[1] | GP 900 001[1] | GP 900 001[1] |
| Poêle Frying Sensor ø 19 cm | | GP 900 002[1] | GP 900 002[1] | GP 900 002[1] |
| Poêle Frying Sensor ø 21 cm | | GP 900 003[1] | GP 900 003[1] | GP 900 003[1] |
| Poêle Frying Sensor ø 28 cm | | – | – | – |
| 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

# Vario spéciaux Série 400 et Série 200

| Type d'appareil | | Teppan Yaki | Grill électrique | Teppan Yaki | Grill électrique |
|---|---|---|---|---|---|
| | | VP 414 111 | VR 414 110 | VP 230 120 | VR 230 120 |
| Cadre en inox massif 3 mm / brossé / microbillé | | •/–/– | •/–/– | –/–/• | –/–/• |
| Installation classique / à fleur de plan / soudé | | •/•/– | •/•/– | •/–/– | •/–/– |
| **Dimensions** | | | | | |
| 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 | 12 | 9 |
| Contrôle électronique de la température | | • | • | • | – |
| 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 | | • | • | • | • |
| Display multifonctions | | – | – | – | – |
| Sécurité enfant / Coupure de sécurité | | –/• | –/• | –/• | –/• |
| **Accessoires** | | | | | |
| Plaque en fonte demi-surface | | – | • | – | – |
| Plaque en fonte surface totale | | – | VA 461 001[1] | – | – |
| 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 | – | 1 | – |
| **Raccordement** | | | | | |
| Puissance totale | (kW) | 3,0 | 3,0 | 1,8 | 3,0 |

• Equipement de série. –Non disponible.

[1] Accessoires spéciaux

# Vario gaz Série 400

| Type d'appareil | | Vario gaz | Vario gaz |
|---|---|---|---|
| | | VG 491 111F | VG 491 211 |
| 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 | | •/– | –/• |
| **Dimensions** | | | |
| 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.

| Vario gaz | Vario gaz | Vario gaz | Vario gaz |
|---|---|---|---|
| VG 415 111F | VG 415 211 | VG 425 111F | VG 425 211 |
| •/–/– | •/–/– | •/–/– | •/–/– |
| •/•/– | •/•/– | •/•/– | •/•/– |
| •/– | –/• | •/– | –/• |
| | | | |
| 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] | VA 440 010[1] | VA 440 010[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] |
| **Dimensions** | | | |
| 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] | VD 200 020[1] | VD 200 020[1] | VD 200 020[1] |
| | | | |
| 5,8 | 6,0 | 4,9 | 4,9 |
| 1,0 | 1,0 | 2,0 | 2,0 |

3.5
6.0
11:30

# Tables de cuisson


Vue d'ensemble des tables de cuisson 144

Tables de cuisson induction 146

Conseils d'installation pour les tables de cuisson induction 179

Tables de cuisson vitrocéramique 180

Tables de cuisson gaz 184

Accessoires 190

Données techniques 191

# Vue d'ensemble des tables de cuisson

• CV 282 100

• CV 282 110

• CV 281 100

• CV 281 110

• CX 492 100

• CX 492 110

• CX 482 100

• CX 482 110

• CI 283 102

• CI 283 112

• CI 282 101

• CI 282 111

• CI 272 101

• CI 272 111

• CE 291 101

• CE 291 111

• CE 261 114

• CG 492 111F
• CG 492 211

• VG 295 120F
• VG 295 220

• CG 291 210

• CVL 420 100

• CVL 410 100

• CI 292 101

• CI 292 111

• CI 290 111

• CI 262 104

• CI 262 114

• CI 261 114

• CG 261 210

• VG 264 120F
• VG 264 220

CVL 410 100 7.830 €
Intégration à fleur de plan (6.525,00 € HT)
Largeur 87,7 cm
Evacuation extérieure ou mode recyclage
Livré sans moteur et sans gaines de raccordement

Le prix comprend
CI 422 101
CI 414 101
VL 410 111
AA 490 111
VA 422 000 (2x)

Accessoires d'installation obligatoires
AD 854 046 72 €
Raccord gaine plate Ø150mm (60,00 € HT)
Hauteur d'installation compacte permettant une installation au sol pour îlot.

Accessoires en option
AA 400 510 227 €
Module adaptateur pour contacteur de fenêtre. (189,17 € HT)
CA 051 300 412 €
Teppan Yaki en matériau multi-couches (343,33 € HT)
Pour table de cuisson Flex Induction.
CA 052 300 247 €
Plaque à griller en fonte d'aluminium (205,83 € HT)
Revêtement anti-adhérent.
Pour table de cuisson Flex Induction.
GP 900 001 114 €
Poêle Frying-Sensor en inox (95,00 € HT)
Revêtement anti-adhérent, pour zone de cuisson Ø 15 cm.
GP 900 002 122 €
Poêle Frying-Sensor en inox (101,67 € HT)
Revêtement anti-adhérent, pour zone de cuisson Ø 19 cm.
GP 900 003 144 €
Poêle Frying-Sensor en inox (120,00 € HT)
Revêtement anti-adhérent, pour zone de cuisson Ø 21 cm.
GP 900 004 185 €
Poêle Frying-Sensor en inox (154,17 € HT)
Revêtement anti-adhérent, pour zone de cuisson Ø 28 cm.
WP 400 001 278 €
Poêle Wok en inox multi-couches (231,67 € HT)
Avec poignée et fond arrondi, diamètre 36 cm, 6 litres, hauteur 10 cm.
WZ 400 001 196 €
Support adaptateur pour poêle Wok (163,33 € HT)
Utilisable uniquement sur Vario induction Wok.

Set Vario de cuisson Flex induction + Wok induction + Vario aérateur
Série 400
CVL 410 100

- Intégration à fleur de plan de travail
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuissons 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
- Bouton de commande en inox massif
- Contrôle aisé des fonctions de la table de cuisson grâce au display bicolore
- Aspiration optimale directement sur le plan de travail
- Sans moteur, combinable avec les caissons moteur BLDC Gaggenau
- Evacuation extérieure ou recyclage

Zones de cuisson
2 zones de cuisson Flex Induction 19 x 24 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 38 x 24 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).
1 zone de cuisson induction Ø 21 cm (2200 W, avec Booster 3700 W) extensible automatiquement en Ø 26 cm (2600 W, avec Booster 3700 W) et Ø 32 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Performances du système de ventilation
Les données de puissance dépendent du moteur séparé associé.

Bandeau de commande
Boutons de commande avec anneau lumineux, indication des zones de cuisson et marquage des puissances.
Réglage électronique en 12 positions de cuisson.
Confort d'utilisation de la table de cuisson grâce au display bicolore (blanc/orange).
Contrôle du système de ventilation grâce à 3 vitesses électroniques et 1 position intensive.

Caractéristiques
Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.
Zone de cuisson Ø 32 cm.
Fonction Wok.
Fonction Frying-Sensor.
Fonction Booster.
Chronomètre.
Minuterie indépendante.
Menu d'options personnalisées.
Fonction temporisation, 6 min.
Aérateur à ouverture manuelle.
Le volet de fermeture est en inox massif, lavable au lave-vaisselle.
Filtre anti-graisse métallique, lavable au lave-vaisselle.

Valeurs de consommation du Vario aérateur
Les valeurs de consommation correspondent à la configuration avec le moteur AR403122.
Classe d'efficacité énergétique A+.
Consommation énergétique 42.7 kWh/an.

Caissons moteurs correspondants
voir pages 264 - 266 - 267 - 268 - 269

• AR 400 142

• AR 401 142

• AR 403 122

• AR 413 122

• AR 410 110

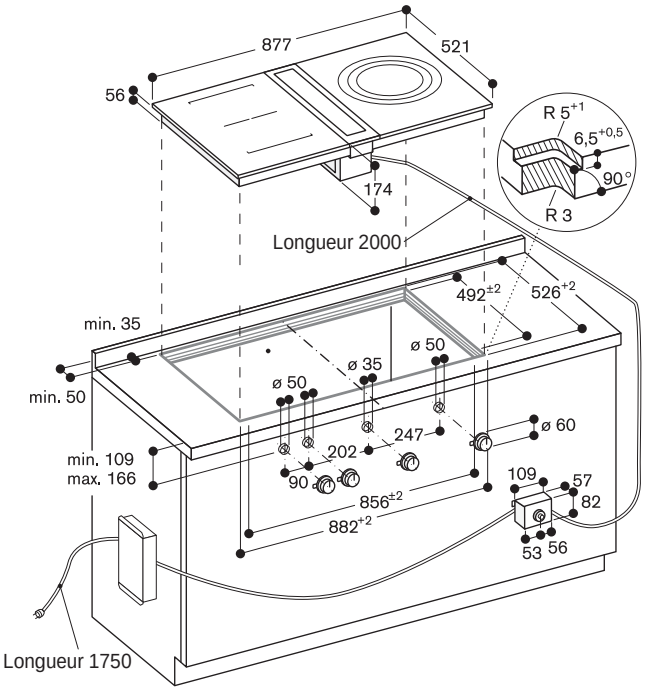
Classe d'efficacité d'aspiration A.
Classe d'efficacité du filtre anti-graisse C.
Niveau sonore min. 56 dB / max. 68 dB position normale.

Sécurité
Témoin lumineux de mise sous tension.
Détection automatique des casseroles.
Témoin individuel de chaleur résiduelle.
Coupure de sécurité.

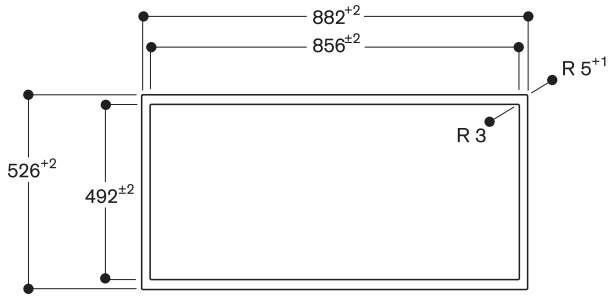
Conseils d'installation
Installation obligatoire avec un caisson moteur séparé en mode évacuation ou recyclage.
Si le conduit d'une hotte en mode d'évacuation extérieure est relié au conduit d'évacuation d'une cheminée ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée.
Les boutons de commandes peuvent être positionnés horizontalement et alignés avec les zones de cuisson et la ventilation.
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).
Le système de montage nécessite une découpe avec un rebord d'au moins 13 mm pour un montage affleurant.
S'assurer que la section de coupe est de 90° en continu.
La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces. Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.
L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes.
Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.
La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint. Ne pas utiliser de joints de regarnissage par le dessous.
L'épaisseur du joint peut varier en fonction des tolérances de la vitrocéramique et de la découpe du plan de travail.
Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.
Profondeur d'encastrement 174 mm.
L'appareil s'intègre dans le plan de travail par le dessus.

Conseils d'installation complémentaires pages 232 - 233.

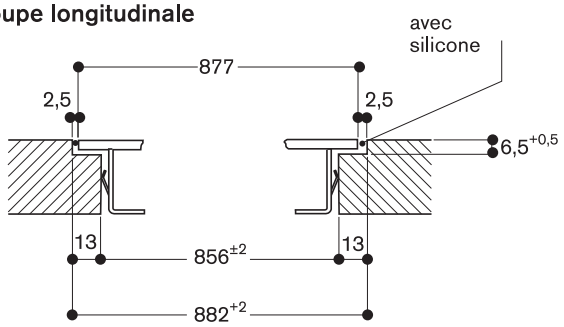
Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement Vario de cuisson 7,41 kW (2 x 3,7 kW pour les zones de cuisson et 0,01 kW pour le bouton de commande ventilation).
Câble de raccordement Vario de cuisson 1,5 m sans prise.
Câble de raccordement Vario aérateur 1,8 m avec prise.
Câble de raccordement 2,0 m entre Vario aérateur VL 410 et bouton de commande AA 490.



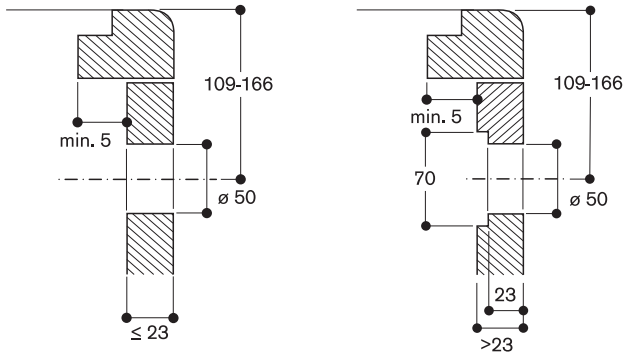

## Vue du dessus



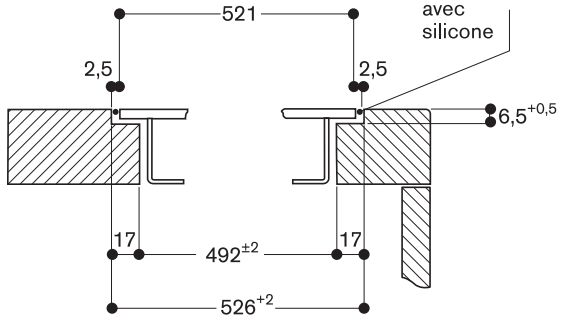

## Coupe longitudinale



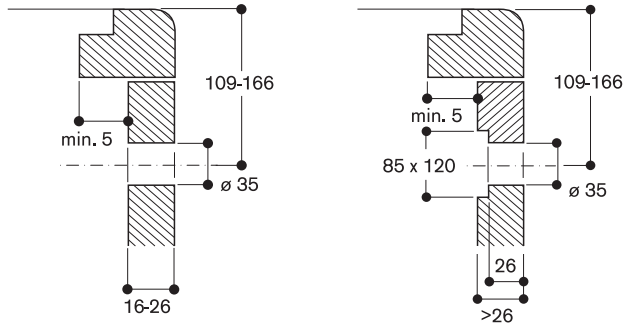

## Plaques de cuisson à induction CI 414 & CI 422

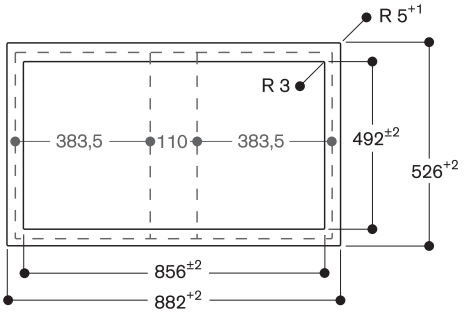



## Coupe transversale




## Aérateur de plan de cuisson VL 410




| | |
|---|---|
| 383,5 | CI 41 / CI 42 |
| 110 | VL 410 |
| 383,5 | CI 41 / CI 42 |
| 877 | |
| -21 | Partie affleurante |
| 856±2 | Découpe |
| +21 | Partie affleurante |
| +5 | Joint silicone |
| 882+2 | Découpe avec rainure |

CVL 420 100 7.180 €
Intégration à fleur de plan (5.983,33 € HT)
Largeur 87,7 cm
Evacuation extérieure ou mode recyclage
Livré sans moteur et sans gaines de raccordement

Le prix comprend
CI 422 101 (2x)
VL 410 111
AA 490 111
VA 422 000 (2x)

Accessoires d'installation obligatoires
AD 854 046 72 €
Raccord gaine plate Ø150mm (60,00 € HT)
Hauteur d'installation compacte permettant une installation au sol pour îlot.

Accessoires en option
AA 400 510 227 €
Module adaptateur pour contacteur de fenêtre. (189,17 € HT)
CA 051 300 412 €
Teppan Yaki en matériau multi-couches (343,33 € HT)
Pour table de cuisson Flex Induction.
CA 052 300 247 €
Plaque à griller en fonte d'aluminium (205,83 € HT)
Revêtement anti-adhérent.
Pour table de cuisson Flex Induction.
GP 900 001 114 €
Poêle Frying-Sensor en inox (95,00 € HT)
Revêtement anti-adhérent, pour zone de cuisson Ø 15 cm.
GP 900 002 122 €
Poêle Frying-Sensor en inox (101,67 € HT)
Revêtement anti-adhérent, pour zone de cuisson Ø 19 cm.
GP 900 003 144 €
Poêle Frying-Sensor en inox (120,00 € HT)
Revêtement anti-adhérent, pour zone de cuisson Ø 21 cm.

Set Vario de cuisson Flex induction + Vario aérateur Série 400
CVL 420 100

- Intégration à fleur de plan de travail
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuissons rectangulaires
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées
- Bouton de commande en inox massif
- Contrôle aisé des fonctions de la table de cuisson grâce au display bicolore
- Aspiration optimale directement sur le plan de travail
- Sans moteur, combinable avec les caissons moteur BLDC Gaggenau
- Evacuation extérieure ou recyclage

Zones de cuisson
2 zones de cuisson Flex Induction 19 x 24 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 38 x 24 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).
2 zones de cuisson Flex Induction 19 x 24 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 38 x 24 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Performances du système de ventilation
Les données de puissance dépendent du moteur séparé associé.

Bandeau de commande
Boutons de commande avec anneau lumineux, indication des zones de cuisson et marquage des puissances.
Réglage électronique en 12 positions de cuisson.
Confort d'utilisation de la table de cuisson grâce au display bicolore (blanc/orange).
Contrôle du système de ventilation grâce à 3 vitesses électroniques et 1 position intensive.

Caractéristiques
Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.
Fonction Frying-Sensor.
Fonction Booster.
Chronomètre.
Minuterie indépendante.
Menu d'options personnalisées.
Fonction temporisation, 6 min.
Aérateur à ouverture manuelle.
Le volet de fermeture est en inox massif, lavable au lave-vaisselle.
Filtre anti-graisse métallique, lavable au lave-vaisselle.

Valeurs de consommation du Vario aérateur
Les valeurs de consommation correspondent à la configuration avec le moteur AR403122.
Classe d'efficacité énergétique A+.
Consommation énergétique 42.7 kWh/an.
Classe d'efficacité d'aspiration A.
Classe d'efficacité du filtre anti-graisse C.
Niveau sonore min. 56 dB / max. 68 dB position normale.

Caissons moteurs correspondants
voir pages 264 - 266 - 267 - 268 - 269

• AR 400 142

• AR 401 142

• AR 403 122

• AR 413 122

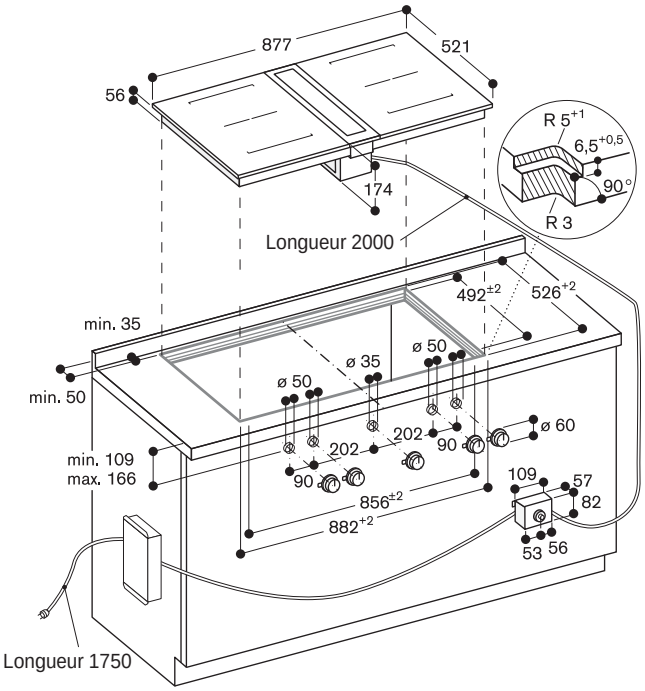
• AR 410 110

Sécurité
Témoin lumineux de mise sous tension.
Détection automatique des casseroles.
Témoin individuel de chaleur résiduelle.
Coupure de sécurité.

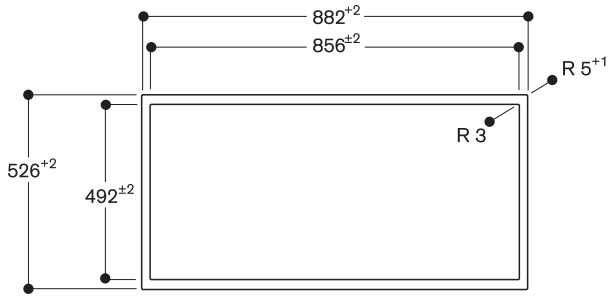
Conseils d'installation
Installation obligatoire avec un caisson moteur séparé en mode évacuation ou recyclage.
Si le conduit d'une hotte en mode d'évacuation extérieure est relié au conduit d'évacuation d'une cheminée ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée.
Les boutons de commandes peuvent être positionnés horizontalement et alignés avec les zones de cuisson et la ventilation.
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).
Le système de montage nécessite une découpe avec un rebord d'au moins 13 mm pour un montage affleurant.
S'assurer que la section de coupe est de 90° en continu.
La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces. Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.
L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes.
Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.
La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint. Ne pas utiliser de joints de regarnissage par le dessous.
L'épaisseur du joint peut varier en fonction des tolérances de la vitrocéramique et de la découpe du plan de travail.
Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.
Profondeur d'encastrement 174 mm.
L'appareil s'intègre dans le plan de travail par le dessus.

Conseils d'installation complémentaires pages 232 -233.

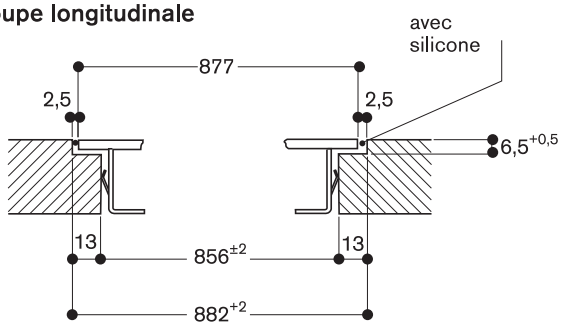
Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement Vario de cuisson 7,41 kW (2 x 3,7 kW pour les zones de cuisson et 0,01 kW pour le bouton de commande ventilation).
Câble de raccordement Vario de cuisson 1,5 m sans prise.
Câble de raccordement Vario aérateur 1,8 m avec prise.
Câble de raccordement 2,0 m entre Vario aérateur VL 410 et bouton de commande AA 490.



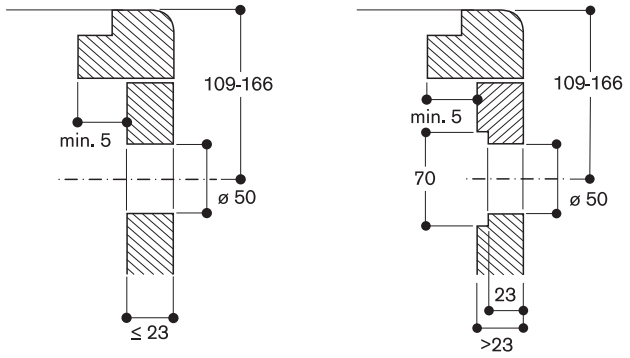

## Vue du dessus



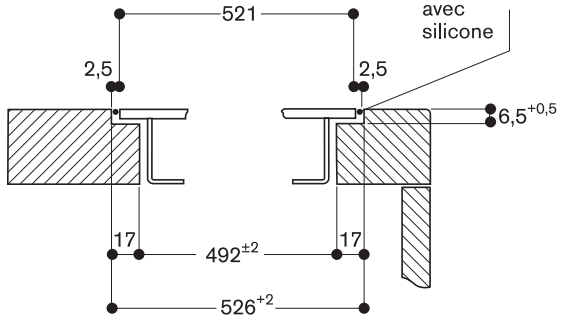

## Coupe longitudinale



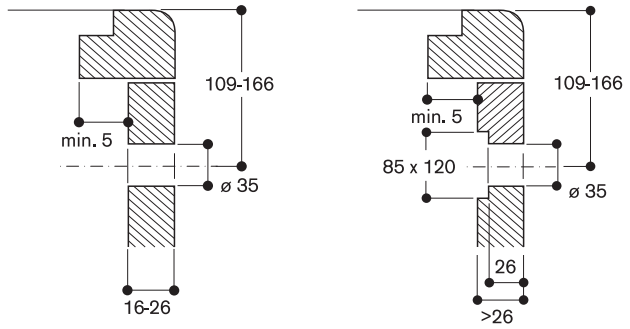

## Plaques de cuisson à induction CI 422

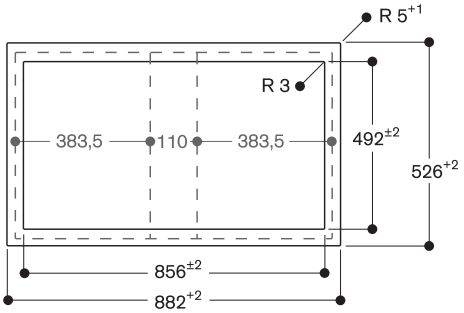



## Coupe transversale




## Aérateur de plan de cuisson VL 410




| | |
|---|---|
| 383,5 | CI 42 |
| 110 | VL 410 |
| 383,5 | CI 42 |
| 877 | |
| -21 | Partie affleurante |
| 856±2 | Découpe |
| +21 | Partie affleurante |
| +5 | Joint silicone |
| 882+2 | Découpe avec rainure |

CV 282 100 4.390 €
Sans cadre (3.658,33 € HT)
pour encastrement à fleur de plan
Largeur 80 cm
Evacuation extérieure ou recyclage
Livrée sans module de recyclage
ou gaines de raccordement

Accessoires d'installation obligatoires

CA 282 811 340 €
Module de recyclage. (283,33 € HT)
Livré avec un filtre CleanAir.

CA 284 011 124 €
Pièce de connexion (103,33 € HT)
pour évacuation extérieure.

Accessoires en option

CA 051 300 412 €
Teppan Yaki en (343,33 € HT)
matériau multi-couches
Pour table de cuisson Flex Induction.

CA 052 300 247 €
Plaque à griller en (205,83 € HT)
fonte d'aluminium
Revêtement anti-adhérent.
Pour table de cuisson Flex Induction.

CA 060 300 155 €
Sensor de cuisson (129,17 € HT)
pour réglage de la température dans
les casseroles.

CA 230 100 124 €
Bouton magnétique (103,33 € HT)
Twist Pad noir.

GP 900 001 114 €
Poêle Frying-Sensor (95,00 € HT)
en inox
Revêtement anti-adhérent, pour zone
de cuisson Ø 15 cm.

GP 900 002 122 €
Poêle Frying-Sensor (101,67 € HT)
en inox
Revêtement anti-adhérent, pour zone
de cuisson Ø 19 cm.

GP 900 003 144 €
Poêle Frying-Sensor (120,00 € HT)
en inox
Revêtement anti-adhérent, pour zone
de cuisson Ø 21 cm.

CA 282 110 142 €
Filtre CleanAir (118,33 € HT)
pour une forte réduction des odeurs
grâce à une importante surface de
filtration
Pour module de recyclage
CA 282 810/811.

## Table Flex Induction avec système de ventilation intégrée 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
- Fonctions tout automatiques du système de ventilation
- Filtre à graisse métallique grande surface avec fort taux d'absorption des graisses
- Moteur silencieux et économe en énergie
- Evacuation extérieure ou recyclage
- Module de recyclage avec filtre CleanAir : gaines intégrées dans le meuble bas pour un gain de place et un remplacement aisé du filtre
- Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible
- Sélection et réglage faciles de toutes les fonctions grâce au display bicolore

### Zones de cuisson
2 zones de cuisson Flex Induction
19 x 23 cm (2200 W, avec Booster
3700 W), combinables en zone
38 x 23 cm (3300 W, avec Booster
3700 W).
2 zones de cuisson Flex Induction
19 x 23 cm (2200 W, avec Booster
3700 W), combinables en zone
38 x 23 cm (3300 W, avec Booster
3700 W).

Puissance position 3 / intensive :
Puissance d'aspiration mesurée selon
la norme EN 61591.
Puissance acoustique mesurée selon
EN 60704-3.
Pression acoustique mesurée selon
EN 60704-2-13.
Réduction des odeurs en recyclage
selon EN 61591.

Evacuation extérieure:
530 / 690 m³/h.
69 / 75 dB (A) re 1 pW.
57 / 63 dB (A) re 20 µPa.

Recyclage:
505 / 620 m³/h.
71 / 75 dB (A) re 1 pW.
59/ 63 dB (A) re 20 µPa.
Réduction des odeurs en recyclage
de 89 %.

### Bandeau de commande
Commande Twist-Pad avec bouton
magnétique amovible.
Utilisation confortable des commandes
grâce au display bicolore (blanc/
orange).
Marquage des zones de cuisson
et des zones Flex.
Contrôle électronique avec 17
positions de cuisson.
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, 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 contrôlée par
Sensor.
Indicateur de saturation du filtre
anti-graisse et du filtre CleanAir.
Bac receveur pour filtre à graisse
amovible, lavable au lave-vaisselle.
Filtre à graisse lavable au lave-vaisselle.
Couvercle du système de ventilation
émaillé, lavable au lave-vaisselle.
Technologie d'aspiration très efficace,
moteur BLDC.
Flux d'air intérieur optimisé pour
un guidage de la circulation de l'air
efficace.
Chronomètre.
Cuissons programmables jusqu'à
99 minutes.
Minuterie indépendante.
Fonction mémoire.
Menu d'options personnalisées.
Régulateur d'énergie.

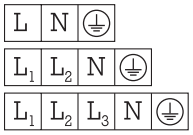
### Consommations
Classe d'efficacité énergétique A pour
une classification A++ à E.
Consommation énergétique 49,5 kWh/an.
Classe d'efficacité d'aspiration A.
Classe d'efficacité du filtre
anti-graisse B.
Niveau sonore min. 61 dB / max. 69 dB
position normale.

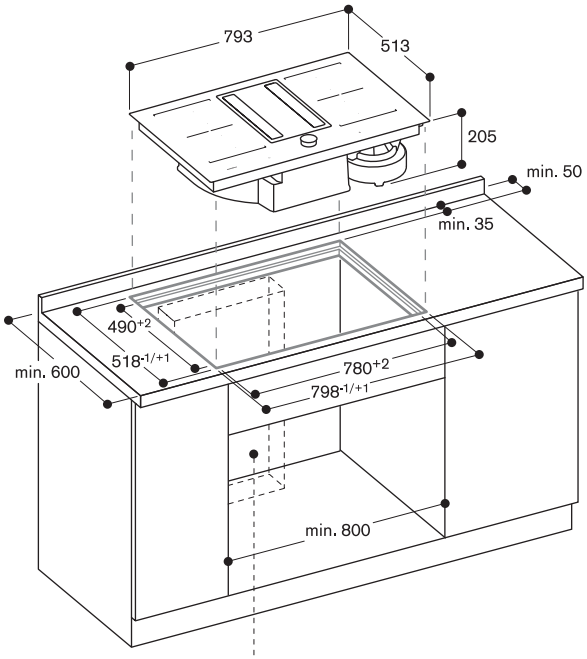
### Sécurité
Interrupteur principal.
Témoin lumineux de mise sous tension.
Détection automatique des casseroles.
Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.
Sécurité enfants.
Coupure de sécurité.
Système de protection
anti-débordement à double niveau,
amovible et lavable au lave-vaisselle.
Receveur anti-débordement amovible,
contenance 2 litres, lavable au
lave-vaisselle.
Détection de présence du filtre à graisse.

### Conseils d'installation
Largeur du meuble bas: min. 80 cm.
Profondeur du plan de travail:
min.60 cm avec tiroirs raccourcis.
A partir de 70 cm, possibilité d'utiliser
la profondeur totale des tiroirs.
Profondeur d'encastrement 205 mm.
L'appareil doit rester accessible par
en-dessous.
Système de conduits évacuation
extérieure ou recyclage à commander
séparément en tant qu'Accessoires
en option.
Pièce de connexion pour évacuation
extérieure: gaine plate Ø 150 mm.
En mode évacuation, prévoir
l'installation d'un clapet anti-retour avec
une pression d'ouverture de max. 65 Pa.
Pour une performance optimale en
mode recyclage, prévoir une surface
d'au moins 720 cm² pour la circulation
de l'air.
Uniquement adapté aux ustensiles de
cuisine à fond magnétique.
L'appareil doit être fixé par en-dessous.
Poids de l'appareil : envir. 29 kg.
Si le conduit d'une hotte en mode
d'évacuation extérieure est relié au
conduit d'évacuation d'une cheminée
ou d'un poêle, le circuit électrique de
la hotte doit être prévu avec une
fonction de sécurité adaptée.
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 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 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.

Conseils d'installation
complémentaires pages 242 - 243.

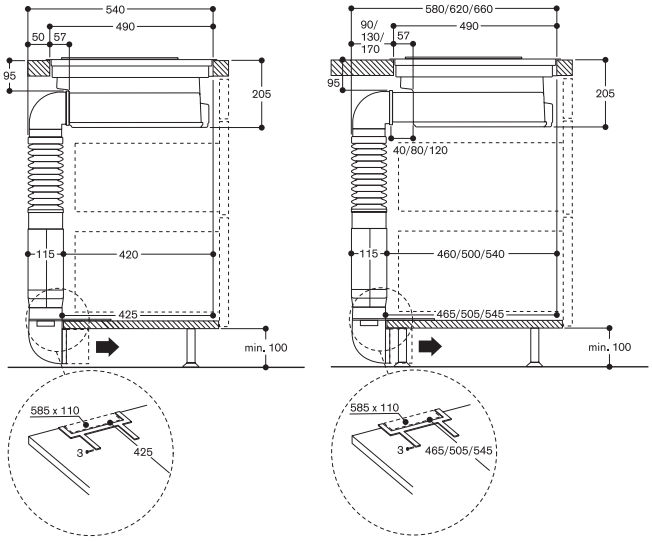
### Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale
7,4 kW.
Câble de raccordement 1,5 m sans
prise.



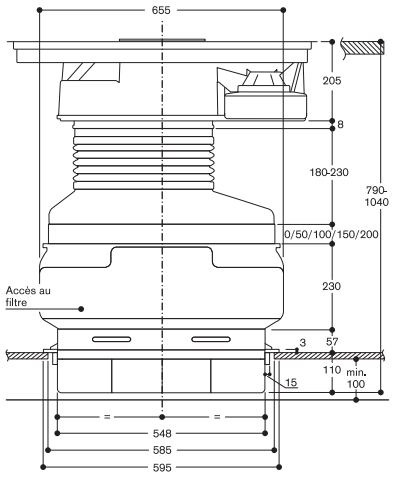



Zone du module de recyclage de l'air ou du conduit.
La position exacte dépend de la profondeur du plan de travail.

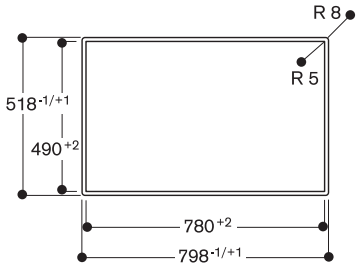
## Vue de côté CV 28. avec module de recyclage de l'air CA 282 811



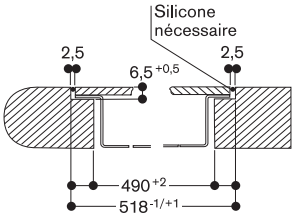

## Vue de face CV 282 avec module de recyclage de l'air CA 282 811



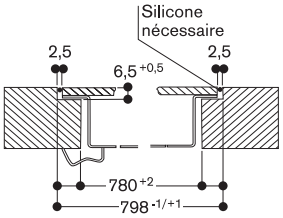

## Vue du dessus



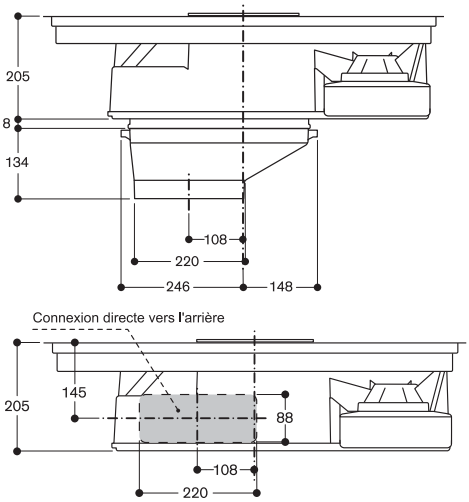

## Coupe transversale



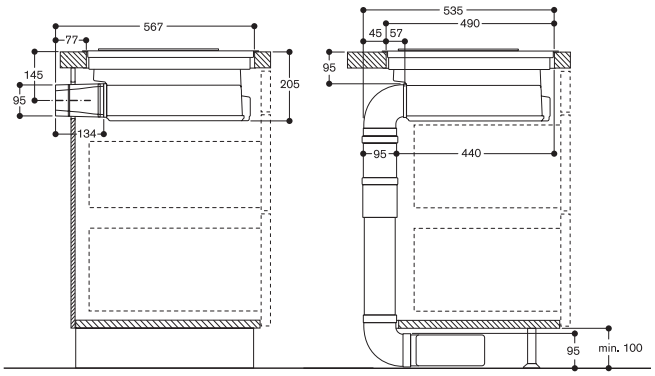

## Coupe longitudinale

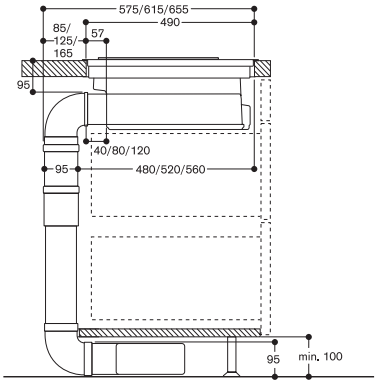



## Vue de face CV 28. avec pièce de connexion gaine plate CA 284 011




## Vue de côté CV 28. avec pièce de connexion gaine plate CA 284 011



CV 282 110 — 4.390 € (3.658,33 € HT)
Cadre inox
Largeur 80 cm
Evacuation extérieure ou recyclage
Livrée sans module de recyclage ou gaines de raccordement

Accessoires d'installation obligatoires

CA 282 811 — 340 € (283,33 € HT)
Module de recyclage.
Livré avec un filtre CleanAir.

CA 284 011 — 124 € (103,33 € HT)
Pièce de connexion pour évacuation extérieure.

Accessoires en option

CA 051 300 — 412 € (343,33 € HT)
Teppan Yaki en matériau multi-couches
Pour table de cuisson Flex Induction.

CA 052 300 — 247 € (205,83 € HT)
Plaque à griller en fonte d'aluminium
Revêtement anti-adhérent.
Pour table de cuisson Flex Induction.

CA 060 300 — 155 € (129,17 € HT)
Sensor de cuisson pour réglage de la température dans les casseroles.

CA 230 100 — 124 € (103,33 € HT)
Bouton magnétique Twist Pad noir.

GP 900 001 — 114 € (95,00 € HT)
Poêle Frying-Sensor en inox
Revêtement anti-adhérent, pour zone de cuisson Ø 15 cm.

GP 900 002 — 122 € (101,67 € HT)
Poêle Frying-Sensor en inox
Revêtement anti-adhérent, pour zone de cuisson Ø 19 cm.

GP 900 003 — 144 € (120,00 € HT)
Poêle Frying-Sensor en inox
Revêtement anti-adhérent, pour zone de cuisson Ø 21 cm.

CA 282 110 — 142 € (118,33 € HT)
Filtre CleanAir pour une forte réduction des odeurs grâce à une importante surface de filtration
Pour module de recyclage CA 282 810/811.

## Table Flex Induction avec système de ventilation intégrée 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
- Fonctions tout automatiques du système de ventilation
- Filtre à graisse métallique grande surface avec fort taux d'absorption des graisses
- Moteur silencieux et économe en énergie
- Evacuation extérieure ou recyclage
- Module de recyclage avec filtre CleanAir : gaines intégrées dans le meuble bas pour un gain de place et un remplacement aisé du filtre
- Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible
- Sélection et réglage faciles de toutes les fonctions grâce au display bicolore

### Zones de cuisson
2 zones de cuisson Flex Induction 19 x 23 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 38 x 23 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).
2 zones de cuisson Flex Induction 19 x 23 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 38 x 23 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Puissance position 3 / intensive :
Puissance d'aspiration mesurée selon la norme EN 61591.
Puissance acoustique mesurée selon EN 60704-3.
Pression acoustique mesurée selon EN 60704-2-13.
Réduction des odeurs en recyclage selon EN 61591.

Evacuation extérieure:
530 / 690 m³/h.
69 / 75 dB (A) re 1 pW.
57 / 63 dB (A) re 20 µPa.

Recyclage:
505 / 620 m³/h.
71 / 75 dB (A) re 1 pW.
59/ 63 dB (A) re 20 µPa.
Réduction des odeurs en recyclage de 89 %.

### Bandeau de commande
Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible.
Utilisation confortable des commandes grâce au display bicolore (blanc/orange).
Marquage des zones de cuisson et des zones Flex.
Contrôle électronique avec 17 positions de cuisson.
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, 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 contrôlée par Sensor.
Indicateur de saturation du filtre anti-graisse et du filtre CleanAir.
Bac receveur pour filtre à graisse amovible, lavable au lave-vaisselle.
Filtre à graisse lavable au lave-vaisselle.
Couvercle du système de ventilation émaillé, lavable au lave-vaisselle.
Technologie d'aspiration très efficace, moteur BLDC.
Flux d'air intérieur optimisé pour un guidage de la circulation de l'air efficace.
Chronomètre.
Cuissons programmables jusqu'à 99 minutes.
Minuterie indépendante.
Fonction mémoire.
Menu d'options personnalisées.
Régulateur d'énergie.

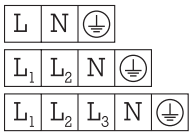
### Consommations
Classe d'efficacité énergétique A pour une classification de A++ à E.
Consommation énergétique 49,5 kWh/an.
Classe d'efficacité d'aspiration A.
Classe d'efficacité du filtre anti-graisse B.
Niveau sonore min. 61 dB / max. 69 dB position normale.

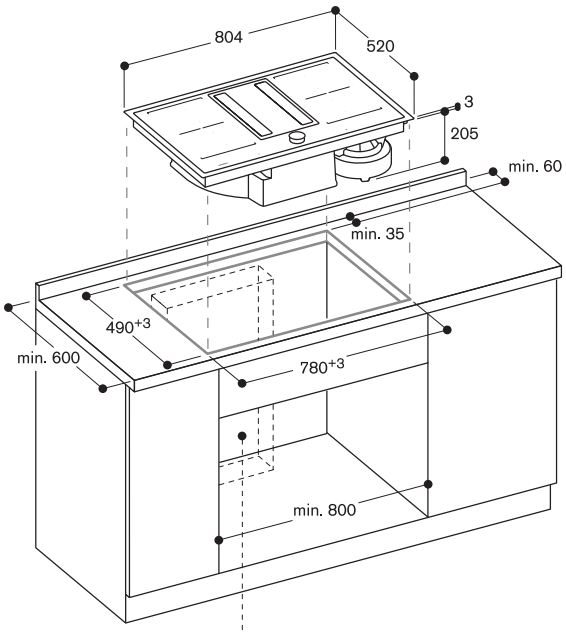
### Sécurité
Interrupteur principal.
Témoin lumineux de mise sous tension.
Détection automatique des casseroles.
Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.
Sécurité enfants.
Coupure de sécurité.
Système de protection anti-débordement à double niveau, amovible et lavable au lave-vaisselle.
Receveur anti-débordement amovible, contenance 2 litres, lavable au lave-vaisselle.
Détection de présence du filtre à graisse.

### Conseils d'installation
Largeur du meuble bas: min. 80 cm.
Profondeur du plan de travail: min.60 cm avec tiroirs raccourcis.
A partir de 70 cm, possibilité d'utiliser la profondeur totale des tiroirs.
Profondeur d'encastrement 204 mm.
L'appareil doit rester accessible par en-dessous.
Système de conduits évacuation extérieure ou recyclage à commander séparément en tant qu'Accessoires en option.
Pièce de connexion pour évacuation extérieure: gaine plate Ø 150 mm.
En mode évacuation, prévoir l'installation d'un clapet anti-retour avec une pression d'ouverture de max. 65 Pa.
Pour une performance optimale en mode recyclage, prévoir une surface d'au moins 720 cm² pour la circulation de l'air.
Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.
L'appareil doit être fixé par en-dessous.
Poids de l'appareil : envir. 31 kg.
Si le conduit d'une hotte en mode d'évacuation extérieure est relié au conduit d'évacuation d'une cheminée ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée.
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.

Conseils d'installation complémentaires pages 242 - 243.

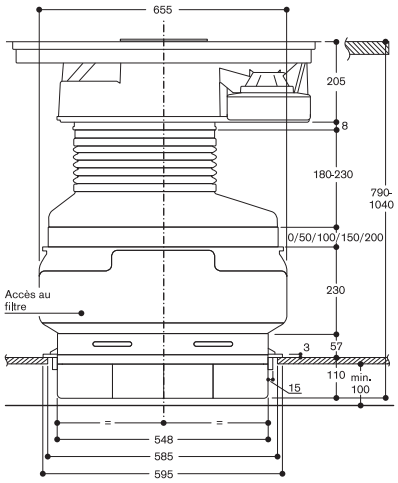
### Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale 7,4 kW.
Câble de raccordement 1,5 m sans prise.



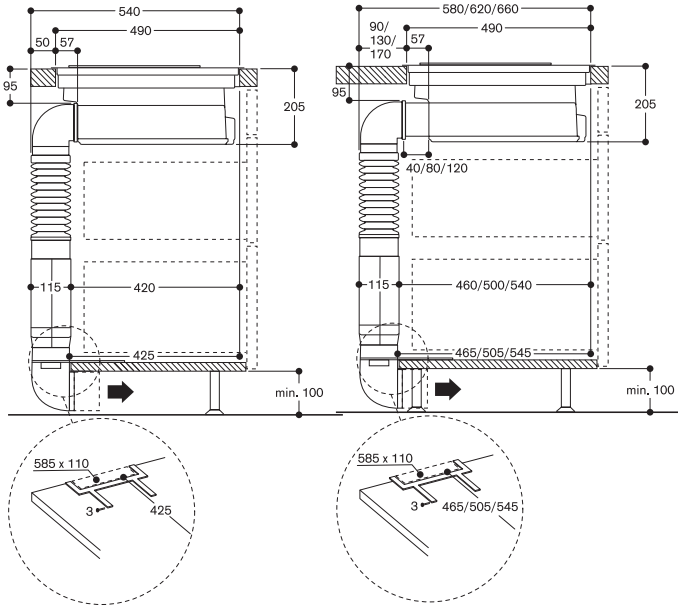



Zone du module de recyclage de l'air ou du conduit.
La position exacte dépend de la profondeur du plan de travail.

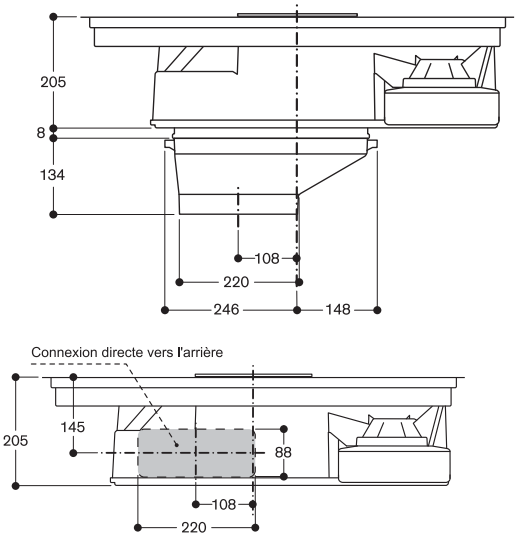
## Vue de face CV 28. avec module de recyclage de l'air CA 282 811



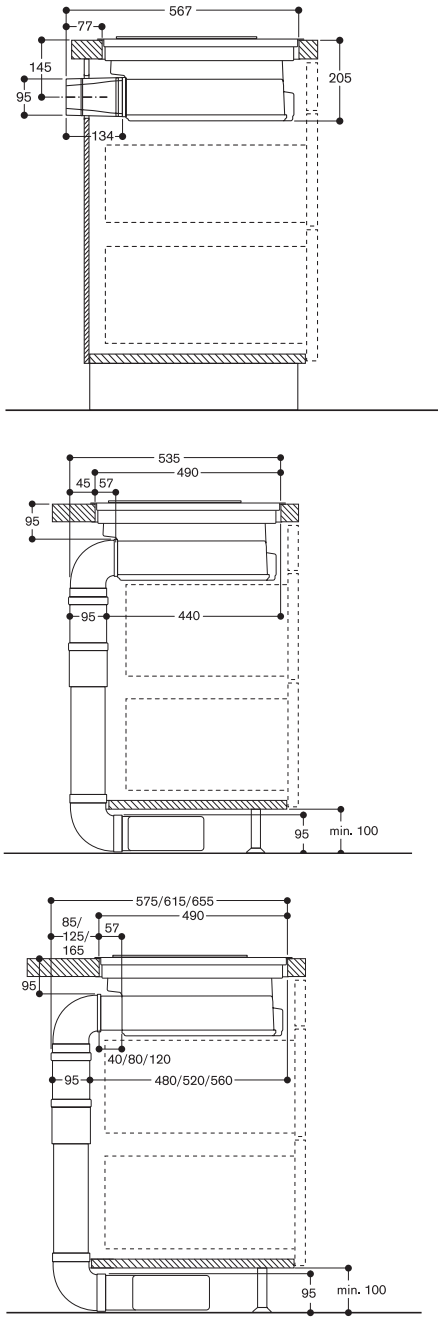

## Vue de côté CV 28. avec module de recyclage de l'air CA 282 811




## Vue de face CV 28. avec pièce de connexion gaine plate CA 284 011




## Vue de côté CV 28. avec pièce de connexion gaine plate CA 284 011



CV 281 100 3.350 €
Sans cadre (2.791,67 € HT)
Largeur 80 cm
Evacuation extérieure ou recyclage
Livrée sans module de recyclage
ou gaines de raccordement

Accessoires d'installation obligatoires
CA 282 811 340 €
Module de recyclage. (283,33 € HT)
Livré avec un filtre CleanAir.
CA 284 011 124 €
Pièce de connexion (103,33 € HT)
pour évacuation extérieure.

Accessoire en option
CA 282 110 142 €
Filtre CleanAir pour (118,33 € HT)
une forte réduction des odeurs grâce
à une importante surface de filtration
Pour module de recyclage
CA 282 810/811.

Table de cuisson induction avec
système de ventilation intégrée
Série 200
CV 281

- Sans cadre pour encastrement à fleur de plan
- Quatre zones de cuisson induction jusqu'à Ø 21cm
- Système de ventilation haute performance intégré dans la table de cuisson
- Mise en route et arrêt automatiques du système de ventilation
- Filtre à graisse métallique grande Surface avec fort taux d'absorption des graisses
- Moteur silencieux et économe en énergie
- Evacuation extérieure ou recyclage
- Module de recyclage avec filtre CleanAir : gaines intégrées dans le meuble bas pour un gain de place et un remplacement aisé du filtre
- Commande par touches sensitives avec sélection directe de la position

Zones de cuisson
2 zones de cuisson induction Ø 21cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en 2 x Ø 21cm (3600 W, sans fonction Booster).
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).

Performances du système de ventilation
Puissance et niveau sonore, position 9/Intensive:
Puissance d'aspiration selon EN 61591.
Puissance acoustique mesurée selon EN 60704-3.
Pression acoustique mesurée selon EN 60704-2-13.
Réduction des odeurs en recyclage selon EN 61951.

Evacuation extérieure:
551 / 690 m³/h.
70 / 75 dB (A) re 1 pW.
58 / 63 dB (A) re 20 µPa.

Recyclage:
550 / 620 m³/h.
73 / 75 dB (A) re 1 pW.
61 / 63 dB (A) re 20 µPa.
Réduction des odeurs en recyclage de 87 %.

Bandeau de commande
Commande par touches sensitives avec sélection directe de la position.
Marquage des zones de cuisson.
Réglage électronique en 17 positions de cuisson.
Réglage du système de ventilation avec 9 puissances contrôlées électroniquement et 1 position intensive.

Caractéristiques
Détection automatique des casseroles lors de la mise sous tension de la table.
Fonction Booster pour casseroles.
Activation automatique du système de ventilation lors de l'utilisation d'une zone de cuisson.
Fonction temporisation, 30 mn
Indicateur de saturation du filtre à graisse et du filtre recyclage CleanAir.
Bac receveur pour filtre à graisse amovible, lavable au lave-vaisselle.
Couvercle du système de ventilation émaillé, lavable au lave-vaisselle.
Technologie d'aspiration très efficace, moteur BLDC.
Flux d'air intérieur optimisé pour un guidage de la circulation de l'air efficace.
Cuissons programmables jusqu'à 99 minutes.
Minuterie indépendante.
Menu d'options personnalisées.
Régulateur d'énergie.

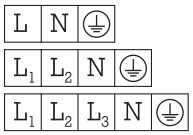
Consommations
Classe d'efficacité énergétique A
Sur une échelle de A++ à E.
Consommation énergétique 50.8 kWh/an.
Classe d'efficacité d'aspiration A.
Classe d'efficacité du filtre anti-graisse B.
Niveau sonore min. 42 dB / max. 70 dB position normale.

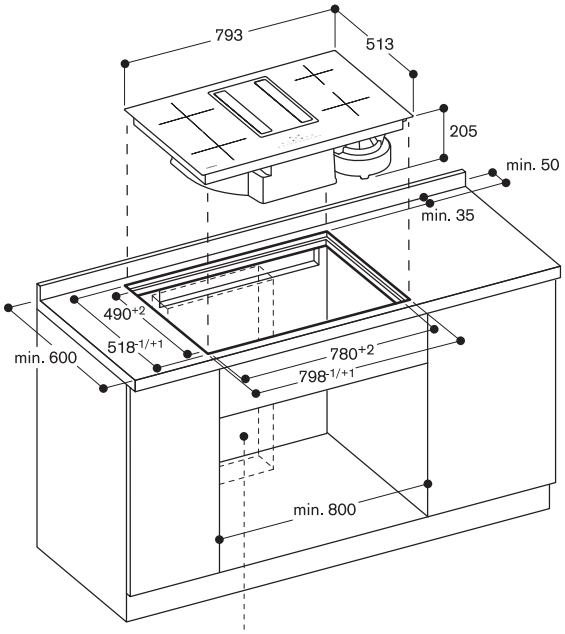
Sécurité
Interrupteur principal.
Témoin lumineux de mise sous tension.
Détection automatique des casseroles.
Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.
Sécurité enfants.
Coupure de sécurité.
Système de protection anti-débordement à double niveau,
amovible et lavable au lave-vaisselle.
Receveur anti-débordement amovible, contenance 2 litres, lavable au lave-vaisselle.
Détection de présence du filtre à graisse.

Conseils d'installation
Largeur du meuble bas: min. 80 cm.
Profondeur du plan de travail: min. 60 cm avec tiroirs raccourcis. A partir de 70 cm, possibilité d'utiliser la profondeur totale des tiroirs.
Profondeur d'encastrement 204 mm.
Système de conduits évacuation extérieure ou recyclage à commander séparément en tant qu'Accessoires en option.
Pièce de connexion pour évacuation extérieure: gaine plate Ø 150 mm.
En mode évacuation, prévoir l'installation d'un clapet anti-retour avec une pression d'ouverture de max.65 Pa.
Pour une performance optimale en mode recyclage, prévoir une surface d'au moins 720 cm² pour la circulation de l'air.
Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.
L'appareil doit être fixé par en-dessous.
Poids de l'appareil : envir. 30 kg.
L'appareil doit rester accessible par en-dessous.
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 supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.
L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes.
Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.
La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint.
Ne pas utiliser de joints de regarnissage par le dessous.
L'épaisseur du joint peut varier en fonction des tolérances de la vitrocéramique et de la découpe du plan de travail.

Conseils d'installation complémentaires pages 242 - 243.

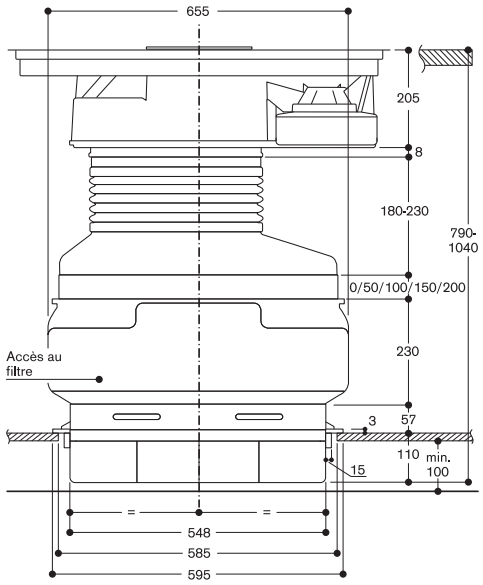
Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale 6,9 kW.
Câble de raccordement 1,5 m sans prise.



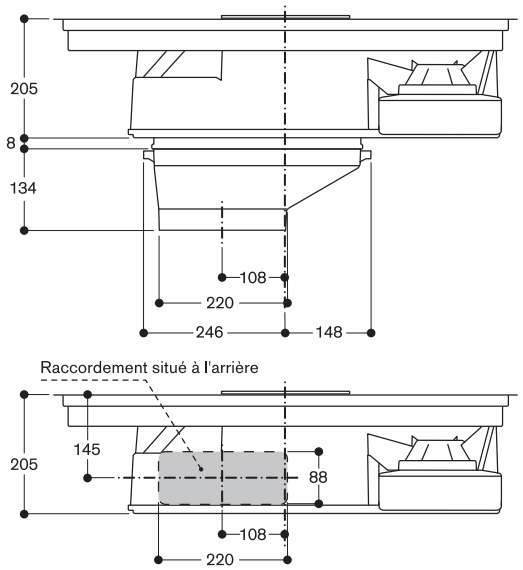



Zone du module de recyclage de l'air ou du conduit.
La position exacte dépend de la profondeur du plan de travail.

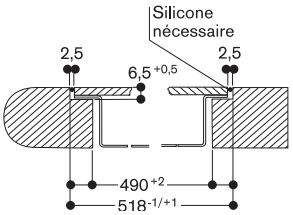
## Vue de face CV 28. avec module de recyclage de l'air CA 282 811



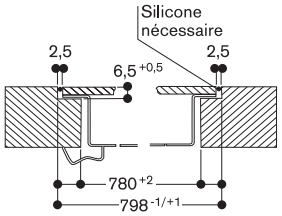

## Vue de face CV 28. avec pièce de connexion gaine plate CA 284 011



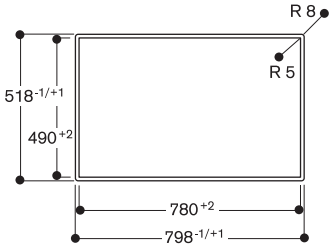

## Coupe transversale



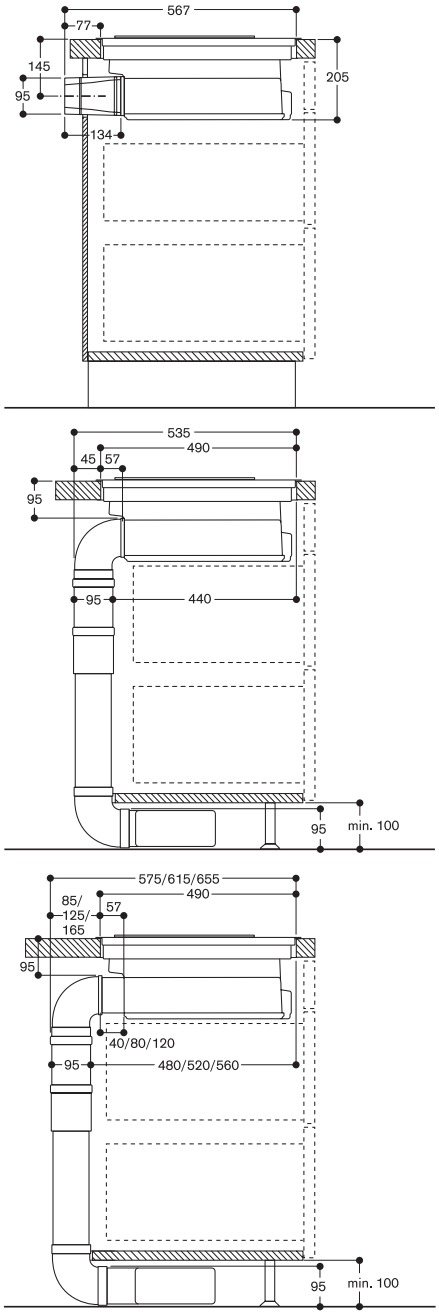

## Coupe longitudinale




## Vue du dessus




## Vue de côté CV 28. avec pièce de connexion gaine plate CA 284 011



CV 281 110 3.350 €
Cadre inox (2.791,67 € HT)
Largeur 80 cm
Evacuation extérieure ou recyclage
Livrée sans module de recyclage
ou gaines de raccordement

Accessoires d'installation obligatoires

CA 282 811 340 €
Module de recyclage. (283,33 € HT)
Livré avec un filtre CleanAir.

CA 284 011 124 €
Pièce de connexion (103,33 € HT)
pour évacuation extérieure.

Accessoire en option

CA 282 110 142 €
Filtre CleanAir pour (118,33 € HT)
une forte réduction des odeurs grâce
à une importante surface de filtration
Pour module de recyclage
CA 282 810/811.

Table de cuisson induction avec
système de ventilation intégrée
Série 200
CV 281

- Encadrement inox massif
- Quatre zones de cuisson induction jusqu'à Ø 21cm
- Système de ventilation haute performance intégré dans la table de cuisson
- Mise en route et arrêt automatiques du système de ventilation
- Filtre à graisse métallique grande Surface avec fort taux d'absorption des graisses
- Moteur silencieux et économe en énergie
- Evacuation extérieure ou recyclage
- Module de recyclage avec filtre CleanAir : gaines intégrées dans le meuble bas pour un gain de place et un remplacement aisé du filtre
- Commande par touches sensitives avec sélection directe de la position

Zones de cuisson
2 zones de cuisson induction Ø 21cm
(2200 W, avec Booster 3700 W),
combinables en 2 x Ø 21cm (3600 W,
sans fonction Booster).
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).

Performances du système de
ventilation
Puissance et niveau sonore, position
9/Intensive:
Puissance d'aspiration selon EN 61591.
Puissance acoustique mesurée selon
EN 60704-3.
Pression acoustique mesurée selon
EN 60704-2-13.
Réduction des odeurs en recyclage
selon EN 61951.

Evacuation extérieure:
551 / 690 m³/h.
70 / 75 dB (A) re 1 pW.
58 / 63 dB (A) re 20 µPa.

Recyclage:
550 / 620 m³/h.
73 / 75 dB (A) re 1 pW.
61 / 63 dB (A) re 20 µPa.
Réduction des odeurs en recyclage de
87 %.

Bandeau de commande
Commande par touches sensitives
avec sélection directe de la position.
Marquage des zones de cuisson.
Réglage électronique en 17 positions
de cuisson.
Réglage du système de ventilation
avec 9 puissances contrôlées
électroniquement et 1 position
intensive.

Caractéristiques
Détection automatique des casseroles
lors de la mise sous tension de la
table.
Fonction Booster pour casseroles.
Activation automatique du système de
ventilation lors de l'utilisation d'une
zone de cuisson.
Fonction temporisation, 30 mn
Indicateur de saturation du filtre à
graisse et du filtre recyclage CleanAir.
Bac receveur pour filtre à graisse
amovible, lavable au lave-vaisselle.
Couvercle du système de ventilation
émaillé, lavable au lave-vaisselle.
Technologie d'aspiration très efficace,
moteur BLDC.
Flux d'air intérieur optimisé pour
un guidage de la circulation de l'air
efficace.
Cuissons programmables jusqu'à
99 minutes.
Minuterie indépendante.
Menu d'options personnalisées.
Régulateur d'énergie.

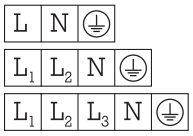
Consommations
Classe d'efficacité énergétique A
Sur une échelle de A++ à E.
Consommation énergétique
50.8 kWh/an.
Classe d'efficacité d'aspiration A.
Classe d'efficacité du filtre
anti-graisse B.
Niveau sonore min. 42 dB /
max. 70 dB position normale.

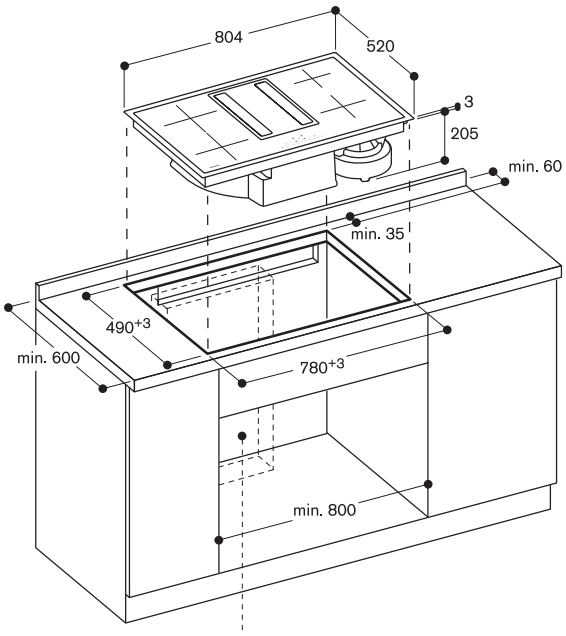
Sécurité
Interrupteur principal.
Témoin lumineux de mise sous tension.
Détection automatique des casseroles.
Témoin de chaleur résiduelle à 2
niveaux.
Sécurité enfants.
Coupure de sécurité.
Système de protection anti-débordement
à double niveau,
amovible et lavable au lave-vaisselle.
Receveur anti-débordement amovible,
contenance 2 litres, lavable au
lave-vaisselle.
Détection de présence du filtre à
graisse.

Conseils d'installation
Largeur du meuble bas: min. 80 cm.
Profondeur du plan de travail: min.
60 cm avec tiroirs raccourcis. A partir
de 70 cm, possibilité d'utiliser la
profondeur totale des tiroirs.
Profondeur d'encastrement 205 mm.
Système de conduits évacuation
extérieure ou recyclage à commander
séparément en tant qu'Accessoires
en option.
Pièce de connexion pour évacuation
extérieure: gaine plate Ø 150 mm.
En mode évacuation, prévoir
l'installation d'un clapet anti-retour avec
une pression d'ouverture de max.65 Pa.
Pour une performance optimale en mode
recyclage, prévoir une surface d'au
moins 720 cm² pour la circulation de l'air.
Uniquement adapté aux ustensiles de
cuisine à fond magnétique.
L'appareil doit être fixé par en-dessous.
Poids de l'appareil : envir. 30 kg.
L'appareil doit rester accessible par
en-dessous.
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
supplémentaire des récipients chargés
sont à prendre en considération.

Conseils d'installation
complémentaires pages 242 - 243.

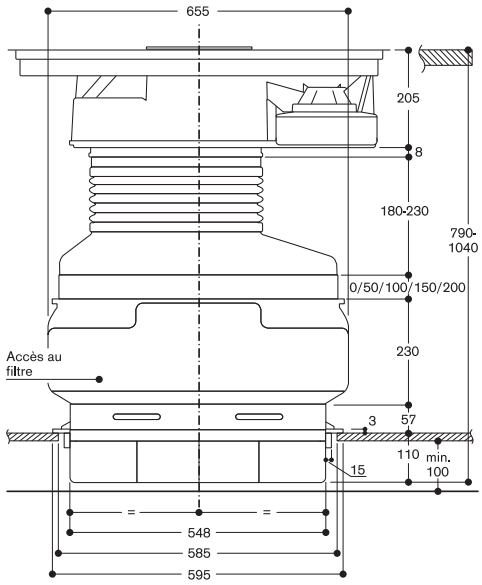
Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale
6,9 kW.
Câble de raccordement 1,5 m sans
prise.



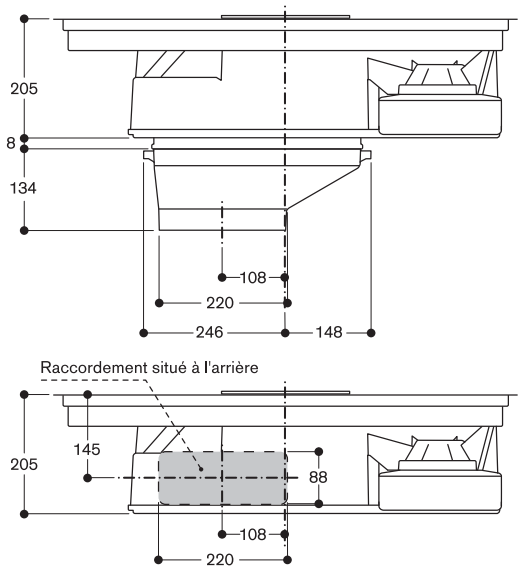



Zone du module de recyclage de l'air ou du conduit.
La position exacte dépend de la profondeur du plan de travail.

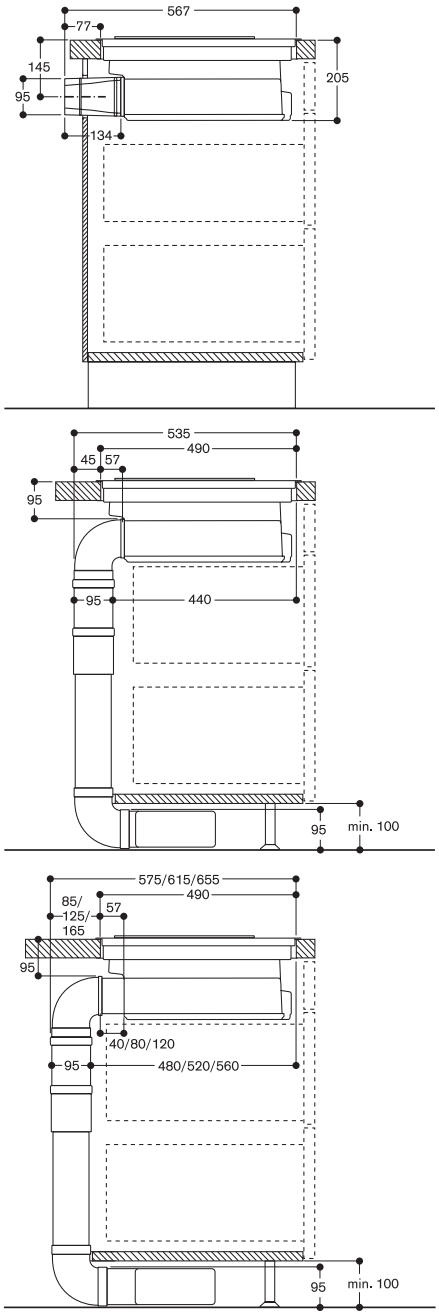
## Vue de face CV 28. avec module de recyclage de l'air CA 282 811




## Vue de face CV 28. avec pièce de connexion gaine plate CA 284 011




## Vue de côté CV 28. avec pièce de connexion gaine plate CA 284 011



▾Nouveau

| | |
|---|---|
| CX 482 100▾ | 4.990 € |
| Sans cadre | (4.158,33 € HT) |
| Home Connect | |
| Largeur 80 cm | |

Le prix comprend

1 sensor de cuisson

Accessoires en option

| | |
|---|---|
| CA 060 300 | 155 € |
| Sensor de cuisson | (129,17 € HT) |
| pour réglage de la | |
| température dans les casseroles. | |
| GN 232 110 | 465 € |
| Teppan Yaki composé | (387,50 € HT) |
| 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. | |
| GN 232 230 | 412 € |
| Teppan Yaki composé | (343,33 € HT) |
| de plusieurs couches de métal | |
| Gastro Norm 2/3 | |
| Pour table induction Full Zone | |
| L x H x P : 353 x 325 x 20 mm. | |

Table de cuisson induction Full Zone
Série 400
CX 482 100

- 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
- Sans cadre pour encastrement à fleur de plan

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.
Contrôle de la ventilation basée sur le réglage de la table de cuisson (avec la hotte compatible).

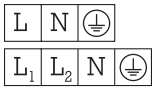
Module WIFI intégré pour les services mode Digital (Home Connect).
La disponibilité de la fonction Home Connect dépend de la fonctionnalité des services Home Connect dans le pays respectif. Les services Home Connect ne sont pas disponibles dans tous les pays. Plus d'informations sur: www.home-connect.com.

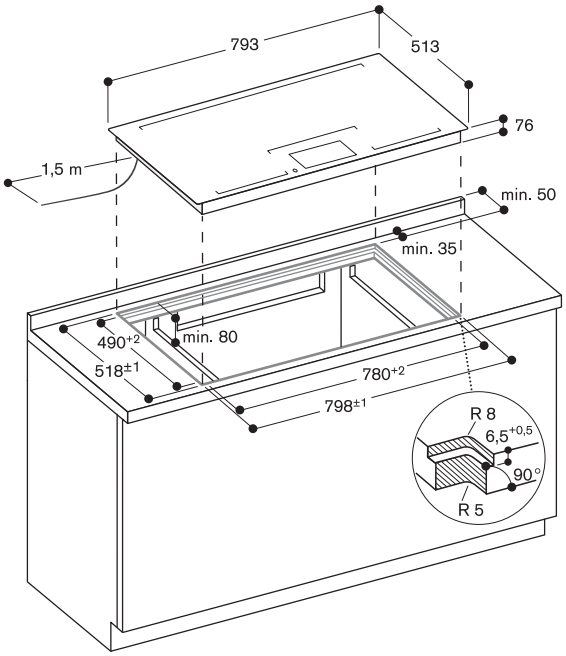
Sécurité
Interrupteur principal.
Indicateur de chaleur résiduelle.
Sécurité enfants.
Coupure de sécurité.
Fonction Pause.

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.
Prévoir un plancher intermédiaire.
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 : envir. 27 kg.

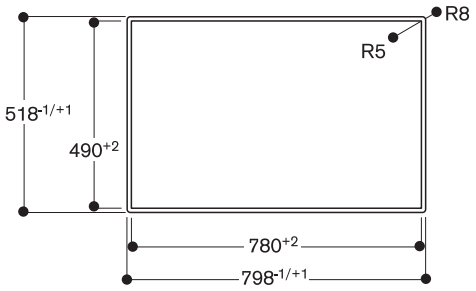
Conseils d'installation complémentaires en page 179.

Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale 7,4 kW.
Câble de raccordement 1,5 m sans prise.
Pour désactiver la fonction WIFI, se référer à la notice d'utilisation.

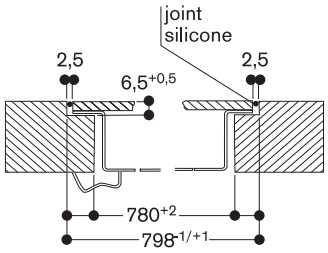




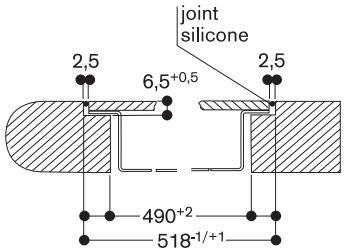

## Vue du dessus




## Coupe longitudinale




## Coupe transversale



▾Nouveau

CX 482 110▾ 5.140 €
Cadre inox (4.283,33 € HT)
Home Connect
Largeur 80 cm

Le prix comprend
1 sensor de cuisson

Accessoires d'installation

VA 420 000 132 €
Barrette de jonction (110,00 € HT)
pour installation à fleur de plan de plusieurs appareils Vario Série 400.

VA 420 001 132 €
Barrette de jonction (110,00 € HT)
pour installation à fleur de plan de plusieurs appareils Vario Série 400 avec couvercle inox ou barrette d'ajustement.

VA 420 010 132 €
Barrette de jonction (110,00 € HT)
pour installation classique sur le plan de travail de plusieurs appareils Vario Série 400.

VA 420 011 132 €
Barrette de jonction (110,00 € HT)
pour installation classique sur le plan de travail de plusieurs appareils Vario Série 400 avec couvercle inox ou barrette d'ajustement.

VA 450 800 124 €
Barrette d'ajustement (103,33 € HT)
en inox 80 cm.
Accessoire nécessaire lors de l'installation combinée de plusieurs appareils Vario Série 400 dont l'un au moins avec couvercle, pour compenser la différence de profondeur.

Accessoires en option

CA 060 300 155 €
Sensor de cuisson (129,17 € HT)
pour réglage de la température dans les casseroles.

GN 232 110 465 €
Teppan Yaki composé (387,50 € HT)
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.

GN 232 230 412 €
Teppan Yaki composé (343,33 € HT)
de plusieurs couches de métal
Gastro Norm 2/3
Pour table induction Full Zone
L x H x P : 353 x 325 x 20 mm.

Table de cuisson induction Full Zone
Série 400
CX 482 110

- 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.
Contrôle de la ventilation basée sur le réglage de la table de cuisson (avec la hotte compatible).

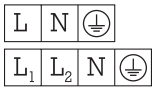
Module WIFI intégré pour les services mode Digital (Home Connect)
La disponibilité de la fonction Home Connect dépend de la fonctionnalité des services Home Connect dans le pays respectif. Les services Home Connect ne sont pas disponibles dans tous les pays. Plus d'informations sur: www.home-connect.com.

Sécurité
Interrupteur principal.
Indicateur de chaleur résiduelle.
Sécurité enfants.
Coupure de sécurité.
Fonction Pause.

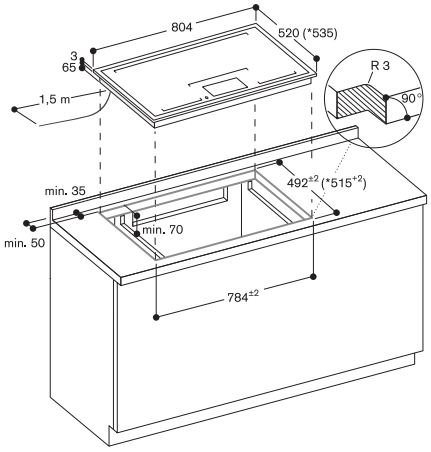
Conseils d'installation
Selon le type d'installation (sur le plan de travail ou à fleur de plan), respecter les spécificités des découpes.
Pour une combinaison de plusieurs Vario Série 400, dont 1 au moins avec un couvercle, la barrette d'ajustement VA 450 est nécessaire pour compenser la profondeur des appareils sans couvercle.
Lors d'une combinaison de plusieurs Vario 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.
Le système de montage nécessite une découpe avec un rebord d'au moins 10 mm pour un montage sur le plan avec cadre apparent et d'au moins 13 mm lorsqu'il est affleurant.
S'assurer que la section de coupe est de 90° en continu.
La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces. Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.
Informations complémentaires pour une installation à fleur de plan de travail :
L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes.
Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.
La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint.
Ne pas utiliser de joints de regarnissage par le dessous.
La largeur de la jonction dépend de la tolérance entre les appareils et la découpe du plan de travail.
Dans le cas d'installation de plusieurs 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.
Prévoir un plancher intermédiaire.
L'appareil s'intègre dans le plan de travail par le dessus.
Poids de l'appareil : envir. 27 kg.

Conseils d'installation complémentaires en page 179.

Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale 7,4 kW.
Câble de raccordement 1,5 m sans prise.
Pour désactiver la fonction WIFI, se référer à la notice d'utilisation.

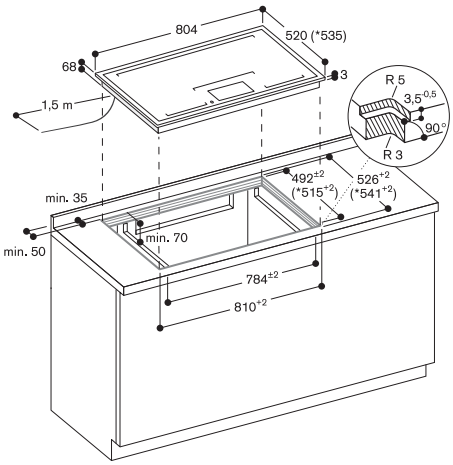


## CX 482 110 Intégration classique



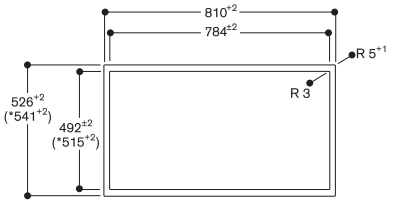

* avec barrette d'ajustement
Se référer aux schémas de la notice de montage

## CX 482 110 Intégration à fleur de plan



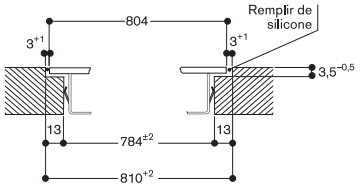

* avec barrette d'ajustement
Se référer aux schémas de la notice de montage

### Vue du dessus

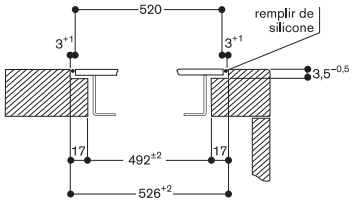



* avec barrette d'ajustement.

### Coupe longitudinale




### Coupe transversale




En cas d'installation d'un couvercle ou d'une barrette d'ajustement, tenir compte de la découpe plus profonde et de la largeur de la rainure à l'avant et à l'arrière.

▾Nouveau

| | |
|---|---|
| CX 492 100▾ | 5.490 € |
| Sans cadre | (4.575,00 € HT) |
| Home Connect | |
| Largeur 90 cm | |

Le prix comprend

1 sensor de cuisson

Accessoires en option

| | |
|---|---|
| CA 060 300 | 155 € |
| Sensor de cuisson | (129,17 € HT) |
| pour réglage de la | |
| température dans les casseroles. | |
| GN 232 110 | 465 € |
| Teppan Yaki composé | (387,50 € HT) |
| 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. | |
| GN 232 230 | 412 € |
| Teppan Yaki composé | (343,33 € HT) |
| de plusieurs couches de métal | |
| Gastro Norm 2/3 | |
| Pour table induction Full Zone | |
| L x H x P : 353 x 325 x 20 mm. | |

Table de cuisson induction Full Zone
Série 400
CX 492 100

- 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
- Sans cadre pour encastrement à fleur de plan

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.
Contrôle de la ventilation basée sur le réglage de la table de cuisson (avec la hotte compatible).

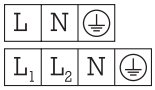
Module WIFI intégré pour les services mode Digital (Home Connect)
La disponibilité de la fonction Home Connect dépend de la fonctionnalité des services Home Connect dans le pays respectif. Les services Home Connect ne sont pas disponibles dans tous les pays. Plus d'informations sur: www.home-connect.com.

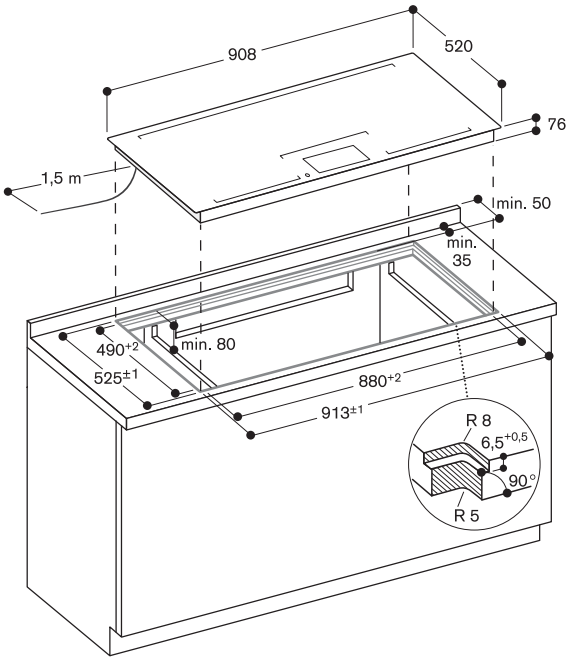
Sécurité
Interrupteur principal.
Indicateur de chaleur résiduelle.
Sécurité enfants.
Coupure de sécurité.
Fonction Pause.

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.
Prévoir un plancher intermédiaire.
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 : envir. 31 kg.

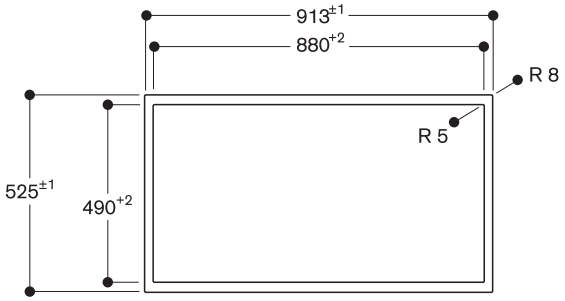
Conseils d'installation complémentaires en page 179.

Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale 7,4 kW.
Câble de raccordement 1,5 m sans prise.
Pour désactiver la fonction WIFI, se référer à la notice d'utilisation.

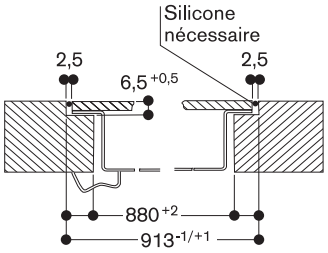




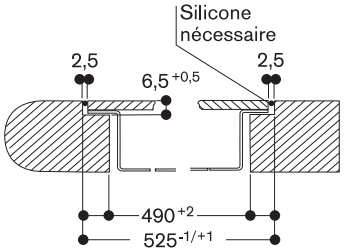

## Vue du dessus




## Coupe longitudinale




## Coupe transversale



▾Nouveau

CX 492 110▾ 5.590 €
Cadre inox (4.658,33 € HT)
Home Connect
Largeur 90 cm

Le prix comprend
1 sensor de cuisson

Accessoires d'installation

VA 420 000 132 €
Barrette de jonction (110,00 € HT)
pour installation à fleur de plan de plusieurs appareils Vario Série 400.

VA 420 001 132 €
Barrette de jonction (110,00 € HT)
pour installation à fleur de plan de plusieurs appareils Vario Série 400 avec couvercle inox ou barrette d'ajustement.

VA 420 010 132 €
Barrette de jonction (110,00 € HT)
pour installation classique sur le plan de travail de plusieurs appareils Vario Série 400.

VA 420 011 132 €
Barrette de jonction (110,00 € HT)
pour installation classique sur le plan de travail de plusieurs appareils Vario Série 400 avec couvercle inox ou barrette d'ajustement.

VA 450 900 144 €
Barrette d'ajustement (120,00 € HT)
en inox 90 cm.
Accessoire nécessaire lors de l'installation combinée de plusieurs appareils Vario Série 400 dont l'un au moins avec couvercle, pour compenser la différence de profondeur.

Accessoires en option

CA 060 300 155 €
Sensor de cuisson (129,17 € HT)
pour réglage de la température dans les casseroles.

GN 232 110 465 €
Teppan Yaki composé (387,50 € HT)
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.

GN 232 230 412 €
Teppan Yaki composé (343,33 € HT)
de plusieurs couches de métal
Gastro Norm 2/3
Pour table induction Full Zone
L x H x P : 353 x 325 x 20 mm.

## Table de cuisson induction Full Zone Série 400
CX 492 110

- 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.
Contrôle de la ventilation basée sur le réglage de la table de cuisson (avec la hotte compatible).

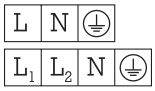
Module WIFI intégré pour les services mode Digital (Home Connect)
La disponibilité de la fonction Home Connect dépend de la fonctionnalité des services Home Connect dans le pays respectif. Les services Home Connect ne sont pas disponibles dans tous les pays. Plus d'informations sur: www.home-connect.com.

### Sécurité
Interrupteur principal.
Indicateur de chaleur résiduelle.
Sécurité enfants.
Coupure de sécurité.
Fonction Pause.

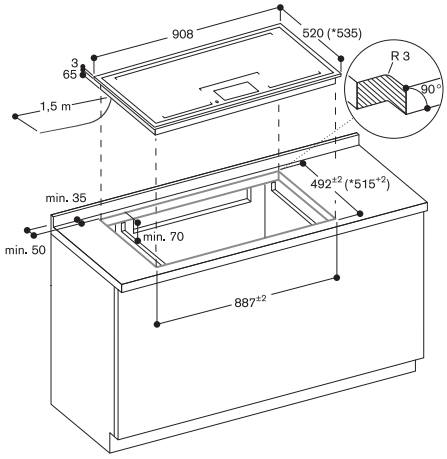
### Conseils d'installation
Selon le type d'installation (sur le plan de travail ou à fleur de plan), respecter les spécificités des découpes.
Pour une combinaison de plusieurs Vario Série 400, dont 1 au moins avec un couvercle, la barrette d'ajustement VA 450 est nécessaire pour compenser la profondeur des appareils sans couvercle.
Lors d'une combinaison de plusieurs Vario 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.
Le système de montage nécessite une découpe avec un rebord d'au moins 10 mm pour un montage sur le plan avec cadre apparent et d'au moins 13 mm lorsqu'il est affleurant.
S'assurer que la section de coupe est de 90° en continu.
La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces. Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.
Informations complémentaires pour une installation à fleur de plan de travail :
L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes.
Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.
La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint.
Ne pas utiliser de joints de regarnissage par le dessous.
La largeur de la jonction dépend de la tolérance entre les appareils et la découpe du plan de travail.
Dans le cas d'installation de plusieurs 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.
Prévoir un plancher intermédiaire.
L'appareil s'intègre dans le plan de travail par le dessus.
Poids de l'appareil : envir. 31 kg.

Conseils d'installation complémentaires en page 179.

### Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale 7,4 kW.
Câble de raccordement 1,5 m sans prise.
Pour désactiver la fonction WIFI, se référer à la notice d'utilisation.

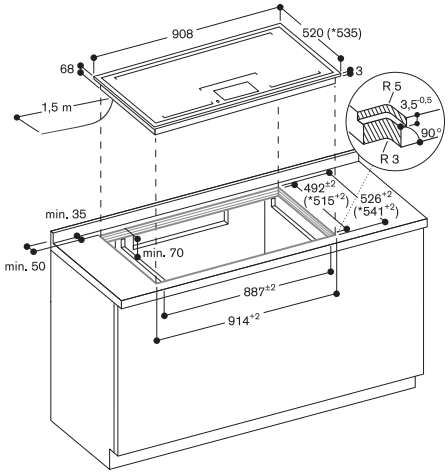


## CX 492 110 Intégration classique



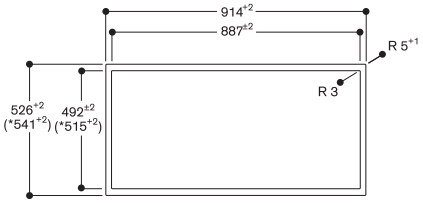

* avec barrette d'ajustement
Se référer aux schémas de la notice de montage

## CX 492 110 Intégration à fleur de plan



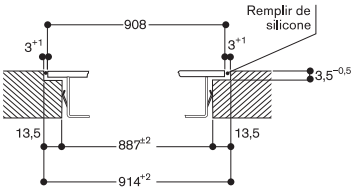

* avec barrette d'ajustement
Se référer aux schémas de la notice de montage

**Vue du dessus**

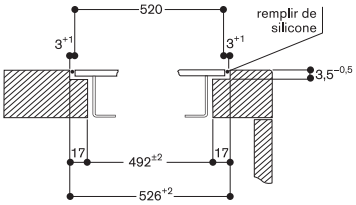



* avec barrette d'ajustement

**Coupe longitudinale**




**Coupe transversale**




En cas d'installation d'un couvercle ou d'une barrette d'ajustement, tenir compte de la découpe plus profonde et de la largeur de la rainure à l'avant et à l'arrière.

▾Nouveau

| | |
|---|---|
| CI 292 101▾ | 2.690 € |
| Sans cadre | (2.241,67 € HT) |
| Home Connect | |
| Largeur 90 cm | |

Accessoires en option

| | |
|---|---|
| CA 051 300 | 412 € |
| Teppan Yaki en matériau multi-couches | (343,33 € HT) |
| Pour table de cuisson Flex Induction. | |
| CA 052 300 | 247 € |
| Plaque à griller en fonte d'aluminium | (205,83 € HT) |
| Revêtement anti-adhérent. | |
| Pour table de cuisson Flex Induction. | |
| CA 060 300 | 155 € |
| Sensor de cuisson pour réglage de la température dans les casseroles. | (129,17 € HT) |
| CA 230 100 | 124 € |
| Bouton magnétique Twist Pad noir. | (103,33 € HT) |
| GP 900 001 | 114 € |
| Poêle Frying-Sensor en inox | (95,00 € HT) |
| Revêtement anti-adhérent, pour zone de cuisson Ø 15 cm. | |
| GP 900 002 | 122 € |
| Poêle Frying-Sensor en inox | (101,67 € HT) |
| Revêtement anti-adhérent, pour zone de cuisson Ø 19 cm. | |
| GP 900 003 | 144 € |
| Poêle Frying-Sensor en inox | (120,00 € HT) |
| Revêtement anti-adhérent, pour zone de cuisson Ø 21 cm. | |
| GP 900 004 | 185 € |
| Poêle Frying-Sensor en inox | (154,17 € HT) |
| Revêtement anti-adhérent, pour zone de cuisson Ø 28 cm. | |

## 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
2 zones de cuisson Flex Induction 19x23 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 38x23 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).
2 zones de cuisson Flex Induction 19x23 cm (2200 W, avec Booster 3700W), combinables en zone 38x23 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).
1 zone de cuisson induction Ø 21 cm (2200 W, avec Booster 3700 W) extensible automatiquement en Ø 26 cm (2600 W, avec Booster 3700 W) et Ø 32 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

### Bandeau de commande
Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible.
Utilisation confortable des commandes grâce au display bicolore (blanc/orange).
Marquage des zones 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.
Contrôle de la ventilation basée sur le réglage de la table de cuisson (avec la hotte compatible).

Module WIFI intégré pour les services mode Digital (Home Connect)
La disponibilité de la fonction Home Connect dépend de la fonctionnalité des services Home Connect dans le pays respectif.

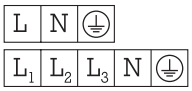
Les services Home Connect ne sont pas disponibles dans tous les pays.
Plus d'informations sur:
www.home-connect.com.

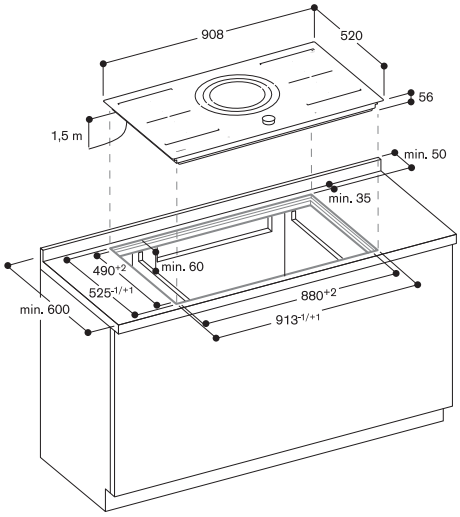
### Sécurité
Interrupteur principal.
Témoin lumineux de mise sous tension.
Détection automatique des casseroles.
Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.
Sécurité enfants.
Coupure de sécurité.

### 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.
Prévoir un plancher intermédiaire.
L'appareil doit être fixé par en-dessous.
Poids de l'appareil : envir. 21 kg.

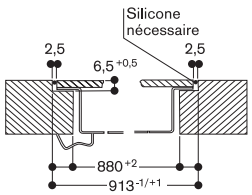
Conseils d'installation complémentaires en page 179.

### Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale 11,1 kW.
Câble de raccordement 1,5 m sans prise.
Consommation Standby/Display éteint: 0,5 W.
Consommation Standby/Internet : 2 W.
Pour désactiver la fonction WIFI, se référer à la notice d'utilisation.

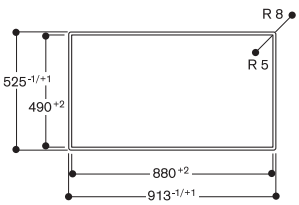


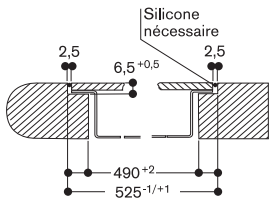

**Coupe longitudinale**




**Vue du dessus**




**Coupe transversale**



▾Nouveau

| | |
|---|---|
| CI 292 111▾ | 2.690 € |
| Cadre inox | (2.241,67 € HT) |
| Home Connect | |
| Largeur 90 cm | |

Accessoires en option

| | |
|---|---|
| CA 051 300 | 412 € |
| Teppan Yaki en matériau multi-couches | (343,33 € HT) |
| Pour table de cuisson Flex Induction. | |
| CA 052 300 | 247 € |
| Plaque à griller en fonte d'aluminium | (205,83 € HT) |
| Revêtement anti-adhérent. | |
| Pour table de cuisson Flex Induction. | |
| CA 060 300 | 155 € |
| Sensor de cuisson pour réglage de la température dans les casseroles. | (129,17 € HT) |
| CA 230 100 | 124 € |
| Bouton magnétique Twist Pad noir. | (103,33 € HT) |
| GP 900 001 | 114 € |
| Poêle Frying-Sensor en inox | (95,00 € HT) |
| Revêtement anti-adhérent, pour zone de cuisson Ø 15 cm. | |
| GP 900 002 | 122 € |
| Poêle Frying-Sensor en inox | (101,67 € HT) |
| Revêtement anti-adhérent, pour zone de cuisson Ø 19 cm. | |
| GP 900 003 | 144 € |
| Poêle Frying-Sensor en inox | (120,00 € HT) |
| Revêtement anti-adhérent, pour zone de cuisson Ø 21 cm. | |
| GP 900 004 | 185 € |
| Poêle Frying-Sensor en inox | (154,17 € HT) |
| Revêtement anti-adhérent, pour zone de cuisson Ø 28 cm. | |

## 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
2 zones de cuisson Flex Induction 19x23 cm (2200 W, avec Booster 3700 W),
combinables en zone 38x23 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).
2 zones de cuisson Flex Induction 19x23 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 38x23 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).
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 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.
Contrôle de la ventilation basée sur le réglage de la table de cuisson (avec la hotte compatible).

Module WIFI intégré pour les services mode Digital (Home Connect)
La disponibilité de la fonction Home Connect dépend de la fonctionnalité des services Home Connect dans le pays respectif.

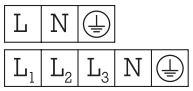
Les services Home Connect ne sont pas disponibles dans tous les pays.
Plus d'informations sur:
www.home-connect.com.

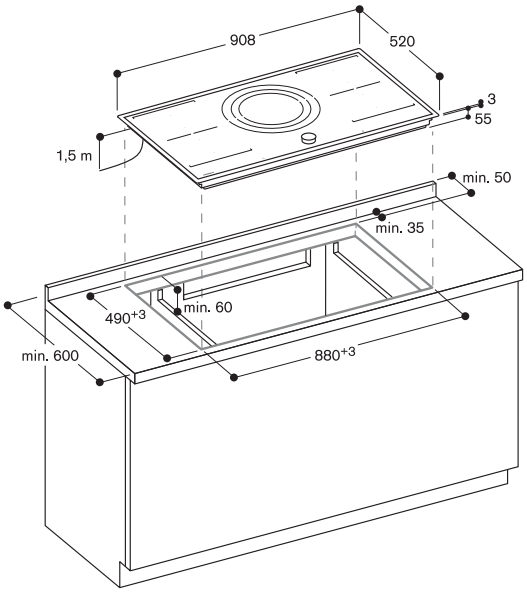
### Sécurité
Interrupteur principal.
Témoin lumineux de mise sous tension.
Détection automatique des casseroles.
Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.
Sécurité enfants.
Coupure de sécurité.

### 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.
Prévoir un plancher intermédiaire.
L'appareil doit être fixé par en-dessous.
Poids de l'appareil : envir. 21 kg.

Conseils d'installation complémentaires en page 179.

### Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale 11,1 kW.
Câble de raccordement 1,5 m sans prise.
Consommation Standby/Display éteint: 0,5 W.
Consommation Standby/Internet 2 W.
Pour désactiver la fonction WIFI, se référer à la notice d'utilisation.



▾Nouveau

CI 290 111▾ 2.220 €
Cadre inox (1.850,00 € HT)
Home Connect
Largeur 90 cm

Accessoires en option

CA 051 300 412 €
Teppan Yaki en (343,33 € HT)
matériau multi-couches
Pour table de cuisson Flex Induction.

CA 052 300 247 €
Plaque à griller en (205,83 € HT)
fonte d'aluminium
Revêtement anti-adhérent.
Pour table de cuisson Flex Induction.

CA 060 300 155 €
Sensor de cuisson (129,17 € HT)
pour réglage de la température dans les casseroles.

CA 230 100 124 €
Bouton magnétique (103,33 € HT)
Twist Pad noir.

GP 900 001 114 €
Poêle Frying-Sensor (95,00 € HT)
en inox
Revêtement anti-adhérent, pour zone de cuisson Ø 15 cm.

GP 900 002 122 €
Poêle Frying-Sensor (101,67 € HT)
en inox
Revêtement anti-adhérent, pour zone de cuisson Ø 19 cm.

GP 900 003 144 €
Poêle Frying-Sensor (120,00 € HT)
en inox
Revêtement anti-adhérent, pour zone de cuisson Ø 21 cm.

## Table de cuisson induction Série 200
CI 290

- 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
- Combinable avec Hotte de plan AL400 dans plan de travail profondeur 60 cm
- Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible
- Sélection et réglage faciles de toutes les fonctions grâce au display bicolore

### Zones de cuisson
2 zones de cuisson Flex Induction 19x21 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 38x21 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).
1 zone de cuisson induction Ø 28 cm (2600 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 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.
Contrôle de la ventilation basée sur le réglage de la table de cuisson (avec la hotte compatible).

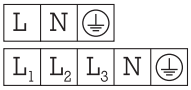
Module WIFI intégré pour les services mode Digital (Home Connect)
La disponibilité de la fonction Home Connect dépend de la fonctionnalité des services Home Connect dans le pays respectif. Les services Home Connect ne sont pas disponibles dans tous les pays. Plus d'informations sur: www.home-connect.com.

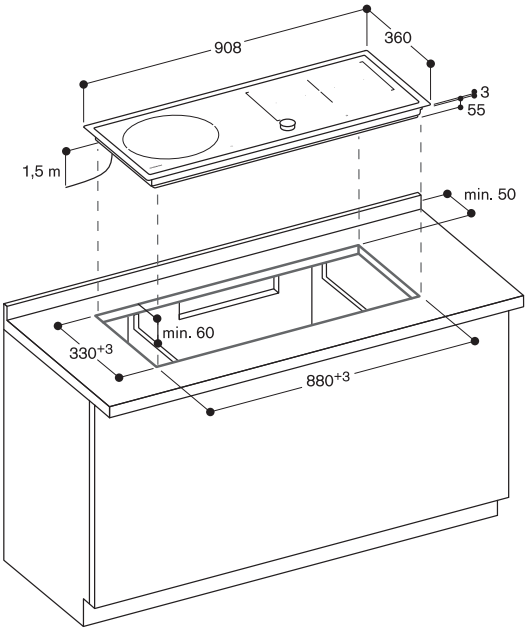
### Sécurité
Interrupteur principal.
Témoin lumineux de mise sous tension.
Détection automatique des casseroles.
Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.
Sécurité enfants.
Coupure de sécurité.

### 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.
Prévoir un plancher intermédiaire.
L'appareil doit être fixé par en-dessous.
Poids de l'appareil : envir. 22 kg.

Conseils d'installation complémentaires en page 179.

### Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale 7,4 kW.
Câble de raccordement 1,5 m sans prise.
Consommation Standby/Display éteint: 0,5 W.
Consommation Standby/Internet : 2 W.
Pour désactiver la fonction WIFI, se référer à la notice d'utilisation.



▾Nouveau

| | |
|---|---|
| CI 283 102▾ | 2.190 € |
| Sans cadre | (1.825,00 € HT) |
| Home Connect | |
| Largeur 80 cm | |

Accessoires en option

| | |
|---|---|
| CA 051 300 | 412 € |
| Teppan Yaki en matériau multi-couches | (343,33 € HT) |
| Pour table de cuisson Flex Induction. | |
| CA 052 300 | 247 € |
| Plaque à griller en fonte d'aluminium | (205,83 € HT) |
| Revêtement anti-adhérent. | |
| Pour table de cuisson Flex Induction. | |
| CA 060 300 | 155 € |
| Sensor de cuisson pour réglage de la température dans les casseroles. | (129,17 € HT) |
| CA 230 100 | 124 € |
| Bouton magnétique Twist Pad noir. | (103,33 € HT) |
| GP 900 001 | 114 € |
| Poêle Frying-Sensor en inox | (95,00 € HT) |
| Revêtement anti-adhérent, pour zone de cuisson Ø 15 cm. | |
| GP 900 002 | 122 € |
| Poêle Frying-Sensor en inox | (101,67 € HT) |
| Revêtement anti-adhérent, pour zone de cuisson Ø 19 cm. | |
| GP 900 003 | 144 € |
| Poêle Frying-Sensor en inox | (120,00 € HT) |
| Revêtement anti-adhérent, pour zone de cuisson Ø 21 cm. | |

## 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
2 zones de cuisson Flex Induction 19x21 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 38x21 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).
1 zone induction Ø 24 cm (2200 W, avec Booster 3700 W).
1 zone de cuisson induction Ø 18 cm (1800 W, avec Booster 3100 W).
1 zone 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 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.
Contrôle de la ventilation basée sur le réglage de la table de cuisson (avec la hotte compatible).

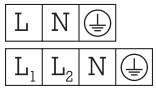
Module WIFI intégré pour les services mode Digital (Home Connect)
La disponibilité de la fonction Home Connect dépend de la fonctionnalité des services Home Connect dans le pays respectif. Les services Home Connect ne sont pas disponibles dans tous les pays. Plus d'informations sur: www.home-connect.com.

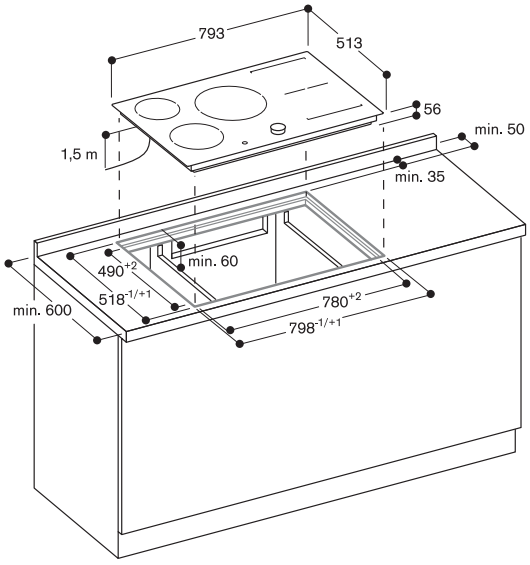
### Sécurité
Interrupteur principal.
Témoin lumineux de mise sous tension.
Détection automatique des casseroles.
Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.
Sécurité enfants.
Coupure de sécurité.

### 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.
Prévoir un plancher intermédiaire.
L'appareil doit être fixé par en-dessous.
Poids de l'appareil : envir. 18 kg.

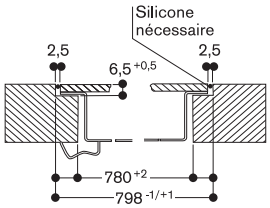
Conseils d'installation complémentaires en page 179.

### Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale 7,4 kW.
Câble de raccordement 1,5 m sans prise.
Consommation Standby/Display éteint: 0,5 W.
Consommation Standby/Internet : 2 W.
Pour désactiver la fonction WIFI, se référer à la notice d'utilisation.

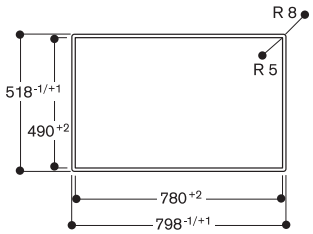


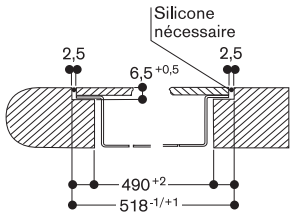

**Coupe longitudinale**




**Vue du dessus**




**Coupe transversale**



▾Nouveau

| | |
|---|---|
| CI 283 112▾ | 2.190 € |
| Cadre inox | (1.825,00 € HT) |
| Home Connect | |
| Largeur 80 cm | |

Accessoires en option

| | |
|---|---|
| CA 051 300 | 412 € |
| Teppan Yaki en matériau multi-couches | (343,33 € HT) |
| Pour table de cuisson Flex Induction. | |
| CA 052 300 | 247 € |
| Plaque à griller en fonte d'aluminium | (205,83 € HT) |
| Revêtement anti-adhérent. | |
| Pour table de cuisson Flex Induction. | |
| CA 060 300 | 155 € |
| Sensor de cuisson | (129,17 € HT) |
| pour réglage de la température dans les casseroles. | |
| CA 230 100 | 124 € |
| Bouton magnétique | (103,33 € HT) |
| Twist Pad noir. | |
| GP 900 001 | 114 € |
| Poêle Frying-Sensor en inox | (95,00 € HT) |
| Revêtement anti-adhérent, pour zone de cuisson Ø 15 cm. | |
| GP 900 002 | 122 € |
| Poêle Frying-Sensor en inox | (101,67 € HT) |
| Revêtement anti-adhérent, pour zone de cuisson Ø 19 cm. | |
| GP 900 003 | 144 € |
| Poêle Frying-Sensor en inox | (120,00 € HT) |
| Revêtement anti-adhérent, pour zone de cuisson Ø 21 cm. | |

## 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
2 zones de cuisson Flex Induction 19x21 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 38x21 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).
1 zone induction Ø 24 cm (2200 W, avec Booster 3700 W).
1 zone de cuisson induction Ø 18 cm (1800 W, avec Booster 3100 W).
1 zone 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 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.
Contrôle de la ventilation basée sur le réglage de la table de cuisson (avec la hotte compatible).

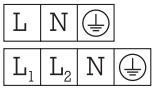
Module WIFI intégré pour les services mode Digital (Home Connect)
La disponibilité de la fonction Home Connect dépend de la fonctionnalité des services Home Connect dans le pays respectif. Les services Home Connect ne sont pas disponibles dans tous les pays. Plus d'informations sur: www.home-connect.com.

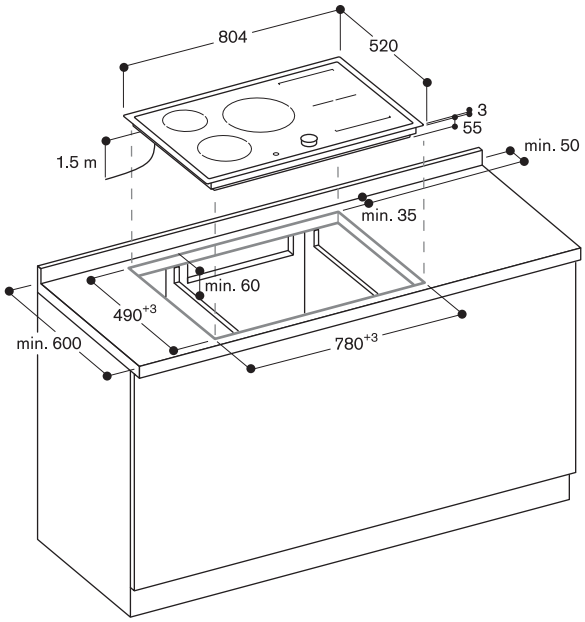
### Sécurité
Interrupteur principal.
Témoin lumineux de mise sous tension.
Détection automatique des casseroles.
Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.
Sécurité enfants.
Coupure de sécurité.

### 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.
Prévoir un plancher intermédiaire.
L'appareil doit être fixé par en-dessous.
Poids de l'appareil : envir. 18 kg.

Conseils d'installation complémentaires en page 179.

### Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale 7,4 kW.
Câble de raccordement 1,5 m sans prise.
Consommation Standby/Display éteint: 0,5 W.
Consommation Standby/Internet 2 W.
Pour désactiver la fonction WIFI, se référer à la notice d'utilisation.



▾Nouveau

| | |
|---|---|
| CI 282 101▾ | 2.190 € |
| Sans cadre | (1.825,00 € HT) |
| Home Connect | |
| Largeur 80 cm | |

Accessoires en option

| | |
|---|---|
| CA 051 300 | 412 € |
| Teppan Yaki en matériau multi-couches | (343,33 € HT) |
| Pour table de cuisson Flex Induction. | |
| CA 052 300 | 247 € |
| Plaque à griller en fonte d'aluminium | (205,83 € HT) |
| Revêtement anti-adhérent. | |
| Pour table de cuisson Flex Induction. | |
| CA 060 300 | 155 € |
| Sensor de cuisson pour réglage de la température dans les casseroles. | (129,17 € HT) |
| CA 230 100 | 124 € |
| Bouton magnétique Twist Pad noir. | (103,33 € HT) |
| GP 900 001 | 114 € |
| Poêle Frying-Sensor en inox | (95,00 € HT) |
| Revêtement anti-adhérent, pour zone de cuisson Ø 15 cm. | |
| GP 900 002 | 122 € |
| Poêle Frying-Sensor en inox | (101,67 € HT) |
| Revêtement anti-adhérent, pour zone de cuisson Ø 19 cm. | |
| GP 900 003 | 144 € |
| Poêle Frying-Sensor en inox | (120,00 € HT) |
| Revêtement anti-adhérent, pour zone de cuisson Ø 21 cm. | |
| GP 900 004 | 185 € |
| Poêle Frying-Sensor en inox | (154,17 € HT) |
| Revêtement anti-adhérent, pour zone de cuisson Ø 28 cm. | |

## 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
- 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
2 zones de cuisson Flex Induction 19x24 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 38x24 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).
1 zone de cuisson induction Ø 28 cm (2600 W, avec Booster 3700 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 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.
Contrôle de la ventilation basée sur le réglage de la table de cuisson (avec la hotte compatible).

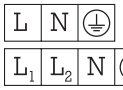
Module WIFI intégré pour les services mode Digital (Home Connect)
La disponibilité de la fonction Home Connect dépend de la fonctionnalité des services Home Connect dans le pays respectif. Les services Home Connect ne sont pas disponibles dans tous les pays. Plus d'informations sur: www.home-connect.com.

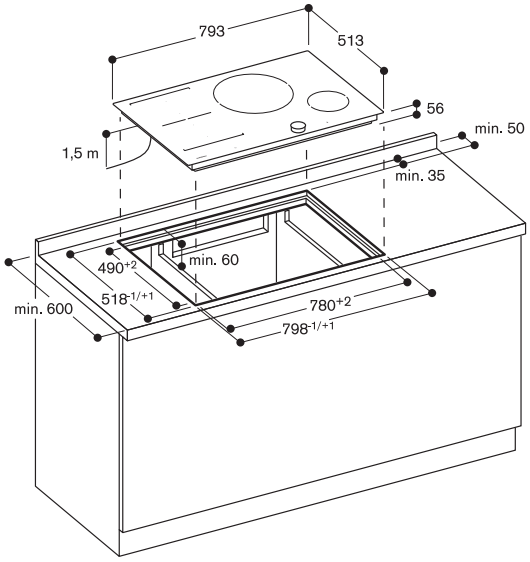
### Sécurité
Interrupteur principal.
Témoin lumineux de mise sous tension.
Détection automatique des casseroles.
Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.
Sécurité enfants.
Coupure de sécurité.

### 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.
Prévoir un plancher intermédiaire.
L'appareil doit être fixé par en-dessous.
Poids de l'appareil : envir. 16 kg.

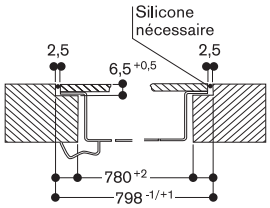
Conseils d'installation complémentaires en page 179.

### Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale 7,4 kW.
Câble de raccordement 1,5 m sans prise.
Consommation Standby/Display éteint: 0,5 W.
Consommation Standby/Internet : 2 W.
Pour désactiver la fonction WIFI, se référer à la notice d'utilisation.

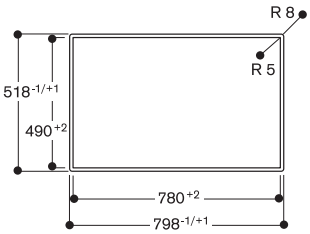


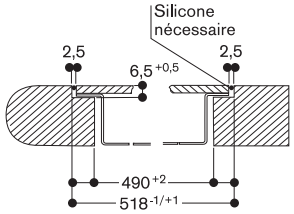

**Coupe longitudinale**




**Vue du dessus**




**Coupe transversale**



▾Nouveau

| | |
|---|---|
| CI 282 111▾ | 2.190 € |
| Cadre inox | (1.825,00 € HT) |
| Home Connect | |
| Largeur 80 cm | |

Accessoires en option

| | |
|---|---|
| CA 051 300 | 412 € |
| Teppan Yaki en matériau multi-couches | (343,33 € HT) |
| Pour table de cuisson Flex Induction. | |
| CA 052 300 | 247 € |
| Plaque à griller en fonte d'aluminium | (205,83 € HT) |
| Revêtement anti-adhérent. | |
| Pour table de cuisson Flex Induction. | |
| CA 060 300 | 155 € |
| Sensor de cuisson pour réglage de la température dans les casseroles. | (129,17 € HT) |
| CA 230 100 | 124 € |
| Bouton magnétique Twist Pad noir. | (103,33 € HT) |
| GP 900 001 | 114 € |
| Poêle Frying-Sensor en inox | (95,00 € HT) |
| Revêtement anti-adhérent, pour zone de cuisson Ø 15 cm. | |
| GP 900 002 | 122 € |
| Poêle Frying-Sensor en inox | (101,67 € HT) |
| Revêtement anti-adhérent, pour zone de cuisson Ø 19 cm. | |
| GP 900 003 | 144 € |
| Poêle Frying-Sensor en inox | (120,00 € HT) |
| Revêtement anti-adhérent, pour zone de cuisson Ø 21 cm. | |
| GP 900 004 | 185 € |
| Poêle Frying-Sensor en inox | (154,17 € HT) |
| Revêtement anti-adhérent, pour zone de cuisson Ø 28 cm. | |

## 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
- 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
2 zones de cuisson Flex Induction 19x24 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 38x24 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).
1 zone de cuisson induction Ø 28 cm (2600 W, avec Booster 3700 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 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.
Contrôle de la ventilation basée sur le réglage de la table de cuisson (avec la hotte compatible).

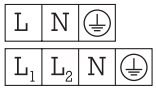
Module WIFI intégré pour les services mode Digital (Home Connect)
La disponibilité de la fonction Home Connect dépend de la fonctionnalité des services Home Connect dans le pays respectif. Les services Home Connect ne sont pas disponibles dans tous les pays. Plus d'informations sur: www.home-connect.com.

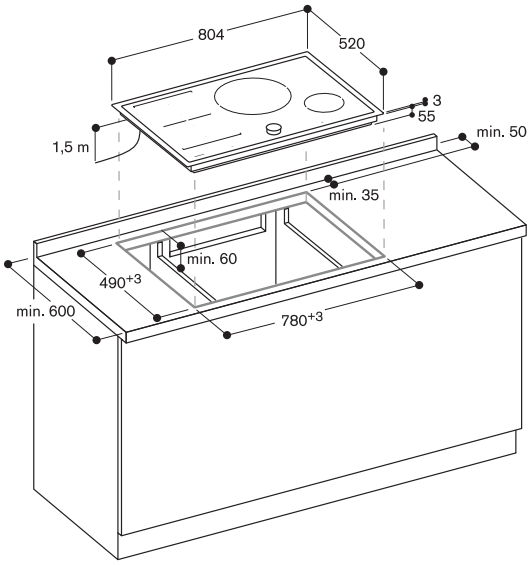
### Sécurité
Interrupteur principal.
Témoin lumineux de mise sous tension.
Détection automatique des casseroles.
Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.
Sécurité enfants.
Coupure de sécurité.

### 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.
Prévoir un plancher intermédiaire.
L'appareil doit être fixé par en-dessous.
Poids de l'appareil : envir. 17 kg.

Conseils d'installation complémentaires en page 179.

### Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale 7,4 kW.
Câble de raccordement 1,5 m sans prise.
Consommation Standby/Display éteint: 0,5 W.
Consommation Standby/Internet : 2 W.
Pour désactiver la fonction WIFI, se référer à la notice d'utilisation.



▾Nouveau

| | |
|---|---|
| CI 272 101▾ | 1.850 € |
| Sans cadre | (1.541,67 € HT) |
| Home Connect | |
| Largeur 70 cm | |

Accessoires en option

| | |
|---|---|
| CA 051 300 | 412 € |
| Teppan Yaki en matériau multi-couches | (343,33 € HT) |
| Pour table de cuisson Flex Induction. | |
| CA 052 300 | 247 € |
| Plaque à griller en fonte d'aluminium | (205,83 € HT) |
| Revêtement anti-adhérent. | |
| Pour table de cuisson Flex Induction. | |
| CA 060 300 | 155 € |
| Sensor de cuisson | (129,17 € HT) |
| pour réglage de la température dans les casseroles. | |
| CA 230 100 | 124 € |
| Bouton magnétique | (103,33 € HT) |
| Twist Pad noir. | |
| GP 900 001 | 114 € |
| Poêle Frying-Sensor en inox | (95,00 € HT) |
| Revêtement anti-adhérent, pour zone de cuisson Ø 15 cm. | |
| GP 900 002 | 122 € |
| Poêle Frying-Sensor en inox | (101,67 € HT) |
| Revêtement anti-adhérent, pour zone de cuisson Ø 19 cm. | |
| GP 900 003 | 144 € |
| Poêle Frying-Sensor en inox | (120,00 € HT) |
| Revêtement anti-adhérent, pour zone de cuisson Ø 21 cm. | |

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

### Bandeau de commande
Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible.
Utilisation confortable des commandes grâce au display bicolore (blanc/orange).
Marquage des zones 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.
Contrôle de la ventilation basée sur le réglage de la table de cuisson (avec la hotte compatible).

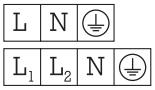
Module WIFI intégré pour les services mode Digital (Home Connect)
La disponibilité de la fonction Home Connect dépend de la fonctionnalité des services Home Connect dans le pays respectif. Les services Home Connect ne sont pas disponibles dans tous les pays. Plus d'informations sur: www.home-connect.com.

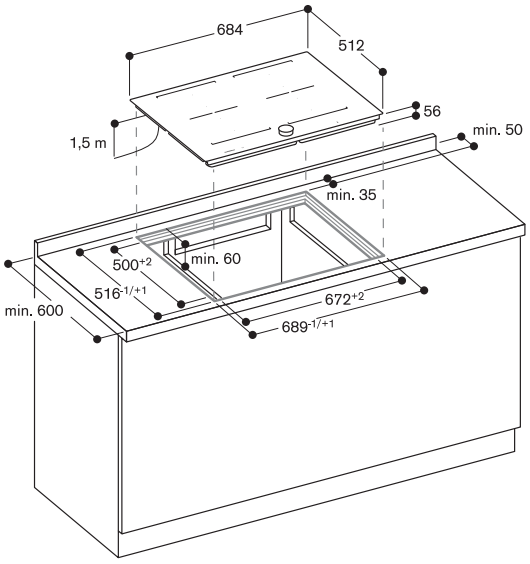
### Sécurité
Interrupteur principal.
Témoin lumineux de mise sous tension.
Détection automatique des casseroles.
Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.
Sécurité enfants.
Coupure de sécurité.

### 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.
Prévoir un plancher intermédiaire.
L'appareil doit être fixé par en-dessous.
Poids de l'appareil : envir. 16 kg.

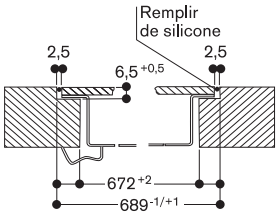
Conseils d'installation complémentaires en page 179.

### Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale 7,4 kW.
Câble de raccordement 1,5 m sans prise.
Consommation Standby/Display éteint: 0,5 W.
Consommation Standby/Internet : 2 W.
Pour désactiver la fonction WIFI, se référer à la notice d'utilisation.

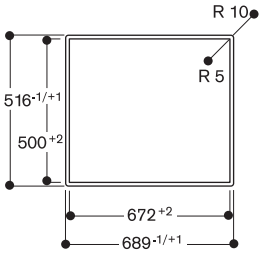


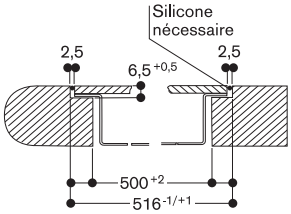

### Coupe longitudinale




### Vue du dessus




### Coupe transversale



▾Nouveau

| | |
|---|---|
| CI 272 111▾ | 1.850 € |
| Cadre inox | (1.541,67 € HT) |
| Home Connect | |
| Largeur 70 cm | |

Accessoires en option

| | |
|---|---|
| CA 051 300 | 412 € |
| Teppan Yaki en matériau multi-couches | (343,33 € HT) |
| Pour table de cuisson Flex Induction. | |
| CA 052 300 | 247 € |
| Plaque à griller en fonte d'aluminium | (205,83 € HT) |
| Revêtement anti-adhérent. | |
| Pour table de cuisson Flex Induction. | |
| CA 060 300 | 155 € |
| Sensor de cuisson | (129,17 € HT) |
| pour réglage de la température dans les casseroles. | |
| CA 230 100 | 124 € |
| Bouton magnétique | (103,33 € HT) |
| Twist Pad noir. | |
| GP 900 001 | 114 € |
| Poêle Frying-Sensor en inox | (95,00 € HT) |
| Revêtement anti-adhérent, pour zone de cuisson Ø 15 cm. | |
| GP 900 002 | 122 € |
| Poêle Frying-Sensor en inox | (101,67 € HT) |
| Revêtement anti-adhérent, pour zone de cuisson Ø 19 cm. | |
| GP 900 003 | 144 € |
| Poêle Frying-Sensor en inox | (120,00 € HT) |
| Revêtement anti-adhérent, pour zone de cuisson Ø 21 cm. | |

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

### Bandeau de commande
Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible.
Utilisation confortable des commandes grâce au display bicolore (blanc/orange).
Marquage des zones 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.
Contrôle de la ventilation basée sur le réglage de la table de cuisson (avec la hotte compatible).

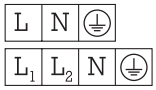
Module WIFI intégré pour les services mode Digital (Home Connect).
La disponibilité de la fonction Home Connect dépend de la fonctionnalité des services Home Connect dans le pays respectif. Les services Home Connect ne sont pas disponibles dans tous les pays. Plus d'informations sur : www.home-connect.com.

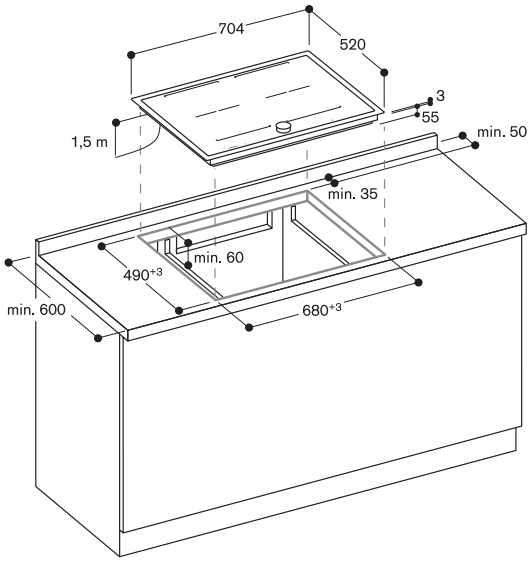
### Sécurité
Interrupteur principal.
Témoin lumineux de mise sous tension.
Détection automatique des casseroles.
Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.
Sécurité enfants.
Coupure de sécurité.

### Conseils d'installation
Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.
Le Wok WP 400 001 ne peut utilisé avec cet appareil.
Prévoir un plancher intermédiaire.
L'appareil doit être fixé par en-dessous.
Poids de l'appareil : envir. 16 kg.

Conseils d'installation complémentaires en page 179.

### Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale 7,4 kW.
Câble de raccordement 1,5 m sans prise.
Consommation Standby/Display éteint: 0,5 W.
Consommation Standby/Internet : 2 W.
Pour désactiver la fonction WIFI, se référer à la notice d'utilisation.



▾Nouveau

| | |
|---|---|
| CI 262 104▾ | 1.620 € |
| Sans cadre | (1.350,00 € HT) |
| Home Connect | |
| Largeur 60 cm | |

Accessoires en option

| | |
|---|---|
| CA 051 300 | 412 € |
| Teppan Yaki en matériau multi-couches | (343,33 € HT) |
| Pour table de cuisson Flex Induction. | |
| CA 052 300 | 247 € |
| Plaque à griller en fonte d'aluminium | (205,83 € HT) |
| Revêtement anti-adhérent. | |
| Pour table de cuisson Flex Induction. | |
| CA 060 300 | 155 € |
| Sensor de cuisson pour réglage de la température dans les casseroles. | (129,17 € HT) |
| CA 230 100 | 124 € |
| Bouton magnétique Twist Pad noir. | (103,33 € HT) |
| GP 900 001 | 114 € |
| Poêle Frying-Sensor en inox | (95,00 € HT) |
| Revêtement anti-adhérent, pour zone de cuisson Ø 15 cm. | |
| GP 900 002 | 122 € |
| Poêle Frying-Sensor en inox | (101,67 € HT) |
| Revêtement anti-adhérent, pour zone de cuisson Ø 19 cm. | |
| GP 900 003 | 144 € |
| Poêle Frying-Sensor en inox | (120,00 € HT) |
| Revêtement anti-adhérent, pour zone de cuisson Ø 21 cm. | |

## 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
- 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
2 zones de cuisson Flex Induction 19x23 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 38x23 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).
1 zone de cuisson induction Ø 21 cm (2000 W, avec Booster 3700 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 de cuisson.
Contrôle 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.
Contrôle de la ventilation basée sur le réglage de la table de cuisson (avec la hotte compatible).

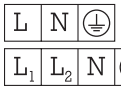
Module WIFI intégré pour les services mode Digital (Home Connect)
La disponibilité de la fonction Home Connect dépend de la fonctionnalité des services Home Connect dans le pays respectif. Les services Home Connect ne sont pas disponibles dans tous les pays. Plus d'informations sur: www.home-connect.com.

### Sécurité
Interrupteur principal.
Témoin lumineux de mise sous tension.
Détection automatique des casseroles.
Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.
Sécurité enfants.
Coupure de sécurité.

### 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.
Prévoir un plancher intermédiaire.
L'appareil doit être fixé par en-dessous.
Poids de l'appareil : envir. 16 kg.

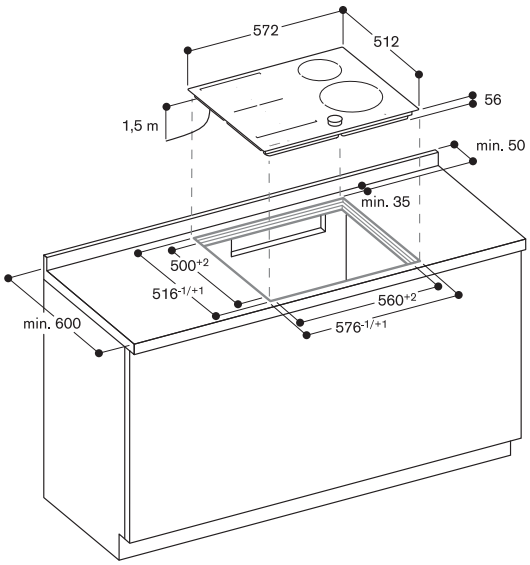
Conseils d'installation complémentaires en page 179.

### Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale 7,4 kW.
Câble de raccordement 1,5 m sans prise.
Consommation Standby/Display éteint: 0,5 W.
Consommation Standby/Internet : 2 W.
Pour désactiver la fonction WIFI, se référer à la notice d'utilisation.

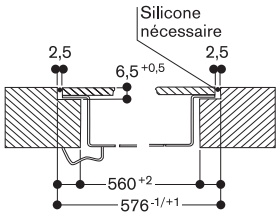




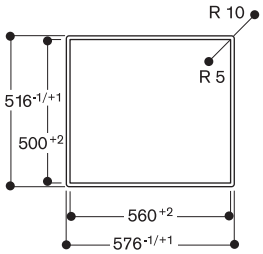




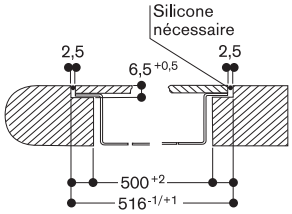

### Coupe longitudinale




### Vue du dessus




### Coupe transversale



▾Nouveau

| | |
|---|---|
| CI 262 114▾ | 1.620 € |
| Cadre inox | (1.350,00 € HT) |
| Home Connect | |
| Largeur 60 cm | |

Accessoires en option

| | |
|---|---|
| CA 051 300 | 412 € |
| Teppan Yaki en matériau multi-couches | (343,33 € HT) |
| Pour table de cuisson Flex Induction. | |
| CA 052 300 | 247 € |
| Plaque à griller en fonte d'aluminium | (205,83 € HT) |
| Revêtement anti-adhérent. | |
| Pour table de cuisson Flex Induction. | |
| CA 060 300 | 155 € |
| Sensor de cuisson | (129,17 € HT) |
| pour réglage de la température dans les casseroles. | |
| CA 230 100 | 124 € |
| Bouton magnétique | (103,33 € HT) |
| Twist Pad noir. | |
| GP 900 001 | 114 € |
| Poêle Frying-Sensor en inox | (95,00 € HT) |
| Revêtement anti-adhérent, pour zone de cuisson Ø 15 cm. | |
| GP 900 002 | 122 € |
| Poêle Frying-Sensor en inox | (101,67 € HT) |
| Revêtement anti-adhérent, pour zone de cuisson Ø 19 cm. | |
| GP 900 003 | 144 € |
| Poêle Frying-Sensor en inox | (120,00 € HT) |
| Revêtement anti-adhérent, pour zone de cuisson Ø 21 cm. | |

## 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
- 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
2 zones de cuisson Flex Induction 19x23 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 38x23 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).
1 zone de cuisson induction Ø 21 cm (2000 W, avec Booster 3700 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 de cuisson.
Contrôle 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.
Contrôle de la ventilation basée sur le réglage de la table de cuisson (avec la hotte compatible).

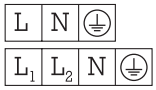
Module WIFI intégré pour les services mode Digital (Home Connect)
La disponibilité de la fonction Home Connect dépend de la fonctionnalité des services Home Connect dans le pays respectif. Les services Home Connect ne sont pas disponibles dans tous les pays. Plus d'informations sur: www.home-connect.com.

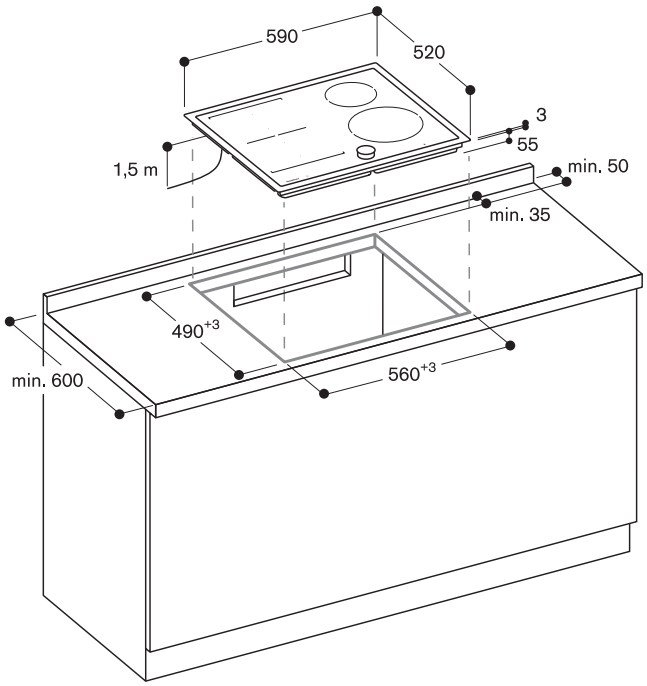
### Sécurité
Interrupteur principal.
Témoin lumineux de mise sous tension.
Détection automatique des casseroles.
Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.
Sécurité enfants.
Coupure de sécurité.

### 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.
Prévoir un plancher intermédiaire.
L'appareil doit être fixé par en-dessous.
Poids de l'appareil : envir. 16 kg.

Conseils d'installation complémentaires en page 179.

### Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale 7,4 kW.
Câble de raccordement 1,5 m sans prise.
Consommation Standby/Display éteint: 0,5 W.
Consommation Standby/Internet : 2 W.
Pour désactiver la fonction WIFI, se référer à la notice d'utilisation.



▾Nouveau

| | |
|---|---|
| CI 261 114▾ | 1.350 € |
| Cadre inox | (1.125,00 € HT) |
| Largeur 60 cm | |

Table de cuisson induction Série 200
CI 261

- Encadrement inox massif
- Zone de cuisson ovale, extensible automatiquement
- Commande par touches sensitives avec sélection directe de la position

Zones de cuisson
1 zone de cuisson induction Ø 18 cm (1800 W, avec Booster 3100 W), extensible automatiquement en zone ovale 18x28 cm (2000 W, avec Booster 3700 W).
1 zone de cuisson induction Ø 21 cm (2000 W, avec Booster 3700 W).
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 par touches sensitives avec sélection directe de la position.
Marquage des zones de cuisson.
Réglage électronique en 17 positions de cuisson.

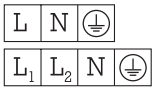
Caractéristiques
Fonction Booster sur chaque zone de cuisson.
Cuissons programmables jusqu'à 99 minutes.
Minuterie indépendante.
Menu d'options personnalisées.
Régulateur d'énergie.

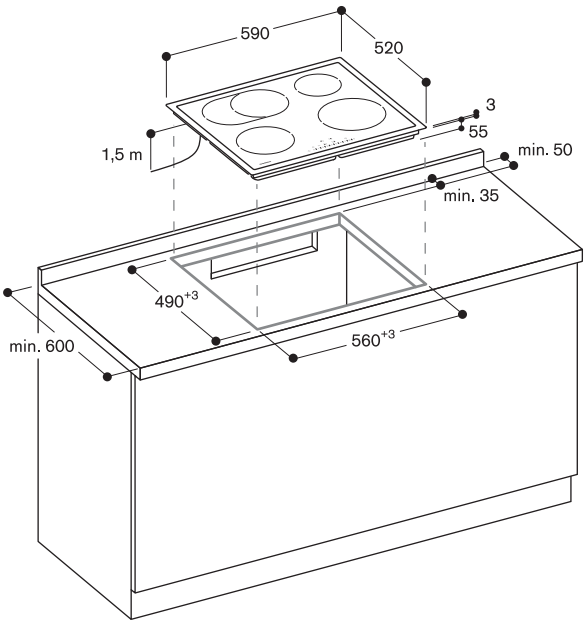
Sécurité
Interrupteur principal.
Témoin lumineux de mise sous tension.
Détection automatique des casseroles.
Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.
Sécurité enfants.
Coupure de sécurité.

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.
Prévoir un plancher intermédiaire.
L'appareil doit être fixé par en-dessous.
Poids de l'appareil : envir. 13 kg.

Conseils d'installation complémentaires en page 179.

Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale 7,4 kW.
Câble de raccordement 1,5 m sans prise.



# Conseils d'installation pour tables de cuisson induction et table vitrocéramique

Valables pour 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 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
- 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 sauf pour les tables de 90 cm de largeur.
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 tables avec cadre inox VI 462/482/492 en installation classique, et min. 70 mm pour tables sans cadre, pour CX 482/492 avec cadre et pour VI 462/482/492 en intégration à fleur de plan.

**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 hotte de plan de travail pour permettre la ventilation de la plaque à induction.

**A Devant le canal d'aération**

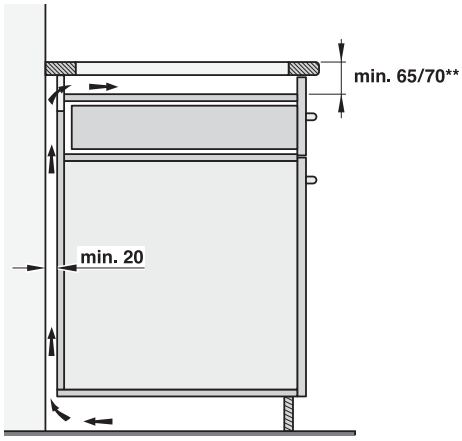
Distance de 20 mm avec la paroi arrière d'un tiroir, d'un four ou de la paroi intérieure du meuble.

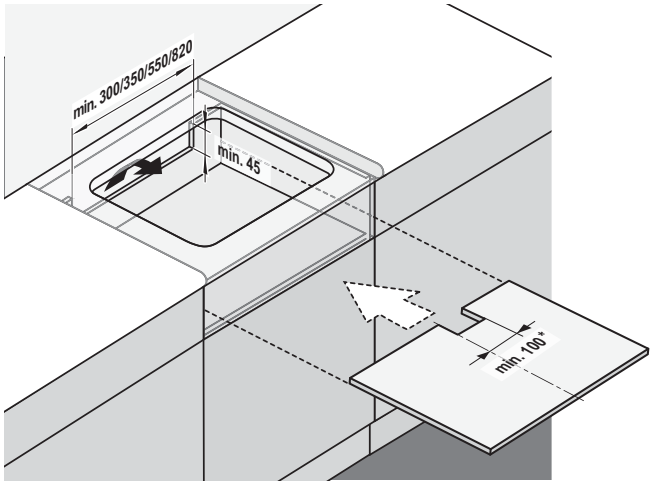
**B A côté du canal d'aération**

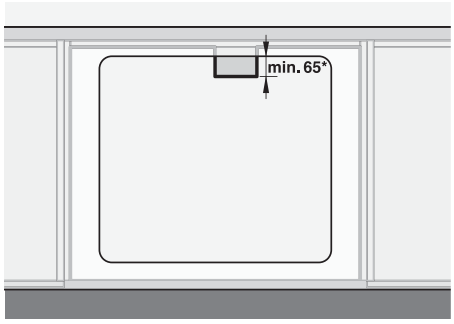
L'espace restant entre le canal d'aération et le côté du meuble doit rester dégagé.

**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.




Joints 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 Gris Anthracite Mat

CE 291 101 — 1.800 €
Sans cadre — (1.500,00 € HT)
Largeur 90 cm

Le prix comprend
1 racloir à verre

Accessoires en option
GP 900 003 — 144 €
Poêle Frying-Sensor — (120,00 € HT)
en inox
Revêtement anti-adhérent, pour zone de cuisson Ø 21 cm.

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 sensitives 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 sensitives avec sélection directe de la position.
Marquage des zones de cuisson.
Contrôle électronique avec 17 positions de cuisson.

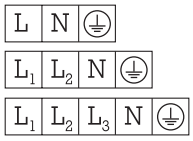
Caractéristiques
Fonction Frying-Sensor pour zone de cuisson de Ø 21 cm.
Fonction Booster.
Cuissons programmables jusqu'à 99 minutes.
Minuterie indépendante.
Menu d'options personnalisées.

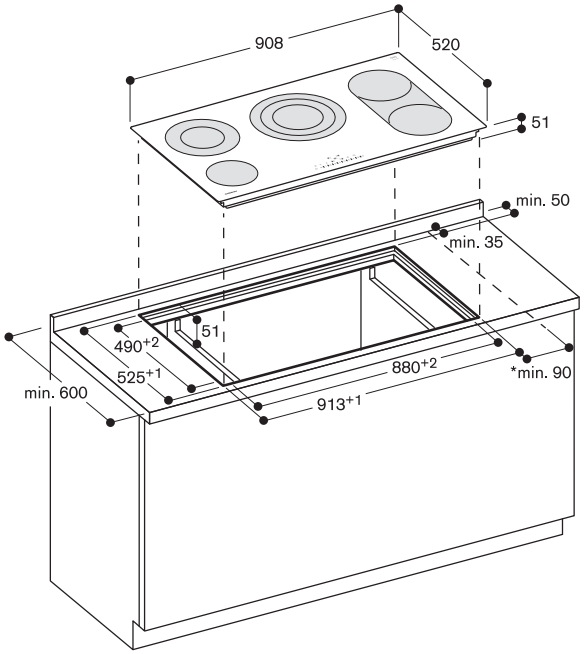
Sécurité
Interrupteur principal.
Témoin lumineux de mise sous tension.
Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.
Sécurité enfants.
Coupure de sécurité.

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.
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 : envir. 13 kg.

Conseils d'installation complémentaires en page 179.

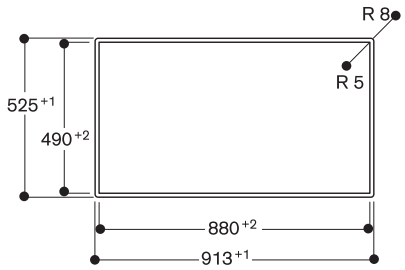
Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale 11,1 kW.
Prévoir un câble de raccordement.



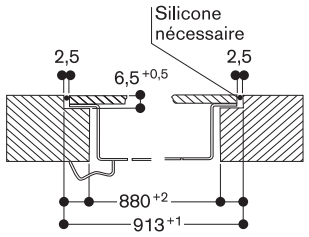




Profondeur d'encastrement dans la zone de raccordement électrique 65 mm.
* Distance minimale entre la découpe de plaque et le mur

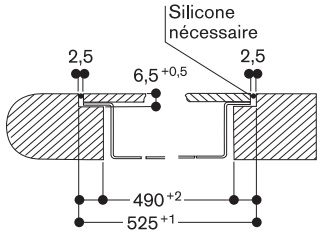
## Vue du dessus




## Coupe longitudinale




## Coupe transversale



CE 291 111 1.830 €
Cadre inox (1.525,00 € HT)
Largeur 90 cm

Le prix comprend
1 racloir à verre

Accessoires en option
GP 900 003 144 €
Poêle Frying-Sensor (120,00 € HT)
en inox
Revêtement anti-adhérent, pour zone de cuisson Ø 21 cm.

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 sensitives 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 sensitives avec sélection directe de la position.
Marquage des zones de cuisson.
Contrôle électronique avec 17 positions de cuisson.

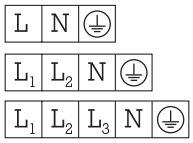
Caractéristiques
Fonction Frying-Sensor pour zone de cuisson de Ø 21 cm.
Fonction Booster.
Cuissons programmables jusqu'à 99 minutes.
Minuterie indépendante.
Menu d'options personnalisées.

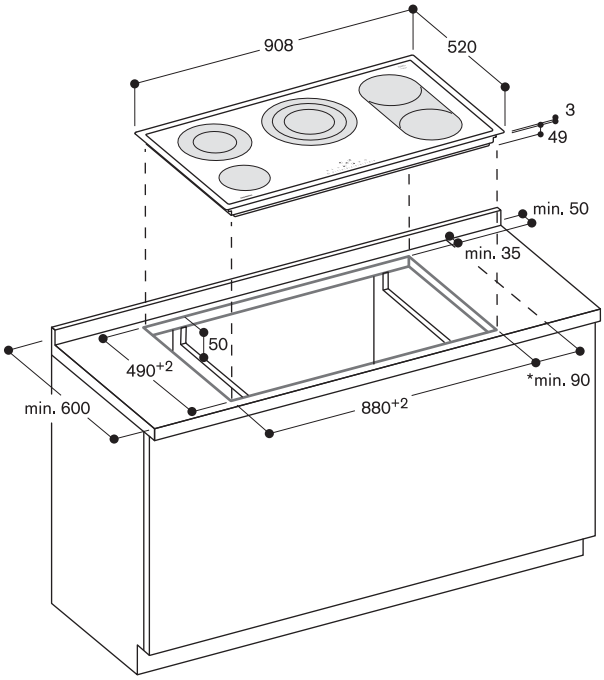
Sécurité
Interrupteur principal.
Témoin lumineux de mise sous tension.
Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux
Sécurité enfants.
Coupure de sécurité.

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.
Poids de l'appareil : envir. 13 kg.

Conseils d'installation complémentaires en page 179.

Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale 11,1 kW.
Prévoir un câble de raccordement.




Profondeur d'encastrement dans la zone de raccordement électrique 65 mm.
* Distance minimale entre la découpe de plaque et le mur

| | |
|---|---|
| CE 261 114 | 1.210 € |
| Cadre inox | (1.008,33 € HT) |
| Largeur 60 cm | |

Le prix comprend

1 racloir à verre

Table de cuisson vitrocéramique
Série 200
CE 261

- Encadrement inox massif
- Commande par touches sensitives avec sélection directe de la position
- Fonction Booster

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 Supe-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 sensitives 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.
Poids de l'appareil : envir. 8 kg.

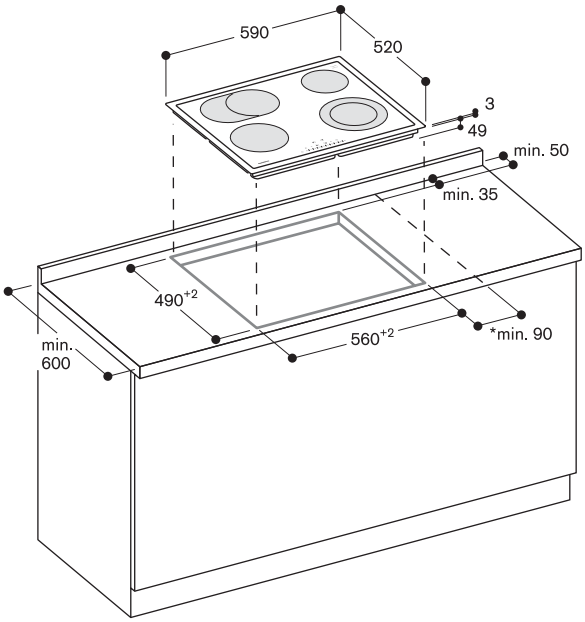
Conseils d'installation complémentaires en page 179.

Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale 8,3 kW.
Prévoir un câble de raccordement.

| L | N | ⏚ |
|---|---|---|

| $L_1$ | $L_2$ | N | ⏚ |
|---|---|---|---|

| $L_1$ | $L_2$ | $L_3$ | N | ⏚ |
|---|---|---|---|---|




Profondeur d'encastrement dans la zone de raccordement électrique 60 mm.
* Distance minimale entre la découpe de plaque et le mur

CG 492 111F 4.740 €
Inox (3.950,00 € HT)
Largeur 100 cm
Gaz butane / propane 28-37 mbar
Brûleur Wok, 5.8 kW

CG 492 211 4.740 €
Inox (3.950,00 € HT)
Largeur 100 cm
Gaz naturel 20 mbar
Brûleur Wok, 6 kW

Le prix comprend
1 anneau pour WOK

Accessoires d'installation obligatoires
CA 429 410 372 €
Set d'encastrement (310,00 € HT)
comprenant un cadre décor (pouvant être soudé) et un cadre d'encastrement.

Accessoires en option
WP 400 001 278 €
Poêle Wok en inox (231,67 € HT)
multi-couches
Avec poignée et fond arrondi, diamètre 36 cm, 6 litres, hauteur 10 cm.

Table de cuisson gaz Série 400
CG 492

- 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.

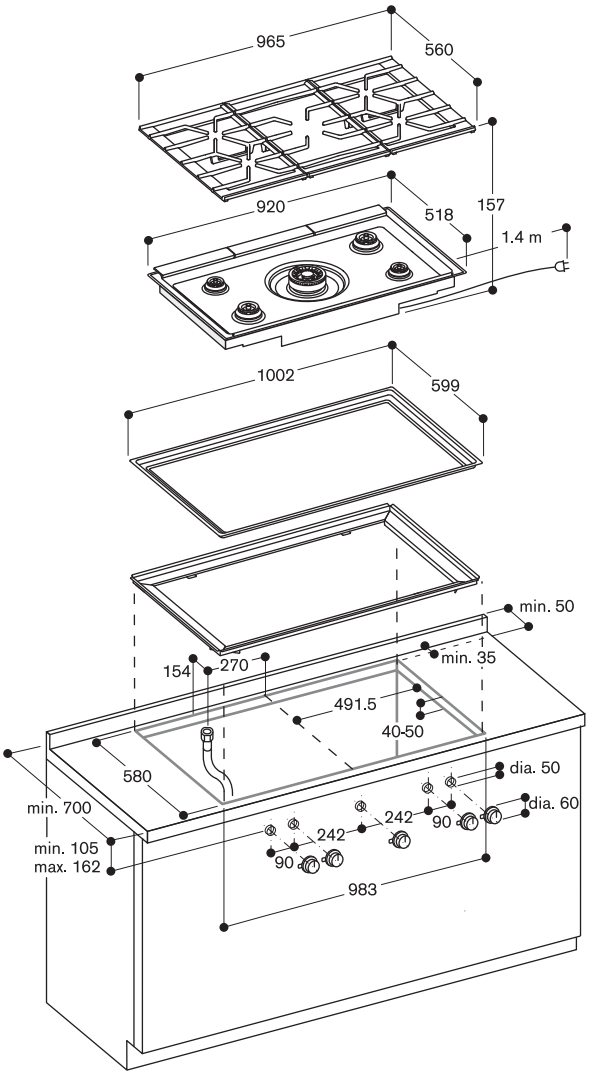
Bandeau de commande
Boutons de commande avec anneau lumineux, indication des zones de cuisson et marquage des puissances.
Allumage une main.
Contrôle tout électronique pour une régulation précise des 12 niveaux de puissance et de la fonction mijotage.
Allumage rapide automatique.

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.

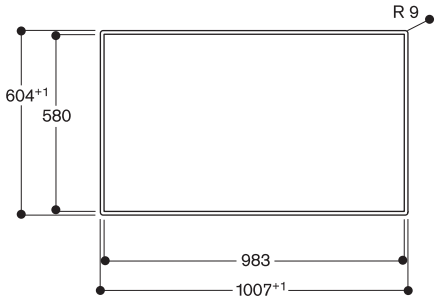
Conseils d'installation
Le set d'encastrement peut être envoyé séparément au fournisseur du plan de travail en inox ou en pierre, pour ajustement.
Des injecteurs spéciaux peuvent être commandés comme pièces de rechange.
Prévoir une connexion électrique (l'appareil n'est pas fonctionnel sans raccordement 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 évider 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 règlementation 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 gaz de plus de 11 kW et la hotte doit être de 70 cm.
La combinaison avec un aérateur de plan VL n'est pas recommandée, la puissance d'extraction n'est pas garantie car le brûleur central est trop distant.
Poids de l'appareil : envir. 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

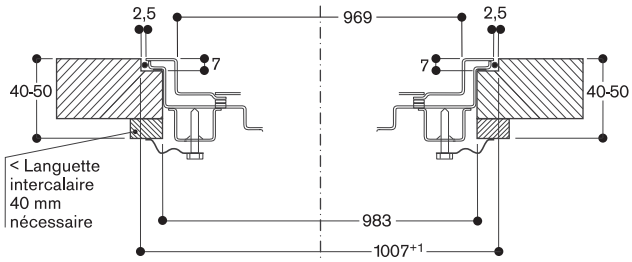



Se référer aux schémas de montage.

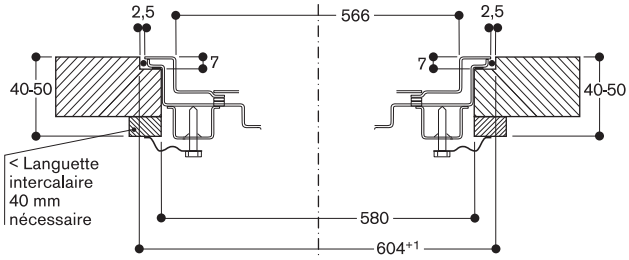
**Vue du dessus**



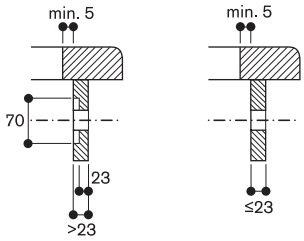

**Coupe longitudinale**




**Coupe transversale**




**Montage des boutons de commande**



| | |
|---|---|
| VG 295 120 F | 3.030 € |
| Bandeau de commande noir | (2.525,00 € HT) |
| Largeur 90 cm | |
| Gaz butane / propane 28-37 mbar | |
| Brûleur Wok, 5.8 kW | |
| VG 295 220 | 3.030 € |
| Bandeau de commande noir | (2.525,00 € HT) |
| Largeur 90 cm | |
| Gaz naturel 20 mbar | |
| Brûleur Wok, 6 kW | |

Le prix comprend

1 anneau pour WOK

Accessoires en option

| | |
|---|---|
| WP 400 001 | 278 € |
| Poêle Wok en inox multi-couches | (231,67 € HT) |
| Avec poignée et fond arrondi, diamètre 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 18 kW pour 5 brûleurs

Zones de cuisson
VG 295 120 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 295 220
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.

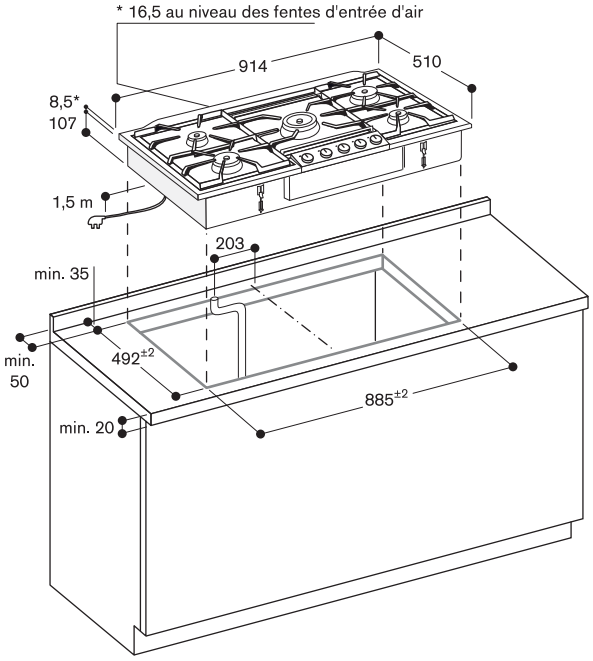
Conseils d'installation
VG 295 120 F
Injecteurs spéciaux pour gaz naturel 20 mbar peuvent être commandés au service des pièces détachées.

VG 295 220
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.
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.

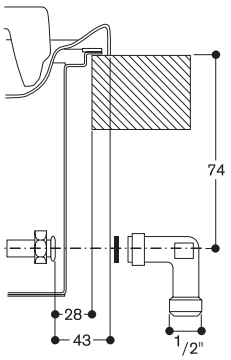
Distance latérale minimale de 300 mm avec les meubles latéraux pour protection contre chauffe, ou prévoir isolation supplémentaire.
Lors de l'installation d'appareils de cuisson gaz dont la puissance totale est supérieure à 11 kW, il faut respecter la règlementation locale concernant la ventilation de la pièce, son volume et l'installation d'une hotte en évacuation extérieure ou en recyclage.
La distance minimale entre la table de cuisson gaz de plus de 11 kW et la hotte doit être de 70 cm.
Poids de l'appareil : envir. 31 kg.

Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale gaz 17,8 / 18 kW.
Puissance de raccordement électrique totale 5 W.
Câble de raccordement 1,5 m avec prise.




Distance minimale entre la découpe de l'appareil et la paroi latérale 300 mm.

Raccordement gaz



CG 291 210 — 1.200 €
Inox — (1.000,00 € HT)
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 — 278 €
Poêle Wok en inox multi-couches — (231,67 € HT)
Avec poignée et fond arrondi, diamètre 36 cm, 6 litres, hauteur 10 cm.

Table de cuisson gaz Série 200
CG 291

- 12,5 kW sur 5 brûleurs
- Régulation mécanique de la puissance sur 9 niveaux
- Réglage précis et reproductible de la taille de la flamme

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.

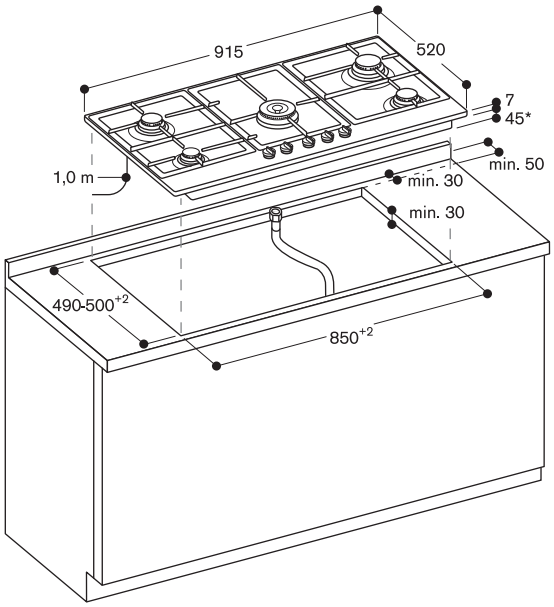
Bandeau de commande
Boutons de commande avec marquage des zones et des 9 puissances de cuisson.
Allumage une main.
Allumage électronique.

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 règlementation 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 gaz de plus de 11 kW et la hotte doit être de 70 cm.
Poids de l'appareil : envir. 19 kg.

Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale gaz 12.5 kW
Câble de raccordement 1,0 m sans prise.




* 61 mm dans la zone du raccordement gaz à l'arrière droit

CG 261 210 720 €
Inox (600,00 € HT)
Largeur 60 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 400 001 278 €
Poêle Wok en inox (231,67 € HT)
multi-couches
Avec poignée et fond arrondi, diamètre 36 cm, 6 litres, hauteur 10 cm.

Table de cuisson gaz Série 200
CG 261

- 9,75 kW sur 4 brûleurs
- Régulation mécanique de la puissance sur 9 niveaux
- Réglage précis et reproductible de la taille de la flamme.

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.

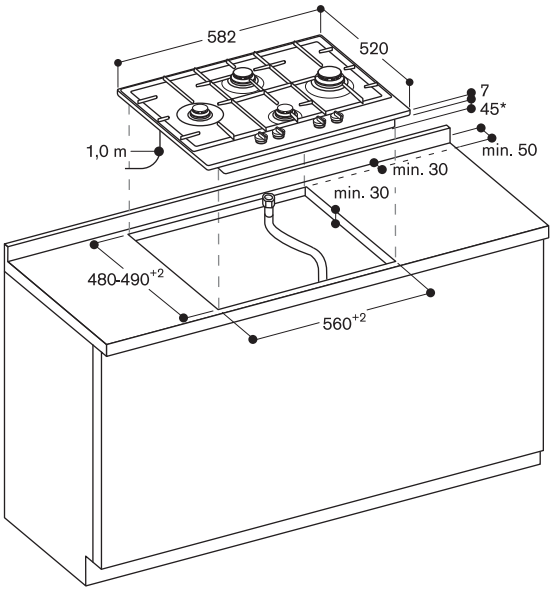
Bandeau de commande
Boutons de commande avec marquage des zones et des 9 puissances de cuisson.
Allumage une main.
Allumage électronique.

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 : envir. 18 kg.

Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale gaz 9,75 kW.
Câble de raccordement 1,0 m sans prise.




* 56 mm dans la zone du raccordement gaz à l'arrière droit

VG 264 120 F 1.860 €
Bandeau de commande noir (1.550,00 € HT)
Largeur 60 cm
Gaz butane / propane 28-37 mbar

VG 264 220 1.860 €
Bandeau de commande noir (1.550,00 € HT)
Largeur 60 cm
Gaz naturel 20 mbar

Accessoires d'installation

VV 200 010 175 €
Barrette de jonction (145,83 € HT)
en inox pour installation de plusieurs Vario de cuisson de la Série 200.

VV 200 020 175 €
Barrette de jonction (145,83 € HT)
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.

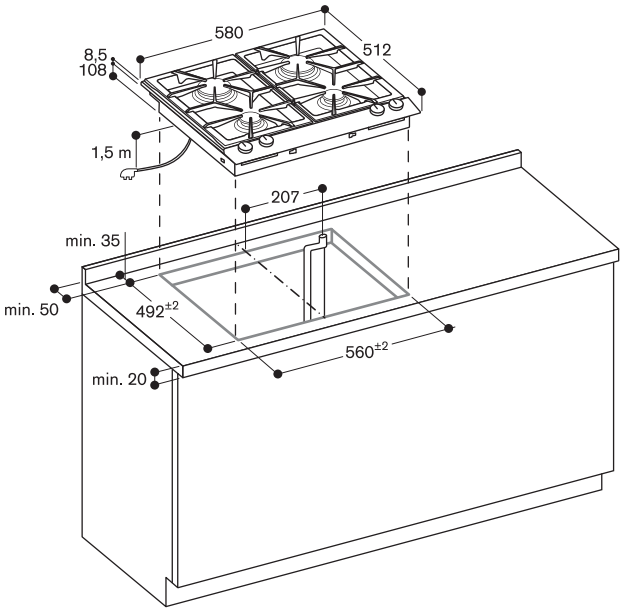
Sécurité
Sécurité thermocouple.
Indicateur de chaleur résiduelle.
Témoin lumineux de mise sous tension.

Conseils d'installation
VG 264 120 F
Injecteurs spéciaux pour gaz naturel 20 mbar peuvent être commandés au service des pièces détachées.

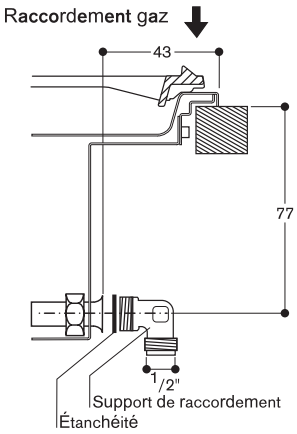
VG 264 220
Injecteurs spéciaux pour gaz butane/propane 28-30/37 mbar peuvent être commandés au service des pièces détachées.

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 règlementation 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 gaz de plus de 11 kW et la hotte doit être de 70 cm.
Poids de l'appareil : envir. 16 kg.

Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale gaz 9,8 kW.
Puissance de raccordement électrique totale 4 W.
Câble de raccordement 1,5 m avec prise.




Distance minimale entre la découpe de l'appareil et la paroi latérale 150 mm.



# Accessoires pour tables de cuisson

**Références / Références online***

GN 232 110 / 00573431 465 €
Teppan Yaki (387,50 € HT)
fait de 7 couches de métal, Gastro Norm 1/1 pour plaque induction Full Zone CX 480.
L X P X H : 530 x 325 x 20 mm

GN 232 230 / 00573429 412 €
Teppan Yaki (343,33 € HT)
fait de 7 couches de métal, Gastro Norm 2/3 pour plaque induction Full Zone CX 480.
L X P X H : 353 x 325 x 20 mm

CA 051 300 / NC 412 €
Teppan Yaki (343,33 € HT)
multi-couches.
Pour tables de cuisson Flex Induction.

CA 052 300 / NC 247 €
Plaque à griller (205,83 € HT)
en fonte d'aluminium.
Revêtement anti-adhésif.
Pour tables de cuisson Flex Induction.

CA 060 300 / NC 155 €
Sensor de cuisson (129,17 € HT)
pour réglage de la température dans les casseroles.

CA 230 100 / NC 124 €
Bouton magnétique (103,33 € HT)
Twist Pad noir.

GP 900 001 / 00570364 114 €
Poêle Frying Sensor (95,00 € HT)
pour zone de ø 15 cm.

GP 900 002 / 00570365 122 €
Poêle Frying Sensor (101,67 € HT)
pour zone de ø 18 cm.

GP 900 003 / 00570366 144 €
Poêle Frying Sensor (120,00 € HT)
pour zone de ø 21 cm.

GP 900 004 / NC 185 €
Poêle Frying Sensor (154,17 € HT)
pour zone de cuisson ø 21 cm.

WP 400 001 / 00572615 278 €
Poêle Wok (231,67 € HT)
avec poignée et fond arrondi ø 36 cm h.10 cm, contenance 6 l.
Compatible avec brûleurs Wok gaz.

WZ 400 001 / 00464256 196 €
Support adaptateur (163,33 € HT)
pour poêle Wok
Utilisable uniquement sur Vario induction Wok.

**Références / Références online***

CA 429 410 / 17000680 372 €
Set d'encastrement (310,00 € HT)
comprenant un cadre décor et un cadre d'encastrement (pouvant être soudé à un plan de travail en inox).

VA 420 000 / 00749596 132 €
Barrette de jonction (110,00 € HT)
pour installation à fleur de plan de plusieurs appareils Vario Série 400.

VA 420 001 / 00749597 132 €
Barrette de jonction (110,00 € HT)
pour installation à fleur de plan de plusieurs appareils Vario Série 400 avec couvercle inox ou barrette d'ajustement.

VA 420 010 / 00749598 132 €
Barrette de jonction (110,00 € HT)
pour installation classique sur le plan de travail de plusieurs appareils Vario Série 400 .

VA 420 011 / 00749600 132 €
Barrette de jonction (110,00 € HT)
pour installation classique sur le plan de travail de plusieurs appareils Vario Série 400 avec couvercle inox ou barrette d'ajustement.

VA 450 800 / 00689844 124 €
Barrette d'ajustement (103,33 € HT)
en inox 80 cm. Nécessaire si combinaison de plusieurs appareils Vario Série 400 dont l'un au moins avec couvercle pour compenser la différence de profondeur.

VA 450 900 / 00689845 144 €
Barrette d'ajustement (120,00 € HT)
en inox 90 cm. Nécessaire si combinaison de plusieurs appareils Vario Série 400 dont l'un au moins avec couvercle, pour compenser la différence de profondeur.

VV 200 010 / 17002904 175 €
Barrette de jonction (145,83 € HT)
en inox pour installation de plusieurs Vario de cuisson de la Série 200.

VV 200 020 / 17002905 175 €
Barrette de jonction (145,83 € HT)
noire pour installation de plusieurs Vario de cuisson de la 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.

# Tables vitrocéramique Série 200

| Type d'appareil | | Table vitrocéramique | 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 sensitives | | –/–/• | –/–/• |
| 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 | – |
| Booster : nombre de zones de cuisson | | 2 | 1 |
| 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 | | • | • |
| **Accessoires** | | | |
| Poêle pour Frying Sensor pour zone de cuisson ø 21cm | | GP 900 003[1] | – |
| **Raccordement** | | | |
| Puissance totale | (kW) | 11,1 | 8,3 |

• Equipement de série. – Non disponible.

[1] Accessoires spéciaux.

# Tables Induction Série 400 et Série 200

| Type d'appareil | Table induction Full Zone | Table induction Full Zone | Table Flex Induction |
|---|---|---|---|
| Installation à fleur de plan | CX 492 100 | CX 482 100 | CI 292 101 |
| Cadre Inox | CX 492 110 | CX 482 110 | CI 292 111 |
| **Dimensions** | | | |
| Largeur (cm) | 90 | 80 | 90 |
| **Utilisation** | | | |
| Ecran sensitif TFT / Commande Twist-Pad / Touches sensitives | •/–/– | •/–/– | –/•/– |
| 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 | 5 |
| Zone induction Full Zone | • | • | – |
| Zone Flex induction 19 x 24 cm (2200 W, avec booster 3700 W) / extensible 38 x 24 cm (3300 W, avec booster 3700 W) | – | – | – |
| Zone Flex induction 19 x 23 cm (2200 W, avec booster 3700 W) / extensible 38 x 23 cm (3300 W, avec booster 3700 W) | – | – | 4 |
| Zone Flex induction 19 x 21 cm (2200 W, avec booster 3700 W) / extensible 38 x 21 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) | – | – | 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) | – | – | – |
| Zone Induction ø 21 cm (2200 W, avec Booster 3700 W) | – | – | – |
| Zone Induction ø 19 cm (1800 W, avec Booster 3100 W) | – | – | – |
| Zone Induction ø 15 cm (1400 W, avec Booster 2200 W) | – | – | – |
| **Caractéristiques** | | | |
| Nombre de positions de cuisson | 17 | 17 | 17 |
| Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires | – | – | • |
| Fonction Sensor de cuisson / fonction Frying Sensor | •/– | •/– | •/• |
| Nombre de positions Frying Sensor | – | – | 5 |
| Fonction Cuisson Professionnelle | • | • | • |
| Fonction Booster pour casseroles / poêles | •/• | •/• | •/• |
| Fonction Maintien au chaud | • | • | • |
| Nombre de minuteries | 6 | 5 | 5 |
| 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 | •[2] | •[2] | •[2] |
| Module WiFi intégré Home Connect | •[3] | •[3] | •[3] |
| **Accessoires** | | | |
| Teppan Yaki composé de plusieurs couches de métal G/N 1/1 | GN 232 110[1] | GN 232 110[1] | – |
| Teppan Yaki composé de plusieurs couches de métal G/N 2/3 | GN 232 230[1] | GN 232 230[1] | |
| Teppan Yaki composé de plusieurs couches de métal (pour Flex Induction) | – | – | CA 051 300[1] |
| Plaque à griller en fonte d'aluminium (pour Flex Induction) | – | | CA 052 300[1] |
| Poêles Frying Sensor ø 15 cm | – | – | GP 900 001[1] |
| Poêles Frying Sensor ø 19 cm | – | – | GP 900 002[1] |
| Poêles Frying Sensor ø 21 cm | – | – | GP 900 003[1] |
| Poêles Frying Sensor ø 28 cm | – | – | GP 900 004[1] |
| Sensor de cuisson | • / CA 060 300[1] | • / CA 060 300[1] | CA 060 300[1] |
| Bouton noir magnetique pour table Induction Série 200 | – | – | CA 230 100[1] |
| **Raccordement** | | | |
| Puissance totale (kW) | 7,4 | 7,4 | 11,1 |

• 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

| Table Flex Induction | Table Flex Induction | Table Flex Induction | Table Flex Induction | Table Induction | Table Induction |
|---|---|---|---|---|---|
| | CI 283 102 | CI 282 101 | CI 272 101 | CI 262 104 | |
| CI 290 111 | CI 283 112 | CI 282 111 | CI 272 111 | CI 262 114 | CI 261 114 |
| | | | | | |
| 90 | 80 | 80 | 70 | 60 | 60 |
| | | | | | |
| –/•/– | –/•/– | –/•/– | –/•/– | –/•/– | –/–/• |
| • | • | • | • | • | – |
| –/– | –/– | –/– | –/– | –/– | –/– |
| | | | | | |
| 3 | 5 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| – | – | – | – | – | – |
| – | – | 2 | – | – | – |
| – | – | – | 4 | 2 | – |
| 2 | 2 | – | – | – | – |
| – | – | – | – | – | – |
| – | – | – | – | – | 1 |
| 1 | – | 1 | – | – | – |
| – | 1 | – | – | – | – |
| – | – | – | – | 1 | 1 |
| – | 1 | – | – | – | 1 |
| – | 1 | 1 | – | 1 | 1 |
| | | | | | |
| 17 | 17 | 17 | 17 | 17 | 17 |
| • | • | • | • | • | – |
| •/• | •/• | •/• | •/• | •/• | –/– |
| 3 | 2 | 4 | 4 | 4 | – |
| • | – | • | • | • | – |
| •/• | •/• | •/• | •/• | •/• | •/– |
| • | • | • | • | • | – |
| 3 | 5 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| • | • | • | • | • | • |
| • | • | • | • | • | – |
| • | • | • | • | • | • |
| •/•/• | •/•/• | •/•/• | •/•/• | •/•/• | •/•/– |
| • | • | • | • | • | • |
| •[2] | •[2] | •[2] | •[2] | •[2] | – |
| •[3] | •[3] | •[3] | •[3] | •[3] | – |
| | | | | | |
| – | – | – | – | – | – |
| | | | | | |
| CA 051 300[1] | CA 051 300[1] | CA 051 300[1] | CA 051 300[1] | CA 051 300[1] | – |
| CA 052 300[1] | CA 052 300[1] | CA 052 300[1] | CA 052 300[1] | CA 052 300[1] | |
| GP 900 001[1] | GP 900 001[1] | GP 900 001[1] | GP 900 001[1] | GP 900 001[1] | – |
| GP 900 002[1] | GP 900 002[1] | GP 900 002[1] | GP 900 002[1] | GP 900 002[1] | – |
| GP 900 003[1] | GP 900 003[1] | GP 900 003[1] | GP 900 003[1] | GP 900 003[1] | – |
| GP 900 004[1] | – | GP 900 004[1] | – | – | – |
| CA 060 300[1] | – | CA 060 300[1] | CA 060 300[1] | CA 060 300[1] | – |
| CA 230 100[1] | CA 230 100[1] | CA 230 100[1] | CA 230 100[1] | CA 230 100[1] | |
| | | | | | |
| 7,4 | 7,4 | 7,4 | 7,4 | 7,4 | 7,4 |

# Tables induction Série 400 et Série 200 avec système de ventilation

| Type d'appareil | | Table Flex Induction avec vario aérateur | Table Flex Induction avec vario aérateur |
|---|---|---|---|
| Largeur | (cm) | 87,7 | 87,7 |
| Installation à fleur de plan | | CVL 420 100 | CVL 410 100 |
| Cadre inox | | | |
| **Dimensions** | | | |
| Largeur hors tout | (cm) | 87,7 | 87.7 |
| Profondeur d'encastrement | (cm) | 17,4 | 17.4 |
| Poids net | (kg) | 24 | 24 |
| **Utilisation** | | | |
| Contrôle par sensor/touches sensitives | | –/ • | –/ • |
| Boutons magnétique Twist Pad | | – | – |
| Boutons de commande en façade | | • | • |
| **Zones de cuisson** | | | |
| Nombre de zones de cuisson ou nbr de casseroles max | | 4 | 3 |
| Flex Induction 19 x 23 cm (2200/3700 W)/extensible 38 x 23 cm (3300/3700 W) | | – | – |
| Flex Induction 19 x 24 cm (2200/3700 W)/extensible 38 x 24 cm (3300/3700 W) | | 4 | 2 |
| Flex Induction ø 21 cm (2200/3700 W)/ø 26 cm (2600, avec booster 3700 W) Ø 26 (2600, avec booster 3700 W) /ø 32cm (3300, avec booster 3700 W) | | – | 1 |
| Induction ø 21 cm (2200, avec booster 3700 W)/extensible 2 x ø 21cm (3600 W) | | – | – |
| Induction ø 18 cm (1800 W, avec booster 3100 W) | | – | – |
| Induction ø 15 cm (1400 W, avec booster 2200 W) | | – | – |
| **Puissance d'aspiration (EN61591).avec ventilation, positions 1/2/3/intensif** | | | |
| Evacuation | ($m^3$/h) | – | – |
| Recyclage avec module de recyclage CA 282 811 | ($m^3$/h) | – | – |
| Evacuation avec moteur AR 400 142 pour installation intérieure | | 300/440/550/640 | 300/440/550/640 |
| Evacuation avec moteur AR 401 142 pour montage extérieur sur mur | | 310/450/560/650 | 310/450/560/650 |
| Evacuation avec moteur AR 403 122 pour installation dans le socle | | 290/390/510/630 | 290/390/510/630 |
| Evacuation avec moteur AR 400 132 pour installation intérieure | | 307/419/505/610 | 307/419/505/610 |
| Recyclage avec moteur AR 413 122 pour installation dans le socle | | 260/360/470/560 | 260/360/470/560 |
| Recyclage avec moteur AR 410 110 pour installation dans meuble bas | | 327/395/463/555 | 327/395/463/555 |
| **Consommation selon norme EU 65/2014** | | | |
| Classe d'efficacité énergétique | | A+[2] | A+[2] |
| Consommation énergétique | kWh/an | 42,7[2] | 42.7[2] |
| Classe d'efficacité énergétique de la ventilation | | A[2] | A[2] |
| Classe d'efficacité énergétique de l'éclairage | | – | – |
| Classe d'efficacité énergétique du filtre à graisse | | C[2] | C[2] |
| Puissance sonore min./max.mode normal | dB(A) | 53/68[2] | 53/68[2] |
| **Caractéristiques** | | | |
| Contrôle électronique | | • | • |
| Nombre de positions | | 12 | 12 |
| Détection de casseroles | | • | • |
| Indicateur de chaleur résiduelle | | • | • |
| Fonction Flex pour zone cuisson rectangulaire | | • | • |
| Minuterie coupe-circuit (nombre de zones de cuisson) | | – | – |
| Minuterie indépendante | | • | • |
| Chronomètre | | • | • |
| Fonction Booster (nombre de zones de cuisson) | | 4 | 3 |
| Booster pour casseroles | | • | • |
| Booster pour poêles | | – | – |
| Fonction frying sensor ( nombre de zones de cuisson) | | 4 | 3 |
| Maintien au chaud | | – | – |
| Sécurité enfants | | – | – |
| Coupure de sécurité | | • | • |
| Fonction mémoire | | – | – |
| Menu d'options | | • | • |
| Sensor de cuisson (CA 060 300) | | – | – |
| Fonction Cuisson Professionnelle | | – | – |
| Contrôle de la ventilation | | – | – |
| Intégration WiFi avec module digital pour servie Home Connect | | – | – |
| Poêles Frying Sensor pour zone ø 15 cm | | GP 900 001[1] | GP 900 001[1] |
| Poêles Frying Sensor pour zone ø 18 cm | | GP 900 002[1] | GP 900 002[1] |
| Poêles Frying Sensor pour zone ø 21 cm | | GP 900 003[1] | GP 900 003[1] |
| Poêles Frying Sensor pour zone ø 28 cm | | – | GP 900 004[1] |
| **Caractéristique de ventilation** | | | |
| Niveaux de puissance | | 3 plus intensive | 3 plus intensive |
| Technologie du moteur | | BLDC (moteur séparé) | BLDC (moteur séparé) |
| Moteur | | – (moteur séparé) | – (moteur séparé) |
| Puissance du moteur | (W) | – (moteur séparé) | – (moteur séparé) |
| Système de ventilation tout automatique | | – | – |
| Fonction automatique | | – | – |
| Fonction temporisation automatique | | – | – |
| Fonction temporisation | (min) | • / 6 min. | • / 6 min. |
| Aspiration intermittente | (min) | – | – |
| Indicateur de saturation du filtre à graisse | | – | – |
| Indicateur de saturation du filtre à charbon actif | | – | – |
| Type de filtre à graisse | | filtre métallique | filtre métallique |
| Nombre de filtre à graisse | | 1 | 1 |
| Bac récupérateur anti-débordement | | – | – |
| Evacuation par le bas/latéral/côté | | •/•/ – | •/•/ – |
| Module de recyclage | | dépend du moteur | dépend du moteur |
| Pièce de connection évacuattion extérieure gaine plate ø150mm | | AD 854 046[1] | AD 854 046[1] |
| **Raccordement** | | | |
| Puissance totale | (kW) | 7,41 (moteur séparé) | 7,41(moteur séparé) |
| Longueur du câble de raccordement | (m) | 2x 1.5 + 1x 1.8 | 2x 1.5 + 1x 1.8 |

• Equipement de série. – Non disponible. [1] Accessoires spéciaux. [2] combinable avec une configuratin VL 414 avec moteur AR 403 122.

| Type d'appareil | | Table Flex Induction avec hotte intégrée | Table induction avec hotte intégrée |
|---|---|---|---|
| Largeur | (cm) | 80 | 80 |
| Sans cadre pour installation à fleur de plan | | CV 282 100 | CV 281 100 |
| Cadre inox | | CV 282 110 | CV 281 110 |
| **Dimensions** | | | |
| Largeur hors tout | (cm) | 80,4 | 80,4 |
| Profondeur d'encastrement | (cm) | 20,5 | 20,5 |
| Poids net | (kg) | 20 | 20 |
| **Utilisation** | | | |
| Contrôle par Sensor / touches sensitives | | –/ • | –/ • |
| Twist-Pad | | • | • |
| **Zones de cuisson** | | | |
| Nombre de zones de cuisson ou d'ustensiles | | 4 | 4 |
| Flex Induction 19 x 23 cm (2200/3700 W/extensibles 38 x 23 cm (3300/3700 W) | | 4 | – |
| Zone induction ø 21 cm (2200, avec booster 3700 W) combinable en 2 x ø 21 cm (3600 W , sans booster) | | – | 2 |
| Zone induction ø 18 cm (1800 W, avec booster 3100 W) | | – | 1 |
| Zone induction ø 15 cm (1400 W, avec booster 2200 W) | | – | 1 |
| **Puissance d'aspiration (EN61591) avec ventilation, positions 1/2/3/intensif** | | | |
| Evacuation | ($m^3$/h) | 380/470/540/690 | 380/470/540/690 |
| Recyclage avec filtre de recyclage CA 282 811 | ($m^3$/h) | 335/415/505/620 | 335/415/505/620 |
| **Consommation selon norme EU 60/2014** | | | |
| Classe d'efficacité énergétique | | A | A |
| Consommation énergétique | kWh/an | 49,5 | 49,5 |
| Classe d'efficacité énergétique de la ventilation | | A | A |
| Classe d'efficacité énergétique de l'éclairage | | – | – |
| Classe d'efficacité énergétique du filtre à charbon actif | | B | B |
| Puissance sonore min. / max.mode normal | dB(A) | 61/69 | 61/69 |
| **Caractéristiques de cuisson** | | | |
| Contrôle électronique | | • | • |
| Nombre de positions | | 17 | 17 |
| Détection des casseroles | | • | • |
| Indicateur de chaleur résiduelle | | • | • |
| Fonction Flex pour la zone rectangulaire | | • | – |
| Minuterie/nombre de zones de cuisson | | 4 | 4 |
| Minuterie courte durée | | • | • |
| Chronomètre | | • | – |
| Fonction Booster/nombre de zones de cuisson | | 4 | 4 |
| Booster pour casseroles | | • | • |
| Booster pour poêles | | • | – |
| Fonction Frying Sensor / nombre de zones de cuisson | | 4 | – |
| Maintien au chaud | | • | • |
| Sécurité enfant | | • | • |
| Coupure de sécurité | | • | • |
| Fonction mémoire | | • | • |
| Menu d'options | | • | • |
| Fonction Cuisson Professionnelle | | • | – |
| Sensor de Cuisson | | CA 060 300[1] | – |
| Contrôle de la ventilation | | – | – |
| Intégration WiFi avec module digital pour servie Home Connect | | – | – |
| Frying Sensor pour poêles ø 15cm | | GP 900 001[1] | – |
| Frying Sensor pour poêles ø 18cm | | GP 900 002[1] | – |
| Frying Sensor pour poêles ø 21cm | | GP 900 003[1] | – |
| Frying Sensor pour poêles ø 28cm | | – | – |
| **Caractéristique de ventilation** | | | |
| Puissances | | 3 + intensif | 3 + intensif |
| Technologie du moteur | | BDLC | BDLC |
| Moteur | | 1 | 1 |
| Puissance du moteur | (W) | 170 | 170 |
| Système de ventilation automatique | | • | • |
| Fonction automatique | | • | • |
| Fonction temporisation automatique | | • | • |
| Fonction temporisation | (min) | • / 20-30 min. | • / 20-30 min. |
| Aspiration intermittente | (min) | • / 6 min. | • / 6 min. |
| Indication de saturation du filtre à graisse | | • | • |
| Indication de saturation du filtre charbon actif | | • | • |
| Filtre à graisse | | filtre métallique | filtre métallique |
| Nombre de filtres à graisse | | 1 | 1 |
| Bac récupérateur anti-débordement | | • | • |
| Evacuation par le bas/latéral/arrière | | •/–/ • | •/–/ • |
| Module de recyclage | | CA 282 811[1] | CA 282 811[1] |
| Pièce de connexion évacuation ext.gaine plate ø 150 | | CA 284 011[1] | CA 284 011[1] |
| **Connection** | | | |
| Puissance totale | (kW) | 7,6 | 7,6 |
| Longueur du câble de raccordement | (m) | 1,20 | 1,20 |

• Equipement de série. – Non disponible. [1] Accessoires spéciaux. [2] combinable avec une configuratin VL 414 avec moteur AR 403 122.

# 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 (1550 - 4000 W) | | – | – |
| Brûleur wok multi-couronnes (230 - 4600 W) | | – | – |
| Brûleur wok multi-couronnes (230 - 5000 W) | | – | – |
| Brûleur wok multi-couronnes (300 - 5000 W) | | – | – |
| 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 |
| Brûleur très puissant (560 - 2800 W) | | – | – |
| Brûleur puissant (500 - 3000 W) | | – | – |
| Brûleur puissant (600 - 3000 W) | | – | – |
| Brûleur standard (290 - 1750 W) | | – | – |
| Brûleur standard (350 - 1750 W) | | – | – |
| Brûleur standard (360 - 1900 W) | | – | – |
| Brûleur standard (410 - 1750 W) | | – | – |
| Brûleur économique (330 - 1000 W) | | – | – |
| **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.

[2] Buses pour Butane/Propane 28-30/37 mbar inclus.

# Tables Gaz Série 200

| Type d'appareil | Table Gaz | Table Gaz | Table Gaz | Table Gaz | Table Gaz | Table Gaz |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | VG 295 120F | VG 295 220 | 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 | – | – |
| **Brûleur standard (350 - 1750 W)** | | | | | | |
| 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] | WP 400 001[1] | WP 400 001[1] | 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

# Appareils d'aspiration


| | |
|---|---|
| Vue d'ensemble des hottes des Série 400 et Série 200 | 200 |
| Hotte de plafond Vario Série 400 | 202 |
| Hottes de plafond Série 200 | 206 |
| Hotte de plan de travail Série 400 | 210 |
| Vario Aérateur de plan de cuisson Série 400 | 216 |
| Vario Aérateur de plan de cuisson Série 200 | 224 |
| Vario Set Flex Induction avec aérateur de plan de cuisson intégré Série 400 | 228 |
| Table Flex Induction avec système de ventilation intégrée Série 200 | 234 |
| Hotte îlot Série 400 | 244 |
| Hotte îlot Série 200 | 246 |
| Hotte murale Série 400 | 248 |
| Hottes murales Série 200 | 250 |
| Hottes tiroir Série 200 | 256 |
| Groupes filtrants Série 200 | 260 |
| Système modulaire et Caissons moteurs séparés | 262 |
| Accessoires | 270 |
| Données techniques | 284 |

# Vue d'ensemble des hottes Série 400

• AC 402 181

• AC 482 181
• AC 462 181
• AC 472 181

• AR 400 142

• AR 401 142

• AR 403 122

• AL 400 191
• AL 400 121

• AR 400 142

• AR 401 142

• AR 403 122

• AR 413 122

• VL 414 111

• AA 490 111

• AR 400 142

• AR 401 142

• AR 403 122

• AR 413 122

• AR 410 110

• CVL 420 100

• CVL 410 100

• AR 400 142

• AR 401 142

• AR 403 122

• AR 413 122

• AR 410 110

• AI 442 160
• AI 442 120
• AI 442 100

• AR 400 142

• AR 401 142

• AR 400 143

• AW 442 160
• AW 442 120
• AW 442 190

• AR 400 142

• AR 401 142

• AR 400 143

# Vue d'ensemble des hottes Série 200

• AC 231 120*
*Livrable jusque Septembre 2019

• AC 250 121

• AI 240 191

• AW 240 191

• AW 250 192
• AW 250 172

• AW 270 192

• AF 200 160

• AF 210 161
• AF 210 191

• AC 200 161
• AC 200 181
• AC 200 191

• CV 282 100

• CV 282 110

• CV 281 100

• CV 281 110

• VL 200 120

• AR 403 122

• AR 413 122

• AR 410 110

AC 402 181 — 1.820 €
Inox (1.516,67 € HT)
Module filtre
Evacuation et recyclage
Sans moteur

Accessoires d'installation

AD 754 048 — 93 €
Collecteur d'air (77,50 € HT)
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 — 93 €
Collecteur d'air (77,50 € HT)
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 010 811 — 670 €
Module de recyclage (558,33 € HT)
avec1 filtre CleanAir, pour une forte réduction des odeurs grâce à la grande surface de filtration.
Inox
Pour hotte de plafond AC 250 et AC 402

AA 012 811 — 670 €
Module de recyclage (558,33 € HT)
avec 1 filtre CleanAir, pour une forte réduction des odeurs grâce à la grande surface de filtration.
Blanc
Pour hotte de plafond AC 250 et AC 402

AA 200 110 — 103 €
1 filtre CleanAir, pour (85,83 € HT)
une forte réduction des odeurs grâce à la grande surface de filtration.
Pour module de recyclage
AA 200 812/816 et AA 010 811 / AA 012 811

AA 200 112 — 485 €
1 filtre à charbon actif (404,17 € HT)
régénérant pour module de recyclage
AA 200 812 / 816 et AA 010 811 / AA 012 811

Caissons moteurs correspondants
voir pages 264 - 266 - 267

• AR 400 142

• AR 401 142

• AR 403 122

## 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.

### Caractéristiques
Filtres à aspiration périphérique, lavables au lave-vaiselle.
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 52,5 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
La hotte de plafond doit être considérée comme une ventilation de pièce lorsque la distance qui la sépare du plan de cuisson est supérieure à 120 cm car l'aspiration des vapeurs sera limitée. Pour atteindre le niveau d'aspiration optimal il faut que la puissance d'aspiration représente 10 à 12 fois le volume de la pièce.
Veuillez vous référer aux pages 204 - 205 pour les configurations d'aspiration recommandées, du moteur indépendant et les dimensions qui en résultent.
Pour les caissons moteur séparés correspondants, en mode évacuation ou recyclage, se référer à la page 284.
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.
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.

AC 482 181 — 1.225 €
Inox (1.020,83 € HT)
Module de commande avec éclairage

AC 462 181 — 980 €
Inox (816,67 € HT)
Module de commande sans éclairage

Accessoires en option

AA 400 510 — 227 €
Module adaptateur (189,17 € HT)
pour contacteur de fenêtre.
Combinable avec moteurs Série 400

## Module de commande avec/sans éclairage Série 400
## AC 482/AC 462

- Module de commande pour hotte de plafond avec éclairage intégré
- Intégration individuelle du module avec éclairage dans la configuration hotte de plafond Vario

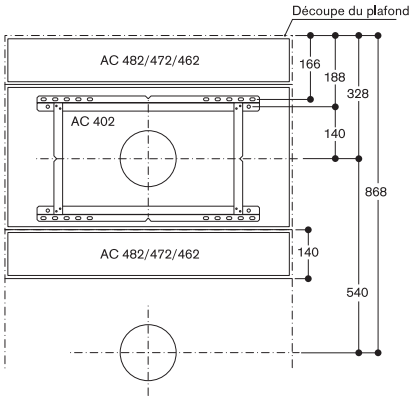
### Performances
Les données de puissance dépendent du moteur séparé associé.

### 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 absorbée: 355 – 1160 W.
Câble de raccordement 1,75 m avec prise.

**AC 402 - autre possibilité de fixation au plafond**



AC 472 181 565 €
Inox (470,83 € HT)
Module d'éclairage
En complément du module de commande avec éclairage

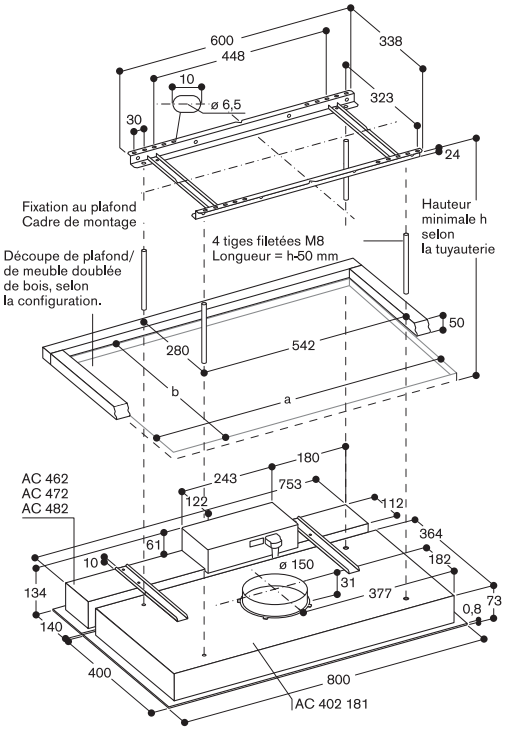
## Module d'éclairage Série 400
## AC 472

- 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.

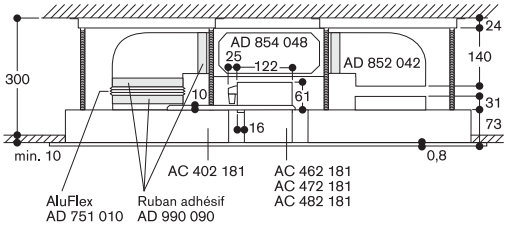
### Conseils d'installation
Veuillez vous référer aux pages 204 - 205 pour les configurations d'aspiration recommandées, du moteur indépendant et les dimensions qui en résultent. Fixation au module filtre.

### Valeurs de raccordement
Puissance totale: 50 W.
Câble de raccordement 1,75 m avec prise.
Câble réseau 2 m.

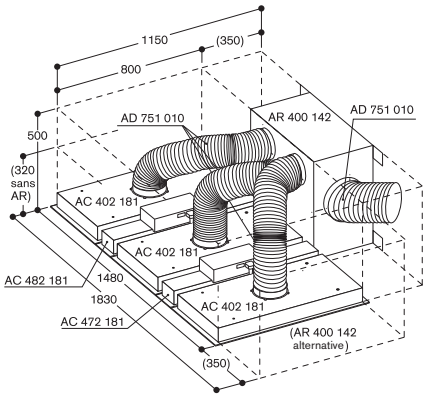



En cas de configurations multiples :
Tolérance d'une courbure du plafond au niveau de la découpe : max + 3mm.
Il est nécessaire de fixer 1 support au milieu pour éviter toute courbure vers le haut lors de la fixation des modules.
Les tiges filetées, les écrous et les vis de fixation au plafond nécessaires sont livrés de série.

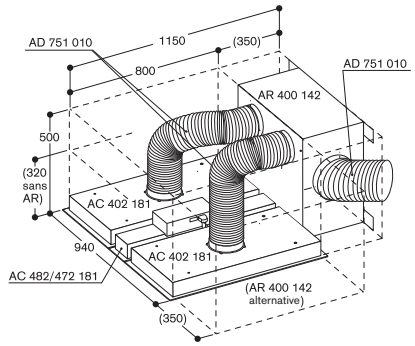
**Hauteur d'installation minimale avec conduit plat Ø 150 mm**



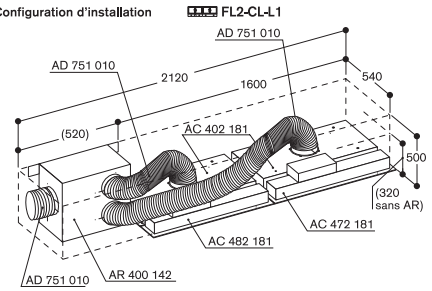

**Configuration d'installation** F3-CL-L1



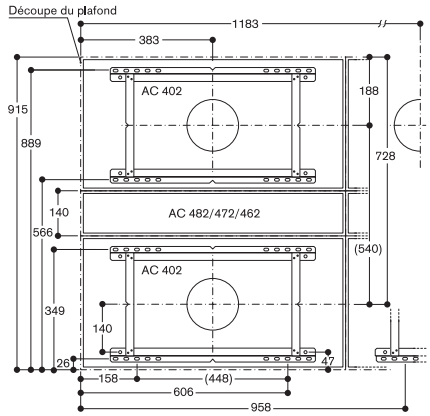

**Configuration d'installation** F2-CL



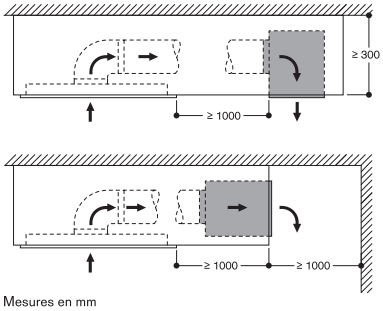

**Configuration d'installation** FL2-CL-L1




**AC 402 Fixation au plafond et position du manchon Ø 150 mm**




**AC 402 avec module filtre de recyclage AA 010 810**



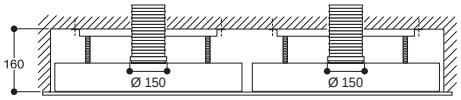
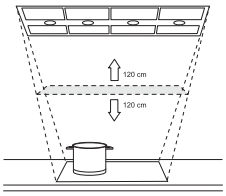
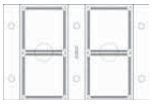
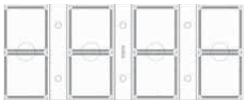

Mesures en mm

# Configurations d'installations préconisées pour la hotte de plafond Vario Série 400

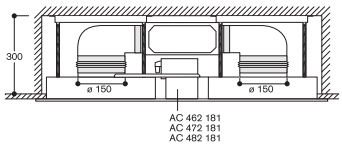
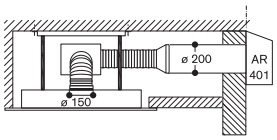
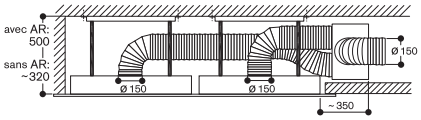
Préconisation pour une installation murale ou en ilôt, hauteur maximale de 120 cm au-dessus du plan de travail.
Pour des hauteurs supérieures, la hotte de plafond doit être considérée comme une ventilation de pièce. Pour un niveau d'aspiration optimal, la puissance d'aspiration doit représenter 10 à 12 fois le volume de la pièce.
La puissance d'aspiration des caissons moteurs peut être réduite selon l'installation des tuyaux entre le module filtre et le caisson moteur AR 400/401/403, de même que selon la longueur des tuyaux. Pour de grandes longueurs de tuyaux d'évacuation, prévoir une puissance d'aspiration supérieure.

**En caractères gras** : configuration conseillée
En caractères normaux: configuration possible
Autres : configuration impossible à cause des gaines tuyaux d'évacuation ou de la puissance.
Faire bien attention au positionnement des caissons moteurs et du cheminement des tuyaux.

Module hotte de plafond:
F = Module filtre (FL = installation en longueur)
CL = Module de commande avec éclairage
CO = Module de commande sans éclairage
L = Module d'éclairage

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | Hauteur minimale d'installation en mm, cadre de montage inclus | 160 mm | |
| | | |   | |
| | | Installation dans plafond ou structure de meuble | Hauteur minimale d'installation avec tuyau rond Aluflex, directement par le plafond. Caisson moteur placé séparément. | |
| | | Collecteur d'air, si nécessaire | (AD 754 048) 2 x Ø 150 mm tuyau rond → 1 x Ø 150 mm tuyau rond | |
|   | **Largeur maximale du plan de cuisson :**<br>**Aspiration plan de cuisson, distance max. 120 cm :**<br>W= installation murale<br>I = installation en ilot<br>**Ventilation de la pièce, distance > 120 cm**<br>R = Largeur du plan de cuisson | Découpe du plafond a x b (dimensions du cadre) mm | Caisson moteur pour installation intérieure (puissance d'aspiration en sortie libre) | Caisson moteur pour installation mur extérieur ou toit (puissance d'aspiration en sortie libre) |
| **Puissance d'aspiration selon norme EN 61591 : 830 – 910 m³/h** | | | **Pas de collecteur d'air préconisé** | |
| FL1-CL<br>FL1-CO | **W: 80 cm**<br>**I: 60 cm,**<br>**pas de VR, VP**<br>R: - | 765 x 515<br>(800 x 540) | 1x AR 403 122 (890 m³/h)<br>**1x AR 400 142 (830 m³/h)** | **1x AR 401 142 (910 m³/h)** |
| FL1-CL-L1 | **W: 80 cm**<br>**I: 60 cm,**<br>**pas de VR, VP**<br>R: - | 765 x 660<br>Attention à l'orientation !<br>(800 x 680) | 1x AR 403 122 (890 m³/h)<br>**1x AR 400 142 (830 m³/h)** | **1x AR 401 142 (910 m³/h)** |
| **Puissance d'aspiration selon norme EN 61591 : 830 – 1820 m³/h** | | | | |
| FL2-CL-L1 | **W: 120 cm,**<br>**VR, VP placé au milieu**<br>I: 90 cm, pas de VR, VP<br>R: - | 1565 x 515<br>(1600 x 540) | 1x AR 403 122 (890 m³/h)<br>**1x AR 400 142 (830 m³/h)**<br>2x AR 403 122 (1780 m³/h)<br>2x AR 400 142 (1660 m³/h) | **1x AR 401 142 (910 m³/h)**<br>2x AR 401 142 (1820 m³/h) |
| F2-CL<br>F2-CO | W: -<br>**I: 80 cm**<br>R: 60 cm,<br>10x volume de la pièce, renouvellement d'air, pas de VR, VP | 915 x 765<br>Attention à l'orientation !<br>(940 x 800) | 1x AR 403 122 (890 m³/h)<br>**1x AR 400 142 (830 m³/h)**<br>2x AR 403 122 (1780 m³/h)<br>2x AR 400 142 (1660 m³/h) | **1x AR 401 142 (910 m³/h)**<br>2x AR 401 142 (1820 m³/h) |
| F2-CL-L2  | W: -<br>**I: 80 cm**<br>R: 60 cm,<br>10x volume de la pièce, renouvellement d'air, pas de VR, VP | 1200 x 765<br>(1220 x 800) | 1x AR 403 122 (890 m³/h)<br>**1x AR 400 142 (830 m³/h)**<br>2x AR 403 122 (1780 m³/h)<br>2x AR 400 142 (1660 m³/h) | **1x AR 401 142 (910 m³/h)**<br>2x AR 401 142 (1820 m³/h) |
| **Puissance d'aspiration selon norme EN 61591 : 830 – 1820 m³/h** | | | **2 AR : partager le module filtre placé au centre avec le collecteur d'air** | |
| F3-CL-L1 | W: -<br>**I: 120 cm, VR, VP placé au milieu**<br>**R: 120 cm, 10x volume de la pièce, renouvellement d'air, 12x avec VR, VP** | 1455 x 765<br>(1480 x 800) | 1x AR 400 142 (830 m³/h)<br>2x AR 403 122 (1780 m³/h)<br>**2x AR 400 142 (1660 m³/h)** | **2x AR 401 142 (1820 m³/h)** |
| **Puissance d'aspiration selon norme EN 61591 : 1660 – 1820 m³/h** | | | | |
| F4-CO | W: -<br>**I: 120 cm, VR, VP placé au milieu**<br>**R: 120 cm, 10x volume de la pièce, renouvellement d'air, 12x avec VR, VP** | 1715 x 765<br>(1740 x 800) | 2x AR 403 122 (1780 m³/h)<br>**2x AR 400 142 (1660 m³/h)** | **2x AR 401 142 (1820 m³/h)** |
| FL4-CL-L1 | W: -<br>**I: 120 cm, VR, VP placé au milieu**<br>**R: 120 cm, 10x volume de la pièce, renouvellement d'air, 12x avec VR, VP** | 2 découpes 765 x 915 avec distance de 35 mm<br>Mesure totale 1565 x 915 avec barre de renfort (1600 x 940) | 2x AR 403 122 (1780 m³/h)<br>**2x AR 400 142 (1660 m³/h)** | **2x AR 401 142 (1820 m³/h)** |
| F4-CL-L2  | W: -<br>**I: 160 cm, VR, VP placé au milieu**<br>**R: 160 cm, 10x volume de la pièce, renouvellement d'air, 12x avec VR, VP** | 1995 x 765<br>(2020 x 800) | 2x AR 403 122 (1780 m³/h)<br>**2x AR 400 142 (1660 m³/h)** | **2x AR 401 142 (1820 m³/h)** |

[1] Ne pas utiliser de collecteur d'air
Raccordement direct du tuyau au moteur AR 400142 avec 3 x Ø150 mm

| 300 mm | | avec / sans AR 400 : 350 mm | | sans AR 400 : 320 mm<br>avec AR 400 placé debout : 500 mm | |
|---|---|---|---|---|---|
|  | |  | |  | |
| Caisson moteur AR 400 en position couchée avec le collecteur d'air pré-monté dans le plafond. Hauteur d'installation incluant la gaine plate<br>2 AR 400 placés en vis-à-vis<br><br>(AD 854 048)<br>2 x Ø 150 mm gaine plate → 1 x Ø 150 mm gaine plate | | AR 400 en position couchée ou AR 401 placé séparément. Tuyau Aluflex rond Ø 150/200 mm<br>2 AR 400 placés en vis-à-vis<br><br>(AD 754 048)<br>2 x Ø 150 mm tuyau rond → 1 x Ø 200 mm tuyau rond | | Installation la plus simple avec tuyau Aluflex Ø 150 mm. AR 400 placé debout ou séparément | |
| Caisson moteur pour installation intérieure (puissance d'aspiration en sortie libre) | Caisson moteur pour installation mur extérieur ou toit (puissance d'aspiration en sortie libre) | Caisson moteur pour installation intérieure (puissance d'aspiration en sortie libre) | Caisson moteur pour installation mur extérieur ou toit (puissance d'aspiration en sortie libre) | Caisson moteur pour installation intérieure (puissance d'aspiration en sortie libre) | Caisson moteur pour installation mur extérieur ou toit (puissance d'aspiration en sortie libre) |
| **Pas de collecteur d'air préconisé** | | **Pas de collecteur d'air préconisé** | | | |
| 1x AR 403 122 (890 m³/h)<br>**1x AR 400 142 (830 m³/h)** | **1x AR 401 142 (910 m³/h)** | 1x AR 403 122 (890 m³/h)<br>**1x AR 400 142 (830 m³/h)** | **1x AR 401 142 (910 m³/h)** | 1x AR 400 142 (830 m³/h) | |
| 1x AR 403 122 (890 m³/h)<br>**1x AR 400 142 (830 m³/h)** | **1x AR 401 142 (910 m³/h)** | 1x AR 403 122 (890 m³/h)<br>**1x AR 400 142 (830 m³/h)** | **1x AR 401 142 (910 m³/h)** | 1x AR 400 142 (830 m³/h) | |
| | | | | | |
| 1x AR 403 122 (890 m³/h)<br>**1x AR 400 142 (830 m³/h)**<br>2x AR 403 122 (1780 m³/h)<br>2x AR 400 142 (1660 m³/h) | **1x AR 401 142 (910 m³/h)**<br><br>2x AR 401 142 (1820 m³/h) | 1x AR 403 122 (890 m³/h)<br>**1x AR 400 142 (830 m³/h)**<br>2x AR 403 122 (1780 m³/h)<br>2x AR 400 142 (1660 m³/h) | **1x AR 401 142 (910 m³/h)**<br><br>2x AR 401 142 (1820 m³/h) | **1x AR 400 142 (830 m³/h)**<br><br>2x AR 400 142 (1660 m³/h) | |
| 1x AR 403 122 (890 m³/h)<br>**1x AR 400 142 (830 m³/h)**<br>2x AR 403 122 (1780 m³/h)<br>2x AR 400 142 (1660 m³/h) | **1x AR 401 142 (910 m³/h)**<br><br>2x AR 401 142 (1820 m³/h) | 1x AR 403 122 (890 m³/h)<br>**1x AR 400 142 (830 m³/h)**<br>2x AR 403 122 (1780 m³/h)<br>2x AR 400 142 (1660 m³/h) | **1x AR 401 142 (910 m³/h)**<br><br>2x AR 401 142 (1820 m³/h) | **1x AR 400 142 (830 m³/h)**<br><br>2x AR 400 142 (1660 m³/h) | |
| 1x AR 403 122 (890 m³/h)<br>**1x AR 400 142 (830 m³/h)**<br>2x AR 403 122 (1780 m³/h)<br>2x AR 400 142 (1660 m³/h) | **1x AR 401 142 (910 m³/h)**<br><br>2x AR 401 142 (1820 m³/h) | 1x AR 403 122 (890 m³/h)<br>**1x AR 400 142 (830 m³/h)**<br>2x AR 403 122 (1780 m³/h)<br>2x AR 400 142 (1660 m³/h) | **1x AR 401 142 (910 m³/h)**<br><br>2x AR 401 142 (1820 m³/h) | **1x AR 400 142 (830 m³/h)**<br><br>2x AR 400 142 (1660 m³/h) | |
| **2 AR : partager le module filtre placé au centre avec le collecteur d'air** | | **2 AR : partager le module filtre placé au centre avec le collecteur d'air** | | | |
| 1x AR 400 142 (830 m³/h)<br>2x AR 403 122 (1780 m³/h)<br>**2x AR 400 142 (1660 m³/h)** | **2x AR 401 142 (1820 m³/h)** | 1x AR 400 142 (830 m³/h)<br>2x AR 403 122 (1780 m³/h)<br>**2x AR 400 142 (1660 m³/h)** | **2x AR 401 142 (1820 m³/h)** | **1x AR 400 142 (830 m³/h)[1]**<br><br>2x AR 400 142 (1660 m³/h) | |
| | | | | | |
| 2x AR 403 122 (1780 m³/h)<br>**2x AR 400 142 (1660 m³/h)** | **2x AR 401 142 (1820 m³/h)** | 2x AR 403 122 (1780 m³/h)<br>**2x AR 400 142 (1660 m³/h)** | **2x AR 401 142 (1820 m³/h)** | **2x AR 400 142 (1660 m³/h)** | |
| 2x AR 403 122 (1780 m³/h)<br>**2x AR 400 142 (1660 m³/h)** | **2x AR 401 142 (1820 m³/h)** | 2x AR 403 122 (1780 m³/h)<br>**2x AR 400 142 (1660 m³/h)** | **2x AR 401 142 (1820 m³/h)** | **2x AR 400 142 (1660 m³/h)** | |
| 2x AR 403 122 (1780 m³/h)<br>**2x AR 400 142 (1660 m³/h)** | **2x AR 401 142 (1820 m³/h)** | 2x AR 403 122 (1780 m³/h)<br>**2x AR 400 142 (1660 m³/h)** | **2x AR 401 142 (1820 m³/h)** | **2x AR 400 142 (1660 m³/h)** | |

▾Nouveau

AC 250 121▾ 2.490 €
Gaggenau Light (2.075,00 € HT)
Bronze
Home Connect
Largeur 120 cm
Evacuation extérieure ou mode recyclage

Le prix comprend
1 télécommande

Accessoires en option

AA 010 811▾ 670 €
Module de recyclage (558,33 € HT)
incluant 1 filtre charbon actif CleanAir
Inox.

AA 012 811▾ 670 €
Module de recyclage (558,33 € HT)
incluant 1 filtre charbon actif CleanAir
Blanc.

AA 200 110 103 €
1 Filtre charbon actif (85,33 € HT)
CleanAir pour une forte réduction des odeurs grâce à la grande surface de filtration
Pour module de recyclage
AA 200 812/816 et AA 010 811 / AA 012 811.

AA 200 112 485 €
1 Filtre charbon actif (404,17 € HT)
régénérant
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.
Pression acoustique mesurée selon EN 60704-2-13.
Réduction des odeurs en recyclage selon EN 61591.
Puissance en évacuation :
458 / 933 m³/h.
56 / 70 dB (A) re 1 pW.
43 / 57 dB (A) re 20 µPa.
Puissance en recyclage :
419 / 637 m³/h.
63 / 72 dB (A) re 1 pW.
50 / 59 dB (A) re 20 µPa.

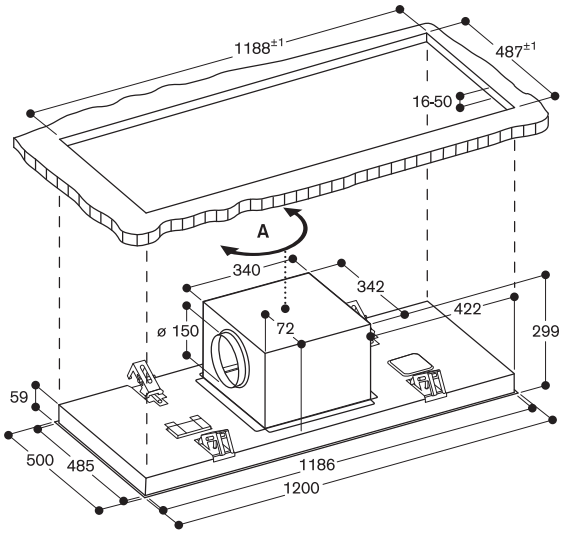
### Caractéristiques
3 vitesses électroniques et 1 position intensive.
Télécommande livrée de série.
Fonction Automatique avec temporisation contrôlée par Sensor.
Fonction Aspiration intermittente, 6 min.
Témoin de saturation du filtre à graisse.
Indicateur de saturation du filtre à charbon actif.
Filtre 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.
Contrôle de la ventilation basé sur le réglage de la table de cuisson (avec la table de cuisson compatible).

Module WIFI intégré pour les services mode Digital (Home Connect)
La disponibilité de la fonction Home Connect dépend de la fonctionnalité des services Home Connect dans le pays respectif. Les services Home Connect ne sont pas disponibles dans tous les pays. Plus d'informations sur: www.home-connect.com.

### 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.

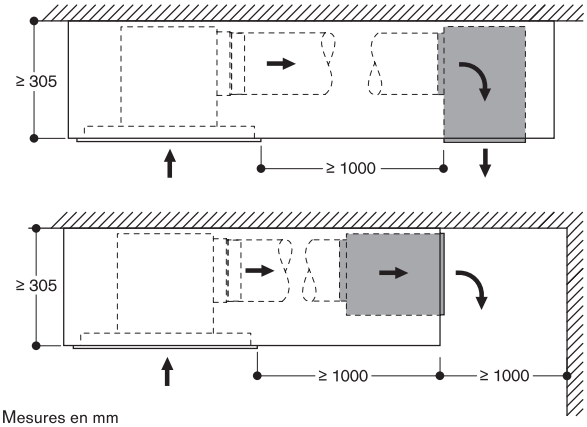
### Conseils d'installation
Installation dans un faux-plafond.
La hotte de plafond doit être considérée comme une ventilation de pièce lorsque la distance qui la sépare du plan de cuisson est supérieure à 120 cm car l'aspiration des vapeurs sera limitée. Pour atteindre la puissance d'aspiration optimale, il faut que la puissance d'aspiration représente 10 à 12 fois le volume de la pièce.
L'installation sécurisée de l'appareil nécessite une structure de fixation adéquate. Ne jamais fixer directement l'appareil sur des dalles de placoplâtre ou des matériaux de construction légers similaires.
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 : envir. 37 kg.

### Valeurs de raccordement
Puissance totale: 250 W.
Câble de raccordement 1,3 m avec prise.
Pour désactiver la fonction WIFI, se référer à la notice d'utilisation.




**A :** La sortie du ventilateur peut être tournée dans les quatre directions.
Mesures en mm

**AC 250 avec module de recyclage de l'air**




Mesures en mm

AC 231 120* 4.040 €
Inox et verre (3.366,67 € HT)
Largeur 120 cm
Recyclage

Accessoires en option
AA 200 120 495 €
Filtre à charbon actif (412,50 € HT)
de remplacement pour le recyclage de l'air.
Combinable avec hotte de plafond AC 231.

*livrable jusqu'en septembre 2019

Hotte de plafond Série 200
AC 231

- Installation simple et rapide directement au plafond
- Aspiration périphérique avec surface en verre lisse facile à nettoyer
- Eclairage indirect par LED, avec variateur d'intensité
- Recyclage

Performances
Puissance position 3 / intensive :
Puissance d'aspiration mesurée selon la norme EN 61591.
Puissance acoustique mesurée selon EN 60704-3.
Pression acoustique mesurée selon EN 60704-2-13.
Réduction des odeurs en recyclage selon EN 61591.
Puissance en recyclage :
780 / 850 m³/h.
70 / 72 dB (A) re 1 pW.
56 / 58 dB (A) re 20 µPa.

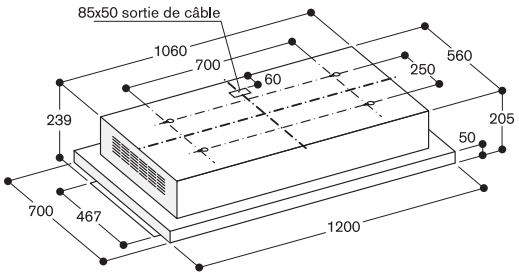
Caractéristiques
3 vitesses électroniques et 1 position intensive.
Télécommande livrée de série.
Fonction d'aspiration intermittente, 10 min.
Fonction temporisation, 15 min.
Témoin de saturation du filtre à graisse.
Filtre anti-graisse métallique, lavable au lave-vaisselle.
Filtres à charbon actif livrés de série avec l'appareil.
Corps de l'appareil en inox et plaque en verre coloris Gaggenau Silver recouvrant les filtres.
Eclairage LED indirect (4000 K), avec variateur d'intensité.
Puissance des ampoules 2 x 6 W.
Intensité lumineuse: 14 lx.
2 moteurs haute performance.

Consommations
Niveau sonore min. 57 dB / max.70 dB position normale.

Conseils d'installation
Installation directe au plafond.
L'installation sécurisée de l'appareil nécessite une structure de fixation adéquate. Ne jamais fixer directement l'appareil sur des dalles de placoplâtre ou des matériaux de construction légers similaires.
Faire attention au positionnement des raccordements électriques.
Intervalle de remplacement du filtre à charbon actif : 1 an selon fréquence d'utilisation.
Distance minimale recommandée entre les ouvertures latéales pour les filtres et le mur : 50 cm.
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.
Distance maximale au-dessus de la table de cuisson 150 cm.
Poids de l'appareil : envir. 41 kg.
Si la hotte de plafond est installée trop haut par rapport à la table de cuisson la capture des vapeurs ne sera pas satisfaisante.

La table de cuisson ne doit pas être plus large que la hotte de plafond. Pour une aspiration optimale des vapeurs, la hotte de plafond doit au moins recouvrir le plan de cuisson et doit être centrée par rapport à la table de cuisson. Elle ne peut être associée à VR et VP.

Valeurs de raccordement
Puissance totale: 192 W.
Prévoir un câble de raccordement.



AL 400 121 5.740 €
Inox (4.783,33 € HT)
Largeur 120 cm
Evacuation et recyclage
Sans moteur

AL 400 191 4.740 €
Inox (3.950,00 € HT)
Largeur 90 cm
Evacuation et recyclage
Sans moteur

Accessoires d'installation obligatoires

AD 754 045 112 €
Pièce de connexion (93,33 € HT)
pour 2 tuyaux Aluflex cylindriques de Ø 150 mm
Pour AL 400, à l'avant et à l'arrière.

AD 854 043 62 €
Pièce de connexion (51,67 € HT)
pour 2 gaines plates Ø 150 mm avec lamelles de guidage
Pour AL 400, en dessous.

AD 854 045 113 €
Pièce de connexion (94,17 € HT)
pour 2 gaines plates Ø 150 mm
Pour AL 400, à l'avant et à l'arrière.

Accessoires d'installation en option

AA 010 410 465 €
Grille de ventilation (387,50 € HT)
pour installation en recyclage
Inox, 90 cm, inclus les éléments de fixation, réglable en hauteur.

AA 409 401 122 €
Barre de renfort de (101,67 € HT)
meuble pour hotte de plan AL 90 cm.
Recommandée pour renforcer le plan de travail et en remplacement du châssis.

AA 409 431 165 €
Barre de renfort de (137,50 € HT)
meuble pour hotte de plan AL 120 cm.
Recommandée pour renforcer le plan de travail et en remplacement du châssis.

AD 704 048 93 €
Collecteur d'air (77,50 € HT)
Ø 150 mm cylindrique
2 x Ø 150 mm entrée d'air tuyau rond.
Pour raccordement de 1 x AL 400 aux moteurs AR 403 / AR 413.

AD 704 049 93 €
Collecteur d'air (77,50 € HT)
pour gaines plates Ø 150 mm.
2 x Ø 150 mm entrée d'air gaine plate.
Pour raccordement AL 400 vers le bas aux moteurs AR 403/AR 413.

AD 853 010 62 €
Tuyau flexible pour (51,67 € HT)
gaine plate PVC Ø 150 mm
Pour le raccordement par le bas de la AL 400 au collecteur d'air AD 704 049.

Accessoires d'installation en option

AA 400 510 227 €
Module adaptateur (189,17 € HT)
pour contacteur de fenêtre combinable avec moteur Série 400.

## Hotte de plan de travail Série 400
AL 400

- Hotte télescopique de plan de travail qui à l'arrêt se dissimule entièrement dans le plan de travail
- Se combine parfaitement avec les Vario de la Série 400
- Eclairage LED blanc chaud, 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 installée 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.

### Caractéristiques
3 vitesses électroniques et 1 position intensive.
Fonction d'aspiration intermittente, 6 min.
Fonction temporisation, 6 min.
Témoin de saturation du filtre à graisse.
Filtres à graisse métalliques, lavables au lave-vaisselle.
Eclairage LED blanc chaud (3600 K), avec variateur d'intensité en continu.
Puissance des ampoules 4 x 5 W.
Intensité lumineuse 191 lx.
Caches de sortie d'air échangeables.
Eléments de raccordement en option.

### Consommations
Les valeurs de consommation correspondent à la configuration avec le moteur AR 400 142.
Classe d'efficacité énergétique A+/A pour une classification de A+++ à D.
Consommation énergétique 45,1/49 kWh/an.
Classe d'efficacité du moteur A/A.
Classe d'efficacité d'éclairage E/E
Classe d'efficacité du filtre anti-graisse C/C.
Niveau sonore min. 44/45 dB / max. 59/61 dB position normale.

### Conseils d'installation
Pour les caissons moteur séparés correspondants, en mode évacuation ou recyclage, se référer à la page 287.
Raccordement de l'appareil via un câble réseau.
Fixer le boîtier électronique de contrôle sur la paroi latérale du meuble bas, et non sur le plancher bas du meuble ou directement sur le sol.
AL 400 121 : installation avec 4 Vario Série 200, ou 3 Vario Série 400 ou plan de cuisson largeur max. 120 cm.
AL 400 191 : installation avec 3 Vario Série 200, ou 2 Vario Série 400 ou plan de cuisson largeur max. 92 cm.
Installation avec des appareils Vario uniquement possible sans couvercles.
Puissance maximale des tables de cuisson 18 kW.
Possibilité d'installation en combinaison avec une plaque à induction CI 290 dans un plan de travail profondeur 60 cm.

Caissons moteurs correspondants
voir pages 264 - 266 - 267 - 269

• AR 400 142

• AR 401 142

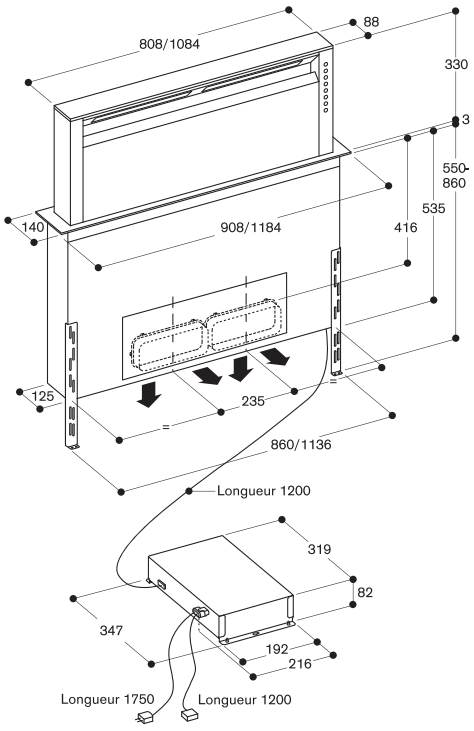
• AR 403 122

• AR 413 122

L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes. Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.
L'intervalle de plan de travail restant (min. 50 mm) entre les découpes doit être renforcé. Il est conseillé d'utiliser la traverse AA 409 401/431.
Possibilité d'installer un four auto-ventilé sous-plan lorsque la configuration du meuble le permet.
Pour minimiser les fumées lors des cuissons grillées et des poêlées, se référer aux manuels d'utilisation des VR/VP.
En cas d'installation d'une hotte en mode évacuation extérieure reliée au conduit d'évacuation d'une cheminée ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée.

Conseils d'installation
complémentaires pages 212 - 214.

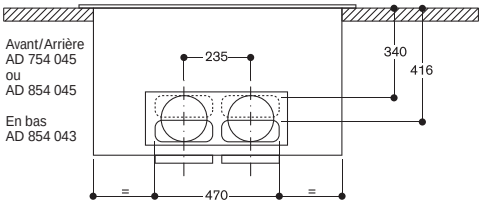
### Valeurs de raccordement
Puissance totale: 65/65 W.
Câble de raccordement 1,7 m, avec prise.
Câble réseau 1,2 m.



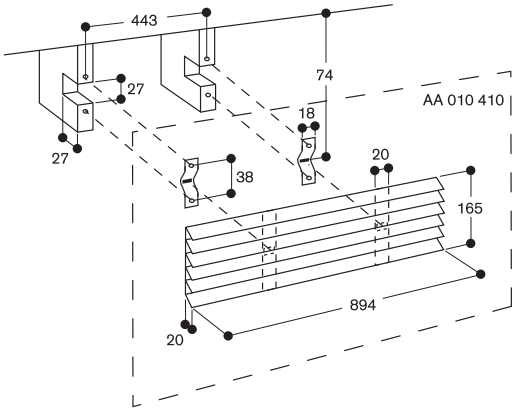

Raccord de tuyau 2 x ∅150 avant/arrière
Gaine plate avec AD 854 045
Tuyau rond avec AD 754 045

Raccord de tuyau 2 x ∅150 en bas
Gaine plate avec AD 854 043

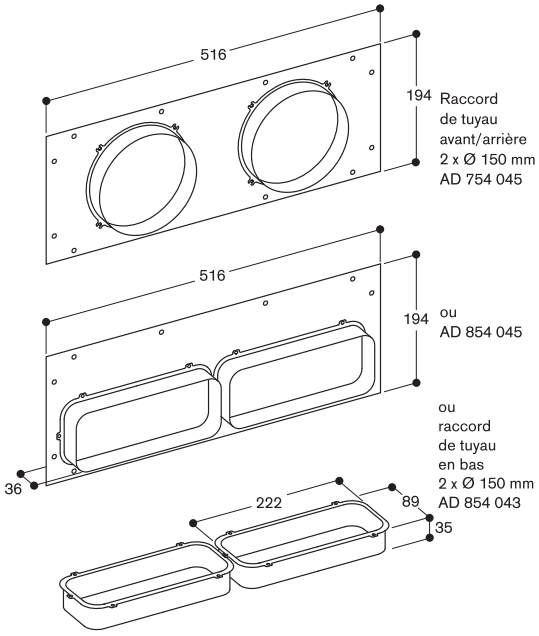
## Position des raccordements DN 150



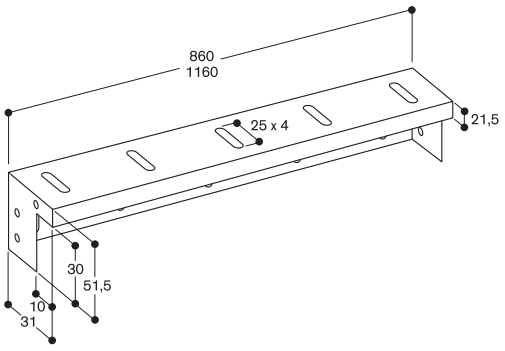

## AA 010 410 Grille d'évacuation



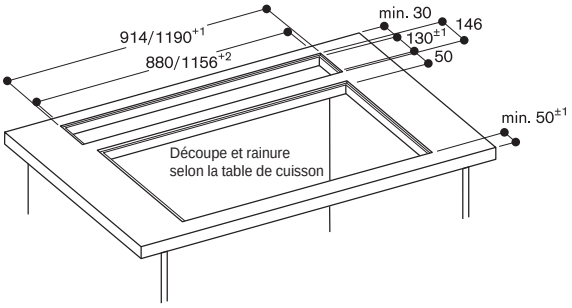

## AD 754/854 045 et AD 854 043



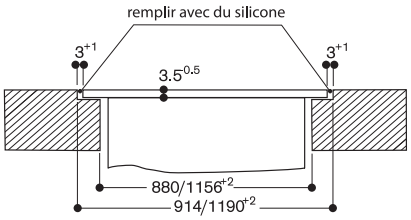

## AA 409 401/431 Barre de renfort de meuble



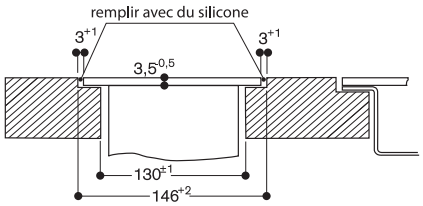

## AL 400 - Installation à fleur de plan



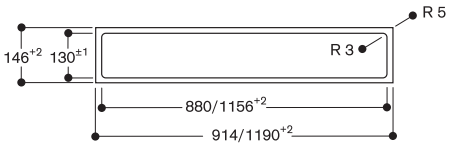

## Coupe longitudinale



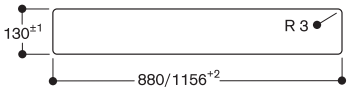

## Coupe transversale



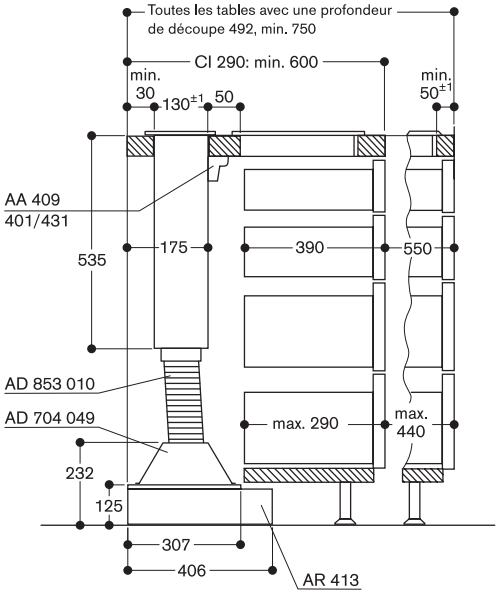

## AL 400 Découpe pour installation à fleur de plan




## AL 400 Découpe pour installation avec cadre apparent




## Coupe transversale du meuble pour AL 400 (sans paroi arrière) avec AR 413; raccordement par le bas.



# 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 correctes**

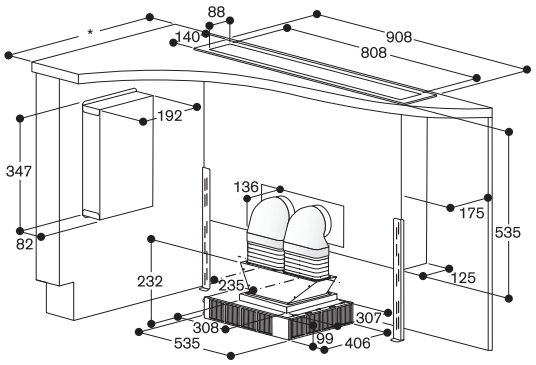
- Le raccordement du tuyau est possible par l'avant, par l'arrière ou par le dessous de la hotte de plan de travail AL 400. Les pièces de connexion correspondantes sont disponibles et à commander selon la configuration.
- En cas d'intégration à l'arrière d'une table de cuisson gaz, il est possible d'utiliser des tuyaux en PVC. La puissance maximale des tables de cuisson gaz est de 18 kW.
- Pour un guidage optimal de l'air, nous conseillons des tuyaux de diamètre 150 mm.
- Le raccordement entre 2 gaines plates et 2 tuyaux ronds doit se faire à l'aide d'une pièce de connexion.
- 2 coudes (par ex. 90° horizontal avec 90° vertical) nécessitent d'être raccordés par un morceau de gaine plate qui sera adapté à la longueur désirée.
- Une bonne étanchéité des gaines est très importante pour éviter les fuites d'air, elle peut se faire à l'aide de l'adhésif AD 990 090 (résistant à la chaleur et aux UV).
- Si la hotte de plan de travail AL 400 121 est installée en mode recyclage, et en cas de cuisson intensive (par ex. utilisation du Vario Teppan Yaki), nous recommandons l'installation d'un second moteur AR 413 122 pour permettre une bonne capture des vapeurs, voir configuration d'installation exemple 6.
- Les Vario de cuisson avec une formation intensive de vapeur tels que Vario Teppan Yaki, Vario Gril électrique, doivent être placés au centre, par rapport à l'appareil de ventilation ; dans le cas d'un Vario Gril électrique, le mode recyclage n'est pas recommandé.
- Fixer le boîtier électronique de manière sécurisée à la paroi latérale du meuble bas ; ne pas le placer sur le plancher inférieur ou sur le sol.

**Configuration d'installation 1**
**1 x AL 400 avec AR 403 122 (évacuation extérieure) / AR 413 122 (recyclage)**
Raccordement par l'avant avec gaine plate ou Aluflex, Ø150mm ;
installation dans le meuble bas

**Bon à savoir**
- Le collecteur d'air peut être vissé directement sur le moteur. La pièce servant de réducteur (livrée de série) n'a pas besoin d'être installée dans ce cas.
- Pour une performance optimale, il est nécessaire d'avoir suffisamment d'espace pour l'évacuation de l'air recyclé (min. 700 cm²). Nous vous conseillons d'installer la grille de ventilation AA 010 410.

**Liste des accessoires 1**
- 1 x AD 754 045 (pièce de connexion pour gaines rondes, 2 x Ø150mm)
- 2 x AD 852 042 (raccord gaine plate adaptateur cylindrique 90°)
- 1 x AD 704 049 (collecteur d'air gaine plate pour AL 400, Ø150mm)
- 1 x AD 853 010 (tuyau flexible pour gaine plate, Ø150mm)
- 1 x AD 990 090 (adhésif pour étanchéifier les raccords des gaines d'évacuation)

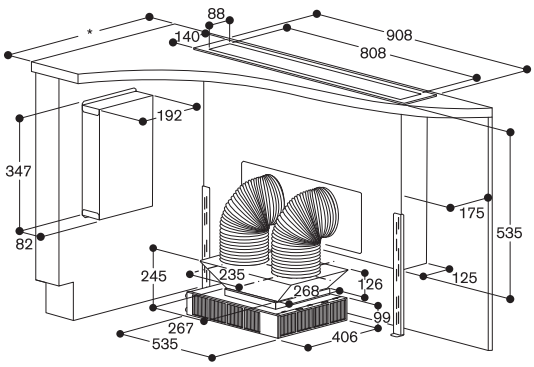
Commander hotte + moteur + accessoires en une seule référence :
Largeur 90 cm : SET1AL4104 (recyclage), SET1AL4204 (évacuation)
Largeur 120 cm : SET2AL4204 (évacuation)




* Toutes les tables de cuisson avec une profondeur de découpe 492 : min.750

**Liste des accessoires 2**
- 1 x AD 754 045 (pièce de connexion pour gaines rondes, 2 x Ø150mm)
- 2 x AD 751 010 (tuyau Aluflex rond, Ø 150 mm)
- 1 x AD 704 048 (collecteur d'air tuyau rond pour AL 400, Ø150mm)

Commander hotte + moteur + accessoires en une seule référence :
Largeur 90 cm : SET1AL4102 (recyclage), SET1AL4202 (évacuation)
Largeur 120 cm : SET2AL4202 (évacuation)



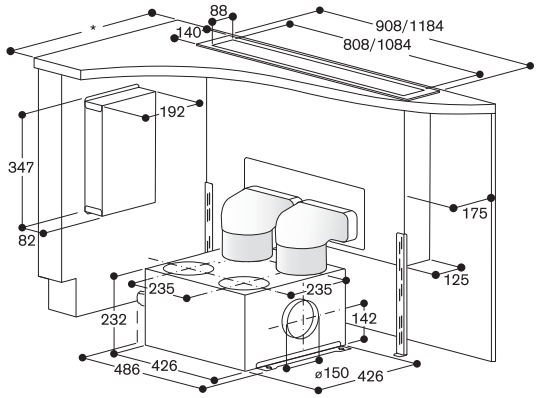

* Toutes les tables de cuisson avec une profondeur de découpe 492 : min.750

**Configuration d'installation 2**
**1 x AL 400 avec AR 400 142**
Raccordement par l'avant avec gaine plate ou Aluflex, Ø150mm ;
installation dans le meuble bas

**Bon à savoir**
- Le raccordement au caisson moteur peut se faire indifféremment par l'avant ou l'arrière.
- Selon le type de tuyau choisi, il faut commander les pièces de connexion correspondantes, soit pour gaines plates, soit pour tuyaux ronds.
- Dans la configuration 1, un tuyau rond ou tuyau Aluflex peut s'avérer nécessaire selon la hauteur du meuble bas.

**Liste des accessoires 1**
- 1 x AD 854 045 (pièce de connexion pour gaines plates, 2 x Ø150mm)
- 2 x AD 852 042 (raccord gaine plate adaptateur cylindrique 90°)
- Si nécessaire, 1 x AD 752 010 (tuyau rond, Ø150mm), selon hauteur du meuble bas
- 1 x AD 990 090 (adhésif pour étanchéifier les raccords des gaines d'évacuation)

Commander hotte + moteur + accessoires en une seule référence :
Largeur 90 cm : SET1AL4401
Largeur 120 cm : SET2AL4401

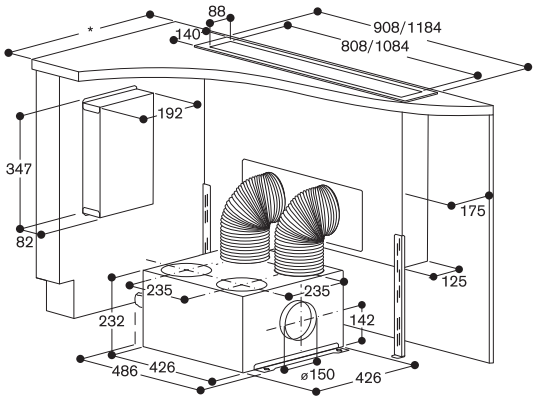



* Toutes les tables de cuisson avec une profondeur de découpe 492 : min.750

**Liste des accessoires 2**

– 1 x AD 754 045 (pièce de connexion pour gaines rondes, 2 x Ø150mm)
– 2 x AD 751 010 (tuyau Aluflex rond, Ø150mm)

Commander hotte + moteur + accessoires en une seule référence :
Largeur 90 cm : SET1AL4402
Largeur 120 cm : SET2AL4402




* Toutes les tables de cuisson avec une profondeur de découpe 492 : min.750

**Configuration d'installation 3**
**1 x AL 400 avec AR 403 122 (évacuation extérieure) / AR 413 122 (recyclage)**
Raccordement par le bas avec gaine plate, Ø150mm ; installation dans le meuble bas

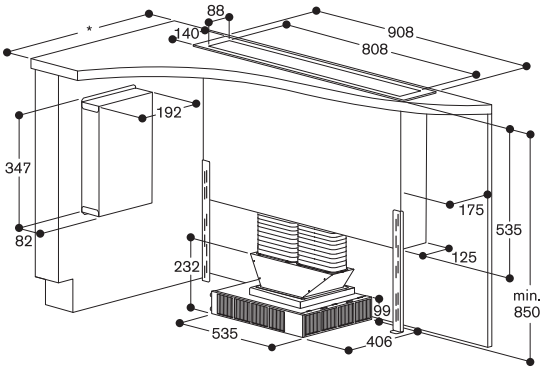
**Bon à savoir**

– Le collecteur d'air peut être vissé directement sur le moteur. La pièce servant de réducteur (livrée de série) n'a pas besoin d'être installée dans ce cas.
– Pour une performance optimale, il est nécessaire d'avoir suffisamment d'espace pour l'évacuation de l'air recyclé (min. 700 cm²). Nous vous conseillons d'installer la grille de ventilation AA 010 410.

**Liste des accessoires 1**

– 1 x AD 854 043 (pièce de connexion pour gaines plates, par le dessous, 2 x Ø150mm)
– 1 x AD 704 049 (collecteur d'air gaine plate pour AL 400, Ø150mm)
– 1 x AD 853 010 (tuyau flexible pour gaine plate, Ø150mm)
– 1 x AD 990 090 (adhésif pour étanchéifier les raccords des gaines d'évacuation)

Commander hotte + moteur + accessoires en une seule référence :
Largeur 90 cm : SET1AL4103 (recyclage), SET1AL4203 (évacuation)
Largeur 120 cm : SET2AL4203 (évacuation)




* Toutes les tables de cuisson avec une profondeur de découpe 492 : min.750

**Configuration d'installation 4**
**1 x AL 400 avec AR 400 142**
Raccordement par le bas avec gaine plate et Aluflex, Ø150mm ; installation dans la cave

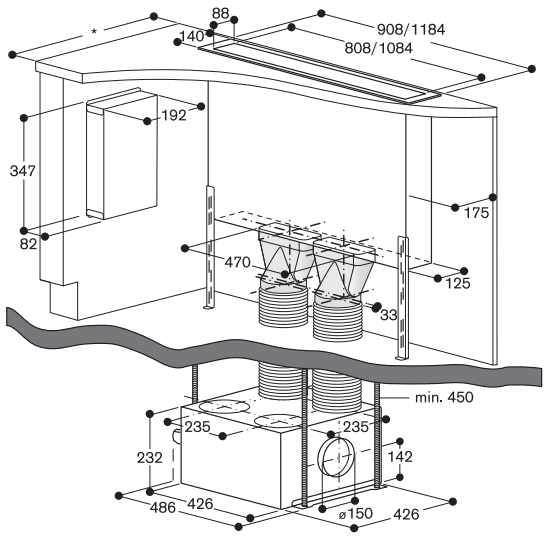
**Bon à savoir**

– Le caisson moteur AR 400 142 peut également être installé dans un meuble situé dans une pièce voisine, par exemple la cave, comme alternative à l'installation dans le meuble bas.
– Pour cette configuration, il faut utiliser des tiges filetées ou des éléments de fixation, à fournir par le client ; ceux-ci se fixent aux supports de fixation livrés avec le moteur.

**Liste des accessoires 1**

– 1 x AD 854 043 (pièce de connexion pour gaines plates, par le dessous, 2 x Ø150mm)
– 2 x AD 852 041 (gaine plate adaptateur cylindrique)
– 2 x AD 751 010 (tuyau Aluflex rond, Ø150mm)
– 1 x AD 990 090 (adhésif pour étanchéifier les raccords des gaines d'évacuation)
– 4 x tiges filetées ou éléments de suspension (à prévoir car non fournis par nos soins)

Commander hotte + moteur + accessoires en une seule référence :
Largeur 90 cm : SET1AL4403
Largeur 120 cm : SET2AL4403




* Toutes les tables de cuisson avec une profondeur de découpe 492 : min.750

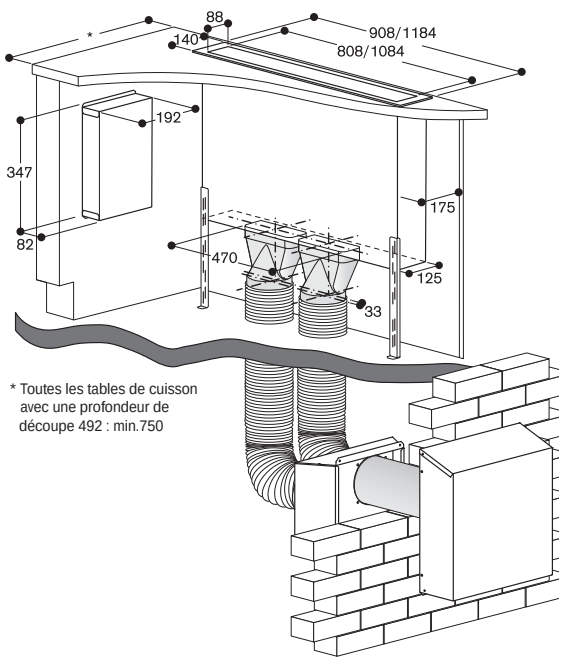
# Configurations d'installation recommandées pour hotte de plan de travail Série 400 et moteurs séparés Série 400

**Configuration d'installation 5**
**1 x AL 400 avec AR 401 142**
Raccordement par le bas avec gaine plate et Aluflex, Ø150mm ; installation sur mur extérieur

**Bon à savoir**
- Pour une installation compacte en mode évacuation, la solution du moteur AR 401 142 sur un mur extérieur est idéale.
- Dans cette configuration, il est possible de faire passer les tuyaux vers l'extérieur par la cave. Il faut toutefois maintenir une distance minimum de 100 cm entre la sortie d'air vers le bas de la AL 400 et le moteur AR 401 142.
  Il faut également respecter la distance minimale de la sortie d'air du moteur : distance entre le sol et le milieu du tuyau: 60 cm.
- Pour le perçage du sol vers la cave, il faut respecter les règlementations locales de construction (notamment celles concernant la protection incendie)
- Les gaines peuvent également passer par le socle des meubles de cuisine.

**Liste des accessoires 1**
- 1 x AD 854 043 (pièce de connexion pour gaines plates, par le dessous, 2 x Ø150mm)
- 2 x AD 852 041 (gaine plate adaptateur cylindrique)
- 2 x AD 751 010 (tuyau Aluflex rond, Ø 150mm) ; selon la configuration des tuyaux de raccordement, des tuyaux supplémentaires peuvent être nécessaires (Aluflex ou tuyaux ronds Naber Ø150mm)
- 1 x AD 704 048 (collecteur d'air tuyau rond pour AL 400, Ø150mm)
- 1 x AD 702 052 (tuyau télescopique de traversée murale, Ø200mm)

Commander hotte + moteur + accessoires en une seule référence :
Largeur 90 cm : SET1AL4801
Largeur 120 cm : SET2AL4801



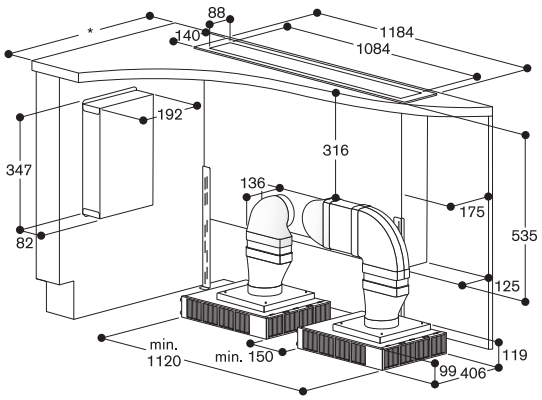

* Toutes les tables de cuisson avec une profondeur de découpe 492 : min.750

**Configuration d'installation 6**
**1 x AL 400 121 avec 2 x AR 413 122 (recyclage)**
Raccordement par l'avant avec gaine plate, Ø150mm ; installation dans le meuble bas

**Bon à savoir**
- Si la hotte de plan de travail AL 400 121 est installée en mode recyclage et pour des cuissons intensives (par ex. Vario Teppan Yaki), nous recommandons l'installation d'un second moteur AR 413 122 pour assurer une bonne performance d'aspiration des vapeurs.
- Pour une performance optimale, il est nécessaire d'avoir suffisamment d'espace pour l'évacuation de l'air recyclé (min. 700 cm² par moteur). Nous vous conseillons d'installer la grille de ventilation AA 010 410 (1 par moteur).

**Liste des accessoires 1**
- 1 x AD 754 045 (pièce de connexion pour gaines rondes, 2 x Ø150mm)
- 2 x AD 852 042 (raccord gaine plate adaptateur cylindrique 90°)
- 1 x AD 852 010 (gaine plate, Ø150mm)
- 1 x AD 852 031 (coude gaine plate 90° horizontal)
- 2 x AD 852 041 (gaine plate adaptateur cylindrique)
- 1 x AD 990 090 (adhésif pour étanchéifier les raccords des gaines d'évacuation)

Commander hotte + moteur + accessoires en une seule référence :
Largeur 120 cm : SET2AL4105 (recyclage)




* Toutes les tables de cuisson avec une profondeur de découpe 492 : min.750

VL 414 111 1.280 €
Inox (1.066,67 € HT)
Largeur 11 cm
Evacuation extérieure ou mode recyclage
Sans moteur ni bouton de commande

Accessoires d'installation obligatoires

AA 490 111 960 €
Bouton de commande (800,00 € HT)
Vario pour Vario aérateur Série 400
Inox.

AD 724 041 31 €
Adaptateur (25,83 € HT)
complémentaire pour un raccordement tuyau cylindrique latéral Ø 150 mm.
Nécessaire pour un raccordement latéral au VL 414.

AD 724 042 72 €
Pièce de connexion (60,00 € HT)
pour un raccordement tuyau cylindrique Ø 150 mm.
Pour VL 414.
Pour un raccordement latéral au VL 414, adaptateur AD 724 041 obligatoire

AD 854 046 72 €
Raccord gaine plate (60,00 € HT)
Pièce de connexion pour VL 414, pour gaine plate Ø 150 mm
Pour de longues distances avec une haute efficacité grâce aux profilés arrondis des angles et aux lamelles de guidage de l'air situées dans les gaines plates coudes
Hauteur d'installation compacte, même si Ø 150 mm, permettant une installation au sol pour ilôt.

Accessoires d'installation

VA 420 000 132 €
Barrette de jonction (110,00 € HT)
pour installation à fleur de plan de plusieurs appareils Vario Série 400.

VA 420 001 132 €
Barrette de jonction (110,00 € HT)
pour installation à fleur de plan de plusieurs appareils Vario Série 400 avec couvercle inox ou barrette d'ajustement.

VA 420 010 132 €
Barrette de jonction (110,00 € HT)
pour installation classique sur le plan de travail de plusieurs appareils Vario Série 400.

VA 420 011 132 €
Barrette de jonction (110,00 € HT)
pour installation classique sur le plan de travail de plusieurs appareils Vario Série 400 avec couvercle inox ou barrette d'ajustement.

Vario Aérateur Série 400
VL 414

- Aspiration optimale directement sur le plan de travail
- Flexibilité de la distribution de la puissance, aspiration ciblée des vapeurs au niveau des aérateurs ouverts
- 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
- Sans moteur, combinable avec les caissons moteur BLDC Gaggenau

Performances
Les données de puissance dépendent du moteur séparé associé.

Caractéristiques
Aérateur à ouverture manuelle.
Le volet de fermeture est en inox massif, lavable au lave-vaisselle.
Filtres à graisses métallique avec récupérateur de graisses, lavables au lave-vaisselle.
Eléments de raccordement en option.

Consommations
Les valeurs de consommation correspondent à la configuration avec le moteur AR 403 122 avec le bouton de commande AA 490 111.
Classe d'efficacité énergétique A+ pour une classifcation de A+++ à D.
Consommation énergétique 42,7 kWh/an.
Classe d'efficacité du moteur A.
Classe d'efficacité du filtre anti-graisse C.
Niveau sonore min. 56 dB /max. 68 dB position normale.

Conseils d'installation
Il est recommandé d'installer 1 moteur par VL.
Fixer le boîtier électronique de contrôle sur la paroi latérale du meuble bas, et non sur le plancher bas du meuble ou directement sur le sol.
Largeur maximale de la table de cuisson entre 2 VL : 60 cm.
L'appareil s'intègre dans le plan de travail par le dessus. Les fixations complémentaires de serrage sont accessibles par le haut, plage de serrage 30-50 mm.
Lors de l'installation avec le couvercle VA 440 ou la barrette d'ajustement VA 450, il faut prévoir l'espace supplémentaire dans la profondeur.
Pour une combinaison de plusieurs Vario Série 400, dont 1 au moins avec un couvercle, la barrette d'ajustement VA 450 est nécessaire pour compenser la profondeur des appareils sans couvercle.
Lors d'une combinaison de plusieurs Vario 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.
Le système de montage nécessite une découpe avec un rebord d'au moins 10 mm pour un montage sur le plan avec cadre apparent et d'au moins 13 mm lorsqu'il est affleurant.

VA 450 110 52 €
Barrette d'ajustement (43,33 € HT)
pour couvercle, en inox largeur 11 cm
Accessoire nécessaire lors de l'installation combinée de plusieurs appareils Vario Série 400 dont l'un au moins avec couvercle, pour compenser la différence de profondeur.

Accessoires en option

AA 414 010 62 €
Déflecteur d'air pour (51,67 € HT)
installation VL 414 à côté d'appareils de cuisson gaz.

Caissons moteurs correspondants
voir pages 264 - 266 - 267 - 268 - 269

• AR 400 142

• AR 401 142

• AR 403 122

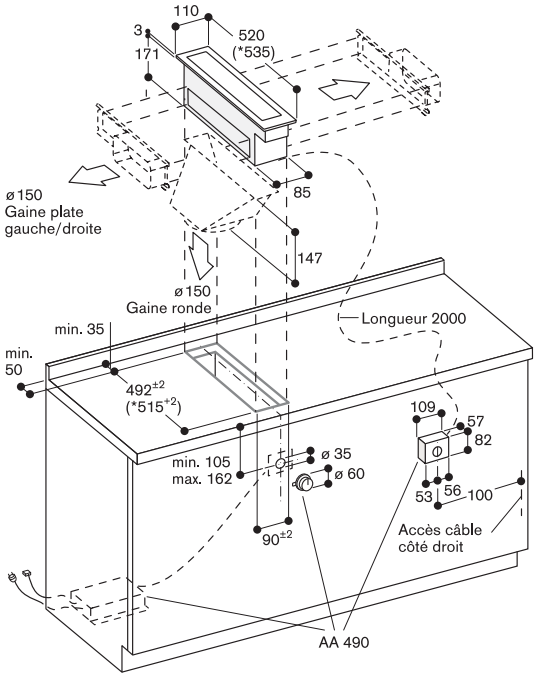
• AR 413 122

• AR 410 110

S'assurer que la section de coupe est de 90° en continu.
La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces.
Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.
Informations complémentaires pour une installation à fleur de plan de travail :
L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes.
Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.
La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint.
Ne pas utiliser de joints de regarnissage par le dessous.
La largeur de la jonction dépend de la tolérance entre les appareils et la découpe du plan de travail.
Dans le cas d'installation de plusieurs Vario dans des découpes individuelles, laisser un espace minimum de 50 mm entre les découpes.
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.
En cas d'installation à côté d'appareils gaz, les gaines plates ne doivent pas être utilisées.
En cas d'installation à côté du VP 414, les gaines plates ne doivent pas être positionnées sous le VP 414.

Conseils d'installation complémentaires en pages 116 - 121 et pages 220 - 223.

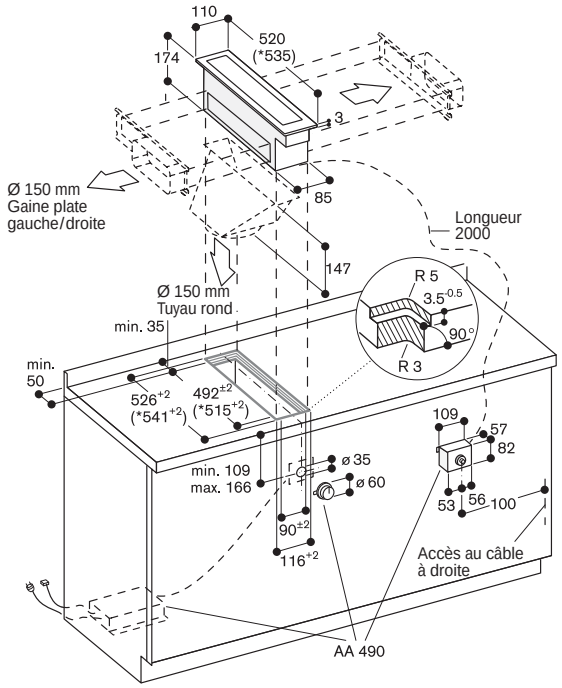
Valeurs de raccordement
Câble de raccordement 2,0 m entre l'élément de ventilation VL 414 et le bouton de commande AA 490.




* Avec barrette d'ajustement.

Raccordement gaine plate gauche/droite
ø 150 avec AD 854 046
Raccordement tuyau rond en dessous
ø 150 avec AD 724 042
Raccordement tuyau rond gauche/droite
ø 150 avec AD 724 042 + AD 724 041

Se référer aux schémas de montage pour :
- positionnement des boutons de commande
- configuration pour une répartition flexible de la puissance

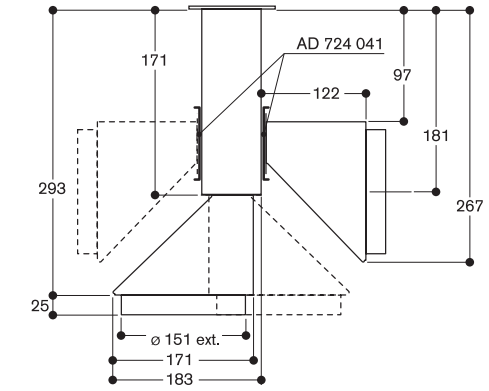



*avec barrette d'ajustement

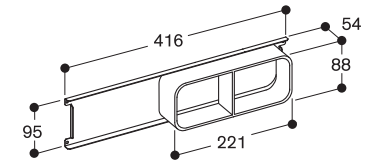
Raccordement gaine plate gauche/droite
ø 150 avec AD 854 046
Raccordement tuyau rond en dessous
ø 150 avec AD 724 042
Raccordement tuyau rond gauche/droite
ø 150 avec AD 724 042 + AD 724 041

Se référer aux schémas de montage pour :
- positionnement des boutons de commande
- configuration pour une répartition flexible de la puissance

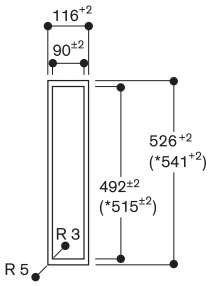
## VL 414 avec AD 724 042/041




## AD 854 046

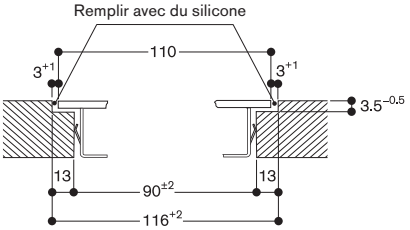



## Vue du dessus

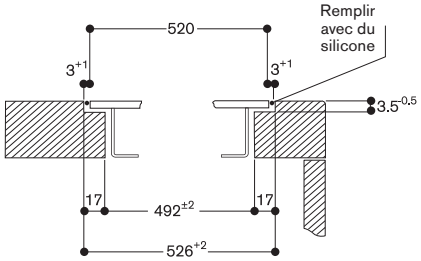



* Avec barrette d'ajustement.

## Coupe longitudinale




## Coupe transversale




En cas d'installation d'un couvercle ou d'une barrette d'ajustement, faire attention à la découpe plus profonde et à la largeur de la rainure à l'avant et à l'arrière.

AA 490 111 960 €
Bouton de commande (800,00 € HT)
Inox

Accessoire en option
AA 400 510 227 €
Module adaptateur (189,17 € HT)
pour contacteur de fenêtre.
Combinable avec moteurs série 400

Caissons moteurs correspondants
voir pages 264 - 266 - 267 - 268 - 269

• AR 400 142

• AR 401 142

• AR 403 122

• AR 413 122

• AR 410 110

Bouton de commande Vario
pour Vario aérateur Série 400
AA 490

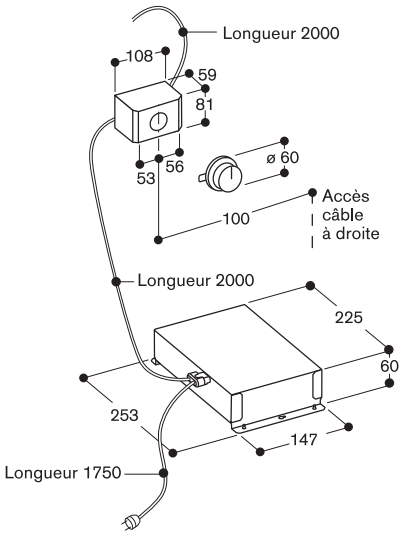
- Bouton de commande en inox massif
- Se combine parfaitement avec les Vario de la Série 400
- Sans moteur, combinable avec les caissons moteur BLDC Gaggenau

Bandeau de commande
Bouton de commande en façade avec anneau lumineux et marquage des puissances.

Caractéristiques
3 vitesses électroniques et 1 position intensive.
Position temporisation, 6 min.

Conseils d'installation
Le boîtier électronique installé séparément doit être accessible.
Fixer le boîtier électronique de contrôle sur la paroi latérale du meuble bas, et non sur le plancher bas du meuble ou directement sur le sol.
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: 10 W.
Câble de raccordement 1,8 m, avec prise.



# Configurations d'installation recommandées pour Vario aérateur de plan de travail Série 400 et moteurs séparés Série 400

**Bon à savoir – pour une planification et une installation correcte**

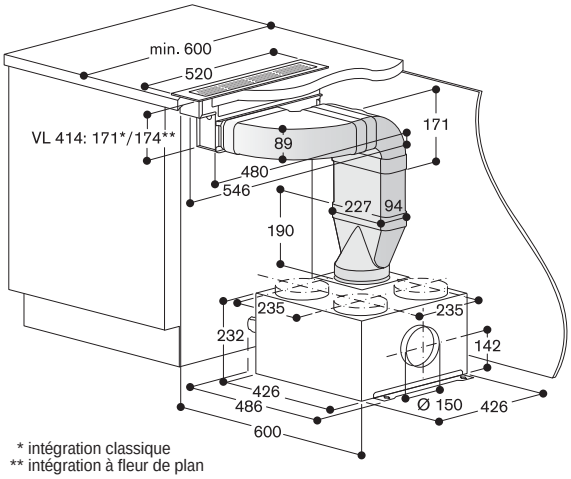
- Prendre en considération la profondeur du meuble et la profondeur du plan de travail, supérieure à celle du meuble.
- Le raccordement du tuyau au Vario aérateur est possible à droite, à gauche ou par le bas.
- En cas d'installation à côté d'un appareil de cuisson au gaz, il est interdit, pour des raisons de sécurité à cause du dégagement de chaleur, d'utiliser des tuyaux en PVC (par ex. gaines plates).
  Dans ce cas nous recommandons un raccordement du Vario aérateur vers le bas, avec le tuyau rond Aluflex (avec l'accessoire de raccordement AD 724 042).
- A cause de la profondeur des appareils Vario Teppan Yaki et Vario gril électrique, il n'est pas possible de raccorder le Vario aérateur à droite ou à gauche avec des gaines plates. Nous conseillons le raccordement par le côté opposé si cela est possible, ou par le bas.
- Pour un guidage optimal de l'air, nous préconisons des tuyaux de diamètre 150 mm.
- Le raccordement entre 2 gaines plates avec 2 tuyaux ronds doit se faire à l'aide d'une pièce de connexion pour 2 conduits.
- 2 coudes (par ex. 90° horizontal avec 90° vertical) nécessitent d'être raccordés par un morceau de gaine plate qui sera adapté à la longueur désirée.
- Une bonne étanchéité des gaines est très importante pour éviter les fuites d'air, elle peut se faire à l'aide de l'adhésif AD 990 090 (résistant à la chaleur et aux UV).
- Les Vario de cuisson avec une formation intensive de vapeur tels que Vario Teppan Yaki et Vario Gril électrique doivent être placés au centre ; dans le cas d'un Vario Gril électrique, le mode recyclage n'est pas recommandé.
- Fixer le boîtier électronique de manière sécurisée à la paroi latérale du meuble bas ; ne pas le placer sur le plancher inférieur ou sur le sol.

**Configuration d'installation 1**
**1 x VL 414 avec AR 400 142 (évacuation extérieure)**
Gaine plate avec 2 x coude 90° ou gaine plate avec 1 x coude 90°

**Bon à savoir**
Le raccordement au caisson moteur AR 400 est possible au niveau des 4 entrées d'air.

**Liste des accessoires 1**
- 1 x AA 490 111 (Bouton de commande pour VL 414)
- 1 x AD 854 046 (raccord gaine plate pour VL 414, Ø150mm)
- 1 x AD 852 031 (coude gaine plate 90° horizontal)
- 1 x AD 852 030 (coude gaine plate 90° vertical)
- 1 x AD 852 010 (gaine plate, Ø150mm)
- 1 x AD 852 041 (gaine plate adaptateur cylindrique)
- 1 x AD 990 090 (adhésif pour étanchéifier les raccords des gaines d'évacuation)

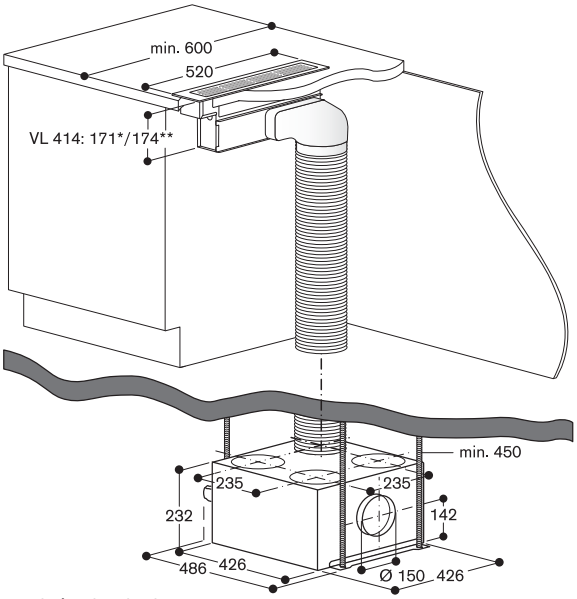
Commander hotte + moteur + accessoires en une seule référence : SET1VL4401



* intégration classique
** intégration à fleur de plan

**Liste des accessoires 2**
- 1 x AA 490 111 (Bouton de commande pour VL 414)
- 1 x AD 854 046 (raccord gaine plate pour VL 414, Ø150mm)
- 1 x AD 852 042 (raccord gaine plate adaptateur cylindrique 90°)
- 1 x AD 751 010 (tuyau Aluflex rond, Ø150mm)
- 1 x AD 990 090 (adhésif pour étanchéifier les raccords des gaines d'évacuation)

Commander hotte + moteur + accessoires en une seule référence : SET1VL4403



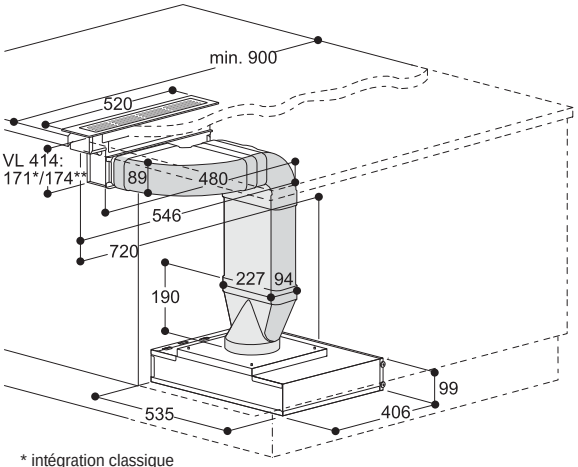
* intégration classique
** intégration à fleur de plan

**Configuration d'installation 2**
**1 x VL 414 avec AR 413 122 (recyclage)**
Gaine plate avec 2 x coude 90° ou gaine plate avec 1 x coude 90°

**Bon à savoir**
- Le caisson moteur peut être tourné dans toutes les directions, en fonction du côté souhaité pour l'évacuation de l'air recyclé et pour accéder au filtre pour son remplacement.
- Pour une performance optimale, il est nécessaire d'avoir suffisamment d'espace pour l'évacuation de l'air recyclé (min. 700 cm²). Nous conseillons d'installer la grille de ventilation AA 010 410.
- La pièce de connexion Ø 150 mm est livrée de série avec le moteur.
- Distance minimale avec la paroi du meuble pour le remplacement du filtre à charbon, lorsque la grille n'est pas placée directement devant le moteur : 15 cm.

**Liste des accessoires 1**
- 1 x AA 490 111 (Bouton de commande pour VL 414)
- 1 x AD 854 046 (raccord gaine plate pour VL 414, Ø150mm)
- 1 x AD 852 031 (coude gaine plate 90° horizontal)
- 1 x AD 852 030 (coude gaine plate 90° vertical)
- 1 x AD 852 010 (gaine plate, Ø150mm)
- 1 x AD 852 041 (gaine plate adaptateur cylindrique)
- 1 x AD 990 090 (adhésif pour étanchéifier les raccords des gaines d'évacuation)

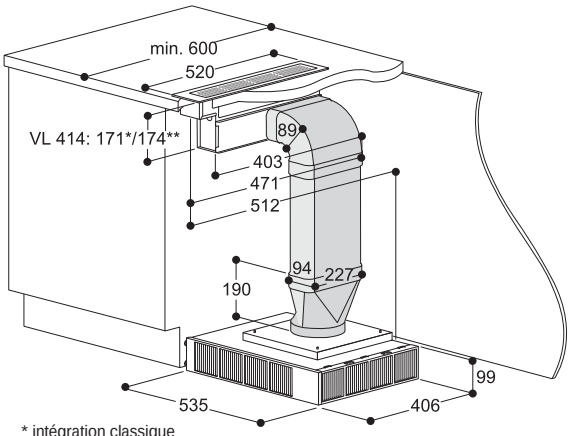
Commander hotte + moteur + accessoires en une seule référence : SET1VL4101



* intégration classique
** intégration à fleur de plan

**Liste des accessoires 2**
- 1 x AA 490 111 (Bouton de commande pour VL 414)
- 1 x AD 854 046 (raccord gaine plate pour VL 414, Ø150mm)
- 1 x AD 852 030 (coude gaine plate 90° vertical)
- 1 x AD 852 010 (gaine plate, Ø150mm)
- 1 x AD 852 041 (gaine plate adaptateur cylindrique)
- 1 x AD 990 090 (adhésif pour étanchéifier les raccords des gaines d'évacuation)

Commander hotte + moteur + accessoires en une seule référence : SET1VL4102



* intégration classique
** intégration à fleur de plan

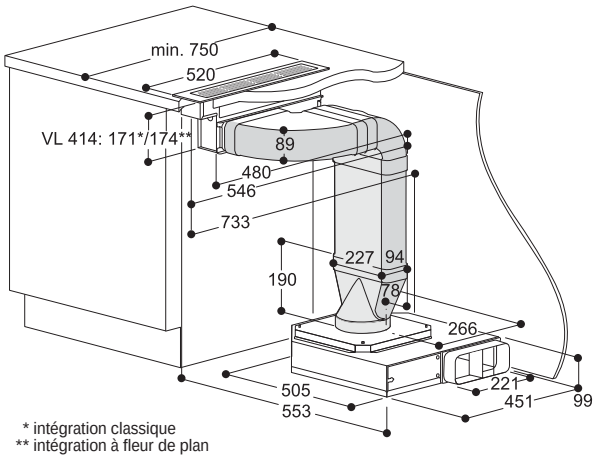
# Configurations d'installation recommandées pour Vario aérateur de plan de travail Série 400 et moteurs séparés Série 400

**Configuration d'installation 3**
**1 x VL 414 avec AR 403 122 (Evacuation extérieure)**
Gaine plate avec 2 x coude 90° ou gaine plate avec 1 x coude 90°

**Bon à savoir**
La pièce de connexion Ø 150 mm est livrée de série avec le moteur.

**Liste des accessoires 1**
- 1 x AA 490 111 (Bouton de commande pour VL 414)
- 1 x AD 854 046 (raccord gaine plate pour VL 414, Ø150mm)
- 1 x AD 852 031 (coude gaine plate 90° horizontal)
- 1 x AD 852 030 (coude gaine plate 90° vertical)
- 1 x AD 852 010 (gaine plate, Ø150mm)
- 1 x AD 852 041 (gaine plate adaptateur cylindrique)
- 1 x AD 990 090 (adhésif pour étanchéifier les raccords des gaines d'évacuation)

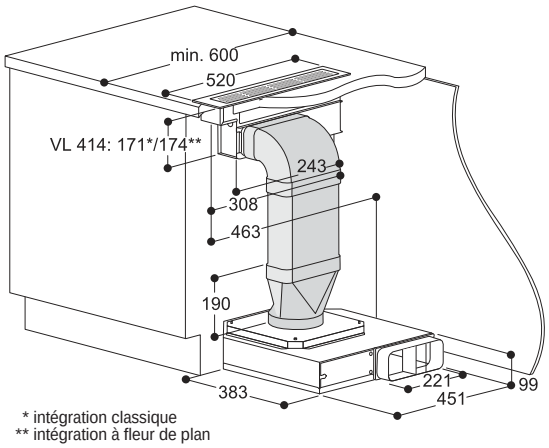
Commander hotte + moteur + accessoires en une seule référence : SET1VL4201




* intégration classique
** intégration à fleur de plan

**Liste des accessoires 2**
- 1 x AA 490 111 (Bouton de commande pour VL 414)
- 1 x AD 854 046 (raccord gaine plate pour VL 414, Ø150mm)
- 1 x AD 852 030 (coude gaine plate 90° vertical)
- 1 x AD 852 010 (gaine plate, Ø150mm)
- 1 x AD 852 041 (gaine plate adaptateur cylindrique)
- 1 x AD 990 090 (adhésif pour étanchéifier les raccords des gaines d'évacuation)

Commander hotte + moteur + accessoires en une seule référence : SET1VL4202



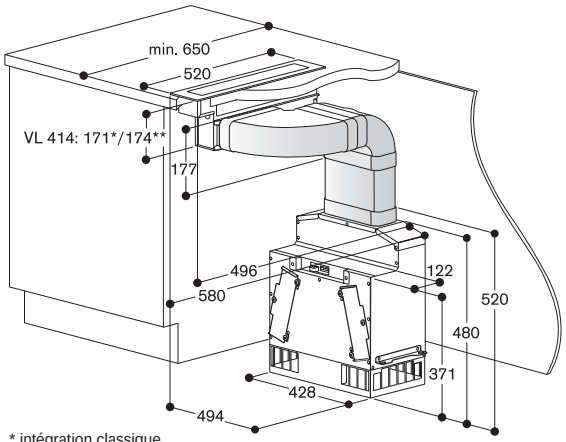

* intégration classique
** intégration à fleur de plan

**Configuration d'installation 4**
**1 x VL 414 avec AR 410 110 (recyclage)**
Gaine plate avec 2 x coude 90°

**Bon à savoir**
- Le remplacement des filtres à charbon CleanAir peut être effectué par les 2 côtés du moteur.
- Prévoir l'accessibilité aux filtres à charbon CleanAir dans le meuble bas pour le remplacement.
- Possibilité de placer le moteur directement sur le sol ou de le fixer avec les équerres de fixation dans la découpe réalisée dans le meuble bas.
- Pour la 2e configuration, selon la profondeur de l'îlot, nécessité d'utiliser une seconde gaine plate AD 852 010.
- Pour une performance optimale, il est nécessaire d'avoir suffisamment d'espace pour l'évacuation de l'air recyclé (min. 700 cm²). Nous vous conseillons d'installer la grille de ventilation AA 010 410.

**Liste des accessoires 1**
- 1 x AA 490 111 (Bouton de commande pour VL 414)
- 1 x AD 854 046 (raccord gaine plate pour VL 414, Ø150mm)
- 1 x AD 852 031 (coude gaine plate 90° horizontal)
- 1 x AD 852 030 (coude gaine plate 90° vertical)
- 1 x AD 852 010 (gaine plate, Ø150mm)
- 1 x AD 852 040 (raccord gaine plate)
- 1 x AD 990 090 (adhésif pour étanchéifier les raccords des gaines d'évacuation)

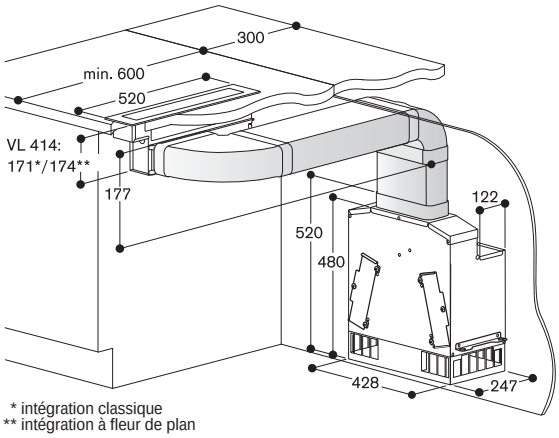
Commander hotte + moteur + accessoires en une seule référence : SET1VL4103.




* intégration classique
** intégration à fleur de plan

**Liste des accessoires 2**
- 1 x AA 490 111 (Bouton de commande pour VL 414)
- 1 x AD 854 046 (raccord gaine plate pour VL 414, Ø150mm)
- 1 x AD 852 031 (coude gaine plate 90° horizontal)
- 1 x AD 852 030 (coude gaine plate 90° vertical)
- 1 x AD 852 010 (gaine plate, Ø150mm)
- 1 x AD 852 040 (raccord gaine plate)
- 1 x AD 990 090 (adhésif pour étanchéifier les raccords des gaines d'évacuation)

Commander hotte + moteur + accessoires en une seule référence : SET1VL4103.




* intégration classique
** intégration à fleur de plan

| | |
|---|---|
| VL 200 120 | 1.190 € |
| Bandeau de commande noir | (991,67 € HT) |
| Largeur 15 cm | |
| Evacuation extérieure ou mode recyclage | |
| Sans moteur | |

Accessoires d'installation

| | |
|---|---|
| AD 410 040 | 70 € |
| Pièce de connexion flexible pour VL 200 Ø 150 mm plat. | (58,33 € HT) |
| AD 851 041 | 60 € |
| Pièce de connexion pour VL 200 pour extension avec gaine plate Ø150 pour plan de travail très profond. | (50,00 € HT) |
| VV 200 010 | 175 € |
| Barrette de jonction en inox pour installation de plusieurs Vario de cuisson de la Série 200. | (145,83 € HT) |
| VV 200 020 | 175 € |
| Barrette de jonction noire pour installation de plusieurs Vario de cuisson de la Série 200. | (145,83 € HT) |

Accessoires en option

| | |
|---|---|
| LS 041 001 | 52 € |
| Déflecteur d'air pour installation VL 200 à côté d'appareils gaz. Inox. | (43,33 € HT) |

Vario aérateur de plan de cuisson
Série 200
VL 200

- Combinable avec les autres appareils 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 tabe de cuisson
- Fonction Automatique contrôlée par Sensor, adapte la puissance d'aspiration au volume des vapeurs de cuisson
- Planification et installation faciles
- Appareil silencieux, notamment 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 289.

Caractéristiques
Bouton de commande avec anneau lumineux.
3 vitesses électroniques et 1 position intensive.
Fonction Automatique avec temporisation contrôlée par Sensor.
Filtre anti-graisse métallique avec un fort taux d'absorption des graisses.
Filtre anti-graisse lavable au lave-vaisselle.
Témoin de saturation des filtres anti-graisse et charbon actif.
Flux d'air intérieur optimisé pour un guidage de la circulation de l'air efficace.
Fonction Aspiration intermittente, 6 min.
Grille de ventilation émaillée, lavable au lave-vaisselle.
Coude de raccordement pour évacuation de l'air, livré de série.
Zone en cas de débordement, capacité 250 ml.

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 39.7 kWh/an.
Classe d'efficacité d'aspiration A.
Classe d'efficacité du filtre anti-graisse B.
Niveau sonore min. 58 dB / max. 73 dB position normale.

Conseils d'installation
Il est recommandé d'installer un moteur par VL.
Mode recyclage en combinaison avec caissons moteurs séparés AR 410 110 ou AR 413 122.
Mode évacuation extérieure en combinaison avec caisson moteur séparés AR 403 122, AR 400 142 et AR 401 142.
Configurations recommandées pour l'installation des aérateurs de plan de travail avec le caisson moteur, et les accessoires de raccordement aux pages 225 à 227.
Largeur maximale de la table de cuisson entre 2 VL : 60 cm.

Caissons moteurs correspondants
voir pages 267 - 268 - 269 - 264 - 266

• AR 403 122

• AR 410 110

• AR 413 122

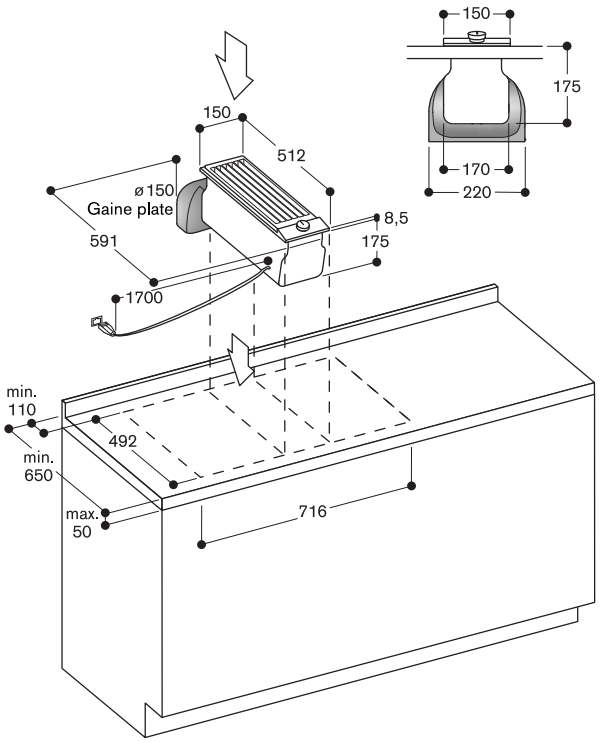
• AR 400 142

• AR 401 142

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 page 130.

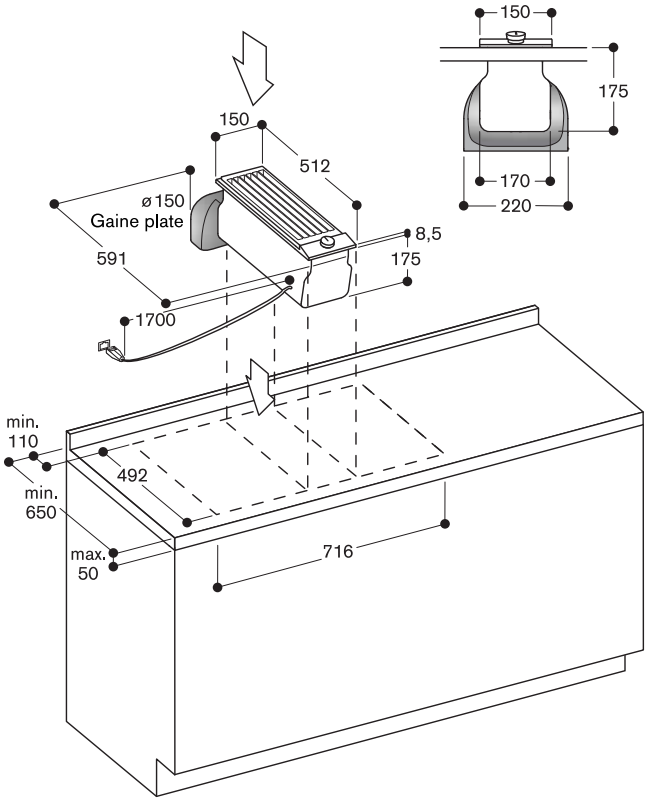
Valeurs de raccordement
Câble de raccordement 1,7 m entre VL et caisson moteur séparé.



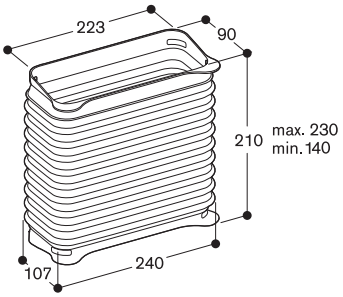
# Configurations d'installation recommandées pour Vario aérateur de plan de travail Série 200

**Bon à savoir – pour une planification et une installation correcte**

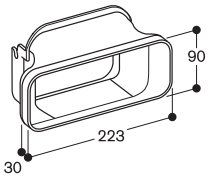
- Prendre en considération la profondeur du meuble et la profondeur du plan de travail, supérieure à celle du meuble.
- Le raccordement des gaines au Vario aérateur est possible par le bas ou à l'arrière (en option). Les différentes pièces nécessaires pour le raccordement sont livrables en option.
- Distance maximale entre le Vario aérateur et le caisson moteur : longueur du câble 1,7 m.
- Pour un guidage optimal de l'air, nous recommandons des gaines de Ø 150 mm. 2 coudes plats ou ronds nécessitent d'être raccordés avec une pièce de connexion.
- Le raccordement de 2 coudes (par ex. coude 90° horizontal avec coude vertical 90°) doit être réalisé avec une partie de gaine plate qui sera adaptée à la longueur désirée.
- Une bonne étanchéité des gaines est très importante pour éviter les fuites d'air; elle peut être réalisée à l'aide l'adhésif AD 990 090 (résistant à la chaleur et aux UV).
- Les Vario de cuisson avec une formation intensive de vapeur tels que Vario Teppan Yaki et Vario Gril électrique doivent être placés au centre ; dans le cas d'un Vario Gril électrique, le mode recyclage n'est pas recommandé.




**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**



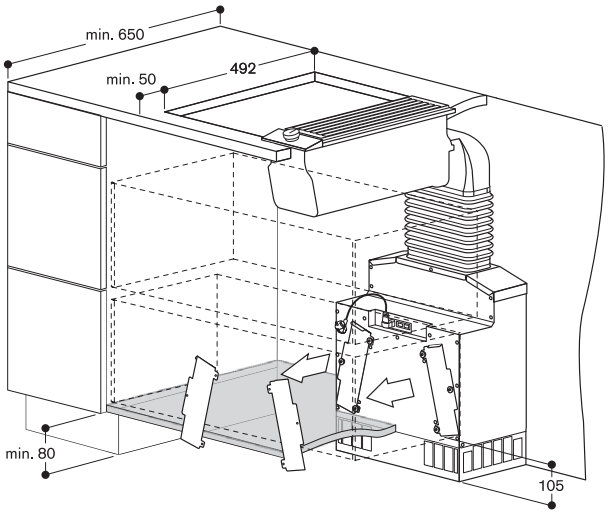
# Configurations d'installation recommandées pour Vario aérateur de plan de travail Série 200

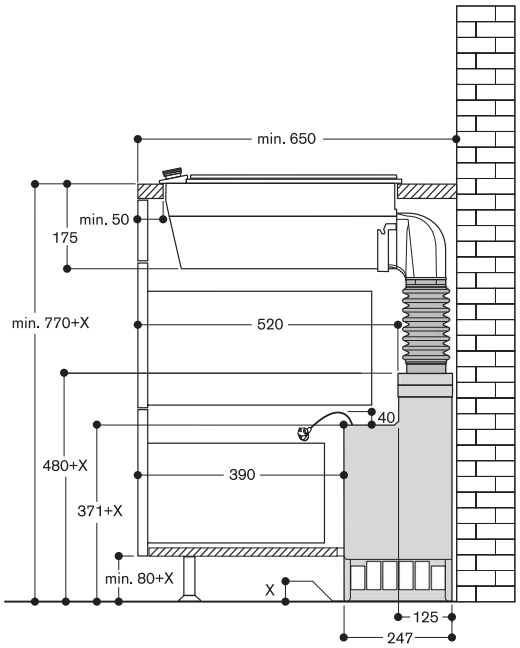
**Configuration d'installation 1 (recyclage)**
**VL 200 avec AR 410 110**
Installation murale, profondeur plan de travail 65 cm, accès par l'avant pour le remplacement des filtres à charbon CleanAir.

**Bon à savoir**
- Permettre l'accès aux filtres à charbon CleanAir situés dans le meuble bas, pour le remplacement.
- De plus, si la hauteur de la plinthe est supérieure à 80 mm, le caisson moteur doit être surélevé pour permettre l'accès aux filtres. Pour une hauteur de plinthe de 80 mm, le caisson moteur peut être placé directement sur le sol.
- Pour une performance optimale, il est nécessaire d'avoir suffisamment d'espace pour l'évacuation de l'air recyclé (surface d'aération de min. 700 cm²)

**Liste des accessoires**
- 1 x AR 410 110 (caisson moteur recyclage)
- 1 x AD 410 040 (pièce de connexion flexible pour VL 200, Ø 150mm plat)

Commander vario aérateur + moteur + accessoires en une seule référence :
SET1VL2301



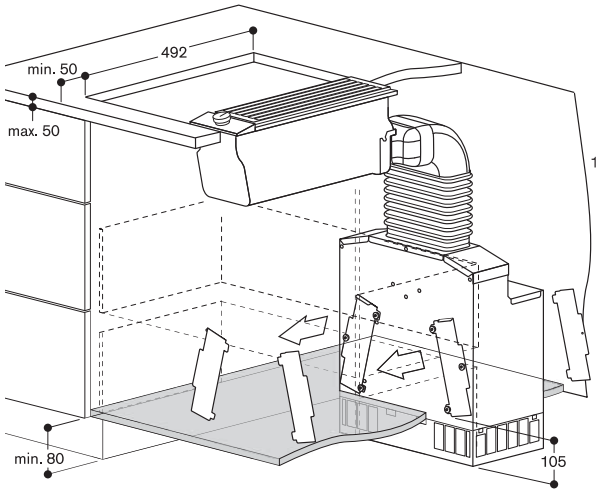



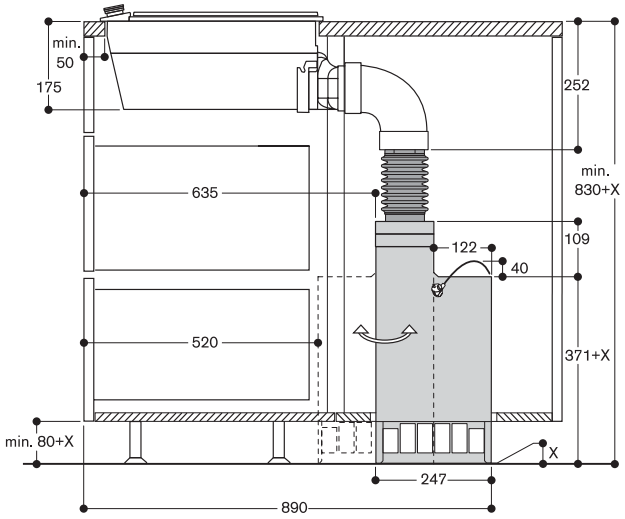

**Configuration d'installation 2 (recyclage)**
**VL 200 avec AR 410 110**
Installation en îlot, accès par l'avant ou l'arrière pour le remplacement des filtres à charbon CleanAir.

**Bon à savoir**
- Permettre l'accès aux filtres à charbon CleanAir situés dans le meuble bas, pour le remplacement.
- De plus, si la hauteur de la plinthe est supérieure à 80 mm, le caisson moteur doit être surélevé pour permettre l'accès aux filtres. Pour une hauteur de plinthe de 80 mm, le caisson moteur peut être placé directement sur le sol.
- Pour une performance optimale, il est nécessaire d'avoir suffisamment d'espace pour l'évacuation de l'air recyclé (surface d'aération de min. 700 cm²)

**Liste des accessoires**
- 1 x AR 410 110 (caisson moteur, recyclage)
- 1 x AD 851 041 (pièce de connexion VL 200 pour extension gaine plate pour plan de travail très profond)
- 1 x AD 852 030 (coude gaine plate 90° vertical)
- 1 x AD 852 010 (gaine plate, Ø 150mm)
- 1 x AD 410 040 (pièce de connexion flexible pour VL 200, Ø 150mm plat)
- 1 x AD 990 090 (adhésif pour étanchéifier les raccords des gaines d'évacuation)

Commander vario aérateur + moteur + accessoires en une seule référence :
SET1VL2302



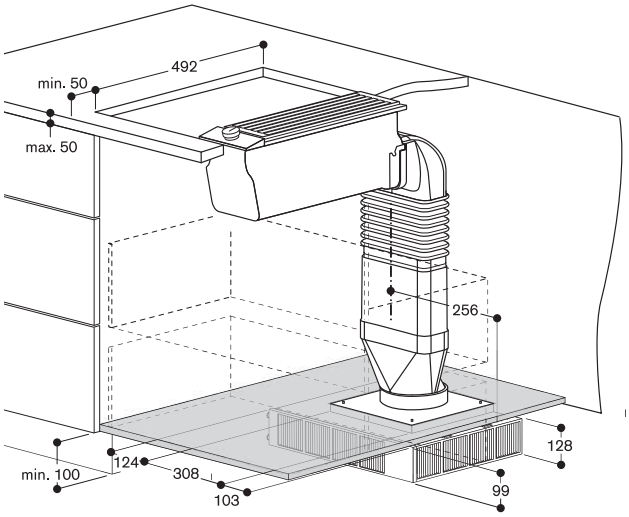



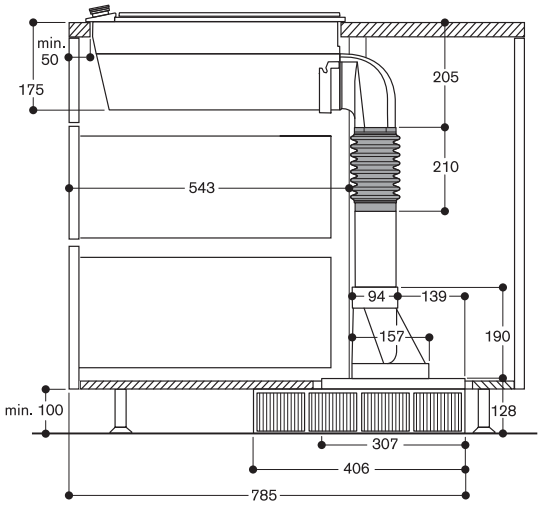
**Configuration d'installation 3 (recyclage)**
**VL 200 avec AR 413 122**
Installation en îlot, accès par l'avant pour le remplacement des filtres à charbon CleanAir.

**Bon à savoir**
- Le moteur peut être tourné dans toutes les directions, en fonction du côté souhaité pour l'évacuation de l'air recyclé et pour accéder aux filtres à charbon CleanAir pour leur remplacement.
- Permettre l'accès aux filtres à charbon CleanAir situés dans le meuble bas, pour le 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 optimale, il est nécessaire d'avoir suffisamment d'espace pour l'évacuation de l'air recyclé (surface d'aération de min. 700 cm²)
- La pièce de connexion Ø 150 mm est livrée de série avec le moteur.

**Liste des accessoires installation murale**
- 1 x AR 413 122 (caisson moteur de plinthe, recyclage)
- 1 x AD 410 040 (pièce de connexion flexible pour VL 200, Ø 150mm plat)
- 1 x AD 852 010 (gaine plate, Ø 150mm)
- 1 x AD 852 041 (gaine plate adaptateur cylindrique)
- 1 x AD 990 090 (adhésif pour étanchéifier les raccords des gaines d'évacuation)

Commander vario aérateur + moteur + accessoires en une seule référence :
SET1VL2101

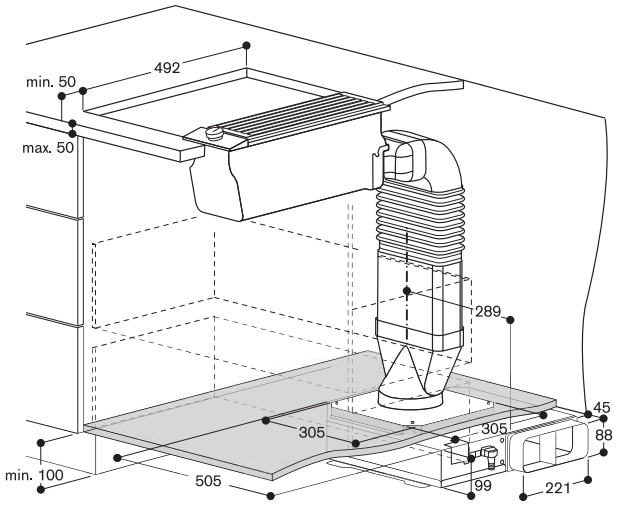


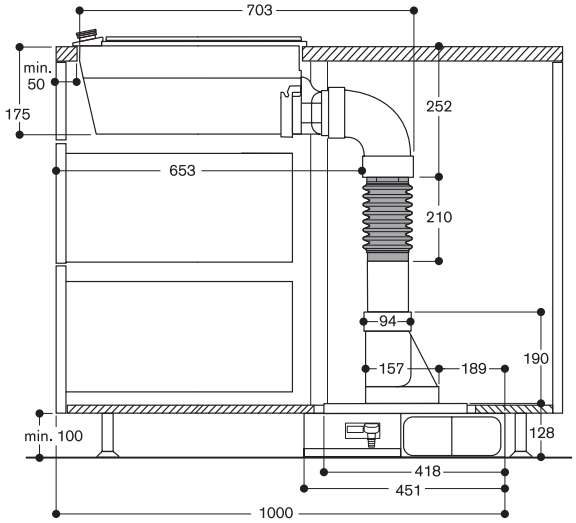




**Configuration d'installation 4 (évacuation extérieure)**
**VL 200 avec AR 403 122**
Installation en îlot, connexion par le côté droit.

**Liste des accessoires installation murale**
- 1 x AR 403 122 (caisson moteur de plinthe, évacuation extérieure)
- 1 x AD 851 041 (pièce de connexion VL 200 pour extension gaine plate pour plan de travail très profond)
- 1 x AD 852 030 (coude gaine plate 90° vertical)
- 1 x AD 852 010 (gaine plate, Ø 150mm)
- 1 x AD 410 040 (pièce de connexion flexible pour VL 200, Ø 150mm plat)
- 1 x AD 852 041 (gaine plate adaptateur cylindrique)
- 1 x AD 990 090 (adhésif pour étanchéifier les raccords des gaines d'évacuation)

Commander vario aérateur + moteur + accessoires en une seule référence :
SET1VL2201



CVL 410 100 — 7.830 € (6.525,00 € HT)
Intégration à fleur de plan
Largeur 87,7 cm
Evacuation extérieure ou mode recyclage
Livré sans moteur et sans gaines de raccordement

Le prix comprend
CI 422 101
CI 414 101
VL 410 111
AA 490 111
VA 422 000 (2x)

Accessoires d'installation obligatoires

AD 854 046 — 72 € (60,00 € HT)
Raccord gaine plate Ø150mm
Hauteur d'installation compacte permettant une installation au sol pour îlot.

Accessoires en option

AA 400 510 — 227 € (189,17 € HT)
Module adaptateur pour contacteur de fenêtre.

CA 051 300 — 412 € (343,33 € HT)
Teppan Yaki en matériau multi-couches
Pour table de cuisson Flex Induction.

CA 052 300 — 247 € (205,83 € HT)
Plaque à griller en fonte d'aluminium
Revêtement anti-adhérent.
Pour table de cuisson Flex Induction.

GP 900 001 — 114 € (95,00 € HT)
Poêle Frying-Sensor en inox
Revêtement anti-adhérent, pour zone de cuisson Ø 15 cm.

GP 900 002 — 122 € (101,67 € HT)
Poêle Frying-Sensor en inox
Revêtement anti-adhérent, pour zone de cuisson Ø 19 cm.

GP 900 003 — 144 € (120,00 € HT)
Poêle Frying-Sensor en inox
Revêtement anti-adhérent, pour zone de cuisson Ø 21 cm.

GP 900 004 — 185 € (154,17 € HT)
Poêle Frying-Sensor en inox
Revêtement anti-adhérent, pour zone de cuisson Ø 28 cm.

WP 400 001 — 278 € (231,67 € HT)
Poêle Wok en inox multi-couches
Avec poignée et fond arrondi, diamètre 36 cm, 6 litres, hauteur 10 cm.

WZ 400 001 — 196 € (163,33 € HT)
Support adaptateur pour poêle Wok
Utilisable uniquement sur Vario induction Wok.

## Set Vario de cuisson Flex induction + Wok induction + Vario aérateur Série 400
CVL 410 100

- Intégration à fleur de plan de travail
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuissons 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
- Bouton de commande en inox massif
- Contrôle aisé des fonctions de la table de cuisson grâce au display bicolore
- Aspiration optimale directement sur le plan de travail
- Sans moteur, combinable avec les caissons moteur BLDC Gaggenau
- Evacuation extérieure ou recyclage

### Zones de cuisson
2 zones de cuisson Flex Induction 19 x 24 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 38 x 24 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).
1 zone de cuisson induction Ø 21 cm (2200 W, avec Booster 3700 W) extensible automatiquement en Ø 26 cm (2600 W, avec Booster 3700 W) et Ø 32 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

### Performances du système de ventilation
Les données de puissance dépendent du moteur séparé associé.

### Bandeau de commande
Boutons de commande avec anneau lumineux, indication des zones de cuisson et marquage des puissances.
Réglage électronique en 12 positions de cuisson.
Confort d'utilisation de la table de cuisson grâce au display bicolore (blanc/orange).
Contrôle du système de ventilation grâce à 3 vitesses électroniques et 1 position intensive.

### Caractéristiques
Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.
Zone de cuisson Ø 32 cm.
Fonction Wok.
Fonction Frying-Sensor.
Fonction Booster.
Chronomètre.
Minuterie indépendante.
Menu d'options personnalisées.
Fonction temporisation, 6 min.
Aérateur à ouverture manuelle.
Le volet de fermeture est en inox massif, lavable au lave-vaisselle.
Filtre anti-graisse métallique, lavable au lave-vaisselle.

### Valeurs de consommation du Vario aérateur
Les valeurs de consommation correspondent à la configuration avec le moteur AR403122.
Classe d'efficacité énergétique A+ pour une classification de A+++ à D.

Caissons moteurs correspondants
voir pages 264 - 266 - 267 - 268 - 269

• AR 400 142

• AR 401 142

• AR 403 122

• AR 413 122

• AR 410 110

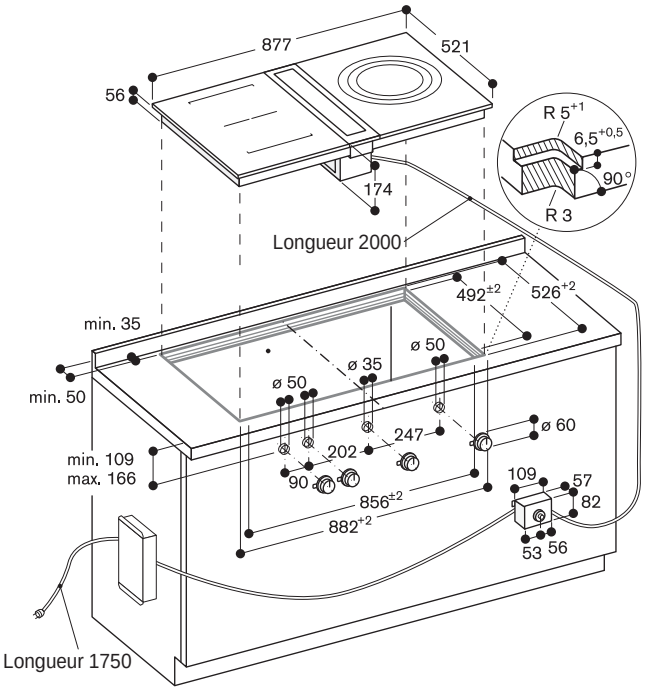
Consommation énergétique 42.7 kWh/an.
Classe d'efficacité d'aspiration A.
Classe d'efficacité du filtre anti-graisse C.
Niveau sonore min. 56 dB / max. 68 dB position normale.

### Sécurité
Témoin lumineux de mise sous tension.
Détection automatique des casseroles.
Témoin individuel de chaleur résiduelle.
Coupure de sécurité.

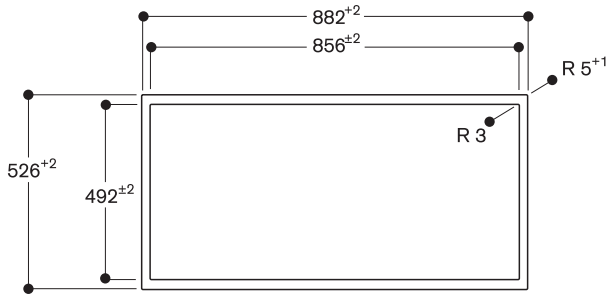
### Conseils d'installation
Installation obligatoire avec un caisson moteur séparé en mode évacuation ou recyclage.
Si le conduit d'une hotte en mode d'évacuation extérieure est relié au conduit d'évacuation d'une cheminée ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée.
Les boutons de commandes peuvent être positionnés horizontalement et alignés avec les zones de cuisson et la ventilation.
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).
Le système de montage nécessite une découpe avec un rebord d'au moins 13 mm pour un montage affleurant.
S'assurer que la section de coupe est de 90° en continu.
La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces. Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.
L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes.
Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.
La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint. Ne pas utiliser de joints de regarnissage par le dessous.
L'épaisseur du joint peut varier en fonction des tolérances de la vitrocéramique et de la découpe du plan de travail.
Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.
Profondeur d'encastrement 174 mm.
L'appareil s'intègre dans le plan de travail par le dessus.

Conseils d'installation complémentaires pages 232 - 233.

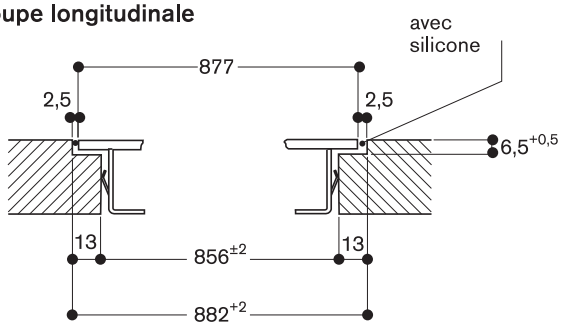
### Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement Vario de cuisson 7,41 kW (2 x 3,7 kW pour les zones de cuisson et 0,01 kW pour le bouton de commande ventilation).
Câble de raccordement Vario de cuisson 1,5 m sans prise.
Câble de raccordement Vario aérateur 1,8 m avec prise.
Câble de raccordement 2,0 m entre Vario aérateur VL 410 et bouton de commande AA 490.



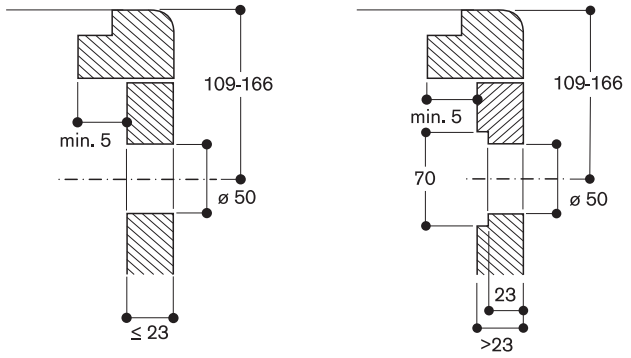

## Vue du dessus



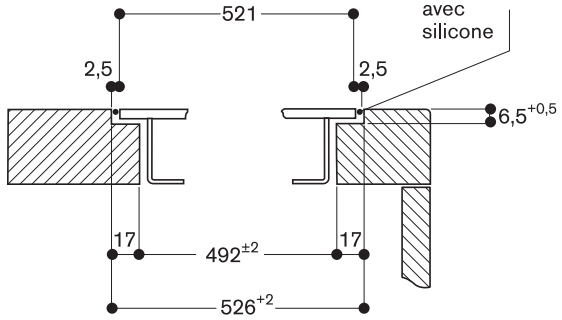

## Coupe longitudinale



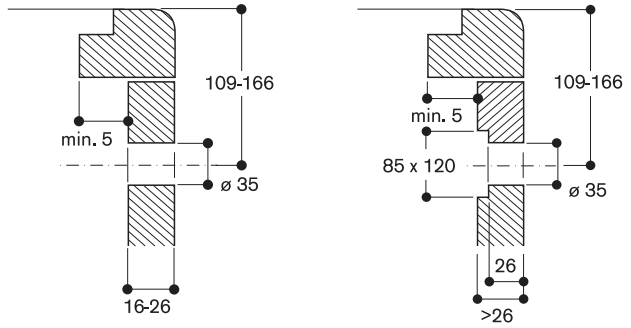

## Plaques de cuisson à induction CI 414 & CI 422

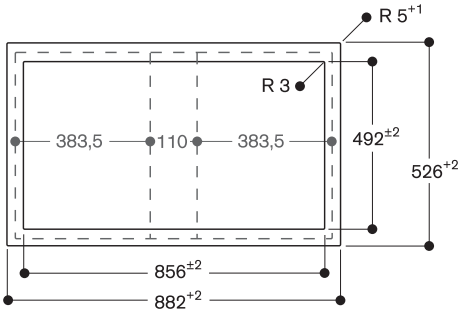



## Coupe transversale




## Aérateur de plan de cuisson VL 410




| | |
|---|---|
| 383,5 | CI 41 / CI 42 |
| 110 | VL 410 |
| 383,5 | CI 41 / CI 42 |
| 877 | |
| -21 | Partie affleurante |
| $856^{\pm2}$ | Découpe |
| +21 | Partie affleurante |
| +5 | Joint silicone |
| $882^{+2}$ | Découpe avec rainure |

CVL 420 100 7.180 €
Intégration à fleur de plan (5.983,33 € HT)
Largeur 87,7 cm
Evacuation extérieure ou mode recyclage
Livré sans moteur et sans gaines de raccordement

Le prix comprend
CI 422 101 (2x)
VL 410 111
AA 490 111
VA 422 000 (2x)

Accessoires d'installation obligatoires
AD 854 046 72 €
Raccord gaine plate Ø150mm (60,00 € HT)
Hauteur d'installation compacte permettant une installation au sol pour îlot.

Accessoires en option
AA 400 510 227 €
Module adaptateur pour contacteur de fenêtre. (189,17 € HT)
CA 051 300 412 €
Teppan Yaki en matériau multi-couches (343,33 € HT)
Pour table de cuisson Flex Induction.
CA 052 300 247 €
Plaque à griller en fonte d'aluminium (205,83 € HT)
Revêtement anti-adhérent.
Pour table de cuisson Flex Induction.
GP 900 001 114 €
Poêle Frying-Sensor en inox (95,00 € HT)
Revêtement anti-adhérent, pour zone de cuisson Ø 15 cm.
GP 900 002 122 €
Poêle Frying-Sensor en inox (101,67 € HT)
Revêtement anti-adhérent, pour zone de cuisson Ø 19 cm.
GP 900 003 144 €
Poêle Frying-Sensor en inox (120,00 € HT)
Revêtement anti-adhérent, pour zone de cuisson Ø 21 cm.

Set Vario de cuisson Flex induction + Vario aérateur Série 400
CVL 420 100

- Intégration à fleur de plan de travail
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuissons rectangulaires
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées
- Bouton de commande en inox massif
- Contrôle aisé des fonctions de la table de cuisson grâce au display bicolore
- Aspiration optimale directement sur le plan de travail
- Sans moteur, combinable avec les caissons moteur BLDC Gaggenau
- Evacuation extérieure ou recyclage

Zones de cuisson
2 zones de cuisson Flex Induction 19 x 24 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 38 x 24 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).
2 zones de cuisson Flex Induction 19 x 24 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 38 x 24 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Performances du système de ventilation
Les données de puissance dépendent du moteur séparé associé.

Bandeau de commande
Boutons de commande avec anneau lumineux, indication des zones de cuisson et marquage des puissances.
Réglage électronique en 12 positions de cuisson.
Confort d'utilisation de la table de cuisson grâce au display bicolore (blanc/orange).
Contrôle du système de ventilation grâce à 3 vitesses électroniques et 1 position intensive.

Caractéristiques
Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.
Fonction Frying-Sensor.
Fonction Booster.
Chronomètre.
Minuterie indépendante.
Menu d'options personnalisées.
Fonction temporisation, 6 min.
Aérateur à ouverture manuelle.
Le volet de fermeture est en inox massif, lavable au lave-vaisselle.
Filtre anti-graisse métallique, lavable au lave-vaisselle.

Valeurs de consommation du Vario aérateur
Les valeurs de consommation correspondent à la configuration avec le moteur AR403122.
Classe d'efficacité énergétique A+ pour une classification de A+++ à D.
Consommation énergétique 42.7 kWh/an.
Classe d'efficacité d'aspiration A.
Classe d'efficacité du filtre anti-graisse C.
Niveau sonore min. 56 dB / max. 68 dB position normale.

Caissons moteurs correspondants
voir pages 264 - 266 - 267 - 268 - 269

• AR 400 142

• AR 401 142

• AR 403 122

• AR 413 122

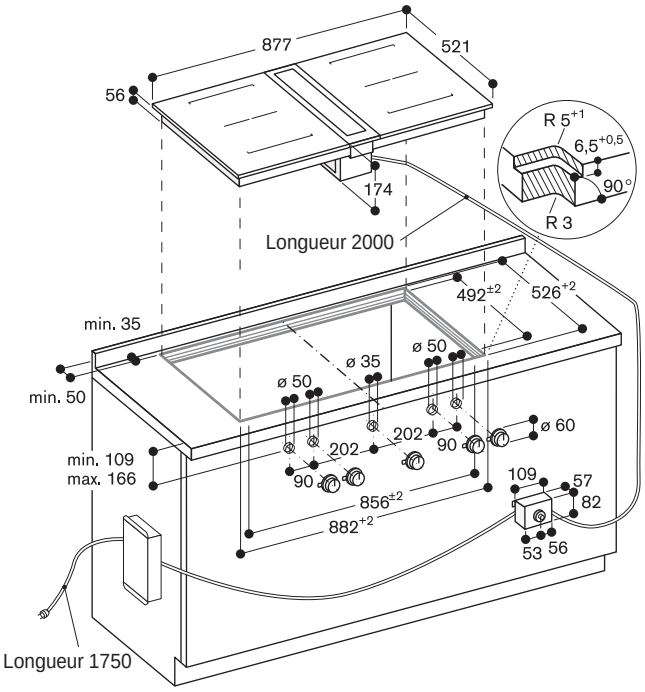
• AR 410 110

Sécurité
Témoin lumineux de mise sous tension.
Détection automatique des casseroles.
Témoin individuel de chaleur résiduelle.
Coupure de sécurité.

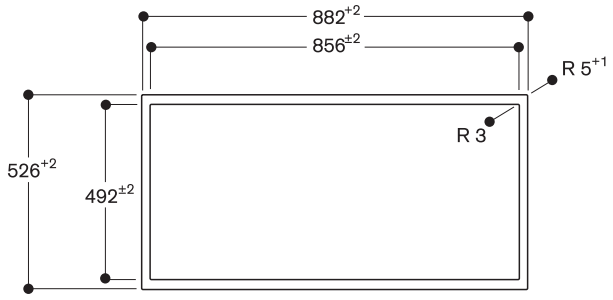
Conseils d'installation
Installation obligatoire avec un caisson moteur séparé en mode évacuation ou recyclage.
Si le conduit d'une hotte en mode d'évacuation extérieure est relié au conduit d'évacuation d'une cheminée ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée.
Les boutons de commandes peuvent être positionnés horizontalement et alignés avec les zones de cuisson et la ventilation.
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).
Le système de montage nécessite une découpe avec un rebord d'au moins 13 mm pour un montage affleurant.
S'assurer que la section de coupe est de 90° en continu.
La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces. Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.
L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes.
Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.
La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint. Ne pas utiliser de joints de regarnissage par le dessous.
L'épaisseur du joint peut varier en fonction des tolérances de la vitrocéramique et de la découpe du plan de travail.
Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.
Profondeur d'encastrement 174 mm.
L'appareil s'intègre dans le plan de travail par le dessus.

Conseils d'installation complémentaires pages 232 - 233.

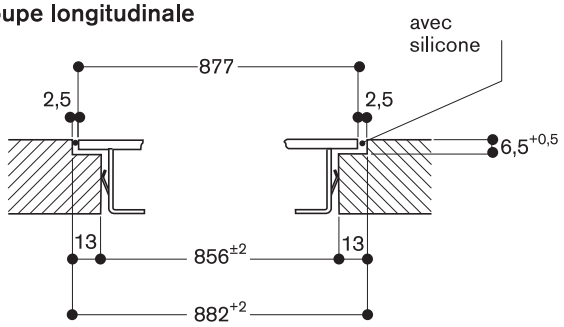
Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement Vario de cuisson 7,41 kW (2 x 3,7 kW pour les zones de cuisson et 0,01 kW pour le bouton de commande ventilation).
Câble de raccordement Vario de cuisson 1,5 m sans prise.
Câble de raccordement Vario aérateur 1,8 m avec prise.
Câble de raccordement 2,0 m entre Vario aérateur VL 410 et bouton de commande AA 490.



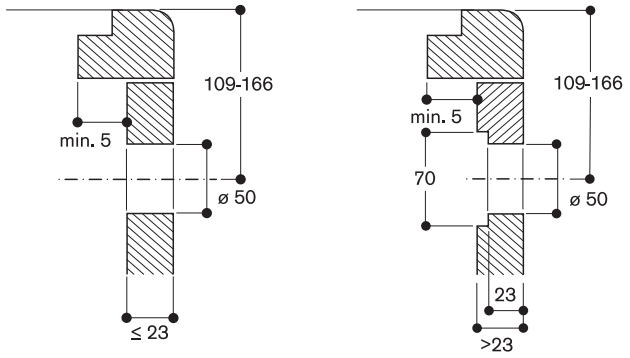

## Vue du dessus



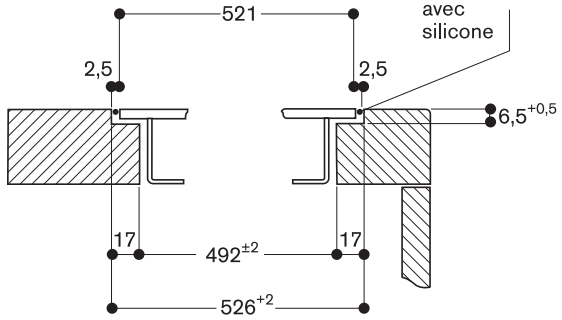

## Coupe longitudinale



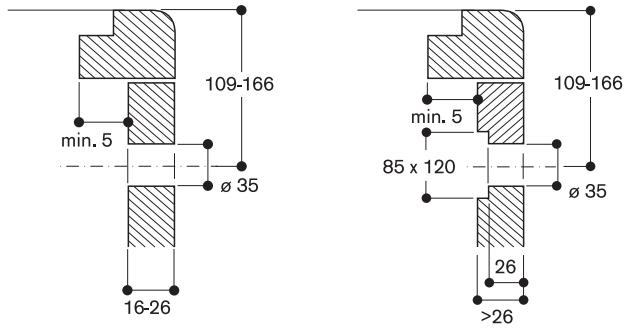

## Plaques de cuisson à induction CI 422

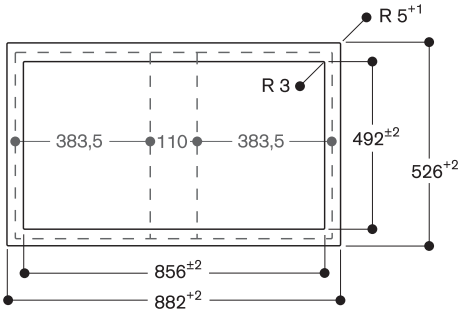



## Coupe transversale




## Aérateur de plan de cuisson VL 410




| | |
|---|---|
| 383,5 | CI 42 |
| 110 | VL 410 |
| 383,5 | CI 42 |
| 877 | |
| -21 | Partie affleurante |
| 856±2 | Découpe |
| +21 | Partie affleurante |
| +5 | Joint silicone |
| 882+2 | Découpe avec rainure |

# Configurations d'installation recommandées pour le Vario Set Flex Induction avec aérateur de plan de travail Série 400 intégré et moteurs séparés Série 400

**Bon à savoir – pour une planification et une installation correctes**

- Prendre en considération la profondeur du meuble et la profondeur du plan de travail supérieure à celle du meuble.
- Le raccordement du tuyau au Vario aérateur est possible à droite, à gauche ou par le bas.
- Pour un guidage optimal de l'air, nous préconisons des tuyaux de diamètre 150 mm.
- Le raccordement entre 2 gaines plates avec 2 tuyaux ronds doit se faire à l'aide d'une pièce de connexion pour 2 conduits.
- 2 coudes (par ex. 90° horizontal avec 90° vertical) nécessitent d'être raccordés par un morceau de gaine plate qui sera adaptée à la longueur désirée.
- Une bonne étanchéité des gaines est très importante pour éviter les fuites d'air, elle peut se faire à l'aide de l'adhésif AD 990 090 (résistant à la chaleur et aux UV).
- Les appareils composant le Vario Set Flex Induction avec aérateur de plan de travail intégré Série 400 ne sont pas inclus dans les références SET1AD... ou SET2AD... (qui comprennent moteur + accessoires)
- D'autres exemples de configurations avec des Vario de cuisson induction et le Vario aérateur de plan de travail figurent au niveau du VL 414 (pages 220 à 223)
- Fixer le boîtier électronique de manière sécurisée à la paroi latérale du meuble bas ; ne pas le placer sur le plancher inférieur ou sur le sol.

**Exemple d'installation 1 (évacuation extérieure)**
**Configuration pour CVL 410/420 avec AR 403 122 (évacuation extérieure)**
**Avec profondeur plan de travail min. 60 cm**

**Combinaison**

Vario Set Flex Induction avec aérateur de plan de travail intégré en combinaison avec moteur séparé AR 403 122 (évacuation extérieure).

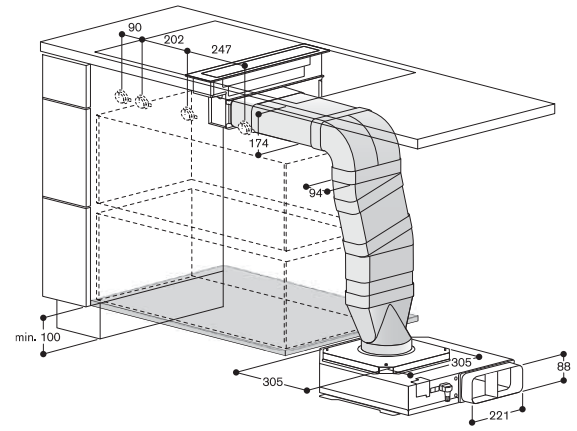
**Bon à savoir**

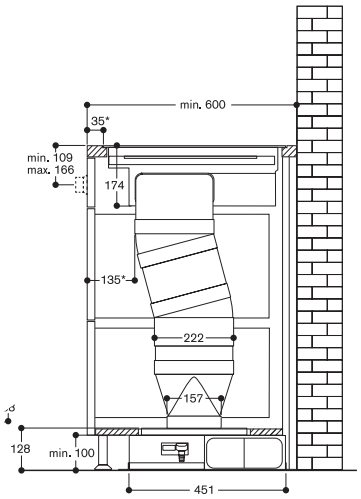
- Possibilité d'installer des tiroirs grande profondeur sous le Vario Set Flex Induction avec aérateur de plan de travail intégré Série 400.
- La pièce de connexion Ø 150 mm est livrée avec le moteur.

**Liste des accessoires**

- 1 x AR 403 122 (moteur de plinthe Série 400)
- 1 x AD 854 046 (pièce de connexion pour VL, Ø 150mm)
- 2 x AD 852 040 (pièce de connexion gaine plate Ø 150 mm)
- 1 x AD 852 030 (coude gaine plate 90° vertical Ø 150 mm)
- 2 x AD 852 032 (coude gaine plate 15° horizontal Ø 150 mm)
- 1 x AD 852 010 (gaine plate, Ø150mm)
- 1 x AD 852 041 (gaine plate adaptateur cylindrique Ø 150 mm)
- 1 x AD 990 090 (adhésif pour étanchéifier les raccords des gaines d'évacuation)

Commander moteur et accessoires en une seule référence : SET1ADAR40.




* Mesure recommandée, peut être ajustée.

**Exemple d'installation 2 (évacuation extérieure)**
**Configuration pour CVL 410/420 avec AR 403 122 (évacuation extérieure)**
**Avec profondeur plan de travail min. 71 cm**

**Combinaison**

Vario Set Flex Induction avec aérateur de plan de travail intégré en combinaison avec moteur séparé AR 403 122 (évacuation extérieure).

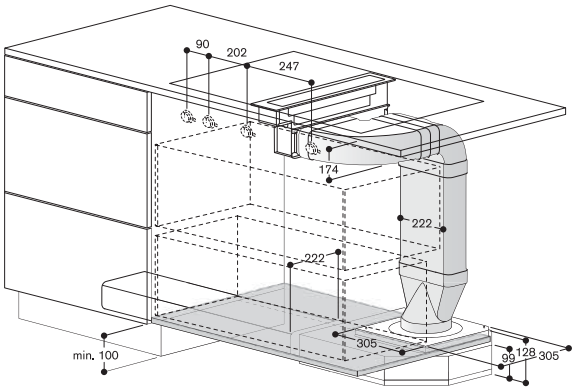
**Bon à savoir**

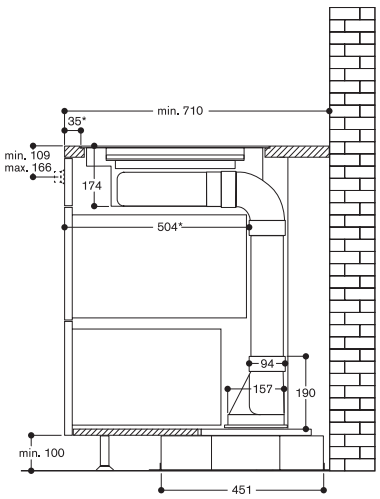
- Possibilité d'installer des tiroirs raccourcis sous le Vario Set Flex Induction avec aérateur de plan de travail intégré Série 400.
- La pièce de connexion Ø 150 mm est livrée avec le moteur.

**Liste des accessoires**

- 1 x AR 403 122 (moteur de plinthe Série 400)
- 1 x AD 854 046 (pièce de connexion pour VL, Ø 150mm)
- 1 x AD 852 031 (coude gaine plate horizontale 90° Ø 150 mm)
- 1 x AD 852 010 (gaine plate, Ø150mm)
- 1 x AD 852 030 (coude gaine plate 90° vertical Ø 150 mm)
- 1 x AD 852 041 (gaine plate adaptateur cylindrique Ø 150 mm)
- 1 x AD 990 090 (adhésif pour étanchéifier les raccords des gaines d'évacuation)

Commander moteur et accessoires en une seule référence : SET2ADAR40.




* Mesure recommandée, peut être ajustée.

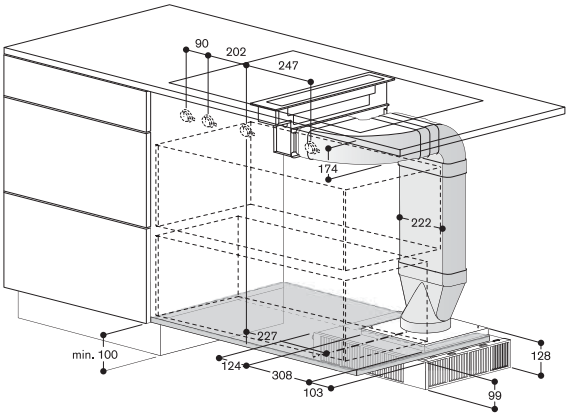
**Exemple d'installation 1 (recyclage)**
**Configuration pour CVL 410/420 avec AR 413 122 (recyclage)**
**Avec profondeur plan de travail min. 68 cm**

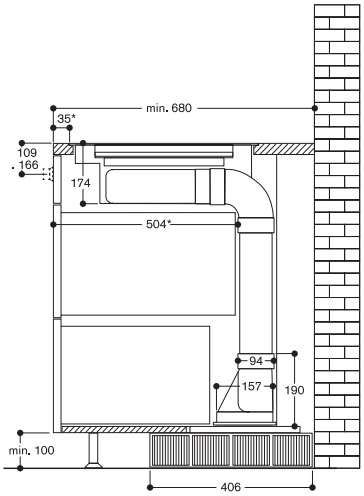
**Combinaison**
Vario Set Flex Induction avec aérateur de plan de travail intégré en combinaison avec moteur séparé AR 413 122 (recyclage).

**Bon à savoir**
- Possibilité d'installer des tiroirs raccourcis sous le Vario Set Flex Induction avec aérateur de plan de travail intégré.
- Pour une performance optimale, il est nécessaire d'avoir suffisamment d'espace pour l'évacuation de l'air recyclé (min. 700 cm²).
- Installation sans grille de ventilation possible. La distance minimum recommandée entre le meuble et les ouvertures pour le remplacement des filtres s'il n'y a pas de grille directement sur l'avant : 15 cm.
- Les filtres peuvent être remplacés par l'avant.
- La pièce de connexion Ø 150 mm est livrée avec le moteur.

**Liste des accessoires**
- 1 x AR 413 122 (moteur de plinthe Série 400)
- 1 x AD 854 046 (pièce de connexion pour VL, Ø 150mm)
- 1 x AD 852 031 (coude gaine plate horizontale 90° Ø 150 mm)
- 1 x AD 852 010 (gaine plate, Ø150mm)
- 1 x AD 852 030 (coude gaine plate 90° vertical Ø 150 mm)
- 1 x AD 852 041 (gaine plate adaptateur cylindrique Ø 150 mm)
- 1 x AD 990 090 (adhésif pour étanchéifier les raccords des gaines d'évacuation)

Commander moteur et accessoires en une seule référence : SET1ADAR41.




* Mesure recommandée, peut être ajustée.

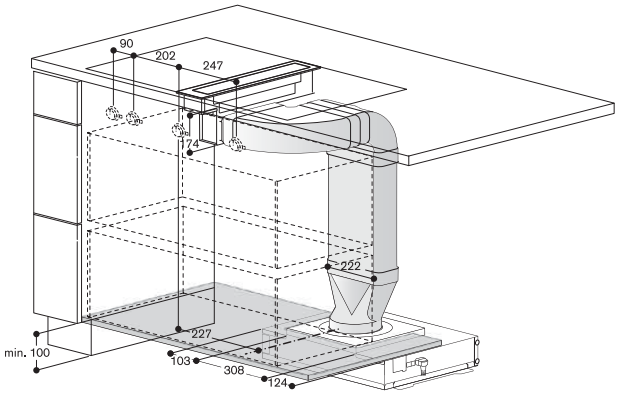
**Exemple d'installation 2 (recyclage)**
**Configuration pour CVL 410/420 avec AR 413 122 (recyclage)**
**Avec profondeur plan de travail min. 90 cm**

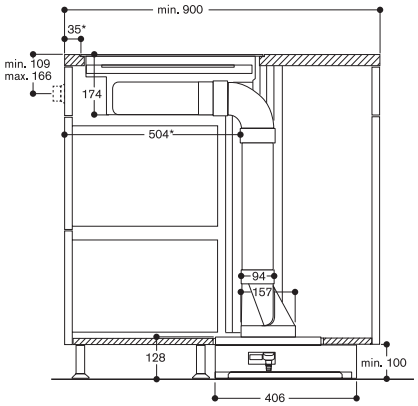
**Combinaison**
Vario Set Flex Induction avec aérateur de plan de travail intégré en combinaison avec moteur séparé AR 413 122 (recyclage).

**Bon à savoir**
- Possibilité d'installer des tiroirs raccourcis sous le Vario Set Flex Induction avec aérateur de plan de travail intégré Série 400.
- Pour une performance optimale, il est nécessaire d'avoir suffisamment d'espace pour l'évacuation de l'air recyclé (min. 700 cm²).
- La grille de ventilation est située à l'arrière. La distance minimum recommandée entre le meuble et les ouvertures pour le remplacement des filtres s'il n'y a pas de grille directement sur l'avant : 15 cm.
- Les filtres peuvent être remplacés par l'arrière.
- La pièce de connexion Ø 150 mm est livrée avec le moteur.

**Liste des accessoires**
- 1 x AR 413 122 (moteur de plinthe Série 400)
- 1 x AD 854 046 (pièce de connexion pour VL, Ø 150mm)
- 1 x AD 852 031 (coude gaine plate horizontale 90° Ø 150 mm)
- 1 x AD 852 010 (gaine plate, Ø150mm)
- 1 x AD 852 030 (coude gaine plate 90° vertical Ø 150 mm)
- 1 x AD 852 041 (gaine plate adaptateur cylindrique Ø 150 mm)
- 1 x AD 990 090 (adhésif pour étanchéifier les raccords des gaines d'évacuation)

Commander moteur et accessoires en une seule référence (sans grille de ventilation) : SET2ADAR41.




* Mesure recommandée, peut être ajustée.

CV 282 100 4.390 €
Sans cadre (3.658,33 € HT)
pour encastrement à fleur de plan
Largeur 80 cm
Evacuation extérieure ou recyclage
Livrée sans module de recyclage
ou gaines de raccordement

Accessoires d'installation obligatoires

CA 282 811 340 €
Module de recyclage. (283,33 € HT)
Livré avec un filtre CleanAir.

CA 284 011 124 €
Pièce de connexion (103,33 € HT)
pour évacuation extérieure.

Accessoires en option

CA 051 300 412 €
Teppan Yaki en (343,33 € HT)
matériau multi-couches
Pour table de cuisson Flex Induction.

CA 052 300 247 €
Plaque à griller en (205,83 € HT)
fonte d'aluminium
Revêtement anti-adhérent.
Pour table de cuisson Flex Induction.

CA 060 300 155 €
Sensor de cuisson (129,17 € HT)
pour réglage de la température dans
les casseroles.

CA 230 100 124 €
Bouton magnétique (103,33 € HT)
Twist Pad noir.

CA 282 110 142 €
Filtre CleanAir (118,33 € HT)
pour une forte réduction des odeurs
grâce à une importante surface de
filtration
Pour module de recyclage
CA 282 810/811.

GP 900 001 114 €
Poêle Frying-Sensor (95,00 € HT)
en inox
Revêtement anti-adhérent, pour zone
de cuisson Ø 15 cm.

GP 900 002 122 €
Poêle Frying-Sensor (101,67 € HT)
en inox
Revêtement anti-adhérent, pour zone
de cuisson Ø 19 cm.

GP 900 003 144 €
Poêle Frying-Sensor (120,00 € HT)
en inox
Revêtement anti-adhérent, pour zone
de cuisson Ø 21 cm.

## Table Flex Induction avec système de ventilation intégrée 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
- Fonctions tout automatiques du système de ventilation
- Filtre à graisse métallique grande surface avec fort taux d'absorption des graisses
- Moteur silencieux et économe en énergie
- Evacuation extérieure ou recyclage
- Module de recyclage avec filtre CleanAir : gaines intégrées dans le meuble bas pour un gain de place et un remplacement aisé du filtre
- Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible
- Sélection et réglage faciles de toutes les fonctions grâce au display bicolore

### Zones de cuisson
2 zones de cuisson Flex Induction
19 x 23 cm (2200 W, avec Booster
3700 W), combinables en zone
38 x 23 cm (3300 W, avec Booster
3700 W).
2 zones de cuisson Flex Induction
19 x 23 cm (2200 W, avec Booster
3700 W), combinables en zone
38 x 23 cm (3300 W, avec Booster
3700 W).

Puissance position 3 / intensive :
Puissance d'aspiration mesurée selon
la norme EN 61591.
Puissance acoustique mesurée selon
EN 60704-3.
Pression acoustique mesurée selon
EN 60704-2-13.
Réduction des odeurs en recyclage
selon EN 61591.

Evacuation extérieure:
530 / 690 m³/h.
69 / 75 dB (A) re 1 pW.
57 / 63 dB (A) re 20 µPa.

Recyclage:
505 / 620 m³/h.
71 / 75 dB (A) re 1 pW.
59/ 63 dB (A) re 20 µPa.
Réduction des odeurs en recyclage
de 89 %.

### Bandeau de commande
Commande Twist-Pad avec bouton
magnétique amovible.
Utilisation confortable des commandes
grâce au display bicolore (blanc/
orange).
Marquage des zones de cuisson
et des zones Flex.
Contrôle électronique avec 17
positions de cuisson.
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, 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 contrôlée par
Sensor.
Indicateur de saturation du filtre
anti-graisse et du filtre CleanAir.
Bac receveur pour filtre à graisse
amovible, lavable au lave-vaisselle.
Filtre à graisse lavable au lave-vaisselle.
Couvercle du système de ventilation
émaillé, lavable au lave-vaisselle.
Technologie d'aspiration très efficace,
moteur BLDC.
Flux d'air intérieur optimisé pour
un guidage de la circulation de l'air
efficace.
Chronomètre.
Cuissons programmables jusqu'à
99 minutes.
Minuterie indépendante.
Fonction mémoire.
Menu d'options personnalisées.
Régulateur d'énergie.

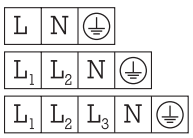
### Consommations
Classe d'efficacité énergétique A pour
une classification A+++ à D.
Consommation énergétique 49,5 kWh/an.
Classe d'efficacité d'aspiration A.
Classe d'efficacité du filtre
anti-graisse B.
Niveau sonore min. 61 dB / max. 69 dB
position normale.

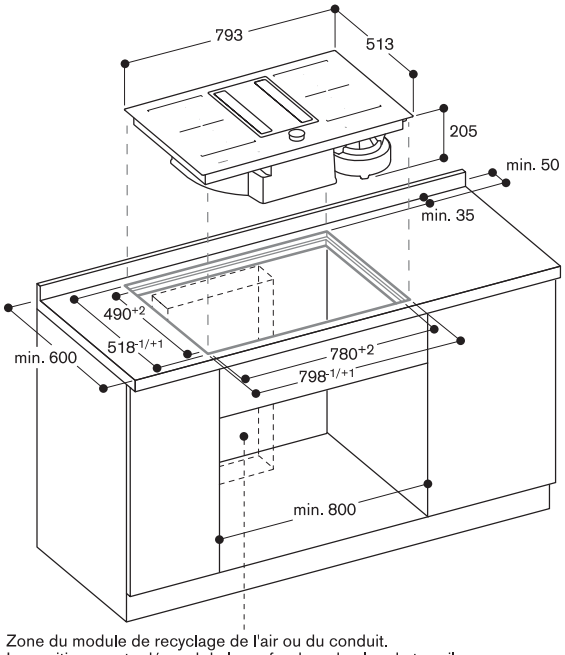
### Sécurité
Interrupteur principal.
Témoin lumineux de mise sous tension.
Détection automatique des casseroles.
Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.
Sécurité enfants.
Coupure de sécurité.
Système de protection
anti-débordement à double niveau,
amovible et lavable au lave-vaisselle.
Receveur anti-débordement amovible,
contenance 2 litres, lavable au
lave-vaisselle.
Détection de présence du filtre à graisse.

### Conseils d'installation
Largeur du meuble bas: min. 80 cm.
Profondeur du plan de travail:
min.60 cm avec tiroirs raccourcis.
A partir de 70 cm, possibilité d'utiliser
la profondeur totale des tiroirs.
Profondeur d'encastrement 205 mm.
L'appareil doit rester accessible par
en-dessous.
Système de conduits évacuation
extérieure ou recyclage à commander
séparément en tant qu'Accessoires
en option.
Pièce de connexion pour évacuation
extérieure: gaine plate Ø 150 mm.
En mode évacuation, prévoir
l'installation d'un clapet anti-retour avec
une pression d'ouverture de max. 65 Pa.
Pour une performance optimale en
mode recyclage, prévoir une surface
d'au moins 720 cm² pour la circulation
de l'air.
Uniquement adapté aux ustensiles de
cuisine à fond magnétique.
L'appareil doit être fixé par en-dessous.
Epaisseur du plan de travail pour
fixation de l'appareil : 20 - 40 mm.
Poids de l'appareil : envir. 29 kg.
Si le conduit d'une hotte en mode
d'évacuation extérieure est relié au
conduit d'évacuation d'une cheminée
ou d'un poêle, le circuit électrique de
la hotte doit être prévu avec une
fonction de sécurité adaptée.
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 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 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.

Conseils d'installation
complémentaires pages 242 - 243.

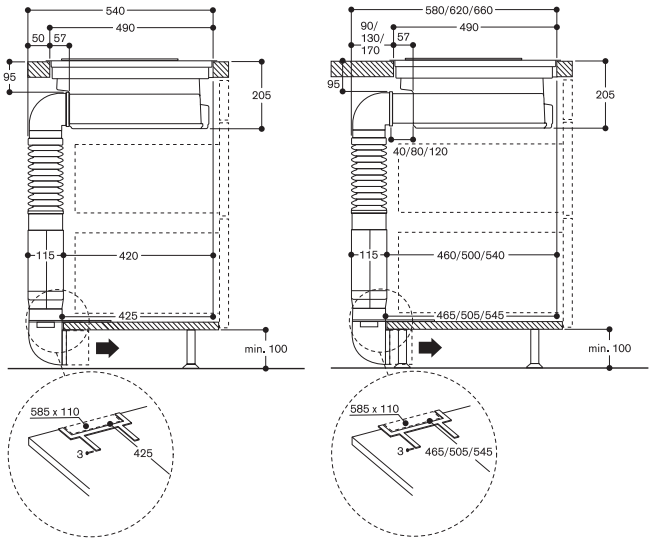
### Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale
7,4 kW.
Câble de raccordement 1,5 m sans
prise.



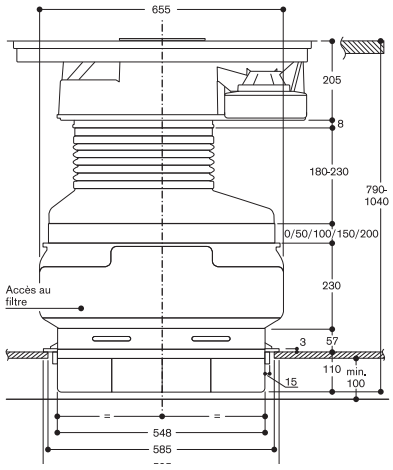



Zone du module de recyclage de l'air ou du conduit.
La position exacte dépend de la profondeur du plan de travail.

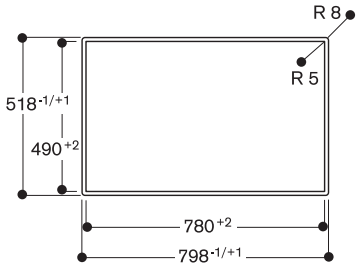
## Vue de côté CV 28. avec module de recyclage de l'air CA 282 811



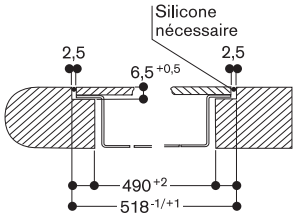

## Vue de face CV 282 avec module de recyclage de l'air CA 282 811



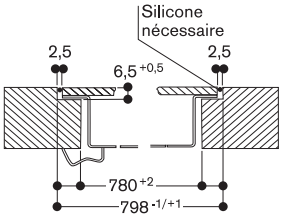

## Vue du dessus



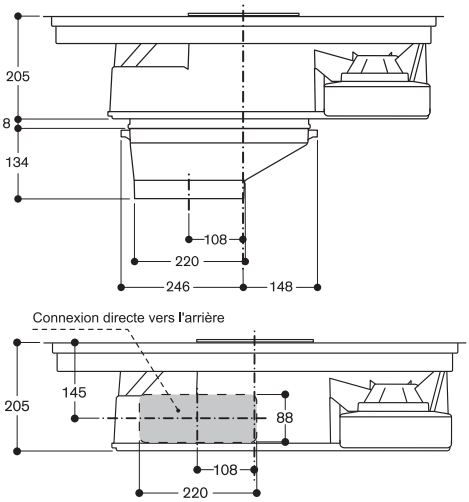

## Coupe transversale



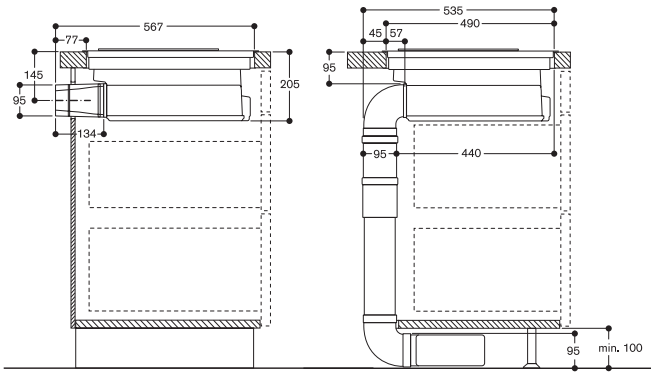

## Coupe longitudinale

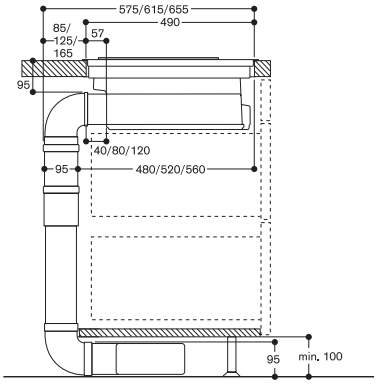



## Vue de face CV 28. avec pièce de connexion gaine plate CA 284 011




## Vue de côté CV 28. avec pièce de connexion gaine plate CA 284 011



| | |
|---|---|
| CV 282 110 | 4.390 € |
| Cadre inox | (3.658,33 € HT) |
| Largeur 80 cm | |
| Evacuation extérieure ou recyclage | |
| Livrée sans module de recyclage | |
| ou gaines de raccordement | |

Accessoires d'installation obligatoires

| | |
|---|---|
| CA 282 811 | 340 € |
| Module de recyclage. | (283,33 € HT) |
| Livré avec un filtre CleanAir. | |
| CA 284 011 | 124 € |
| Pièce de connexion | (103,33 € HT) |
| pour évacuation extérieure. | |

Accessoires en option

| | |
|---|---|
| CA 051 300 | 412 € |
| Teppan Yaki en | (343,33 € HT) |
| matériau multi-couches | |
| Pour table de cuisson Flex Induction. | |
| CA 052 300 | 247 € |
| Plaque à griller en | (205,83 € HT) |
| fonte d'aluminium | |
| Revêtement anti-adhérent. | |
| Pour table de cuisson Flex Induction. | |
| CA 060 300 | 155 € |
| Sensor de cuisson | (129,17 € HT) |
| pour réglage de la température dans | |
| les casseroles. | |
| CA 230 100 | 124 € |
| Bouton magnétique | (103,33 € HT) |
| Twist Pad noir. | |
| CA 282 110 | 142 € |
| Filtre CleanAir | (118,33 € HT) |
| pour une forte réduction des odeurs | |
| grâce à une importante surface de | |
| filtration | |
| Pour module de recyclage | |
| CA 282 810/811. | |
| GP 900 001 | 114 € |
| Poêle Frying-Sensor | (95,00 € HT) |
| en inox | |
| Revêtement anti-adhérent, pour zone | |
| de cuisson Ø 15 cm. | |
| GP 900 002 | 122 € |
| Poêle Frying-Sensor | (101,67 € HT) |
| en inox | |
| Revêtement anti-adhérent, pour zone | |
| de cuisson Ø 19 cm. | |
| GP 900 003 | 144 € |
| Poêle Frying-Sensor | (120,00 € HT) |
| en inox | |
| Revêtement anti-adhérent, pour zone | |
| de cuisson Ø 21 cm. | |

## Table Flex Induction avec système de ventilation intégrée 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
- Fonctions tout automatiques du système de ventilation
- Filtre à graisse métallique grande surface avec fort taux d'absorption des graisses
- Moteur silencieux et économe en énergie
- Evacuation extérieure ou recyclage
- Module de recyclage avec filtre CleanAir : gaines intégrées dans le meuble bas pour un gain de place et un remplacement aisé du filtre
- Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible
- Sélection et réglage faciles de toutes les fonctions grâce au display bicolore

### Zones de cuisson
2 zones de cuisson Flex Induction 19 x 23 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 38 x 23 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).
2 zones de cuisson Flex Induction 19 x 23 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 38 x 23 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Puissance position 3 / intensive :
Puissance d'aspiration mesurée selon la norme EN 61591.
Puissance acoustique mesurée selon EN 60704-3.
Pression acoustique mesurée selon EN 60704-2-13.
Réduction des odeurs en recyclage selon EN 61591.

Evacuation extérieure:
530 / 690 m³/h.
69 / 75 dB (A) re 1 pW.
57 / 63 dB (A) re 20 µPa.

Recyclage:
505 / 620 m³/h.
71 / 75 dB (A) re 1 pW.
59/ 63 dB (A) re 20 µPa.
Réduction des odeurs en recyclage de 89 %.

### Bandeau de commande
Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible.
Utilisation confortable des commandes grâce au display bicolore (blanc/orange).
Marquage des zones de cuisson et des zones Flex.
Contrôle électronique avec 17 positions de cuisson.
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, 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 contrôlée par Sensor.
Indicateur de saturation du filtre anti-graisse et du filtre CleanAir.
Bac receveur pour filtre à graisse amovible, lavable au lave-vaisselle.
Filtre à graisse lavable au lave-vaisselle.
Couvercle du système de ventilation émaillé, lavable au lave-vaisselle.
Technologie d'aspiration très efficace, moteur BLDC.
Flux d'air intérieur optimisé pour un guidage de la circulation de l'air efficace.
Chronomètre.
Cuissons programmables jusqu'à 99 minutes.
Minuterie indépendante.
Fonction mémoire.
Menu d'options personnalisées.
Régulateur d'énergie.

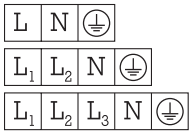
### Consommations
Classe d'efficacité énergétique A pour une classification de A+++ à D.
Consommation énergétique 49,5 kWh/an.
Classe d'efficacité d'aspiration A.
Classe d'efficacité du filtre anti-graisse B.
Niveau sonore min. 61 dB / max. 69 dB position normale.

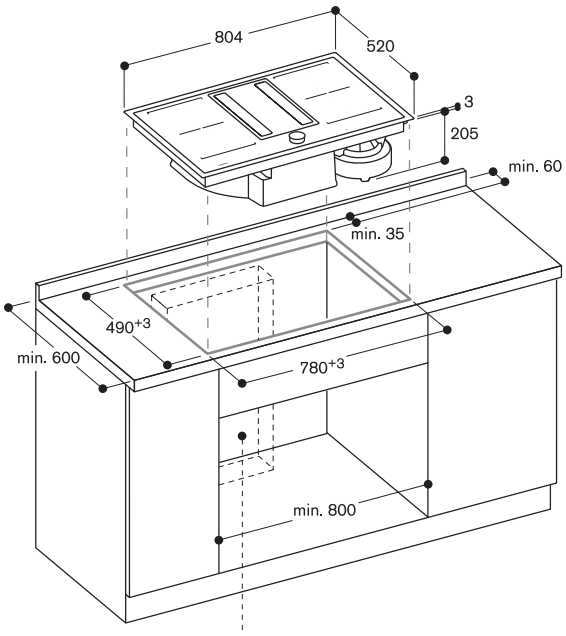
### Sécurité
Interrupteur principal.
Témoin lumineux de mise sous tension.
Détection automatique des casseroles.
Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.
Sécurité enfants.
Coupure de sécurité.
Système de protection anti-débordement à double niveau, amovible et lavable au lave-vaisselle.
Receveur anti-débordement amovible, contenance 2 litres, lavable au lave-vaisselle.
Détection de présence du filtre à graisse.

### Conseils d'installation
Largeur du meuble bas: min. 80 cm.
Profondeur du plan de travail: min.60 cm avec tiroirs raccourcis.
A partir de 70 cm, possibilité d'utiliser la profondeur totale des tiroirs.
Profondeur d'encastrement 204 mm.
L'appareil doit rester accessible par en-dessous.
Système de conduits évacuation extérieure ou recyclage à commander séparément en tant qu'Accessoires en option.
Pièce de connexion pour évacuation extérieure: gaine plate Ø 150 mm.
En mode évacuation, prévoir l'installation d'un clapet anti-retour avec une pression d'ouverture de max. 65 Pa.
Pour une performance optimale en mode recyclage, prévoir une surface d'au moins 720 cm² pour la circulation de l'air.
Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.
L'appareil doit être fixé par en-dessous.
Epaisseur du plan de travail pour fixation de l'appareil : 20 - 40 mm.
Poids de l'appareil : envir. 31 kg.
Si le conduit d'une hotte en mode d'évacuation extérieure est relié au conduit d'évacuation d'une cheminée ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée.
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.

Conseils d'installation complémentaires pages 242 - 243.

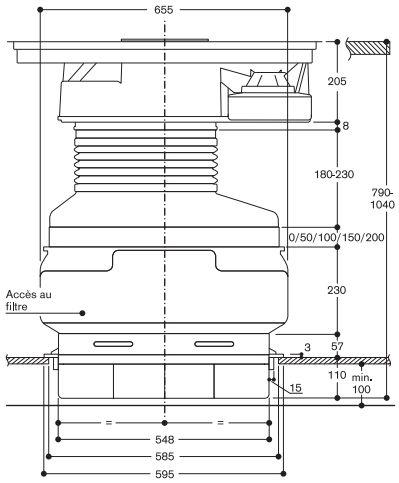
### Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale 7,4 kW.
Câble de raccordement 1,5 m sans prise.



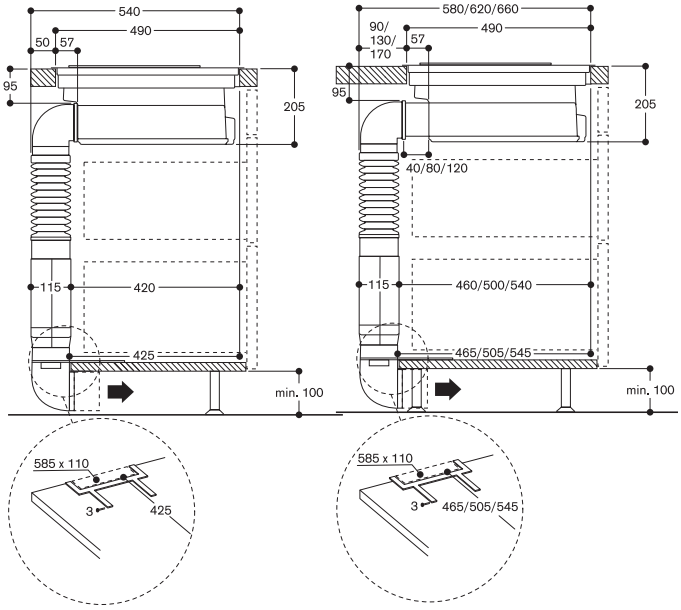



Zone du module de recyclage de l'air ou du conduit.
La position exacte dépend de la profondeur du plan de travail.

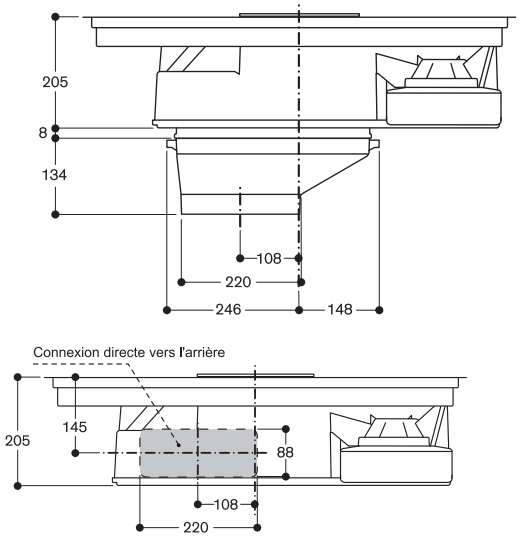
## Vue de face CV 282 avec module de recyclage de l'air CA 282 811



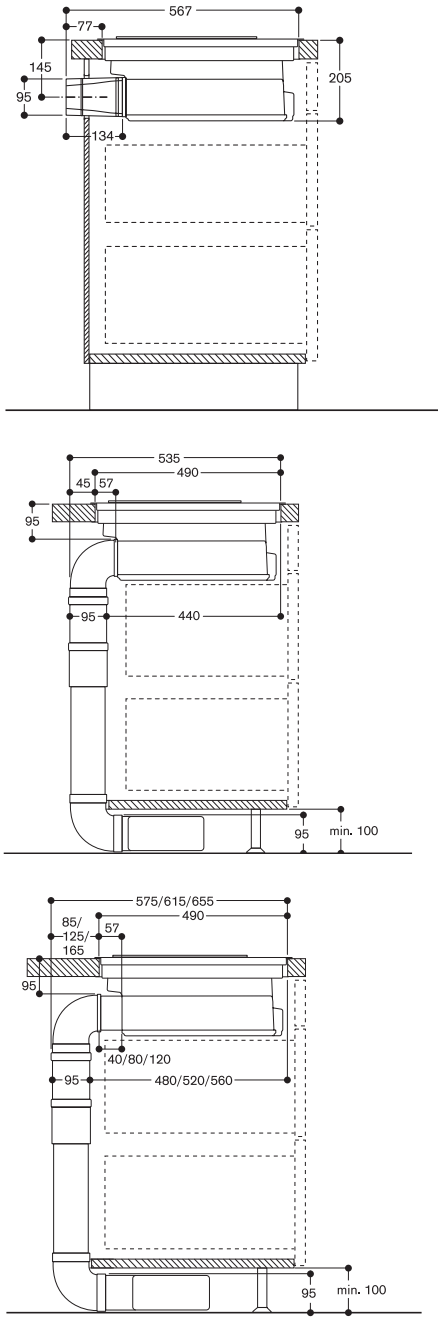

## Vue de côté CV 28. avec module de recyclage de l'air CA 282 811




## Vue de face CV 28. avec pièce de connexion gaine plate CA 284 011




## Vue de côté CV 28. avec pièce de connexion gaine plate CA 284 011



CV 281 100 3.350 €
Sans cadre (2.791,67 € HT)
Largeur 80 cm
Evacuation extérieure ou recyclage
Livrée sans module de recyclage
ou gaines de raccordement

Accessoires d'installation obligatoires
CA 282 811 340 €
Module de recyclage. (283,33 € HT)
Livré avec un filtre CleanAir.
CA 284 011 124 €
Pièce de connexion (103,33 € HT)
pour évacuation extérieure.

Accessoire en option
CA 282 110 142 €
Filtre CleanAir pour (118,33 € HT)
une forte réduction des odeurs grâce
à une importante surface de filtration
Pour module de recyclage
CA 282 810/811.

Table de cuisson induction avec
système de ventilation intégrée
Série 200
CV 281

- Sans cadre pour encastrement à fleur de plan
- Quatre zones de cuisson induction jusqu'à Ø 21cm
- Système de ventilation haute performance intégré dans la table de cuisson
- Mise en route et arrêt automatiques du système de ventilation
- Filtre à graisse métallique grande Surface avec fort taux d'absorption des graisses
- Moteur silencieux et économe en énergie
- Evacuation extérieure ou recyclage
- Module de recyclage avec filtre CleanAir : gaines intégrées dans le meuble bas pour un gain de place et un remplacement aisé du filtre
- Commande par touches sensitives avec sélection directe de la position

Zones de cuisson
2 zones de cuisson induction Ø 21cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en 2 x Ø 21cm (3600 W, sans fonction Booster).
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).

Performances du système de ventilation
Puissance et niveau sonore, position 9/Intensive:
Puissance d'aspiration selon EN 61591.
Puissance acoustique mesurée selon EN 60704-3.
Pression acoustique mesurée selon EN 60704-2-13.
Réduction des odeurs en recyclage selon EN 61951.
Evacuation extérieure:
551 / 690 m³/h.
70 / 75 dB (A) re 1 pW.
58 / 63 dB (A) re 20 µPa.
Recyclage:
550 / 620 m³/h.
73 / 75 dB (A) re 1 pW.
61 / 63 dB (A) re 20 µPa.
Réduction des odeurs en recyclage de 87 %.

Bandeau de commande
Commande par touches sensitives avec sélection directe de la position.
Marquage des zones de cuisson.
Réglage électronique en 17 positions de cuisson.
Réglage du système de ventilation avec 9 puissances contrôlées électroniquement et 1 position intensive.

Caractéristiques
Détection automatique des casseroles lors de la mise sous tension de la table.
Fonction Booster pour casseroles.
Activation automatique du système de ventilation lors de l'utilisation d'une zone de cuisson.
Fonction temporisation, 30 mn
Indicateur de saturation du filtre à graisse et du filtre recyclage CleanAir.
Bac receveur pour filtre à graisse amovible, lavable au lave-vaisselle.
Couvercle du système de ventilation émaillé, lavable au lave-vaisselle.
Technologie d'aspiration très efficace, moteur BLDC.
Flux d'air intérieur optimisé pour un guidage de la circulation de l'air efficace.
Cuissons programmables jusqu'à 99 minutes.
Minuterie indépendante.
Menu d'options personnalisées.
Régulateur d'énergie.

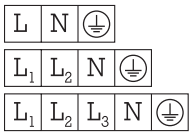
Consommations
Classe d'efficacité énergétique A
Sur une échelle de A+++ à D.
Consommation énergétique 50.8 kWh/an.
Classe d'efficacité d'aspiration A.
Classe d'efficacité du filtre anti-graisse B.
Niveau sonore min. 42 dB / max. 70 dB position normale.

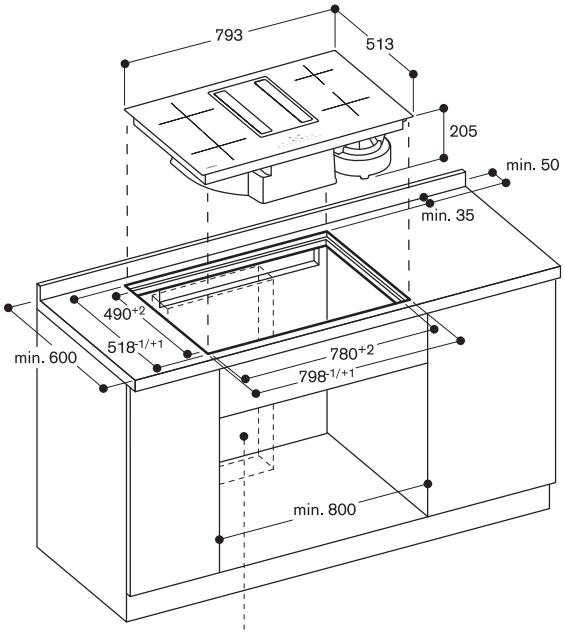
Sécurité
Interrupteur principal.
Témoin lumineux de mise sous tension.
Détection automatique des casseroles.
Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.
Sécurité enfants.
Coupure de sécurité.
Système de protection anti-débordement à double niveau,
amovible et lavable au lave-vaisselle.
Receveur anti-débordement amovible, contenance 2 litres, lavable au lave-vaisselle.
Détection de présence du filtre à graisse.

Conseils d'installation
Largeur du meuble bas: min. 80 cm.
Profondeur du plan de travail: min. 60 cm avec tiroirs raccourcis. A partir de 70 cm, possibilité d'utiliser la profondeur totale des tiroirs.
Profondeur d'encastrement 204 mm.
Système de conduits évacuation extérieure ou recyclage à commander séparément en tant qu'Accessoires en option.
Pièce de connexion pour évacuation extérieure: gaine plate Ø 150 mm.
En mode évacuation, prévoir l'installation d'un clapet anti-retour avec une pression d'ouverture de max.65 Pa.
Pour une performance optimale en mode recyclage, prévoir une surface d'au moins 720 cm² pour la circulation de l'air.
Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.
L'appareil doit être fixé par en-dessous.
Epaisseur du plan de travail pour fixation de l'appareil : 20 - 40 mm.
Poids de l'appareil : envir. 30 kg.
L'appareil doit rester accessible par en-dessous.
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 supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.
L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes.
Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.
La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint.
Ne pas utiliser de joints de regarnissage par le dessous.
L'épaisseur du joint peut varier en fonction des tolérances de la vitrocéramique et de la découpe du plan de travail.

Conseils d'installation complémentaires pages 242 - 243.

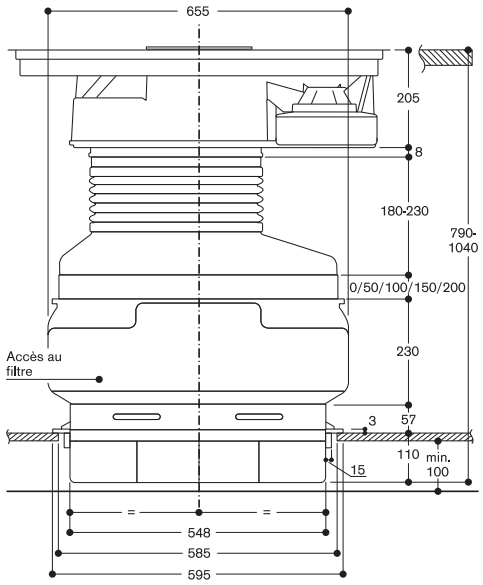
Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale 6,9 kW.
Câble de raccordement 1,5 m sans prise.



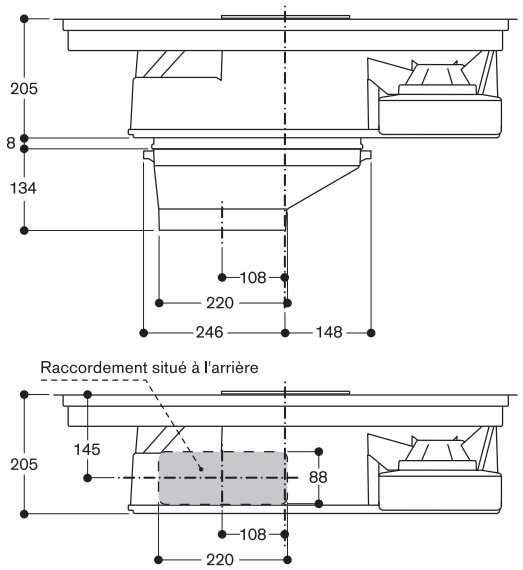



Zone du module de recyclage de l'air ou du conduit.
La position exacte dépend de la profondeur du plan de travail.

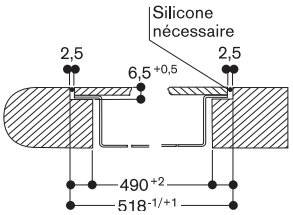
## Vue de face CV 28. avec module de recyclage de l'air CA 282 811



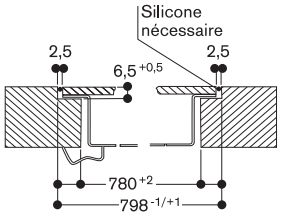

## Vue de face CV 28. avec pièce de connexion gaine plate CA 284 011



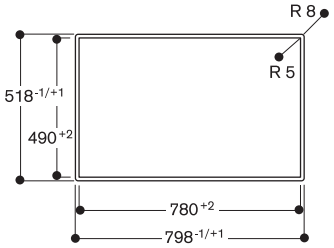

## Coupe transversale



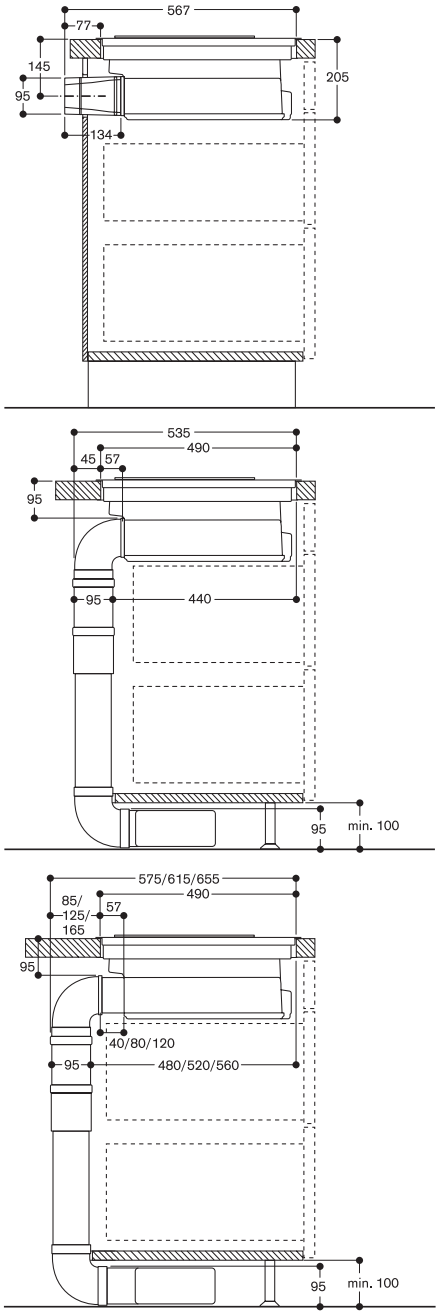

## Coupe longitudinale




## Vue du dessus




## Vue de côté CV 28. avec pièce de connexion gaine plate CA 284 011



CV 281 110 3.350 €
Cadre inox (2.791,67 € HT)
Largeur 80 cm
Evacuation extérieure ou recyclage
Livrée sans module de recyclage
ou gaines de raccordement

Accessoires d'installation obligatoires

CA 282 811 340 €
Module de recyclage. (283,33 € HT)
Livré avec un filtre CleanAir.

CA 284 011 124 €
Pièce de connexion (103,33 € HT)
pour évacuation extérieure.

Accessoire en option

CA 282 110 142 €
Filtre CleanAir pour (118,33 € HT)
une forte réduction des odeurs grâce à une importante surface de filtration
Pour module de recyclage
CA 282 810/811.

Table de cuisson induction avec système de ventilation intégrée
Série 200
CV 281

- Encadrement inox massif
- Quatre zones de cuisson induction jusqu'à Ø 21cm
- Système de ventilation haute performance intégré dans la table de cuisson
- Mise en route et arrêt automatiques du système de ventilation
- Filtre à graisse métallique grande Surface avec fort taux d'absorption des graisses
- Moteur silencieux et économe en énergie
- Evacuation extérieure ou recyclage
- Module de recyclage avec filtre CleanAir : gaines intégrées dans le meuble bas pour un gain de place et un remplacement aisé du filtre
- Commande par touches sensitives avec sélection directe de la position

Zones de cuisson
2 zones de cuisson induction Ø 21cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en 2 x Ø 21cm (3600 W, sans fonction Booster).
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).

Performances du système de ventilation
Puissance et niveau sonore, position 9/Intensive:
Puissance d'aspiration selon EN 61591.
Puissance acoustique mesurée selon EN 60704-3.
Pression acoustique mesurée selon EN 60704-2-13.
Réduction des odeurs en recyclage selon EN 61951.
Evacuation extérieure:
551 / 690 m³/h.
70 / 75 dB (A) re 1 pW.
58 / 63 dB (A) re 20 µPa.
Recyclage:
550 / 620 m³/h.
73 / 75 dB (A) re 1 pW.
61 / 63 dB (A) re 20 µPa.
Réduction des odeurs en recyclage de 87 %.

Bandeau de commande
Commande par touches sensitives avec sélection directe de la position.
Marquage des zones de cuisson.
Réglage électronique en 17 positions de cuisson.
Réglage du système de ventilation avec 9 puissances contrôlées électroniquement et 1 position intensive.

Caractéristiques
Détection automatique des casseroles lors de la mise sous tension de la table.
Fonction Booster pour casseroles.
Activation automatique du système de ventilation lors de l'utilisation d'une zone de cuisson.
Fonction temporisation, 30 mn
Indicateur de saturation du filtre à graisse et du filtre recyclage CleanAir.
Bac receveur pour filtre à graisse amovible, lavable au lave-vaisselle.
Couvercle du système de ventilation émaillé, lavable au lave-vaisselle.
Technologie d'aspiration très efficace, moteur BLDC.
Flux d'air intérieur optimisé pour un guidage de la circulation de l'air efficace.
Cuissons programmables jusqu'à 99 minutes.
Minuterie indépendante.
Menu d'options personnalisées.
Régulateur d'énergie.

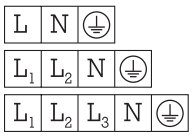
Consommations
Classe d'efficacité énergétique A
Sur une échelle de A+++ à D.
Consommation énergétique 50.8 kWh/an.
Classe d'efficacité d'aspiration A.
Classe d'efficacité du filtre anti-graisse B.
Niveau sonore min. 42 dB / max. 70 dB position normale.

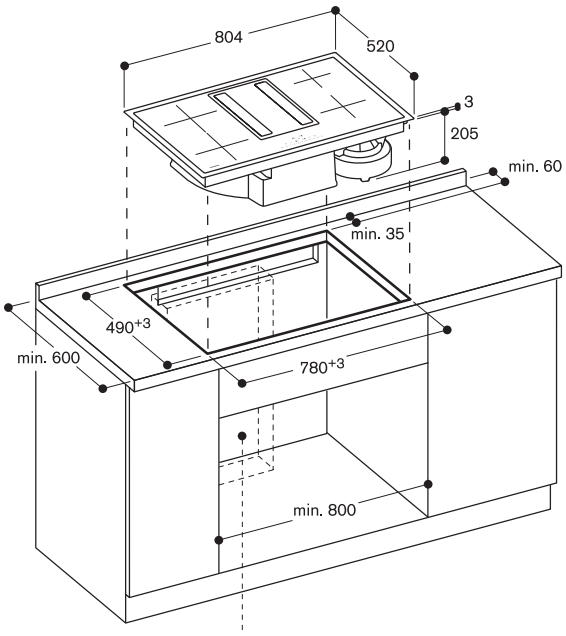
Sécurité
Interrupteur principal.
Témoin lumineux de mise sous tension.
Détection automatique des casseroles.
Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.
Sécurité enfants.
Coupure de sécurité.
Système de protection anti-débordement à double niveau,
amovible et lavable au lave-vaisselle.
Receveur anti-débordement amovible, contenance 2 litres, lavable au lave-vaisselle.
Détection de présence du filtre à graisse.

Conseils d'installation
Largeur du meuble bas: min. 80 cm.
Profondeur du plan de travail: min. 60 cm avec tiroirs raccourcis. A partir de 70 cm, possibilité d'utiliser la profondeur totale des tiroirs.
Profondeur d'encastrement 205 mm.
Système de conduits évacuation extérieure ou recyclage à commander séparément en tant qu'Accessoires en option.
Pièce de connexion pour évacuation extérieure: gaine plate Ø 150 mm.
En mode évacuation, prévoir l'installation d'un clapet anti-retour avec une pression d'ouverture de max.65 Pa.
Pour une performance optimale en mode recyclage, prévoir une surface d'au moins 720 cm² pour la circulation de l'air.
Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.
L'appareil doit être fixé par en-dessous.
Epaisseur du plan de travail pour fixation de l'appareil : 20 - 40 mm.
Poids de l'appareil : envir. 30 kg.
L'appareil doit rester accessible par en-dessous.
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 supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.

Conseils d'installation complémentaires pages 242 - 243.

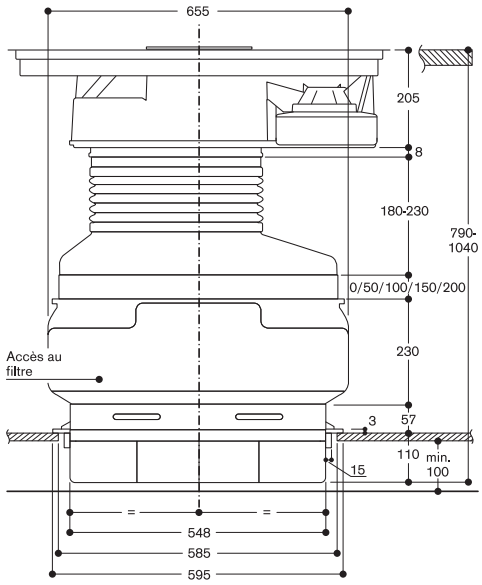
Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale 6,9 kW.
Câble de raccordement 1,5 m sans prise.



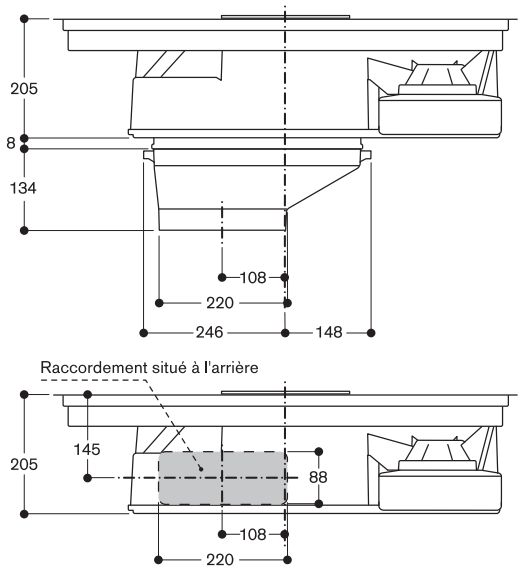



Zone du module de recyclage de l'air ou du conduit.
La position exacte dépend de la profondeur du plan de travail.

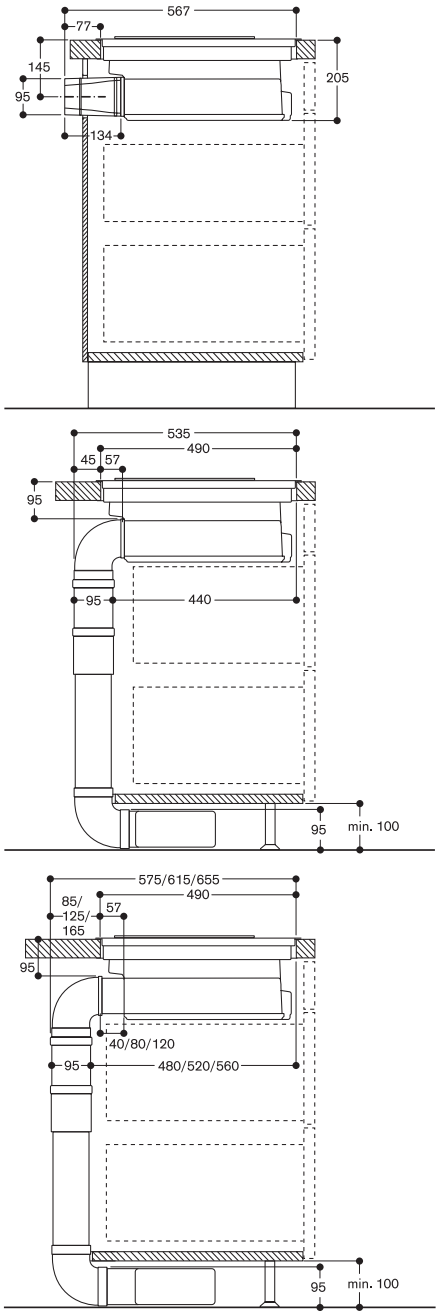
## Vue de face CV 28. avec module de recyclage de l'air CA 282 811




## Vue de face CV 28. avec pièce de connexion gaine plate CA 284 011




## Vue de côté CV 28. avec pièce de connexion gaine plate CA 284 011



# Configurations d'installation pour Table FlexInduction avec système de ventilation intégrée Série 200

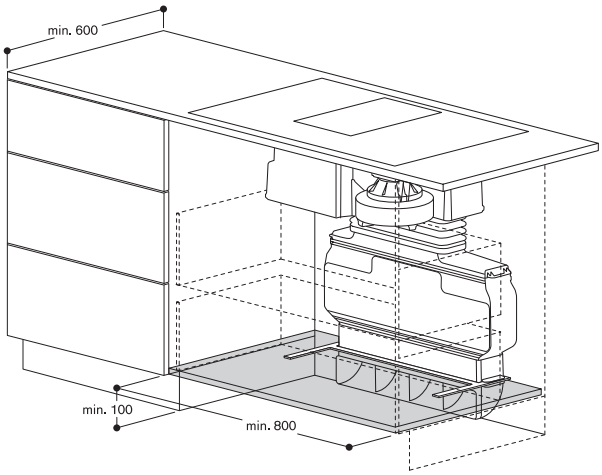
**Bon à savoir – pour une planification et une installation correcte**

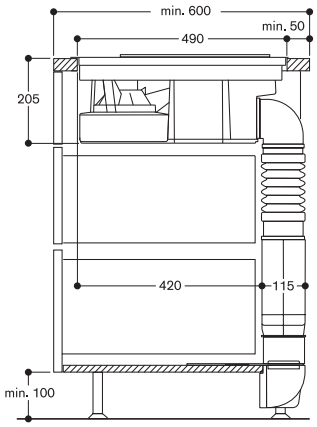
– Pour les mesures de la profondeur, tenir compte de la profondeur du meuble et du débord du plan de travail des meubles de cuisine
– Raccordement pour l'évacuation extérieure vers le bas ou vers l'arrière. Les pièces de connexion sont disponibles pour ce type de raccordement.
– L'appareil doit rester accessible par en-dessous.

**Recyclage**

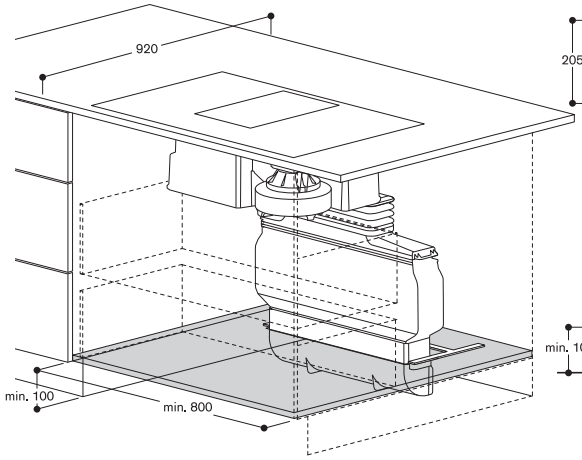
– Installation avec le module de recyclage CA 282 811 (à commander en tant qu'accessoire).
– L'accès au filtre pour son remplacement se fait par l'avant ou l'arrière. Il faut prévoir l'accès au filtre lors de la planification de l'installation.
– Prévoir l'accès au module de recyclage dans le meuble bas pour le remplacement du filtre.
– Pour une performance optimale , il est nécessaire d'avoir un espace suffisant pour une bonne circulation de l'air recyclé (surface pour circulation de l'air recyclé d'au moins 720 cm²).
– En cas d'absence de grille de ventilation placée directement à l'avant, la distance minimale recommandée entre les ouvertures du filtre et la paroi arrière du meuble est de 20 cm.

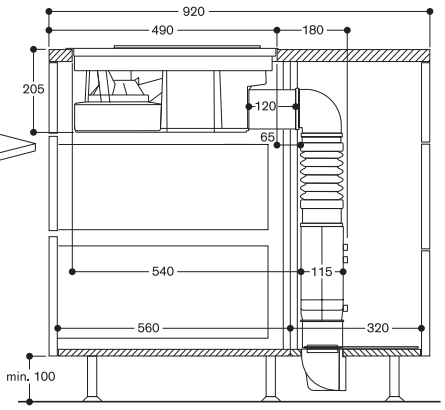
**Configuration d'installation 1**
**CV 282 avec module de recyclage CA 282 811**
Installation murale, profondeur du plan de travail 60 cm,
accès au filtre pour le remplacement par l'avant.




**Configuration d'installation 2**
**CV 282 avec module de recyclage CA 282 811**
Installation en îlot, profondeur du plan de travail 92 cm,
accès au filtre pour le remplacement par l'arrière.

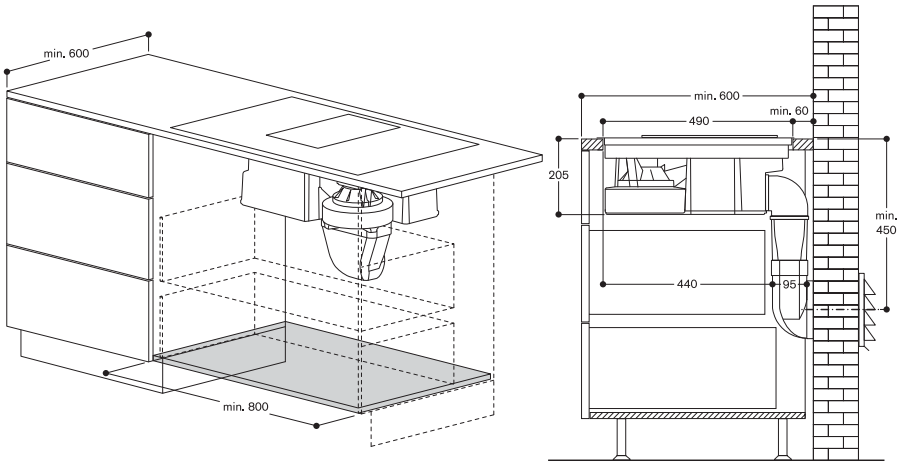


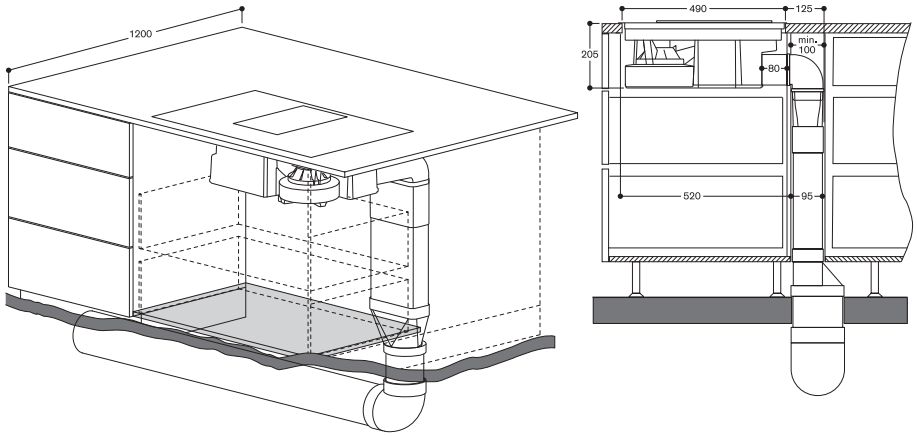
**Evacuation extérieure**

– Installation avec la pièce de connexion gaine plate CA 284 011 (à commander en tant qu'accessoire)
– La longueur maximale de gaine d'évacuation recommandée pour assurer une bonne performance d'aspiration est de 6 m.
– Pour un guidage optimal de l'air, nous recommandons l'utilisation de gaines Ø 150 mm. Les gaines et pièces de connexion sont à commander en tant qu'accessoires.
– Le raccordement entre de 2 gaines plates d'évacuation doit se faire à l'aide d'une pièce de connexion.
– Une bonne étanchéité des gaines est très importante pour éviter les fuites d'air ; elle peut se faire à l'aide de l'adhésif AD 990 090 (résistant à la chaleur et aux UV).

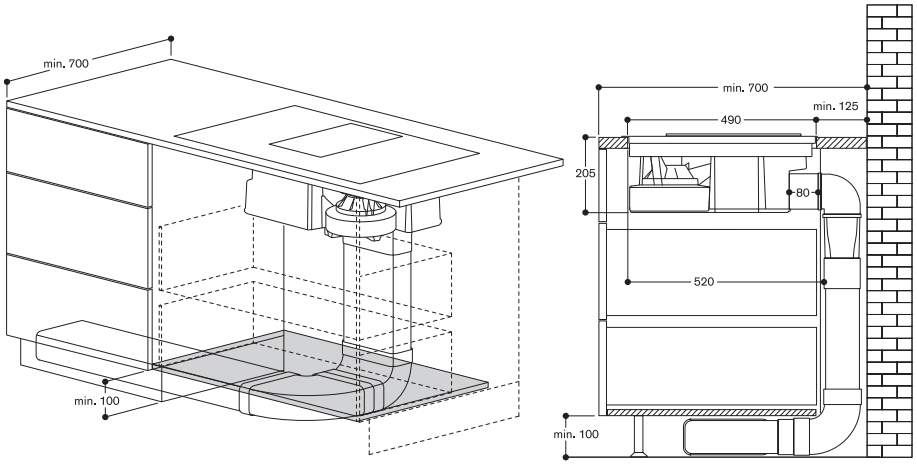
**Configuration d'installation 3**
**CV 282 avec pièce de connexion évacuation extérieure CA 284 011**
Installation murale, profondeur du plan de travail 60 cm,
raccordement à la sortie murale avec un caisson télescopique de sortie murale.




**Configuration d'installation 4**
**CV 282 avec pièce de connexion évacuation extérieure CA 284 011**
Installation en îlot, profondeur du plan de travail 1.20 m,
gaine d'évacuation extérieure par la cave.




**Configuration d'installation 5**
**CV 282 avec pièce de connexion évacuation extérieure CA 284 011**
Installation murale, profondeur du plan de travail 70 cm,
raccordement à l'arrière du meuble et dans la plinthe.



AI 442 160 — 3.900 €
Inox (3.250,00 € HT)
Largeur 160 cm
Evacuation extérieure ou mode recyclage
Sans moteur
Livrée sans cheminée

AI 442 120 — 3.530 €
Inox (2.941,67 € HT)
Largeur 120 cm
Evacuation extérieure ou mode recyclage
Sans moteur
Livrée sans cheminée

AI 442 100 — 3.340 €
Inox (2.783,33 € HT)
Largeur 100 cm
Evacuation extérieure ou mode recyclage
Sans moteur
Livrée sans cheminée

Accessoires d'installation obligatoires

AD 442 016 — 610 €
Cheminée inox pour évacuation extérieure, kit de montage inclus (508,33 € HT)
Longueur: 620 mm.

AD 442 026 — 733 €
Cheminée inox pour évacuation extérieure, kit de montage inclus (610,83 € HT)
Longueur: 860 mm.

AD 442 116 — 733 €
Cheminée inox pour recyclage, kit de montage inclus (610,83 € HT)
Longueur: 620 mm.

AD 442 126 — 855 €
Cheminée inox pour recyclage, kit de montage inclus (712,50 € HT)
Longueur: 860 mm.

Accessoires en option

AA 400 510 — 227 €
Module adaptateur pour contacteur de fenêtre combinable avec moteurs de la Série 400. (189,17 € HT)

AA 442 110 — 205 €
2 Filtres CleanAir de remplacement pour module de recyclage AA 442 810. (170,83 € HT)

AA 442 810 — 380 €
Module de recyclage avec 2 filtres CleanAir, pour une forte réduction des odeurs grâce à une grande surface de filtration (316,67 € HT)
Pour le recyclage de l'air.
Combinable avec hotte îlot et hotte murale AI/AW 442.
Réduction des odeurs comparable au mode évacuation extérieure (98%).
Réduction du niveau sonore jusqu'à 3 dB par rapport au système conventionnel de filtres à charbon en mode recyclage.
Remplacement moins fréquent du filtre CleanAir (env. 1 à 1,5 an selon fréquence d'utilisation).
Pour installation à l'intérieur de la cheminée.
Comprend un support filtre, 2 filtres CleanAir, un tuyau flexible et 2 colliers de serrage.

AD 442 396 — 310 €
Collerette de finition pour cheminée (258,33 € HT)
Inox.

## Hotte îlot Série 400
## AI 442

- Hotte professionnelle associée à un design classique Gaggenau
- Très grande efficacité d'aspiration des vapeurs grâce à une grande surface d'aspiration
- 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 1390 lx.

### Consommations
Les valeurs de consommation correspondent à la configuration AI 442 160/120/100 avec le moteur AR 400 143.
Classe d'efficacité énergétique A/A/A pour une classification de A+++ à D.
Consommation énergétique 49,1/49,5/51,3 kWh/an.
Classe d'efficacité du moteur A/A/A.
Classe d'efficacité d'éclairage A/A/A.
Classe d'efficacité du filtre anti-graisse B/B/B.
Niveau sonore min./max. 45/62 - 44/62 - 44/61 dB position normale.

### Conseils d'installation
Les caissons moteur séparés pour le recyclage ou l'évacuation extérieure sont répertoriés page 292.
La cheminée en 2 parties incluant le kit de montage doit obligatoirement être commandée en accessoire d'installation.
Raccordement de l'appareil via un câble réseau.
Distance minimale au-dessus d'une table gaz : 70 cm.
Distance minimale au-dessus d'un appareil de cuisson électrique : 60 cm.
En mode recyclage, commander obligatoirement le module de recyclage CleanAir.
Module de recyclage avec 2 filtres CleanAir, installé dans la cheminée intérieure.

Caissons moteurs correspondants
voir pages 264 - 265 - 266

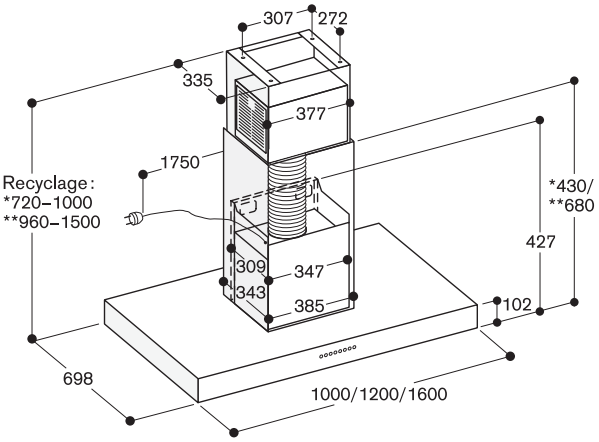
• AR 400 142

• AR 400 143

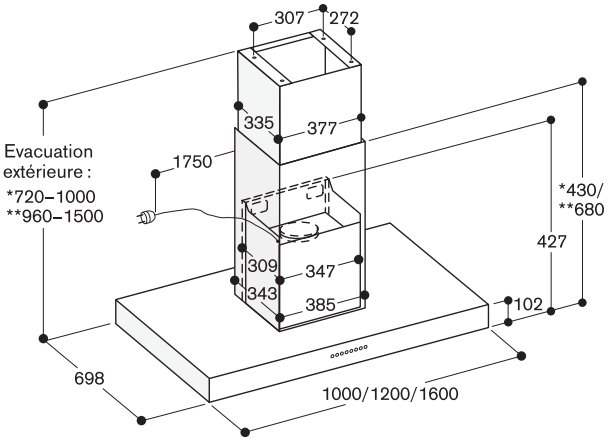
• AR 401 142

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: 50/50/50 W.
Câble de raccordement 1,8 m, avec prise.




* avec la cheminée pour recyclage AD 442 116 pour hauteur sol-plafond de 2,35 m à 2,60 m.
** avec la cheminée pour recyclage AD 442 126 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.



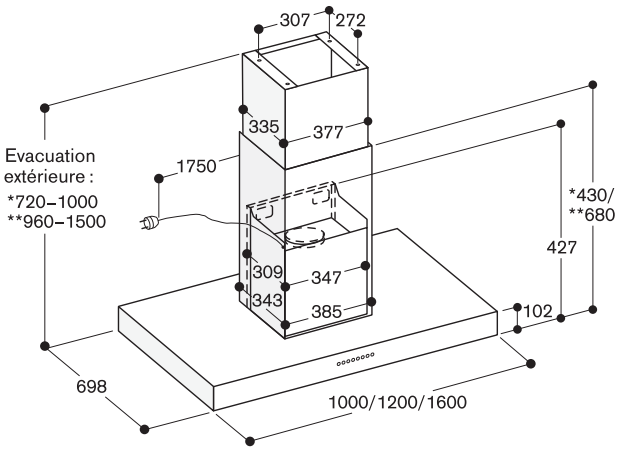

* avec la cheminée pour évacuation extérieure AD 442 016 pour hauteur sol-plafond de 2,35 m à 2,60 m.
** avec la cheminée pour évacuation extérieure AD 442 026 pour hauteur sol-plafond de 2,60 m à 3,10 m.
Ces mesures sont valables pour une installation à 1,60 m du sol à partir du bord inférieur de la hotte.

# Configurations d'installation recommandées pour hottes îlots et murales Série 400 et moteurs séparés Série 400

**Configuration d'installation 1**
**1 x AI 442 avec AR 400 143**
Tuyau rond, Ø150 mm

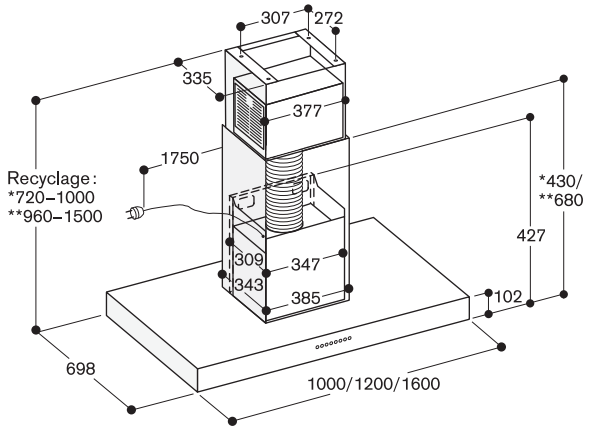
**Bon à savoir**
- Pour un gain de place, le moteur AR 400 143 se place directement dans la cheminée de la hotte AI 442.
- 2 longueurs de cheminées disponibles, selon la hauteur sol – plafond.
- La distance minimale avec une table de cuisson électrique est de 600 mm et de 700 mm pour une table gaz.
- Le kit de montage nécessaire à l'installation est livré avec la cheminée.
- Pour l'évacuation extérieure, comme pour le recyclage, les accessoires d'installation nécessaires sont répertoriés dans les listes ci-dessous.
- La hauteur minimale de l'AI 442 augmente de 2 cm avec l'installation de la collerette de finition

**Liste des accessoires 1 (évacuation extérieure)**
- 1 x AR 400 143 (moteur pour installation dans cheminée de hotte AI 442/AW 442)
- 1 x AD 442 016 (cheminée inox pour évacuation extérieure pour hauteur sol-plafond 2,35 à 2,60 m) ou
  1 x AD 442 026 (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 442 396 (collerette de finition inox, hotte îlot)




* avec la cheminée pour évacuation extérieure AD 442 016 pour hauteur sol-plafond de 2,35 m à 2,60 m.
** avec la cheminée pour évacuation extérieure AD 442 026 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.

**Liste des accessoires 2 (recyclage)**
- 1 x AR 400 143 (moteur pour installation dans cheminée de hotte AI 442/AW 442)
- 1 x AA 442 810 (module de recyclage avec filtre CleanAir)
- 1 x AD 442 116 (cheminée inox pour recyclage pour hauteur sol-plafond 2,35 à 2,60 m) ou
  1 x AD 442 126 (cheminée inox pour recyclage pour hauteur sol-plafond 2,60 à 3,10 m)
- En option : 1 x AD 442 396 (collerette de finition inox, hotte îlot)




* avec la cheminée pour recyclage AD 442 116 pour hauteur sol-plafond de 2,35 m à 2,60 m.
** avec la cheminée pour recyclage AD 442 126 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.

▾Nouveau

AI 240 191▾ 2.670 €
Inox avec bandeau (2.225,00 € HT)
en verre Sérigraphie Gaggenau Anthracite
Largeur 90 cm
Evacuation et recyclage
Livrée de série avec kit de montage et cheminée

Accessoires d'installation

AD 200 326 485 €
Rallonge de cheminée (404,17 € HT)
Inox
Longueur : 1100 mm.

AD 220 396 267 €
Collerette de finition (222,50 € HT)
pour cheminée
Inox.

AD 223 346 93 €
Rallonge pour kit de (77,50 € HT)
montage 500 mm
Accessoire en option
Rallonge pour kit de montage pour hotte îlot AI 240.
Pour une hauteur de cheminée 1100 – 1500 mm. La hauteur totale de l'appareil dépend de la ligne esthétique.

AD 223 356 103 €
Adaptateur pour pente (85,83 € HT)
de toit gauche/droite
Accessoire en option.
Adaptateur pour hottes îlots AI 240.
Pour installation sur toit en pente, vers la gauche ou vers la droite.
Possible pour une inclinaison du toit de 20° - 45°.

AD 223 366 103 €
Adaptateur pour pente (85,83 € HT)
de toit devant/derrière
Accessoire en option
Adaptateur pour hottes îlots AI 240.
Pour installation sur toit en pente devant ou derrière.
Possible pour une inclinaison du toit de 20° - 45°.

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.
Pression acoustique mesurée selon EN 60704-2-13.
Réduction des odeurs en recyclage selon EN 61591.
Puissance en évacuation :
674 / 988 m³/h.
64 / 72 dB (A) re 1 pW.
51 / 59 dB (A) re 20 µPa.
Puissance en recyclage :
448 / 530 m³/h.
69 / 72 dB (A) re 1 pW.
56 / 59 dB (A) re 20 µPa.
Réduction des odeurs en recyclage de 95 %.

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.
Contrôle de la ventilation basé sur le réglage de la table de cuisson (avec la table de cuisson compatible).
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.
Isolation sonore intégrée pour un fonctionnement silencieux.
Flux d'air de la zone de collecte des vapeurs optimisé, grâce à l'installation en retrait des filtres anti-graisse.
Clapet anti-retour livré de série.
Système de fixation rapide pour un montage et un alignement facile.

Accessoires en option

AA 200 110 103 €
Filtre CleanAir (85,83 € HT)
de remplacement pour modules de recyclage AA 200 812/816 et AA 010 811 / AA 012 811.

AA 200 112 485 €
1 filtre à charbon actif (404,17 € HT)
régénérant
Pour module de recyclage AA 010 811 / AA 012 811.

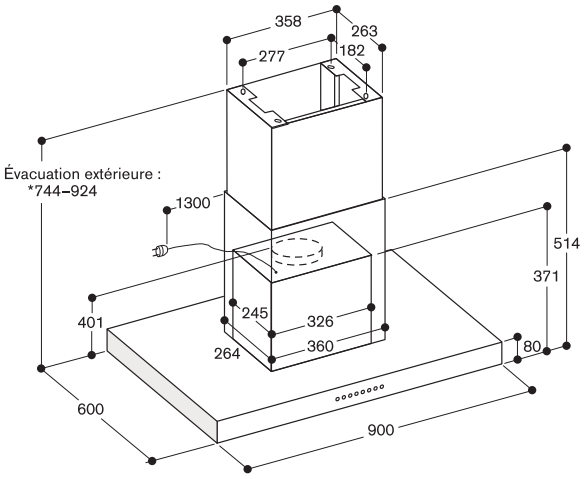
AA 200 816 515 €
Module de recyclage (429,17 € HT)
avec 1 filtre CleanAir, pour une forte réduction des odeurs grâce à la grande surface de filtration
Pour le recyclage de l'air.
Combinable avec les hottes îlots AI 240.
Réduction des odeurs comparable au mode évacuation extérieure (95%).
Réduction du niveau sonore jusqu'à 3 dB par rapport au système conventionnel de filtres à charbon en mode recyclage.
Durée de vie plus longue du filtre CleanAir.
Le module se compose du panneau design, du filtre CleanAir, du tuyau flexible et de 2 colliers de serrage.
Pour installation à l'intérieur de la cheminée.

Module WIFI intégré pour les services mode Digital (Home Connect).
La disponibilité de la fonction Home Connect dépend de la fonctionnalité des services Home Connect dans le pays respectif. Les services Home Connect ne sont pas disponibles dans tous les pays. Plus d'informations sur : www.home-connect.com.

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.

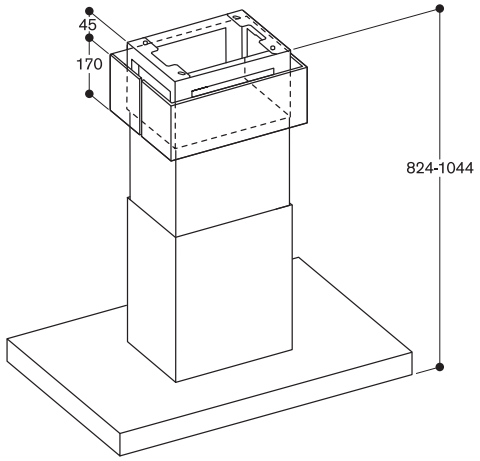
Conseils d'installation
La livraison comprend le kit de montage ainsi que la cheminée en 2 parties avec les dimensions de 674 à 854 mm. Les installations personnalisées peuvent être solutionnées grâce à l'accessoire en option "Rallonge de cheminée AD 200 326" en combinaison avec la "Rallonge kit de montage 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.



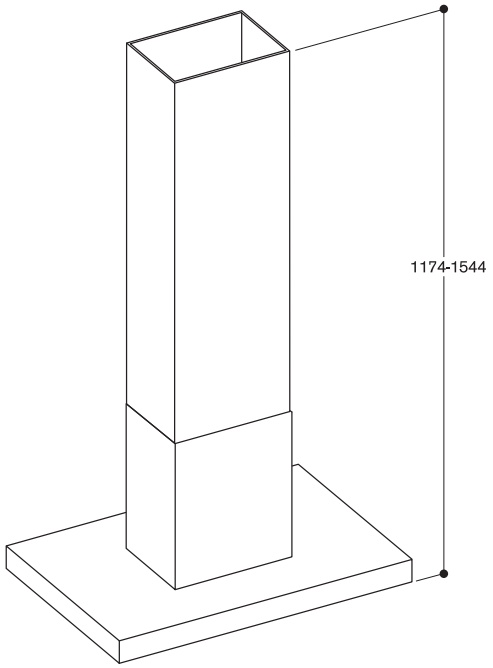

Convient pour des hauteurs de plafond de 2,34 m à 2,52 m ;
indications pour une installation à 1,60 m du sol,
à partir du bord inférieur de la hotte.

**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.

**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.

| | |
|---|---|
| AW 442 160 | 3.340 € |
| Inox | (2.783,33 € HT) |
| Largeur 160 cm | |
| Evacuation extérieure ou mode recyclage | |
| Sans moteur | |
| Livrée sans cheminée | |
| AW 442 120 | 2.970 € |
| Inox | (2.475,00 € HT) |
| Largeur 120 cm | |
| Evacuation extérieure ou mode recyclage | |
| Sans moteur | |
| Livrée sans cheminée | |
| AW 442 190 | 2.680 € |
| Inox | (2.233,33 € HT) |
| Largeur 90 cm | |
| Evacuation extérieure ou mode recyclage | |
| Sans moteur | |
| Livrée sans cheminée | |

Accessoires d'installation obligatoires

| | |
|---|---|
| AD 442 012 | 236 € |
| Cheminée inox pour évacuation | (196,67 € HT) |
| Longueur: 620 mm. | |
| AD 442 022 | 310 € |
| Cheminée inox pour évacuation | (258,33 € HT) |
| Longueur: 860 mm. | |
| AD 442 112 | 310 € |
| Cheminée inox pour recyclage | (258,33 € HT) |
| Longueur: 620 mm. | |
| AD 442 122 | 370 € |
| Cheminée inox pour recyclage | (308,33 € HT) |
| Longueur: 860 mm. | |

Accessoires en option

| | |
|---|---|
| AA 400 510 | 227 € |
| Module adaptateur pour contacteur de fenêtre combinable avec moteurs de la Série 400. | (189,17 € HT) |
| AA 442 110 | 205 € |
| 2 Filtres CleanAir de remplacement pour module de recyclage AA 442 810. | (170,83 € HT) |
| AA 442 810 | 380 € |
| Module de recyclage avec 2 filtres CleanAir, pour une forte réduction des odeurs grâce à une grande surface de filtration | (316,67 € HT) |
| Pour le recyclage de l'air. | |
| Combinable avec hotte îlot et hotte murale AI/AW 442. | |
| Réduction des odeurs comparable au mode évacuation extérieure (98%). | |
| Réduction du niveau sonore jusqu'à 3 dB par rapport au système conventionnel de filtres à charbon en mode recyclage. | |
| Remplacement moins fréquent du filtre CleanAir (env. 1 à 1,5 an selon fréquence d'utilisation). | |
| Pour installation à l'intérieur de la cheminée. | |
| Comprend un support filtre, 2 filtres CleanAir, un tuyau flexible et 2 colliers de serrage. | |
| AD 442 392 | 275 € |
| Collerette de finition pour cheminée Inox. | (229,17 € HT) |

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 442 160/120/100 avec le moteur AR 400 143.
Classe d'efficacité énergétique A/A/A+ pour une classification de A+++ à D.
Consommation énergétique 49,8/43,3/41,6 kWh/an.
Classe d'efficacité du moteur A/A/A.
Classe d'efficacité d'éclairage A/A/A.
Classe d'efficacité du filtre anti-graisse A/B/B.
Niveau sonore min./max. 47/64 - 47/64 - 47/63 dB position normale.

Conseils d'installation
Les caissons moteurs séparés pour le recyclage ou l'évacuation extérieure sont répertoriés page 294.
La cheminée en 2 parties doit être obligatoirement commandée en accessoire d'installation.
Raccordement de l'appareil via un câble réseau.
Distance minimale au-dessus d'une table gaz : 70 cm.
Distance minimale au-dessus d'un appareil de cuisson électrique : 60 cm.
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.

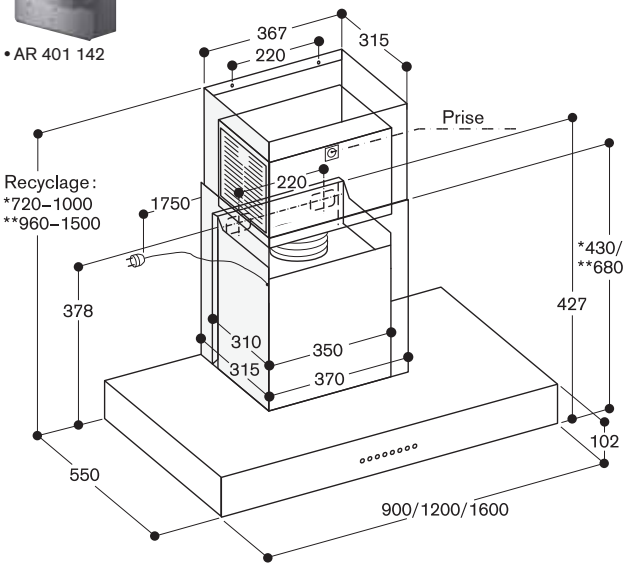
Caissons moteurs correspondants
voir pages 264 - 265 - 266

• AR 400 142

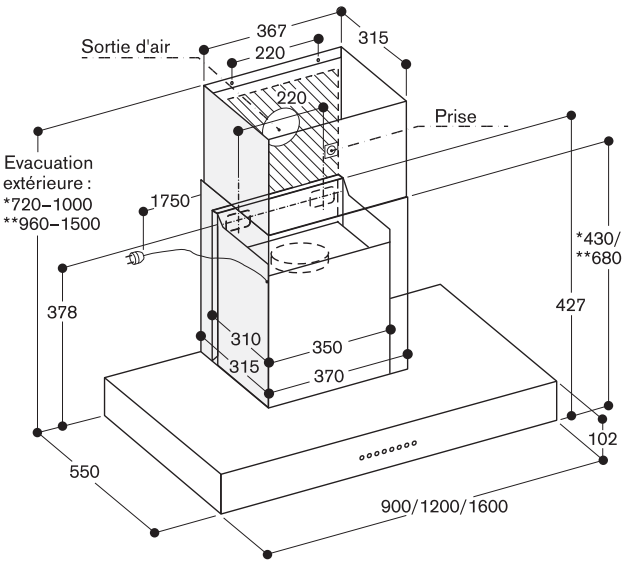
• AR 400 143

• AR 401 142

Valeurs de raccordement
Puissance totale: 50/40/30 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.




* 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.

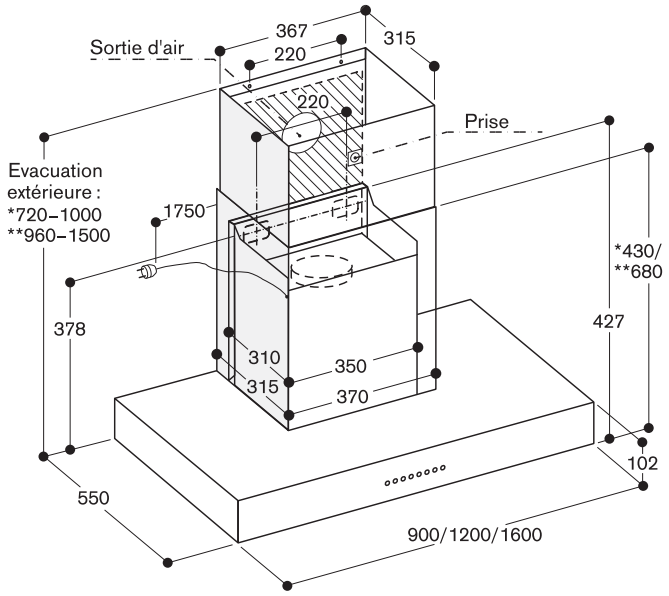
# Configurations d'installation recommandées pour hottes îlots et murales Série 400 et moteurs séparés Série 400

**Configuration d'installation 2**
**1 x AW 442 avec AR 400 143**
Tuyau rond, Ø150 mm

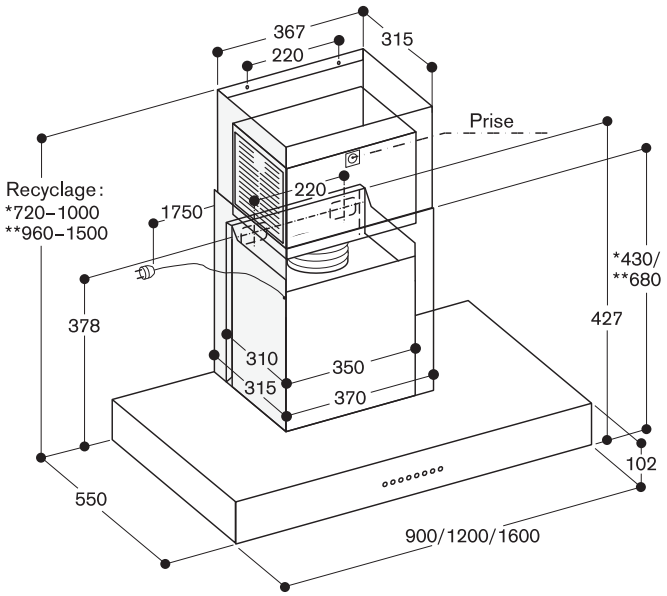
**Bon à savoir**
- Pour un gain de place, le moteur AR 400 143 se place directement dans la cheminée de la hotte AW 442.
- 2 longueurs de cheminées disponibles, selon la hauteur sol – plafond.
- La distance minimale avec une table de cuisson électrique est de 600 mm et de 700 mm pour une table gaz.
- 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 AI 442/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 AI 442/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.




* 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.

AW 240 191 1.930 €
Inox avec bandeau (1.608,33 € HT)
en verre Sérigraphie Gaggenau Anthracite
Largeur 90 cm
Evacuation et recyclage
Livrée de série avec kit de montage et cheminée

Accessoires d'installation

AD 200 322 260 €
Rallonge de cheminée (216,67 € HT)
Inox
Longueur : 1000 mm.

AD 200 392 227 €
Collerette de finition (189,17 € HT)
pour cheminée
Inox.

Accessoires en option

AA 200 110 103 €
Filtre CleanAir (85,83 € HT)
de remplacement pour modules de recyclage AA 200 812/816 et AA 010 811 / AA 012 811.

AA 200 112 485 €
1 filtre à charbon actif (404,17 € HT)
régénérant
Pour module de recyclage AA 010 811 / AA 012 811.

AA 200 812 402 €
Module de recyclage (335,00 € HT)
avec filtre CleanAir.
Pour le recyclage de l'air.
Combinable avec hottes murales AW 240.
Réduction des odeurs comparable au mode évacuation extérieure (95%).
Réduction du niveau sonore jusqu'à 3 dB par rapport au système conventionnel de filtres à charbon en mode recyclage.
Durée de vie plus longue du filtre CleanAir.
Pour installation sur cheminée extérieure ou cheminée intérieure.
Le module se compose du panneau design, de la fixation murale, du filtre CleanAir, du tuyau flexible et de 2 colliers de serrage.

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

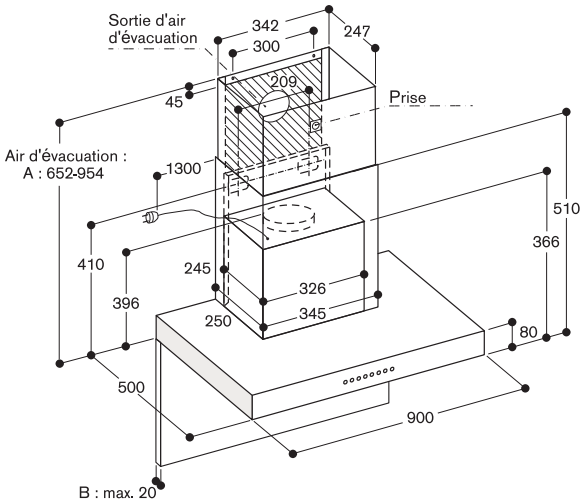
Performances
Puissance position 3 / intensive :
Puissance d'aspiration mesurée selon la norme EN 61591.
Puissance acoustique mesurée selon EN 60704-3.
Pression acoustique mesurée selon EN 60704-2-13.
Réduction des odeurs en recyclage selon EN 61591.
Puissance en évacuation :
618 / 970 m³/h.
64 / 73 dB (A) re 1 pW.
51 / 60 dB (A) re 20 µPa.
Puissance en recyclage :
383 / 476 m³/h.
69 / 74 dB (A) re 1 pW.
56 / 61 dB (A) re 20 µPa.
Réduction des odeurs en recyclage de 95 %.

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.
Contrôle de la ventilation basé sur le réglage de la table de cuisson (avec la table de cuisson compatible).
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.
Isolation sonore intégrée pour un fonctionnement silencieux.
Flux d'air de la zone de collecte des vapeurs optimisé, grâce à l'installation en retrait des filtres anti-graisse.
Clapet anti-retour livré de série.
Système de fixation rapide pour un montage et un alignement facile.
Module WIFI intégré pour les services mode Digital (Home Connect).
La disponibilité de la fonction Home Connect dépend de la fonctionnalité des services Home Connect dans le pays respectif. Les services Home Connect ne sont pas disponibles dans tous les pays. Plus d'informations sur : www.home-connect.com.

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.

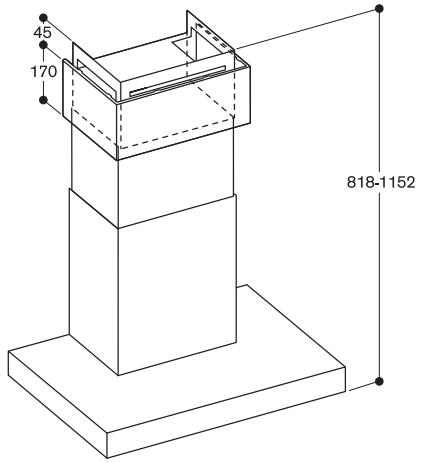
Conseils d'installation
La livraison comprend la cheminée en 2 parties avec les dimensions de 582 à 884 mm. Les installations personnalisées peuvent être solutionnées grâce à l'accessoire en option " Rallonge de cheminée AD 200 322" ou bien en raccourcissant le bas de la cheminée télescopique.
Distance 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.



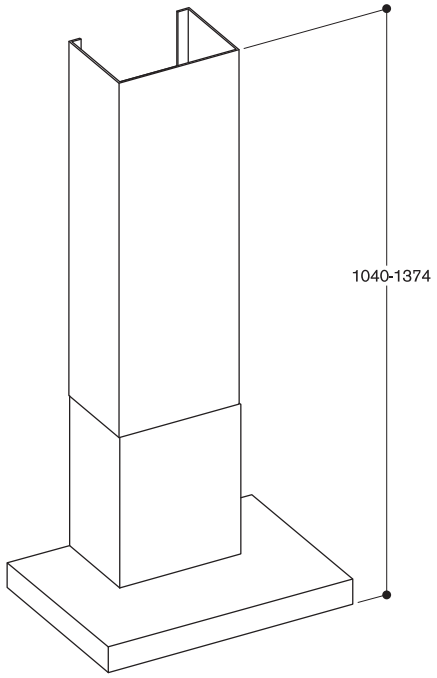

A : adapté pour des hauteurs de plafond allant de 2,25 m à 2,55 m ;
les chiffres se réfèrent aux mesures entre le sol et le bord inférieur
de la cheminée de 1,60 m.
B : respecter l'épaisseur maximale de la paroi arrière.

**AW 240 avec AA 200 812**




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.

**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.

AW 250 192 1.980 €
Panneau en verre (1.650,00 € HT)
Sérigraphie Gaggenau Anthracite
Largeur 90 cm
Evacuation extérieure ou mode recyclage
Livrée avec filtre à charbon actif
Pour évacuation extérieure, cheminée en option

AW 250 172 1.740 €
Panneau en verre (1.450,00 € HT)
Sérigraphie Gaggenau Anthracite
Largeur 70 cm
Evacuation extérieure ou mode recyclage
Livrée avec filtre à charbon actif
Pour évacuation extérieure, cheminée en option

Accessoires d'installation

AD 200 012 245 €
Cheminée inox (204,17 € HT)
pour évacuation

Accessoires en option

AA 250 112 485 €
2 filtres à charbon (404,17 € HT)
actif pouvant être régénérés
Pour le recyclage de l'air.
Combinable avec hottes murales AW 25x 192 et AW 25x 172.
Réduction des odeurs: 90%.
Remplacement moins fréquent du filtre à charbon actif: possibilité de le régénérer jusqu'à 30 fois.
Régénération dans le four à 200° C.

AA 250 113 122 €
2 filtres à charbon actif (101,67 € HT)
Pour le recyclage de l'air.
Combinable avec hottes murales AW 25x 192 et AW 25x 172.
Réduction des odeurs: 86%.
Pour installation dans l'appareil.
Adapté à la préparation des poissons et fruits de mer grâce au traitement spécial.

Hotte décorative murale Série 200
AW 250

- Le panneau écran vapeur incliné libère l'espace au-dessus de la table de cuisson
- Livrée de série en mode recyclage avec filtre à charbon actif
- Filtre recouvert d'une surface en verre, facile d'entretien
- Panneau en verre assorti aux fours de la Série 200
- Moteur silencieux et économe en énergie
- Captage efficace des vapeurs grâce à 2 zones d'aspiration, en-dessous et sur l'avant
- Extension possible vers l'avant du panneau en verre pour une augmentation de la zone de captage lors des cuissons intensives
- Fonction Automatique contrôlée par Sensor, adapte la puissance d'aspiration au volume des vapeurs de cuisson
- Eclairage d'ambiance variable, personnalisable
- Contrôle de la ventilation via la table de cuisson (si table compatible) ou Home Connect
- 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.
Pression acoustique mesurée selon EN 60704-2-13.
Réduction des odeurs en recyclage selon EN 61591.

**Appareil largeur 90 cm**
Puissance en évacuation :
530 / 960 m³/h.
57 / 70 dB (A) re 1 pW.
42 / 55 dB (A) re 20 µPa.
Puissance en recyclage :
460 / 670 m³/h.
68 / 78 dB (A) re 1 pW.
54 / 64 dB (A) re 20 µPa.

**Appareil largeur 70 cm**
Puissance en évacuation:
530 / 970 m³/h
57 / 70 dB(A) re 1 pW.
43 / 56 dB(A) re 20 µPa.
Puissance en recyclage:
470 / 680 m³/h
68 / 78 dB(A) re 1 pW.
54 / 64 dB(A) re 20 µPa.

Réduction des odeurs de 95%.

Caractéristiques
3 vitesses électroniques et 1 position intensive.
Fonction Automatique avec temporisation contrôlée par Sensor.
Témoin de saturation des filtre anti-graisse et charbon actif.
Fonction Aspiration intermittente, 6 min.
Contrôle de la ventilation basé sur le réglage de la table de cuisson (avec la table de cuisson compatible).
Module WIFI intégré pour les services mode Digital (Home Connect)

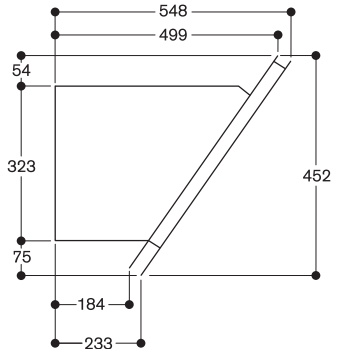
La disponibilité de la fonction Home Connect dépend de la fonctionnalité des services Home Connect dans le pays respectif. Les services Home Connect ne sont pas disponibles dans tous les pays. Plus d'informations sur: www.home-connect.com.
Filtre anti-graisse métallique, lavable au lave-vaisselle.
Recouvrement du filtre en verre Sérigraphie Gaggenau.
2 filtres à charbon actif livrés de série avec l'appareil.
Eclairage LED blanc neutre (3500 K), avec variateur d'intensité en continu.
Puissance des ampoules 2 x 3 W.
Intensité lumineuse: 460 lx.
Eclairage indirect LED (3000 K), variable.
Technologie d'aspiration très efficace, moteur BLDC.
Isolation sonore intégrée pour un fonctionnement silencieux.
Cadre intérieur facile d'entretien.
Système de fixation rapide pour un montage et un alignement facile.

Consommations
Classe d'efficacité énergétique A+/A+ pour une classification de A+++ à D.
Consommation énergétique 31,4/31,8 kWh/an.
Classe d'efficacité d'aspiration A/A.
Classe d'efficacité d'éclairage A/A.
Classe d'efficacité du filtre anti-graisse B/B.
Niveau sonore min. 42/42 dB / max. 57/57 dB position normale.

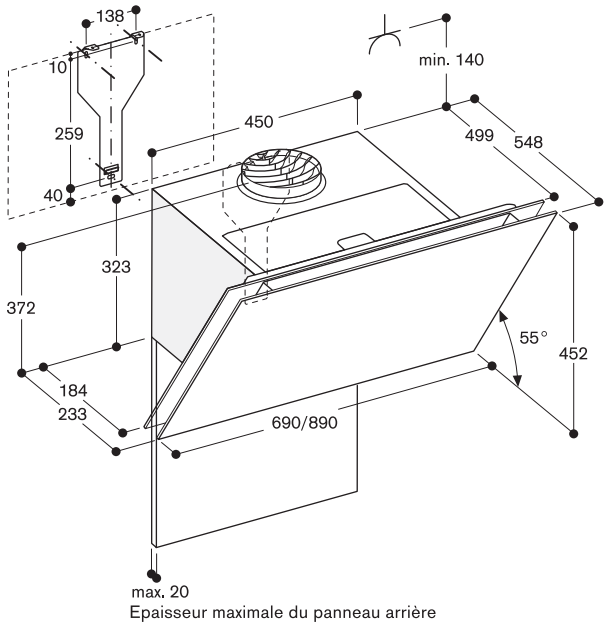
Conseils d'installation
La hotte est livrée sans cheminée, pour une utilisation en mode recyclage.
Pour une utilisation en évacuation extérieure, l'accessoire cheminée AD 200 012 est à commander séparément.
Distance minimale au-dessus d'une table gaz : 60 cm (minimum 70 cm si puissance totale du gaz supérieure à 12 kW).
Distance minimale au-dessus d'un appareil de cuisson électrique : 45 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: 270/270 W.
Câble 1,3 m avec prise.

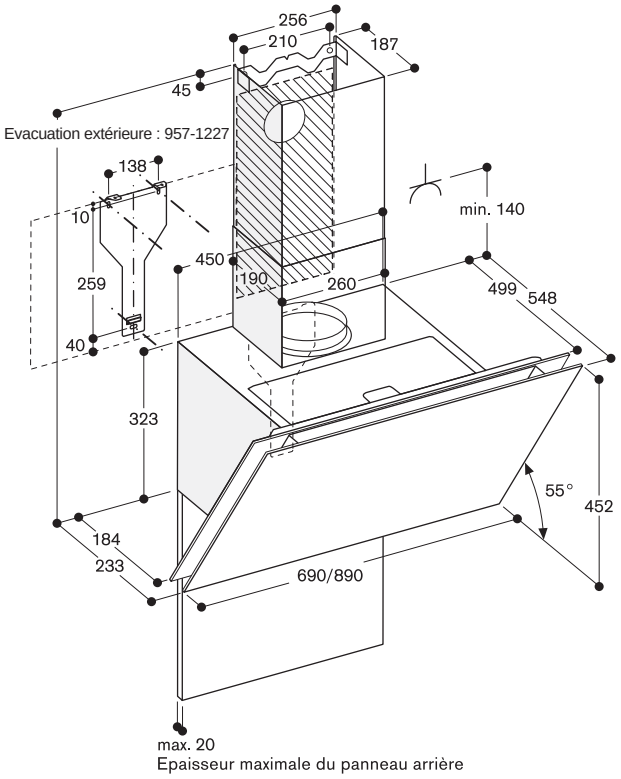
**Vue latérale**



**Mode recyclage**




**Evacuation extérieure**



AW 270 192 1.980 €
Panneau en verre (1.650,00 € HT)
Sérigraphie Gaggenau Anthracite
Largeur 90 cm
Evacuation extérieure ou mode recyclage
Livrée avec filtre à charbon actif
Pour évacuation extérieure, cheminée en option

Accessoires d'installation

AD 200 012 245 €
Cheminée inox (204,17 € HT)
pour évacuation

Accessoires en option

AA 270 112 485 €
2 filtres à charbon (404,17 € HT)
actif pouvant être régénérés
Pour le recyclage de l'air.
Combinable avec hottes murales AW 27x 192.
Réduction des odeurs: 90%.
Remplacement moins fréquent du filtre à charbon actif: possibilité de le régénérer jusqu'à 30 fois.
Régénération dans le four à 200 °C.

AA 270 113 122 €
2 filtres à charbon actif (101,67 € HT)
Pour le recyclage de l'air.
Combinable avec hottes murales AW 27x 192.
Réduction des odeurs: 86%.
Adapté à la préparation des poissons et fruits de mer grâce au traitement spécial.

Hotte décorative murale Série 200
AW 270

- Le panneau écran vapeur vertical libère l'espace au-dessus de la table de cuisson
- Livrée de série en mode recyclage avec filtre à charbon actif
- Filtre recouvert d'une surface en verre, facile d'entretien
- Panneau en verre assorti aux fours de la Série 200
- Moteur silencieux et économe en énergie
- Captage efficace des vapeurs grâce à 2 zones d'aspiration, en-dessous et sur l'avant
- Extension possible vers l'avant du panneau en verre pour une augmentation de la zone de captage lors des cuissons intensives
- Fonction Automatique contrôlée par Sensor, adapte la puissance d'aspiration au volume des vapeurs de cuisson
- Eclairage d'ambiance variable, personnalisable
- Contrôle de la ventilation via la table de cuisson (si table compatible) ou Home Connect
- 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.
Pression acoustique mesurée selon EN 60704-2-13.
Réduction des odeurs en recyclage selon EN 61591.

Puissance en évacuation :
410 / 730 m³/h.
57 / 70 dB (A) re 1 pW.
43 / 56 dB (A) re 20 µPa.
Puissance en recyclage :
310 / 540 m³/h.
63 / 74 dB (A) re 1 pW.
50 / 61 dB (A) re 20 µPa.
Réduction des odeurs de 95%.

Caractéristiques
3 vitesses électroniques et 1 position intensive.
Fonction Automatique avec temporisation contrôlée par Sensor.
Témoin de saturation des filtre anti-graisse et charbon actif.
Fonction Aspiration intermittente, 6 min.
Contrôle de la ventilation basé sur le réglage de la table de cuisson (avec la table de cuisson compatible).
Module WIFI intégré pour les services mode Digital (Home Connect)
La disponibilité de la fonction Home Connect dépend de la fonctionnalité des services Home Connect dans le pays respectif. Les services Home Connect ne sont pas disponibles dans tous les pays. Plus d'informations sur: www.home-connect.com.

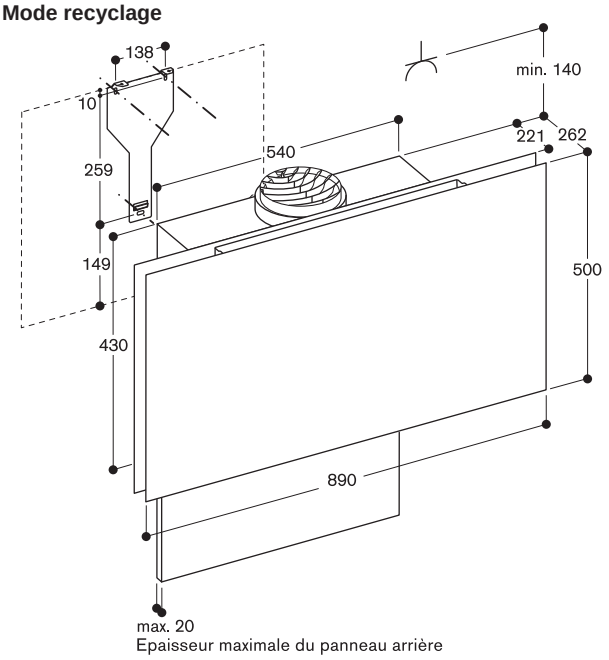
Filtre anti-graisse métallique, lavable au lave-vaisselle.
Recouvrement du filtre en verre Sérigraphie Gaggenau.
2 filtres à charbon actif livrés de série avec l'appareil.
Eclairage LED blanc neutre (3500 K), avec variateur d'intensité en continu.
Puissance des ampoules 2 x 3 W.
Intensité lumineuse: 460 lx.
Eclairage indirect LED (3000 K), variable.
Technologie d'aspiration très efficace, moteur BLDC.
Cadre intérieur facile d'entretien.
Système de fixation rapide pour un montage et un alignement facile.

Consommations
Classe d'efficacité énergétique A pour une classification de A+++ à D.
Consommation énergétique 37.1 kWh/an.
Classe d'efficacité d'aspiration A.
Classe d'efficacité d'éclairage A.
Classe d'efficacité du filtre anti-graisse C.
Niveau sonore min. 42 dB / max. 57 dB position normale.

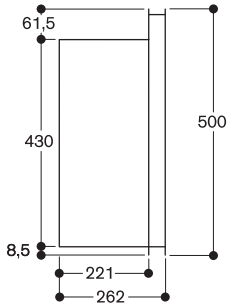
Conseils d'installation
La hotte est livrée sans cheminée, pour une utilisation en mode recyclage.
Pour une utilisation en évacuation extérieure, l'accessoire cheminée AD 200 012 est à commander séparément.
Distance minimale au-dessus d'une table gaz : 60 cm (minimum 70 cm si puissance totale du gaz supérieure à 12 kW).
Distance minimale au-dessus d'un appareil de cuisson électrique : 45 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: 150 W.
Câble 1,3 m avec prise.

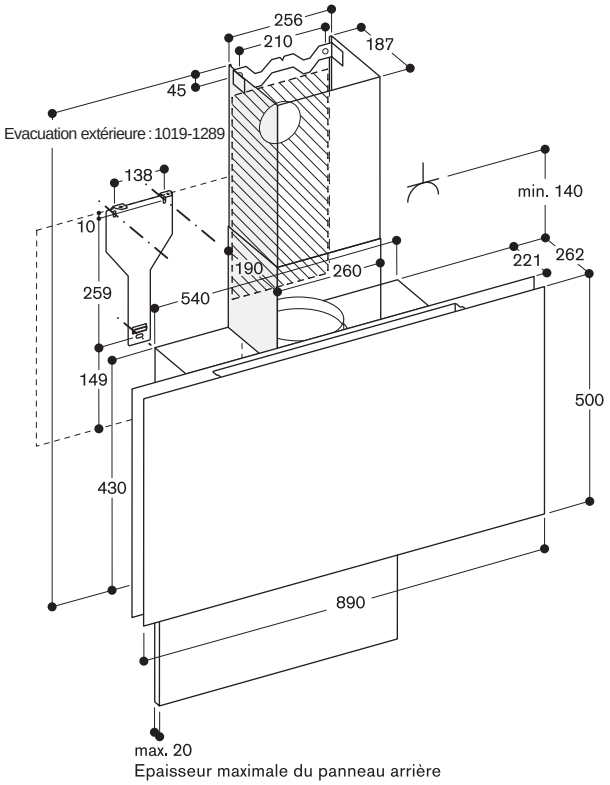
## Mode recyclage




## Vue latérale




## Evacuation extérieure



AF 200 160 900 €
Bandeau inox (750,00 € HT)
Largeur 60 cm
Evacuation et recyclage

Accessoires d'installation

AA 210 460 185 €
Cadre abaissant (154,17 € HT)
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.

Accessoires en option

AA 210 110 103 €
1 filtre CleanAir (85,83 € HT)
de remplacement, pour une forte réduction des odeurs grâce à une importante surface de filtration.
Pour module de recyclage AA 211 812.

AA 211 812 290 €
Module de recyclage (241,67 € HT)
Comprend 1 filtre à charbon actif CleanAir pour une forte réduction des odeurs grâce à une importante surface de filtration.

Hotte tiroir Série 200
AF 200

- Design discret de la hotte tiroir grâce au panneau de verre intégré dans le tiroir écran de vapeur
- Fonctionnement particulièrement silencieux grâce à l'isolation phonique intégrée
- Mécanisme spécial permettant l'extraction automatique du tiroir écran vapeur
- Tiroir écran vapeur et partie visible de l'appareil en inox brossé
- Possibilité d'intégrer une étagère à épices
- Moteur silencieux et économe en énergie
- Fonction Automatique contrôlée par Sensor, adapte la puissance d'aspiration au volume des vapeurs de cuisson
- Eclairage LED avec variateur d'intensité, 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.
- Classe d'efficacité énergétique A

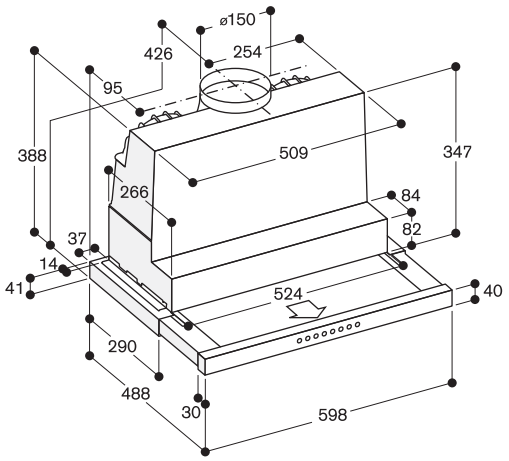
Performances
Puissance position 3 / intensive :
Puissance d'aspiration mesurée selon la norme EN 61591.
Puissance acoustique mesurée selon EN 60704-3.
Pression acoustique mesurée selon EN 60704-2-13.
Réduction des odeurs en recyclage selon EN 61591.
Puissance en évacuation :
380 / 690 m³/h.
54 / 66 dB (A) re 1 pW.
50 / 54 dB (A) re 20 µPa.
Puissance en recyclage :
380 / 660 m³/h.
57 / 69 dB (A) re 1 pW.
43 / 55 dB (A) re 20 µPa.
Réduction des odeurs de 94% en recyclage.

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 (3500K) avec variateur d'intensité en continu.
Puissance des ampoules 2 x 3 W.
Intensité lumineuse: 683 lux
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.

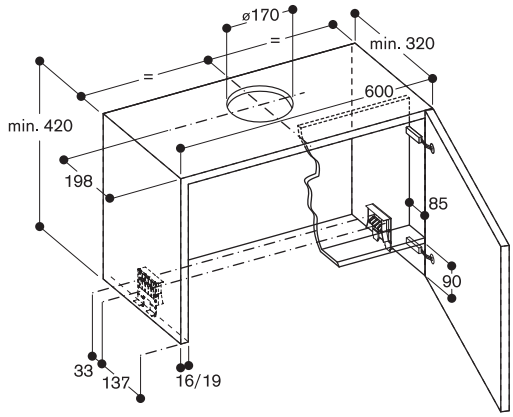
Consommations
Classe d'efficacité énergétique A pour une classification de A+++ à D.
Consommation énergétique 34 kWh/an.
Classe d'efficacité d'aspiration A.
Classe d'efficacité d'éclairage A.
Classe d'efficacité du filtre anti-graisse B.
Niveau sonore min. 41 dB / max. 54 dB position normale.

Conseils d'installation
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.
A installer dans une armoire supérieure sans plancher.
La profondeur nécessaire de l'armoire supérieure associée au 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.

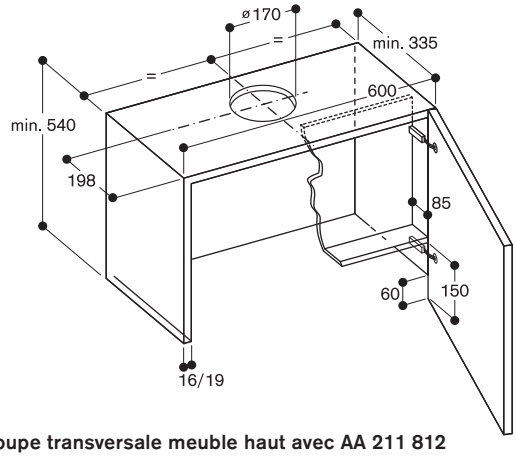
Valeurs de raccordement
Puissance totale: 146 W.
Câble de raccordement 1,8 m, avec prise.



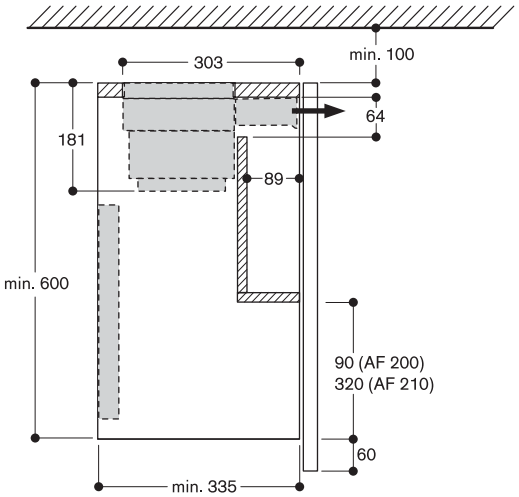

**Meuble haut pour AF 200 160**



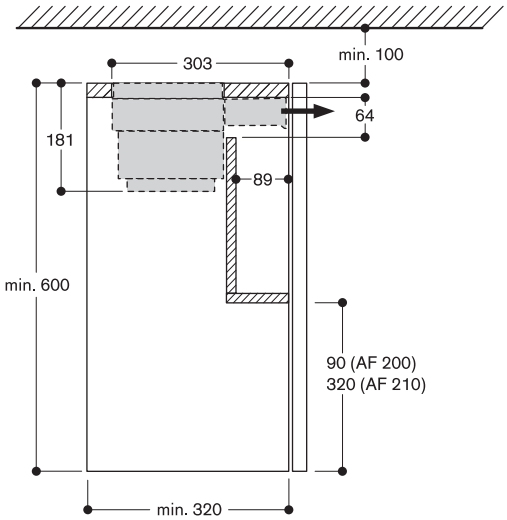

**Meuble haut pour AF 200 160 avec cadre abaissant AA 210 460**



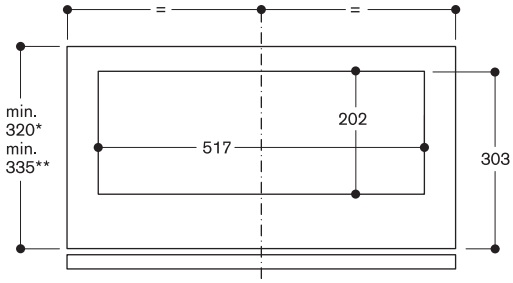

**Coupe transversale meuble haut avec AA 211 812 et cadre abaissant AA 210 490/460**



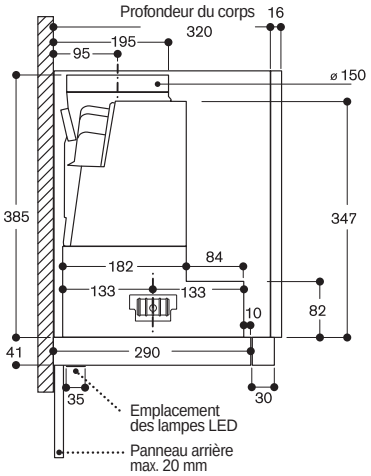

**Coupe transversale meuble haut avec AA 211 812**




**Vue de dessus meuble haut avec AA 211 812**




* Appareil seul
** Appareil avec cadre abaissant AA 210 490/460



AF 210 191 1.410 €
Bandeau inox (1.175,00 € HT)
Largeur 90 cm
Evacuation extérieure et recyclage

AF 210 161 1.040 €
Bandeau inox (866,67 € HT)
Largeur 60 cm
Evacuation extérieure et recyclage

Accessoires d'installation

AA 210 460 185 €
Cadre abaissant (154,17 € HT)
pour hotte tiroir 60 cm
Le cadre abaissant breveté permet de dissimuler entièrement la hotte tiroir dans l'armoire supérieure.

AA 210 490 227 €
Cadre abaissant (189,17 € HT)
pour hotte tiroir 90 cm
Le cadre abaissant breveté permet de dissimuler entièrement la hotte tiroir dans l'armoire supérieure.

AA 210 491 62 €
Kit de montage pour (51,67 € HT)
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 210 490.

Accessoires en option

AA 210 110 103 €
1 filtre CleanAir (85,83 € HT)
de remplacement, pour une forte réduction des odeurs grâce à une importante surface de filtration.
Pour module de recyclage AA 211 812.

AA 211 812 290 €
Module de recyclage (241,67 € HT)
Comprend 1 filtre à charbon actif CleanAir pour une forte réduction des odeurs grâce à une importante surface de filtration.

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
- Tiroir écran vapeur en inox brossé
- 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
- 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.
Pression acoustique mesurée selon EN 60704-2-13.
Réduction des odeurs en recyclage selon EN 61591.

**Largeur des appareils 90 cm.**
Puissance en évacuation :
520 / 930 m³/h.
56 / 70 dB (A) re 1 pW.
42 / 56 dB (A) re 20 µPa.
Puissance en recyclage :
510 / 890 m³/h.
62 / 69 dB (A) re 1 pW.
48 / 55 dB (A) re 20 µPa.
Réduction des odeurs en recyclage de 91%

**Largeur des appareils 60 cm.**
Puissance en évacuation :
500 / 920 m³/h.
56 / 70 dB (A) re 1 pW.
42 / 56 dB (A) re 20 µPa.
Puissance en recyclage :
520 / 900 m³/h.
62 / 69 dB (A) re 1 pW.
48 / 55 dB (A) re 20 µPa.

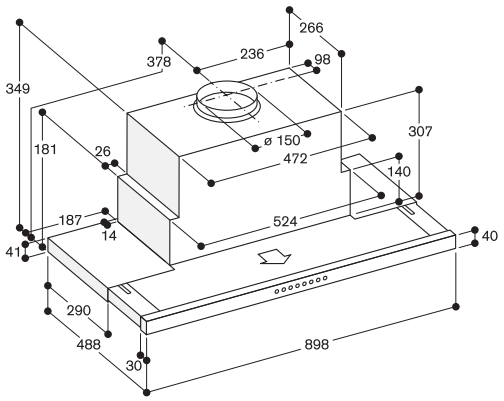
Réduction des odeurs en recyclage de 91%.

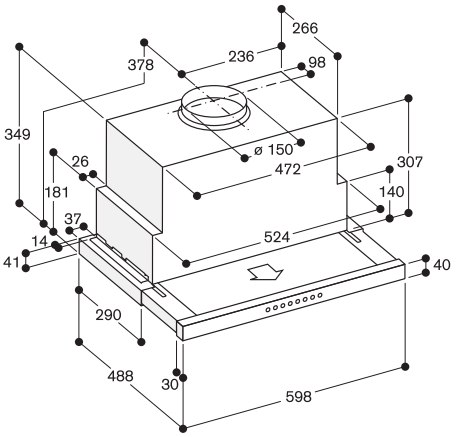
Caractéristiques
Commandes en façade.
3 vitesses électroniques et 1 position intensive.
Fonction Automatique avec temporisation contrôlée par Sensor.
Témoin de saturation du filtre à graisse.
Filtre anti-graisse inox, résistant au lave-vaisselle.
Eclairage LED blanc neutre (3500 K), avec variateur d'intensité en continu.
Puissance des ampoules 3 x 3 W / 2 x 3 W.
Intensité lumineuse: 708 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
Classe d'efficacité énergétique A+/A+ pour une classification de A+++ à D.
Consommation énergétique 38,3 / 36,5 kWh/an.
Classe d'efficacité d'aspiration A/A.
Classe d'efficacité d'éclairage A/A.
Classe d'efficacité du filtre anti-graisse B/B.
Niveau sonore min. 40 dB / max. 56 dB position normale.

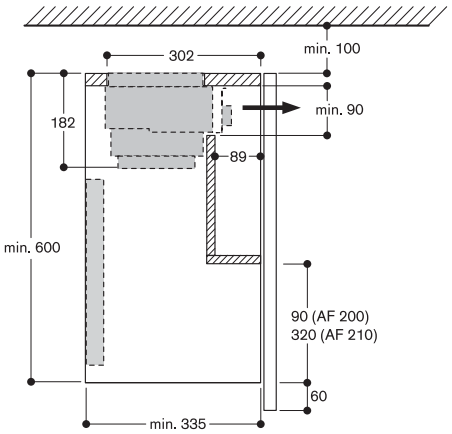
Conseils d'installation
Le module de recyclage avec filtre CleanAir breveté peut être installé dans le meuble haut. Le remplacement du filtre s'effectue en tirant simplement le filtre CleanAir vers l'avant.
Le remplacement du filtre CleanAir nécéssite l'ouverture totale de la porte de l'armoire supérieure.
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: 269 / 266 W.
Câble de raccordement 1,8 m, avec prise

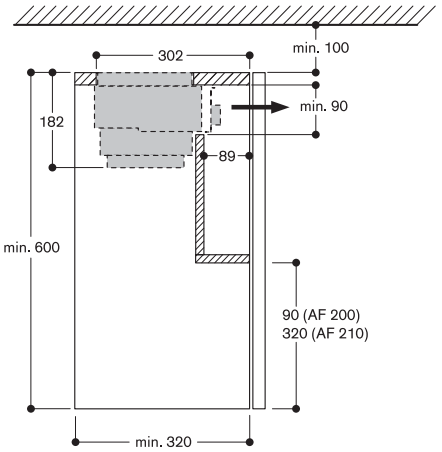


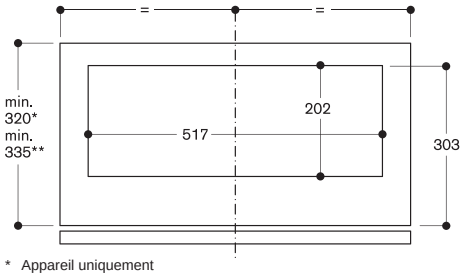

Coupe transversale du meuble haut avec AA 211 812
et cadre abaissant AA 210 490/460




Coupe transversale du meuble haut avec AA 211 812

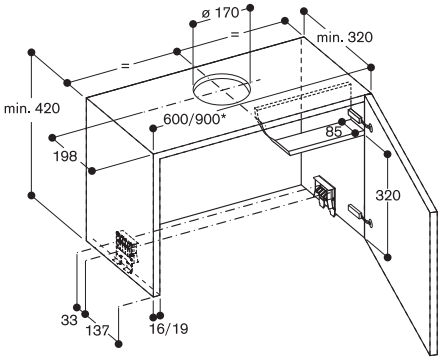



Vue de dessus du meuble haut avec AA 211 812



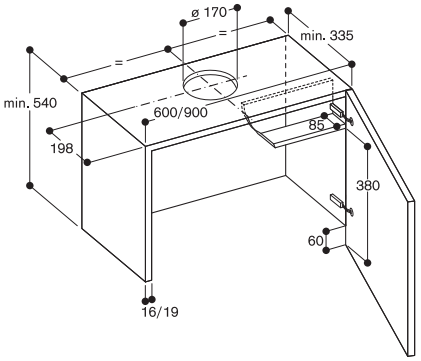

* Appareil uniquement
** Appareil avec cadre abaissant AA 210 490/460

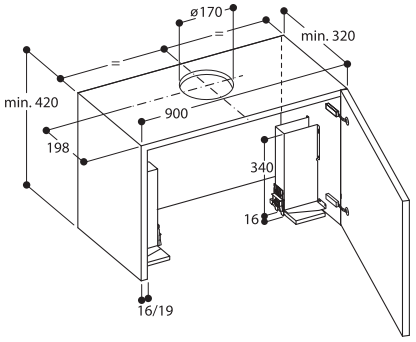
**Meuble haut pour AF 210**

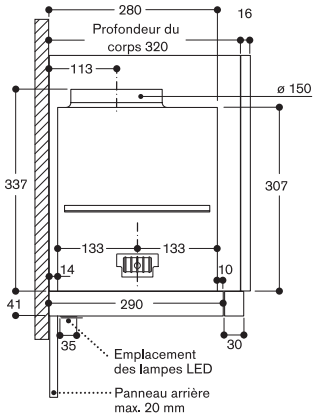



* Pour un meuble haut de largeur 90 cm,
kit de montage AA 210 491 obligatoire

**Meuble haut pour AF 210**
**avec cadre abaissant AA 210 460 / AA 210 490**



| | |
|---|---|
| AC 200 191 | 1.100 € |
| Inox et verre | (916,67 € HT) |
| Largeur 86 cm | |
| Evacuation et recyclage | |
| AC 200 181 | 1.070 € |
| Inox et verre | (891,67 € HT) |
| Largeur 70 cm | |
| Evacuation et recyclage | |
| AC 200 161 | 980 € |
| Inox et verre | (816,67 € HT) |
| Largeur 52 cm | |
| Evacuation et recyclage | |

Accessoires en option

| | |
|---|---|
| AA 200 510 | 93 € |
| Télécommande | (77,50 € HT) |
| pour groupe filtrant AC 200. | |
| AA 210 110 | 103 € |
| 1 filtre CleanAir de | (85,83 € HT) |
| remplacement, pour une forte réduction des odeurs grâce à une importante surface de filtration. Pour module de recyclage AA 211 812. | |
| AA 211 812 | 290 € |
| Module de recyclage. | (241,67 € HT) |
| Comprend 1 filtre à charbon actif CleanAir pour une forte réduction des odeurs grâce à une importante surface de filtration. | |

## 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.
Pression acoustique mesurée selon EN 60704-2-13.
Réduction des odeurs en recyclage selon EN 61591.

**Largeur des appareils. 86 cm**
Puissance en évacuation :
570 / 800 m³/h.
64 / 70 dB (A) re 1 pW.
51 / 57 dB (A) re 20 µPa.
Puissance en recyclage :
540 / 790 m³/h.
72 / 77 dB (A) re 1 pW.
59 / 65 dB (A) re 20 µPa.
Réduction des odeurs en recyclage de 94 %.

**Largeur des appareils. 70 cm**
Puissance en évacuation :
570 / 770 m³/h.
64 / 70 dB (A) re 1 pW.
51 / 57 dB (A) re 20 µPa.
Puissance en recyclage :
540 / 740 m³/h.
73 / 78 dB (A) re 1 pW.
60 / 65 dB (A) re 20 µPa.
Réduction des odeurs en recyclage de 93 %.

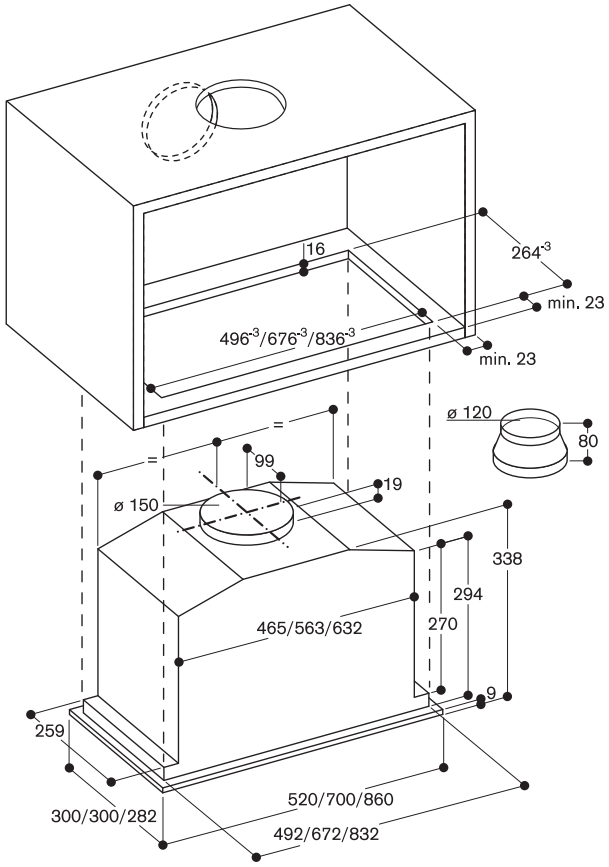
**Largeur des appareils. 52 cm**
Puissance en évacuation :
540 / 730 m³/h.
64 / 70 dB (A) re 1 pW.
51 / 57 dB (A) re 20 µPa.
Puissance en recyclage :
530 / 690 m³/h.
70 / 77 dB (A) re 1 pW.
59 / 64 dB (A) re 20 µPa.
Réduction des odeurs en recyclage de 92 %.

### 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.

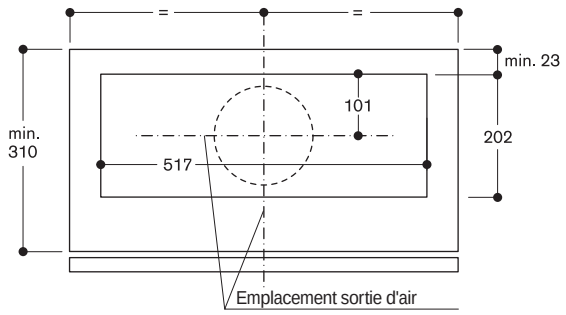
### Consommations
Classe d'efficacité énergétique A++/A++/A++ sur une échelle de A+++ à D.
Consommation énergétique 25,5 / 30,3 / 29,6 kWh/an.
Classe d'efficacité d'aspiration A/A/A.
Classe d'efficacité d'éclairage A/A/A.
Classe d'efficacité du filtre anti-graisse D/D/D.
Niveau sonore min. 41/42/44 dB / max. 64/65/67 dB position normale.

### Conseils d'installation
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.

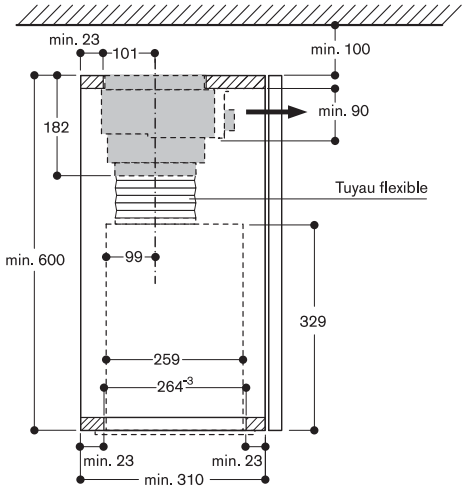
### Valeurs de raccordement
Puissance totale : 172/172/172 W.
Câble 1,0 m avec prise.




**Vue de dessus meuble haut avec AC 200 et AA 211 812**




**Coupe transversale meuble haut avec AC 200 et AA 211 812**



# Conseils d'installation de base

Le but d'une bonne planification de ventilation est d'évacuer le plus vite et le plus complètement possible les vapeurs et fumées de la cuisine. Pour vous aider à évaluer au mieux les besoins de l'installation, ci-dessous quelques précieux conseils de planification de la part de nos experts en ventilation.

La planification d'une ventilation est déterminée en grande partie par l'apport d'air et la sortie d'air. Le besoin en apport d'air est déterminé par la puissance d'aspiration de la hotte en tenant compte de tous les accessoires nécessaires.

**Besoin en apport d'air :**

La puissance d'aspiration du système complet de ventilation doit correspondre au besoin d'apport d'air. Comme base de planification, sont souvent pris en compte la taille de la cuisine ainsi que le taux de renouvellement de l'air correspondant au volume de la pièce. Nous ne prenons en compte cette manière de calculer que pour les installations situées à plus d'1,20 m au-dessus du plan de cuisson, c'est-à-dire dans le cas des hottes de plafond.

– En mode évacuation extérieure, le besoin d'apport d'air pour le taux de renouvellement d'air est calculé avec un facteur 10.
– Pour une configuration avec des appareils spéciaux tels que Gril, Teppan Yaki ou Wok, il faut compter avec un facteur 12.
– En mode recyclage, le besoin d'apport d'air est toujours calculé avec un facteur 12.

Si la distance entre le plan de cuisson et l'aspiration est inférieur à 1,20 m, il faut respecter les consignes suivantes pour garantir une efficacité d'aspiration maximale des fumées lors de leur ascension.

– **La taille et l'architecture de la cuisine :** plus la pièce est grande, plus les turbulences de l'air dans la pièce sont importantes et le besoin en apport d'air augmente.

– **Les appareils de cuisson :** le choix des appareils de cuisson est le facteur déterminant. Chaque appareil de cuisson génère une quantité de vapeur et de fumées différente. Plus l'appareil de cuisson est large, plus grande devra être la puissance de la ventilation.
La ventilation doit absolument conserver une réserve de puissance suffisante en cas d'installation d'appareils tels que Teppan Yaki, Wok ou Gril car ces appareils génèrent un volume de fumées plus important. Nous conseillons également d'installer ces appareils spéciaux au milieu de la configuration et non pas aux extrémités.

– **Les modes de ventilation :** chaque mode de ventilation a des caractéristiques propres qui influent sur le besoin en apport d'air. Les ventilations telles que la hotte de plan de travail ou les aérateurs de plan de travail se caractérisent par une aspiration directement au niveau du plan de cuisson. Ceci minimise l'échappement des fumées dans la pièce pendant leur ascension. La puissance de ventilation nécessaire est dans ce cas inférieure à tous les autres types d'aspiration qui sont situés à 80 cm ou plus, au-dessus de la table de cuisson.

– **Le mode de fonctionnement :** les appareils d'aspiration Gaggenau peuvent être utilisés aussi bien en mode évacuation extérieure qu'en mode recyclage. En mode recyclage, il faut noter que l'utilisation d'un filtre à charbon actif réduit la puissance d'aspiration de l'appareil par rapport au mode évacuation extérieure. Plus la surface du filtre à charbon actif est étendue, plus l'efficacité d'aspiration et le niveau sonore se rapprochent du mode évacuation. En mode évacuation, la puissance d'aspiration réelle dépend aussi bien de la puissance du moteur que du raccordement des tuyaux.

**Les facteurs importants qui influent sur la puissance d'aspiration :**

– Les moteurs : les appareils d'aspiration Gaggenau sont équipés de moteurs particulièrement puissants ou peuvent être combinés avec de puissants caissons moteurs séparés, en mode évacuation extérieure ou en mode recyclage. Ces caissons moteurs ont par ailleurs une pression stable. Ils compensent d'éventuelles pertes de pression dues au raccordement des tuyaux et sont également très efficaces même à faible niveau sonore.
– Raccordement des tuyaux et installation: pour atteindre un résultat optimal il faut veiller à respecter les consignes ci-dessous :

1. La distance minimale des coudes doit se situer à au moins 30 cm de la sortie d'air.
2. Evitez les rétrécissements de section.
3. Pour les coudes, utiliser si possible des coudes le plus large possible.
4. N'utilisez que des tuyaux avec une surface intérieure lisse et de même niveau.
5. Utilisez des tuyaux d'un diamètre minimum de 150 mm.
6. Faites le raccordement le plus direct possible.
7. Installer des caissons télescopiques muraux avec de grandes lamelles, une grille extérieure et avec une faible contre-pression.
8. Veillez à avoir un apport d'air suffisant.

Pour calculer la puissance d'évacuation de votre installation en mode évacuation par rapport au besoin d'air, vous pouvez consulter notre site de calcul Rodun sur notre Homepage (www.gaggenau.com).

# Récapitulatif du système modulaire de ventilation de la Série 400

• AC 402 181

• AC 482 181
• AC 462 181
• AC 472 181

• AR 400 142

• AR 401 142

• AR 403 122

• AL 400 191
• AL 400 121

• AR 400 142

• AR 401 142

• AR 403 122

• AR 413 122

• VL 414 111

• AA 490 111

• AR 400 142

• AR 401 142

• AR 403 122

• AR 413 122

• AR 410 110

• AI 442/AW 442

• AR 400 142

• AR 401 142

• AR 400 143

Les caissons moteurs séparés de la Série 400 sont reliés aux hottes sans moteur de la Série 400 par un câble réseau.

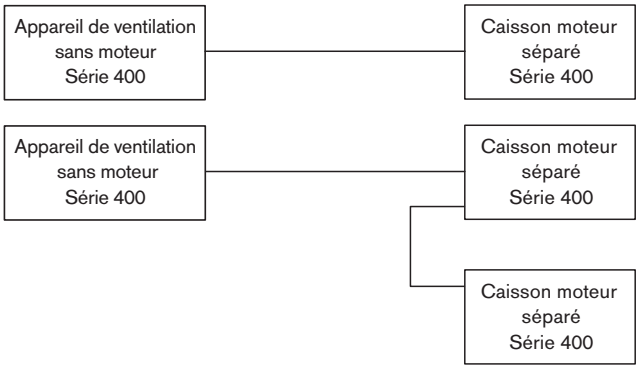
Un raccordement de deux caissons moteurs séparés est possible (par ex. dans le cas de la Hotte de plafond), puisque les deux caissons moteurs sont connectés l'un à l'autre via un câble réseau.

**Autres possibilités de contrôle de la puissance**

Sur demande, il existe la possibilité de raccorder le signal, via un contact potentiellement libre, à une unité de ventilation déjà existante afin que celle-ci puisse réagir en fonction de l'utilisation de l'appareil de ventilation Gaggenau de la Série 400.

Le concepteur de l'ensemble du système de ventilation est responsable de l'efficacité de l'installation.

Le fonctionnement électrique est garanti tant que les spécifications sont respectées.



AR 400 142 1.370 €
Carrossage métal (1.141,67 € HT)
Puissance d'aspiration max. 830 m³/h
Evacuation extérieure
Installation intérieure

Accessoire en option
AA 400 510 227 €
Module adaptateur (189,17 € HT)
pour contacteur de fenêtre combinable avec moteurs de la Série 400.

Caisson moteur Série 400
AR 400

- Moteur puissant pour combinaison avec des appareils d'aspiration sans moteur de la Série 400
- Technologie BLDC efficace

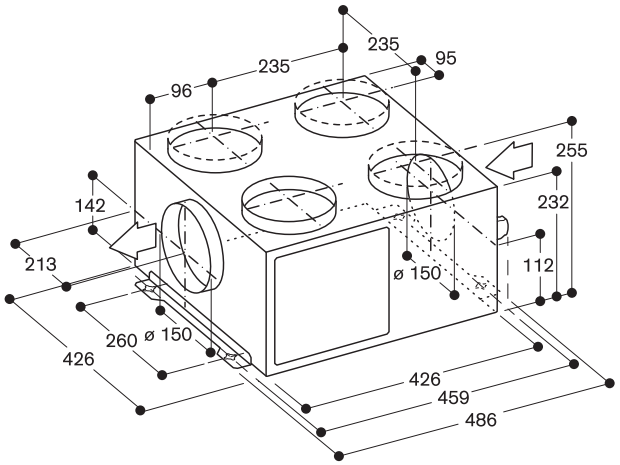
Performances
Puissance position 3/intensif :
Débit d'air selon norme EN 61591.
Niveau sonore et pression acoustique selon type d'installation.

Evacuation extérieure :
670 / 830 m³/h.

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.
Pour une installation dans la cave ou dans une pièce attenante, merci de vous référer aux conseils d'installation pages 212 à 214.
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.



AR 400 143 1.000 €
Carrossage métal (833,33 € HT)
Puissance d'aspiration max. 970 m³/h
Evacuation extérieure ou mode recyclage
Installation dans cheminée de hotte AI / AW 442

Accessoire en option
AA 400 510 227 €
Module adaptateur (189,17 € HT)
pour contacteur de fenêtre combinable avec moteurs de la Série 400.

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 AI / AW 442

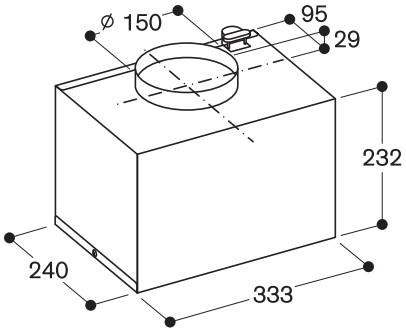
Performances
Puissance position 3/intensif :
Débit d'air selon norme EN 61591.
Niveau sonore et pression acoustique selon type d'installation.

Evacuation extérieure :
640 / 970 m³/h.

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
Raccordement de l'appareil via un câble réseau.
Installation du caisson moteur dans la cheminée de AI / 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.



AR 401 142 1.630 €
Inox (1.358,33 € HT)
Puissance d'aspiration max. 910 m³/h
Evacuation extérieure
Montage extérieur sur mur

Accessoires d'installation
AD 702 052 290 €
Tuyau télescopique de traversée murale Ø 200 mm rond. (241,67 € HT)

Accessoire en option
AA 400 510 227 €
Module adaptateur pour contacteur de fenêtre combinable avec moteurs de la Série 400. (189,17 € HT)

Caisson moteur Série 400
AR 401

- Moteur puissant pour combinaison avec des appareils d'aspiration sans moteur de la Série 400
- Technologie BLDC efficace

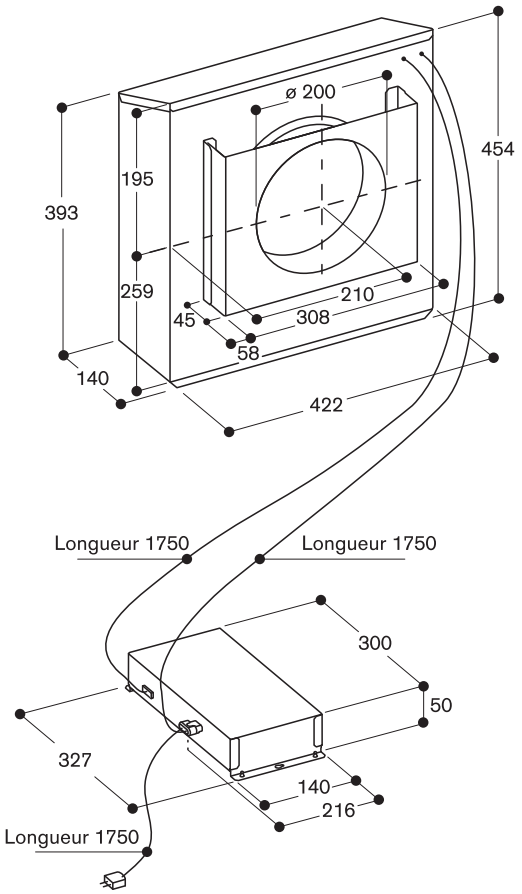
Performances
Puissance position 3/intensif :
Débit d'air selon norme EN 61591.
Niveau sonore et pression acoustique selon type d'installation.

Evacuation extérieure :
720 / 910 m³/h.

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.



AR 403 122 1.000 €
Carrossage métal (833,33 € HT)
Puissance d'aspiration max. 890 m³/h
Evacuation extérieure
Installation dans le socle

Accessoire en option
AA 400 510 227 €
Module adaptateur (189,17 € HT)
pour contacteur de fenêtre combinable avec moteurs de la Série 400.

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

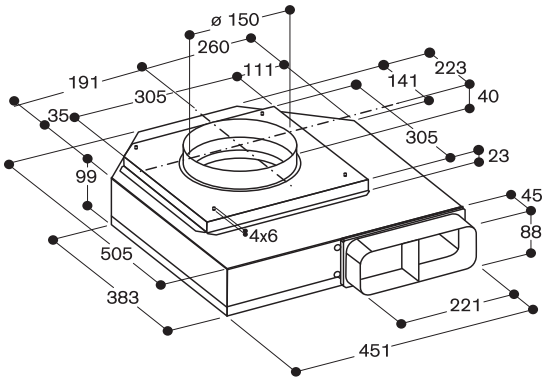
Performances
Puissance position 3/intensif :
Débit d'air selon norme EN 61591.
Niveau sonore et pression acoustique selon type d'installation.

Evacuation extérieure: 730 / 890 m³/h.

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.
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.
Pour une installation dans la cave ou dans une pièce attenante, merci de vous référer aux conseils d'installation pages 214 à 216.
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.



| | |
|---|---|
| AR 410 110 | 1.300 € |
| Carrossage métal | (1.083,33 € HT) |
| Recyclage | |
| Puissance max. 660 m³/h | |

Accessoires en option

| | |
|---|---|
| AA 410 110 | 205 € |
| 2 filtres à charbon | (170,83 € HT) |
| actif CleanAir. | |
| AA 410 112 | 485 € |
| 2 filtres à charbon | (404,17 € HT) |
| actif pouvant être régénérés. | |

Caisson moteur Série 400 et Série 200
AR 410

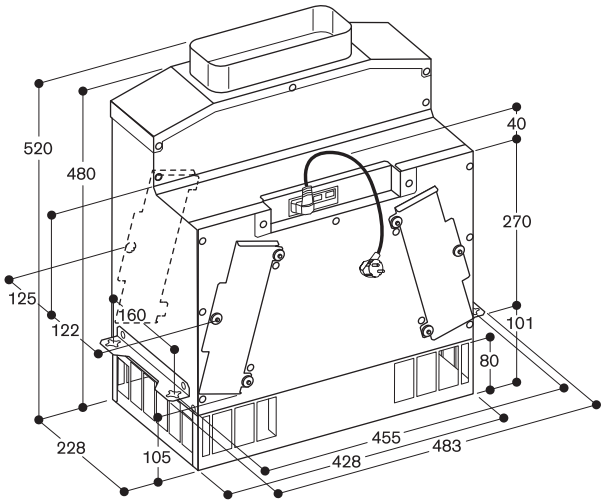
- Moteur puissant pour combinaison avec les vario aérateurs de plan de cuisson des Série 400 et Série 200
- Technologie BLDC efficace
- Très silencieux grâce à une isolation phonique brevetée.

Performances
Puissance position 3/intensif :
Débit d'air selon norme DIN 61591.
Niveau sonore et pression acoustique selon type d'installation.
Puissance en recyclage :
570 / 660 m³/h.
Niveau sonore et pression acoustique selon type d'installation.

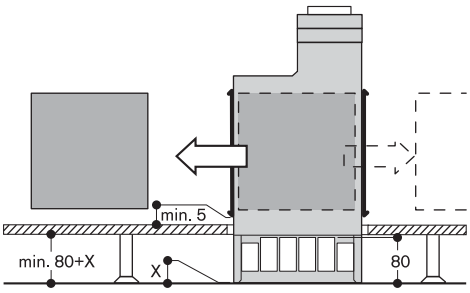
Caractéristiques
3 vitesses électroniques et 1 position intensive.
Technologie d'aspiration très efficace, moteur BLDC.
Isolation phonique incluse pour une réduction du niveau sonore.
Carrossage métal, plaqué zinc.
Raccordement entrée d'air:
1 x Ø150 mm raccord plat.
Livré avec équerres de fixation pour une installation dans la partie basse du meuble.
2 filtres à charbon actif CleanAir livrés de série.
Le filtre est adapté à la préparation de poissons et fruits de mer grâce à un traitement spécial.
Intervalle de remplacement du filtre à charbon actif : 1 an selon fréquence d'utilisation.

Conseils d'installation
Caisson moteur en combinaison avec vario aérateurs de plan de cuisson sans moteur de la Série 400 et Série 200.
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.

Valeurs de raccordement
Puissance totale: 170 W.
Câble de raccordement 1,8 m, avec prise.
Câble réseau 5 m.




## Remplacement du filtre



AR 413 122 1.300 €
Carrossage métal (1.083,33 € HT)
Puissance max. 850 m³/h
Recyclage
Installation dans le socle

Accessoires d'installation
AA 010 410 465 €
Grille de ventilation (387,50 € HT)
pour installation en recyclage
Inox, 90 cm, inclus les éléments de fixation, réglable en hauteur.

Accessoires en option
AA 413 111 200 €
2 filtres à charbon (166,67 € HT)
actif CleanAir pour caisson moteur dans socle 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

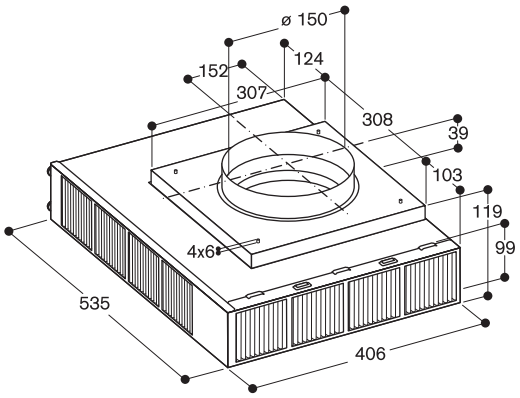
### Performances
Puissance position 3/intensif :
Débit d'air selon norme EN 61591.
Niveau sonore et pression acoustique selon type d'installation.

Puissance en recyclage :
680 / 850 m³/h.

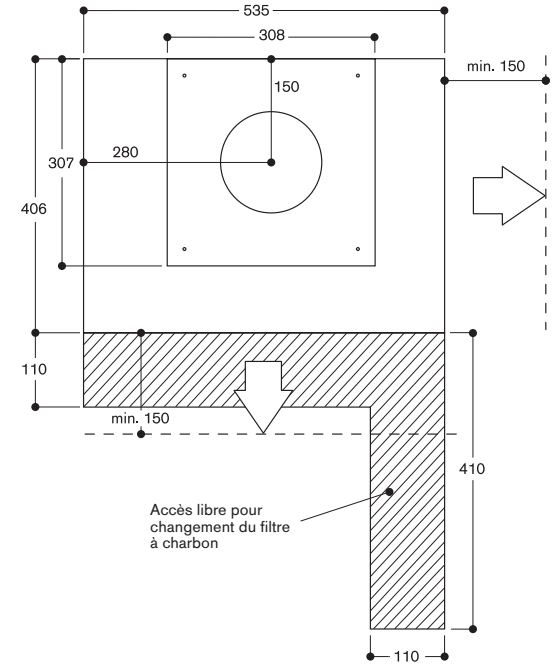
### Caractéristiques
3 puissances d'aspiration contrôlées électroniquement et 1 position intensive.
Technologie d'aspiration avec un moteur BLDC très efficace.
Carrossage métal, plaqué zinc.
Raccordement entrée d'air :
1 x Ø 150 mm rond.
Support de fixation au plafond ou sur une paroi de meuble, inclus.
2 filtres à charbon actif livrés de série.

### 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.

### Valeurs de raccordement
Puissance totale: 180 W.
Câble de raccordement 1,8 m, avec prise.
Câble réseau 2 m.




Vue du dessus



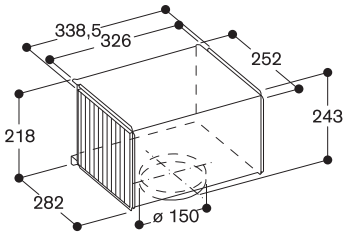
# Accessoires pour appareils de ventilation

Module de recyclage avec filtre CleanAir

Références / Références online*

AA 442 810 / 11017314 380 €

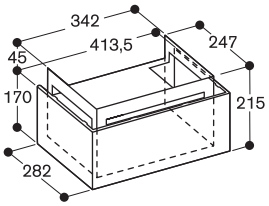
Pour le recyclage de l'air. (316,67 € HT)
Combinable avec les hottes îlots et murales AI 442 / AW 442.
Réduction des odeurs comparable au mode évacuation extérieure (95%).
Réduction du niveau sonore jusqu'à 3 dB par rapport au système conventionnel de filtres à charbon en mode recyclage.
Remplacement moins fréquent du filtre 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.




Références / Références online*

AA 200 812 / 17000172 402 €

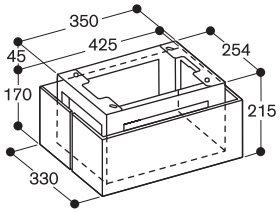
Pour le recyclage de l'air. (335,00 € HT)
Combinable avec les hottes décoratives murales AW 240.
Réduction des odeurs comparable au mode évacuation extérieure (95%).
Réduction du niveau sonore jusqu'à 3 dB par rapport au système conventionnel de filtres à charbon en mode recyclage.
Remplacement moins fréquent du filtre CleanAir.
Pour installation sur cheminée extérieure ou cheminée intérieure.
Le module se compose du panneau design, de la fixation murale, du filtre CleanAir, du tuyau flexible et 2 colliers de serrage.




Références / Références online*

AA 200 816 / 17000175 515 €

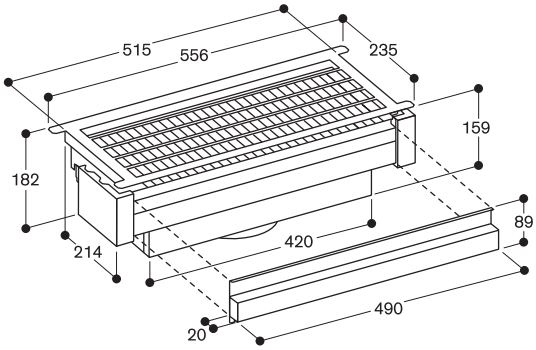
Pour le recyclage de l'air. (429,17 € HT)
Combinable avec les hottes décoratives îlots AI 240.
Réduction des odeurs comparable au mode évacuation extérieure (95%).
Réduction du niveau sonore jusqu'à 3 dB par rapport au système conventionnel de filtres à charbon en mode recyclage.
Remplacement moins fréquent du filtre 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.




Références / Références online*

AA 211 812 / NC 290 €

Module de recyclage (241,67 € HT)
CleanAir breveté comprenant 1 filtre CleanAir pour une forte réduction des odeurs grâce à une importante surface de filtration




Tiroir extractible pour remplacement du filtre

Conseils d'installation

Pour le recyclage de l'air.
A combiner avec les hottes tiroir Série 200/ groupes filtrants Série 200
Réduction des odeurs comparable au mode évacuation extérieure (95%).
Réduction du niveau sonore jusqu'à 3 dB par rapport au système conventionnel de filtres à charbon en mode recyclage.
Durée de vie plus longue du filtre CleanAir.
Pour une installation dans l'armoire supérieure.
Comprend le support de filtre avec couvercle design, filtre CleanAir, tuyau flexible et 2 colliers de serrage.

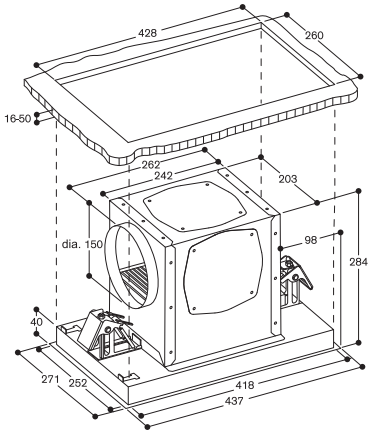
* Références pour commander sur la boutique en ligne www.gaggenau.com, « eShop »
Les prix indiqués sont évolutifs et ne sont donnés qu'à titre indicatif.

Références / Références online*
▾Nouveau

AA 010 811▾ / 17002925 670 €
Module de recyclage (558,33 € HT)
Inox

AA 012 811▾ / 17002958 670 €
Module de recyclage (558,33 € HT)
Blanc

Conseils d'installation
Pour le recyclage de l'air.
Combinable avec les hottes de plafond AC 250 et AC 402.
Réduction des odeurs comparable au mode évacuation (95%).
Le module se compose du panneau design, de la fixation murale, du filtre à charbon actif CleanAir, du tuyau flexible et de 2 colliers de serrage.
Raccord cylindrique ø 150 mm.
Distance minimale recommandée entre les ouvertures latérales pour les filtres et le mur : 100 cm.




Références / Références online*

CA 282 811 / 17001485 340 €
Module de recyclage (283,33 € HT)
pour CV 28. avec 1 filtre CleanAir, pour une forte réduction des odeurs grâce à la grande surface de filtration

Conseils d'installation
Pour le recyclage de l'air.
Combinable avec la table Flex Induction avec système de ventilation intégrée CV 28.
Installation dans le meuble bas sous l'appareil.
Hauteur de plinthe min. 10 cm.
Pour une performance optimale, il est nécessaire d'avoir suffisamment d'espace pour la circulation de l'air recyclé dans le socle (min. 720 cm² dans le socle).
Réduction des odeurs en recyclage de 89%.
Remplacement moins fréquent du filtre à charbon actif (env. 1 à 1,5 an selon fréquence d'utilisation).
Remplacement du filtre par l'avant ou l'arrière. L'accessibilité au filtre doit être définie lors de l'installation.
Prévoir l'accessibilité au module filtre recyclage dans le meuble bas pour le remplacement du filtre CleanAir.
Comprend 1 coude 90°,3 extensions pour plan de travail plus profond,
1 filtre CleanAir, tuyau flexible, 1 coude 90° avec diffuseur d'air directionnel dans le socle et 1 fixation pour module de recyclage.

* 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 pour appareils de ventilation

AD 442 392 pour AW 442
AD 442 396 pour AI 442
AD 200 392 pour AW 240
AD 220 396 pour AI 240
Collerette de finition pour cheminées de hottes
Inox

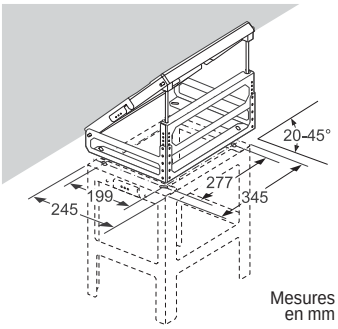
Recouvre les vis de fixation des hottes murales ou îlots, ainsi que l'espace éventuel si le plafond n'est pas totalement de niveau.
Permet le montage de cheminées murales ou îlots sur-mesure, en une seule pièce, non télescopique.

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.

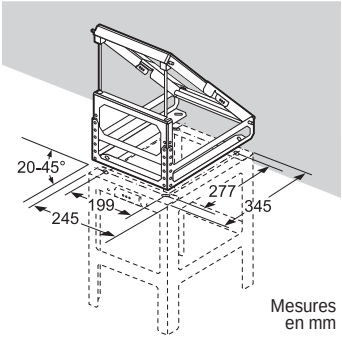
---

Adaptateur pour pente de toit
Références / Références online*
AD 223 366 / 00747448 103 €
Adaptateur (85,83 € HT)
pour hotte décorative îlot
AI 240.
Pour installation sur toit en pente vers l'avant ou vers l'arrière.
Pour une inclinaison du toit de 20° - 45°.



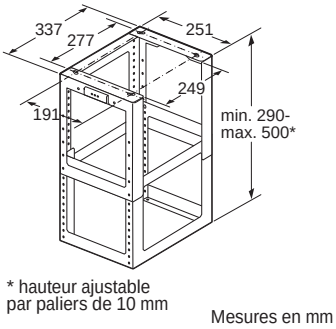

---

Adaptateur pour pente de toit
Références / Références online*
AD 223 356 / 00747446 103 €
Adaptateur (85,83 € HT)
pour hotte décorative îlot
AI 240.
Pour installation sur toit en pente vers la gauche ou vers la droite.
Pour une inclinaison du toit de 20° - 45°.




---

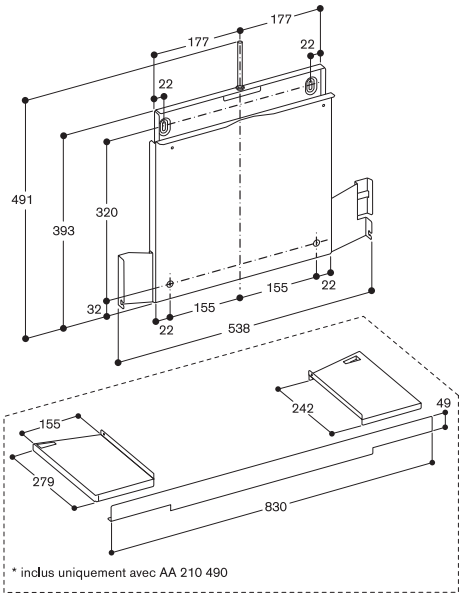
Références / Références online*
AD 223 346 / 00704640 93 €
Rallonge pour kit (77,50 € HT)
de montage pour hotte îlot AI 240
Pour une hauteur de cheminée de 1100 – 1500 mm.
La hauteur totale dépend de la ligne esthétique.

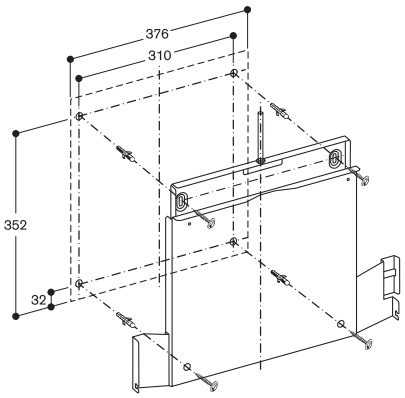


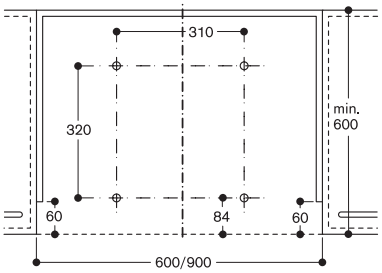

* Références pour commander sur la boutique en ligne www.gaggenau.com, « eShop »
Les prix indiqués sont évolutifs et ne sont donnés qu'à titre indicatif.

| Références / Références online* | |
|---|---|
| AA 210 490 / NC | 227 € |
| Cadre abaissant | (189,17 € HT) |
| pour hotte tiroir 90 cm | |
| AA 210 460 / NC | 185 € |
| Cadre abaissant | (154,17 € HT) |
| 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.



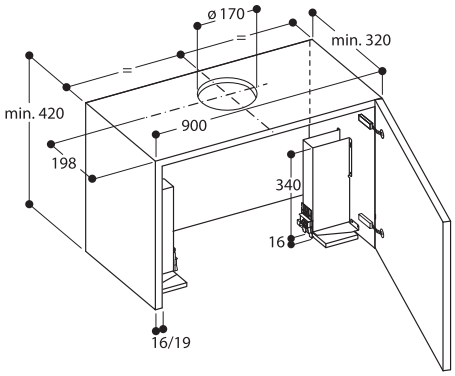




Fixation directement sur le mur de la cuisine

| Références / Références online* | |
|---|---|
| AA 210 491 / NC | 62 € |
| Kit de montage | (51,67 € HT) |
| 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 210 490.



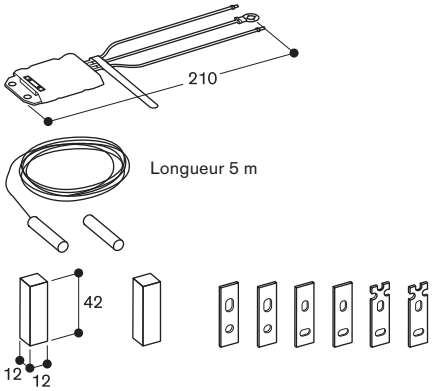

* Références pour commander sur la boutique en ligne www.gaggenau.com, « eShop »
Les prix indiqués sont évolutifs et ne sont donnés qu'à titre indicatif.

Références / Références online*
CA 230 100 / NC 124 €
Bouton magnétique (103,33 € HT)
Twist Pad noir.
Pour tables Flex Induction Série 200.

---

Références / Références online*
AA 400 510 / NC 227 €
Module adaptateur (189,17 € HT)
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.




---

Références / Références online*
AA 200 510 / NC 93 €
Télécommande (77,50 € HT)
pour groupe filtrant AC 200.

---

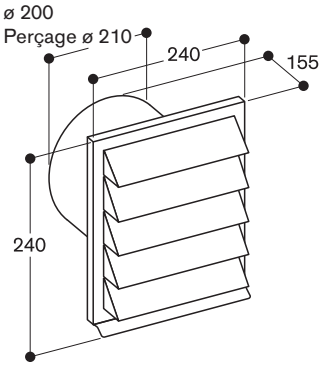
Sortie murale
Pour un passage propre, efficace et discret des tuyaux à travers le mur extérieur, il existe différentes solutions de sorties murales.
Le perçage doit toujours correspondre, ou être supérieur, au diamètre nominal du tuyau.

Références / Références online*
AD 700 051 / 17002926 155 €
Cache sortie murale (129,17 € HT)
Inox
Ø 200 mm rond

Perte de puissance minime 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



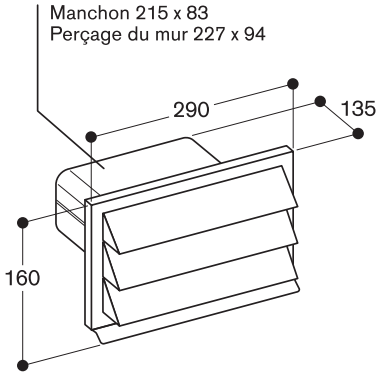

* Références pour commander sur la boutique en ligne www.gaggenau.com, « eShop »
Les prix indiqués sont évolutifs et ne sont donnés qu'à titre indicatif.

Références / Références online*
AD 850 050 / 00571661 175 €
Cache sortie murale (145,83 € HT)
Inox
Ø 150 mm gaine plate

Perte de puissance minime 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.

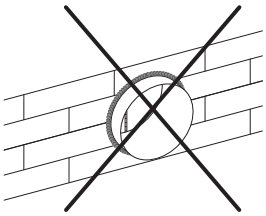
Conseils d'installation
Raccordement direct de la gaine plate Ø 150 mm sans pièce de connexion.
Perçage du mur 230 x 110 mm.

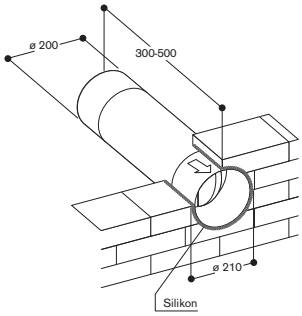



Références / Références online*
AD 702 052 / 17001013 290 €
Tuyau télescopique (241,67 € HT)
de traversée murale
Ø 200 mm rond

Equipement
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.



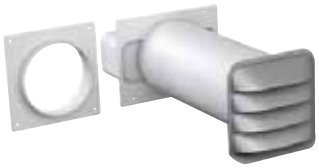


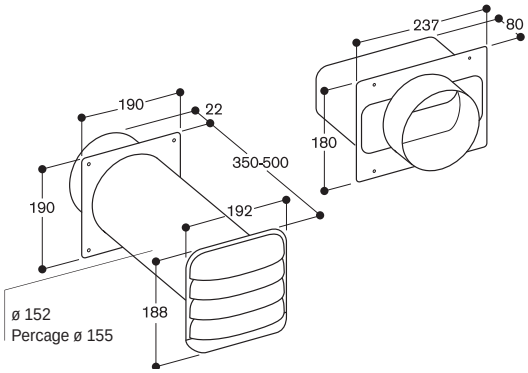

Références / Références online*
AD 750 053 / 17002916 485 €
Sortie murale (404,17 € HT)
avec caisson télescopique
Inox / PVC
Ø 150 mm rond

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.

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.






* 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 pour appareils de ventilation

**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, Gaggenau propose deux types de tuyaux Aluflex et cylindriques, ainsi qu'un système de gaines plates. Selon le type de tuyau choisi, les différents diamètres de 150 et 200 mm sont possibles. 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.

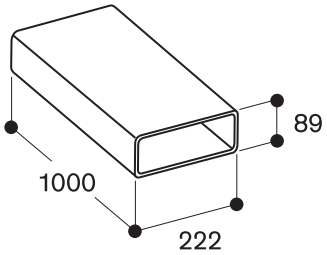
Les tuyaux en spirale et étirables sont à proscrire. Ils procurent les plus mauvais débits d'air et un fort niveau sonore du fait des vibrations des gaines.

**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.

Références / Références online*

AD 852 010 / 00571648 42 €
Gaine d'évacuation plate (35,00 € HT)
PVC
Ø 150 mm plat
Longueur 1000 mm

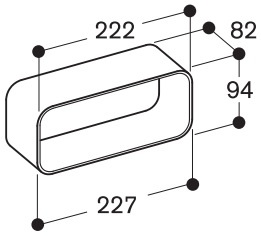
Conseils d'installation
2 gaines plates doivent être raccordées avec une pièce de connexion gaine plate.




Références / Références online*

AD 852 040 / 00571652 31 €
Raccord gaine plate (25,83 € HT)
PVC
Ø 150 mm plat

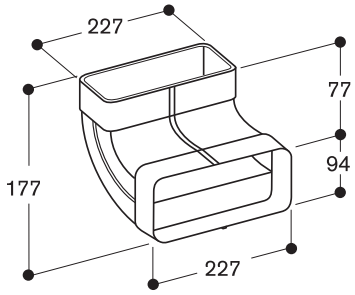
Conseils d'installation
Le raccord gaine plate est nécessaire en cas de combinaison de 2 gaines plates et d'un raccordement direct de la gaine plate à
AD 854 046 et AD 854 048
Nécessaire pour sortie gaine plate du moteur AR 403.




* 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.

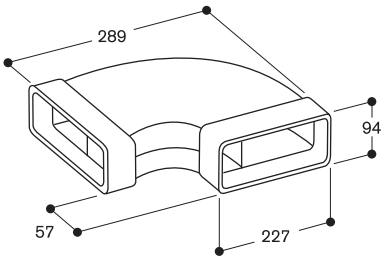
Références / Références online*
AD 852 030 / 00571649 42 €
Coude gaine plate (35,00 € HT)
90° vertical
PVC, avec lamelles de guidage de l'air
Ø 150 mm plat

Conseils d'installation
2 coudes (par ex. 90° horizontal avec 90° vertical) nécessitent d'être raccordés avec un morceau de gaine plate, qui sera adapté à la longueur nécessaire.



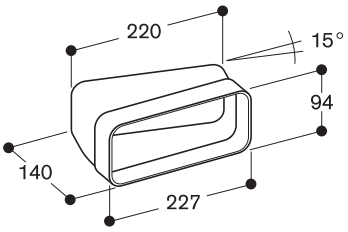

Références / Références online*
AD 852 031 / 00571650 52 €
Coude gaine plate (43,33 € HT)
90° horizontal
PVC, avec lamelles de guidage de l'air
Ø 150 mm plat

Conseils d'installation
2 coudes (par ex. 90° horizontal avec 90° vertical) nécessitent d'être raccordés avec un morceau de gaine plate, qui sera adapté à la longueur nécessaire.



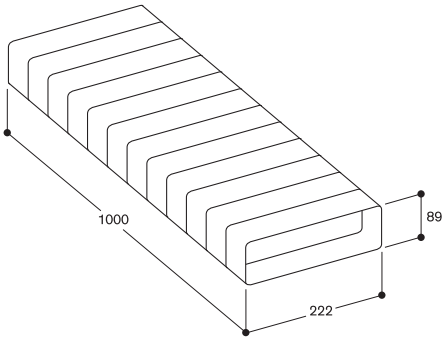

Références / Références online*
AD 852 032 / 00571651 31 €
Coude gaine plate (25,83 € HT)
15° horizontal
PVC
Ø 150 mm plat

Conseils d'installation
Permet de compenser les légers défauts d'alignement des tuyaux ou les installations de tuyaux qui ne sont pas à angle droit, dans un espace réduit.




Références / Références online*
AD 853 010 / NC 62 €
Tuyau flexible (51,67 € HT)
pour gaine plate - PVC
Ø 150 mm
Longueur 1000 mm

Conseils d'installation
Pour le raccordement par le bas de la AL 400 au collecteur d'air AD 704 049.
PVC - Longueur 1000 mm
Ø 150 mm plat.

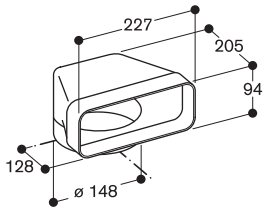



* Références pour commander sur la boutique en ligne www.gaggenau.com, « eShop »
Les prix indiqués sont évolutifs et ne sont donnés qu'à titre indicatif.

# Accessoires pour appareils de ventilation

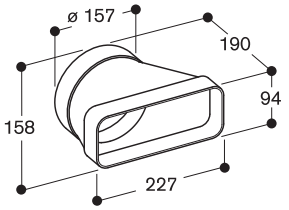
Références / Références online*
AD 852 042 / 00571654 42 €
Gaine plate (35,00 € HT)
adaptateur cylindrique 90°
PVC, avec lamelles de guidage de l'air
Ø 150 mm plat

Conseils d'installation
Possibilité de raccorder directement le tuyau Aluflex.



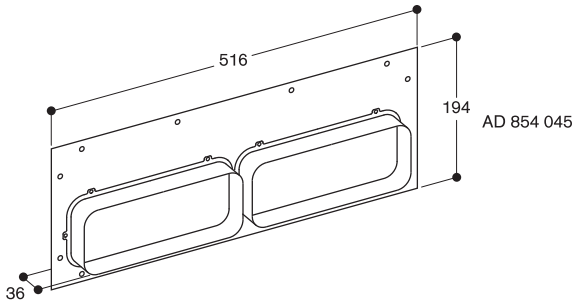

Références / Références online*
AD 852 041/ 00571653 42 €
Gaine plate (35,00 € HT)
adaptateur cylindrique
PVC, avec lamelles de guidage de l'air
Ø 150 mm plat

Conseils d'installation
Pour le raccordement des gaines plates aux raccords ronds des moteurs ou des caissons de sortie murale.
Si raccordement avec le tuyau Aluflex, il faut utiliser la pièce de connexion RV.



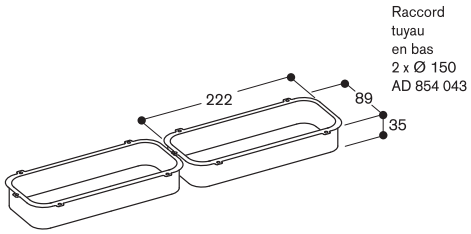

Références / Références online*
AD 854 045 / 00743573 113 €
+ 00750561 + 00750561 (94,17 € HT)
Pièce de connexion
AL400
Pour 2 gaines plates 2 x Ø 150 mm
Métal galvanisé
Ø 150 mm plat

Conseils d'installation
Installation sur l'avant ou l'arrière de la hotte de plan AL 400.




Références / Références online*
AD 854 043 / 00750561 62 €
+ 00750561 (51,67 € HT)
Pièce de connexion
AL 400
Pour 2 gaines plates 2 x Ø 150 mm
Métal galvanisé
Ø 150 mm plat

Conseils d'installation
Installation en-dessous de la hotte de plan AL 400.
Set de 2 pièces.



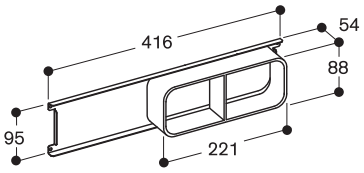

Références / Références online*
CA 284 011 / 17001486 124 €
Pièce de connexion (103,33 € HT)
gaine plate pour CV 28.
PVC
Ø 150 mm plat

Conseils d'installation
Pour évacuation extérieure.
Combinable avec table Flex Induction avec système de ventilation intégrée CV 28.
Comprend 1 coude 90° et 3 extensions pour plan de travail plus profond.
1 pièce de connexion pour gaine plate Ø 150 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 854 046 / 00790026 72 €
Pièce de connexion (60,00 € HT)
gaine plate
pour VL 414 avec lamelles de guidage de l'air
Métal galvanisé et PVC
Ø 150 mm plat

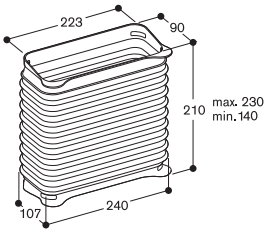
Conseils d'installation
Prévoir 1 pièce par VL.
Pour le raccordement des gaines plates.
Sortie latérale à droite ou à gauche.



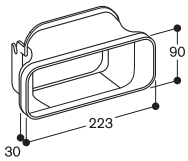

Déflecteur d'air
Références / Références online*
AA 414 010 / 00749593 62 €
Pour VL 414 (51,67 € HT)
Nécessaire pour installation à côté d'appareils gaz.

Déflecteur d'air
Références / Références online*
LS 041 001 / 11015301 52 €
Pour VL 200 (43,33 € HT)
Nécessaire pour installation à côté d'appareils gaz.

Références / Références online*
AD 410 040 / 11030871 70 €
Pièce de connexion (58,33 € HT)
flexible pour VL 200
Ø 150 mm plat.

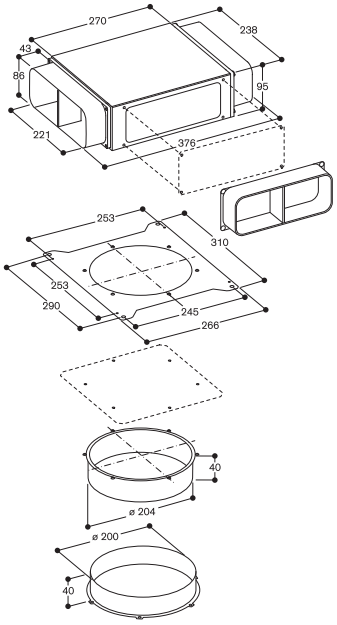



Références / Références online*
AD 851 041 / 11030872 60 €
Pièce de connexion (50,00 € HT)
pour VL 200 pour extension avec gaine plate Ø150 pour plan de travail très profond.




Références / Références online*
AD 854 048 / NC 93 €
Collecteur d'air (77,50 € HT)
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.




* 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.

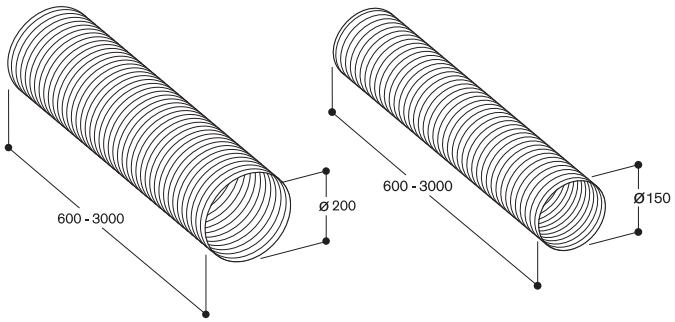
# Accessoires pour appareils de ventilation

Références / Références online*

AR 050 200 / 00574097 132 €
Tuyau Aluflex rond (110,00 € HT)
Aluminium
Ø 200 mm

AD 751 010 / 00571656 112 €
Tuyau Aluflex rond (93,33 € HT)
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 extrémités du tuyau.
2 tuyaux Aluflex doivent être raccordés par une pièce de connexion pour tuyau Aluflex.

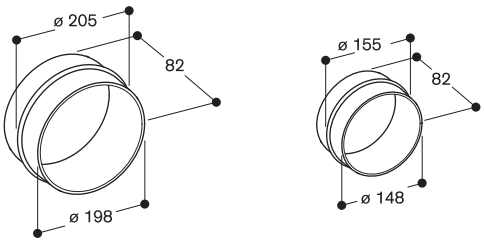



Références / Références online*

RV 040 200 / NC 52 €
Pièce de connexion (43,33 € HT)
pour 2 tuyaux Aluflex
Métal galvanisé
Ø 200 mm rond

RV 040 150 / NC 52 €
Pièce de connexion (43,33 € HT)
pour 2 tuyaux Aluflex
Métal galvanisé
Ø 150 mm rond

Conseils d'installation
La pièce de connexion permet le raccordement de 2 tuyaux Aluflex.




Références / Références online*

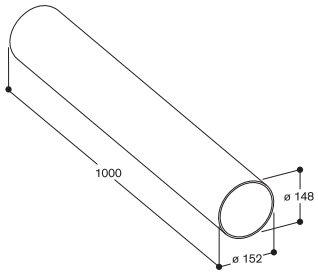
RK 040 150 / NC 93 €
Clapet anti-retour (77,50 € HT)
Métal galvanisé avec PVC
Ø 150 mm rond

Conseils d'installation
A placer au niveau de l'évacuation extérieure de la hotte.

Références / Références online*

AD 752 010 / 00574091 52 €
Tuyau rond (43,33 € HT)
PVC
Ø 150 mm rond

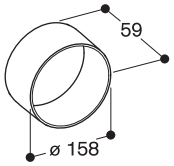
Conseils d'installation
2 tuyaux ronds doivent être raccordés ensemble à l'aide de la pièce de connexion AD 754 090.



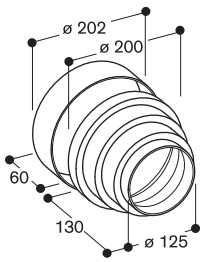

* Références pour commander sur la boutique en ligne www.gaggenau.com, « eShop »
Les prix indiqués sont évolutifs et ne sont donnés qu'à titre indicatif.

Références / Références online*
AD 754 090 / 00574096 21 €
Pièce de connexion (17,50 € HT)
pour tuyau rond PVC
PVC
Ø 150 mm rond

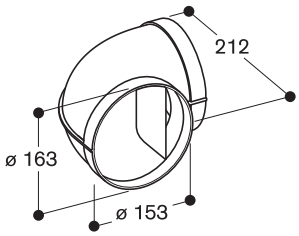
Conseils d'installation
2 tuyaux ronds doivent être raccordés ensemble à l'aide de la pièce de connexion AD 754 090.




Références / Références online*
AD 702 042 / 00574094 175 €
Réducteur de diamètre (145,83 € HT)
Métal galvanisé/PVC
Ø 200 mm rond

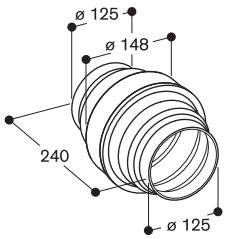



Références / Références online*
AD 752 030 / 00574092 42 €
Coude 90° (35,00 € HT)
PVC
Ø 150 mm rond




Références / Références online*
AD 752 070 / 00574014 42 €
Piège à condensation (35,00 € HT)
PVC
Ø 150 mm rond

Conseils d'installation
Conseillé pour les longs tuyaux verticaux.
Installation à l'extrémité basse du tuyau.

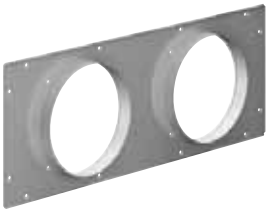


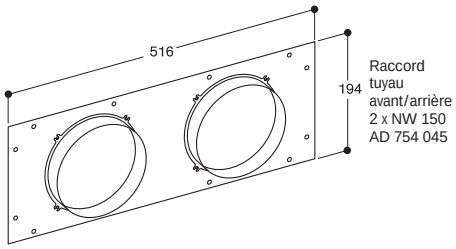

* Références pour commander sur la boutique en ligne www.gaggenau.com, « eShop »
Les prix indiqués sont évolutifs et ne sont donnés qu'à titre indicatif.

# Accessoires pour appareils de ventilation

Références / Références online*
AD 754 045 / 17000694 112 €
Pièce de connexion (93,33 € HT)
AL 400
Pour tuyau Aluflex 2 x Ø 150 mm rond
Métal galvanisé
Ø 150 mm rond

Conseils d'installation
Installation sur l'avant ou l'arrière de la AL 400.



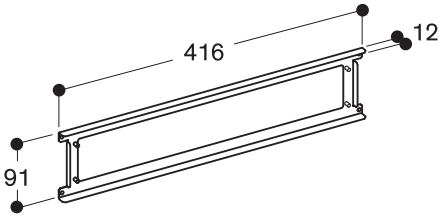



Références / Références online*
AD 724 042 / NC 72 €
Pièce de connexion (60,00 € HT)
pour raccordement tuyau rond Ø 150

Conseils d'installation
1 pièce de connexion par VL 414 pour le raccordement à un tuyau rond Ø 150 mm.
Pour un raccordement latéral au VL, il faut utiliser l'adaptateur AD 724 041.

Références / Références online*
AD 724 041 / 00790027 31 €
Pièce de connexion (25,83 € HT)
pour raccordement latéral tuyau rond au VL 414
Métal galvanisé
Ø 150 mm rond

Conseils d'installation
Prévoir 1 pièce par VL pour le raccordement tuyau rond Ø 150 mm
Sortie latérale à droite ou à gauche.



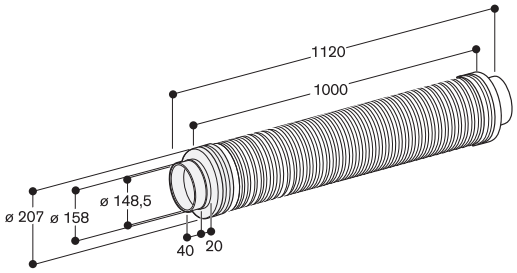

Références / Références online*
AD 990 090 / 00571829 21 €
Adhésif pour (17,50 € HT)
raccordement des gaines d'évacuation PVC
10m / Rouleau

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 pour commander sur la boutique en ligne www.gaggenau.com, « eShop »
Les prix indiqués sont évolutifs et ne sont donnés qu'à titre indicatif.

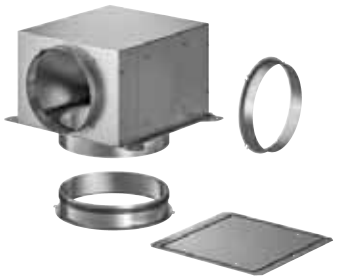
Références / Références online*
SD 011 150 / 00575042 113 €
Réducteur de bruit (94,17 € HT)
Aluminium
Ø 150 mm rond

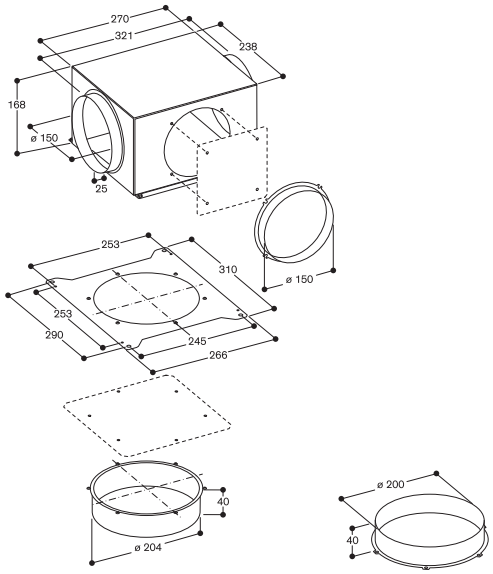
Conseils d'installation
Réduction du bruit pour des implantations rectilignes d'environ 2 dB(A), avec un coude d'environ 3-4 dB(A).




Références / Références online*
AD 754 048 / NC 93 €
Collecteur d'air (77,50 € HT)
Ø 150 mm tuyau rond
Acier galvanisé

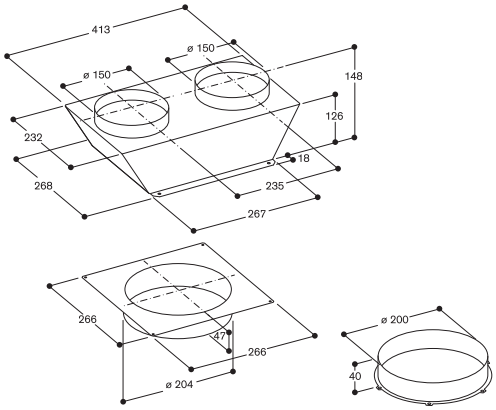
Conseils d'installation
Pour le raccordement de 2 modules filtres AC 402. Un module de commande avec ou sans éclairage est nécessaire entre les 2 x AC 402 :
2 x Ø 150 mm entrées d'air tuyau rond.
1 x Ø 150 mm sortie d'air tuyau rond.





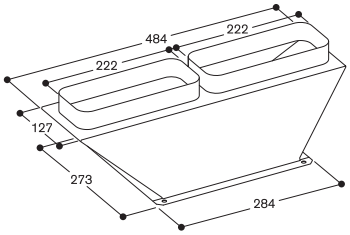

Références / Références online*
AD 704 048 / 00577640 93 €
Collecteur d'air (77,50 € HT)
Ø 150 mm rond
Acier galvanisé

Conseils d'installation
Pour le raccordement de 1 x AL 400 à un moteur séparé AR 403 / AR 413.
2 x Ø 150 mm entrées d'air tuyau rond.
1 x Ø 200 mm sortie d'air.




Références / Références online*
AD 704 049 / NC 93 €
Collecteur d'air (77,50 € HT)
pour gaines plates
Ø 150 mm
Acier galvanisé

Conseils d'installation
Pour le raccordement de 1 x AL 400 vers le bas à moteur séparé AR 403 / AR 413.
2 x Ø 150 mm entrée d'air gaine plate.
Pour le raccordement de AL 400 à AR 403 / AR 413, utiliser le tuyau flexible AD 853 010 dont la longueur peut être ajustée.
4 fixations livrées de série pour fixer le tuyau flexible AD 853 010.




* 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.

# Hottes de plafond Série 400

| Type d'appareil | | Hotte de plafond | Hotte de plafond | Hotte de plafond |
|---|---|---|---|---|
| | | Module filtre | Module de commande | Module de commande |
| Inox | | AC 402 181 | AC 482 181 | AC 462 181 |
| 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 | 52,5[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) | 330/490/650/830 | – | – |
| Evacuation extérieure avec AR 401 142 pour installation extérieure | ($m^3$/h) | 370/540/650/850 | – | – |
| Evacuation extérieure avec AR 403 122 pour installation intérieure | ($m^3$/h) | 390/530/650/840 | | |
| Recyclage avec AR 400 142 et AA 010 811 ou AA 012 811 | ($m^3$/h) | 280/420/520/570 | | |
| **Caractéristiques** | | | | |
| Télécommande infrarouge | | | • | • |
| Niveaux de puissance | | | 3 plus intensive | 3 plus intensive |
| Fonction temporisation | | | •/6 min. | •/6 min. |
| Fonction aspiration intermittente | | | •/6 min. | •/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 | |
| 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 | | | | |
| **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 | 70/70 |
| Pour appareils électriques | (cm) | 70 | 70 | 70 |
| **Raccordement** | | | | |
| Puissance totale | (W) | | dépend du moteur | 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.

| | |
|---|---|
| **Hotte de plafond** | |
| Module d'éclairage | |
| AC 472 181 | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| 80 | |
| 14 | |
| 13,5 | |
| 9,5 | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| – | |
| – | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| LED | |
| | |
| | |
| | |
| 1,75 | |
| 2 | |
| | |
| 70/70 | |
| 70 | |
| | |
| | |
| • | |

# Hottes de plafond Série 200

| Type d'appareil | | Hotte de plafond | Hotte de plafond |
|---|---|---|---|
| Inox | | AC 231 120 | AC 250 121 |
| Evacuation extérieure / recyclage | | –/• | •/• |
| **Dimensions** | | | |
| Largeur | (cm) | 120 | 120 |
| Profondeur | (cm) | 70 | 50 |
| Hauteur | (cm) | 24 | 30 |
| Poids | (kg) | 35 | 37 |
| **Consommation selon normes EU 65/2014** | | | |
| Classe d'efficience 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 | ($m^3$/h) | – | 265/331/458/933 |
| Recyclage | ($m^3$/h) | 440/600/780/850 | 197/313/419/637 |
| Pression max. en 0 $m^3$/h | (Pa) | 541 | 416 |
| **Niveau sonore : Puissance acoustique selon norme (EN 60704-3) max/int** | | | |
| Mode évacuation | (dB(A) re 1 pW) | – | 56/70 |
| Mode recyclage | (dB(A) re 1 pW) | 70/72 | 63/72 |
| **Niveau sonore : Pression acoustique selon norme (EN 60704-2-13) max int** | | | |
| Mode évacuation | (dB (A) re 20 µPa) | – | 43/57 |
| Mode recyclage | (dB (A) re 20 µPa) | 56/58 | 50/59 |
| **Caractéristiques** | | | |
| Télécommande | | • | • |
| Niveaux de puissance | | 3 plus intensive | 3 plus intensive |
| Fonction temporisation | | •/15 min. | •/ intégrée |
| Fonction aspiration intermittente | | •/10 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 | 2 |
| Type d'éclairage | | LED | - |
| Puissance d'éclairage | (W) | 2x6 | - |
| Luminosité | (lx) | 14 | - |
| Couleur de l'éclairage | (Kelvin) | 4000 | - |
| Pièce de connexion | (ø mm) | – | 150 |
| Connexion évacuation extérieure dessus/latérale/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] |
| **Hauteur minimale au-dessus du plan de cuisson** | | | |
| Pour appareils gaz d'une puissance de moins/plus 12 kW | (cm) | 70/70 | 65/70 |
| Pour appareils électriques | (cm) | 70 | 65 |
| **Raccordement** | | | |
| Puissance totale | (W) | 192 | 250 |
| Suppression des interférences des ondes radios | | • | • |

• Equipement de série. – Non disponible.

[1] En combinaison avec table de cuisson.

[2] Dépend de la disponibilité des services Home Connect dans chaque pays.

| Type d'appareil | | Hotte de plan de travail | Hotte de plan de travail |
|---|---|---|---|
| Inox | | AL 400 121 | AL 400 191 |
| Evacuation extérieure / Recyclage | | • / • | • / • |
| Compatible avec (évacuation) | | AR 400 142 / AR 401 142 / AR 403 122 | AR 400 142 / AR 401 142 / AR 403 122 |
| Compatible avec (recyclage) | | AR 413 122 | AR 413 122 |
| **Dimensions** | | | |
| Hauteur hors-tout | (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 meuble bas instalaltion classique / à fleur de plan | (cm) | 55–86 | 55–86 |
| Poids net | (kg) | 46 | 38 |
| **Consommations selon normes EU 65/2014** | | | |
| Classe d'efficacité énergétique | | A+[2] | A[2] |
| Consommation énergétique | kWh/an | 45.1[2] | 49[2] |
| Classe d'efficacité du moteur | | A[2] | A[2] |
| Classe d'efficacité de l'éclairage | | E[2] | E[2] |
| Classe d'efficacité du filtre à graisse | | C[2] | C[2] |
| Niveau sonore min./max. position normale | dB(A) | 44/59[2] | 45/61[2] |
| **Puissances d'aspiration (EN 61591) avec moteurs séparés, niveaux de puissance 1/2/3/Intensif** | | **avec 2 connexions** | **avec 2 connexions** |
| Evacuation extérieure avec AR 400 142 pour installation intérieure | ($m^3$/h) | 370/500/650/900 | 350/490/650/850 |
| Evacuation extérieure avec AR 401 142 pour installation sur mur extérieur | ($m^3$/h) | 350/490/650/840 | 330/480/630/770 |
| Evacuation extérieure avec AR 403 122 pour installation derrière plinthe | ($m^3$/h) | 380/510/650/820 | 350/490/610/750 |
| Recyclage avec AR 413 122 pour installation derrière plinthe | ($m^3$/h) | 380/520/690/880 | 310/430/560/720 |
| **Caractéristiques** | | | |
| Unité de ventilation télescopique | | • | • |
| Niveaux de puissance | | 3 plus intensive | 3 plus intensive |
| 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 | | Filtres métalliques | Filtres métalliques |
| Nombre de filtres à graisse | | 3 | 2 |
| Canal de rétention des graisses | | • | • |
| Type d'éclairage | | LED | LED |
| Puissance d'éclairage | (W) | 4 x 5 | 4 x 5 |
| Luminosité | (lx) | 191 | 191 |
| Couleur de l'éclairage | (Kelvin) | 3600 | 3600 |
| Connexion évacuation extérieure dessous/latérale/derrière | | • / – / • | • / – / • |
| Pièce de connexion Ø 150 mm tuyau rond | | AD 754 045[1] | AD 754 045[1] |
| Pièce de connexion Ø 150 mm gaine plate devant ou derrière | | AD 854 045[1], | AD 854 045[1], |
| Pièce de connexion Ø 150 mm gaine plate en-dessous | | AD 854 043[1] | AD 854 043[1] |
| Longueur du câble raccordement | (m) | 1,75 | 1,75 |
| **Raccordement** | | | |
| Puissance totale | (W) | dépend du moteur | 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 AL 400 avec le moteur séparé AR 400 142.

# Vario aérateur Série 400

| Type d'appareil | | Vario aérateur |
|---|---|---|
| Inox | | VL 414 111 |
| Evacuation extérieure / Recyclage | | •/• |
| Compatible avec (évacuation) | | AR 400 142 / AR 401 142 / AR 403 122 |
| Compatible avec (recyclage) | | AR 413 122 / AR 410 110 |
| **Dimensions** | | |
| Hauteur hors-tout | (cm) | 0,3 |
| Installation classique / à fleur de plan | | •/• |
| Hauteur déployée | (cm) | |
| Largeur sur le plan de travail | (cm) | 11 |
| Largeur dans le meuble bas | (cm) | 8,5 |
| Profondeur sur le plan de travail | (cm) | 52 |
| Hauteur dans meuble bas instalaltion classique / à fleur de plan | (cm) | 17,1/17,4 |
| Poids net | (kg) | 4 |
| **Consommations selon normes EU 65/2014** | | |
| Classe d'efficacité énergétique | | A+[2] |
| Consommation énergétique | kWh/an | 42,7[2] |
| Classe d'efficacité du moteur | | A[2] |
| Classe d'efficacité de l'éclairage | | – |
| Classe d'efficacité du filtre à graisse | | C[2] |
| Niveau sonore min./max. position normale | dB(A) | 53/68[2] |
| **Puissances 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) | 300/440/550/640 |
| Evacuation extérieure avec AR 401 142 pour installation sur mur extérieur | ($m^3$/h) | 310/450/560/650 |
| Evacuation extérieure avec AR 403 122 pour installation derrière plinthe | ($m^3$/h) | 290/390/510/630 |
| Recyclage avec AR 413 122 pour installation derrière plinthe | ($m^3$/h) | 280/370/490/640 |
| Recyclage avec AR 410 110 pour installation dans un meuble | ($m^3$/h) | 330/390/470/560 |
| **Caractéristiques** | | |
| Unité de ventilation extensible | | |
| Niveaux de puissance | | 3 plus intensive |
| Fonction Automatique | | – |
| Fonction temporisation | (min) | •/6 min. |
| Fonction aspiration intermittente | (min) | •/6 min. |
| Indicateur de saturation du filtre à graisse | | • |
| Type de filtre à graisse | | Filtre à graisse métallique |
| Nombre de filtres à graisse | | 1 |
| Canal de rétention des graisses | | • |
| Type d'éclairage | | – |
| Puissance d'éclairage | (W) | – |
| Luminosité | (lx) | – |
| Couleur de l'éclairage | (Kelvin) | – |
| Connexion évacuation extérieure dessous/latérale/derrière | | •/•/– |
| Pièce de connexion Ø 150 mm tuyau rond | | AD 724 042[1] |
| Pièce de connexion Ø 150 mm gaine plate | | AD 854 046[1] |
| Longueur du câble de raccordement | (m) | 1,5 |
| **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 414 avec moteur séparé AR 403 122.

| Type d'appareil | | Vario aérateur |
|---|---|---|
| Inox | | VL 200 120 |
| Evacuation 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** | | |
| Installation classique / à fleur de plan | | • /- |
| Largeur sur le plan de travail | (cm) | 15 |
| Profondeur sur le plan de travail | (cm) | 51 |
| Hauteur dans meuble bas installation classique / à fleur de plan | (cm) | 17,5/- |
| Poids net | (kg) | 5 |
| **Consommation selon normes EU 65/2014** | | |
| Classe d'efficience énergétique | | A+[2] |
| Consommation énergétique | (kWh/an) | 39,7[2] |
| Classe d'efficacité du moteur | | A[2] |
| Classe d'efficacité de l'éclairage | | - |
| Classe d'efficacité du filtre à graisse | | B[2] |
| Niveau sonore min./max. position normale | dB(A) | 58/73[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) | 360/440/500/600 |
| Recyclage avec AR 413 122 pour installation derrière plinthe | ($m^3$/h) | 310/410/530/670 |
| Evacuation extérieure avec AR 403 122 pour installation derrière plinthe | ($m^3$/h) | 360/460/600/750 |
| **Niveau sonore (EN 60704-3) avec moteurs séparés, niveaux de puissance 1/2/3 intensif** | | |
| Recyclage avec AR 410 110 pour installation dans un meuble | (dB(A) re 1 pW) | 60/64/68/73 |
| Recyclage avec AR 413 122 pour installation derrière plinthe | (dB(A) re 1 pW) | 57/64/72/78 |
| Evacuation extérieure avec AR 403 122 pour installation derrière plinthe | (dB(A) re 1 pW) | 56/64/71/76 |
| **Pression sonore (EN 60704-3) avec moteurs séparés, niveaux de puissance 1/2/3 intensif** | | |
| Recyclage avec AR 410 110 pour installation dans un meuble | (dB (A) re 20 µPa) | 44/49/53/58 |
| Recyclage avec AR 413 122 pour installation derrière plinthe | (dB (A) re 20 µPa) | 41/49/57/62 |
| Evacuation extérieure avec AR 403 122 pour installation derrière plinthe | (dB (A) re 20 µPa) | 41/48/55/60 |
| **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 | | • |
| 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 |
| **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 référent à la configuration VL 200 avec le moteur séparé AR 403 122.

# Vario Set Flex induction avec aérateur de plan de travail intégré Série 400

| Type d'appareil | | Table Flex Induction avec vario aérateur | Table Flex Induction avec vario aérateur |
|---|---|---|---|
| Largeur | (cm) | 87,7 | 87,7 |
| Installation à fleur de plan | | CVL 420 100 | CVL 410 100 |
| Cadre inox | | | |
| Compatible avec (évacuation) | | AR 400 142 / AR 401 142 / AR 403 122 | AR 400 142 / AR 401 142 / AR 403 122 |
| Compatible avec (recyclage) | | AR 413 122 / AR 410 110 | AR 413 122 / AR 410 110 |
| **Dimensions** | | | |
| Largeur hors tout | (cm) | 87,7 | 87,7 |
| Profondeur d'encastrement | (cm) | 17,4 | 17,4 |
| Poids net | (kg) | 24 | 24 |
| **Utilisation** | | | |
| Contrôle par sensor/touches sensitives | | –/ • | –/ • |
| Boutons magnétique Twist Pad | | – | – |
| Boutons de commande en façade | | • | • |
| **Zones de cuisson** | | | |
| Nombre de zones de cuisson ou nombre de casseroles max | | 4 | 3 |
| Flex Induction 19 x 23 cm (2200/3700 W) / extensible 38 x 23 cm (3300/3700 W) | | – | – |
| Flex Induction 19 x 24 cm (2200/3700 W) / extensible 38 x 24 cm (3300/3700 W) | | 4 | 2 |
| Flex Induction ø 21 cm (2200/3700 W) / ø 26 cm (2600, avec booster 3700 W) / ø 32cm (3300, avec booster 3700 W) | | – | 1 |
| Induction ø 21 cm (2200, avec booster 3700 W) / extensible 2 x ø 26cm (3600 W) | | – | – |
| Induction ø 18 cm (1800 W, avec booster 3100 W) | | – | – |
| Induction ø 15 cm (1400 W, avec booster 2200 W) | | – | – |
| **Puissance d'aspiration (EN61591).avec ventilation, positions 1/2/3/intensif** | | | |
| Evacuation | ($m^3$/h) | – | – |
| Recyclage avec module de recyclage CA 282 811 | ($m^3$/h) | – | – |
| Evacuation avec moteur AR 400 142 pour installation intérieure | | 300/440/550/640 | 300/440/550/640 |
| Evacuation avec moteur AR 401 142 pour montage extérieur sur mur | | 310/450/560/650 | 310/450/560/650 |
| Evacuation avec moteur AR 403 122 pour installation dans le socle | | 290/390/510/630 | 290/390/510/630 |
| Recyclage avec moteur AR 413 122 pour installation dans le socle | | 280/370/490/640 | 280/370/490/640 |
| Recyclage avec moteur AR 410 110 pour installation dans meuble bas | | 327/395/463/555 | 327/395/463/555 |
| **Consommation selon norme EU 65/2014** | | | |
| Classe d'efficacité énergétique | | A+[2] | A+[2] |
| Consommation énergétique | kWh/an | 42,7[2] | 42.7[2] |
| Classe d'efficacité énergétique de la ventilation | | A[2] | A[2] |
| Classe d'efficacité énergétique de l'éclairage | | – | – |
| Classe d'efficacité énergétique du filtre à graisse | | C[2] | C[2] |
| Puissance sonore min./max.mode normal | dB(A) | 53/68[2] | 53/68[2] |
| **Caractéristiques** | | | |
| Contrôle électronique | | • | • |
| Nombre de positions | | 12 | 12 |
| Détection de casseroles | | • | • |
| Indicateur de chaleur résiduelle | | • | • |
| Fonction Flex pour zone cuisson rectangulaire | | • | • |
| Minuterie coupe-circuit (nombre de zones de cuisson) | | – | – |
| Minuterie indépendante | | • | • |
| Chronomètre | | • | • |
| Fonction Booster (nombre de zones de cuisson) | | 4 | 3 |
| Booster pour casseroles | | • | • |
| Booster pour poêles | | – | – |
| Fonction frying sensor ( nombre de zones de cuisson) | | 4 | 3 |
| Maintien au chaud | | – | – |
| Sécurité enfants | | – | – |
| Coupure de sécurité | | • | • |
| Fonction mémoire | | – | – |
| Menu d'options | | • | • |
| Sensor de cuisson (CA 060 300) | | – | – |
| Fonction Cuisson Professionnelle | | – | – |
| Contrôle de la ventilation | | – | – |
| Intégration WiFi avec module digital pour servie Home Connect | | – | – |
| Poêles Frying Sensor pour zone ø 15 cm | | GP 900 001[1] | GP 900 001[1] |
| Poêles Frying Sensor pour zone ø 18 cm | | GP 900 002[1] | GP 900 002[1] |
| Poêles Frying Sensor pour zone ø 21 cm | | GP 900 003[1] | GP 900 003[1] |
| Poêles Frying Sensor pour zone ø 28 cm | | – | GP 900 004[1] |
| **Caractéristique de ventilation** | | | |
| Niveaux de puissance | | 3 plus intensive | 3 plus intensive |
| Technologie du moteur | | BLDC (moteur séparé) | BLDC (moteur séparé) |
| Moteur | | – (moteur séparé) | – (moteur séparé) |
| Puissance du moteur | (W) | – (moteur séparé) | – (moteur séparé) |
| Système de ventilation tout automatique | | – | – |
| Fonction automatique | | – | – |
| Fonction temporisation automatique | | – | – |
| Fonction temporisation | (min) | • / 6 min. | • / 6 min. |
| Aspiration intermittente | (min) | – | – |
| Indicateur de saturation du filtre à graisse | | – | – |
| Indicateur de saturation du filtre à charbon actif | | – | – |
| Type de filtre à graisse | | filtre métallique | filtre métallique |
| Nombre de filtre à graisse | | 1 | 1 |
| Bac récupérateur anti-débordement | | – | – |
| Evacuation par le bas/latéral/côté | | •/•/ – | •/•/ – |
| Module de recyclage | | dépend du moteur | dépend du moteur |
| Pièce de connexion évacuation extérieure gaine plate ø150mm | | AD 854 046[1] | AD 854 046[1] |
| **Raccordement** | | | |
| Puissance totale | (kW) | 7,41 (moteur séparé) | 7,41(moteur séparé) |
| Longueur du câble de raccordement | (m) | 2x 1.5 + 1x 1.8 | 2x 1.5 + 1x 1.8 |

• Equipement de série. – Non disponible. [1] Accessoires spéciaux. [2] Les valeurs se réfèrent à la configuration VL 414 avec le moteur séparé AR 403 122.

# Table Flex Induction avec système de ventilation intégré Série 200

| Type d'appareil | | Table Flex Induction avec hotte intégrée | Table induction avec hotte intégrée |
|---|---|---|---|
| Largeur | (cm) | 80 | 80 |
| Sans cadre pour installation à fleur de plan | | CV 282 100 | CV 281 100 |
| Cadre inox | | CV 282 110 | CV 281 110 |
| **Dimensions** | | | |
| Largeur hors tout | (cm) | 80,4 | 80,4 |
| Profondeur d'encastrement | (cm) | 20,5 | 20,5 |
| Poids net | (kg) | 20 | 20 |
| **Utilisation** | | | |
| Contrôle par Sensor / touches sensitives | | –/ • | –/ • |
| Twist-Pad | | • | • |
| **Zones de cuisson** | | | |
| Nombre de zones de cuisson ou d'ustensiles | | 4 | 4 |
| Flex Induction 19 x 23 cm (2200/3700 W/extensibles 38 x 23 cm (3300/3700 W) | | 4 | – |
| Zone induction ø 21 cm (2200, avec booster 3700 W) combinable en 2 x ø 21 cm (3600 W , sans booster) | | – | 2 |
| Zone induction ø 18 cm (1800 W, avec booster 3100 W) | | – | 1 |
| Zone induction ø 15 cm (1400 W, avec booster 2200 W) | | – | 1 |
| **Puissance d'aspiration (EN61591) avec ventilation, positions 1/2/3/intensif** | | | |
| Evacuation | ($m^3$/h) | 380/470/540/690 | 380/470/540/690 |
| Recyclage avec filtre de recyclage CA 282 811 | ($m^3$/h) | 335/415/505/620 | 335/415/505/620 |
| **Consommation selon norme EU 60/2014** | | | |
| Classe d'efficacité énergétique | | A | A |
| Consommation énergétique | kWh/an | 49,5 | 49,5 |
| Classe d'efficacité énergétique de la ventilation | | A | A |
| Classe d'efficacité énergétique de l'éclairage | | – | – |
| Classe d'efficacité énergétique du filtre à charbon actif | | B | B |
| Puissance sonore min. / max.mode normal | dB(A) | 61/69 | 61/69 |
| **Caractéristiques de cuisson** | | | |
| Contrôle électronique | | • | • |
| Nombre de positions | | 17 | 17 |
| Détection des casseroles | | • | • |
| Indicateur de chaleur résiduelle | | • | • |
| Fonction Flex pour la zone rectangulaire | | • | – |
| Minuterie/nombre de zones de cuisson | | 4 | 4 |
| Minuterie courte durée | | • | • |
| Chronomètre | | • | – |
| Fonction Booster/nombre de zones de cuisson | | 4 | 4 |
| Booster pour casseroles | | • | • |
| Booster pour poêles | | • | – |
| Fonction Frying Sensor / nombre de zones de cuisson | | 4 | – |
| Maintien au chaud | | • | • |
| Sécurité enfant | | • | • |
| Coupure de sécurité | | • | • |
| Fonction mémoire | | • | • |
| Menu d'options | | • | • |
| Fonction Cuisson Professionnelle | | • | – |
| Sensor de Cuisson | | CA 060 300[1] | – |
| Contrôle de la ventilation | | – | – |
| Intégration WiFi avec module digital pour servie Home Connect | | – | – |
| Frying Sensor pour poêles ø 15 cm | | GP 900 001[1] | – |
| Frying Sensor pour poêles ø 18 cm | | GP 900 002[1] | – |
| Frying Sensor pour poêles ø 21 cm | | GP 900 003[1] | – |
| Frying Sensor pour poêles ø 28 cm | | – | – |
| **Caractéristique de ventilation** | | | |
| Puissances | | 3 + intensif | 3 + intensif |
| Technologie du moteur | | BLDC | BLDC |
| Moteur | | 1 | 1 |
| Puissance du moteur | (W) | 170 | 170 |
| Système de ventilation automatique | | • | • |
| Fonction automatique | | • | • |
| Fonction temporisation automatique | | • | • |
| Fonction temporisation | (min) | • / 20-30 min. | • / 20-30 min. |
| Aspiration intermittente | (min) | • / 6 min. | • / 6 min. |
| Indication de saturation du filtre à graisse | | • | • |
| Indication de saturation du filtre charbon actif | | • | • |
| Filtre à graisse | | filtre métallique | filtre métallique |
| Nombre de filtres à graisse | | 1 | 1 |
| Bac récupérateur anti-débordement | | • | • |
| Evacuation par le bas/latéral/arrière | | •/–/ • | •/–/ • |
| Module de recyclage | | CA 282 811[1] | CA 282 811[1] |
| Pièce de connexion évacuation ext. gaine plate ø 150 mm | | CA 284 011[1] | CA 284 011[1] |
| **Connection** | | | |
| Puissance totale | (kW) | 7,6 | 7,6 |
| Longueur du câble de raccordement | (m) | 1,20 | 1,20 |

• Equipement de série. – Non disponible. [1] Accessoires spéciaux.

# Hottes îlots Série 400

| Type d'appareil | | Hotte îlot | Hotte îlot | Hotte îlot |
|---|---|---|---|---|
| Inox | | AI 442 160 | AI 442 120 | AI 442 100 |
| Evacuation extérieure / Recyclage | | •/• | •/• | •/• |
| Compatible avec (évacuation) | | AR 400 142 / AR 401 142 / AR 400 143 | AR 400 142 / AR 401 142 / AR 400 143 | AR 400 142 / AR 401 142 / AR 400 143 |
| Compatible avec (recyclage) | | AR 400 143 et AA 442 810 | AR 400 143 et AA 442 810 | AR 400 143 et AA 442 810 |
| **Dimensions avec cheminée** | | | | |
| Largeur | (cm) | 160 | 120 | 100 |
| Profondeur | (cm) | 70 | 70 | 70 |
| Hauteur, évacuation extérieure / recyclage, min.-max. | (cm) | 72–150 | 72–150 | 72–150 |
| Poids net | (kg) | 52 | 40 | 35 |
| Poids de la cheminée, min.-max. | (kg) | 8–14 | 8–14 | 8–14 |
| **Consommations selon normes EU 65/2014** | | | | |
| Classe d'efficacité énergétique | | A[1] | A[1] | A[1] |
| Consommation énergétique | kWh/an | 49,1[1] | 49,5[1] | 51,3[1] |
| Classe d'efficacité du moteur | | A[1] | A[1] | A[1] |
| Classe d'efficacité de l'éclairage | | A | A | A |
| Classe d'efficacité du filtre à graisse | | B[1] | B[1] | B[1] |
| Niveau sonore min./max. position normale | dB(A) | 45/62[1] | 44/62[1] | 44/61[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) | 330/510/650/800 | 350/500/650/820 | 350/500/650/800 |
| Evacuation extérieure avec AR 400 143 dans cheminée de AI / AW 442 | ($m^3$/h) | 340/500/630/930 | 340/490/630/930 | 340/500/630/920 |
| Evacuation extérieure avec AR 401 142 pour installation sur mur extérieur | ($m^3$/h) | 370/540/650/860 | 370/540/650/850 | 370/530/650/850 |
| Recyclage avec AR 400 143 dans cheminée de AI / AW 442 | ($m^3$/h) | 280/440/550/760 | 290/440/550/750 | 290/440/550/750 |
| **Caractéristiques** | | | | |
| Niveaux de puissance | | 3 plus intensive | 3 plus intensive | 3 plus intensive |
| Fonction Automatique | | • | • | • |
| Fonction temporisation | (min) | •/intégrée | •/intégrée | •/intégrée |
| Fonction aspiration intermittente | (min) | – | – | – |
| Indicateur de saturation du filtre à graisse | | • | • | • |
| Type de filtre à graisse | | Filtres à chicanes | Filtres à chicanes | Filtres à chicanes |
| Nombre de filtres à graisse | | 6 | 4 | 4 |
| Canal de rétention des graisses | | • | • | • |
| Type d'éclairage | | LED | LED | LED |
| Puissance d'éclairage | (W) | 4 x 10 | 4 x 10 | 4 x 10 |
| Luminosité | (lx) | 1,390 | 1,390 | 1,390 |
| Couleur de l'éclairage | (Kelvin) | 3500 | 3500 | 3500 |
| Pièce de connexion | (ø mm) | 150 | 150 | 150 |
| Connexion évacuation extérieure dessus/latérale/derrière/devant S = sur-mesure | | •/S/S/S | •/S/S/S | •/S/S/S |
| Longueur du câble de raccordement | (m) | 1,75 | 1,75 | 1,75 |
| **Hauteur minimale au-dessus du plan de cuisson** | | | | |
| Pour appareils gaz d'une puissance de moins / plus de 12 kW | (cm) | 70 | 70 | 70 |
| Pour appareils électriques | (cm) | 60 | 60 | 60 |
| **Raccordement** | | | | |
| Puissance totale | (W) | dépend du moteur | dépend du moteur | dépend du moteur |
| Suppression des interférences des ondes radios | | • | • | • |

• Equipement de série. – Non disponible.

[1] Les valeurs se réfèrent à la configuration AI 442 / AW 442 avec le moteur séparé AR 400 143.

| Type d'appareil | | Hotte îlot |
|---|---|---|
| Inox | | AI 240 191 |
| Evacuation extérieure / recyclage | | • / • |
| **Dimensions** | | |
| Largeur | (cm) | 90 |
| Profondeur | (cm) | 60 |
| Hauteur, évacuation extérieure / recyclage, min.-max. | (cm) | 74–92/82–104 |
| Poids net | (kg) | 32 |
| Poids de la cheminée | (kg) | |
| **Consommation selon normes EU 65/2014** | | |
| Classe d'efficience énergétique | | A |
| Consommation énergétique | (kWh/an) | 48,8 |
| Classe d'efficacité du moteur | | A |
| Classe d'efficacité de l'éclairage | | A |
| Classe d'efficacité du filtre à graisse | | B |
| Niveau sonore min./max. position normale | dB(A) | 43/64 |
| **Puissance d'aspiration selon norme (EN 61591), niveaux de puissance 1/2/3 intensif** | | |
| Evacuation extérieure | ($m^3$/h) | 291/441/641/988 |
| Recyclage | ($m^3$/h) | 195/362/448/530 |
| Pression max. en 0 $m^3$/h | (Pa) | 436 |
| **Niveau sonore : Puissance acoustique selon norme (EN 60704-3) max/int** | | |
| Mode évacuation | (dB(A) re 1 pW) | 64/72 |
| Mode recyclage | (dB(A) re 1 pW) | 69/72 |
| **Niveau sonore : Pression acoustique selon norme (EN 60704-2-13) max/int** | | |
| Mode évacuation | (dB (A) re 20 µPa) | 51/59 |
| Mode recyclage | (dB (A) re 20 µPa) | 56/59 |
| **Caractéristiques** | | |
| Niveaux de puissance | | 3 plus intensive |
| 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 | | Filtres métalliques |
| Nombre de filtres à graisse | | 3 |
| Canal de rétention des graisses | | - |
| Type d'éclairage | | LED |
| Puissance d'éclairage | (W) | 4 x 3 |
| Luminosité | (lx) | 650 |
| Couleur de l'éclairage | (Kelvin) | 3500 |
| Gamme de couleur (ajustable avec Home Connect) | (Kelvin) | 2700 - 5000 |
| Pièce de connexion | (ø mm) | 150 |
| Connexion évacuation extérieure , haut/côté/arrière/devant S = sur mesure | | • / S / S / S |
| Puissance du ventilateur | (W) | 260 |
| 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] |
| **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) | 55 |
| **Raccordement** | | |
| Puissance totale | (W) | 272 |
| Suppression des interférences des ondes radios | | • |

• Equipement de série. – Non disponible.

[1] En combinaison avec table de cuisson.

[2] Dépend de la disponibilité des services Home Connect dans chaque pays.

# Hottes murales Série 400

| Type d'appareil | | Hotte murale | Hotte murale | Hotte murale |
|---|---|---|---|---|
| Inox | | AW 442 160 | AW 442 120 | AW 442 190 |
| Evacuation extérieure / Recyclage | | •/• | •/• | •/• |
| Compatible avec (évacuation) | | AR 400 142 / AR 401 142 / AR 400 143 | AR 400 142 / AR 401 142 / AR 400 143 | AR 400 142 / AR 401 142 / AR 400 143 |
| Compatible avec (recyclage) | | AR 400 143 et AA 442 810 | AR 400 143 et AA 442 810 | AR 400 143 et AA 442 810 |
| **Dimensions avec cheminée** | | | | |
| Largeur | (cm) | 160 | 120 | 90 |
| Profondeur | (cm) | 55 | 55 | 55 |
| Hauteur, évacuation extérieure / recyclage, min.-max. | (cm) | 72–150 | 72–150 | 72–150 |
| Poids net | (kg) | 40 | 32 | 26 |
| Poids de la cheminée, min.-max. | (kg) | 7–11 | 7–11 | 7–11 |
| **Consommations selon normes EU 65/2014** | | | | |
| Classe d'efficacité énergétique | | A[1] | A[1] | A+[1] |
| Consommation énergétique | kWh/an | 49,8[1] | 43,3[1] | 41,6[1] |
| Classe d'efficacité du moteur | | A[1] | A[1] | A[1] |
| Classe d'efficacité de l'éclairage | | A | A | A |
| Classe d'efficacité du filtre à graisse | | A[1] | B[1] | B[1] |
| Niveau sonore min./max. position normale | dB(A) | 47/64[1] | 47/64[1] | 47/63[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) | 340/500/650/790 | 340/510/640/790 | 320/490/640/780 |
| Evacuation extérieure avec AR 400 143 dans cheminée de AI / AW 442 | ($m^3$/h) | 330/500/620/890 | 330/500/610/880 | 350/500/630/880 |
| Evacuation extérieure avec AR 401 142 pour installation sur mur extérieur | ($m^3$/h) | 370/480/620/800 | 370/480/620/790 | 370/480/620/790 |
| Recyclage avec AR 400 143 dans cheminée de AI / AW 442 | ($m^3$/h) | 280/440/550/720 | 290/440/550/720 | 270/430/540/710 |
| **Caractéristiques** | | | | |
| Niveaux de puissance | | 3 plus intensive | 3 plus intensive | 3 plus intensive |
| Fonction Automatique | | • | • | • |
| Fonction temporisation | (min) | •/intégrée | •/intégrée | •/intégrée |
| Fonction aspiration intermittente | (min) | – | – | – |
| Indicateur de saturation du filtre à graisse | | • | • | • |
| Type de filtre à graisse | | Filtres à chicanes | Filtres à chicanes | Filtres à chicanes |
| Nombre de filtres à graisse | | 4 | 4 | 4 |
| Canal de rétention des graisses | | • | • | • |
| Type d'éclairage | | LED | LED | LED |
| Puissance d'éclairage | (W) | 4 x 10 | 3 x 10 | 2 x 10 |
| Luminosité | (lx) | 1.140 | 940 | 710 |
| Couleur de l'éclairage | (Kelvin) | 3500 | 3500 | 3500 |
| Pièce de connexion | (ø mm) | 150 | 150 | 150 |
| Connexion évacuation extérieure dessus/latérale/derrière/devant S = sur-mesure | | •/S/S/S | •/S/S/S | •/S/S/S |
| Longueur du câble de raccordement | (m) | 1,75 | 1,75 | 1,75 |
| **Hauteur minimale au-dessus du plan de cuisson** | | | | |
| Pour appareils gaz d'une puissance de moins / plus de 12 kW | (cm) | 70 | 70 | 70 |
| Pour appareils électriques | (cm) | 60 | 60 | 60 |
| **Raccordement** | | | | |
| Puissance totale | (W) | dépend du moteur | dépend du moteur | dépend du moteur |
| Suppression des interférences des ondes radios | | • | • | • |

• Equipement de série. – Non disponible.

[1] Les valeurs se réfèrent à la configuration AI 442 / AW 442 avec le moteur séparé AR 400 143.

| Type d'appareil | | Hotte murale |
|---|---|---|
| Inox | | AW 240 191 |
| Evacuation extérieure / recyclage | | • / • |
| **Dimensions** | | |
| Largeur | (cm) | 90 |
| Profondeur | (cm) | 50 |
| Hauteur, évacuation extérieure / recyclage, min./max. | (cm) | 65–95/82–115 |
| Poids net | (kg) | 21 |
| Poids de la cheminée | | |
| **Consommation selon normes EU 65/2014** | | |
| Classe d'efficience énergétique | | A |
| Consommation énergétique | (kWh/an) | 44,5 |
| Classe d'efficacité du moteur | | A |
| Classe d'efficacité de l'éclairage | | A |
| Classe d'efficacité du filtre à graisse | | B |
| Niveau sonore min./max. position normale | dB(A) | 44/64 |
| **Puissance d'aspiration selon norme (EN 61591), niveaux de puissance 1/2/3 intensif** | | |
| Evacuation extérieure | ($m^3$/h) | 275/422/618/970 |
| Recyclage | ($m^3$/h) | 185/321/383/476 |
| Pression max. en 0 $m^3$/h | (Pa) | 459 |
| **Niveau sonore : Puissance acoustique selon norme (EN 60704-3) max/int** | | |
| Mode évacuation | (dB(A) re 1 pW) | 64/73 |
| Mode recyclage | (dB(A) re 1 pW) | 69/74 |
| **Niveau sonore : Pression acoustique selon norme (EN 60704-2-13) max/int** | | |
| Mode évacuation | (dB (A) re 20 µPa) | 51/60 |
| Mode recyclage | (dB (A) re 20 µPa) | 56/61 |
| **Caractéristiques** | | |
| Niveaux de puissance | | 3 plus intensive |
| 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 | | Filtres métalliques |
| Nombre de filtres à graisse | | 3 |
| Canal de rétention des graisses | | - |
| Type d'éclairage | | LED |
| Puissance d'éclairage | (W) | 3 x 3 |
| Luminosité | (lx) | 551 |
| Couleur de l'éclairage | (Kelvin) | 3500 |
| Gamme de couleur (ajustable Home Connect) | (Kelvin) | 2700 - 5000 |
| Pièce de connexion | (ø mm) | 150 |
| Connexion évacuation extérieure , haut/côté/arrière/devant S= sur mesure | | • / S / S / S |
| Puissance du ventilateur | (W) | 260 |
| 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] |
| **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) | 55 |
| **Raccordement** | | |
| Puissance totale | (W) | 269 |
| Suppression des interférences des ondes radios | | • |

• Equipement de série. – Non disponible.

[1] En combinaison avec table de cuisson.

[2] Dépend de la disponibilité des services Home Connect dans chaque pays.

# Hottes murales Série 200

| Type d'appareil | | Hotte murale | Hotte murale | Hotte murale |
|---|---|---|---|---|
| Panneau verre Gaggenau Anthracite | | AW 250 192 | AW 250 172 | AW 270 192 |
| Evacuation extérieure / recyclage | | •/• | •/• | •/• |
| **Dimensions** | | | | |
| Largeur | (cm) | 90 | 70 | 90 |
| Profondeur | (cm) | 54 | 54 | 26 |
| Hauteur, évacuation extérieure / recyclage, min./max. | (cm) | 96–123/45 | 96–123/45 | 102–129/500 |
| Poids net | (kg) | 27 | 26 | 28 |
| Poids de la cheminée | | 5 | 5 | 5 |
| **Consommation selon normes EU 65/2014** | | | | |
| Classe d'efficience énergétique | | A+ | A+ | A |
| Consommation énergétique | (kWh/an) | 31,4 | 31,8 | 37,1 |
| Classe d'efficacité du moteur | | A | A | A |
| Classe d'efficacité de l'éclairage | | A | A | A |
| Classe d'efficacité du filtre à graisse | | B | B | C |
| Niveau sonore min./max. position normale | dB(A) | 42/57 | 42/57 | 42/57 |
| **Puissance d'aspiration selon norme (EN 61591), niveaux de puissance 1/2/3 intensif** | | | | |
| Evacuation extérieure | ($m^3$/h) | 280/380/530/960 | 290/390/530/970 | 230/340/410/730 |
| Recyclage | ($m^3$/h) | 190/350/460/670 | 190/350/470/680 | 130/230/340/540 |
| Pression max. en 0 $m^3$/h | (Pa) | | | |
| **Niveau sonore : Puissance acoustique selon norme (EN 60704-3) max/int** | | | | |
| Mode évacuation | (dB(A) re 1 pW) | 57/70 | 57/70 | 57/70 |
| Mode recyclage | (dB(A) re 1 pW) | 68/78 | 68/78 | 63/74 |
| **Niveau sonore : Pression acoustique selon norme (EN 60704-2-13) max/int** | | | | |
| Mode évacuation | (dB (A) re 20 µPa) | 42/54 | 43/56 | 43/56 |
| Mode recyclage | (dB (A) re 20 µPa) | 54/64 | 54/64 | 50/61 |
| **Caractéristiques** | | | | |
| Niveaux de puissance | | 3 plus intensive | 3 plus intensive | 3 plus intensive |
| Fonction automatique | | • | • | • |
| Fonction temporisation | (min) | •/intégrée | •/intégrée | •/intégrée |
| Fonction aspiration intermittente | (min) | •/ 6 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 | Filtres métalliques |
| Nombre de filtres à graisse | | 2 | 2 | 2 |
| Canal de rétention des graisses | | – | – | – |
| Type d'éclairage | | LED | LED | LED |
| Puissance d'éclairage | (W) | 2 x 3 | 2 x 3 | 2 x 3 |
| Luminosité | (lx) | 460 | 440 | 460 |
| Couleur de l'éclairage | (Kelvin) | 3500 | 3500 | 3500 |
| Gamme de couleur (ajustable Home Connect) | (Kelvin) | – | – | – |
| Pièce de connexion | (ø mm) | 150 | 150 | 150 |
| Connexion évacuation extérieure , haut/côté/arrière/devant S= sur mesure | | •/S/S/S | •/S/S/S | •/S/S/S |
| Puissance du ventilateur | (W) | 260 | 260 | 140 |
| Longueur du câble de raccordement | (m) | 1,3 | 1,3 | 1,3 |
| Contrôle de la ventilation basée sur le réglage de la table de cuisson | | •[1] | •[1] | •[1] |
| Home Connect via Wifi | | •[2] | •[2] | •[2] |
| **Hauteur minimale au-dessus du plan de cuisson** | | | | |
| Pour appareils gaz d'une puissance de moins / plus 12 kW | (cm) | 60/70 | 60/70 | 60/70 |
| Pour appareils électriques | (cm) | 45 | 45 | 45 |
| **Raccordement** | | | | |
| Puissance totale | (W) | 270 | 270 | 150 |
| Suppression des interférences des ondes radios | | • | • | • |

• Equipement de série. – Non disponible.

[1] En combinaison avec table de cuisson.

[2] Dépend de la disponibilité des services Home Connect dans chaque pays.

| Type d'appareil | | Hotte tiroir | Hotte tiroir | Hotte tiroir |
|---|---|---|---|---|
| Inox | | AF 210 191 | AF 210 161 | AF 200 160 |
| Evacuation extérieure / recyclage | | •/• | •/• | •/• |
| **Dimensions** | | | | |
| Largeur | (cm) | 90 | 60 | 60 |
| Profondeur | (cm) | 32 | 32 | 32 |
| Profondeur avec tiroir pare-vapeur sorti | (cm) | 48,8 | 48,8 | 48,8 |
| Hauteur | (cm) | 37,8 | 37,8 | 42,6 |
| Poids net | (kg) | 15 | 13 | 13 |
| **Consommations selon normes EU 65/2014** | | | | |
| Classe d'efficacité énergétique | | A+ | A+ | A |
| Consommation énergétique | kWh/an | 32,0 | 39,4 | 34,0 |
| Classe d'efficacité du moteur | | A | A | A |
| Classe d'efficacité de l'éclairage | | A | A | A |
| Classe d'efficacité du filtre à graisse | | B | B | B |
| Niveau sonore min./max. position normale | dB(A) | 40/56 | 40/56 | 41/54 |
| **Puissances d'aspiration selon norme EN 61591, niveaux de puissance 1/2/3/Intensif** | | | | |
| Evacuation extérieure | ($m^3$/h) | 280/380/520/930 | 280/370/510/920 | 200/310/380/690 |
| Recyclage | ($m^3$/h) | 270/380/510/890 | 270/370/500/900 | 190/300/380/660 |
| Contre-pression max. à 0 m3/h | (Pa) | 481 | 485 | 396 |
| **Niveau sonore : Puissance acoustique selon norme EN 60704-3 max/Int** | | | | |
| Evacuation extérieure | (dB(A) re 1 pW) | 40/48/56/70 | 40/48/56/70 | 41/48/54/66 |
| Recyclage | (dB(A) re 1 pW) | 46/55/62/69 | 46/55/62/69 | 46/51/57/69 |
| **Niveau sonore : Pression acoustique selon norme EN 60704-2-13 max/Int** | | | | |
| Evacuation extérieure | (dB (A) re 20 µPa) | 26/34/42/56 | 26/34/42/56 | 27/34/40/52 |
| Recyclage | (dB (A) re 20 µPa) | 32/41/48/55 | 32/41/48/55 | 32/37/43/55 |
| **Caractéristiques** | | | | |
| Tiroir pare-vapeur en verre | | • | • | • |
| Emplacement éléments de commande | | Touches sur l'avant | Touches sur l'avant | Touches sur l'avant |
| Niveaux de puissance | | 3 plus intensive | 3 plus intensive | 3 plus intensive |
| Fonction Automatique | | • | • | • |
| Fonction temporisation | (min) | •/intégrée | •/intégrée | •/intégrée |
| Fonction aspiration intermittente | (min) | – | – | – |
| Indicateur de saturation du filtre à graisse | | • | • | • |
| Type de filtre à graisse | | Filtre inox | Filtre inox | Filtre inox |
| Nombre de filtres à graisse | | 1 | 1 | 1 |
| Canal de rétention des graisses | | – | – | – |
| Type d'éclairage | | LED | LED | LED |
| Puissance d'éclairage | (W) | 3 x 3 | 2 x 3 | 2 x 3 |
| Luminosité | (lx) | 708 | 683 | 683 |
| Couleur de l'éclairage | (Kelvin) | 3500 | 3500 | 3500 |
| Pièce de connexion | (ø mm) | 150 | 150 | 150 |
| Connexion évacuation extérieure dessus/latérale/derrière/devant S = sur-mesure | | •/–/–/– | •/–/–/– | •/–/–/– |
| Ventilateur | (Nombre) | 1 | 1 | 2 |
| Puissance du ventilateur | (W) | 260 | 260 | 140 |
| Longueur du câble de raccordement | (m) | 1,75 | 1,75 | 1,75 |
| **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 | 65/70 |
| Pour appareils électriques | (cm) | 43 | 43 | 43 |
| **Raccordement** | | | | |
| Puissance totale | (W) | 269 | 266 | 146 |
| Suppression des interférences des ondes radios | | • | • | • |

• Equipement de série. - Non disponible.

# Groupes filtrants Série 200

| Type d'appareil | | Groupe filtrant | Groupe filtrant |
|---|---|---|---|
| Couleur Inox | | AC 200 191 | AC 200 181 |
| Evacuation extérieure / recyclage | | •/• | •/• |
| **Dimensions** | | | |
| Largeur | (cm) | 86 | 70 |
| Profondeur | (cm) | 28,2 | 30 |
| Hauteur | (cm) | 36 (caisson) | 36 (caisson) |
| Poids net | (kg) | 9,8 | 9,2 |
| **Consommation selon normes EU 65/2014** | | | |
| Classe d'efficience énergétique | | A++ | A++ |
| Consommation énergétique | (kWh/an) | 25,5 kWh | 30,3 kWh |
| Classe d'efficacité du moteur | | A | A |
| Classe d'efficacité de l'éclairage | | A | A |
| Classe d'efficacité du filtre à graisse | | D | D |
| Niveau sonore min./max. position normale | dB(A) | 41/64 | 46/64 |
| **Puissance d'aspiration selon norme (EN 61591), niveaux de puissance 1/2/3 intensif** | | | |
| Evacuation extérieure | ($m^3$/h) | 210/380/570/800 | 210/380/570/770 |
| Recyclage | ($m^3$/h) | 200/360/540/790 | 200/360/540/740 |
| Pression max. en 0 $m^3$/h | (Pa) | 560 | 560 |
| **Niveau sonore : Puissance acoustique selon norme (EN 60704-3) max/int** | | | |
| Mode évacuation | (dB(A) re 1 pW) | 64/70 | 64/70 |
| Mode recyclage | (dB(A) re 1 pW) | 72/77 | 73/78 |
| **Niveau sonore : Pression acoustique selon norme (EN 60704-2-13) max/int** | | | |
| Mode évacuation | (dB (A) re 20 µPa) | 51/57 | 51/57 |
| Mode recyclage | (dB (A) re 20 µPa) | 59/65 | 60/65 |
| **Caractéristiques** | | | |
| Télécommande | | [1] | [1] |
| Niveaux de puissance | | 3 plus intensive | 3 plus intensive |
| Fonction automatique | | – | – |
| Fonction temporisation | | •/6 min. | •/6 min. |
| Fonction aspiration intermittente | | •/6 min. | •/6 min. |
| Indicateur de saturation du filtre à graisse | | • | • |
| Type de filtre à graisse | | Filtres métalliques | Filtres métalliques |
| Nombre de filtres à graisse | | 2 | 2 |
| Canal de rétention des graisses | | – | – |
| Type d'éclairage | | LED | LED |
| Puissance d'éclairage | (W) | 2 x 1 | 2 x 1 |
| Luminosité | (lx) | 266 | 244 |
| Couleur de l'éclairage | (Kelvin) | 4000 | 4000 |
| Pièce de connexion | (ø mm) | 150/120 | 150/120 |
| Connexion évacuation extérieure , haut/côté/arrière/devant S = sur mesure | | •/–/–/– | •/–/–/– |
| Ventilateur | (Nb) | 1 | 1 |
| Puissance du ventilateur | (W) | 170 | 170 |
| Longueur du câble de raccordement | (m) | 1 | 1 |
| **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) | 65 | 65 |
| **Raccordement** | | | |
| Puissance totale | (W) | 172 | 172 |
| Suppression des interférences des ondes radios | | • | • |

• Equipement de série. – Non disponible.

[1] Accessoire spécial.

| Groupe filtrant |
|---|
| AC 200 161 |
| •/• |
| |
| 52 |
| 30 |
| 36 (caisson) |
| 8,3 |
| |
| A++ |
| 29,6 kWh |
| A |
| A |
| D |
| 44/64 |
| |
| 210/365/540/730 |
| 200/360/530/690 |
| 560 |
| |
| 64/70 |
| 72/77 |
| |
| 51/57 |
| 59/64 |
| |
| [1] |
| 3 plus intensive |
| – |
| •/6 min. |
| •/6 min. |
| • |
| Filtres métalliques |
| 1 |
| – |
| LED |
| 2 x 1 |
| 244 |
| 4000 |
| 150/120 |
| •/–/–/– |
| 1 |
| 170 |
| 1 |
| |
| 65/70 |
| 65 |
| |
| 172 |
| • |

# Moteurs séparés Série 400 et Série 200

| Type d'appareil | | Moteur intérieur | Moteur intérieur |
|---|---|---|---|
| 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 AI / AW 442 | | | • |
| Grenier | | • | |
| Cave | | • | |
| **Puissances d'aspiration (EN 61591) avec moteurs séparés, niveaux de puissance 1/2/3/Intensif** | | | |
| Evacuation extérieure | ($m^3/h$) | 350/530/670/830 | 330/520/640/970 |
| Recyclage | ($m^3/h$) | | |
| Contre-pression max. à 0 m3/h | (Pa) | 500 | 460 |
| **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 actif | | – | – |
| Longueur du câble de raccordement | (m) | 1,75 | – |
| Longueur du câble réseau | (m) | 5 | – |
| **Raccordement en combinaison avec l'élement 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 |
| | | | |
| | | | |
| • | | | |
| | • | • | • |
| | • | • | • |
| | | | |
| | • | | |
| | • | | |
| | | | |
| 390/580/720/910 | 420/560/730/890 | | |
| | | 380/510/680/850 | 410/490/570/660 |
| 740 | 750 | 620 | 360 |
| | | | |
| 3 plus intensive | 3 plus intensive | 3 plus intensive | 3 plus intensive |
| BLDC | BLDC | BLDC | BLDC |
| 1 | 1 | 1 | 1 |
| 180 | 180 | 180 | 170 |
| • | – | – | • |
| • | • | • | • |
| 1 x 200 | 1 x 150 | 1 x 150 | 1 x 150 plat |
| | 1 x 150 plat | | |
| – | – | – | – |
| – | – | • | • |
| 1,75 | 1,75 | 1,75 | 1,75 |
| 5 | 2 | 2 | 2 |
| | | | |
| • | • | • | • |

# Appareils de froid


Vue d'ensemble des appareils de froid 304

Froid Vario Série 400 : réfrigérateurs, congélateurs et caves à vins 310

Conseils d'installation pour les appareils de froid Vario Série 400 322

Accessoires pour les appareils de froid Vario Série 400 330

Froid Vario Série 200 : réfrigérateurs et congélateurs 332

Appareils de froid Série 200 340

Caves à vin 350

Accessoires 354

Données techniques 360

# Vue d'ensemble de la gamme froid

• RY 492 304

• RB 492 304

• RB 472 304

• RC 492 304

• RC 472 304

• RC 462 304

• RF 463 304
RF 463 305

• RF 471 304

• RF 461 304

• RF 411 304

• RW 466 364
Porte vitrée

• RW 414 364
Porte vitrée

• RW 466 304
Porte pleine

• RW 414 304
Porte pleine

• RS 295 355

• RB 289 203

• RB 287 203

• RT 289 203

• RC 289 203

• RF 287 202

• RB 282 305

• RT 282 305

• RC 282 305

• RF 282 303

• RT 222 203

• RC 222 203

• RT 200 202

• RC 200 202

• RF 200 202

• RW 282 260
RW 282 261 (à partir juillet 2019)

• RW 222 261

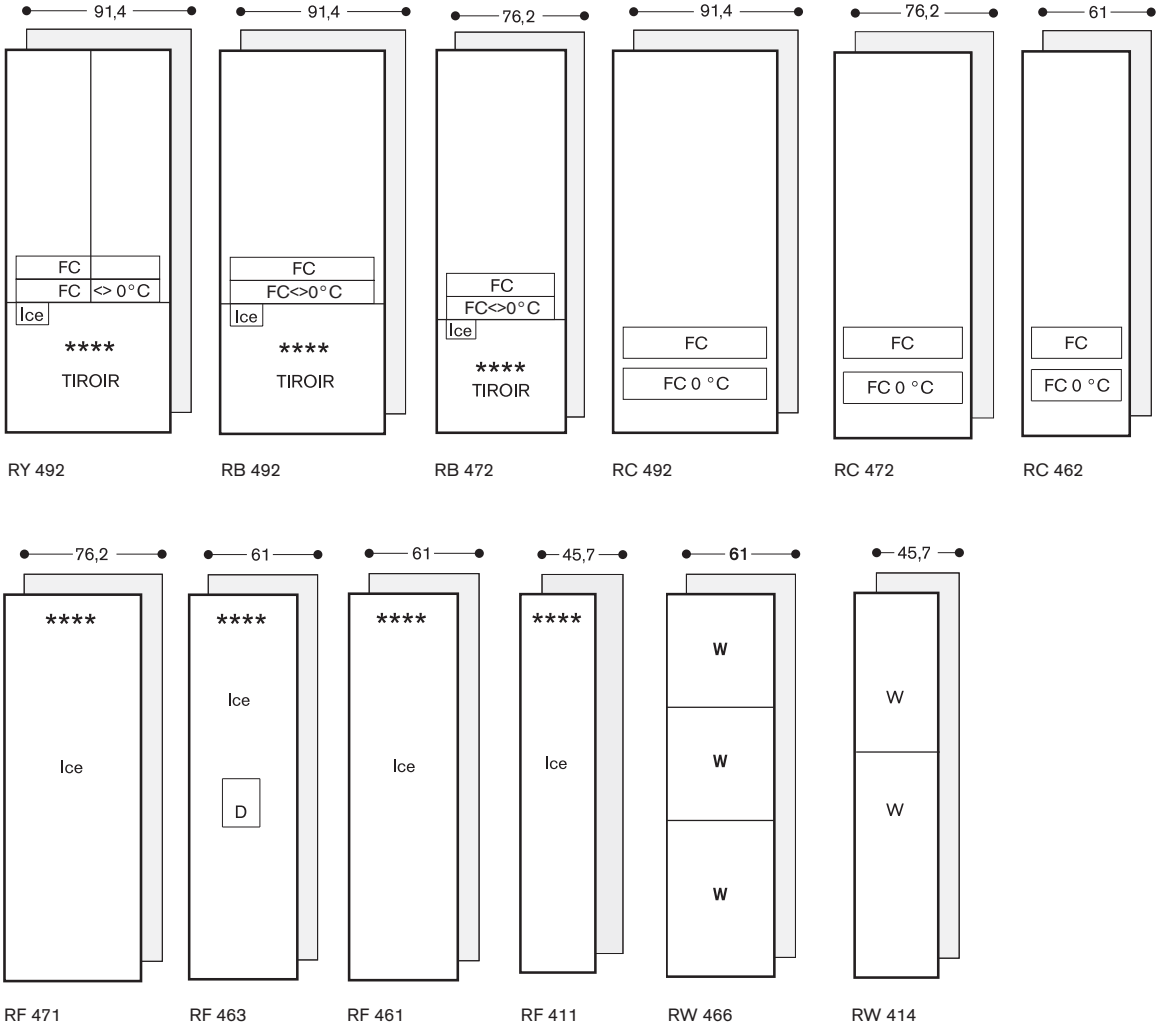
• RW 404 261

• RW 402 261

# Vue d'ensemble

**Froid Vario Série 400**

Niche 213 cm




**FC :** **Zone fraîcheur**

**FC <> 0°C : Zone fraîcheur proche de 0°C**

**FC 0 °C : Zone fraîcheur 0°C**

**W :** **Vin**

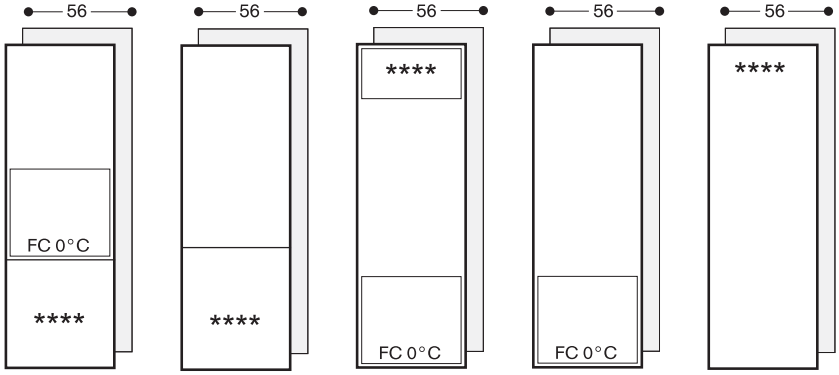
**D :** **Distributeur d'eau et de glaçons**

**Ice :** **Fabrique de glaçons**

# Vue d'ensemble

## Froid Vario Série 200

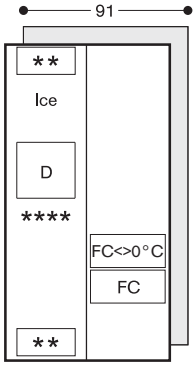
Niche 178 cm



# Vue d'ensemble

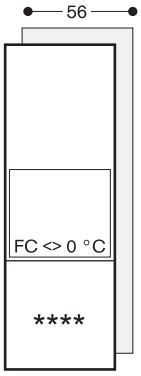
## Autres appareils de froid

Hauteur 178 cm

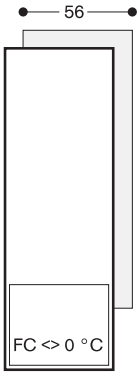



RS 295

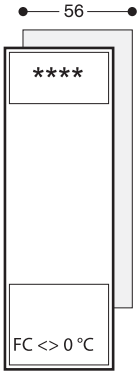
Niche 178 cm



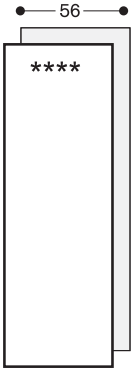

RB 282




RC 282

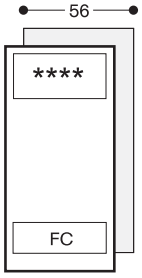



RT 282

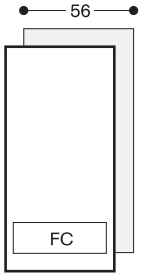



RF 282

Niche 123 cm

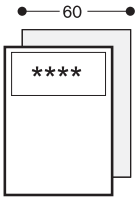



RT 222

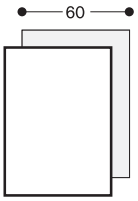



RC 222

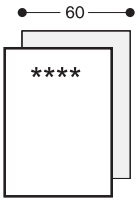
Niche 82 cm / Sous-plan




RT 200




RC 200

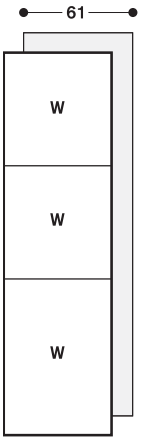



RF 200

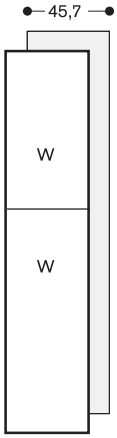
# Vue d'ensemble

## Caves à vin

Niche 213 cm

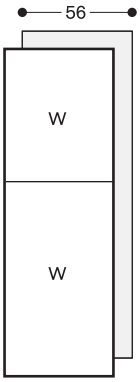



RW 466



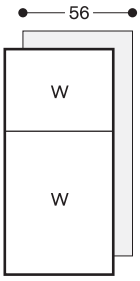

RW 414

Niche 178 cm



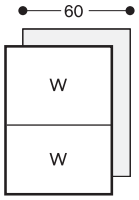

RW 282

Niche 123 cm

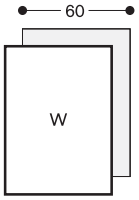



RW 222

Niche 82 cm / Sous-plan




RW 404




RW 402

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 Barthélémy, St Martin, Saint Pierre et Miquelon et Wallis et Futuna. Nos appareils de Froid sont conçus exclusivement pour un usage dans des pièces climatisées.

RY 492 304 10.580 €
Zone fraîcheur proche (8.816,67 € HT)
de 0°C
Tout intégrable
Home Connect
Largeur de la niche 91.4 cm,
Hauteur de la niche 213.4 cm
Zone réfrigération avec une double 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 460 013 350 €
Feuille thermique 230 V. (291,67 € HT)
Nécessaire pour une installation "côte à côte" (poignée contre charnières ou charnières contre charnières).
N'est pas nécessaire si les appareils sont séparés d'au moins 160 mm.

Accessoires d'installation
RA 421 912 1.815 €
Portes en inox (1.512,50 € HT)
avec poignées
Pour RY 492,
épaisseur habillage 19 mm.
RA 423 340 42 €
Baguettes latérales (35,00 € HT)
de recouvrement, en 2 parties,
pour RY et RB.
RA 425 110 175 €
Poignée longue, inox (145,83 € HT)
avec 3 fixations, longueur 1131 mm,
intervalle de perçage 554 mm.
RA 425 910 155 €
Poignée courte, inox (129,17 € HT)
Pour RB/RY 492
Avec 2 fixations, longueur 810 mm,
intervalle de perçage 787 mm.
RA 428 912 1.810 €
Portes inox, (1.508,33 € HT)
sans poignées
Pour RY 492,
épaisseur habillage 19 mm.
RA 460 030 124 €
Baguettes de (103,33 € HT)
connexion verticales pour 2 x 2
panneaux d'habillage pour combiné
RB/RY 492 (pour une esthétique
visuelle parfaite).
RA 464 910 330 €
Grille de ventilation (275,00 € HT)
inox
Pour RB/ RY 492.

Combiné Réfrigérateur-Congélateur
Vario Série 400
RY 492

- 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-portes planes en inox
- Système de rails presque invisible, pour un positionnemment 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
- Une tablette en verre asymétrique réglable en hauteur
- Tiroir de congélation totalement extractible avec séparation pratique en Anthracite
- Ecran TFT sensitif
- Volume utile total 518 litres

Bandeau de commande
Réglage Ecran TFT sensitif.
Affichage texte clair.

Caractéristiques techniques
Répartition dynamique du froid.
Dégivrage automatique par évaporation.
Filtre à air à charbon actif.
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.

Module WIFI intégré pour les services mode Digital (Home Connect)
La disponibilité de la fonction Home Connect dépend de la fonctionnalité des services Home Connect dans le pays respectif. Les services Home Connect ne sont pas disponibles dans tous les pays. Plus d'informations sur: www.home-connect.com.

Conseils d'installation
complémentaires pages 322 - 329.

Réfrigérateur
Système No-Frost avec Super Réfrigération.
Température réglable de +2°C à +8°C.
3 tablettes en verre de sécurité, verre blanc, dont 2 réglables en hauteur.
1 tablette en verre de sécurité, divisée asymétriquement, réglable manuellement.
4 Spots LED brillants, éclairage blanc chaud anti-éblouissement, dans partie réfrigération et tiroir de congélation.

Accessoires en option
RA 430 100 41 €
Boîte de conservation (34,17 € HT)
avec couvercle transparent, anthracite.
RA 450 000 72 €
Filtre mécanique (60,00 € HT)
à particules.
RA 450 010 103 €
Filtre à eau pour (85,83 € HT)
système de filtration intégré avec indicateur de saturation.

Contre-porte plane en inox avec système de rails pour un positionnement totalement flexible des balconnets de contre-porte.
6 compartiments réglables en hauteur dans la contre-porte, dont 2 particulièrement profonds.
Volume utile 344 litres.

Zone fraîcheur proche de 0°C
1 tiroir fraîcheur proche de 0°c totalement extractible avec façade transparente, éclairé.
Température réglable manuellement.
Idéal pour viande, poisson et volaille.
Volume utile 34 litres.

Zone fraîcheur
1 tiroir fraîcheur totalement extractible avec façade transparente, éclairé.
Réglage manuel de l'humidité.
Idéal pour fruits et légumes.

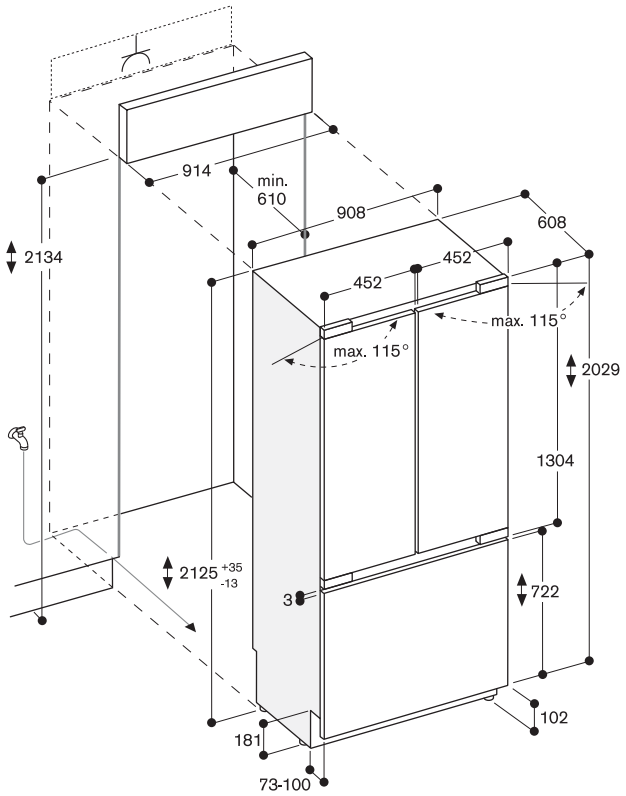
Congélateur
Technologie No-Frost avec Super Congélation jusqu'à -30°C.
Température réglable de -16°C à -24°C.
Compartiment congélateur 4 étoiles.
Capacité de congélation 16 kg en 24 h.
Autonomie de 17 h en cas de coupure de courant.
2 tiroirs coulissants sortie totale.
Eclairage intérieur par 2 Sports LED, éclairage blanc chaud.
Volume utile 140 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.
Arrêt séparé de la fabrique de glace.
Production de glaçons, environ 1,6 kg/24 h.
Bac à glaçons amovible pour une réserve d'environ 3 kg.

Consommations
Classe d'efficacité énergétique A++ pour une classification de A+++ à D.
Consommation d'énergie 346 kWh/an.
Niveau sonore 42 dB (re 1 pW).

Conseils d'installation
Charnière pantographe.
Angle d'ouverture de porte 115°, peut être bloqué à 90°.
Poids maxi. de la porte d'habillage:
Portes, 67 kg chacune.
Tiroir 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 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.

RB 492 304 10.580 €
Zone fraîcheur proche de 0°C (8.816,67 € HT)
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 472 304 9.880 €
Zone fraîcheur proche de 0°C (8.233,33 € HT)
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 460 000 155 €
Accessoire d'installation pour montage "Side-by-Side". Nécessaire lors d'une installation avec les poignées au centre. N'est pas nécessaire si l'espace entre les 2 appareils est supérieur à 160 mm. (129,17 € HT)
Livré de série avec les RF et RW.

RA 460 013 350 €
Feuille thermique 230 V. (291,67 € HT)
Nécessaire pour une installation "côte à côte" (poignée contre charnières ou charnières contre charnières).
N'est pas nécessaire si les appareils sont séparés d'au moins 160 mm.

Accessoires d'installation

RA 421 712 1.340 €
Portes en inox avec poignées (1.116,67 € HT)
Pour RB 472, épaisseur habillage 19 mm.

RA 421 910 1.525 €
Portes en inox avec poignées (1.270,83 € HT)
Pour RB 492, épaisseur habillage 19 mm.

RA 423 340 42 €
Baguettes latérales de recouvrement, en 2 parties, pour RY et RB. (35,00 € HT)

RA 425 110 175 €
Poignée longue, inox avec 3 fixations, longueur 1131 mm, intervalle de perçage 554 mm. (145,83 € HT)

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 invisible, 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 utile total 521/418 litres

Bandeau de commande
Réglage Ecran TFT sensitif.
Affichage texte clair.

Caractéristiques techniques
Répartition dynamique du froid.
Dégivrage automatique par évaporation.
Filtre à air à charbon actif.
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.

Module WIFI intégré pour les services mode Digital (Home Connect)
La disponibilité de la fonction Home Connect dépend de la fonctionnalité des services Home Connect dans le pays respectif. Les services Home Connect ne sont pas disponibles dans tous les pays. Plus d'informations sur: www.home-connect.com.

Conseils d'installation complémentaires pages 322 - 329.

Réfrigérateur
Système No-Frost avec Super Réfrigération.
Température réglable de +2°C à +8°C.
3 tablettes en verre de sécurité, verre blanc, dont 2 réglables en hauteur.
4 Spots LED brillants, éclairage blanc chaud anti-éblouissement, 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.
3 compartiments réglables en hauteur dans la contre-porte, dont 1 particulièrement profond.
Volume utile 347/281 litres.

RA 425 710 143 €
Poignée courte, inox (119,17 € HT)
Pour RB 472, avec 2 fixations, longueur 658 mm, intervalle de perçage 637 mm.

RA 425 910 155 €
Poignée courte, inox (129,17 € HT)
Pour RB/RY 492
Avec 2 fixations, longueur 810 mm, intervalle de perçage 787 mm.

RA 428 712 1.330 €
Portes inox, sans poignées (1.108,33 € HT)
Pour RB 472, épaisseur habillage 19 mm.

RA 428 910 1.505 €
Portes inox, sans poignées (1.254,17 € HT)
Pour RB 492, épaisseur habillage 19 mm.

RA 460 030 124 €
Baguettes de connexion verticales pour 2 x 2 panneaux d'habillage pour combiné RB/RY 492 (pour une esthétique visuelle parfaite). (103,33 € HT)

RA 464 710 288 €
Grille de ventilation inox (240,00 € HT)
Pour RB 472 avec filtre à eau intégré.

RA 464 910 330 €
Grille de ventilation inox (275,00 € HT)
Pour RB/ RY 492 avec filtre à eau intégré.

Accessoires en option

RA 430 100 41 €
Boîte de conservation avec couvercle transparent, anthracite. (34,17 € HT)

RA 450 000 72 €
Filtre mécanique à particules. (60,00 € HT)

RA 450 010 103 €
Filtre à eau pour système de filtration intégré avec indicateur de saturation. (85,83 € HT)

Zone fraîcheur proche de 0°C
1 tiroir fraîcheur proche de 0°c totalement extractible avec façade transparente, éclairé.
Température réglable manuellement.
Idéal pour viande, poisson et volaille.
Volume utile 34/27 litres.

Zone fraîcheur
1 tiroir fraîcheur totalement extractible avec façade transparente, éclairé.
Réglage manuel de l'humidité.
Idéal pour fruits et légumes.

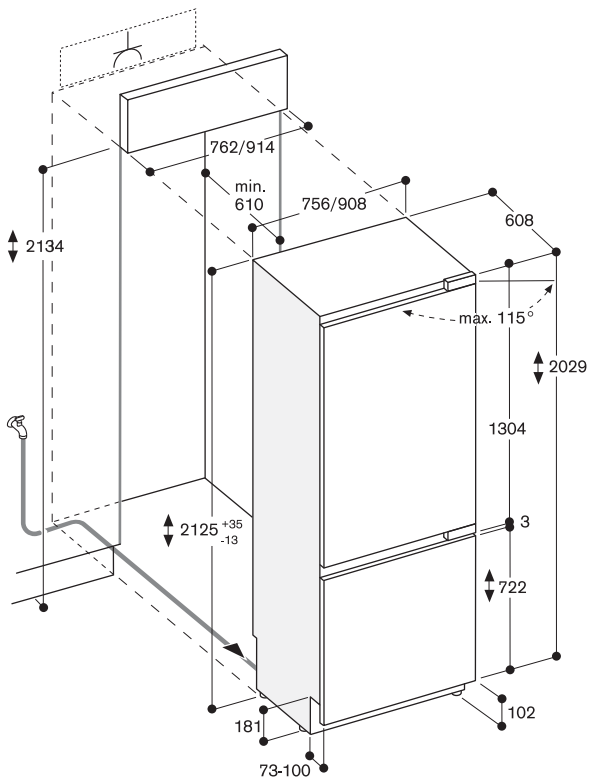
Congélateur
Technologie No-Frost avec Super Congélation jusqu'à -30°C.
Température réglable de -16°C à -24°C.
Compartiment congélateur 4 étoiles.
Capacité de congélation 16/14 kg en 24 h.
Autonomie de 17/17 h en cas de coupure de courant.
2 tiroirs intérieurs totalement extractibles.
Eclairage intérieur par 2 Sports LED, éclairage blanc chaud.
Volume utile 140/110 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.
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 A++/A++ pour une classification de A+++ à D.
Consommation d'énergie 347 kWh/an.
Niveau sonore 42/42 dB (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 10/10 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.

RC 492 304 — 10.110 € (8.425,00 € HT)
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 472 304 — 9.300 € (7.750,00 € HT)
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 462 304 — 8.370 € (6.975,00 € HT)
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 — 155 € (129,17 € HT)
Accessoire d'installation pour montage "Side-by-Side". Nécessaire lors d'une installation avec les poignées au centre. N'est pas nécessaire si l'espace entre les 2 appareils est supérieur à 160 mm.
Livré de série avec les RF et RW.

RA 460 013 — 350 € (291,67 € HT)
Feuille thermique 230 V.
Nécessaire pour une installation "côte à côte" (poignée contre charnières ou charnières contre charnières).
N'est pas nécessaire si les appareils sont séparés d'au moins 160 mm.

Accessoires d'installation

RA 421 610 — 915 € (762,50 € HT)
Porte inox avec poignée
Pour appareil largeur 61 cm, épaisseur habillage 19 mm.

RA 421 710 — 1.205 € (1.004,17 € HT)
Porte inox avec poignée
Pour appareil largeur 76,2 cm, épaisseur habillage 19 mm.

RA 421 911 — 1.360 € (1.133,33 € HT)
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 567/463/356 litres

Bandeau de commande
Réglage Ecran TFT sensitif.
Affichage texte clair.

Caractéristiques techniques
Répartition dynamique du froid.
Dégivrage automatique par évaporation.
Filtre à air à charbon actif.
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.

Module WIFI intégré pour les services mode Digital (Home Connect)
La disponibilité de la fonction Home Connect dépend de la fonctionnalité des services Home Connect dans le pays respectif. Les services Home Connect ne sont pas disponibles dans tous les pays. Plus d'informations sur: www.home-connect.com.

Conseils d'installation complémentaires pages 322 - 329.

Réfrigérateur
Système No-Frost avec Super Réfrigération.
Température réglable de +2°C à +8°C.
4 tablettes en verre de sécurité, verre blanc, dont 3 réglables en hauteur.
1 tiroir bas, totalement extractible avec façade transparente.
4 Spots LED brillants, éclairage blanc chaud anti-éblouissement, 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.
3 compartiments réglables en hauteur dans la contre-porte, dont 1 particulièrement profond.
Volume utile 509/416/321 litres.

Zone fraîcheur 0°C
1 grand tiroir Fraîcheur 0°C totalement extractible, avec façade transparente et éclairage.
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 58/47/35 litres.

Zone fraîcheur
1 tiroir fraîcheur totalement extractible avec façade transparente, éclairé.
Réglage manuel de l'humidité.
Idéal pour fruits et légumes.

Consommations
Classe d'efficacité énergétique A++/A++/A++ pour une classification de A+++ à D.
Consommation d'énergie 151/141/131 kWh/an.
Niveau sonore 40/40/40 dB (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 43/24/41 kg.

Valeurs de raccordement
Puissance totale absorbée : 0,300/0,300/0,300 kW.
Câble de raccordement 3,0 m avec prise.

RA 423 140 — 42 € (35,00 € HT)
Baguettes latérales de recouvrement, longues.

RA 425 110 — 175 € (145,83 € HT)
Poignée longue, inox
Avec 3 fixations, longueur 1131 mm, intervalle de perçage 554 mm.

RA 428 610 — 905 € (754,17 € HT)
Porte en inox, sans poignée.
Pour appareil largeur 61 cm, épaisseur habillage 19 mm.

RA 428 710 — 1.195 € (995,83 € HT)
Porte en inox, sans poignée.
Pour appareil largeur 76,2 cm, épaisseur habillage 19 mm.

RA 428 911 — 1.360 € (1.133,33 € HT)
Porte en inox, sans poignée.
Pour appareil largeur 91,4 cm, épaisseur habillage 19 mm.

RA 460 020 — 124 € (103,33 € HT)
Baguette de connexion verticale pour 2 panneaux d'habillage(pour une symétrie visuelle parfaite).

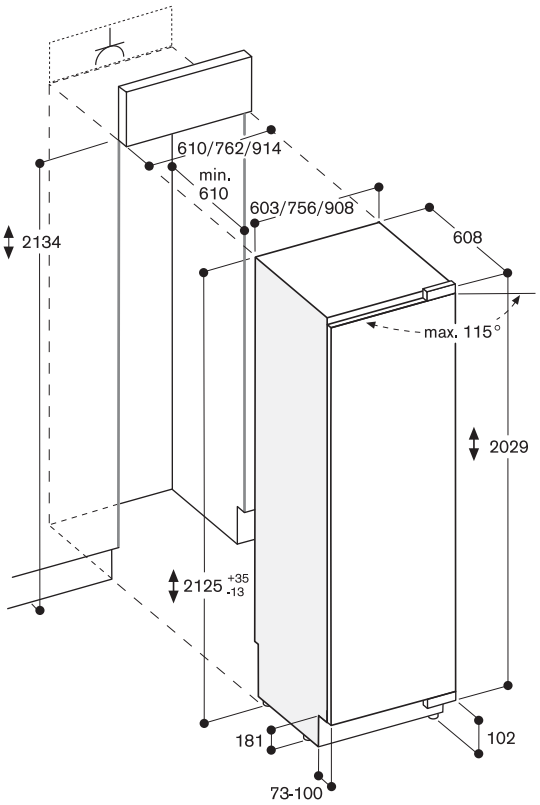
RA 464 611 — 247 € (205,83 € HT)
Grille de ventilation inox
Pour appareil largeur 61 cm.

RA 464 711 — 278 € (231,67 € HT)
Grille de ventilation inox
Pour appareil largeur 76,2 cm.

RA 464 911 — 310 € (258,33 € HT)
Grille de ventilation inox
Pour appareil largeur 91,4 cm.

Accessoires en option

RA 430 100 — 41 € (34,17 € HT)
Boîte de conservation avec couvercle transparent, anthracite.




Les dimensions maximales du panneau d'habillage sont basées sur une fente de 3 mm.

| | |
|---|---|
| RF 463 304 | 9.650 € |
| Tout intégrable | (8.041,67 € HT) |
| Home Connect | |
| Largeur de la niche 61 cm, | |
| Hauteur de la niche 213.4 cm | |
| Charnières à droite | |
| RF 463 305 | 9.650 € |
| Tout intégrable | (8.041,67 € HT) |
| Home Connect | |
| Largeur de la niche 61 cm, | |
| Hauteur de la niche 213.4 cm | |
| Charnières à gauche | |

Le prix comprend

1 RA 460 000
Accessoire d'installation pour montage "Side-by-Side"

Accessoires d'installation requis.

| | |
|---|---|
| RA 460 013 | 350 € |
| Feuille thermique 230 V. | (291,67 € HT) |
| Nécessaire pour une installation "côte à côte" (poignée contre charnières ou charnières contre charnières). | |
| N'est pas nécessaire si les appareils sont séparés d'au moins 160 mm. | |

Accessoires d'installation

| | |
|---|---|
| RA 422 610 | 915 € |
| Porte inox | (762,50 € HT) |
| avec poignée | |
| Pour appareil largeur 61 cm, épaisseur habillage 19 mm. | |
| RA 423 140 | 42 € |
| Baguettes latérales de | (35,00 € HT) |
| recouvrement, longues. | |
| RA 425 110 | 175 € |
| Poignée longue, inox | (145,83 € HT) |
| Avec 3 fixations, longueur 1131 mm, intervalle de perçage 554 mm. | |
| RA 428 810 | 905 € |
| Porte en inox, | (754,17 € HT) |
| sans poignée. | |
| Pour RF 463, épaisseur habillage 19 mm. | |
| RA 460 020 | 124 € |
| Baguette de | (103,33 € HT) |
| connexion verticale pour 2 panneaux d'habillage(pour une symétrie visuelle parfaite). | |
| RA 464 613 | 247 € |
| Grille de ventilation | (205,83 € HT) |
| inox | |
| Pour RF 463, avec filtre, charnières à droite. | |
| RA 464 614 | 247 € |
| Grille de ventilation | (205,83 € HT) |
| inox | |
| Pour RF 463, avec filtre, charnières à gauche. | |

Congélateur Vario Série 400
RF 463

- 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 positionnemment flexible des étagères et balconnets de la contre-porte
- Distributeur de glace et d'eau fraîche dans la porte.
- Fabrique de glace intégrée avec raccordement direct à l'eau
- Sensor de détection de présence dans le distributeur de glace et d'eau fraîche
- Distributeur de glaçons, glace pilée et d'eau fraîche éclairé
- Ecran TFT sensitif
- Volume utile total 300 litres

Bandeau de commande
Réglage Ecran TFT sensitif.
Affichage texte clair.
Touches sensitives pour utilisation du distributeur de glace et d'eau fraîche.

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.

Module WIFI intégré pour les services mode Digital (Home Connect)
La disponibilité de la fonction Home Connect dépend de la fonctionnalité des services Home Connect dans le pays respectif. Les services Home Connect ne sont pas disponibles dans tous les pays. Plus d'informations sur: www.home-connect.com.

Conseils d'installation complémentaires pages 322 - 329.

Congélateur
Technologie No-Frost avec Super Congélation jusqu'à -30°C.
Température réglable de -16°C à -24°C.
Compartiment congélateur 4 étoiles.
Capacité de congélation 14 kg en 24 h.

Accessoires en option

| | |
|---|---|
| RA 450 000 | 72 € |
| Filtre mécanique | (60,00 € HT) |
| à particules. | |
| RA 450 010 | 103 € |
| Filtre à eau pour | (85,83 € HT) |
| système de filtration intégré avec indicateur de saturation. | |

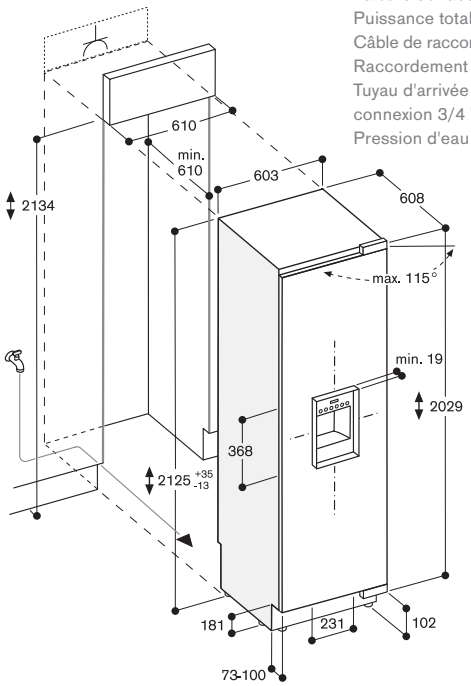
Autonomie de 10 h en cas de coupure de courant.
4 tablettes en verre de sécurité, verre blanc, dont 2 réglables en hauteur individuellement.
2 tiroirs avec façade transparente entièrement extractibles.
Eclairage brillant Spots LED blanc chaud, anti-éblouissement.

Distributeur de glace et d'eau fraîche.
Eclairage LED blanc chaud.
Sensor de détection de présence pour une activation automatique de l'éclairage et des touches sensitives du distributeur de glace et d'eau fraîche.
Intégré, avec raccordement fixe à l'eau.
Filtre à particules pour l'arrivée d'eau, intégré dans la grille de ventilation.
Arrêt séparé de la fabrique de glace.
Production de glaçons, environ 1,4 kg/24 h.
Glaçons et glace pilée.
Bac à glaçons amovible pour une réserve d'environ 3,2 kg.
Réserve d'eau fraîche: 1,5 litre.

Consommations
Classe d'efficacité énergétique A+ pour une classification de A+++ à D.
Consommation d'énergie 343 kWh/an.
Niveau sonore 42 dB (re 1 pW).

Conseils d'installation
Charnière pantographe.
Angle d'ouverture de porte 115°, peut être bloqué à 90°.
Il n'est pas recommandé d'installer un RF463 à côté d'un mur nécessitant de bloquer l'angle d'ouverture de porte à 90° car cele empêche la sortie totale des bacs.
Poids max. du panneau de porte 67 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 471 304 9.760 €
Tout intégrable (8.133,33 € HT)
Home Connect
Largeur de la niche 76.2 cm,
Hauteur de la niche 213.4 cm

RF 461 304 8.600 €
Tout intégrable (7.166,67 € HT)
Home Connect
Largeur de la niche 61 cm,
Hauteur de la niche 213.4 cm

RF 411 304 7.440 €
Tout intégrable (6.200,00 € HT)
Home Connect
Largeur de la niche 45.7 cm,
Hauteur de la niche 213.4 cm

Le prix comprend
1 pelle à glaçons
1 bac à glaçons grand modèle
1 RA 460 000
Accessoire d'installation pour montage "Side-by-Side"

Accessoires d'installation requis.
RA 460 013 350 €
Feuille thermique 230 V. (291,67 € HT)
Nécessaire pour une installation "côte à côte" (poignée contre charnières ou charnières contre charnières).
N'est pas nécessaire si les appareils sont séparés d'au moins 160 mm.

Accessoires d'installation
RA 421 110 620 €
Porte inox (516,67 € HT)
avec poignée
Pour appareil largeur 45,7 cm,
épaisseur habillage 19 mm.

RA 421 610 915 €
Porte inox (762,50 € HT)
avec poignée
Pour appareil largeur 61 cm,
épaisseur habillage 19 mm.

RA 421 710 1.205 €
Porte inox (1.004,17 € HT)
avec poignée
Pour appareil largeur 76,2 cm,
épaisseur habillage 19 mm.

RA 423 140 42 €
Baguettes latérales de (35,00 € HT)
recouvrement, longues.

RA 425 110 175 €
Poignée longue, inox (145,83 € HT)
Avec 3 fixations, longueur 1131 mm,
intervalle de perçage 554 mm.

RA 428 110 610 €
Porte en inox, (508,33 € HT)
sans poignée.
Pour appareil largeur 45,7 cm,
épaisseur habillage 19 mm.

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 positionnemment flexible des étagères et balconnets de la contre-porte
- Fabrique de glace intégrée avec raccordement direct à l'eau
- Ecran TFT sensitif
- Volume utile total 429/328/226 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.

Module WIFI intégré pour les services mode Digital (Home Connect)
La disponibilité de la fonction Home Connect dépend de la fonctionnalité des services Home Connect dans le pays respectif. Les services Home Connect ne sont pas disponibles dans tous les pays. Plus d'informations sur: www.home-connect.com.

Conseils d'installation complémentaires pages 322 - 329.

Congélateur
Technologie No-Frost avec Super Congélation jusqu'à -30 °C.
Température réglable de -16 °C à -24 °C.
Compartiment congélateur 4 étoiles.
Capacité de congélation 20/18/16 kg en 24 h.
Autonomie de 14/13/10 h en cas de coupure de courant.
4 tablettes en verre de sécurité, verre blanc, dont 3 réglables en hauteur individuellement.
2 tiroirs avec façade transparente entièrement extractibles.

RA 428 610 905 €
Porte en inox, (754,17 € HT)
sans poignée.
Pour appareil largeur 61 cm,
épaisseur habillage 19 mm.

RA 428 710 1.195 €
Porte en inox, (995,83 € HT)
sans poignée.
Pour appareil largeur 76,2 cm,
épaisseur habillage 19 mm.

RA 460 020 124 €
Baguette de (103,33 € HT)
connexion verticale pour 2 panneaux d'habillage(pour une symétrie visuelle parfaite).

RA 464 112 206 €
Grille de ventilation (171,67 € HT)
inox
Pour appareil largeur 45,7 cm avec filtre.

RA 464 612 247 €
Grille de ventilation (205,83 € HT)
inox
Pour appareil largeur 61 cm avec filtre à eau intégré.

RA 464 712 288 €
Grille de ventilation (240,00 € HT)
inox
Pour appareil largeur 76,2 cm avec filtre à eau intégré.

Accessoires en option
RA 450 000 72 €
Filtre mécanique (60,00 € HT)
à particules.

RA 450 010 103 €
Filtre à eau pour (85,83 € HT)
système de filtration intégré avec indicateur de saturation.

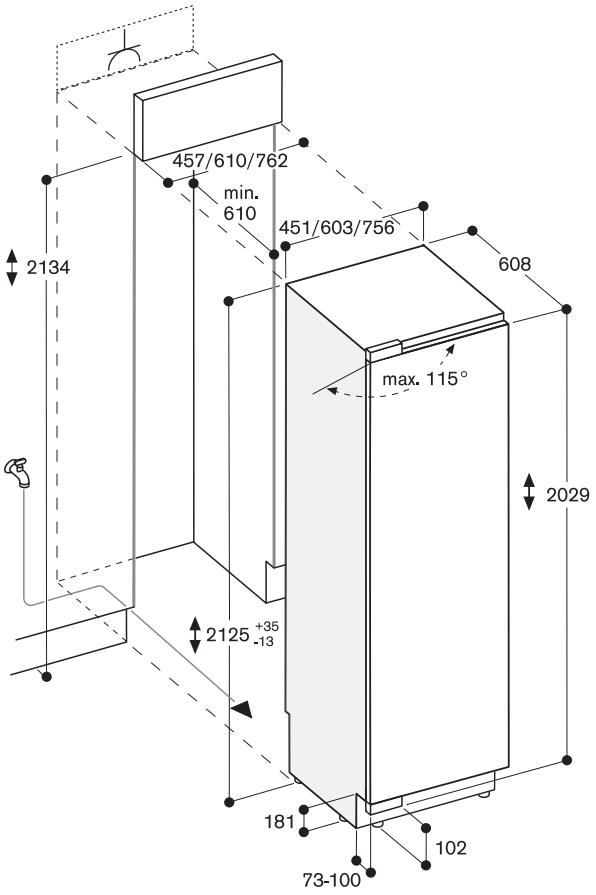
Eclairage brillant Spots LED blanc chaud, anti-éblouissement.
Contre-porte plane en inox avec système de rails pour un positionnement totalement flexible des balconnets de contre-porte.
4 balconnets de contre-porte réglables en hauteur.

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.
Arrêt séparé de la fabrique 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 A++/A++/A++ pour une classification de A+++ à D.
Consommation d'énergie 340/284/253 kWh/an.
Niveau sonore 42/42/42 dB (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°, 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 25/41/59 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 : 0,300/0,300/0,300 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.

RW 466 364 9.180 €
Tout intégrable (7.650,00 € HT)
Home Connect
Porte vitrée
Largeur de la niche 61 cm,
Hauteur de la niche 213.4 cm

RW 466 304 8.830 €
Tout intégrable (7.358,33 € HT)
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.

RA 460 013 350 €
Feuille thermique 230 V. (291,67 € HT)
Nécessaire pour une installation "côte à côte" (poignée contre charnières ou charnières contre charnières).
N'est pas nécessaire si les appareils sont séparés d'au moins 160 mm.

Accessoires d'installation

RA 420 010 185 €
Serrure pour RW 414 (154,17 € HT)
et RW 466.

RA 421 610 915 €
Porte inox (762,50 € HT)
avec poignée
Pour appareil largeur 61 cm,
épaisseur habillage 19 mm.

RA 421 611 915 €
Cadre de porte inox (762,50 € HT)
avec poignée
Pour appareil largeur 61 cm, charnières à gauche, épaisseur habillage 19 mm.

RA 421 612 915 €
Cadre de porte inox (762,50 € HT)
avec poignée
Pour appareil largeur 61 cm, charnières à droite, épaisseur habillage 19 mm.

RA 423 140 42 €
Baguettes latérales (35,00 € HT)
de recouvrement, longues.

RA 425 110 175 €
Poignée longue, inox (145,83 € HT)
Avec 3 fixations, longueur 1131 mm,
intervalle de perçage 554 mm.

RA 428 610 905 €
Porte en inox, (754,17 € HT)
sans poignée.
Pour appareil largeur 61 cm,
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 99/99 bouteilles

Bandeau de commande
Réglage Ecran TFT sensitif.
Affichage texte clair.

Caractéristiques techniques
Répartition dynamique du froid.
Dégivrage automatique par évaporation.
Filtre à air à charbon actif.
Protection anti-UV.
Système de fermeture de porte amortie.
Mode Repos, certifié Star-K.
Lors de l'activation du mode Repos, la porte de l'appareil peut uniquement être ouverte avec une poignée située sur l'habillage de porte.
Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement.

Module WIFI intégré pour les services mode Digital (Home Connect)
La disponibilité de la fonction Home Connect dépend de la fonctionnalité des services Home Connect dans le pays respectif. Les services Home Connect ne sont pas disponibles dans tous les pays. Plus d'informations sur: www.home-connect.com.

Conseils d'installation complémentaires pages 322 - 329.

Caractéristiques
Volume utile 361/361 litres.
Capacité 99/99 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 anti-éblouissement blanc chaud dans chaque zone.
5 scénarios d'éclairage différents pour une présentation individuelle des bouteilles de vin.

RA 428 611 905 €
Cadre de porte inox, (754,17 € HT)
sans poignée
Pour appareil largeur 61 cm,
épaisseur habillage 19 mm.

RA 460 020 124 €
Baguette de (103,33 € HT)
connexion verticale pour 2 panneaux d'habillage(pour une symétrie visuelle parfaite).

RA 464 611 247 €
Grille de ventilation (205,83 € HT)
inox
Pour appareil largeur 61 cm.

Accessoires en option

RA 430 000 31 €
Caches de (25,83 € HT)
recouvrement pour emplacements de vis: 8 pièces.

RA 491 661 268 €
Clayette à bouteilles (223,33 € HT)
entièrement extractible, avec rails télescopiques masqués, en chêne et aluminium massif anthracite.
Pour appareil largeur 61 cm.

RA 492 660 298 €
Plateau étagère (248,33 € HT)
amovible avec cadre en chêne
Pour les carafes, décanteurs et bouteilles ouvertes.
Pour appareil largeur 61 cm.

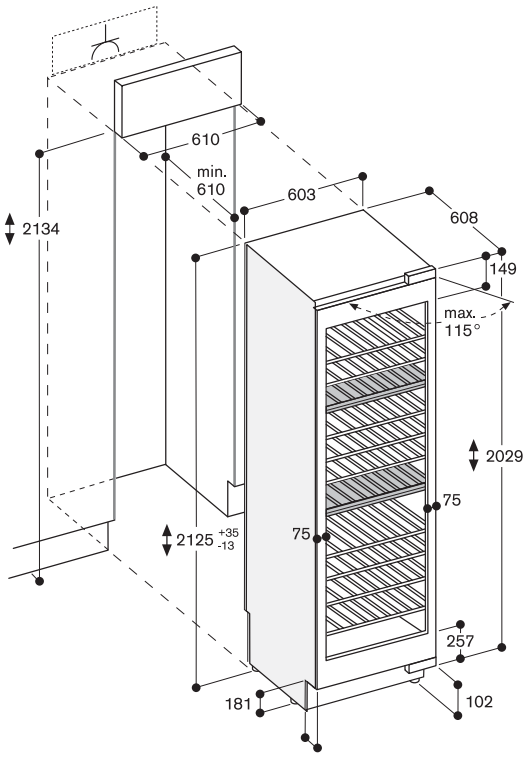
RA 493 060 72 €
Présentoir en chêne et (60,00 € HT)
aluminium massif anthracite pour la présentation d'une bouteille individuelle
1 pièce.

RA 498 640 123 €
Support en chêne (102,50 € HT)
pour bouteilles
pour appareils largeur 61 cm.

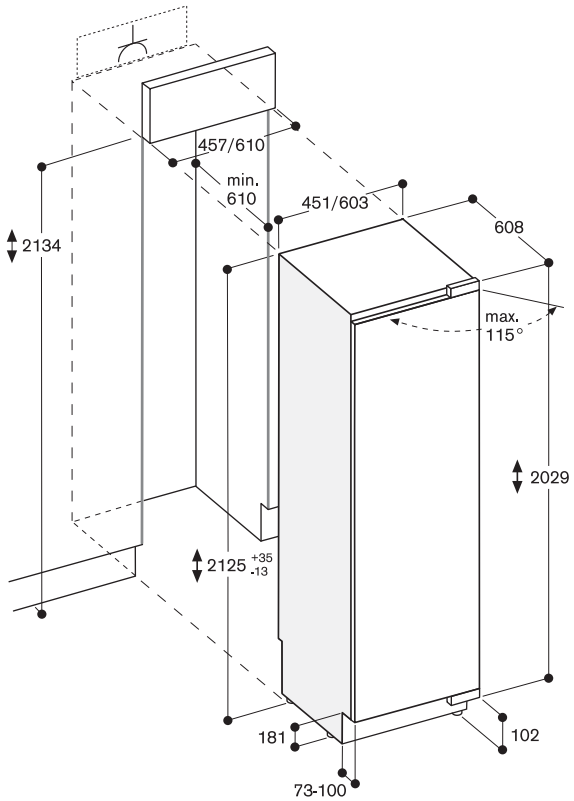
Consommations
Classe d'efficacité énergétique A/A+ pour une classification de A+++ à G.
Consommation d'énergie
171/130 kWh/an.
Niveau sonore 42/42 dB (re 1 pW).

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 1500 m d'altitude.

Valeurs de raccordement
Puissance totale absorbée :
0,300/0,300 kW.
Câble de raccordement 3,0 m avec prise.

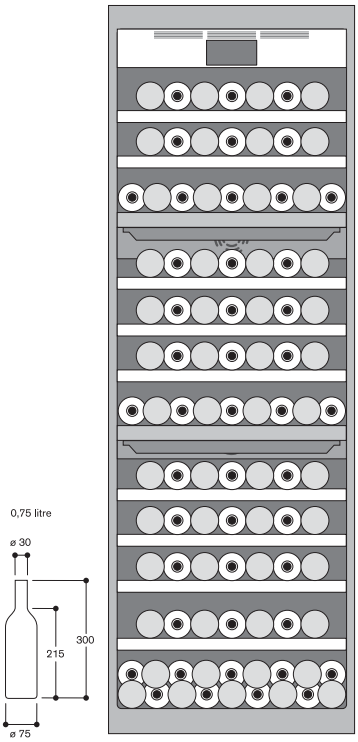



Les dimensions maximales du panneau d'habillage sont basées sur une fente de 3 mm.




Les dimensions maximales du panneau d'habillage sont basées sur une fente de 3 mm.

**Rangement des bouteilles**



RW 414 364 7.790 €
Tout intégrable (6.491,67 € HT)
Home Connect
Porte vitrée
Largeur de la niche 45.7 cm,
Hauteur de la niche 213.4 cm

RW 414 304 7.440 €
Tout intégrable (6.200,00 € HT)
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 460 013 350 €
Feuille thermique 230 V. (291,67 € HT)
Nécessaire pour une installation "côte à côte" (poignée contre charnières ou charnières contre charnières).
N'est pas nécessaire si les appareils sont séparés d'au moins 160 mm.

Accessoires d'installation

RA 420 010 185 €
Serrure pour RW 414 et RW 466. (154,17 € HT)

RA 421 110 620 €
Porte inox avec poignée (516,67 € HT)
Pour appareil largeur 45,7 cm, épaisseur habillage 19 mm.

RA 421 111 620 €
Cadre de porte inox avec poignée (516,67 € HT)
Pour appareil largeur 45,7 cm, charnières à gauche, épaisseur habillage 19 mm.

RA 421 112 620 €
Cadre de porte inox avec poignée (516,67 € HT)
Pour appareil largeur 45,7 cm, charnières à droite, épaisseur habillage 19 mm.

RA 423 140 42 €
Baguettes latérales de recouvrement, longues. (35,00 € HT)

RA 425 110 175 €
Poignée longue, inox (145,83 € HT)
Avec 3 fixations, longueur 1131 mm, intervalle de perçage 554 mm.

RA 428 110 610 €
Porte en inox, sans poignée. (508,33 € HT)
Pour appareil largeur 45,7 cm, 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 70/70 bouteilles

Bandeau de commande
Réglage Ecran TFT sensitif.
Affichage texte clair.

Caractéristiques techniques
Répartition dynamique du froid.
Dégivrage automatique par évaporation.
Filtre à air à charbon actif.
Protection anti-UV.
Système de fermeture de porte amortie.
Mode Repos, certifié Star-K.
Lors de l'activation du mode Repos, la porte de l'appareil peut uniquement être ouverte avec une poignée située sur l'habillage de porte.
Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement.

Module WIFI intégré pour les services mode Digital (Home Connect)
La disponibilité de la fonction Home Connect dépend de la fonctionnalité des services Home Connect dans le pays respectif. Les services Home Connect ne sont pas disponibles dans tous les pays. Plus d'informations sur: www.home-connect.com.

Conseils d'installation complémentaires pages 322 - 329.

Caractéristiques
Volume utile 263/263 litres.
Capacité 70/70 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 anti-éblouissement blanc chaud dans chaque zone.
5 scénarios d'éclairage différents pour une présentation individuelle des bouteilles de vin.

RA 428 111 610 €
Cadre de porte inox, sans poignée (508,33 € HT)
Pour appareil largeur 45,7 cm, épaisseur habillage 19 mm.

RA 460 020 124 €
Baguette de connexion verticale pour 2 panneaux d'habillage(pour une symétrie visuelle parfaite). (103,33 € HT)

RA 464 111 196 €
Grille de ventilation inox (163,33 € HT)
Pour appareil largeur 45,7 cm.

Accessoires en option

RA 430 000 31 €
Caches de recouvrement pour emplacements de vis: 8 pièces. (25,83 € HT)

RA 491 161 268 €
Clayette à bouteilles entièrement extractible, avec rails télescopiques masqués, en chêne et aluminium massif anthracite. (223,33 € HT)
Pour appareil largeur 45,7 cm.

RA 492 160 258 €
Plateau étagère amovible avec cadre en chêne (215,00 € HT)
Pour les carafes, décanteurs et bouteilles ouvertes.
Pour appareil largeur 45,7 cm.

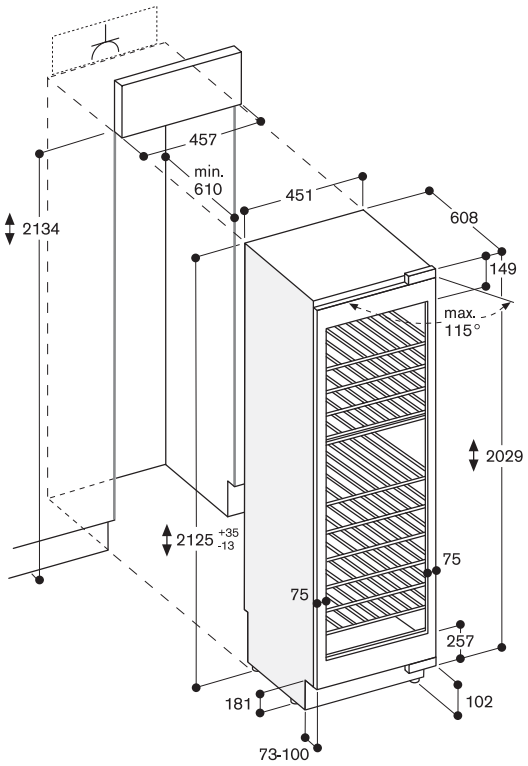
RA 493 060 72 €
Présentoir en chêne et aluminium massif anthracite pour la présentation d'une bouteille individuelle 1 pièce. (60,00 € HT)

RA 498 140 103 €
Support en chêne pour bouteilles (85,83 € HT)
pour appareils largeur 45,7 cm.

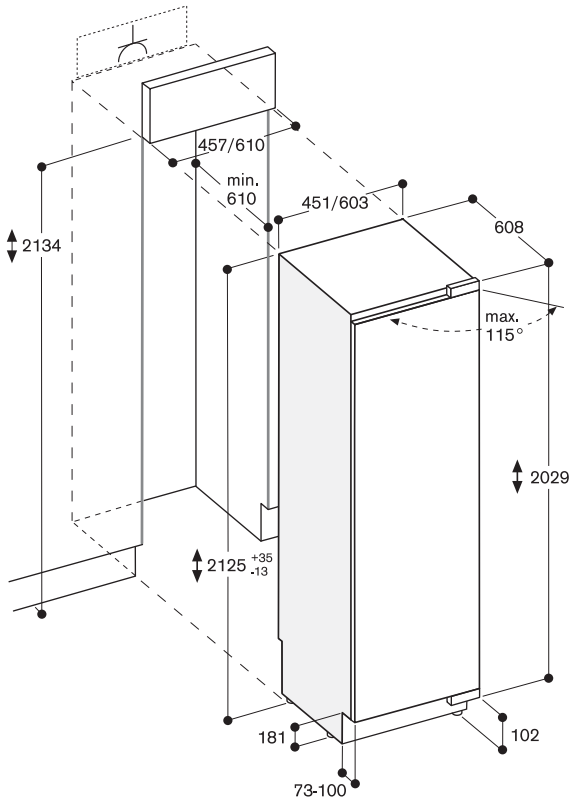
Consommations
Classe d'efficacité énergétique A/A+ pour une classification de A+++ à G.
Consommation d'énergie 167/127 kWh/an.
Niveau sonore 42/42 dB (re 1 pW).

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 1500 m d'altitude.

Valeurs de raccordement
Puissance totale absorbée : 0,300/0,300 kW.
Câble de raccordement 3,0 m avec prise.

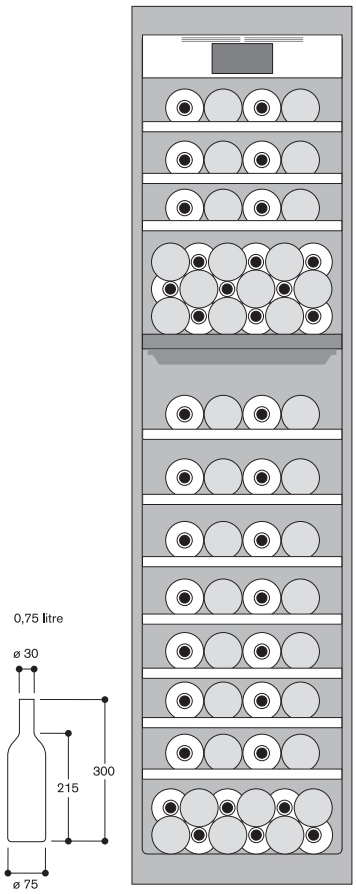



Les dimensions maximales du panneau d'habillage sont basées sur une fente de 3 mm.




Les dimensions maximales du panneau d'habillage sont basées sur une fente de 3 mm.

**Rangement des bouteilles**



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. 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 dans ce cas l'accessoire Feuille thermique RA 460 013.

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 minimun 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.

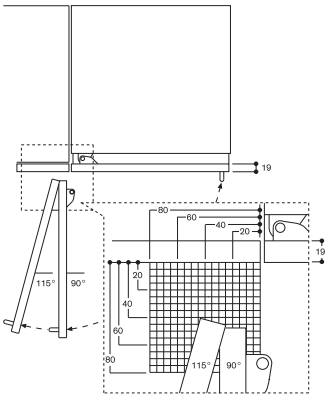
**Angle d'ouverture de la porte**

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.

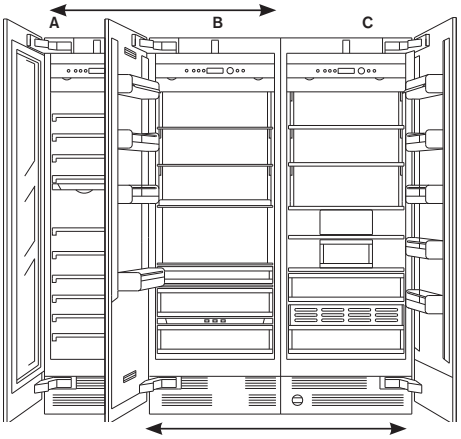
Au cas où une collision surviendrait, il existe plusieurs possibilités pour résoudre le problème :
- Limitation de l'angle d'ouverture de la porte à 90° (standard 115°).
  La pièce pour réduire l'angle d'ouverture est livrée avec l'appareil.
  Il n'est toutefois pas recommandé d'installer un congélateur (RF 411, RF 461, RF 471) à côté d'un mur qui nécessite de limiter l'angle d'ouverture à 90°. 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**



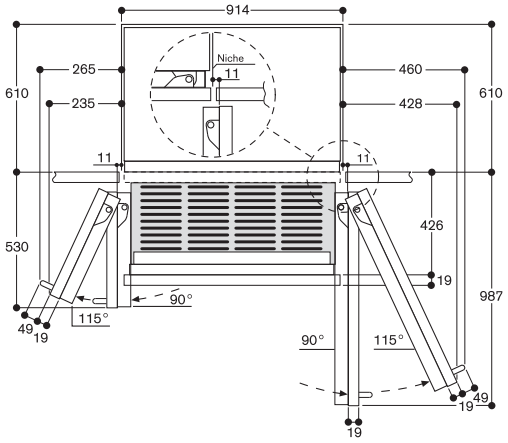

**Précautions de montage :**
La distance entre les charnières et les écarts qui en résultent par rapport au meuble adjacent et à sa poignée peuvent être repris de l'illustration ci-dessus en fonction de l'épaisseur du panneau d'habillage. Sur ce schéma, l'épaisseur du panneau d'habillage est de 19 mm.

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.



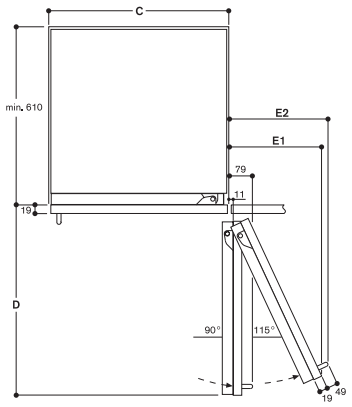

« Side by Side » :
Si les appareils sont installés dans une configuration de type B + C « side by side » (Appareil B contre appareil C charnières opposées), l'accessoire d'installation spécial « side by side » RA 460 000 est nécessaire.

**Ecart mural RB 492/RY 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**




**Largeur de niche**

| C | D | E1 | E2 |
|---|---|---|---|
| 457 mm | 525 mm | 235 mm | 265 mm |
| 610 mm | 677 mm | 299 mm | 330 mm |
| 762 mm | 830 mm | 364 mm | 395 mm |
| 914 mm | 980 mm | 428 mm | 460 mm |

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).

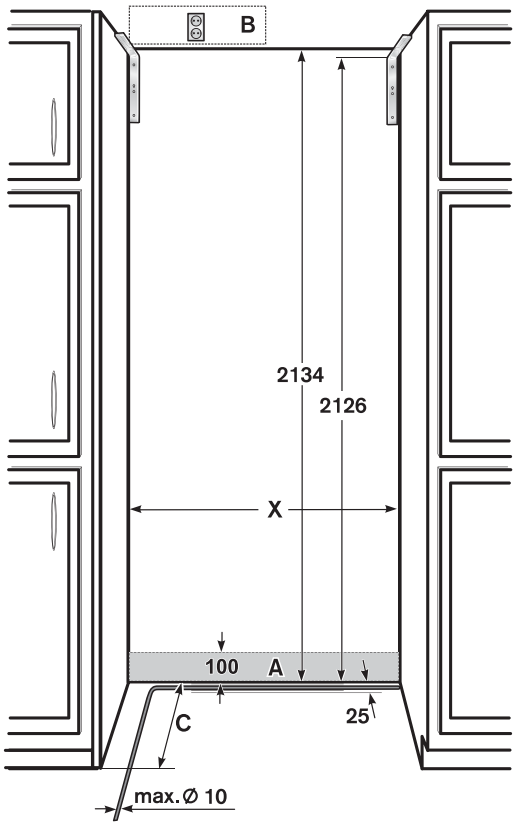
# Installation dans une niche

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 bordure de finition 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 chaque appareil. La hauteur et la profondeur de la niche correspondent à celles de l'appareil seul. Il est important de respecter les mesures concernant les raccordements électrique et à l'eau. Ces mesures correspondent à celles établies pour un appareil seul.

**Emplacement**

L'appareil doit être installé dans un local sec et bien aéré. L'appareil ne doit pas être directement exposé aux rayons du soleil, ni être installé à proximité d'une source de chaleur, comme une cuisinière, un appareil de chauffage, etc...
Si l'installation à côté d'une source de chaleur est inévitable, il faut obligatoirement utiliser une plaque isolante ou bien respecter les distances minimales suivantes avec la source de chaleur :
- 3 cm par rapport à des cuisinières électriques ou à gaz.
- 30 cm par rapport à une chaudière au fioul ou à charbon.

Le plancher doit être solide pour supporter le poids de l'appareil, si nécessaire renforcer le plancher. Pour assurer un bon fonctionnement de la fabrique à glace l'appareil doit être installé sur une surface parfaitement plane.

**Surface**

Pour une installation en toute sécurité et un fonctionnement correct, l'appareil doit être installé sur un sol constitué d'un matériau dur, stable et de niveau.
Le sol de la niche d'encastrement doit être à la même hauteur que le plancher dans le reste de la pièce.
En raison du poids de l'appareil entièrement chargé, il doit reposer sur un sol offrant une portance suffisante.
En cas de doute, consulter un architecte, ingénieur ou expert en construction.

**Meubles adjacents**

Le nouvel appareil doit être vissé fermement aux côtés des meubles adjacents.
Pour cette raison il est très important que tous les meubles adjacents à l'appareil soient fixés soit au sol, soit contre le mur.
L'épaisseur de la plinthe ne doit pas dépasser 19 mm.

**Le socle**

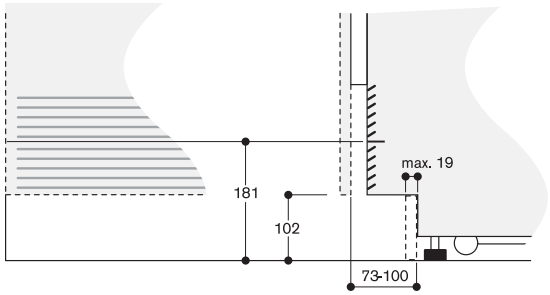
**Important !**
Une ventilation insuffisante peut endommager l'appareil!
Les aérations pour l'entrée et l'évacuation de l'air ne doivent en aucun cas être obturées. Il faut respecter une distance minimale de 100 mm entre l'arête supérieure de la plinthe et l'arête inférieure de la porte d'habillage. 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 !

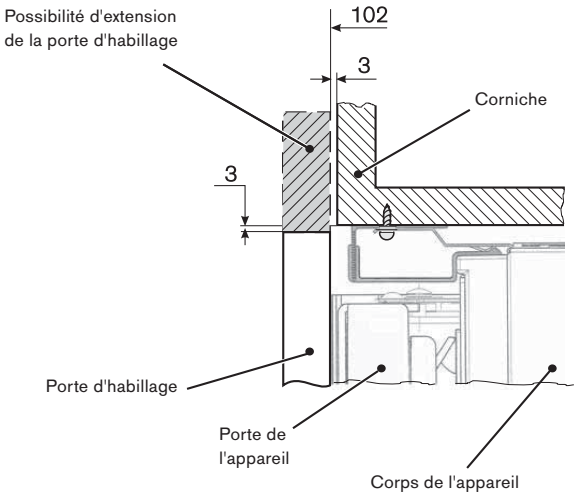
**La corniche**

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.

# Dimensions des accessoires spéciaux – habillage de porte | habillage cadre de porte

Les meubles de cuisine, la hauteur du socle, la hauteur totale de la cuisine et toutes les autres mesures de la cuisine doivent être pris en compte pour permettre le montage parfait de la porte d'habillage et une intégration optimale de l'appareil.

Les schémas suivants prennent en compte les mesures de base des accessoires porte d'habillage/ cadre d'habillage de porte.

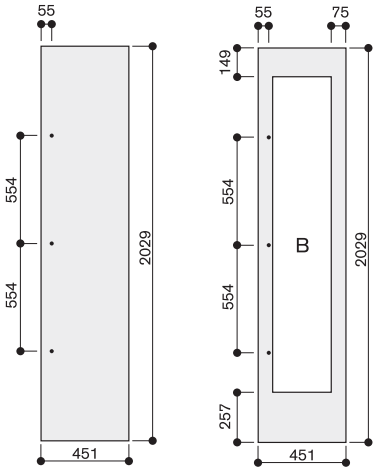
Les mesures des portes fournies sont établies à partir des données de base suivantes :
- Hauteur du socle : 102 mm
- Hauteur totale de la niche d'encastrement : 2134 mm
- Espace : 3 mm
- Epaisseur du panneau d'habillage : 19 mm

Ces données constituent une base pour la majorité des styles de cuisine.

Dans le cas de portes de meuble spécifiques, il faut veiller à ce que la face arrière de la porte d'habillage soit visible sur une hauteur de 205 mm au-dessus du plancher lors de l'ouverture de la porte, pour être adaptée à chaque design. Tous les schémas sont également valables pour les habillages de porte sans poignée.

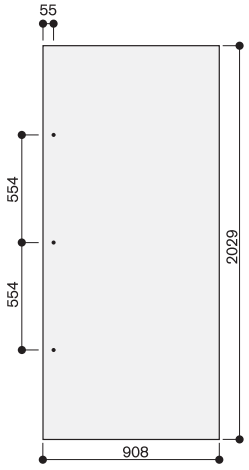
**Important !**
Les schémas suivants ne remplacent pas les schémas détaillés.
La prise en compte des spécificités du design de la cuisine est obligatoire.

## Appareils largeur de niche 45,7 cm



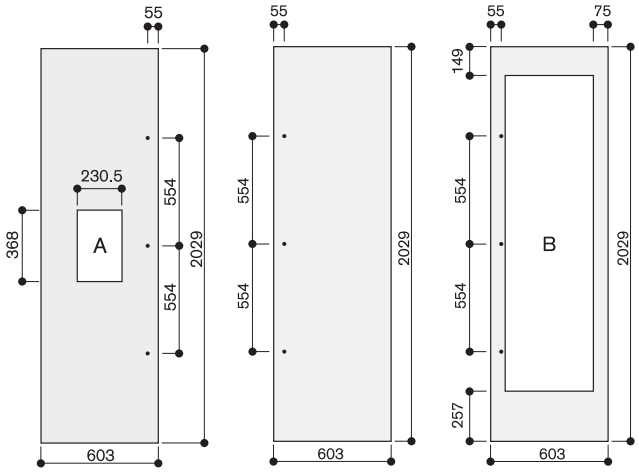

L'épaisseur du panneau d'habillage est de 19 mm.
Les dimensions maximales du panneau d'habillage sont prévues pour une fente de 3 mm, basées sur une niche individuelle.
B : La largeur du cadre pour la cave à vin doit être comprise entre 65 mm et 82 mm.

## Appareil largeur de niche 91,4 cm



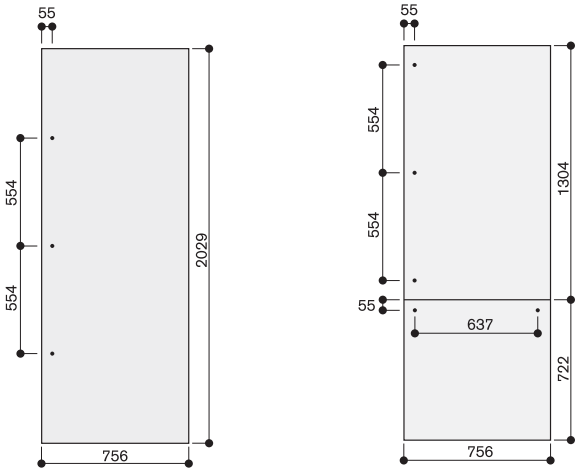

L'épaisseur du panneau d'habillage est de 19 mm.
Les dimensions maximales du panneau d'habillage sont prévues pour une fente de 3 mm, basées sur une niche individuelle.

## Appareils largeur de niche 61 cm



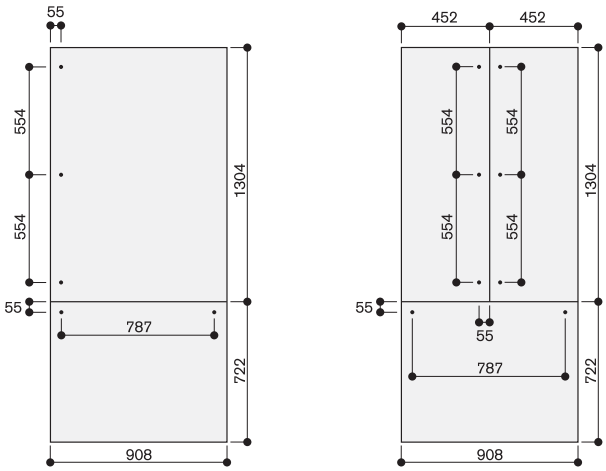

L'épaisseur du panneau d'habillage est de 19 mm.
Les dimensions maximales du panneau d'habillage sont prévues pour une fente de 3 mm, basées sur une niche individuelle.
A : La découpe pour le distributeur est centrée horizontalement et verticalement.
B : La largeur du cadre pour la cave à vin doit être comprise entre 65 mm et 82 mm.

## Appareils largeur de niche 76,2 cm



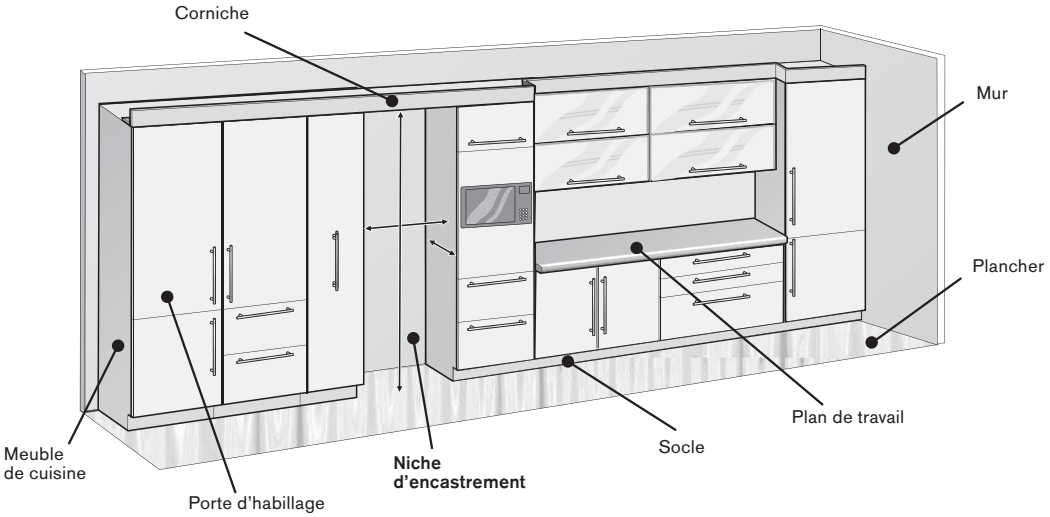

L'épaisseur du panneau d'habillage est de 19 mm.
Les dimensions maximales du panneau d'habillage sont prévues pour une fente de 3 mm, basées sur une niche individuelle.

## Appareils largeur de niche 91,4 cm

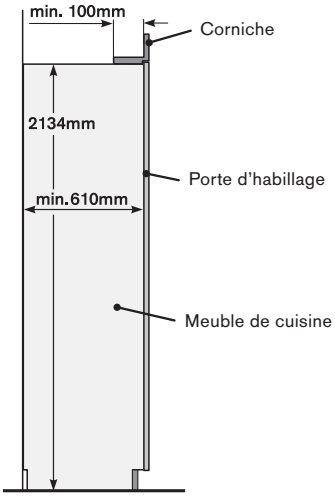



L'épaisseur du panneau d'habillage est de 19 mm.
Les dimensions maximales du panneau d'habillage sont prévues pour une fente de 3 mm, basées sur une niche individuelle.

# Principe d'installation pour un appareil seul

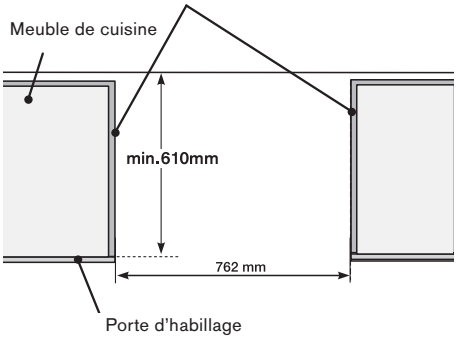



**Coupe verticale niche d'encastrement**




Les côtés de la niche doivent être lisses et sans aspérités sur toute la profondeur de la niche.

**Coupe horizontale niche d'encastrement**




**Niche d'encastrement pour un appareil seul (exemple : niche largeur 762 mm)**

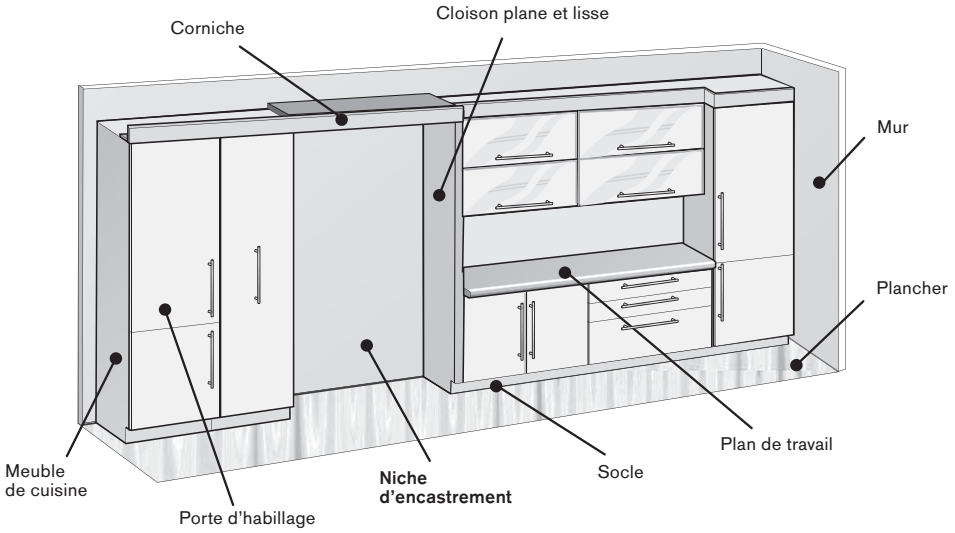
Dans cet exemple, la niche est constituée par 2 meubles en colonnes (à gauche et à droite) reliés par une corniche de finition.

La porte d'habillage de l'appareil est identique aux autres portes de meubles de cuisine.

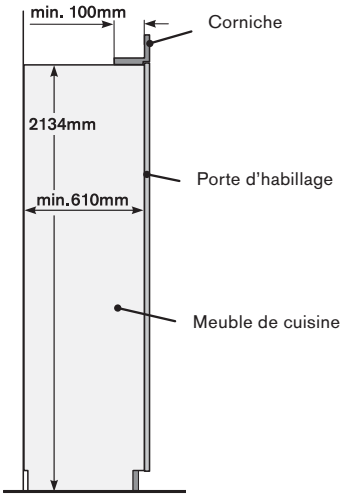
Caractéristiques de la niche d'encastrement :

- 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

# Principe d'installation pour une combinaison Side-by-Side

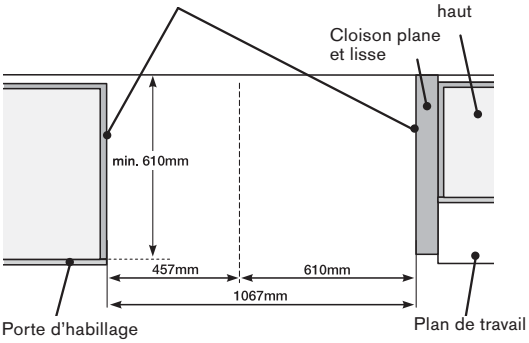



**Coupe verticale niche d'encastrement**




Les côtés de la niche doivent être lisses et sans aspérités sur toute la profondeur de la niche.

**Coupe horizontale 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

# Exemples d’installation

**Installation Side-by-Side solution 1**

**RF 471 / RC 492**
**Contraintes d’utilisation :** Aucune limitation.
**Accessoires d'installation :** 1x RA 460 000 Accessoire pour installation Side-by-Side Installation (SxS) *.
**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 Installation (SxS) *.
**Remarques :** Ouverture des portes vers l’extérieur.
Inversion du sens d’ouverture de porte du RW.
En cas d’installation des portes d’habillage en inox avec poignées (Accessoire en option), sélectionner la référence de l'habillage inox en fonction du sens d’ouverture de la porte du RW.

**Installation Side-by-Side solution 3**

**RW 414 / RY 492**
**Contraintes d’utilisation :** Toutes les portes ne peuvent pas être ouvertes en même temps. La porte gauche du RY peut entrer en collision avec la poignée du RW.
**Accessoires d'installation :** 1 x RA 460 013 (HE)* Feuille thermique.
**Remarques :** Bloquer l’ouverture de la porte gauche du RY à 90°.
Inversion du sens d’ouverture de porte du RW.
En cas d’installation des portes d’habillage en inox 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 :** 1 x RA 460 000 (SxS) * - entre RF et RW,
1 x RA 460 013 (HE)* - entre RW et RC.
**Remarques :** Les trois appareils doivent être assemblés ensemble avant d’être intégrés dans la niche et poussés ensemble dans la niche d’encastrement.

**Distance maximale**

**RF 471 / RF 463 / RW 466 / RC 472**
**Installation :** Aucune limitation. Toutes les portes peuvent être ouvertes en même temps.
**Accessoires d'installation :** 2 x RA 460 000 (SxS)*.
**Remarques :** Deux niches d’encastrement indépendantes. Prévoir une distance suffisante entre les niches pour permettre l’ouverture simultanée de toutes les portes en même temps. Inversion du sens d’ouverture de porte du RW 466.
En cas d’installation des portes d’habillage en inox avec poignées (Accessoire en option), sélectionner la référence de l'habillage inox en fonction du sens d’ouverture de la porte du RW.

**Distance ≥ 160 mm**

**RF 471 / RF 463 / RW 466 / RC 472**
**Installation :** Les portes du milieu ne peuvent pas être ouvertes en même temps.
**Accessoires d'installation :** 2 x RA 460 000 (SxS)*.
**Remarques :** Deux niches d'encastrement indépendantes.
La distance entre les 2 niches est > à 160 mm (suffisant pour ouvrir les portes en même temps). 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 ≤ 160 mm**

**RF 471 / RF 463 / RW 466 / RC 472**
**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 (SxS) *, 1 x RA 460 013 (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 / RF 463 / RW 466 / RC 472**
**Installation :** Les portes du milieu ne peuvent pas être ouvertes en même temps.
**Accessoires d'installation :** 2 x RA 460 000 (SxS) *, 1 x RA 460 013 (HE) *.
**Remarques :** Les 4 appareils doivent être assemblés ensemble avant d'être intégrés dans la niche et poussés ensemble dans la niche d'encastrement.
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 4 appareils - alternative**

**RF 471 / RF 463 / RW 466 / RC 472**
**Installation :** Si l'une des portes du milieu est ouverte, on ne peut pas ouvrir celle située à l'extérieur sur le même côté.
**Accessoires d'installation :** 1 x RA 460 000 (SxS) * - entre RF 463 et RW 466, 2 x RA 460 013 (HE) * - entre RF/RF et RW/RC.
**Remarques :** Les appareils situés au centre sont installés en Side-by-Side.
Pour le montage des autres appareils, il faut installer la feuille thermique.
Les 4 appareils doivent être assemblés ensemble avant d'être intégrés dans la niche et poussés ensemble dans la niche d'encastrement.

Légende :
*SxS Accessoire pour installation Side-by-Side
*HE Accessoire Feuille thermique

# Accessoires pour Froid Vario Série 400

| Type d'appareil | | Réfrigérateur-congélateur | Réfrigérateur-congélateur | Réfrigérateur-congélateur | Réfrigérateur |
|---|---|---|---|---|---|
| | | RY 492 304 | RB 492 304 | RB 472 304 | RC 492 304 |
| **Porte/ Cadre de porte** | | | | | |
| Porte en inox avec poignée, épaisseur de façade 19 mm | | RA 421 912 | RA 421 910 | RA 421 712 | RA 421 911 |
| Porte en inox sans poignée, épaisseur de façade 19 mm | | RA 428 912 | RA 428 910 | RA 428 712 | RA 428 911 |
| Porte en inox avec poignée ,charnière gauche, épaisseur de façade 19 mm | | | | | |
| Porte en inox avec poignée, charnière droite, épaisseur de façade 19 mm | | | | | |
| Porte en inox sans poignée, épaisseur de façade 19 mm | | | | | |
| RA 420 010 | Serrure RW 414 et RW 466 | | | | |
| **Grille de ventilation** | | | | | |
| Inox | | RA 464 910 | RA 464 910 | RA 464 710 | 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 | | | | | |
| RA 430 000 | Set de caches noirs pour vis, 8 pièces. | | | | |
| **Poignées** | | | | | |
| RA 425 110 | Poignée longue inox, longueur 1131 mm avec 3 blocs-poignées intervalle de perçage 554 mm. | • | • | • | • |
| RA 425 710 | Poignée courte inox, longueur 658 mm avec 2 blocs-poignées intervalle de perçage 637 mm. Pour RB 472. | | | • | |
| RA 425 910 | Poignée courte inox, longueur 810 mm avec 2 blocs-poignées intervalle de perçage 787 mm. Pour RB/RY 492. | • | • | | |
| **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° | | | | |
| ET 625 365 | 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 466 364 | RW 414 364 | RW 466 304 | RW 414 304 |
| **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 |
| Porte en inox avec poignée ,charnière gauche, épaisseur de façade 19 mm | | RA 421 611 | RA 421 111 | | |
| Porte en inox avec poignée, charnière droite, épaisseur de façade 19 mm | | RA 421 612 | RA 421 112 | | |
| 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 | | 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, longueur 1131 mm avec 3 blocs-poignées intervalle de perçage 554 mm. | • | • | • | • |
| RA 425 710 | Poignée courte inox, longueur 658 mm avec 2 blocs-poignées intervalle de perçage 637 mm. Pour RB 472. | | | | |
| RA 425 910 | Poignée courte inox, longueur 810 mm avec 2 blocs-poignées intervalle de perçage 787 mm. Pour RB/RY 492. | | | | |
| **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° | | | | |
| ET 625 365 | Filtre à charbon actif (pièce détachée) | • | • | • | • |

| Réfrigérateur | Réfrigérateur | Congélateur | Congélateur | Congélateur | Congélateur | Congélateur |
|---|---|---|---|---|---|---|
| RC 472 304 | RC 462 304 | RF 463 304 | RF 463 305 | RF 471 304 | RF 461 304 | RF 411 304 |
| | | | | | | |
| RA 421 710 | RA 421 610 | RA 422 610 | RA 422 610 | RA 421 710 | RA 421 610 | RA 421 110 |
| RA 428 710 | RA 428 610 | RA 428 810 | RA 428 810 | RA 428 710 | RA 428 610 | RA 428 110 |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| RA 464 711 | RA 464 611 | RA 464 613 | RA 464 614 | RA 464 712 | RA 464 612 | RA 464 112 |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| • | • | • | • | • | • | • |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| • | • | | | | | |
| | | | | • | • | • |
| • | • | | | | | |

RS 295 355 — 4.600 € (3.833,33 € HT)
Zone fraîcheur proche de 0°C
Pose-libre, porte plein verre
Gaggenau Anthracite
Largeur 91,2 cm,
Hauteur 175,6 cm

Accessoires intégrés
2 accumulateur de froid
1 casier à oeufs

Accessoires en option
RA 450 010 — 103 € (85,83 € HT)
Filtre à eau pour système de filtration intégré avec indicateur de saturation.

Side-by-Side Série 200
RS 295

- 4 zones climatiques dont 1 zone fraîcheur proche de 0°C et 1 zone fraîcheur
- Volume utile total 541 litres Fabrique de glace intégrée avec raccordement direct à l'eau
- Distributeur de glaçons, glace pilée et d'eau fraîche éclairé
- Côtés et dessus de l'appareil coloris inox

Bandeau de commande
Contrôle électronique de la température et affichage de la température.
Touches sensitives.

Caractéristiques techniques
Répartition dynamique du froid.
Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement.
Sécurité enfants.
Mode Shabbat.

Réfrigérateur
Volume utile 368 litres.
Super Réfrigération.
Dégivrage automatique par évaporation.
Répartition dynamique du froid.
Température réglable de +2°C à +8°C.
4 tablettes en verre de sécurité dont 3 réglables en hauteur, 1 modulable sans la retirer.
Support pour 4 bouteilles de vin ou de champagne, amovible.
2 grands balconnets pour bouteilles dans la contre-porte, dont 1 réglable en hauteur.
4 balconnets dans la contre-porte, dont 1 réglable en hauteur.
Eclairage LED.
1 tiroir grande largeur.
Filtre à air à charbon actif.

Zone fraîcheur proche de 0°C
1 tiroir fraîcheur proche de 0°C grande largeur.
Volume utile 26 litres.
Idéal pour viande, poisson et volaille.

Zone fraîcheur
1 tiroir fraîcheur grande largeur.
Réglage manuel de l'humidité.
Idéal pour fruits et légumes.

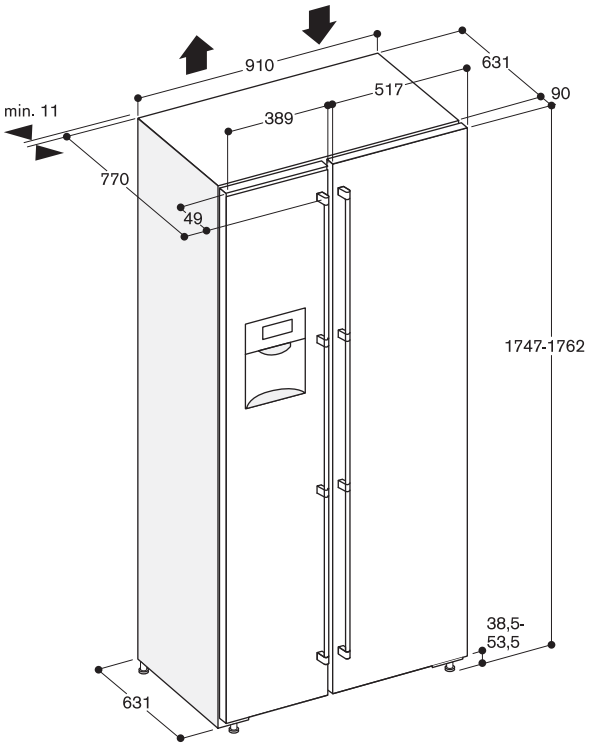
Congélateur
Volume utile 173 litres.
Système No-Frost avec Super Congélation.
Température réglable de -16°C à -24°C.
Grand compartiment congélateur 4 étoiles.
2 balconnets 2 étoiles.
Capacité de congélation 12 kg en 24 h.
Autonomie de 12 h en cas de coupure de courant.
3 tablettes en verre de sécurité, dont 2 réglables en hauteur.
2 grands tiroirs de congélation.
Tous les tiroirs de congélation et les tablettes en verre de sécurité sont amovibles.
4 balconnets dans la contre-porte.
Eclairage LED.

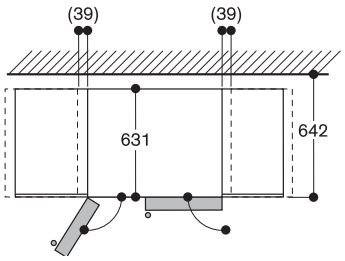
Distributeur de glace et d'eau fraîche
Commande séparée de l'éclairage.
Egalement adapté pour les grands verres.
Fabrique de glace intégrée dans le compartiment congélateur, avec raccordement direct à l'eau.
Arrêt séparé de la fabrique de glace.
Production de glaçons, environ 1 kg/24 h.
Glaçons et glace pilée.
Bac à glaçons amovible pour une réserve d'environ 2,3 kg.
Réserve d'eau fraîche: 1 litre.

Consommations
Classe d'efficacité énergétique A++ sur une échelle de A+++ à D.
Consommation d'énergie 348 kWh/an.
Niveau sonore 42 DB (re 1 pW).

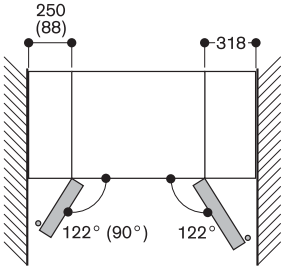
Conseils d'installation
Ecart mural obligatoire à l'arrière de 11 mm.
Les roulettes avants et arrières sont réglables en hauteur sur 15 mm. (par l'avant)
Angle d'ouverture des 2 portes de 122°, possibilité d'utiliser le compartiment congélateur avec un angle à 90°.
Le robinet d'arrêt et le branchement électrique doivent être placés à côté de l'appareil et rester accessibles.
Si la pression de l'eau est supérieure à 0,8 MPa (8 bar), installer une soupape de limitation de pression entre le robinet d'arrivée d'eau et le tuyau.
Poids à vide 170 kg.

Valeurs de raccordement
Puissance totale absorbée : 0,190 kW.
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.

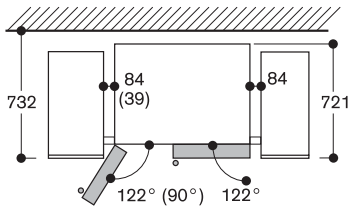



La porte s'ouvre uniquement à 100° lorsque le corps de l'appareil est intégré aux meubles adjacents.
Pour une ouverture de porte à 122°, une distance de 39 mm est nécessaire.

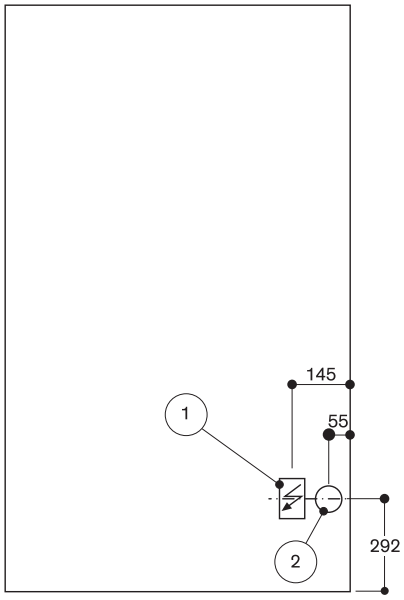



Pour l'installation à côté d'un mur latéral, il faut prévoir un écart de 250 mm à gauche et de 318 mm à droite afin que la fabrique de glace et les tiroirs puissent être retirés.
Lorsque la porte est ouverte à 90°, il reste un écart de 88 mm à gauche. Les tiroirs ne peuvent alors pas être retirés.




Pour une intégration totale, il faut prévoir des écarts latéraux de 84 mm (pour une ouverture de porte à 90°, il reste un écart de 39 mm sur la gauche).
Lors d'une ouverture de porte à 90° la fabrique de glace peut être retirée. Les tiroirs ne peuvent être retirés qu'avec une ouverture de porte à 122°.

**Vue de derrière**




(1) Raccordement à l'électricité sur l'appareil
(2) Raccordement à l'eau sur l'appareil

| | |
|---|---|
| RB 289 203 | 2.800 € |
| Tout intégrable | (2.333,33 € HT) |
| Zone fraîcheur proche de 0°C | |
| Largeur de la niche 56 cm, | |
| Hauteur de la niche 177.5 cm | |

Le prix comprend

2 accumulateurs de froid
2 casiers à oeufs
1 support crochet pour bouteilles
1 plateau-tiroir en verre
1 bac à glaçons
1 récipient Gastro Norm en inox, 1/3, non perforé
1 couvercle Gastro Norm 1/3 en inox

Accessoires en option

| | |
|---|---|
| GN 114 130 | 83 € |
| Récipient Gastro | (69,17 € HT) |
| Norm en inox, GN 1/3 | |
| Non perforé, 40 mm de profondeur, 1,5 l. | |
| GN 114 230 | 124 € |
| Récipient Gastro | (103,33 € HT) |
| Norm en inox, GN 2/3 | |
| Non perforé, 40 mm de profondeur, 3 l. | |
| GN 410 130 | 42 € |
| Couvercle Gastro | (35,00 € HT) |
| Norm, inox, GN 1/3. | |
| GN 410 230 | 62 € |
| Couvercle Gastro | (51,67 € HT) |
| Norm, inox, GN 2/3. | |
| GN 144 130 | 114 € |
| Récipient Gastro | (95,00 € HT) |
| Norm, revêtement anti-adhérent, GN 1/3 | |
| Non perforé, profondeur 40 mm, 1,5 l. | |
| GN 144 230 | 124 € |
| Récipient Gastro | (103,33 € HT) |
| Norm, revêtement anti-adhérent, GN 2/3 | |
| Non perforé, profondeur 40 mm, 3 l. | |
| RA 430 100 | 41 € |
| Boîte de conservation | (34,17 € HT) |
| avec couvercle transparent, anthracite. | |

Combiné réfrigérateur-congélateur
Vario Série 200
RB 289

- Concept d'utilisation unique:
  - Utilisation optimale de l'espace intérieur: tablettes multi-niveaux, profondeur maximale et dispositifs adaptés à différents contenants
  - Accès facile et ergonomique : tablettes à sortie totale
  - Eclairage intérieur luxueux : concept d'éclairage optimisé, utilisation de verre et de matériaux transparents
  - Préparation, cuisson et conservation efficace grâce aux éléments Gastro Norm intégrés dans l'appareil
- Volume intérieur optimisé. Volume utile de 245 litres, grâce à la nouvelle disposition du compresseur
- 4 zones climatiques dont 2 tiroirs fraîcheur proche de 0°C
- Système Softclose : fermeture douce et silencieuse de la porte
- Coulissant télescopique sortie totale avec système de fermeture amorti pour une fermeture douce et contrôlée des tiroirs
- Classe d'efficacité énergétique A++

Bandeau de commande
Contrôle électronique de la température et affichage de la température.
Touches sensitives.

Caractéristiques techniques
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.

Réfrigérateur
Volume utile 128 litres.
Super Réfrigération.
Dégivrage automatique par évaporation.
Température réglable de +2°C à +8°C.
3 tablettes en verre de sécurité, dont 2 en sortie totale et 1 réglable en hauteur.
Support crochet en acier pour 4 bouteilles de vin ou de champagne, entièrement rétractable.
Système complémentaire de stockage sur plateau en verre.
1 grand balconnet profilé aluminium pour bouteilles dans la contre-porte, avec un fixateur de bouteilles réglable.
1 balconnet profilé aluminium dans la contre-porte.
Eclairage intérieur lumineux, éléments d'éclairage anti-éblouissement intégrés latéralement.
Rangement multi-niveaux en aluminium pour utilisation ergonomique de l'espace et emplacements dédiés aux récipients Gastro Norm :
1 x 1/3 GN
2 x 1/3 GN
3 x 1/3 GN
1 x 2/3 GN
1 x 2/3 GN et 1 x 1/3 GN

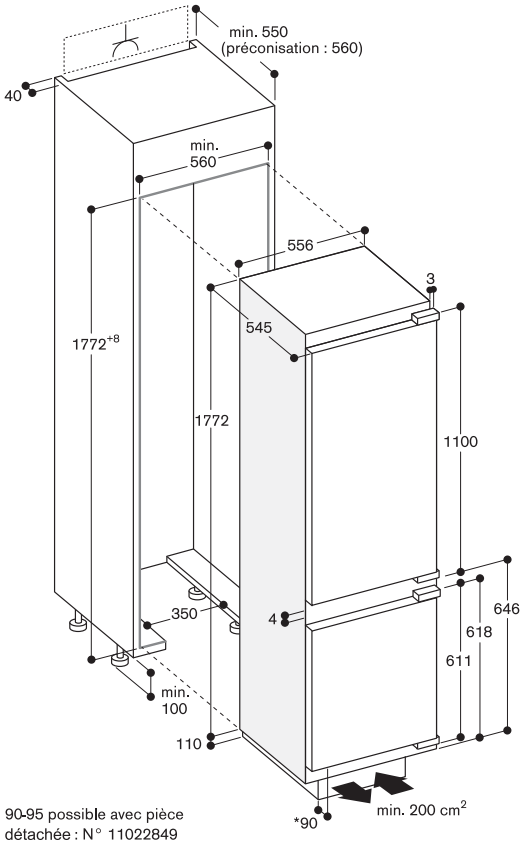
Zone fraîcheur proche de 0°C
Volume utile 56 litres.
Filtre à air à charbon actif.
1 tiroir fraîcheur proche de 0° entièrement extractible. Idéal pour viandes, poissons et fruits de mer.
1 tiroir fraîcheur proche de 0°, entièrement extractible, taux d'humidité optimisé.
Idéal pour fruits et légumes.

Congélateur
Volume utile 61 litres.
Système No-Frost avec Super Congélation.
Température réglable de -16°C à -24°C.
Compartiment congélateur 4 étoiles.
Capacité de congélation 12 kg en 24 h.
Autonomie de 16 h en cas de coupure de courant.
2 tiroirs de congélation, dont 1 extra grand volume.

Consommations
Classe d'efficience énergétique A++ pour une classification de A+++ à D.
Consommation d'énergie 236 kWh/an.
Niveau sonore 41 dB (re 1 pW).

Conseils d'installation
Charnière pantographe.
Charnières à droite, réversibles.
Angle d'ouverture de porte 115°, peut être bloqué à 90°.
Retrait de plinthe de 90 mm.
Poids maxi. de l'habillage des portes :
Porte du haut 22 kg
Porte du bas 22 kg.
Espace nécessaire entre les façades de meuble : 4 mm.

Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale 0,12 kW.
Câble de raccordement 2,3 m avec prise.




* 90-95 possible avec pièce détachée : N° 11022849

| | |
|---|---|
| RB 287 203 | 2.750 € |
| Tout intégrable | (2.291,67 € HT) |
| Largeur de la niche 56 cm, | |
| Hauteur de la niche 177.5 cm | |

Le prix comprend

2 accumulateurs de froid
2 casiers à oeufs
1 support crochet pour bouteilles
1 plateau-tiroir en verre
1 bac à glaçons
1 récipient Gastro Norm en inox, 1/3, non perforé
1 couvercle Gastro Norm 1/3 en inox

Accessoires en option

| | |
|---|---|
| GN 114 130 | 83 € |
| Récipient Gastro | (69,17 € HT) |
| Norm en inox, GN 1/3 | |
| Non perforé, 40 mm de profondeur, 1,5 l. | |
| GN 114 230 | 124 € |
| Récipient Gastro | (103,33 € HT) |
| Norm en inox, GN 2/3 | |
| Non perforé, 40 mm de profondeur, 3 l. | |
| GN 144 130 | 114 € |
| Récipient Gastro | (95,00 € HT) |
| Norm, revêtement anti-adhérent, GN 1/3 | |
| Non perforé, profondeur 40 mm, 1,5 l. | |
| GN 144 230 | 124 € |
| Récipient Gastro | (103,33 € HT) |
| Norm, revêtement anti-adhérent, GN 2/3 | |
| Non perforé, profondeur 40 mm, 3 l. | |
| GN 410 130 | 42 € |
| Couvercle Gastro | (35,00 € HT) |
| Norm, inox, GN 1/3. | |
| GN 410 230 | 62 € |
| Couvercle Gastro | (51,67 € HT) |
| Norm, inox, GN 2/3. | |
| RA 430 100 | 41 € |
| Boîte de conservation | (34,17 € HT) |
| avec couvercle transparent, anthracite. | |

Combiné réfrigérateur-congélateur
Vario Série 200
RB 287

- Concept d'utilisation unique:
  - Utilisation optimale de l'espace intérieur: tablettes multi-niveaux, profondeur maximale et dispositifs adaptés à différents contenants
  - Accès facile et ergonomique : tablettes à sortie totale
  - Eclairage intérieur luxueux : concept d'éclairage optimisé, utilisation de verre et de matériaux transparents
  - Préparation, cuisson et conservation efficace grâce aux éléments Gastro Norm intégrés dans l'appareil
- Volume intérieur optimisé. Volume utile de 258 litres, grâce à la nouvelle disposition du compresseur
- Système Softclose : fermeture douce et silencieuse de la porte
- Coulissant télescopique sortie totale avec système de fermeture amorti pour une fermeture douce et contrôlée des tiroirs
- Classe d'efficacité énergétique A++

Bandeau de commande
Contrôle électronique de la température et affichage de la température.
Touches sensitives.

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.

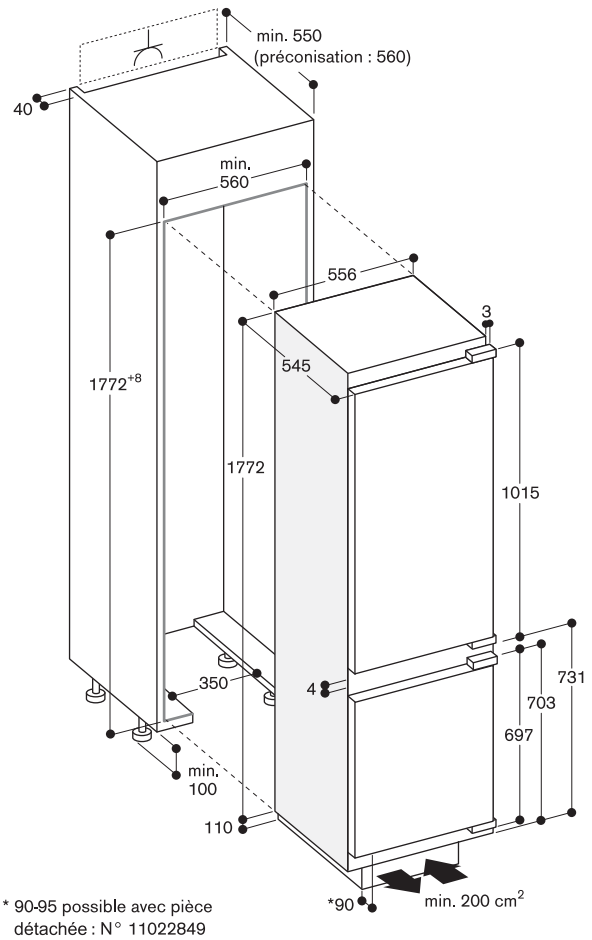
Réfrigérateur
Volume utile 186 litres.
Super Réfrigération.
Dégivrage automatique par évaporation.
Température réglable de +2°C à +8°C.
3 tablettes en verre de sécurité, dont 2 réglables en hauteur et 1 en sortie totale.
Support crochet en acier pour 4 bouteilles de vin ou de champagne, entièrement rétractable.
Système complémentaire de stockage sur plateau en verre.
1 grand balconnet profilé aluminium pour bouteilles dans la contre-porte, avec un fixateur de bouteilles réglable.
2 balconnets profilés aluminium dans la contre-porte.
1 tiroir à légumes.
Eclairage intérieur lumineux, éléments d'éclairage anti-éblouissement intégrés latéralement.
Rangement multi-niveaux en aluminium pour utilisation ergonomique de l'espace et emplacements dédiés aux récipients Gastro Norm :
1 x 1/3 GN
2 x 1/3 GN
3 x 1/3 GN
1 x 2/3 GN
1 x 2/3 GN et 1 x 1/3 GN

Congélateur
Volume utile 72 litres.
Système No-Frost avec Super Congélation.
Température réglable de -16°C à -24°C.
Compartiment congélateur 4 étoiles.
Capacité de congélation 15 kg en 24 h.
Autonomie de 25 h en cas de coupure de courant.
3 tiroirs de congélation, dont 1 extra grand volume.

Consommations
Classe d'efficience énergétique A++ pour une classification de A+++ à D.
Consommation d'énergie 237 kWh/an.
Niveau sonore 39 dB (re 1 pW).

Conseils d'installation
Charnière pantographe.
Charnières à droite, réversibles.
Angle d'ouverture de porte 115°, peut être bloqué à 90°.
Retrait de plinthe de 90 mm.
Poids maxi. de l'habillage des portes :
Porte du haut 22 kg
Porte du bas 22 kg.
Espace nécessaire entre les façades de meuble : 4 mm.

Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale 0,12 kW.
Câble de raccordement 2,3 m avec prise.




* 90-95 possible avec pièce détachée : N° 11022849

| | |
|---|---|
| RT 289 203 | 2.960 € |
| Tout intégrable | (2.466,67 € HT) |
| Zone fraîcheur proche de 0°C | |
| Largeur de la niche 56 cm, | |
| Hauteur de la niche 177.5 cm | |

Le prix comprend

2 casiers à oeufs
1 support crochet pour bouteilles
1 plateau-tiroir en verre
1 bac à glaçons
1 récipient Gastro Norm en inox, 1/3, non perforé
1 couvercle Gastro Norm 1/3 en inox

Accessoires en option

| | |
|---|---|
| GN 114 130 | 83 € |
| Récipient Gastro | (69,17 € HT) |
| Norm en inox, GN 1/3 | |
| Non perforé, 40 mm de profondeur, 1,5 l. | |
| GN 114 230 | 124 € |
| Récipient Gastro | (103,33 € HT) |
| Norm en inox, GN 2/3 | |
| Non perforé, 40 mm de profondeur, 3 l. | |
| GN 144 130 | 114 € |
| Récipient Gastro | (95,00 € HT) |
| Norm, revêtement anti-adhérent, GN 1/3 | |
| Non perforé, profondeur 40 mm, 1,5 l. | |
| GN 144 230 | 124 € |
| Récipient Gastro | (103,33 € HT) |
| Norm, revêtement anti-adhérent, GN 2/3 | |
| Non perforé, profondeur 40 mm, 3 l. | |
| GN 410 130 | 42 € |
| Couvercle Gastro | (35,00 € HT) |
| Norm, inox, GN 1/3. | |
| GN 410 230 | 62 € |
| Couvercle Gastro | (51,67 € HT) |
| Norm, inox, GN 2/3. | |
| RA 430 100 | 41 € |
| Boîte de conservation | (34,17 € HT) |
| avec couvercle transparent, anthracite. | |

Réfrigérateur-congélateur
Vario Série 200
RT 289

- Concept d'utilisation unique:
  - Utilisation optimale de l'espace intérieur: tablettes multi-niveaux, profondeur maximale et dispositifs adaptés à différents contenants
  - Accès facile et ergonomique : tablettes à sortie totale
  - Eclairage intérieur luxueux : concept d'éclairage optimisé, utilisation de verre et de matériaux transparents
  - Préparation, cuisson et conservation efficace grâce aux éléments Gastro Norm intégrés dans l'appareil
- Volume intérieur optimisé. Volume utile de 284 litres, grâce à la nouvelle disposition du compresseur
- 4 zones climatiques dont 3 tiroirs fraîcheur proche de 0°C
- Système Softclose : fermeture douce et silencieuse de la porte
- Coulissant télescopique sortie totale avec système de fermeture amorti pour une fermeture douce et contrôlée des tiroirs
- Classe d'efficacité énergétique A++

Bandeau de commande
Contrôle électronique de la température et affichage de la température.
Touches sensitives.

Caractéristiques techniques
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.

Réfrigérateur
Volume utile 180 litres.
Dégivrage automatique par évaporation.
Température réglable de +2°C à +8°C.
1 tablette en verre de sécurité avec profondeur maximale, sortie totale.
3 tablettes en verre de sécurité, dont 2 en sortie totale et 1 réglable en hauteur.
Support crochet en acier pour 4 bouteilles de vin ou de champagne, entièrement rétractable.
Système complémentaire de stockage sur plateau en verre.
1 grand balconnet profilé aluminium pour bouteilles dans la contre-porte, avec un fixateur de bouteilles réglable.
3 balconnets profilés aluminium dans la contre-porte.
Eclairage intérieur lumineux, éléments d'éclairage anti-éblouissement intégrés latéralement.
Rangement multi-niveaux en aluminium pour utilisation ergonomique de l'espace et emplacements dédiés aux récipients Gastro Norm :
1 x 1/3 GN
2 x 1/3 GN
3 x 1/3 GN
1 x 2/3 GN
1 x 2/3 GN et 1 x 1/3 GN

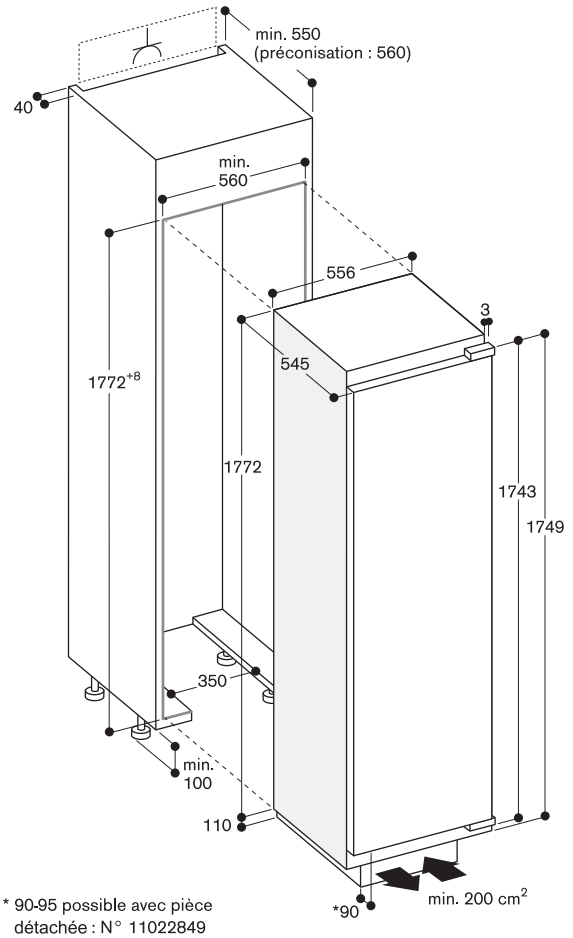
Zone fraîcheur proche de 0°C
Volume utile 77 litres.
Filtre à air à charbon actif.
2 tiroirs fraîcheur proche de 0° entièrement extractibles. Idéal pour viandes, poissons et fruits de mer.
1 tiroir fraîcheur proche de 0° entièrement extractible, taux d'humidité optimisé.
Idéal pour fruits et légumes.

Congélateur
Volume utile 27 litres.
Super Congélation.
Température de conservation à partir de -18°C et moins.
Congélateur 4 étoiles.
Capacité de congélation 2 kg en 24 h.
Autonomie de 14 h en cas de coupure de courant.
2 tablettes, dont 1 en verre de sécurité, amovible.

Consommations
Classe d'efficience énergétique A++ pour une classification de A+++ à D.
Consommation d'énergie 229 kWh/an.
Niveau sonore 39 dB (re 1 pW).

Conseils d'installation
Charnière pantographe.
Charnières à droite, réversibles.
Angle d'ouverture de porte 115°, peut être bloqué à 90°.
Retrait de plinthe de 90 mm.
Poids maxi. de l'habillage de la porte 22 kg.

Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale 0,12 kW.
Câble de raccordement 2,3 m avec prise.




* 90-95 possible avec pièce détachée : N° 11022849

RC 289 203 3.050 €
Tout intégrable (2.541,67 € HT)
Zone fraîcheur proche de 0°C
Largeur de la niche 56 cm,
Hauteur de la niche 177.5 cm

Le prix comprend
2 casiers à oeufs
1 support crochet pour bouteilles
1 plateau-tiroir en verre
1 récipient Gastro Norm en inox, 1/3, non perforé
1 couvercle Gastro Norm 1/3 en inox

Accessoires en option

GN 114 130 83 €
Récipient Gastro (69,17 € HT)
Norm en inox, GN 1/3
Non perforé, 40 mm de profondeur, 1,5 l.

GN 114 230 124 €
Récipient Gastro (103,33 € HT)
Norm en inox, GN 2/3
Non perforé, 40 mm de profondeur, 3 l.

GN 144 130 114 €
Récipient Gastro (95,00 € HT)
Norm, revêtement anti-adhérent, GN 1/3
Non perforé, profondeur 40 mm, 1,5 l.

GN 144 230 124 €
Récipient Gastro (103,33 € HT)
Norm, revêtement anti-adhérent, GN 2/3
Non perforé, profondeur 40 mm, 3 l.

GN 410 130 42 €
Couvercle Gastro (35,00 € HT)
Norm, inox, GN 1/3.

GN 410 230 62 €
Couvercle Gastro (51,67 € HT)
Norm, inox, GN 2/3.

RA 430 100 41 €
Boîte de conservation (34,17 € HT)
avec couvercle transparent, anthracite.

## Réfrigérateur Vario Série 200
## RC 289

- Concept d'utilisation unique:
  - Utilisation optimale de l'espace intérieur: tablettes multi-niveaux, profondeur maximale et dispositifs adaptés à différents contenants
  - Accès facile et ergonomique : tablettes à sortie totale
  - Eclairage intérieur luxueux : concept d'éclairage optimisé, utilisation de verre et de matériaux transparents
  - Préparation, cuisson et conservation efficace grâce aux éléments Gastro Norm intégrés dans l'appareil
- Volume intérieur optimisé. Volume utile de 302 litres, grâce à la nouvelle disposition du compresseur
- 3 zones climatiques dont 3 tiroirs fraîcheur proche de 0°C
- Combinaison possible en configuration Side-by-Side avec le congélateur RF 287
- Système Softclose : fermeture douce et silencieuse de la porte
- Coulissant télescopique sortie totale avec système de fermeture amorti pour une fermeture douce et contrôlée des tiroirs
- Classe d'efficacité énergétique A++

### Bandeau de commande
Contrôle électronique de la température et affichage de la température.
Touches sensitives.

### 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.

### Réfrigérateur
Volume utile 225 litres.
Super Réfrigération.
Dégivrage automatique par évaporation.
Température réglable de +2°C à +8°C.
2 tablettes en verre de sécurité, profondeur maximale, sortie totale.
4 tablettes en verre de sécurité, dont 2 entièrement coulissantes et 2 réglables en hauteur.
Support crochet en acier pour 4 bouteilles de vin ou de champagne, entièrement rétractable.
Système complémentaire de stockage sur plateau en verre.
1 grand balconnet profilé aluminium pour bouteilles dans la contre-porte, avec un fixateur de bouteilles réglable.
2 balconnets profilés aluminium dans la contre-porte.
Eclairage intérieur lumineux, éléments d'éclairage anti-éblouissement intégrés latéralement.

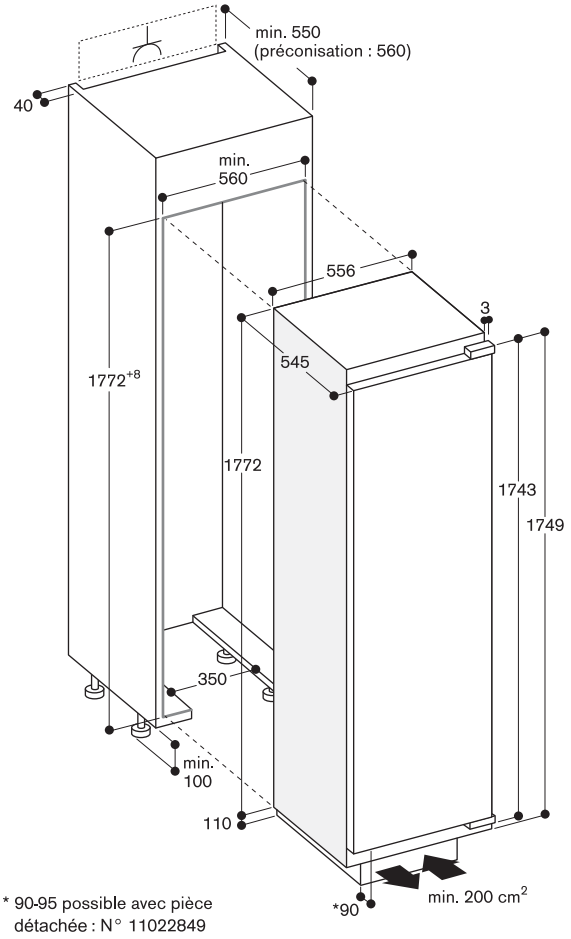
Rangement multi-niveaux en aluminium pour utilisation ergonomique de l'espace et emplacements dédiés aux récipients Gastro Norm :
1 x 1/3 GN
2 x 1/3 GN
3 x 1/3 GN
1 x 2/3 GN
1 x 2/3 GN et 1 x 1/3 GN

### Zone fraîcheur proche de 0°C
Volume utile 77 litres.
Filtre à air à charbon actif.
2 tiroirs fraîcheur proche de 0° entièrement extractibles. Idéal pour viandes, poissons et fruits de mer.
1 tiroir fraîcheur proche de 0°, entièrement extractible, taux d'humidité optimisé.

### Consommations
Classe d'efficience énergétique A++ pour une classification de A+++ à D.
Consommation d'énergie 133 kWh/an.
Niveau sonore 39 dB (re 1 pW).

### Conseils d'installation
Charnière pantographe.
Charnières à droite, réversibles.
Angle d'ouverture de porte 115°, peut être bloqué à 90°.
Retrait de plinthe de 90 mm.
Poids maxi. de l'habillage de la porte 22 kg.

### Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale 0,12 kW.
Câble de raccordement 2,3 m avec prise.




* 90-95 possible avec pièce détachée : N° 11022849

RF 287 202 2.730 €
Tout intégrable (2.275,00 € HT)
Largeur de la niche 56 cm,
Hauteur de la niche 177.5 cm

Le prix comprend
2 accumulateurs de froid
1 bac à glaçons

Congélateur Vario Série 200
RF 287

- Volume intérieur optimisé. Volume utile de 210 litres, grâce à la nouvelle disposition du compresseur
- Configuration intérieure flexible : tous les tiroirs et tablettes en verre de sécurité sont amovibles
- Combinable en configuration Side-by-Side avec le réfrigérateur RC 289
- Système Softclose : fermeture douce et silencieuse de la porte
- Classe d'efficacité énergétique A++

Bandeau de commande
Contrôle électronique de la température et affichage de la température.
Touches sensitives.

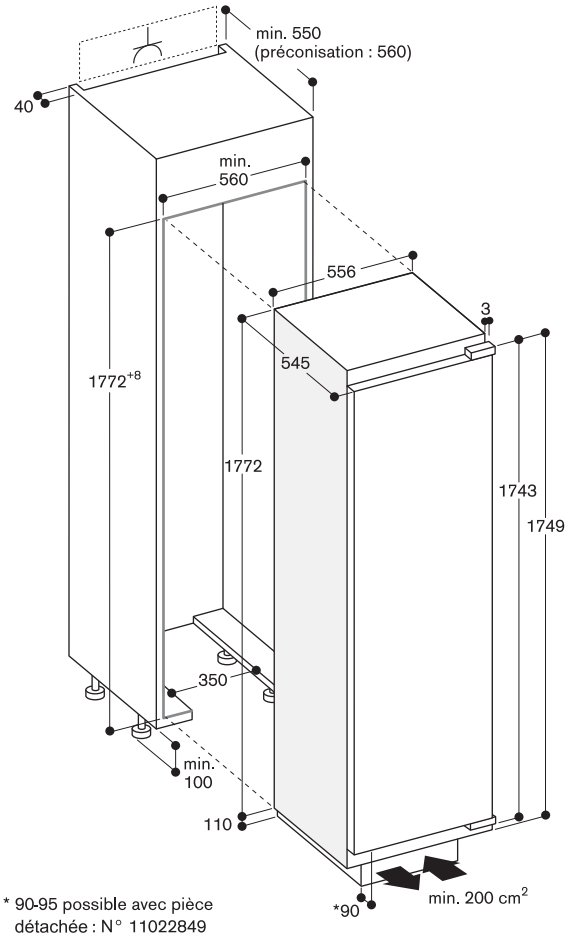
Caractéristiques techniques
Répartition dynamique du froid.
Système de fermeture Softclose de la porte à partir d'un angle d'ouverture de 20°.
Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement.

Congélateur
Système No-Frost avec Super Congélation.
Température réglable de -16°C à -24°C.
Compartiment congélateur 4 étoiles.
Capacité de congélation 18 kg en 24 h.
Autonomie de 20 h en cas de coupure de courant.
5 tiroirs de congélation, dont 1 extra grand volume.
4 tablettes en verre de sécurité entre les tiroirs de congélation.
2 tablettes en verre de sécurité avec un clapet avant transparent.
Tous les tiroirs de congélation et les tablettes en verre de sécurité sont amovibles.

Consommations
Classe d'efficience énergétique A++ pour une classification A+++ à D.
Consommation d'énergie 242 kWh/an.
Niveau sonore 42 dB (re 1 pW).

Conseils d'installation
Charnière pantographe.
Charnières à gauche, réversibles.
Angle d'ouverture de porte 115°, peut être bloqué à 90°.
Retrait de plinthe de 90 mm.
Poids maxi. de l'habillage de porte 30 kg.

Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale 0,12 kW.
Câble de raccordement 2,3 m avec prise.




* 90-95 possible avec pièce détachée : N° 11022849

▾Nouveau

RB 282 305▾* 2.770 €
Zone fraîcheur proche de 0°C (2.308,33 € HT)
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 avec couvercle
1 plateau pour baies

Accessoires en option
RA 430 100 41 €
Boîte de conservation avec couvercle transparent, anthracite. (34,17 € HT)

* Disponibilité Juin 2019

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 utile total 223 litres
- Classe d'efficacité énergétique A+++

Bandeau de commande
Contrôle électronique de la température avec affichage digital.
Touches sensitives.

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.

Module WIFI intégré pour les services mode Digital (Home Connect)
La disponibilité de la fonction Home Connect dépend de la fonctionnalité des services Home Connect dans le pays respectif. Les services Home Connect ne sont pas disponibles dans tous les pays. Plus d'informations sur: www.home-connect.com.

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.
Eclairage intérieur lumineux, éléments d'éclairage anti-éblouissement intégrés latéralement.
Volume utile 101 litres.

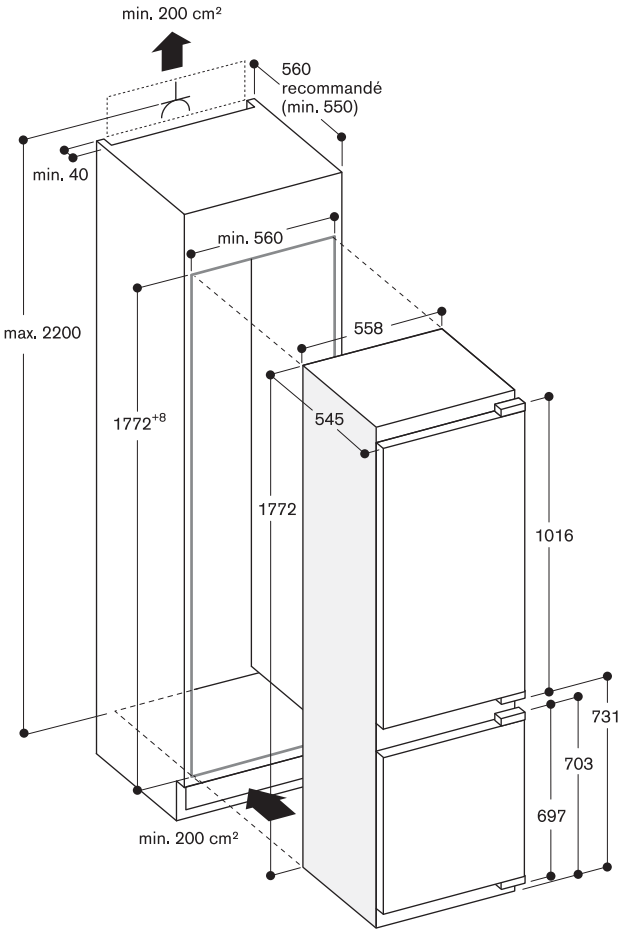
Zone fraîcheur proche de 0°C
1 tiroir fraîcheur proche de 0° éclairé, entièrement extractible.
Réglage manuel de l'humidité.
Idéal pour fruits et légumes.
1 tiroir fraîcheur proche de 0° éclairé, entièrement extractible.
Idéal pour viande, poisson et volaille.
Volume utile 55 litres.

Congélateur
Système No-Frost avec Super Congélation.
Température réglable de -16°C à -24°C.
Compartiment congélateur 4 étoiles.
Aide au dégivrage.
Capacité de congélation 8 kg en 24 h.
Autonomie de 13 h en cas de coupure de courant.
3 tiroirs de congélation, dont 1 extra grand volume.
2 tablettes en verre de sécurité.
Volume utile 67 litres.

Consommations
Classe d'efficacité énergétique A+++ sur une échelle de A+++ à D.
Consommation d'énergie 162 kWh/an.
Niveau sonore 37 dB (re 1 pW).

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 18 kg.
Porte du bas 18 kg.

Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale 0,09 kW.
Câble de raccordement 2,3 m avec prise.



▾Nouveau

| | |
|---|---|
| RT 282 305▾* | 2.260 € |
| Zone fraîcheur proche de 0°C | (1.883,33 € HT) |
| 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 | 41 € |
| Boîte de conservation avec couvercle transparent, anthracite. | (34,17 € HT) |

* Disponibilité Juin 2019

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 utile total 269 litres
- Classe d'efficacité énergétique A+++

Bandeau de commande
Contrôle électronique de la température avec affichage digital.
Touches sensitives.

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.

Module WIFI intégré pour les services mode Digital (Home Connect)
La disponibilité de la fonction Home Connect dépend de la fonctionnalité des services Home Connect dans le pays respectif. Les services Home Connect ne sont pas disponibles dans tous les pays. Plus d'informations sur: www.home-connect.com.

Réfrigérateur
Super Réfrigération.
Température réglable de +3°C à +8°C.
5 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 profilé aluminium dans la contre-porte.
Eclairage intérieur lumineux, éléments d'éclairage anti-éblouissement intégrés latéralement.
Volume utile 171 litres.

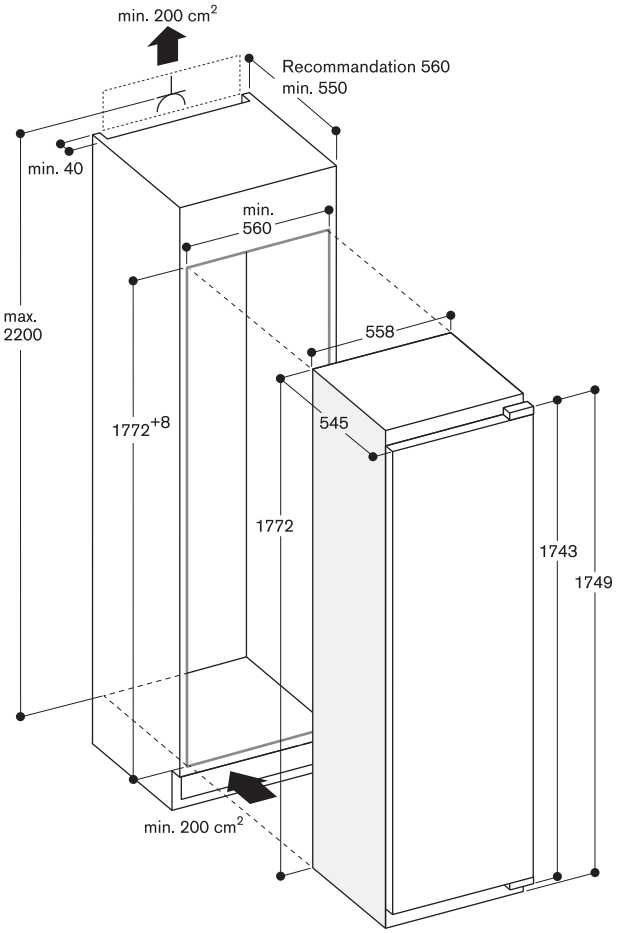
Zone fraîcheur proche de 0°C
1 tiroir fraîcheur proche de 0° éclairé, entièrement extractible.
Réglage manuel de l'humidité.
Idéal pour fruits et légumes.
2 tiroirs fraîcheur proche de 0° éclairés, entièrement extractibles.
Idéal pour viande, poisson et volaille.
Volume utile 83 litres.

Congélateur
Température de conservation: -18°C et plus froid.
Compartiment congélateur 4 étoiles.
Capacité de congélation 2.5 kg en 24 h.
Autonomie de 11 h en cas de coupure de courant.
Volume utile 15 litres.

Consommations
Classe d'efficacité énergétique A+++ sur une échelle de A+++ à D.
Consommation d'énergie 153 kWh/an.
Niveau sonore 36 dB (re 1 pW).

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.

Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale 0,09 kW.
Câble de raccordement 2,3 m avec prise.



▾Nouveau

RC 282 305▾* 2.370 €
Zone fraîcheur (1.975,00 € HT)
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 41 €
Boîte de conservation (34,17 € HT)
avec couvercle transparent, anthracite.

* Disponibilité Juin 2019

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
- Combinable en configuration Side-by-Side avec le congélateur-RF282
- Système Softclose : fermeture douce et silencieuse de la porte
- Volume utile total 284 litres
- Classe d'efficacité énergétique A+++

Bandeau de commande
Contrôle électronique de la température avec affichage digital.
Touches sensitives.

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.

Module WIFI intégré pour les services mode Digital (Home Connect)
La disponibilité de la fonction Home Connect dépend de la fonctionnalité des services Home Connect dans le pays respectif. Les services Home Connect ne sont pas disponibles dans tous les pays. Plus d'informations sur: www.home-connect.com.

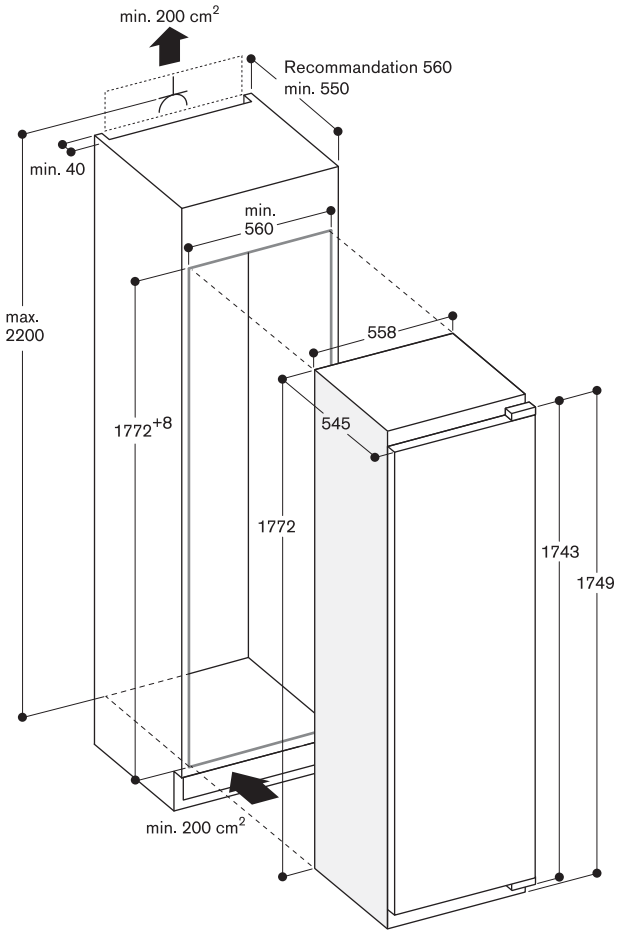
Réfrigérateur
Super Réfrigération.
Température réglable de +3°C à +8°C.
6 tablettes en verre de sécurité, réglables en hauteur, dont
1 entièrement extractible.
1 tablette.
Support crochet en acier pour 4 bouteilles de vin ou champagne, entièrement rétractable.
1 large balconnet profilé aluminium pour bouteilles dans la contre-porte, avec un fixateur de bouteilles réglable.
4 balconnets profilé aluminium dans la contre-porte.
Eclairage intérieur lumineux, éléments d'éclairage anti-éblouissement intégrés latéralement.
Volume utile 201 litres.

Zone fraîcheur proche de 0°C
1 tiroir fraîcheur proche de 0° éclairé, entièrement extractible.
Réglage manuel de l'humidité.
Idéal pour fruits et légumes.
2 tiroirs fraîcheur proche de 0° éclairés, entièrement extractibles.
Idéal pour viande, poisson et volaille.
Volume utile 83 litres.

Consommations
Classe d'efficacité énergétique A+++ sur une échelle de A+++ à D.
Consommation d'énergie 87 kWh/an.
Niveau sonore 36 dB (re 1 pW).

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.

Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale 0,09 kW.
Câble de raccordement 2,3 m avec prise.



RF 282 303 1.830 €
Tout intégrable (1.525,00 € HT)
Largeur de la niche 56 cm,
Hauteur de la niche 177.5 cm

Le prix comprend
2 accumulateurs de froid
1 bac à glaçons

Congélateur Série 200
RF 282

- Volume utile total 211 litres
- 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
- Système Softclose : fermeture douce et silencieuse de la porte
- Classe d'efficacité énergétique A++

Bandeau de commande
Contrôle électronique de la température et affichage de la température.
Touches sensitives.

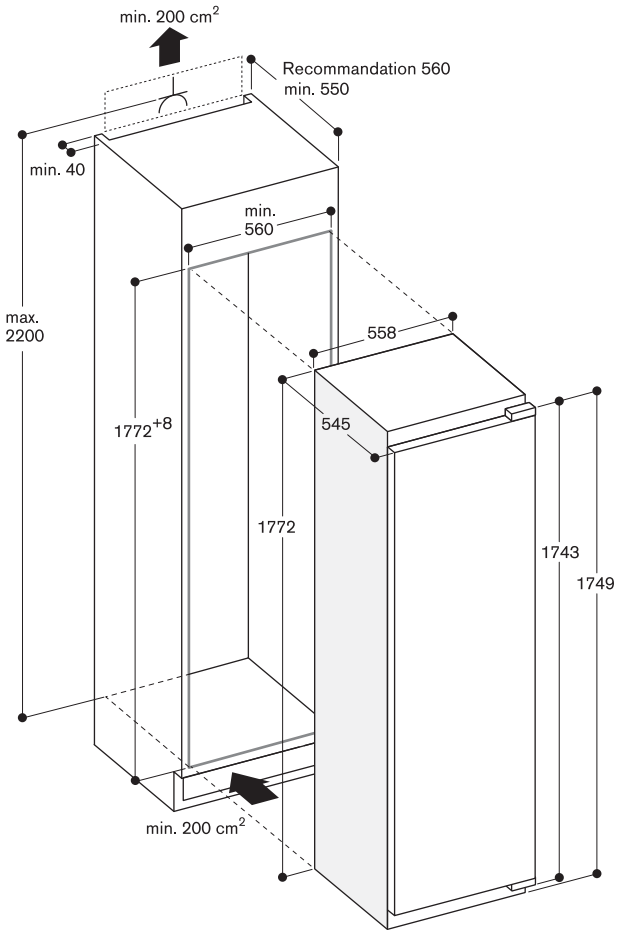
Caractéristiques techniques
Répartition dynamique du froid.
Système de fermeture Softclose de la porte à partir d'un angle d'ouverture de 20°.
Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement.

Congélateur
Système No-Frost avec Super Congélation.
Température réglable de -16°C à -24°C.
Compartiment congélateur 4 étoiles.
Capacité de congélation 20 kg en 24 h.
Autonomie de 22 h en cas de coupure de courant.
5 tiroirs de congélation, dont 2 extra grand volume.
4 tablettes en verre de sécurité entre les tiroirs de congélation.
2 tablettes en verre de sécurité avec un clapet avant transparent.
Tous les tiroirs de congélation et les tablettes en verre de sécurité sont amovibles.

Consommations
Classe d'efficience énergétique A++ pour une classification de A+++ à D.
Consommation d'énergie 243 kWh/an.
Niveau sonore 36 dB (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 porte 30 kg.

Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale 0,12 kW.
Câble de raccordement 2,3 m avec prise.



RT 222 203 — 1.120 €
Tout intégrable — (933,33 € HT)
Zone fraîcheur
Largeur de la niche 56 cm,
Hauteur de la niche 122.5 cm

Le prix comprend
2 casiers à oeufs
1 support crochet pour bouteilles
1 bac à glaçons

Accessoires en option
RA 430 100 — 41 €
Boîte de conservation — (34,17 € HT)
avec couvercle transparent, anthracite.

Réfrigérateur-congélateur Série 200
RT 222

- 3 zones climatiques dont 1 zone fraîcheur
- Tablettes en verre de sécurité, réglables en hauteur
- Compartiments profilés aluminium dans la contre-porte
- Volume utile total 195 litres
- Système Softclose : fermeture douce et silencieuse de la porte
- Classe d'efficacité énergétique A++

Bandeau de commande
Contrôle électronique de la température avec affichage digital.
Touches sensitives.

Caractéristiques techniques
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.

Réfrigérateur
Volume utile 180 litres.
Dégivrage automatique par évaporation.
Température réglable de +2°C à +8°C.
5 tablettes en verre de sécurité, dont 1 entièrement extractible et 4 réglables en hauteur.
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.
3 balconnets profilés aluminium dans la contre-porte.
1 tiroir à légumes.
Eclairage intérieur lumineux, éléments d'éclairage anti-éblouissement intégrés latéralement.

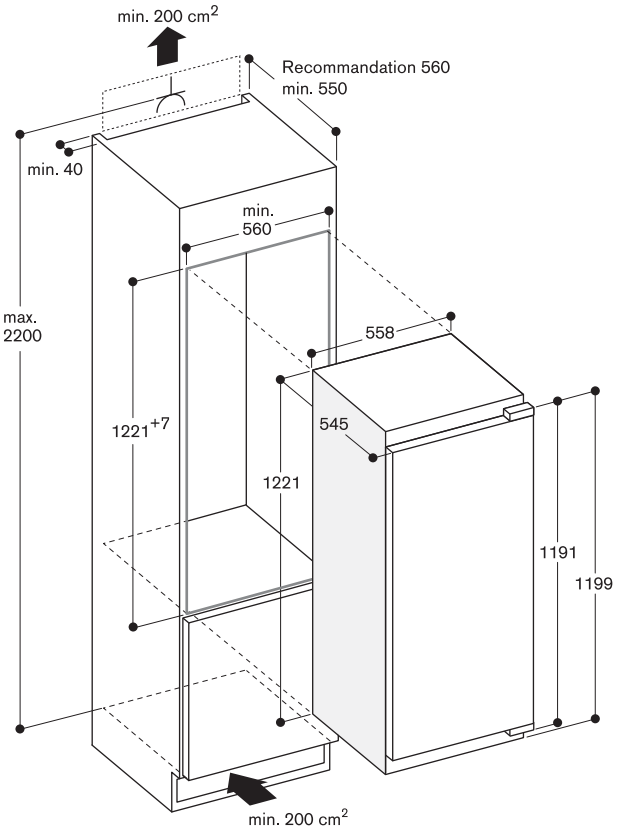
Zone fraîcheur
1 tiroir fraîcheur sur toute la largeur.
Réglage manuel de l'humidité.
Idéal pour fruits et légumes.

Congélateur
Volume utile 15 litres.
Super Congélation.
Température de conservation: -18°C et plus froid.
Compartiment congélateur 4 étoiles.
Capacité de congélation 2,4 kg en 24 h.
Autonomie de 13 h en cas de coupure de courant.

Consommations
Classe d'efficience énergétique A++ pour une classification de A+++ à D.
Consommation d'énergie 172 kWh/an.
Niveau sonore 37 dB (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 14 kg.

Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale 0,09 kW.
Câble de raccordement 2,3 m avec prise.



RC 222 203 — 1.175 €
Tout intégrable — (979,17 € HT)
Zone fraîcheur
Largeur de la niche 56 cm,
Hauteur de la niche 122.5 cm

Le prix comprend
2 casiers à oeufs
1 support crochet pour bouteilles

Accessoires en option
RA 430 100 — 41 €
Boîte de conservation — (34,17 € HT)
avec couvercle transparent, anthracite.

Réfrigérateur Série 200
RC 222

- 2 zones climatiques dont 1 tiroir fraîcheur avec réglage manuel de l'humidité
- Tablettes en verre de sécurité, réglables en hauteur
- Compartiments profilés aluminium dans la contre-porte
- Volume utile total 211 litres
- Système Softclose : fermeture douce et silencieuse de la porte
- Classe d'efficacité énergétique A++

Bandeau de commande
Contrôle électronique de la température avec affichage digital.
Touches sensitives.

Caractéristiques techniques
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.

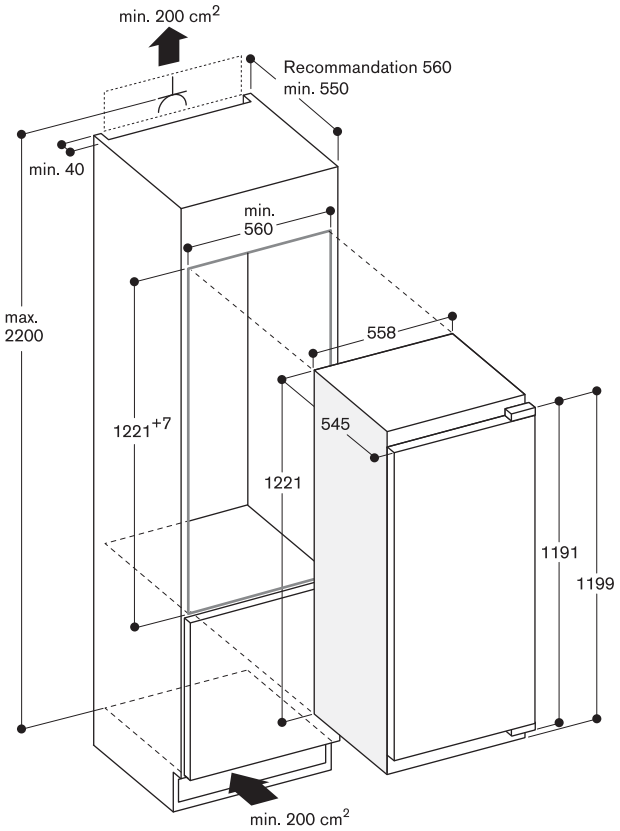
Réfrigérateur
Volume utile 211 litres.
Super Réfrigération.
Dégivrage automatique par évaporation.
Température réglable de +2°C à +8°C.
6 tablettes en verre de sécurité, dont 1 entièrement extractible et 5 réglables en hauteur.
Support crochet en acier pour 4 bouteilles de vin ou de champagne, entièrement rétractable.
1 grand balconnet profilé aluminium pour bouteilles dans la contre-porte, avec un fixateur de bouteilles réglable.
3 balconnets profilés aluminium dans la contre-porte.
Eclairage intérieur lumineux, éléments d'éclairage anti-éblouissement intégrés latéralement.

Zone fraîcheur
1 tiroir fraîcheur sur toute la largeur.
Réglage manuel de l'humidité.
Idéal pour fruits et légumes.

Consommations
Classe d'efficience énergétique A++ pour une classification de A+++ à D.
Consommation d'énergie 105 kWh/an.
Niveau sonore 33 dB (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 14 kg.

Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale 0,09 kW.
Câble de raccordement 2,3 m avec prise.



RT 200 202 — 1.100 €
Intégrable, sous-plan (916,67 € HT)
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 — 41 €
Boîte de conservation (34,17 € HT)
avec couvercle transparent, anthracite.

Réfrigérateur-congélateur Série 200
RT 200

- Volume utile total 123 litres
- Système Softclose : fermeture douce et silencieuse de la porte
- Classe d'efficacité énergétique A++

Caractéristiques techniques
Système de fermeture Softclose de la porte à partir d'un angle d'ouverture de 20°.

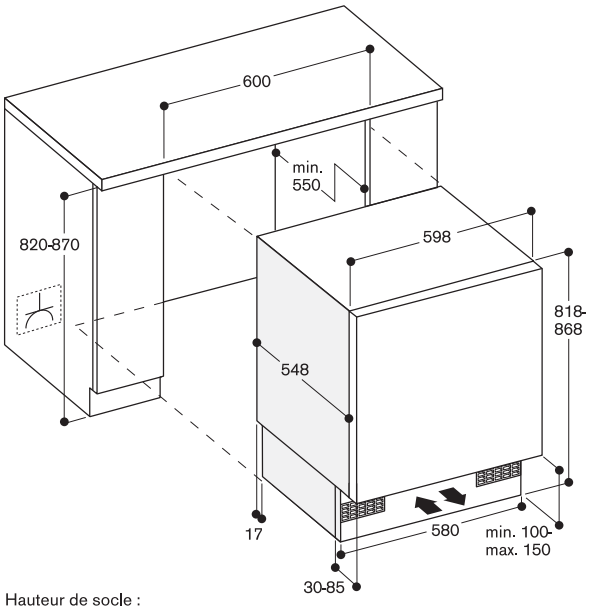
Congélateur
Volume utile 15 litres.
Température de conservation: -18°C et plus froid.
Congélateur 4 étoiles.
Capacité de congélation 2 kg en 24 h.
Autonomie de 10 h en cas de coupure de courant.

Réfrigérateur
Volume utile 108 litres.
Dégivrage automatique par évaporation.
2 tablettes en verre de sécurité, dont 1 réglable en hauteur.
1 tiroir coulissant.
1 bac à légumes.
1 grand compartiment pour bouteilles dans la contre-porte.
2 compartiments dans la contre-porte.
Eclairage intérieur lumineux.

Consommations
Classe d'efficience énergétique A++ pour une classification de A+++ à D.
Consommation d'énergie 140 kWh/an.
Niveau sonore 38 dB (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 14 kg.
Pieds réglables en hauteur.
Hauteur du socle réglable: de 100 – 170 mm pour hauteur de niche 820 mm.
Hauteur du socle réglable: de 150 – 220 mm pour hauteur de niche 870 mm.
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 0,09 kW.
Câble de raccordement 2,3 m avec prise.




Hauteur de socle :
- 100 mm pour une hauteur d'encastrement de 820 mm
- 150 mm pour une hauteur d'encastrement de 870 mm

RC 200 202 1.165 €
Intégrable, sous-plan (970,83 € HT)
Largeur de la niche 60 cm,
Hauteur de la niche 82 cm

Le prix comprend
1 casier à oeufs

Accessoires en option
RA 430 100 41 €
Boîte de conservation (34,17 € HT)
avec couvercle transparent, anthracite.

## Réfrigérateur Série 200
RC 200

- Combinable avec le congélateur RF 200 (Side-by-Side)
- Volume utile total 137 litres
- Système Softclose : fermeture douce et silencieuse de la porte
- Classe d'efficacité énergétique A++

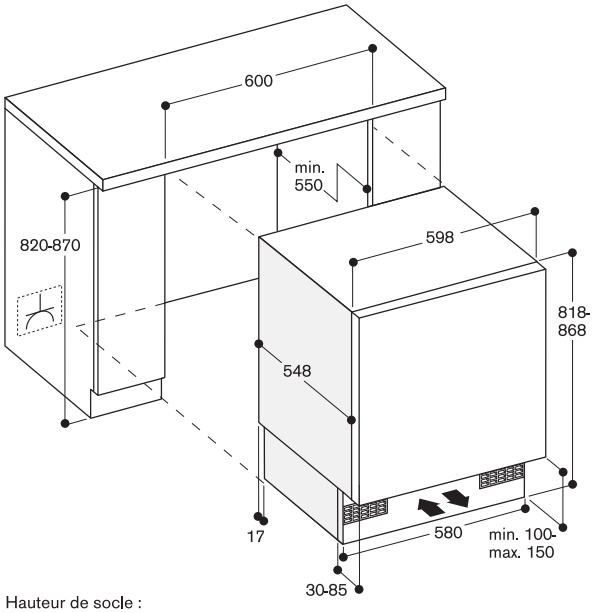
Caractéristiques techniques
Système de fermeture Softclose de la porte à partir d'un angle d'ouverture de 20°.

Réfrigérateur
Dégivrage automatique par évaporation.
3 tablettes en verre de sécurité, dont 2 réglables en hauteur.
1 tiroir coulissant.
1 bac à légumes.
1 grand compartiment pour bouteilles dans la contre-porte.
2 compartiments dans la contre-porte.
Eclairage intérieur lumineux.

Consommations
Classe d'efficience énergétique A++ pour une classification de A+++ à D.
Consommation d'énergie 92 kWh/an.
Niveau sonore 38 dB (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 14 kg.
Pieds réglables en hauteur.
Hauteur du socle réglable: de 100 – 170 mm pour hauteur de niche 820 mm.
Hauteur du socle réglable: de 150 – 220 mm pour hauteur de niche 870 mm.
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 0,09 kW.
Câble de raccordement 2,3 m avec prise.




Hauteur de socle :
- 100 mm pour une hauteur d'encastrement de 820 mm
- 150 mm pour une hauteur d'encastrement de 870 mm

RF 200 202 1.165 €
Intégrable, sous-plan (970,83 € HT)
Largeur de la niche 60 cm,
Hauteur de la niche 82 cm

Le prix comprend
2 accumulateurs de froid
1 bac à glaçons

## Congélateur Série 200
RF 200

- Combinable avec le réfrigérateur RC 200 (Side-by-Side).
- Volume utile total 98 litres
- Système Softclose : fermeture douce et silencieuse de la porte
- Classe d'efficacité énergétique A+

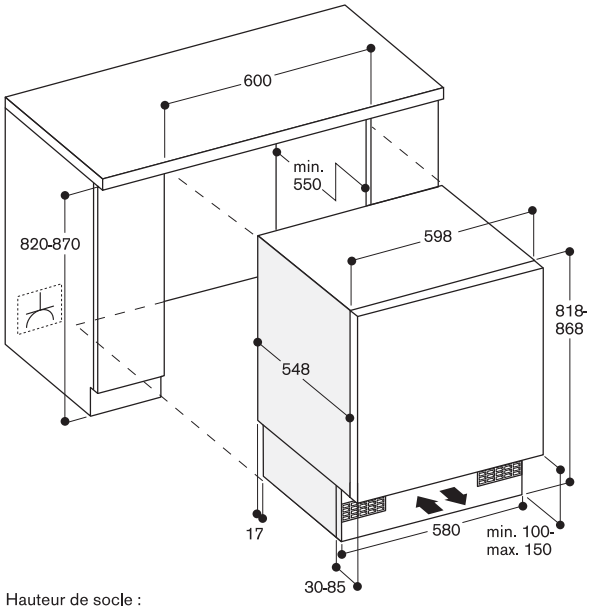
Caractéristiques techniques
Système de fermeture Softclose de la porte à partir d'un angle d'ouverture de 20°.
Alarme de dysfonctionnement.

Congélateur
Super Congélation.
Réglage de la température.
Compartiment congélateur 4 étoiles.
Capacité de congélation 12 kg en 24 h.
Autonomie de 23 h en cas de coupure de courant.
3 tiroirs de congélation.

Consommations
Classe d'efficience énergétique A+ pour une classification de A+++ à D.
Consommation d'énergie 184 kWh/an.
Niveau sonore 38 dB (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 14 kg.
Pieds réglables en hauteur.
Hauteur du socle réglable: de 100 – 170 mm pour hauteur de niche 820 mm.
Hauteur du socle réglable: de 150 – 220 mm pour hauteur de niche 870 mm.
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 0,09 kW.
Câble de raccordement 2,3 m avec prise.




Hauteur de socle :
- 100 mm pour une hauteur d'encastrement de 820 mm
- 150 mm pour une hauteur d'encastrement de 870 mm

| | |
|---|---|
| RW 282 260* | 5.520 € |
| Entièrement intégrable | (4.600,00 € HT) |
| Porte vitrée sans cadre habillage | |
| Largeur de la niche 56 cm, | |
| Hauteur de la niche 177,2 cm | |

* Livrable jusqu'en Juillet 2019

▾Nouveau

| | |
|---|---|
| RW 282 261▾** | 5.520 € |
| Entièrement intégrable | (4.600,00 € HT) |
| Porte vitrée sans cadre habillage | |
| Largeur de la niche 56 cm, | |
| Hauteur de la niche 177,2 cm | |

** Livrable à partir de Juillet 2019

Accessoires en option

| | |
|---|---|
| RA 050 220 | 42 € |
| 1 filtre à charbon actif de remplacement, pour les 2 zones de température. | (35,00 € HT) |

Cave à vin Série 200
RW 282

- Habillage de la porte obligatoire
- 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 80 bouteilles

Bandeau de commande
Contrôle électronique de la température avec affichage digital.
Touches sensitives.
Eclairage de présentation dans chaque zone climatique, réglable en continu.
Eclairage intérieur, fonctionnement automatique lors de l'ouverture et de la fermeture de porte.

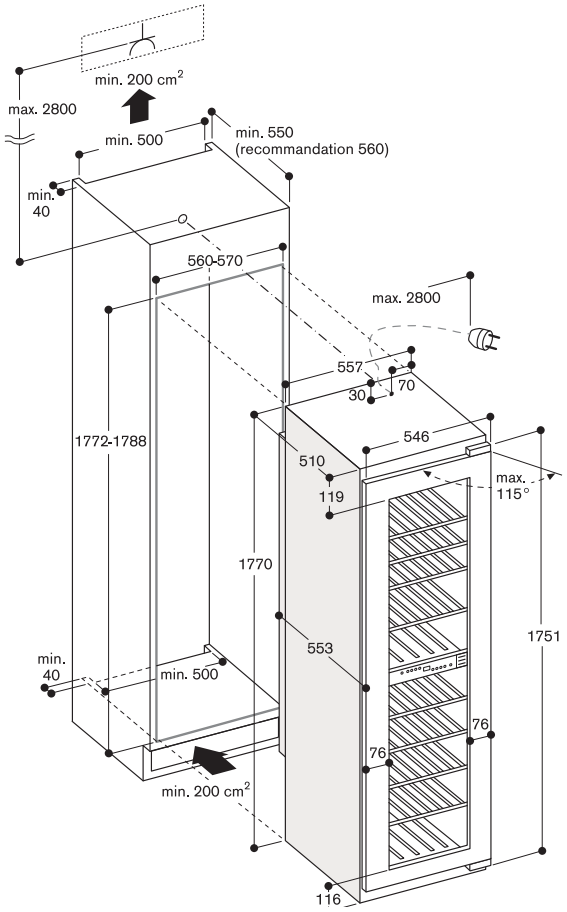
Caractéristiques techniques
Répartition dynamique du froid.
Dégivrage automatique par évaporation.
Système de fermeture Softclose de la porte intégré dans la charnière.
1 filtre à charbon actif pour les 2 zones climatiques.
Protection anti-UV.
Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement.
Sécurité 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 utile 254 litres.

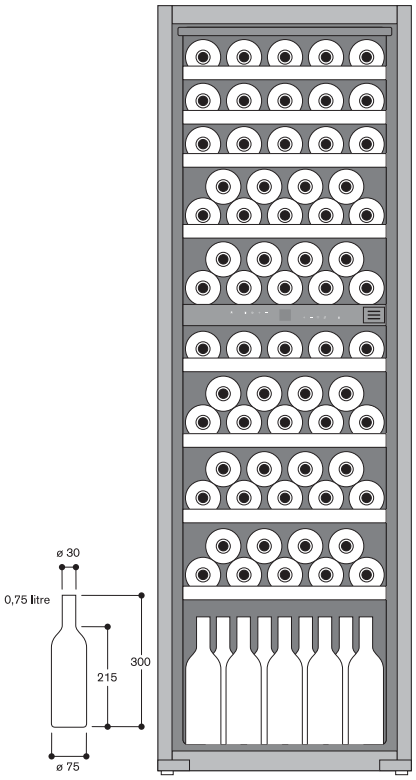
Consommations
Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle de A+++ à G.
Consommation d'énergie 163 kWh/an.
Niveau sonore 35 dB (re 1 pW).

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.
Epaisseur du panneau d'habillage: min. 16 mm / max. 22 mm.
Pour une installation en Side-by-Side, chaque appareil doit être installé dans sa propre niche.
Lors de la combinaison de la cave à vins avec des appareils de froid autres qu'une seconde cave à vin, il faut installer un élément chauffant latéral pour éviter la formation de condensation. En l'absence d'élément chauffant latéral, il faut respecter une distance minimale de 150 mm entre les appareils.
Pas de transport/utilisation au-delà de 1500 m d'altitude.
La prise doit être prévue en dehors de la niche.

Valeurs de raccordement
Puissance totale absorbée : 0,130 kW.
Câble de raccordement 2,0 m avec prise.




Rangement des bouteilles



▾Nouveau

| | |
|---|---|
| RW 222 261▾ | 4.690 € |
| Entièrement intégrable | (3.908,33 € HT) |

Porte vitrée sans cadre habillage
Largeur de la niche 56 cm,
Hauteur de la niche 122 cm

Accessoires en option

| | |
|---|---|
| RA 050 220 | 42 € |
| 1 filtre à charbon actif de remplacement, pour les 2 zones de température. | (35,00 € HT) |

Cave à vin Série 200
RW 222

- Habillage de la porte obligatoire
- 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 sensitives.
Eclairage de présentation dans chaque zone climatique, réglable en continu.
Eclairage intérieur, fonctionnement automatique lors de l'ouverture et de la fermeture de porte.

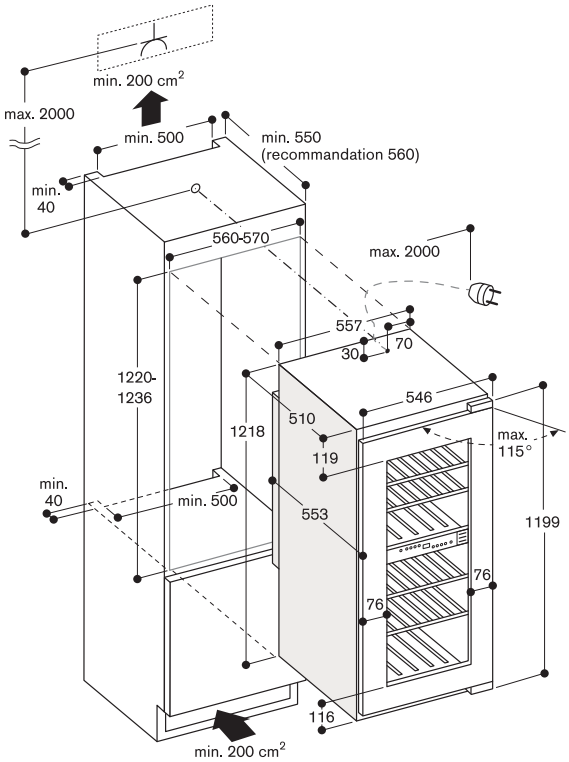
Caractéristiques techniques
Répartition dynamique du froid.
Dégivrage automatique par évaporation.
Système de fermeture Softclose de la porte intégré dans la charnière.
1 filtre à charbon actif pour les 2 zones climatiques.
Protection anti-UV.
Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement.
Sécurité 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 utile 158 litres.

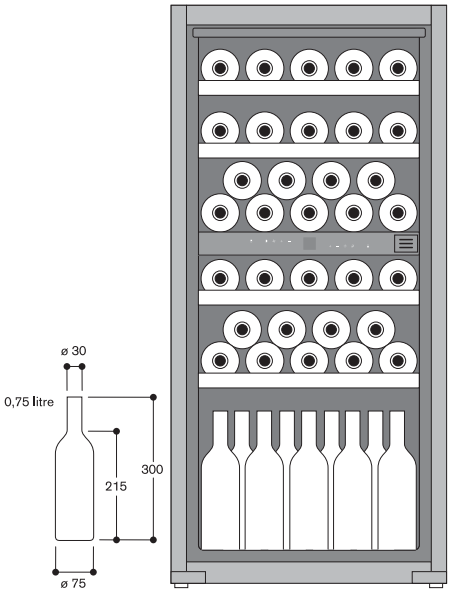
Consommations
Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle de A+++ à G.
Consommation d'énergie 152 kWh/an.
Niveau sonore 35 dB (re 1 pW).

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.
Epaisseur du panneau d'habillage: min. 16 mm / max. 22 mm.
Pour une installation en Side-by-Side, chaque appareil doit être installé dans sa propre niche.
Lors de la combinaison de la cave à vins avec des appareils de froid autres qu'une seconde cave à vin, il faut installer un élément chauffant latéral pour éviter la formation de condensation. En l'absence d'élément chauffant latéral, il faut respecter une distance minimale de 150 mm entre les appareils.
Pas de transport/utilisation au-delà de 1500 m d'altitude.
La prise doit être prévue en dehors de la niche.

Valeurs de raccordement
Puissance totale absorbée : 0,130 kW.
Câble de raccordement 2,0 m avec prise.




Rangement des bouteilles



| | |
|---|---|
| RW 404 261 | 3.750 € |
| Intégrable sous-plan, | (3.125,00 € HT) |
| Porte vitrée avec cadre inox | |
| Largeur de la niche 60 cm, | |
| Hauteur de la niche 82 cm | |

Accessoires en option

| | |
|---|---|
| RA 050 220 | 42 € |
| 1 filtre à charbon actif | (35,00 € HT) |
| de remplacement, pour les 2 zones | |
| de température. | |
| RA 097 600 | 227 € |
| Accessoire | (189,17 € HT) |
| d'installation en Side-by-Side | |
| de 2 caves à vin sous plan. | |

Cave à vin Série 200
RW 404

- 2 zones de température séparées, réglables individuellement
- 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 sensitives.
Eclairage de présentation dans chaque zone climatique, réglable en continu.
Eclairage intérieur, fonctionnement automatique lors de l'ouverture et de la fermeture de porte.

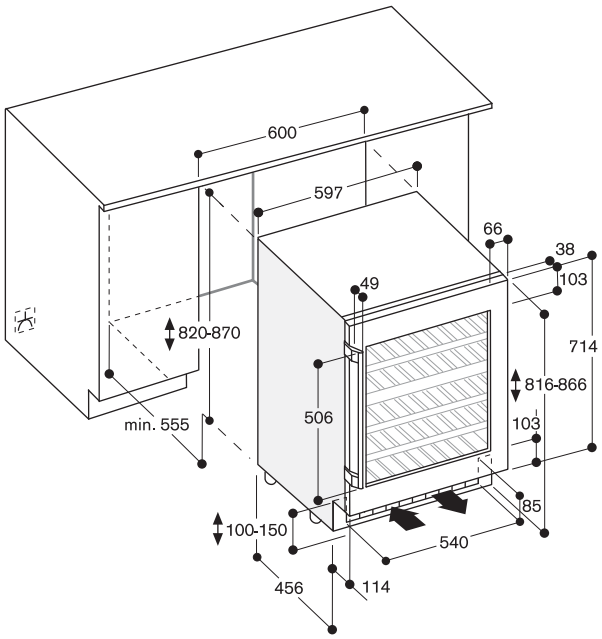
Caractéristiques techniques
Répartition dynamique du froid.
Dégivrage automatique par évaporation.
Système de fermeture Softclose de la porte intégré dans la charnière.
1 filtre à charbon actif pour les 2 zones climatiques.
Protection anti-UV.
Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement.
Filtre à poussière, lavable au lave-vaisselle.

Caractéristiques
Volume utile 94 litres.
Capacité 34 bouteilles (bouteilles standard de 0,75 L).
5 clayettes pour bouteilles, dont 3 coulissantes.
Possibilité de placer des bouteilles magnum.
Eclairage LED.

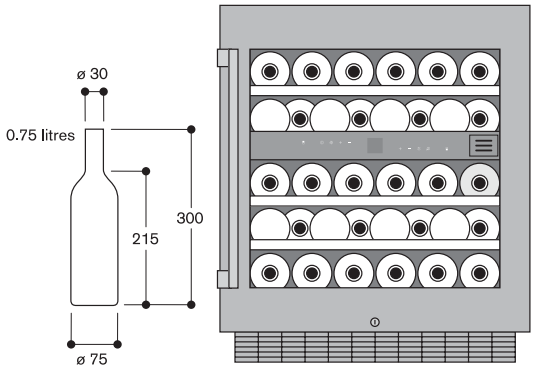
Consommations
Classe d'efficacité énergétique A pour une classification de A+++ à G.
Consommation d'énergie 144 kWh/an.
Niveau sonore 38 dB (re 1 pW).

Conseils d'installation
Charnière pantographe.
Charnières à droite, réversibles.
Pieds réglables en hauteur.
Angle d'ouverture de la porte peut être bloqué à 95°.
En cas d'intégration à côté d'un mur, espace latéral requis côté charnières de 150 mm.
La prise doit être prévue en dehors de la niche.
Pas de transport/ni d'installation au delà de 1500 m d'altitude.

Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale 0,13 kW.
Câble de raccordement 2 m avec prise.




Rangement des bouteilles



RW 402 261 3.750 €
Intégrable sous-plan (3.125,00 € HT)
Porte vitrée avec cadre inox
Largeur de la niche 60 cm,
Hauteur de la niche 82 cm

Accessoires en option

RA 050 220 42 €
1 filtre à charbon actif (35,00 € HT)
de remplacement, pour les 2 zones
de température.

RA 097 600 227 €
Accessoire (189,17 € HT)
d'installation en Side-by-Side
de 2 caves à vin sous plan.

Cave à vin Série 200
RW 402

- Une zone climatique pour une capacité de stockage maximale
- 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 42 bouteilles
- Possibilité d'installation en Side-by-Side avec l'accessoire spécial

Bandeau de commande
Contrôle électronique de la température avec affichage digital.
Touches sensitives.
Eclairage de présentation avec variateur d'intensité.
Eclairage intérieur, fonctionnement automatique lors de l'ouverture et de la fermeture de porte.

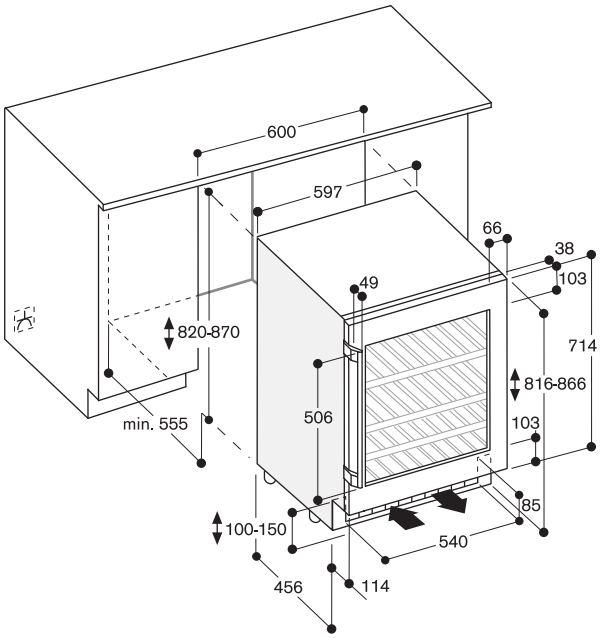
Caractéristiques techniques
Répartition dynamique du froid.
Dégivrage automatique par évaporation.
Système de fermeture Softclose de la porte intégré dans la charnière.
1 filtre à air à charbon actif.
Protection anti-UV.
Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement.
Filtre à poussière, lavable au lavevaisselle.

Caractéristiques
Volume utile 110 litres.
Capacité 42 bouteilles
(bouteilles standard de 0,75 L).
4 clayettes pour bouteilles,
dont 3 coulissantes.
Possibilité de placer des bouteilles magnum.
Eclairage LED.

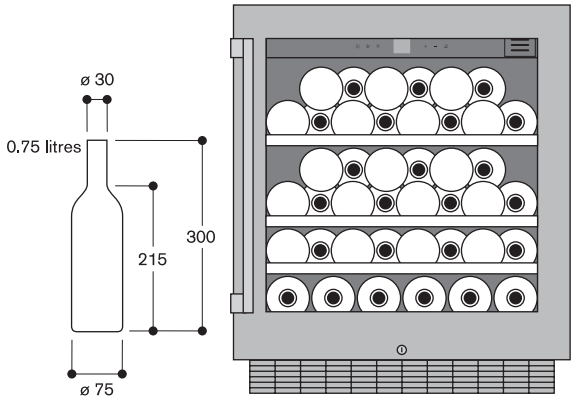
Consommations
Classe d'efficacité énergétique A pour une classification de A+++ à G.
Consommation d'énergie 145 kWh/an.
Niveau sonore 38 dB (re 1 pW).

Conseils d'installation
Charnière pantographe.
Charnières à droite, réversibles.
Pieds réglables en hauteur.
Angle d'ouverture de la porte peut être bloqué à 95°.
En cas d'intégration à côté d'un mur, espace latéral requis côté charnières de 150 mm.
La prise doit être prévue en dehors de la niche.
Pas de transport/utilisation au delà de 1500 m d'altitude.

Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale 0,13 kW.
Câble de raccordement 2,0 m avec prise.




Rangement des bouteilles



# Accessoires pour appareils de froid

**Références / Références online***

GN 114 130 / 00677877 — 83 €
Récipient (69,17 € HT)
Gastro Norm 1/3 en inox, non perforé.
Profondeur 40 mm, 1,5 litres.

GN 114 230 / 00358656 — 124 €
Récipient (103,33 € HT)
Gastro Norm 2/3 en inox, non perforé.
Profondeur 40 mm, 3 litres.

GN 410 130 / 00571636 — 42 €
Couvercle (35,00 € HT)
Gastro Norm 1/3 en inox.

GN 410 230 / 00571637 — 62 €
Couvercle (51,67 € HT)
Gastro Norm 2/3 en inox.

GN 144 130 / 00577846 — 114 €
Récipient (95,00 € HT)
Gastro Norm, GN 1/3 anti-adhérent.
Non perforé,
profondeur 40 mm, 1,5 litres.

GN 144 230 / 00577847 — 124 €
Récipient (103,33 € HT)
Gastro Norm, GN 2/3 anti-adhérent.
Non perforé,
profondeur 40 mm, 3 litres.

RA 050 220 / 00632566 — 42 €
Filtre charbon actif (35,00 € HT)
de rechange, pour
les 2 zones de température.

RA 430 100 / NC — 41 €
Boîte de conservation (34,17 € HT)
avec couvercle transparent, anthracite.

RA 493 060 / NC — 72 €
Présentoir en chêne (60,00 € HT)
et aluminium massif anthracite pour la
présentation d'une bouteille individuelle.
Livré à l'unité.

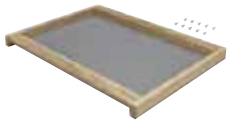
RA 097 600 / NC — 227 €
Accessoire (189,17 € HT)
d'installation en Side-by-Side
de 2 caves à vin sous-plan

RA 420 010 / 12026780 — 185 €
Serrure (154,17 € HT)
pour RW 414/466.

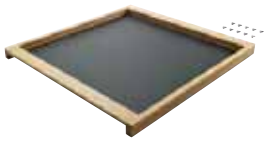
RA 430 000 / NC — 31 €
Set de caches de vis (25,83 € HT)
(8 pièces).

RA 448 220 / NC — 62 €
Bac à glaçons (51,67 € HT)
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 / NC — 258 €
Plateau étagère (215,00 € HT)
amovible avec cadre en chêne
Convient pour les décanteurs, carafes
et bouteilles ouvertes
Pour les appareils de 45,7 cm.



RA 492 660 / NC — 298 €
Plateau étagère (248,33 € HT)
amovible avec cadre en chêne
Convient pour les décanteurs, carafes
et bouteilles ouvertes
Pour les appareils de 61 cm.



RA 498 140 / 11025343 — 103 €
Support en chêne (85,83 € HT)
pour le rangement des bouteilles sur
le plateau de séparation des zones
de climatisation.
Pour appareil largeur 45,7 cm.

RA 498 640 / 11025357 — 123 €
Support en chêne (102,50 € HT)
pour le rangement des bouteilles sur
le plateau de séparation des zones
de climatisation.
Pour appareil largeur 61 cm.

* 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.

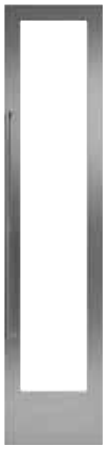
**Références / Références online***

RA 421 110 / 17000684 620 €
Porte en inox (516,67 € HT)
avec poignée.
Pour appareil largeur 45,7 cm.
Epaisseur de façade : 19 mm.

RA 428 110 / NC 610 €
Porte en inox (508,33 € HT)
sans poignée.
Pour appareil largeur 45,7 cm.
Epaisseur de façade : 19 mm.

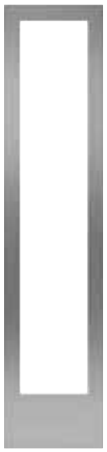
RA 421 111 / 17000685 620 €
Cadre de porte (516,67 € HT)
inox avec poignée.
Pour appareil largeur 45,7 cm.
Charnières à gauche.
Epaisseur de façade : 19 mm.

RA 421 112 / 17000686 620 €
Cadre de porte (516,67 € HT)
inox avec poignée.
Pour appareil largeur 45,7 cm.
Charnières à droite.
Epaisseur de façade : 19 mm.



**Références / Références online***

RA 428 111 / NC 610 €
Cadre de porte (508,33 € HT)
en inox, sans poignée.
Pour appareil largeur 45,7 cm.
Epaisseur de façade : 19 mm.



RA 421 610 / 17000688 915 €
Porte en inox (762,50 € HT)
avec poignée.
Pour appareil largeur 61 cm.
Epaisseur de façade : 19 mm.

RA 428 610 / NC 905 €
Porte en inox (754,17 € HT)
sans poignée.
Pour appareil largeur 61 cm.
Epaisseur de façade : 19 mm.

RA 421 611 / 00717482 915 €
Cadre de porte (762,50 € HT)
inox avec poignée.
Pour appareil largeur 61 cm.
Charnières à gauche.
Epaisseur de façade : 19 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.

# Accessoires pour appareils de froid

**Références / Références online***

RA 421 612 / 17000690 915 €
Cadre de porte (762,50 € HT)
inox avec poignée.
Pour appareil largeur 61 cm.
Charnières à doite.
Epaisseur de façade : 19 mm.

RA 428 611 / NC 905 €
Cadre de porte (754,17 € HT)
inox sans poignée.
Pour appareil largeur 61 cm.
Epaisseur de façade : 19 mm.

RA 421 710 / 17000681 1.205 €
Porte en inox (1.004,17 € HT)
avec poignée.
Pour appareil largeur 76,2 cm.
Epaisseur de façade : 19 mm.

RA 428 710 / NC 1.195 €
Porte en inox (995,83 € HT)
sans poignée.
Pour appareil largeur 76,2 cm.
Epaisseur de façade : 19 mm.

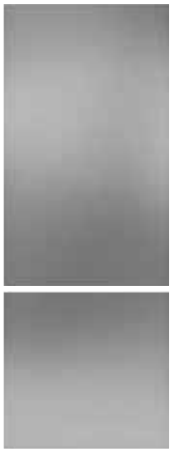
**Références / Références online***

RA 421 911 / NC 1.360 €
Porte en inox (1.133,33 € HT)
avec poignée.
Pour appareil largeur 91,4 cm.
Epaisseur de façade : 19 mm.

RA 428 911 / NC 1.360 €
Porte en inox (1.133,33 € HT)
sans poignée.
Pour appareil largeur 91,4 cm.
Epaisseur de façade : 19 mm.

RA 421 712 / 17000682 1.340 €
Portes en inox (1.116,67 € HT)
avec poignée.
Pour RB 472.
Epaisseur de façade : 19 mm.

RA 428 712 / NC 1.330 €
Portes en inox (1.108,33 € HT)
sans poignée.
Pour RB 472.
Epaisseur de façade : 19 mm.

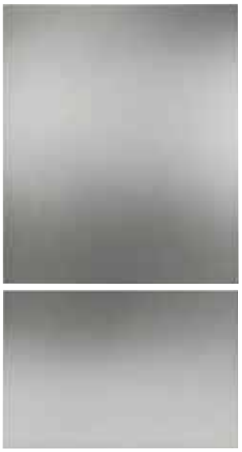


* Références pour commander sur la boutique en ligne www.gaggenau.com, « eShop »
Les prix indiqués sont évolutifs et ne sont donnés qu'à titre indicatif.

**Références / Références online***

RA 421 910 / NC 1.525 €
Portes en inox (1.270,83 € HT)
avec poignées.
Pour RB 492.
Epaisseur de façade 19 mm.

RA 428 910 / NC 1.505 €
Portes en inox (1.254,17 € HT)
sans poignée.
Pour RB 492.
Epaisseur de façade : 19 mm.



RA 421 912 / 17000692 1.815 €
Portes en inox (1.512,50 € HT)
avec poignées.
Pour RY 492.
Epaisseur de façade : 19 mm.

RA 428 912 / NC 1.810 €
Portes en inox (1.508,33 € HT)
sans poignée.
Pour RY 492.
Epaisseur de façade : 19 mm.

**Références / Références online***

RA 422 610 / NC 915 €
Porte en inox (762,50 € HT)
avec poignée.
Pour RF 463.
Epaisseur de façade : 19 mm.

RA 428 810 / NC 905 €
Porte en inox (754,17 € HT)
sans poignée.
Pour RF 463.
Epaisseur de façade : 19 mm.

# Accessoires pour appareils de froid

**Références / Références online***

RA 425 110 / 00778518 175 €
Poignée longue inox, (145,83 € HT)
longueur 1131 mm, avec 3 fixations,
intervalle de perçage 554 mm.

RA 425 710 / 00712105 143 €
Poignée courte inox. (119,17 € HT)
Pour RB 472, avec 2 fixations.
Longueur 658 mm,
intervalle de perçage 637 mm.

RA 425 910 / 00778517 155 €
Poignée courte inox. (129,17 € HT)
Pour RB/RY 492, avec 2 fixations.
Longueur 810 mm,
intervalle de perçage 787 mm.

RA 450 000 / 11028824 72 €
Filtre mécanique (60,00 € HT)
à particules.

RA 450 010 / 00740570 103 €
Filtre à eau (85,83 € HT)
à charbon actif pour système de
filtration avec indicateur de saturation.

RA 460 000 / 00774576 155 €
Accessoire (129,17 € HT)
d'installation pour montage
“side by side”.

RA 460 013 / NC 350 €
Feuille thermique 230 V. (291,67 € HT)
Nécessaire pour une installation "côte
à côte" (poignée contre charnières ou
charnières contre charnières).
N'est pas nécessaire si les appareils
sont séparés d'au moins 160 mm.

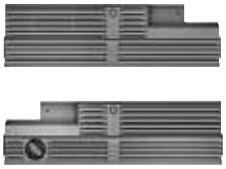
RA 460 020 / 00249515 124 €
Baguette de connexion (103,33 € HT)
verticale pour 2 panneaux d'habillage
(pour une esthétique visuelle parfaite).

RA 460 030 / 00249516 124 €
Baguettes de connexion (103,33 € HT)
verticales pour 2 x 2 panneaux
d'habillage pour combiné RB/RY 492
(pour une esthétique visuelle parfaite).

RA 464 111 / NC 196 €
Grille de ventilation inox (163,33 € HT)
Pour appareil largeur 45,7 cm.

RA 464 112 / NC 206 €
Grille de ventilation inox (171,67 € HT)
Pour appareil largeur 45,7 cm
avec filtre à eau intégré.

RA 464 611 / NC 247 €
Grille de ventilation inox (205,83 € HT)
Pour appareil largeur 61 cm.



RA 464 612 / NC 247 €
Grille de ventilation inox (205,83 € HT)
Pour appareil largeur 61 cm avec filtre
à eau intégré.

RA 464 613 / NC 247 €
Grille de ventilation inox (205,83 € HT)
Pour RF 463, avec filtre à eau intégré,
charnières à droite.

**Références / Références online***

RA 464 614 / NC 247 €
Grille de ventilation inox (205,83 € HT)
Pour RF 463, avec filtre à eau intégré,
charnières à gauche.

RA 464 711 / NC 278 €
Grille de ventilation inox (231,67 € HT)
Pour appareil largeur 76,2 cm.

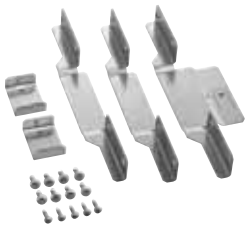
RA 464 712 / NC 288 €
Grille de ventilation inox (240,00 € HT)
Pour appareil largeur 76,2 cm avec
filtre à eau intégré.

RA 464 710 / NC 288 €
Grille de ventilation inox (240,00 € HT)
Pour RB 472 avec filtre à eau intégré.

RA 464 910 / NC 330 €
Grille de ventilation inox (275,00 € HT)
Pour RB/RY 492 avec filtre à eau
intégré.

RA 464 911 / NC 310 €
Grille de ventilation inox (258,33 € HT)
Pour appareil largeur 91,4 cm.

RA 097 600 / NC 227 €
Accessoire (189,17 € HT)
d'installation en Side-by-Side
de 2 caves à vin sous-plan.

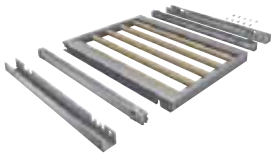


RA 420 010 / 12026780 185 €
Serrure (154,17 € HT)
pour RW 414/466.

* 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.

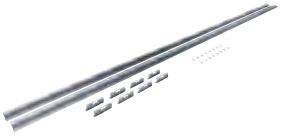
**Références / Références online***

RA 491 161 / NC 268 €
Clayette à bouteilles (223,33 € HT)
entièrement extractible avec rails
téléscopiques masqués, en chêne et
aluminium massif anthracite
Pour appareil largeur 45,7 cm.

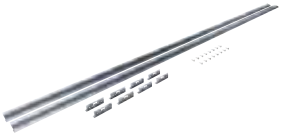


RA 491 661 / NC 268 €
Clayette à bouteilles (223,33 € HT)
entièrement extractible avec rails
téléscopiques masqués, en chêne et
aluminium massif anthracite
Pour appareil largeur 61 cm.

RA 423 140 / NC 42 €
Baguettes (35,00 € HT)
de recouvrement, longues.



RA 423 340 / NC 42 €
Baguettes (35,00 € HT)
de recouvrement, 2 pièces,
pour RY et RB.



* 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.

# Froid Vario Série 400

| Type d'appareil | | Réfrigérateur-Congélateur | Réfrigérateur-Congélateur | Réfrigérateur-Congélateur | Réfrigérateur |
|---|---|---|---|---|---|
| Tout intégrable / intégrable | | RY 492 304 | RB 492 304 | RB 472 304 | RC 492 304 |
| **Dimensions** | | | | | |
| Dimension de l'appareil L x H x P | (cm) | 90,8 x 212,5 x 60,8 | 90,8 x 212,5 x 60,8 | 75,6 x 212,5 x 60,8 | 90,8 x 212,5 x 60,8 |
| Dimension de le niche L x H x P | (cm) | 91,4 x 213,4 x 61 | 91,4 x 213,4 x 61 | 76,2 x 213,4 x 61 | 91,4 x 213,4 x 61 |
| Profondeur, dégagement du mur inclus | (cm) | 61 | 61 | 61 | 61 |
| Poids net | (kg) | 230 | 226 | 203 | 205 |
| Poids brut | (kg) | 248 | 244 | 219 | 223 |
| Poids maximum chargé | (kg) | 622 | 616 | 433 | 564 |
| Dimensions appareil emballé L x H x P | (cm) | 100 x 226 x 75 | 100 x 226 x 75 | 85 x 226 x 75 | 100 x 230 x 75 |
| **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 brut / volume total net | (l) | 633/518 | 637/521 | 517/418 | 669/567 |
| - volume net réfrigérateur | (l) | 344 | 347 | 281 | 509 |
| - volume net zone fraîcheur 0°C / Zone fraîcheur proche de 0°C | (l) | 34 | 34 | 27 | 58 |
| - volume net congélateur | (l) | 140 | 140 | 110 | – |
| Capacité de stockage : bouteille de 0,75 l | (nb) | – | – | – | – |
| Classe d'efficacité énergétique[1] | | A++ | A++ | A++ | A++ |
| Consommation énergérique quotidienne DIN EN 153[2] | (kWh/24 h) | 0,947 | 0,950 | 0,822 | 0,413 |
| Consommation énergétique annuelle DIN EN 153[2] | (kWh) | 346 | 347 | 301 | 151 |
| Consommation énergétique pour 100 l de volume net[2] | (kWh) | 0,18 | 0,18 | 0,20 | 0,07 |
| Niveau sonore | (dB (re 1 pW)) | 42 | 42 | 42 | 40 |
| Classe climatique | | 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 | 4 | 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) | 4 | 3 | 3 | 4 |
| Bacs / tiroirs à l'intérieur | (nb) | 2 | 2 | 2 | 3 |
| Compartiment dans la contre-porte | (nb) | 6 | 3 | 3 | 3 |
| 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) | 16 | 16 | 14 | – |
| Autonomie en cas de coupure de courant | (hrs) | 17 | 17 | 17 | – |
| Niveaux de stockage | (nb) | – | – | – | – |
| Paniers,compartiments,tiroirs intérieurs | (nb) | 2 | 2 | 2 | – |
| Compartiments dans la contre-porte | (nb) | – | – | – | – |
| Bac à glaçons / distributeur à glaçons | (nb) | 1 | 1 | 1 | – |
| **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] Valeurs calculées selon la norme EU 1060/2010.

[2] Consommation effective, dépend de l'utilisation de l'appareil et / ou de sa localisation.

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

| Réfrigérateur | Réfrigérateur | Congélateur | Congélateur | Congélateur | Congélateur | Congélateur |
|---|---|---|---|---|---|---|
| RC 472 304 | RC 462 304 | RF 463 304 | RF 463 305 | RF 471 304 | RF 461 304 | RF 411 304 |
| | | | | | | |
| 75,6 x 212,5 x 60,8 | 60,3 x 212,5 x 60,8 | 60,3 x 212,5 x 60,8 | 60,3 x 212,5 x 60,8 | 75,6 x 212,5 x 60,8 | 60,3 x 212,5 x 60,8 | 45,1 x 212,5 x 60,8 |
| 76,2 x 213,4 x 61 | 61 x 213,4 x 61 | 61 x 213,4 x 61 | 61 x 213,4 x 61 | 76,2 x 213,4 x 61 | 61 x 213,4 x 61 | 45,7 x 213,4 x 61 |
| 61 | 61 | 61 | 61 | 61 | 61 | 61 |
| 182 | 163 | 166 | 166 | 182 | 158 | 130 |
| 198 | 178 | 181 | 181 | 199 | 173 | 143 |
| 564 | 555 | 401 | 401 | 483 | 401 | 300 |
| 85 x 226 x 75 | 70 x 226 x 74 | 70 x 226 x 75 | 70 x 226 x 75 | 85 x 226 x 75 | 70 x 226 x 75 | 55 x 226 x 75 |
| | | | | | | |
| •/–/– | •/–/– | – / • /– | – / • /– | – / • /– | – / • /– | – / • /– |
| •/–/• | •/–/• | –/–/– | –/–/– | –/–/– | –/–/– | –/–/– |
| •/–/–/– | •/–/–/– | •/–/–/– | •/–/–/– | •/–/–/– | •/–/–/– | •/–/–/– |
| •/–/• | •/–/• | • /– /– | – / • /– | –/•/• | –/•/• | –/•/• |
| – | – | – | – | – | – | – |
| –/∘ | –/∘ | –/∘ | –/∘ | –/∘ | –/∘ | –/∘ |
| | | | | | | |
| 547/463 | 422/356 | 357/300 | 357/300 | 494/429 | 382/328 | 268/226 |
| 416 | 321 | – | – | – | – | – |
| 47 | 35 | – | – | – | – | – |
| – | – | 300 | 300 | 429 | 328 | 226 |
| – | – | – | – | – | – | – |
| A++ | A++ | A+ | A+ | A++ | A++ | A++ |
| 0,386 | 0,358 | 0,936 | 0,936 | 0,930 | 0,778 | 0,692 |
| 141 | 131 | 342 | 342 | 340 | 284 | 253 |
| 0,08 | 0,10 | 0,31 | 0,31 | 0,22 | 0,24 | 0,31 |
| 40 | 40 | 42 | 42 | 42 | 42 | 42 |
| SN – T | SN – T | SN – T | SN – T | SN – T | SN – T | SN – T |
| | | | | | | |
| • | • | • | • | • | • | • |
| • | • | • | • | • | • | • |
| 52 | 52 | 52 | 52 | 52 | 52 | 52 |
| | | | | | | |
| –/–/–/– | –/–/–/– | –/•/•/• | –/•/•/• | •/–/–/– | •/–/–/– | •/–/–/– |
| • | • | – | – | – | – | – |
| • | • | – | – | – | – | – |
| 3 | 3 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| •/– | •/– | •/– | •/– | •/– | •/– | •/– |
| • | • | • | • | • | • | • |
| • | • | • | • | • | • | • |
| •/•/– | •/•/– | –/–/• | –/–/• | –/–/• | –/–/• | –/–/• |
| – | – | – | – | – | – | – |
| – | – | – | – | – | – | – |
| – | – | – | – | – | – | – |
| • | • | – | – | – | – | – |
| – | – | – | – | – | – | – |
| – | – | – | – | – | – | – |
| • | • | • | • | • | • | • |
| – | – | – | – | – | – | – |
| •/• | •/• | •/• | •/• | •/• | •/• | •/• |
| –/• | –/• | –/• | –/• | –/• | –/• | –/• |
| • | • | • | • | • | • | • |
| | | | | | | |
| • | • | – | – | – | – | – |
| • | • | – | – | – | – | – |
| 4 | 4 | – | – | – | – | – |
| 3 | 3 | – | – | – | – | – |
| 4 | 4 | – | – | – | – | – |
| 18 | 18 | – | – | – | – | – |
| | | | | | | |
| – | – | – | – | – | – | – |
| – | – | – | – | – | – | – |
| – | – | – | – | – | – | – |
| – | – | – | – | – | – | – |
| – | – | – | – | – | – | – |
| | | | | | | |
| – | – | • | • | • | • | • |
| – | – | 14 | 14 | 20 | 18 | 16 |
| – | – | 10 | 10 | 14 | 13 | 10 |
| – | – | 4 | 4 | 5 | 5 | 5 |
| – | – | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| – | – | – | – | 4 | 4 | 4 |
| – | – | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | | | | | | |
| 0,300 | 0,300 | 0,300 | 0,300 | 0,300 | 0,300 | 0,300 |
| – | – | • | • | • | • | • |

# Froid Vario Série 400

| Type d'appareil | | Cave à vin | Cave à vin | Cave à vin | Cave à vin |
|---|---|---|---|---|---|
| Tout intégrable / intégrable | | RW 466 364 | RW 414 364 | RW 466 304 | RW 414 304 |
| **Dimensions** | | | | | |
| Dimension de l'appareil L x H x P | (cm) | 60,3 x 212,5 x 60,8 | 45,1 x 212,5 x 60,8 | 60,3 x 212,5 x 60,8 | 45,1 x 212,5 x 60,8 |
| Dimension de le niche L x H x P | (cm) | 61 x 213,4 x 61 | 45,7 x 213,4 x 61 | 61 x 213,4 x 61 | 45,7 x 213,4 x 61 |
| Profondeur, dégagement du mur inclus | (cm) | 61 | 61 | 61 | 61 |
| Poids net | (kg) | 165 | 140 | 159 | 139 |
| Poids brut | (kg) | 179 | 152 | 173 | 152 |
| Poids maximum chargé | (kg) | 571 | 377 | 571 | 377 |
| Dimensions appareil emballé L x H x P | (cm) | 70 x 226 x 75 | 55 x 226 x 75 | 70 x 226 x 75 | 55 x 226 x 75 |
| **Type et configuration** | | | | | |
| Réfrigération / congélation / 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 brut / volume total net | (l) | 443/366 | 311/269 | 443/366 | 311/269 |
| – volume net réfrigérateur | (l) | – | – | – | – |
| – volume net zone fraîcheur 0°C / Zone fraîcheur proche de 0°C | (l) | – | – | – | – |
| – volume net congélateur | (l) | – | – | – | – |
| Capacité de stockage : bouteille de 0,75 l | (nb) | 99 | 70 | 99 | 70 |
| Classe d'efficacité énergétique[1] | | A | A | A | A |
| Consommation énergérique quotidienne DIN EN 153[2] | (kWh/24 h) | 0,468 | 0,457 | 0,468 | 0,457 |
| Consommation énergétique annuelle DIN EN 153[2] | (kWh) | 171 | 167 | 171 | 167 |
| Consommation énergétique pour 100l de volume net[2] | (kWh) | 0,13 | 0,17 | 0,13 | 0,17 |
| Niveau sonore | (dB (re 1 pW)) | 42 | 42 | 42 | 42 |
| Classe climatique | | 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) | 3 | 2 | 3 | 2 |
| 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) | 5 | 5 | 5 | 5 |
| 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) | – | – | – | – |
| Bacs / tiroirs à l'intérieur | (nb) | – | – | – | – |
| Compartiment dans la contre-porte | (nb) | – | – | – | – |
| Casiers à œufs | (nb d'œufs) | – | – | – | – |
| **Cave à vin** | | | | | |
| Nombre maximum de niveaux de stockage | | 12 | 13 | 12 | 13 |
| 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) | – | – | – | – |
| Autonomie en cas de coupure de courant | (hrs) | – | – | – | – |
| Niveaux de stockage | (nb) | – | – | – | – |
| Paniers,compartiments,tiroirs intérieurs | (nb) | – | – | – | – |
| Compartiments dans la contre-porte | (nb) | – | – | – | – |
| Bac à glaçons / distributeur à glaçons | (nb) | – | – | – | – |
| **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] Valeurs calculées selon la norme EU 1060/2010.

[2] Consommation effective, dépend de l'utilisation de l'appareil et / ou de sa localisation.

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

| Type d'appareil | | Cave à vin | Cave à vin | Cave à vin | Cave à vin |
|---|---|---|---|---|---|
| Tout intégrable / intégrable | | RW 282 261 | RW 222 261 | | |
| Inox avec porte vitrée | | | | RW 404 261 | RW 402 261 |
| **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 | 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 | 60 x 82-87 x 58 |
| Profondeur, dégagement du mur inclus | (cm) | 55 | 55 | 58 | 58 |
| Poids net | (kg) | 87 | 64 | 51 | 45 |
| Poids brut | (kg) | 96 | 71 | 55 | 49 |
| Dimensions appareil emballé L x H x P | (cm) | 64 x 190 x 64 | 64 x 139 x 64 | 66 x 87 x 69 | 66 x 87 x 69 |
| **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 brut / volume total net | (l) | 289/254 | 183/158 | 123/94 | 135/110 |
| Capacité de stockage : bouteille de 0,75 l | (nb) | 80 | 48 | 34 | 42 |
| Classe d'efficacité énergétique[1] | | A | A | A | A |
| Consommation énergérique quotidienne DIN EN 153[2] | kWh/24 h) | 0,438 | 0,411 | 0,392 | 0,396 |
| Consommation énergétique annuelle DIN EN 153[2] | (kWh) | 160 | 151 | 144 | 145 |
| Consommation énergétique pour 100l de volume net[2] | (kWh) | 0,17 | 0,26 | 0,42 | 0,36 |
| Niveau sonore | (dB(re 1 pW)) | 35 | 35 | 38 | 38 |
| Classe climatique | | SN-ST | SN-ST | SN – ST | SN – ST |
| **Caractéristiques** | | | | | |
| Zone de température / zone climatique | (No.) | 2 | 2 | 2 | 1 |
| 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 | 4 |
| 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 | 0,13 |
| Raccordement direct à l'eau | | – | – | – | – |

• Equipement de série. – Non disponible.

[1] Valeurs calculées selon la norme EU 1060/2010.

[2] Consommation effective, dépend de l'utilisation de l'appareil et / ou de sa localisation.

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

# Froid Vario Série 200

| Type d'appareil | | Combiné réfrigérateur-congélateur | Combiné réfrigérateur-congélateur | Réfrigérateur-congélateur |
|---|---|---|---|---|
| Tout intégrable / intégrable | | RB 289 203 | RB 287 203 | RT 289 203 |
| **Dimensions** | | | | |
| Dimensions de l'appareil L x H x P | (cm) | 55,6 x 177,2 x 54,5 | 55,6 x 177,2 x 54,5 | 55,6 x 177,2 x 54,5 |
| Dimensions de la niche L x H x P | (cm) | 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 |
| Poids net | (kg) | 80 | 73 | 83 |
| Poids brut | (kg) | 86 | 79 | 88 |
| Dimensions appareil emballé L x H x P | (cm) | 63 x 198 x 66 | 63 x 198 x 66 | 63 x 198 x 66 |
| **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 | | •/–/–/– | •/–/–/– | •/–/–/– |
| Charnières de porte droite / gauche / réversible | | •/–/• | •/–/• | •/–/• |
| Entièrement carrossé / porte(s) habillée(s) | | –/– | –/– | –/– |
| **Volume / consommation** | | | | |
| Volume total brut / volume total net | (l) | 273/245 | 287/258 | 299/284 |
| - Volume net réfrigérateur | (l) | 128 | 186 | 180 |
| - Volume net zone fraîcheur proche de 0°C / zone fraîcheur | (l) | 56 | – | 77 |
| - Volume net congélateur | (l) | 61 | 72 | 27 |
| Classe d'efficacité énergétique[1] | | A++ | A++ | A++ |
| Consommation énergétique quotidienne DIN EN 153[2] | (kWh/24h) | 0,646 | 0,648 | 0,627 |
| Consommation énergétique annuelle DIN EN 153[2] | (kWh) | 236 | 237 | 229 |
| Consommation énergétique quotidienne pour un volume net de 100L[2] | (kWh) | 0,26 | 0,25 | 0,22 |
| Niveau sonore | (dB (re 1pW) | 41 | 39 | 39 |
| Classe climatique | | SN – ST | SN – T | SN – ST |
| **Caractéristiques** | | | | |
| Distributeur d'eau et de glace : glaçons / glace pilée / eau | | –/–/– | –/–/– | –/–/– |
| Tiroir fraîcheur avec contrôle d'humidité proche 0°C | (nb) | 1 | – | 1 |
| Zone de fraîcheur avec contrôle d'humidité | (nb) | – | – | – |
| Zone de température / zone climatique | (nb) | 4 | 2 | 4 |
| 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 | | •/•/• | •/–/• | •/•/– |
| Filtre à charbon actif anti-microbien | | • | – | • |
| 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 mode digital (Home Connect) | | – | – | – |
| **Réfrigérateur / Zone fraîcheur** | | | | |
| Super Réfrigération | | • | • | – |
| Répartition dynamique du froid. | | • | • | • |
| Niveau de stockage | (nb) | 5 | 6 | 6 |
| Bacs / tiroirs à l'intérieur | (nb) | 2 | 1 | 3 |
| Compartiments dans la contre-porte | (nb) | 2 | 3 | 4 |
| Support crochet en acier pour bouteilles de vin ou de champagne | | • | • | • |
| Emplacements dédiés aux récipients Gastro Norm | | • | • | • |
| Plateau en verre | | • | • | • |
| Casiers à œufs | (nb d'œufs) | 14 | 14 | 14 |
| **Congélation** | | | | |
| Super Congélation | | • | • | • |
| Capacité de congélation | (kg/24h) | 12 | 15 | 2 |
| Autonomie en cas de coupure de courant. | (h) | 16 | 25 | 14 |
| Niveaux de stockage | (nb) | – | – | 2 |
| Paniers, compartiments, tiroirs intérieurs | (nb) | 2 | 3 | – |
| Compartiments dans la contre-porte | (nb) | – | – | – |
| Bac à glaçons amovible | (nb) | 1 | 1 | 1 |
| Accumulateurs de froid | (nb) | 2 | 2 | – |
| **Raccordement** | | | | |
| Puissance totale | (kW) | 0,12 | 0,12 | 0,12 |
| Raccordement direct à l'eau | | – | – | – |

• Equipement de série. - Non disponible. ◦ Accessoires en option.

[1] Valeurs calculées selon la norme EU 1060/2010.

[2] Consommation effective, dépend de l'utilisation de l'appareil et / ou de sa localisation.

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

| Réfrigérateur | Congélateur |
|---|---|
| RC 289 203 | RF 287 202 |
| | |
| 55,6 x 177,2 x 54,5 | 55,6 x 177,2 x 54,5 |
| 56 x 177,5 x 55 | 56 x 177,5 x 55 |
| 55 | 55 |
| 90 | 74 |
| 96 | 80 |
| 63 x 198 x 66 | 63 x 198 x 66 |
| | |
| •/–/– | –/•/– |
| –/•/– | –/–/– |
| •/–/–/– | •/–/–/– |
| •/–/• | –/•/• |
| –/– | –/– |
| | |
| 316/302 | 237/210 |
| 225 | – |
| 77 | – |
| – | 210 |
| A++ | A++ |
| 0,363 | 0,663 |
| 133 | 242 |
| 0,12 | 0,32 |
| 39 | 42 |
| SN – T | SN – T |
| | |
| –/–/– | –/–/– |
| 1 | – |
| – | – |
| 3 | 1 |
| •/– | •/– |
| • | • |
| – | • |
| •/•/– | –/–/• |
| • | – |
| – | – |
| •/• | •/• |
| •/• | •/• |
| – | – |
| | |
| • | – |
| • | – |
| 8 | – |
| 3 | – |
| 3 | – |
| • | – |
| • | – |
| • | – |
| 14 | – |
| | |
| – | • |
| – | 18 |
| – | 20 |
| – | 7 |
| – | 5 |
| – | – |
| – | 1 |
| – | 2 |
| | |
| 0,12 | 0,12 |
| – | – |

# Appareils de froid Série 200

| Type d'appareil | | Side-by-side | Combiné Réfrigérateur Congélateur | Réfrigérateur-congélateur |
|---|---|---|---|---|
| Tout intégrable / intégrable | | | RB 282 305 | RT 282 305 |
| Porte verre anthracite | | RS 295 355 | | |
| **Dimensions** | | | | |
| Dimension de l'appareil L x H x P | (cm) | 91,2 x 175,6 x 72,1 | 55,8 x 177,2 x 54,5 | 55,8 x 177,2 x 54,5 |
| Dimension 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) | 73,2 | 55 | 55 |
| Poids brut | (kg) | 170 | 68 | 60 |
| Poids maximum chargé | (kg) | 177 | 74 | 66 |
| Dimension de l'appareil emballé L x H x P | (cm) | 98 x 189 x 84 | 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 / habillage de porte | | •/– | –/– | –/– |
| **Volume / Consommation** | | | | |
| Volume total brut / volume total net | (l) | 636/541 | 267/223 | 298/269 |
| – Volume net réfrigérateur | (l) | 368 | 101 | 171 |
| – Volume net zone fraîcheur 0°C / Zone fraîcheur proche 0°C | (l) | 26 | 55 | 83 |
| – Volume net congélateur | (l) | 173 | 67 | 15 |
| Classe d'efficience énergétique[1] | | A++ | A+++ | A+++ |
| Consommation énergétique quotidienne DIN EN 153[2] | (kWh/24h) | 0,953 | 0,442 | 0,418 |
| Consommation énergétique annuelle DIN EN 153[2] | (kWh) | 348 | 162 | 153 |
| Consommation énergétique pour 100 l de volume net[2] | (kWh) | 0,18 | 0,2 | 0,16 |
| Niveau sonore | (dB (re 1pW)) | 42 | 37 | 36 |
| Classe climatique | | SN – T | SN – T | SN – T |
| **Caractéristiques** | | | | |
| Glaçons : distributeur d'eau et de glaçons / glace pilée / eau | | •/•/• | –/–/– | –/–/– |
| Zone fraîcheur avec contrôle de température | (Nb) | 1 | • | • |
| Zone de température / zone climatique | (Nb) | 4 | 4 | 4 |
| 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 | | •/•/– | •/•/• | •/•/– |
| Aide au dégivrage | | • | • | – |
| Filtre à charbon actif | | • | – | – |
| 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 de froid | | • | – | – |
| Niveau de stockage | (Nb) | 5 | 3 | 6 |
| Bacs / tiroirs à l'intérieur | (Nb) | 3 | 2 | 3 |
| Compartiments dans la contre-porte | (Nb) | 6 | 2 | 5 |
| Compartiments pour vins et champagnes | | • | • | • |
| Plateau en verre | | – | – | – |
| Casiers à œufs | (Nb d'oeufs) | 20 | 12 | 12 |
| **Congélation** | | | | |
| Super congélation | | • | • | – |
| Capacité de congélation | (kg/24h) | 12 | 8 | 2,5 |
| Autonomie en cas de coupure de courant | (h) | 12 | 13 | 11 |
| Niveau de stockage | (Nb) | 3 | 3 | 2 |
| Paniers / compartiments / tiroirs intérieurs | (Nb) | 2 | 3 | – |
| Compartiments dans la contre-porte | (Nb) | 4 | – | – |
| Bacs à glaçons | (Nb) | – | 1 | 1 |
| Accumumlateur de froid | (Nb) | 2 | 2 | – |
| **Raccordement** | | | | |
| Puissance totale | (kW) | 0,19 | 0,09 | 0,09 |
| Raccordement direct à l'eau | | • | – | – |

• Equipement de série. – Non disponible. ◦ Accessoires en option.

[1] Valeurs calculées selon la norme EU 1060/2010.

[2] Consommation effective,dépend de l'utilisation de l'appareil et / ou de sa localisation.

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

| Réfrigérateur | Congélateur |
|---|---|
| RC 282 305 | RF 282 303 |
| | |
| | |
| 55,8 x 177,2 x 54,5 | 55,8 x 177,2 x 54,5 |
| 56 x 177,5 x 55 | 56 x 177,5 x 55 |
| 55 | 55 |
| 70 | 67 |
| 76 | 73 |
| 62 x 184 x 64 | 62 x 184 x 64 |
| | |
| •/–/– | –/•/– |
| –/•/– | –/–/– |
| •/–/–/– | •/–/–/– |
| •/–/• | –/•/• |
| –/– | –/– |
| | |
| 313/284 | 235/211 |
| 201 | – |
| 83 | – |
| – | 211 |
| A+++ | A++ |
| 0,238 | 0,665 |
| 87 | 243 |
| 0,08 | 0,32 |
| 36 | 36 |
| SN – T | SN – T |
| | |
| –/–/– | –/–/– |
| • | – |
| 3 | 1 |
| •/– | •/– |
| • | • |
| – | • |
| •/•/– | –/–/• |
| – | – |
| – | – |
| – | – |
| –/– | •/• |
| •/• | –/• |
| • | – |
| | |
| • | – |
| – | – |
| 7 | – |
| 3 | – |
| 5 | – |
| • | – |
| – | – |
| 12 | – |
| | |
| – | • |
| – | 20 |
| – | 22 |
| – | 7 |
| – | 5 |
| – | – |
| – | 1 |
| – | 2 |
| | |
| 0,09 | 0,12 |
| – | – |

# Appareils de froid Série 200

| Type d'appareil | | Refrigérateur-congélateur | Réfrigérateur | Refrigérateur-congélateur |
|---|---|---|---|---|
| Tout intégrable/intégrable | | RT 222 203 | RC 222 203 | RT 200 202 |
| **Dimensions** | | | | |
| Dimension de l'appareil L x H x P | (cm) | 55,8 x 122,1 x 54,5 | 55,8 x 122,1 x 54,5 | 59,8 x 82 x 54,8 |
| Dimension de la niche L x H x P | (cm) | 56 x 122,5 x 55 | 56 x 122,5 x 55 | 60 x 82 x 55 |
| Profondeur, dégagement du mur inclus | (cm) | 55 | 55 | 55 |
| Poids brut | (kg) | 50 | 50 | 34 |
| Poids maximum chargé | (kg) | 53 | 52 | 37 |
| Dimension de l'appareil emballé L x H x P | (cm) | 62 x 130 x 64 | 62 x 130 x 64 | 67 x 89 x 61 |
| **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 / habillage de porte | | –/– | –/– | –/– |
| **Volume / Consommation** | | | | |
| Volume total brut / volume total net | (l) | 196/195 | 215/211 | 131/123 |
| – Volume net réfrigérateur | (l) | 180 | 211 | 108 |
| – Volume net zone fraîcheur 0°C / Zone fraîcheur proche 0°C | (l) | – | – | – |
| – Volume net congélateur | (l) | 15 | – | 15 |
| Classe d'efficience énergétique[1] | | A++ | A++ | A++ |
| Consommation énergétique quotidienne DIN EN 153[2] | (kWh/24h) | 0,469 | 0,285 | 0,381 |
| Consommation énergétique annuelle DIN EN 153[2] | (kWh) | 172 | 105 | 140 |
| Consommation énergétique pour 100 l de volume net[2] | (kWh) | 0,24 | 0,14 | 0,31 |
| Niveau sonore | (dB (re 1pW)) | 37 | 33 | 38 |
| Classe climatique | | SN – ST | SN – T | SN – ST |
| **Caractéristiques** | | | | |
| Glaçons : distributeur d'eau et de glaçons / glace pilée / eau | | –/–/– | –/–/– | –/–/– |
| Zone fraîcheur avec contrôle de température | (Nb) | • | • | – |
| Zone de température / zone climatique | (Nb) | 2 | 1 | 2 |
| 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 | | •/–/– | •/–/– | •/–/– |
| Aide au dégivrage | | – | – | – |
| Filtre à charbon actif | | – | – | – |
| 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 de froid | | – | – | • |
| Niveau de stockage | (Nb) | 5 | 6 | 3 |
| Bacs / tiroirs à l'intérieur | (Nb) | 1 | 1 | 1 |
| Compartiments dans la contre-porte | (Nb) | 4 | 4 | 5 |
| Compartiments pour vins et champagnes | | • | • | – |
| Plateau en verre | | – | – | – |
| Casiers à œufs | (Nb d'oeufs) | 14 | 14 | 7 |
| **Congélation** | | | | |
| Super congélation | | • | – | • |
| Capacité de congélation | (kg/24h) | 2.4 | – | 2 |
| Autonomie en cas de coupure de courant | (h) | 13 | – | 10 |
| Niveau de stockage | (Nb) | 1 | – | 1 |
| Paniers / compartiments / tiroirs intérieurs | (Nb) | – | – | – |
| Compartiments dans la contre-porte | | – | – | – |
| Bacs à glaçons | (Nb) | 1 | – | 1 |
| Accumumlateur de froid | (Nb) | – | – | – |
| **Raccordement** | | | | |
| Puissance totale | (kW) | 0,09 | 0,09 | 0,09 |
| Raccordement direct à l'eau | | – | – | – |

• Equipement de série. – Non disponible. ◦ Accessoires en option.

[1] Valeurs calculées selon la norme EU 1060/2010.

[2] Consommation effective,dépend de l'utilisation de l'appareil et / ou de sa localisation.

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

| Réfrigérateur | Congélateur |
|---|---|
| RC 200 202 | RF 200 202 |
| | |
| 59,8 x 82 x 54,8 | 59,8 x 82 x 54,8 |
| 60 x 82 x 55 | 60 x 82 x 55 |
| 55 | 55 |
| 34 | 36 |
| 36 | 39 |
| 67 x 89 x 61 | 67 x 89 x 61 |
| | |
| •/–/– | –/•/– |
| –/–/– | –/–/– |
| –/–/•/– | –/–/•/– |
| •/–/• | •/–/• |
| –/– | –/– |
| | |
| 139/137 | 114/98 |
| 137 | – |
| – | – |
| – | 98 |
| A++ | A+ |
| 0,252 | 0,504 |
| 92 | 184 |
| 0,18 | 0,51 |
| 38 | 38 |
| SN – ST | SN – ST |
| | |
| –/–/– | –/–/– |
| – | – |
| 1 | 1 |
| –/– | •/– |
| – | – |
| – | – |
| •/–/– | –/–/– |
| – | – |
| – | – |
| – | – |
| –/– | •/• |
| –/– | –/– |
| – | – |
| | |
| – | – |
| • | – |
| 4 | – |
| 1 | – |
| 5 | – |
| – | – |
| – | – |
| 7 | – |
| | |
| – | • |
| – | 12 |
| – | 23 |
| – | – |
| – | 3 |
| – | – |
| – | 1 |
| – | 1 |
| | |
| 0,09 | 0,09 |
| – | – |

# Lave-vaisselle | Lave-linge | Sèche-linge


| | |
|---|---|
| Vue d'ensemble Lave-vaisselle / Lave-linge / Sèche-linge | 372 |
| Lave-vaisselle intégrable | 374 |
| Lave-vaisselle tout intégrable Série 400 | 376 |
| Lave-vaisselle tout intégrable Série 200 | 380 |
| Conseils d'installation | 390 |
| Accessoires | 398 |
| Données techniques | 400 |
| Lave-linge | 402 |
| Sèche-linge | 403 |
| Données techniques | 404 |

# Vue d'ensemble des Lave-vaiselle

• DI 261 112
• DI 260 112

• DF 481 162
• DF 480 162

• DF 481 163F
• DF 480 163F

• DF 261 165
• DF 260 165

• DF 261 166F
• DF 260 166F

• DF 261 261
• DF 260 261

• DF 251 161
• DF 250 161

• DF 250 141

# Vue d'ensemble des Lave-linge / Sèche-linge

• WM 260 163

• WT 260 101

| | |
|---|---|
| DI 261 112 | 1.255 € |
| Intégrable | (1.045,83 € HT) |
| Home Connect | |
| Bandeau Inox | |
| Hauteur 86.5 cm | |
| DI 260 112 | 1.225 € |
| Intégrable | (1020,83 € HT) |
| Home Connect | |
| Bandeau Inox | |
| Hauteur 81.5 cm | |

Le prix comprend

1 diffuseur multijet pour grands plats
1 kit de barrettes de finition inox

Accessoires d'installation

| | |
|---|---|
| GZ 010 011 | 62 € |
| Rallonge Aqua-Stop (longueur 2 m) | (51,67 € HT) |

Rallonge pour l'arrivée et l'évacuation d'eau.

Accessoires en option

| | |
|---|---|
| DA 041 160 | 165 € |
| Tiroir à couverts avec rails qui permettent de coulisser facilement | (137,50 € HT) |

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 | 52 € |
| Accessoire pour couverts en argent, pour tous les lave-vaisselle. | (43,33 € HT) |
| DA 043 000 | 31 € |
| Support pour verres à longs pieds | (25,83 € HT) |

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
DI 261/DI 260

- Option d'ouverture de porte automatique à la fin du programme pour parfaire le process de séchage hygiénique
- 6 programmes avec Aquasensor et 3 options, dont Power et Intensif/Délicat: Lavage et séchage en 59 minutes Lavage intensif dans panier inférieur en même temps que protection des verres dans panier supérieur
- Système de paniers flexibles avec rails pour coulissement facile sur tous les niveaux
- Display TFT pour une utilisation intuitive de toutes les fonctions
- Eclairage intérieur lumineux
- Très silencieux : 42 dB
- Classe d'efficacité énergétique A++
- Aquastop

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 sensitives.
Touche Info avec conseils d'utilisation.
Départ différé jusqu'à 24 heures.
Signal visuel et acoustique de fin de programme.

Caractéristiques techniques
Eclairage intérieur lumineux.
Protection des verres.
AquaSensor® : optimise les consommations selon le degré de salissure.
Sensor de charge.
Détection automatique des détergents combinés.
Régénération électronique
Echangeur thermique qui protège la vaisselle.
Chauffe-eau sous cuve.
Triple système de filtrage, autonettoyant.
Système fermeture douce.
Aquastop.

Module WIFI intégré pour les services mode Digital (Home Connect)
La disponibilité de la fonction Home Connect dépend de la fonctionnalité des services Home Connect dans le pays respectif. Les services Home Connect ne sont pas disponibles dans tous les pays. Plus d'informations sur: www.home-connect.com.

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).
Prélavage.

3 Options:
Intensif/Délicat.
Power.
Ouverture automatique de la porte.

Caractéristiques
Système de paniers flexibles avec rails pour coulissement facile sur tous les niveaux.

Panier supérieur:
Sortie totale.
Rackmatic sur 3 niveaux, réglable en hauteur jusqu'à 5 cm.
6 picots d'assiettes rabattables.
4 étagères rabattables.
2 supports verres.

Panier inférieur:
8 picots d'assiettes rabattables.
2 étagères rabattables.
Support à verres divisibles.
Panier à couverts.

Taille maximale des assiettes (panier supérieur/inférieur) pour lave-vaisselle hauteur 86,5 cm: 29/28, 26.5/30.5 ou 24/34 cm.

Taille maximale des assiettes (panier supérieur/inférieur) pour lave-vaisselle 81,5 cm: 27/25, 24.5/27.5 ou 22/31 cm.

Capacité de 12 couverts.
Capacité maximum de 23 verres à vin.

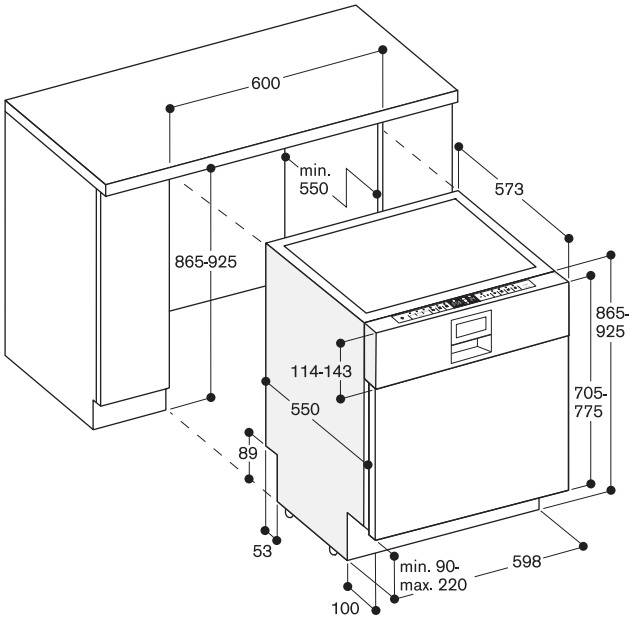
Consommations
Classe d'efficacité énergétique A++ pour une classification de A+++ à D.
A partir de 9,5 litres d'eau.
A partir de 0,9 kWh.
Niveau sonore 42dB (A) re 1 pW.

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 8,5 kg.
Les mesures de la porte dépendent de la hauteur de plinthe des meubles de cuisine.

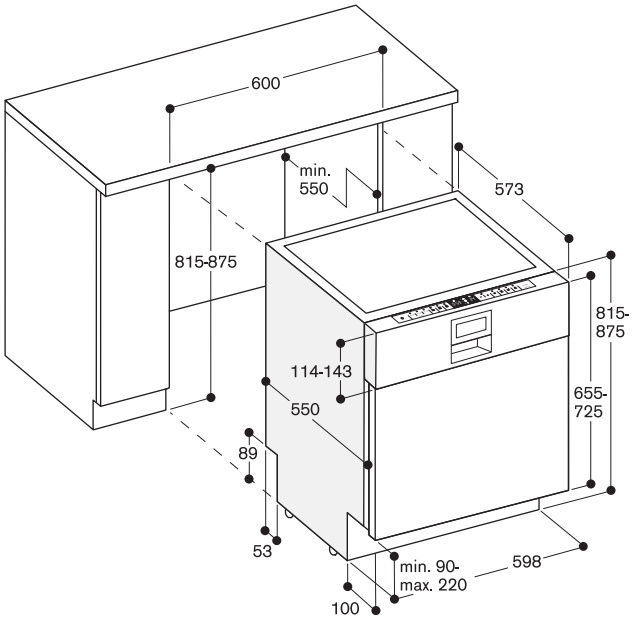
Conseils d'installation complémentaires comprenant aussi des indications sur les portes à coulisse en pages 390 à 397.

Valeurs de raccordement
Puissance totale 2,4 kW.
Câble de raccordement avec prise.
Raccordement à l'eau 3/4".
Possibilité de raccordement à l'eau chaude ou à l'eau froide.

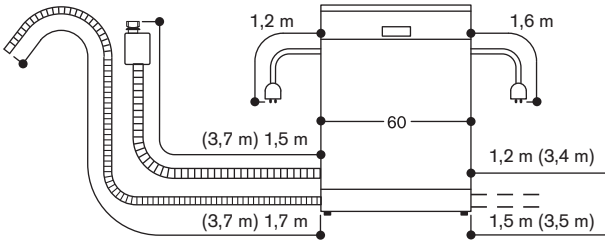
**Lave-vaisselle hauteur 86,5 cm**




**Lave-vaisselle hauteur 81,5 cm**




**Mesures de raccordement pour lave-vaisselle de 60 cm de largeur**




( ) Valeurs avec rallonge Aqua-Stop

| | |
|---|---|
| DF 481 162 | 2.600 € |
| Tout intégrable | (2.166,67 € HT) |
| Home Connect | |
| Hauteur 86.5 cm | |
| DF 480 162 | 2.560 € |
| Tout intégrable | (2.133,33€ HT) |
| Home Connect | |
| Hauteur 81.5 cm | |

Le prix comprend

1 diffuseur multijets pour grands plats
1 support pour verres à longs pied
2 supports pour plats Gastro Norm
1 kit de barrettes de finition inox

Accessoires d'installation

| | |
|---|---|
| DA 021 000 | 165 € |
| Charnière support de plinthe pour tous les lave-vaisselle tout intégrables. | (137,50 € HT) |
| GZ 010 011 | 62 € |
| Rallonge Aqua-Stop (longueur 2 m) | (51,67 € HT) |
| Rallonge pour l'arrivée et l'évacuation d'eau. | |

Accessoires en option

| | |
|---|---|
| DA 041 160 | 165 € |
| Tiroir à couverts avec rails qui permettent de coulisser facilement | (137,50 € HT) |
| 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 | 52 € |
| Accessoire pour couverts en argent, pour tous les lave-vaisselle. | (43,33 € HT) |
| DA 043 000 | 31 € |
| Support pour verres à longs pieds | (25,83 € HT) |
| 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 400
DF 481/DF 480

- Eclairage parfait de l'intérieur de la cuve
- Programme Nuit : 41 dB
- Protection optimale des verres fragiles grâce au séchage basse température avec Zéolite et une gestion intelligente de la dureté de l'eau
- 8 programmes avec Aquasensor et 5 options, dont Power et Intensif/ Délicat: Lavage et séchage en 57 minutes Lavage intensif dans panier inférieur en même temps que protection des verres dans panier supérieur
- Système de paniers flexibles montés sur rails qui coulissent sans effort sur tous les niveaux et à fermeture Softclose
- Display TFT pour une utilisation intuitive de toutes les fonctions
- Time Light : projection du temps restant et de la phase en cours sur le sol
- Système d'ouverture de porte Push-to-open pour une intégration parfaite dans les meubles de cuisine sans poignées
- Classe d'efficacité énergétique A+++
- Aquastop

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 sensitives.
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.
AquaSensor® : optimise les consommations selon le degré de salissure.
Sensor de charge.
Détection automatique des détergents combinés.
Régénération électronique
Echangeur thermique qui protège la vaisselle.
Chauffe-eau sous cuve.
Triple système de filtrage, autonet-toyant.
Système fermeture douce.
Aquastop.

Module WIFI intégré pour les services mode Digital (Home Connect)
La disponibilité de la fonction Home Connect dépend de la fonctionnalité des services Home Connect dans le pays respectif. Les services Home Connect ne sont pas disponibles dans tous les pays. Plus d'informations sur: www.home-connect.com.

Valeurs de raccordement
Puissance totale 2,4 kW.
Câble de raccordement avec prise.
Raccordement à l'eau 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 (29 min.).
Prélavage.

5 Options:
Intensif/Délicat.
Power.
Demi-charge.
Hygiène.
Séchage Extra.

Caractéristiques
Système de paniers flexibles montés sur rails qui coulissent sans effort sur tous les niveaux et à fermeture Softclose.

Panier supérieur:
Sortie totale.
Rackmatic sur 3 niveaux, réglable en hauteur jusqu'à 5 cm.
6 picots d'assiettes rabattables.
4 étagères rabattables.
2 supports verres.

Panier inférieur:
8 picots d'assiettes rabattables.
2 étagères rabattables.
Support à verres divisibles.
Panier à couverts.
Support pour verres à longs pieds.

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 81,5 cm: 27/25, 24.5/27.5 ou 22/31 cm.

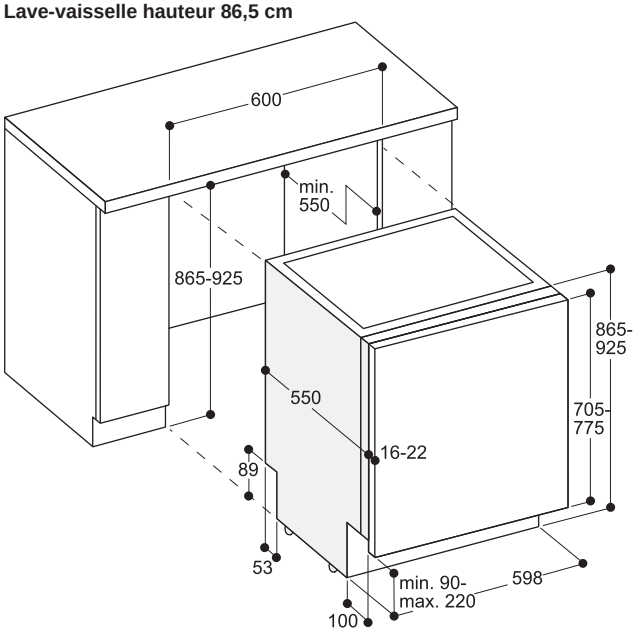
Capacité de 12 couverts.
Capacité maximum de 23 verres à vin.

Consommations
Classe d'efficacité énergétique A+++ pour une classification de A+++ à D.
A partir de 9,5 litres d'eau.
A partir de 0,8 kWh.
Niveau sonore 43 dB (re 1 pW).

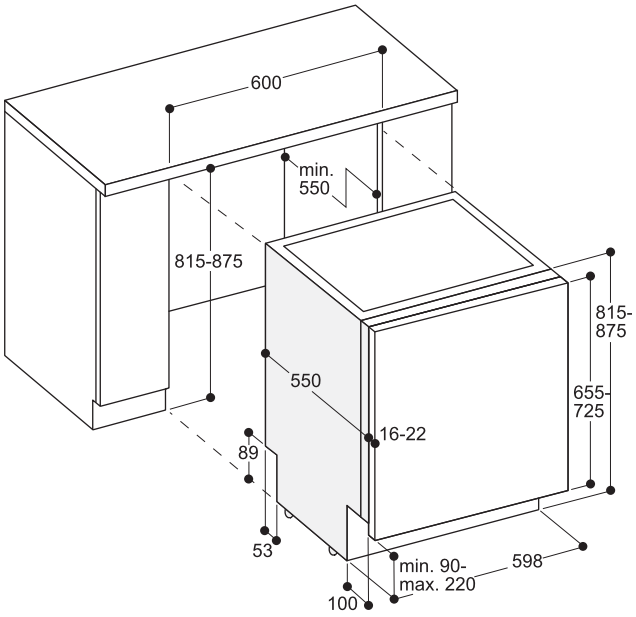
Conseils d'installation
Pieds réglables en hauteur.
Retrait de socle 100 mm (voir croquis).
Pour l'utilisation du Time Light, prévoir un retrait minimum du socle (40 mm + épaisseur panneau d'habillage).
La hauteur maximale du socle doit être réduite de 30 mm pour permettre une lecture optimale du Time Light.
Réglage des pieds arrières par l'avant.
Poids maximum de l'habillage de la porte : 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 390 à 397.

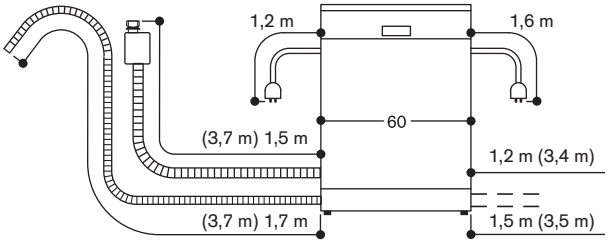
**Lave-vaisselle hauteur 86,5 cm**




**Lave-vaisselle hauteur 81,5 cm**




**Mesures de raccordement pour lave-vaisselle de 60 cm de largeur**




( ) Valeurs avec rallonge Aqua-Stop

▾Nouveau

| | |
|---|---|
| DF 481 163F▾ | 2.600 € |
| Tout intégrable | (2.166,67 € HT) |
| Home Connect | |
| Porte à coulisse | |
| Hauteur 86.5 cm | |
| DF 480 163F▾ | 2.560 € |
| Tout intégrable | (2.133,33 € HT) |
| Home Connect | |
| Porte à coulisse | |
| Hauteur 81.5 cm | |

Le prix comprend
1 diffuseur multijet pour grands plats
1 support pour verres à long pied
2 supports pour plats Gastro Norm
1 kit de barrettes de finition inox

Accessoires d'installation

| | |
|---|---|
| GZ 010 011 | 62 € |
| Rallonge Aqua-Stop (longueur 2 m) | (51,67 € HT) |

Rallonge pour l'arrivée et l'évacuation d'eau.

Accessoires en option

| | |
|---|---|
| DA 041 160 | 165 € |
| Tiroir à couverts avec rails qui permettent de coulisser facilement | (137,50 € HT) |

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 | 52 € |
| Accessoire pour couverts en argent, pour tous les lave-vaisselle. | (43,33 € HT) |
| DA 043 000 | 31 € |
| Support pour verres à longs pieds | (25,83 € HT) |

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 400
DF 481/DF 480

- Eclairage parfait de l'intérieur de la cuve
- Programme nuit : 41 dB
- Protection optimale des verres fragiles grâce au séchage basse température avec Zéolite et une gestion intelligente de la dureté de l'eau
- 8 programmes avec Aquasensor et 5 options, dont Power et Intensif/Délicat : Lavage et séchage en 57 minutes Lavage intensif dans panier inférieur en même temps que protection des verres dans panier supérieur
- Système de paniers flexibles montés sur rails qui coulissent sans effort sur tous les niveaux et à fermeture Softclose
- Display TFT pour une utilisation intuitive de toutes les fonctions
- Système d'ouverture de porte Pushto-open pour une intégration parfaite dans les meubles de cuisine sans poignées
- Classe d'efficacité énergétique A+++
- Aquastop

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 sensitives.
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 parfait de l'intérieur de la cuve.
Protection des verres grâce à la Zéolite.
AquaSensor® : optimise les consommations selon le degré de salissure.
Sensor de charge.
Détection automatique des détergents combinés.
Régénération électronique
Echangeur thermique qui protège la vaisselle
Chauffe-eau sous cuve.
Triple système de filtrage, autonettoyant.
Système fermeture douce.
Aquastop.

Module WIFI intégré pour les services mode Digital (Home Connect)
La disponibilité de la fonction Home Connect dépend de la fonctionnalité des services Home Connect dans le pays respectif. Les services Home Connect ne sont pas disponibles dans tous les pays. Plus d'informations sur : www.home-connect.com.

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 (29 min.).
Prélavage.

5 Options :
Intensif/Délicat.
Power.
Demi-charge.
Hygiène.
Séchage Extra.

Caractéristiques
Système de paniers flexibles montés sur rails qui coulissent sans effort sur tous les niveaux et à fermeture Softclose.

Panier supérieur :
Sortie totale.
Rackmatic sur 3 niveaux, réglable en hauteur jusqu'à 5 cm.
6 picots d'assiettes rabattables.
4 étagères rabattables.
2 supports verres.

Panier inférieur :
8 picots d'assiettes rabattables.
2 étagères rabattables.
Support à verres divisibles.
Panier à couverts.
Support pour verres à longs pieds.

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 81,5 cm : 27/25, 24.5/27.5 ou 22/31 cm.

Capacité de 12 couverts.
Capacité maximum de 23 verres à vin.

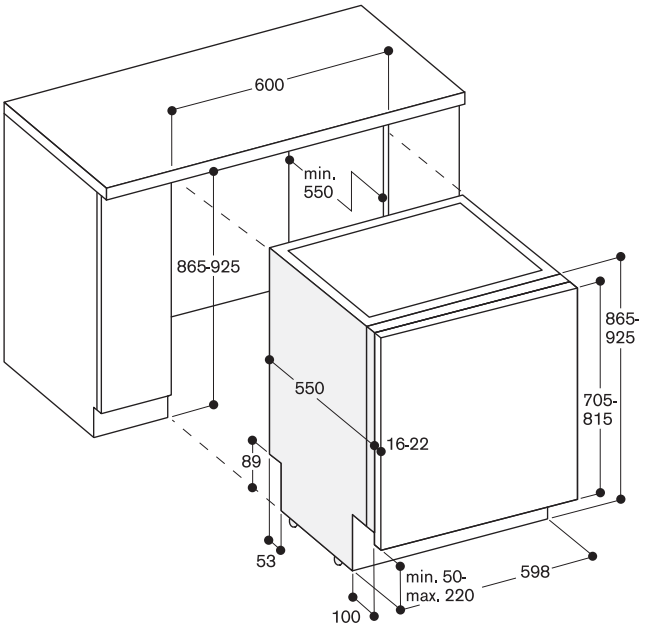
Consommations
Classe d'efficacité énergétique A+++ sur une échelle de A+++ à D.
A partir de 9,5 litres d'eau.
A partir de 0,8 kWh.
Niveau sonore 43 dB (re 1 pW).

Conseils d'installation
Pieds réglables en hauteur.
Retrait de socle 100 mm (voir croquis).
Réglage des pieds arrières par l'avant.
Poids maxi. de l'habillage de la porte : 11 kg.
Les mesures de la porte dépendent de la hauteur de plinthe des meubles de cuisine.
Installation également possible dans meuble avec poignée. Le système Push-to-open reste actif.

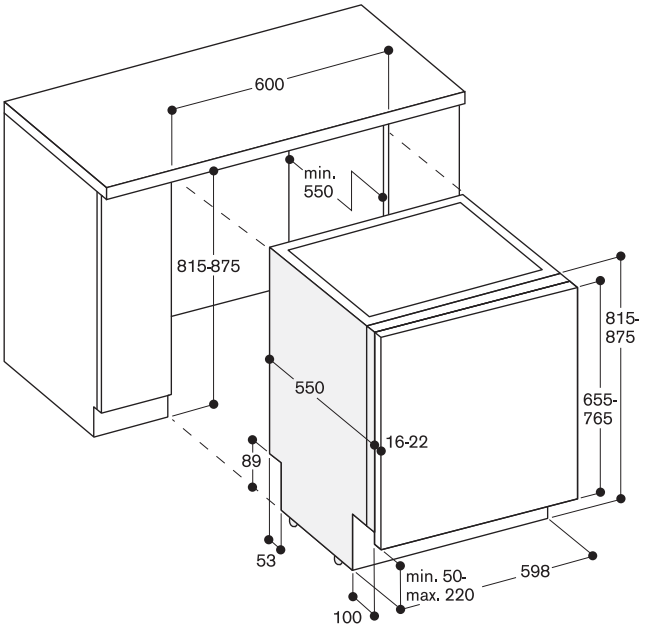
Conseils d'installation complémentaires comprenant aussi des indications sur les portes à coulisse en pages 390 à 397.

Valeurs de raccordement
Puissance totale 2,4 kW.
Câble de raccordement avec prise.
Raccordement à l'eau 3/4".
Possibilité de raccordement à l'eau chaude ou à l'eau froide.

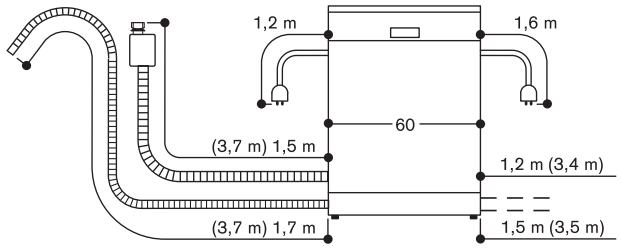
**Lave-vaisselle hauteur 86,5 cm avec porte coulisse**




**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

| | |
|---|---|
| DF 261 165 | 1.430 € |
| Tout intégrable | (1.191,67 € HT) |
| Home Connect | |
| Hauteur 86.5 cm | |
| DF 260 165 | 1.400 € |
| Tout intégrable | (1.166,67 € HT) |
| 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 | 165 € |
| Charnière support de plinthe pour tous les lave-vaisselle tout intégrables. | (137,50 € HT) |
| DA 231 010 | 630 € |
| Porte plein verre sur inox pour habilage des lave-vaisselle hauteur 81.5 cm. | (525,00 € HT) |
| DA 231 110 | 630 € |
| Porte plein verre sur inox pour habillage des lave-vaisselle hauteur 86,5 cm. | (525,00 € HT) |
| GH 045 010 | 62 € |
| Poignée avec 2 vis, Inox, longueur 45 cm, intervalle de perçage 427 mm. | (51,67 € HT) |
| GZ 010 011 | 62 € |
| Rallonge Aqua-Stop (longueur 2 m) Rallonge pour l'arrivée et l'évacuation d'eau. | (51,67 € HT) |

Accessoires en option

| | |
|---|---|
| DA 041 160 | 165 € |
| 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. | (137,50 € HT) |
| DA 042 030 | 52 € |
| Accessoire pour couverts en argent, pour tous les lave-vaisselle. | (43,33 € HT) |
| DA 043 000 | 31 € |
| 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. | (25,83 € HT) |

Lave-vaisselle Série 200
DF 261/DF 260

- Option d'ouverture de porte automatique à la fin du programme pour parfaire le process de séchage hygiénique
- 6 programmes avec Aquasensor et 3 options, dont Power et Intensif/ Délicat: Lavage et séchage en 59 minutes Lavage intensif dans panier inférieur en même temps que protection des verres dans panier supérieur
- Système de paniers flexibles avec rails pour coulissement facile sur tous les niveaux
- Display TFT pour une utilisation intuitive de toutes les fonctions
- Time Light : projection du temps restant et de la phase en cours sur le sol
- Eclairage intérieur lumineux
- Très silencieux : 42 dB
- Classe d'efficacité énergétique A++
- Aquastop

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 sensitives.
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.
AquaSensor® : optimise les consommations selon le degré de salissure.
Sensor de charge.
Détection automatique des détergents combinés.
Régénération électronique
Echangeur thermique qui protège la vaisselle.
Chauffe-eau sous cuve.
Triple système de filtrage, autonettoyant.
Système fermeture douce.
Aquastop.

Module WIFI intégré pour les services mode Digital (Home Connect)
La disponibilité de la fonction Home Connect dépend de la fonctionnalité des services Home Connect dans le pays respectif. Les services Home Connect ne sont pas disponibles dans tous les pays. Plus d'informations sur: www.home-connect.com.

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).
Prélavage.

3 Options:
Intensif/Délicat.
Power.
Ouverture automatique de la porte.

Caractéristiques
Système de paniers flexibles avec rails pour coulissement facile sur tous les niveaux.

Panier supérieur:
Sortie totale.
Rackmatic sur 3 niveaux, réglable en hauteur jusqu'à 5 cm.
6 picots d'assiettes rabattables.
4 étagères rabattables.
2 supports verres.

Panier inférieur:
8 picots d'assiettes rabattables.
2 étagères rabattables.
Support à verres divisibles.
Panier à couverts.

Taille maximale des assiettes (panier supérieur/inférieur) pour lave-vaisselle hauteur 86,5 cm: 29/28, 26.5/30.5 ou 24/34 cm.

Taille maximale des assiettes (panier supérieur/inférieur) pour lave-vaisselle 81,5 cm: 27/25, 24.5/27.5 ou 22/31 cm.

Capacité de 12 couverts.
Capacité maximum de 23 verres à vin.

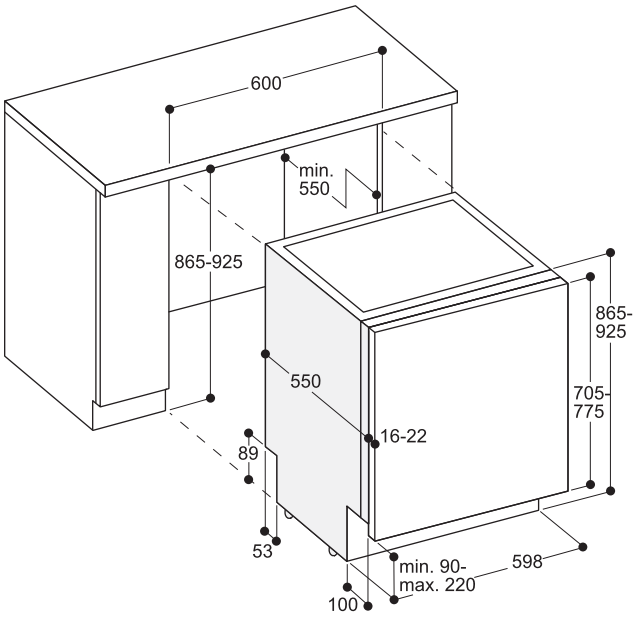
Consommations
Classe d'efficacité énergétique A++ pour une classification de A+++ à D.
A partir de 9,5 litres d'eau.
A partir de 0,9 kWh.
Niveau sonore 42 dB (re 1pW).

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 maximum de l'habillage de la porte : 10/8,5 kg.
Les mesures de la porte dépendent de la hauteur de plinthe des meubles de cuisine.

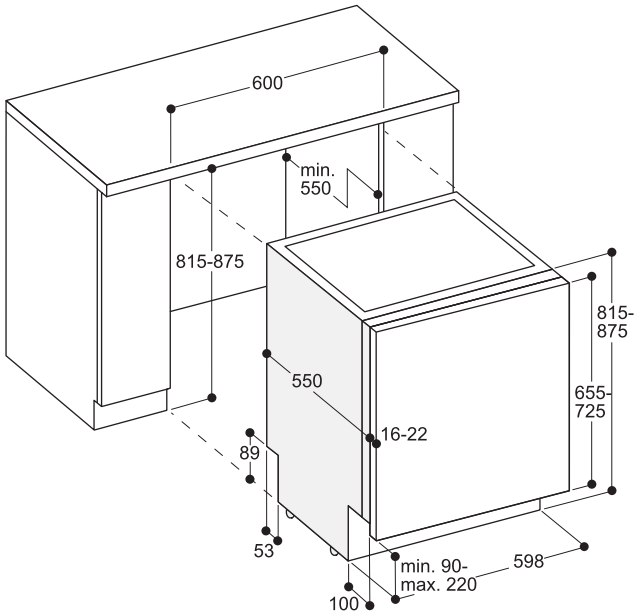
Conseils d'installation complémentaires comprenant aussi des indications sur les portes à coulisse en pages 390 à 397.

Valeurs de raccordement
Puissance totale 2,4 kW.
Câble de raccordement avec prise.
Raccordement à l'eau 3/4".
Possibilité de raccordement à l'eau chaude ou à l'eau froide.

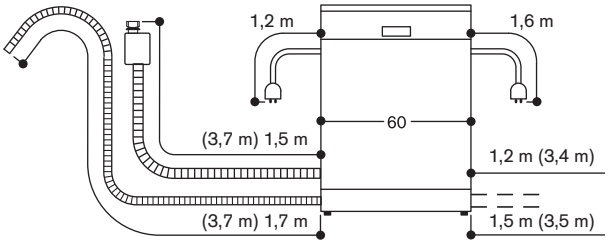
**Lave-vaisselle hauteur 86,5 cm**




**Lave-vaisselle hauteur 81,5 cm**




**Mesures de raccordement pour lave-vaisselle de 60 cm de largeur**




( ) Valeurs avec rallonge Aqua-Stop

▾Nouveau

| | |
|---|---|
| DF 261 166F▾ | 1.430 € |
| Tout intégrable | (1.191,67 € HT) |
| Home Connect | |
| Porte à coulisse | |
| Hauteur 86.5 cm | |
| DF 260 166F▾ | 1.400 € |
| Tout intégrable | (1.166,67 € HT) |
| Home Connect | |
| Porte à coulisse | |
| Hauteur 81.5 cm | |

Le prix comprend

1 diffuseur multijet pour grands plats
1 kit de barrettes de finition inox

Accessoires d'installation

| | |
|---|---|
| GH 045 010 | 62 € |
| Poignée avec 2 vis, | (51,67 € HT) |
| Inox, longueur 45 cm, intervalle de perçage 427 mm. | |
| GZ 010 011 | 62 € |
| Rallonge Aqua-Stop | (51,67 € HT) |
| (longueur 2 m) | |
| Rallonge pour l'arrivée et l'évacuation d'eau. | |

Accessoires en option

| | |
|---|---|
| DA 041 160 | 165 € |
| Tiroir à couverts avec | (137,50 € HT) |
| 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 | 52 € |
| Accessoire pour | (43,33 € HT) |
| couverts en argent, pour tous les lave-vaisselle. | |
| DA 043 000 | 31 € |
| Support pour verres à | (25,83 € HT) |
| 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 261/DF 260

- Option d'ouverture de porte automatique à la fin du programme pour parfaire le process de séchage hygiénique
- 6 programmes avec Aquasensor et 3 options, dont Power et Intensif/Délicat : Lavage et séchage en 59 minutes Lavage intensif dans panier inférieur en même temps que protection des verres dans panier supérieur
- Système de paniers flexibles avec rails pour coulissement facile sur tous les niveaux
- Display TFT pour une utilisation intuitive de toutes les fonctions
- Eclairage intérieur lumineux
- Très silencieux : 42 dB
- Aquastop

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 sensitives.
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.
AquaSensor® : optimise les consommations selon le degré de salissure.
Sensor de charge.
Détection automatique des détergents combinés.
Régénération électronique
Echangeur thermique qui protège la vaisselle
Chauffe-eau sous cuve.
Triple système de filtrage, autonettoyant.
Système fermeture douce.
Aquastop.

Module WIFI intégré pour les services mode Digital (Home Connect)
La disponibilité de la fonction Home Connect dépend de la fonctionnalité des services Home Connect dans le pays respectif. Les services Home Connect ne sont pas disponibles dans tous les pays. Plus d'informations sur : www.home-connect.com.

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).
Prélavage.

3 Options :
Intensif/Délicat.
Power.
Ouverture automatique de la porte.

Caractéristiques
Système de paniers flexibles avec rails pour coulissement facile sur tous les niveaux.

Panier supérieur :
Sortie totale.
Rackmatic sur 3 niveaux, réglable en hauteur jusqu'à 5 cm.
6 picots d'assiettes rabattables.
4 étagères rabattables.
2 supports verres.

Panier inférieur :
8 picots d'assiettes rabattables.
2 étagères rabattables.
Support à verres divisibles.
Panier à couverts.

Taille maximale des assiettes (panier supérieur/inférieur) pour lave-vaisselle hauteur 86,5 cm : 29/28, 26.5/30.5 ou 24/34 cm.

Taille maximale des assiettes (panier supérieur/inférieur) pour lave-vaisselle 81,5 cm : 27/25, 24.5/27.5 ou 22/31 cm.

Capacité de 12 couverts.
Capacité maximum de 23 verres à vin.

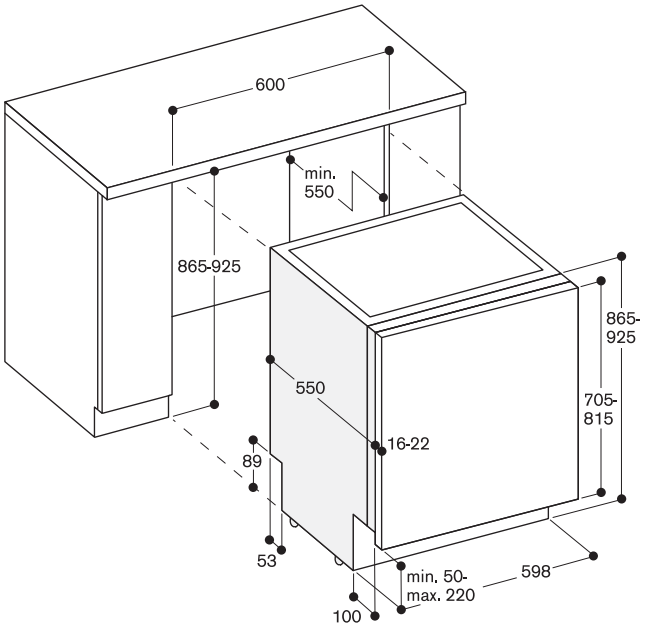
Consommations
Classe d'efficacité énergétique A++ sur une échelle de A+++ à D.
A partir de 9,5 litres d'eau.
A partir de 0,9 kWh.
Niveau sonore 42 dB (re 1 pW).

Conseils d'installation
Pieds réglables en hauteur.
Retrait de socle 100 mm (voir croquis).
Réglage des pieds arrières par l'avant.
Poids maxi. de l'habillage de la porte : 11 kg.
Les mesures de la porte dépendent de la hauteur de plinthe des meubles de cuisine.

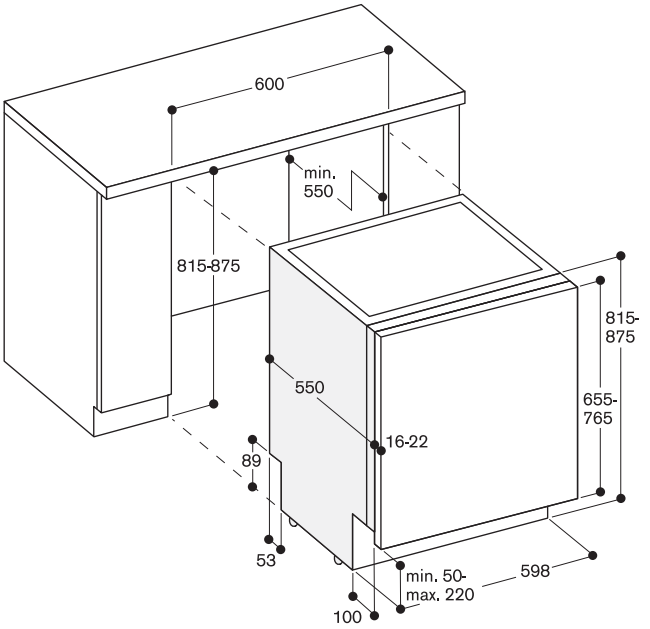
Conseils d'installation complémentaires comprenant aussi des indications sur les portes à coulisse en pages 390 à 397.

Valeurs de raccordement
Puissance totale 2,4 kW.
Câble de raccordement avec prise.
Raccordement à l'eau 3/4".
Possibilité de raccordement à l'eau chaude ou à l'eau froide.

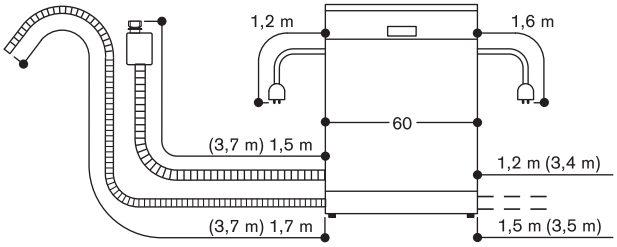
**Lave-vaisselle hauteur 86,5 cm avec porte coulisse**




**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

DF 261 261 — 1.430 € (1.191,67 € HT)
Tout intégrable
Hauteur 86.5 cm,
Largeur 60 cm

DF 260 261 — 1.400 € (1.166,67 € HT)
Tout intégrable
Hauteur 81.5 cm,
Largeur 60 cm

Le prix comprend
1 diffuseur multijet pour grands plats

Accessoires d'installation

DA 020 010 — 62 € (51,67 € HT)
Barrettes de finition inox pour lave-vaisselle hauteur 81,5 cm.

DA 020 110 — 62 € (51,67 € HT)
Barrettes de finition inox pour lave-vaisselle hauteur 86,5 cm.

DA 021 000 — 165 € (137,50 € HT)
Charnière support de plinthe pour tous les lave-vaisselle tout intégrables.

DA 231 010 — 630 € (525,00 € HT)
Porte plein verre sur inox pour habilage des lave-vaisselle hauteur 81.5 cm.

DA 231 110 — 630 € (525,00 € HT)
Porte plein verre sur inox pour habillage des lave-vaisselle hauteur 86,5 cm.

GH 045 010 — 62 € (51,67 € HT)
Poignée avec 2 vis, Inox, longueur 45 cm, intervalle de perçage 427 mm.

GZ 010 011 — 62 € (51,67 € HT)
Rallonge Aqua-Stop (longueur 2 m)
Rallonge pour l'arrivée et l'évacuation d'eau.

Accessoires en option

DA 041 161 — 165 € (137,50 € HT)
Tiroir à couverts Flexi Plus 3e niveau, rails télescopiques inclus.
Tiroir supplémentaire 3e 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 Flex Plus.

DA 042 030 — 52 € (43,33 € HT)
Accessoire pour couverts en argent, pour tous les lave-vaisselle.

DA 043 000 — 31 € (25,83 € HT)
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 261/DF 260

- Système d'ouverture de porte Push-to-open pour une intégration parfaite dans les meubles de cuisine sans poignée
- 6 programmes avec Aquasensor et 2 options, Power et Intensif/Délicat:
  - Lavage et séchage en 59 minutes
  - Lavage intensif dans le panier inférieur en même temps que protection des verres dans le panier supérieur
- Display TFT pour une utilisation intuitive de toutes les fonctions
- Time Light : projection du temps restant et de la phase en cours sur le sol
- Eclairage intérieur lumineux
- Très silencieux : 44 dB
- Classe d'efficacité énergétique A++
- Aquastop

Bandeau de commande
Display TFT 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.
Commandes par touches sensitives.
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.
AquaSensor® : optimise les consommations selon le degré de salissure.
Sensor de charge.
Détection automatique des détergents combinés.
Régénération électronique.
Echangeur thermique qui protège la vaisselle.
Chauffe-eau sous cuve.
Triple système de filtrage, autonettoyant.
Système fermeture douce.
Aquastop.

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).
Prélavage.

2 options:
Intensif/Délicat.
Power.

DA 043 060 — 93 € (77,50 € HT)
Panier pour verres à long pied pour lave-vaisselle largeur 60 cm.

Caractéristiques
Système de paniers flexibles.

Panier supérieur:
Rackmatic sur 3 niveaux, réglable en hauteur jusqu'à 5 cm.
6 picots d'assiettes rabattables.
2 étagères rabattables.
1 étagère à couteaux.
1 support pour verres.

Panier inférieur:
8 picots d'assiettes rabattables.
2 étagères rabattables.
Support pour verres.
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.

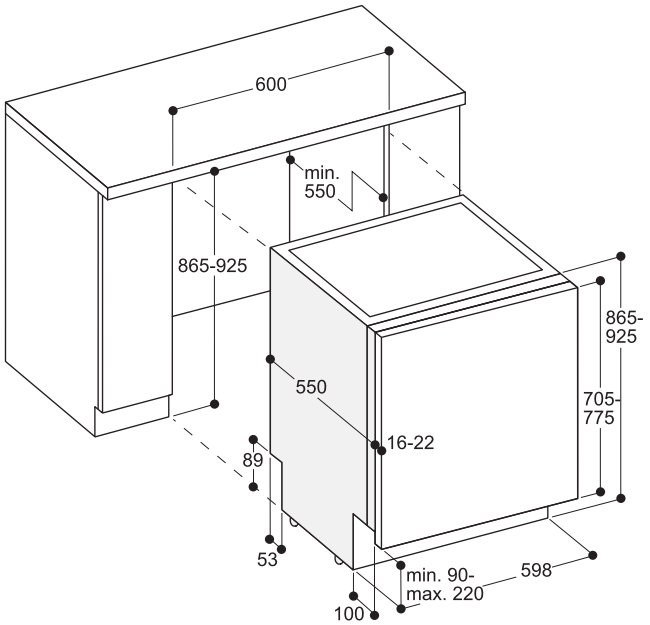
Consommations
Classe d'efficacité énergétique A++ pour une classification de A+++ à D.
A partir de 9,5 litres d'eau.
A partir de 0,92 kWh.
Niveau sonore 44 dB (re 1 pW).

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 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.

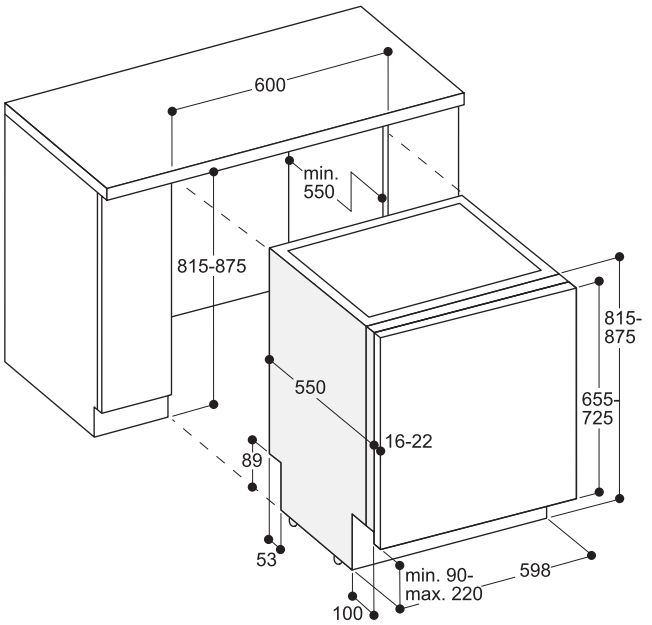
Conseils d'installation complémentaires comprenant aussi des indications sur les portes à coulisse en pages 390 à 397.

Valeurs de raccordement
Puissance totale 2,4 kW.
Câble de raccordement avec prise.
Raccordement à l'eau 3/4".
Possibilité de raccordement à l'eau chaude ou à l'eau froide.

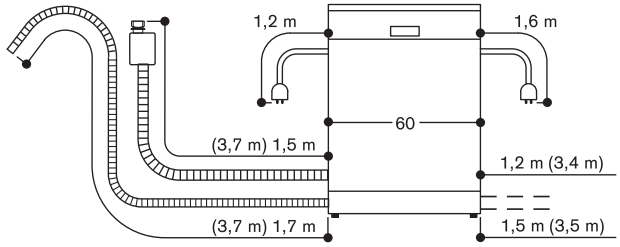
**Lave-vaisselle hauteur 86,5 cm**




**Lave-vaisselle hauteur 81,5 cm**




**Mesures de raccordement pour lave-vaisselle de 60 cm de largeur**




( ) Valeurs avec kit prolongateur

DF 251 161 — 1.275 € (1.062,50 € HT)
Tout intégrable
Home Connect
Hauteur 86.5 cm

DF 250 161 — 1.235 € (1.029,17 € HT)
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 020 010 — 62 € (51,67 € HT)
Barrettes de finition inox pour lave-vaisselle hauteur 81,5 cm.

DA 020 110 — 62 € (51,67 € HT)
Barrettes de finition inox pour lave-vaisselle hauteur 86,5 cm.

DA 021 000 — 165 € (137,50 € HT)
Charnière support de plinthe pour tous les lave-vaisselle tout intégrables.

DA 231 010 — 630 € (525,00 € HT)
Porte plein verre sur inox pour habilage des lave-vaisselle hauteur 81.5 cm.

DA 231 110 — 630 € (525,00 € HT)
Porte plein verre sur inox pour habillage des lave-vaisselle hauteur 86,5 cm.

GH 045 010 — 62 € (51,67 € HT)
Poignée avec 2 vis, Inox, longueur 45 cm, intervalle de perçage 427 mm.

GZ 010 011 — 62 € (51,67 € HT)
Rallonge Aqua-Stop (longueur 2 m)
Rallonge pour l'arrivée et l'évacuation d'eau.

Accessoires en option

DA 041 061 — 145 € (120,83 € HT)
Tiroir à couverts Flexi Plus 3e niveau, rails télescopiques inclus.
Tiroir supplémentaire 3e 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 Flex Plus.

DA 042 030 — 52 € (43,33 € HT)
Accessoire pour couverts en argent, pour tous les lave-vaisselle.

DA 043 000 — 31 € (25,83 € HT)
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 251/DF 250

- 6 programmes avec Aquasensor et 3 options, dont Power et Intensif/Délicat: Lavage et séchage en 59 minutes Lavage intensif dans panier inférieur en même temps que protection des verres dans panier supérieur
- Display TFT pour une utilisation intuitive de toutes les fonctions
- Eclairage intérieur lumineux
- Très silencieux : 44 dB
- Classe d'efficacité énergétique A++
- Aquastop

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 sensitives.
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.
AquaSensor® : optimise les consommations selon le degré de salissure.
Sensor de charge.
Détection automatique des détergents combinés.
Régénération électronique
Echangeur thermique qui protège la vaisselle.
Chauffe-eau sous cuve.
Triple système de filtrage, autonettoyant.
Système fermeture douce.
Aquastop.
Sécurité enfants.

Module WIFI intégré pour les services mode Digital (Home Connect)
La disponibilité de la fonction Home Connect dépend de la fonctionnalité des services Home Connect dans le pays respectif. Les services Home Connect ne sont pas disponibles dans tous les pays. Plus d'informations sur: www.home-connect.com.

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).
Prélavage.

3 Options:
Intensif/Délicat.
Power.
Séchage Extra.

DA 043 060 — 93 € (77,50 € HT)
Panier pour verres à long pied pour lave-vaisselle largeur 60 cm.

Caractéristiques
Système de paniers flexibles.

Panier supérieur:
Rackmatic sur 3 niveaux, réglable en hauteur jusqu'à 5 cm.
2 picots d'assiettes rabattables.
2 étagères rabattables.
1 étagère à couteaux.

Panier inférieur:
4 picots d'assiettes rabattables.
Panier à couverts.

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 81,5 cm: 27/25, 24.5/27.5 ou 22/31 cm.

Capacité de 13 couverts.

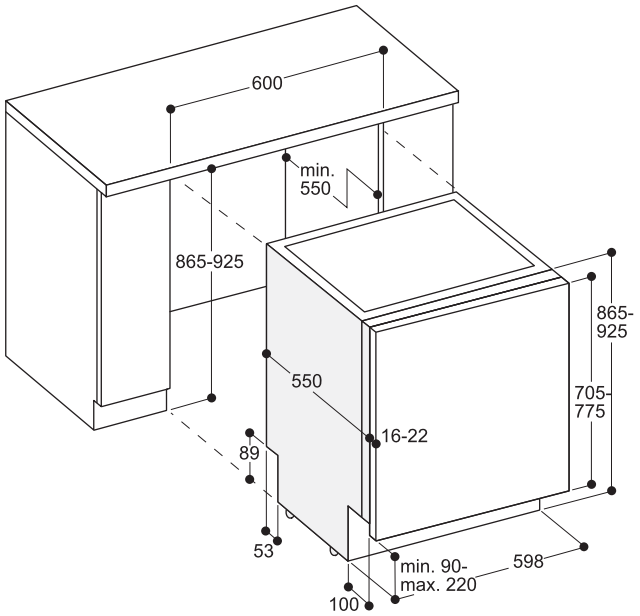
Consommations
Classe d'efficacité énergétique A++ pour une classification de A+++ à D.
A partir de 9,5 litres d'eau.
A partir de 0,92 kWh.
Niveau sonore 44dB (A) re 1 pW.

Conseils d'installation
Pieds réglables en hauteur.
Retrait de socle 100 mm (voir croquis).
Réglage des pieds arrières par l'avant.
Poids maximum de l'habillage de la porte : 10/8,5 kg.
Les mesures de la porte dépendent de la hauteur de plinthe des meubles de cuisine.

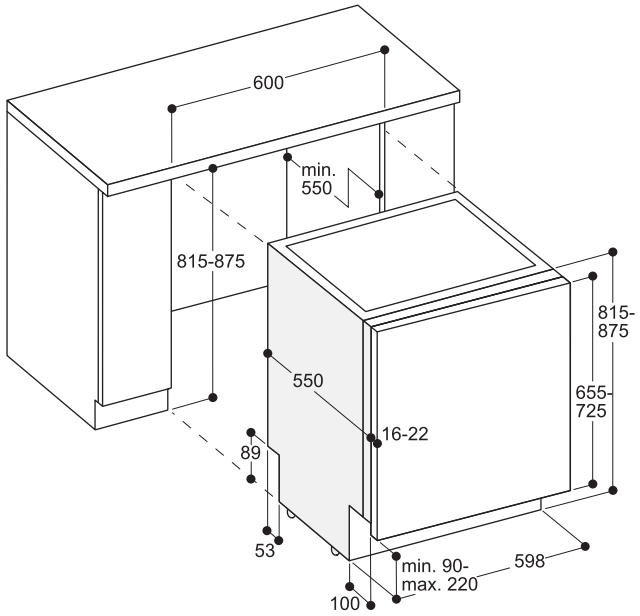
Conseils d'installation complémentaires comprenant aussi des indications sur les portes à coulisse en pages 390 à 397.

Valeurs de raccordement
Puissance totale 2,4 kW.
Câble de raccordement avec prise.
Raccordement à l'eau 3/4".
Possibilité de raccordement à l'eau chaude ou à l'eau froide.

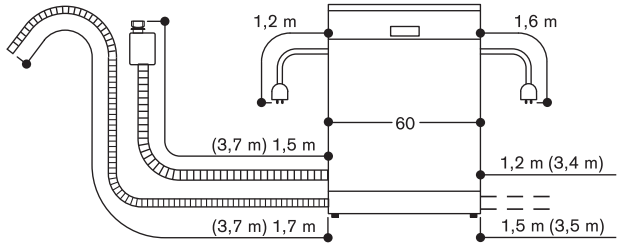
**Lave-vaisselle hauteur 86,5 cm**




**Lave-vaisselle hauteur 81,5 cm**




**Mesures de raccordement pour lave-vaisselle de 60 cm de largeur**




( ) Valeurs avec kit prolongateur

DF 250 141 — 1.500 € (1.250,00 € HT)
Tout intégrable
Hauteur 81,5 cm,
Largeur 45 cm

Le prix comprend
1 diffuseur multijet pour grands plats

Accessoires d'installation

DA 020 010 — 62 € (51,67 € HT)
Barrettes de finition
inox pour lave-vaisselle hauteur 81,5 cm

DA 021 000 — 165 € (137,50 € HT)
Charnière support de
plinthe pour tous les lave-vaisselle
tout intégrables

GH 035 010 — 52 € (43,33 € HT)
Poignée avec 2 vis,
Inox, longueur 35 cm, intervalle
de perçage 327 mm

GZ 010 011 — 62 € (51,67 € HT)
Rallonge Aqua-Stop
(longueur 2 m)
Rallonge pour l'arrivée et l'évacuation
d'eau.

Accessoires en option

DA 042 030 — 52 € (43,33 € HT)
Accessoire
pour couverts en argent,
pour tous les lave-vaisselle

Lave-vaisselle Série 200
DF 250

- Protection optimale des verres fragiles grâce au séchage basse température avec Zéolite et une gestion intelligente de la dureté de l'eau
- 6 programmes avec Aquasensor et 2 options, Power et Intensif/ Délicat:
  - Lavage et séchage en 65 minutes
  - Lavage intensif dans le panier inférieur en même temps que protection des verres dans le panier supérieur
- Système de paniers flexibles incluant le tiroir à couverts pour un rangement optimal
- Time Light : projection du temps restant et de la phase en cours sur le sol
- Eclairage intérieur lumineux
- Très silencieux : 44 dB (A) re1pW
- Classe d'efficacité énergétique A+++
- Aquastop

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.
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.
AquaSensor® : optimise les consommations selon le degré de salissure.
Sensor de charge.
Détection automatique des détergents combinés.
Régénération électronique.
Echangeur thermique qui protège la vaisselle.
Chauffe-eau sous cuve.
Triple système de filtrage, autonettoyant.
Système fermeture douce.
Aquastop.

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).
Prélavage.

2 options:
Intensif/Délicat.
Power.

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.
Panier à couverts.

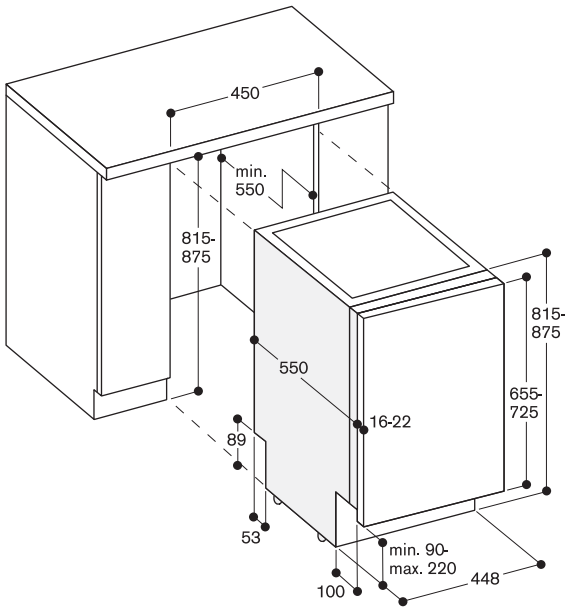
Taille maximale des assiettes (panier supérieur/inférieur):
19/25, 16.5/27.5 jusqu'à 14/31 cm.
Capacité de 10 couverts.

Consommations
Classe d'efficacité énergétique A+++ pour une classification de A+++ à D.
A partir de 9,5 litres d'eau.
A partir de 0,66 kWh.
Niveau sonore 44dB (A) re 1 pW.

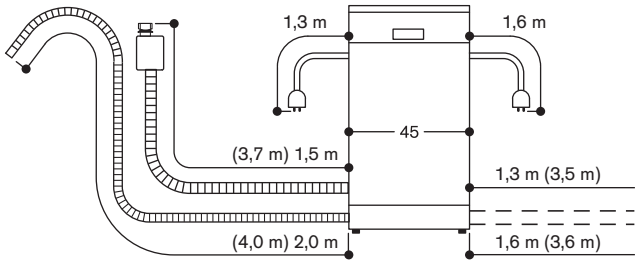
Conseils d'installation
Pieds réglables en hauteur.
Retrait de socle 100 mm (voir croquis).
Pour l'utilisation du Time Light,
Prévoir un retrait minimum du socle (40 mm + épaisseur panneau d'habillage).
La hauteur maximale du socle doit être réduite de 30 mm pour permettre une lecture optimale du Time 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 390 à 397.

Valeurs de raccordement
Puissance totale 2,4 kW.
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

# 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.

Si la hauteur de niche est de 865 ou 875 mm, c'est la hauteur de socle qui détermine le choix d'un appareil de 81,5 ou de 86,5 cm de haut (voir ci-dessous la matrice des correspondances).

Pour les lave-vaisselle avec 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 panneau d'habillage 655-765 mm

Hauteur panneau d'habillage 705-815 mm

Hauteur de niche en mm →

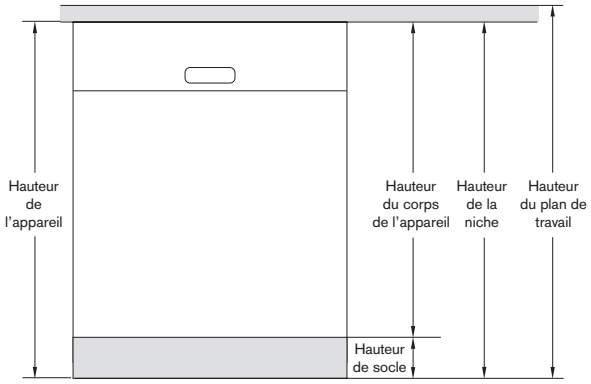
| ↓ Hauteur du socle en mm | 815 | 825 | 835 | 845 | 855 | 865 | 875 | 885 | 895 | 905 | 915 | 925 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| <90 | ❶ (S) | ❶ (S) | ❶ (S) | ❶ (S) | ❶ (S) | ❻ (S) | ❻ (S) | ❻ (S) | ❻ (S) | ❻ (S) | ❻ (S) | ❻ (S) |
| 90 | ❶ | ❶ (S/D) | ❶ (S) | ❶ (S) | ❶ (S) | ❻ | ❻ (S) | ❻ (S) | ❻ (S) | ❻ (S) | ❻ (S) | ❻ (S) |
| 100 | ❶ | ❶ | ❶ (S/D) | ❶ (S) | ❶ (S) | ❶ (S) ❻ | ❻ | ❻ (S/D) | ❻ (S) | ❻ (S) | ❻ (S) | ❻ (S) |
| 110 | ❶ | ❶ | ❶ | ❶ (S/D) | ❶ (S) | ❶ (S) ❻ | ❶ (S) ❻ | ❻ | ❻ (S/D) | ❻ (S) | ❻ (S) | ❻ (S) |
| 120 | ❶ | ❶ | ❶ | ❶ | ❶ (S/D) | ❶ (S) ❻ | ❶ (S) ❻ | ❻ | ❻ | ❻ (S/D) | ❻ (S) | ❻ (S) |
| 130 | ❶ | ❶ | ❶ | ❶ | ❶ | ❶ (S/D) ❻ | ❶ (S) ❻ | ❻ | ❻ | ❻ | ❻ (S/D) | ❻ (S) |
| 140 | ❶ | ❶ | ❶ | ❶ | ❶ | ❶ ❻ | ❶ (S/D) ❻ | ❻ | ❻ | ❻ | ❻ | ❻ (S/D) |
| 150 | ❶ | ❶ | ❶ | ❶ | ❶ | ❶ ❻ | ❶ ❻ | ❻ | ❻ | ❻ | ❻ | ❻ |
| 160 | ❶ | ❶ | ❶ | ❶ | ❶ | ❶ ❻ | ❶ ❻ | ❻ | ❻ | ❻ | ❻ | ❻ |
| 170 | | ❶ | ❶ | ❶ | ❶ | ❶ | ❶ ❻ | ❻ | ❻ | ❻ | ❻ | ❻ |
| 180 | | | ❶ | ❶ | ❶ | ❶ | ❶ | ❻ | ❻ | ❻ | ❻ | ❻ |
| 190 | | | | ❶ | ❶ | ❶ | ❶ | | ❻ | ❻ | ❻ | ❻ |
| 200 | | | | | ❶ | ❶ | ❶ | | | ❻ | ❻ | ❻ |
| 210 | | | | | | ❶ | ❶ | | | | ❻ | ❻ |
| 220 | | | | | | | ❶ | | | | | ❻ |

❶ = lave-vaisselle hauteur 81,5 cm. DF 480/DF 260/DI 260/DF 250 (S) = Solution spéciale

❻ = lave-vaisselle hauteur 86,5 cm. DF 481/DF 261/DI 261/DF 251 (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.




## Possibilité d'installation des lave-vaiselle avec porte d'habillage plein verre DA 231

**Meuble bas**

**Les portes d'habillage plein verre ne s'adaptent pas sur les modèles avec porte à coulisse.**

**La porte d'habillage plein verre se règle en continu sur une hauteur de 49 mm.**

Hauteur panneau d'habillage 670-720 mm

Hauteur panneau d'habillage 720-770 mm

Hauteur de niche en mm →

| ↓ Hauteur du socle en mm | 815 | 825 | 835 | 845 | 855 | 865 | 875 | 885 | 895 | 905 | 915 | 925 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 95 | ❶ | | | | | ❻ | | | | | | |
| 105 | ❶ | ❶ | | | | ❻ | ❻ | | | | | |
| 115 | ❶ | ❶ | ❶ | | | ❻ | ❻ | ❻ | | | | |
| 125 | ❶ | ❶ | ❶ | ❶ | | ❻ | ❻ | ❻ | ❻ | | | |
| 135 | ❶ | ❶ | ❶ | ❶ | ❶ | ❻ | ❻ | ❻ | ❻ | ❻ | | |
| 145 | ❶ | ❶ | ❶ | ❶ | ❶ | ❶ ❻ | ❻ | ❻ | ❻ | ❻ | ❻ | |
| 155 | | ❶ | ❶ | ❶ | ❶ | ❶ | ❶ ❻ | ❻ | ❻ | ❻ | ❻ | ❻ |
| 165 | | | ❶ | ❶ | ❶ | ❶ | ❶ | ❻ | ❻ | ❻ | ❻ | ❻ |
| 175 | | | | ❶ | ❶ | ❶ | ❶ | | ❻ | ❻ | ❻ | ❻ |
| 185 | | | | | ❶ | ❶ | ❶ | | | ❻ | ❻ | ❻ |
| 195 | | | | | | ❶ | ❶ | | | | ❻ | ❻ |
| 205 | | | | | | | ❶ | | | | | ❻ |
| 215 | | | | | | | | | | | | |
| 225 | | | | | | | | | | | | |

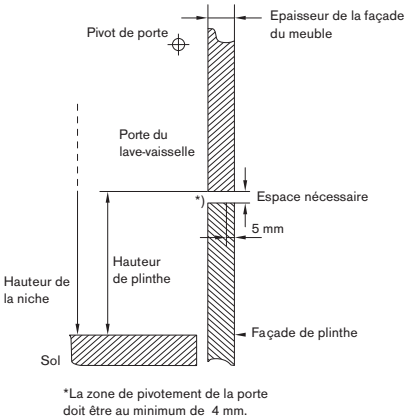
❶ = Lave-vaisselle hauteur 81.5 cm DF 260 165 / DF 250 161, porte plein verre DA 231 010

❻ = Lave-vaisselle hauteur 86.5 cm DF 261 165 / DF 251 161, porte plein verre DA 231 110

# 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 :

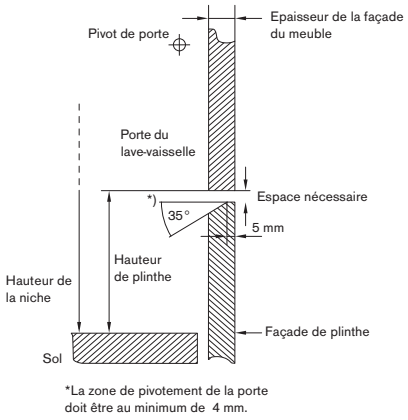
Le tableau indique l'espace nécessaire entre la façade de la porte du lave-vaisselle et la façade de plinthe. Cela dépend de la hauteur de la niche, la hauteur de la plinthe et l'épaisseur du panneau d'habillage en cas d'utilisation d'un panneau d'habillage standard pour lave-vaisselle intégrable sous-plan.




| 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 | 22 | 25,5 | |
| | 22 | 13,5 | 14,5 | 15,5 | 16,5 | 18,5 | 21 | 24,5 | 28,5 | |
| 825 | 16 | | 10,5 | 11 | 12 | 13 | 14,5 | 16,5 | 19 | 22,5 |
| | 19 | | 12 | 12,5 | 13,5 | 15 | 16,5 | 18,5 | 22 | 25,5 |
| | 22 | | 13,5 | 14,5 | 15,5 | 16,5 | 18,5 | 21 | 24,5 | 28,5 |
| 835 | 16 | | | 10,5 | 11 | 12 | 13 | 14,5 | 16,5 | 19 |
| | 19 | | | 12 | 12,5 | 13,5 | 15 | 16,5 | 18,5 | 22 |
| | 22 | | | 13,5 | 14,5 | 15,5 | 16,5 | 18,5 | 21 | 24,5 |
| 845 | 16 | | | | 10,5 | 11 | 12 | 13 | 14,5 | 16,5 |
| | 19 | | | | 12 | 12,5 | 13,5 | 15 | 16,5 | 18,5 |
| | 22 | | | | 13,5 | 14,5 | 15,5 | 16,5 | 18,5 | 21 |
| 855 | 16 | | | | | 10,5 | 11 | 12 | 13 | 14,5 |
| | 19 | | | | | 12 | 12,5 | 13,5 | 15 | 16,5 |
| | 22 | | | | | 13,5 | 14,5 | 15,5 | 16,5 | 18,5 |
| 865 | 16 | 10,5 | 11 | 12 | 13 | 14,5 | 16,5 | 19 | 22,5 | |
| | 19 | 12 | 12,5 | 13,5 | 15 | 16,5 | 18,5 | 22 | 25,5 | |
| | 22 | 13,5 | 14,5 | 15,5 | 16,5 | 18,5 | 21 | 24,5 | 28,5 | |
| 875 | 16 | | 10,5 | 11 | 12 | 13 | 14,5 | 16,5 | 19 | 22,5 |
| | 19 | | 12 | 12,5 | 13,5 | 15 | 16,5 | 18,5 | 22 | 25,5 |
| | 22 | | 13,5 | 14,5 | 15,5 | 16,5 | 18,5 | 21 | 24,5 | 28,5 |
| 885 | 16 | | | 10,5 | 11 | 12 | 13 | 14,5 | 16,5 | 19 |
| | 19 | | | 12 | 12,5 | 13,5 | 15 | 16,5 | 18,5 | 22 |
| | 22 | | | 13,5 | 14,5 | 15,5 | 16,5 | 18,5 | 21 | 24,5 |
| 895 | 16 | | | | 10,5 | 11 | 12 | 13 | 14,5 | 16,5 |
| | 19 | | | | 12 | 12,5 | 13,5 | 15 | 16,5 | 18,5 |
| | 22 | | | | 13,5 | 14,5 | 15,5 | 16,5 | 18,5 | 21 |
| 905 | 16 | | | | | 10,5 | 11 | 12 | 13 | 14,5 |
| | 19 | | | | | 12 | 12,5 | 13,5 | 15 | 16,5 |
| | 22 | | | | | 13,5 | 14,5 | 15,5 | 16,5 | 18,5 |
| 915 | 16 | | | | | | 10,5 | 11 | 12 | 13 |
| | 19 | | | | | | 12 | 12,5 | 13,5 | 15 |
| | 22 | | | | | | 13,5 | 14,5 | 15,5 | 16,5 |
| 925 | 16 | | | | | | | 10,5 | 11 | 12 |
| | 19 | | | | | | | 12 | 12,5 | 13,5 |
| | 22 | | | | | | | 13,5 | 14,5 | 15,5 |

**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.




| 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 |

# 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.

Si la hauteur de niche est de 865 ou 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 nécéssité 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 →

| ← Hauteur du socle en mm | 815 | 820 | 825 | 830 | 835 | 840 | 845 | 850 | 855 | 860 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 50 | ❶ | | | | | | | | | |
| 55 | ❶ | ❶ | | | | | | | | |
| 60 | ❶ | ❶ | ❶ | | | | | | | |
| 65 | ❶ | ❶ | ❶ | ❶ | | | | | | |
| 70 | ❶ | ❶ | ❶ | ❶ | ❶ | | | | | |
| 75 | ❶ | ❶ | ❶ | ❶ | ❶ | ❶ | | | | |
| 80 | ❶ | ❶ | ❶ | ❶ | ❶ | ❶ | ❶ | | | |
| 85 | ❶ | ❶ | ❶ | ❶ | ❶ | ❶ | ❶ | ❶ | | |
| 90 | ❶* | ❶ | ❶ | ❶ | ❶ | ❶ | ❶ | ❶ | ❶ | |
| 95 | ❶* | ❶* | ❶ | ❶ | ❶ | ❶ | ❶ | ❶ | ❶ | ❶ |
| 100 | ❶* | ❶* | ❶* | ❶ | ❶ | ❶ | ❶ | ❶ | ❶ | ❶ |
| 105 | ❶* | ❶* | ❶* | ❶* | ❶ | ❶ | ❶ | ❶ | ❶ | ❶ |
| 110 | ❶* | ❶* | ❶* | ❶* | ❶* | ❶ | ❶ | ❶ | ❶ | ❶ |
| 115 | ❶* | ❶* | ❶* | ❶* | ❶* | ❶* | ❶ | ❶ | ❶ | ❶ |
| 120 | ❶* | ❶* | ❶* | ❶* | ❶* | ❶* | ❶* | ❶ | ❶ | ❶ |
| 125 | ❶* | ❶* | ❶* | ❶* | ❶* | ❶* | ❶* | ❶* | ❶ | ❶ |
| 130 | ❶* | ❶* | ❶* | ❶* | ❶* | ❶* | ❶* | ❶* | ❶* | ❶ |
| 135 | ❶* | ❶* | ❶* | ❶* | ❶* | ❶* | ❶* | ❶* | ❶* | ❶* |
| 140 | ❶* | ❶* | ❶* | ❶* | ❶* | ❶* | ❶* | ❶* | ❶* | ❶* |
| 145 | ❶* | ❶* | ❶* | ❶* | ❶* | ❶* | ❶* | ❶* | ❶* | ❶* |
| 150 | ❶* | ❶* | ❶* | ❶* | ❶* | ❶* | ❶* | ❶* | ❶* | ❶* |
| 155 | ❶* | ❶* | ❶* | ❶* | ❶* | ❶* | ❶* | ❶* | ❶* | ❶* |
| 160 | ❶* | ❶* | ❶* | ❶* | ❶* | ❶* | ❶* | ❶* | ❶* | ❶* |
| 165 | | ❶* | ❶* | ❶* | ❶* | ❶* | ❶* | ❶* | ❶* | ❶* |
| 170 | | | ❶* | ❶* | ❶* | ❶* | ❶* | ❶* | ❶* | ❶* |
| 175 | | | | ❶* | ❶* | ❶* | ❶* | ❶* | ❶* | ❶* |
| 180 | | | | | ❶* | ❶* | ❶* | ❶* | ❶* | ❶* |
| 185 | | | | | | ❶* | ❶* | ❶* | ❶* | ❶* |
| 190 | | | | | | | ❶* | ❶* | ❶* | ❶* |
| 195 | | | | | | | | ❶* | ❶* | ❶* |
| 200 | | | | | | | | | ❶* | ❶* |
| 205 | | | | | | | | | | ❶* |
| 210 | | | | | | | | | | |
| 215 | | | | | | | | | | |
| 220 | | | | | | | | | | |

❶ = lave-vaisselle hauteur 81,5 cm, porte à coulisse, DF 480 163F et DF 260 166F

❻ = lave-vaisselle hauteur 86.5 cm, porte à coulisse, DF 481 163F et DF 261 166F

* Egalement possible avec lave-vaisselle sans porte à coulisse.

| Hauteur panneau d'habillage 705-815 mm | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 865 | 870 | 875 | 880 | 885 | 890 | 895 | 900 | 905 | 910 | 915 | 920 | 925 |
| ❻ | | | | | | | | | | | | |
| ❻ | ❻ | | | | | | | | | | | |
| ❻ | ❻ | ❻ | | | | | | | | | | |
| ❻ | ❻ | ❻ | ❻ | | | | | | | | | |
| ❻ | ❻ | ❻ | ❻ | ❻ | | | | | | | | |
| ❻ | ❻ | ❻ | ❻ | ❻ | ❻ | | | | | | | |
| ❻ | ❻ | ❻ | ❻ | ❻ | ❻ | ❻ | | | | | | |
| ❻ | ❻ | ❻ | ❻ | ❻ | ❻ | ❻ | ❻ | | | | | |
| ❻* | ❻ | ❻ | ❻ | ❻ | ❻ | ❻ | ❻ | ❻ | | | | |
| ❻* | ❻* | ❻ | ❻ | ❻ | ❻ | ❻ | ❻ | ❻ | ❻ | | | |
| ❶/❻* | ❻* | ❻* | ❻ | ❻ | ❻ | ❻ | ❻ | ❻ | ❻ | ❻ | | |
| ❶/❻* | ❶/❻* | ❻* | ❻* | ❻ | ❻ | ❻ | ❻ | ❻ | ❻ | ❻ | ❻ | |
| ❶/❻* | ❶/❻* | ❶/❻* | ❻* | ❻* | ❻ | ❻ | ❻ | ❻ | ❻ | ❻ | ❻ | ❻ |
| ❶/❻* | ❶/❻* | ❶/❻* | ❻* | ❻* | ❻* | ❻ | ❻ | ❻ | ❻ | ❻ | ❻ | ❻ |
| ❶/❻* | ❶/❻* | ❶/❻* | ❻* | ❻* | ❻* | ❻* | ❻ | ❻ | ❻ | ❻ | ❻ | ❻ |
| ❶/❻* | ❶/❻* | ❶/❻* | ❻* | ❻* | ❻* | ❻* | ❻* | ❻ | ❻ | ❻ | ❻ | ❻ |
| ❶/❻* | ❶/❻* | ❶/❻* | ❻* | ❻* | ❻* | ❻* | ❻* | ❻* | ❻ | ❻ | ❻ | ❻ |
| ❶/❻* | ❶/❻* | ❶/❻* | ❻* | ❻* | ❻* | ❻* | ❻* | ❻* | ❻* | ❻ | ❻ | ❻ |
| ❶*/❻* | ❶/❻* | ❶/❻* | ❻* | ❻* | ❻* | ❻* | ❻* | ❻* | ❻* | ❻* | ❻ | ❻ |
| ❶*/❻* | ❶*/❻* | ❶/❻* | ❻* | ❻* | ❻* | ❻* | ❻* | ❻* | ❻* | ❻* | ❻* | ❻ |
| ❶*/❻* | ❶*/❻* | ❶*/❻* | ❻* | ❻* | ❻* | ❻* | ❻* | ❻* | ❻* | ❻* | ❻* | ❻* |
| ❶*/❻* | ❶*/❻* | ❶*/❻* | ❻* | ❻* | ❻* | ❻* | ❻* | ❻* | ❻* | ❻* | ❻* | ❻* |
| ❶*/❻* | ❶*/❻* | ❶*/❻* | ❻* | ❻* | ❻* | ❻* | ❻* | ❻* | ❻* | ❻* | ❻* | ❻* |
| ❶* | ❶*/❻* | ❶*/❻* | ❻* | ❻* | ❻* | ❻* | ❻* | ❻* | ❻* | ❻* | ❻* | ❻* |
| ❶* | ❶* | ❶*/❻* | ❻* | ❻* | ❻* | ❻* | ❻* | ❻* | ❻* | ❻* | ❻* | ❻* |
| ❶* | ❶* | ❶* | ❻* | ❻* | ❻* | ❻* | ❻* | ❻* | ❻* | ❻* | ❻* | ❻* |
| ❶* | ❶* | ❶* | | ❻* | ❻* | ❻* | ❻* | ❻* | ❻* | ❻* | ❻* | ❻* |
| ❶* | ❶* | ❶* | | | ❻* | ❻* | ❻* | ❻* | ❻* | ❻* | ❻* | ❻* |
| ❶* | ❶* | ❶* | | | | ❻* | ❻* | ❻* | ❻* | ❻* | ❻* | ❻* |
| ❶* | ❶* | ❶* | | | | | ❻* | ❻* | ❻* | ❻* | ❻* | ❻* |
| ❶* | ❶* | ❶* | | | | | | ❻* | ❻* | ❻* | ❻* | ❻* |
| ❶* | ❶* | ❶* | | | | | | | ❻* | ❻* | ❻* | ❻* |
| ❶* | ❶* | ❶* | | | | | | | | ❻* | ❻* | ❻* |
| | ❶* | ❶* | | | | | | | | | ❻* | ❻* |
| | | ❶* | | | | | | | | | | ❻* |

# Indications de montage complémentaires pour installation en colonne lave-vaisselle porte à coulisse

Installation en colonne d'un lave-vaisselle porte à coulisse, au-dessus d'une façade de plinthe non inclinée.

Le tableau indique l'espace nécessaire entre l'habillage de porte et la façade de la 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.
Intégration d'un lave-vaisselle porte à coulisse.

| Hauteur de niche (mm) | Epaisseur du panneau d'habillage (mm) | Hauteur de la plinthe (mm) | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | 50 | 55 | 60 | 65 | 70 | 75 | 80 | 85 | 90 |
| 815 | 16 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| | 19 | 3 | 3 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 3.5 |
| | 22 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4.5 |
| 820 | 16 | | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| | 19 | | 3 | 3 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 3.5 |
| | 22 | | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| 825 | 16 | | | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| | 19 | | | 3 | 3 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 3.5 |
| | 22 | | | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| 830 | 16 | | | | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| | 19 | | | | 3 | 3 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 3.5 |
| | 22 | | | | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 4 | 4 | 4 |
| 835 | 16 | | | | | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| | 19 | | | | | 3 | 3 | 3.5 | 3.5 | 3.5 |
| | 22 | | | | | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 4 | 4 |
| 840 | 16 | | | | | | 3 | 3 | 3 | 3 |
| | 19 | | | | | | 3 | 3 | 3.5 | 3.5 |
| | 22 | | | | | | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 4 |
| 845 | 16 | | | | | | | 3 | 3 | 3 |
| | 19 | | | | | | | 3 | 3 | 3.5 |
| | 22 | | | | | | | 3.5 | 3.5 | 3.5 |
| 850 | 16 | | | | | | | | 3 | 3 |
| | 19 | | | | | | | | 3 | 3 |
| | 22 | | | | | | | | 3.5 | 3.5 |
| 855 | 16 | | | | | | | | | 3 |
| | 19 | | | | | | | | | 3 |
| | 22 | | | | | | | | | 3.5 |
| 860 | 16 | | | | | | | | | |
| | 19 | | | | | | | | | |
| | 22 | | | | | | | | | |
| 865 | 16 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| | 19 | 3 | 3 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 3.5 |
| | 22 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4.5 |
| 870 | 16 | | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| | 19 | | 3 | 3 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 3.5 |
| | 22 | | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| 875 | 16 | | | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| | 19 | | | 3 | 3 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 3.5 |
| | 22 | | | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| 880 | 16 | | | | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| | 19 | | | | 3 | 3 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 3.5 |
| | 22 | | | | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 4 | 4 | 4 |
| 885 | 16 | | | | | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| | 19 | | | | | 3 | 3 | 3.5 | 3.5 | 3.5 |
| | 22 | | | | | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 4 | 4 |
| 890 | 16 | | | | | | 3 | 3 | 3 | 3 |
| | 19 | | | | | | 3 | 3 | 3.5 | 3.5 |
| | 22 | | | | | | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 4 |
| 895 | 16 | | | | | | | 3 | 3 | 3 |
| | 19 | | | | | | | 3 | 3 | 3.5 |
| | 22 | | | | | | | 3.5 | 3.5 | 3.5 |
| 900 | 16 | | | | | | | | 3 | 3 |
| | 19 | | | | | | | | 3 | 3 |
| | 22 | | | | | | | | 3.5 | 3.5 |
| 905 | 16 | | | | | | | | | 3 |
| | 19 | | | | | | | | | 3 |
| | 22 | | | | | | | | | 3.5 |
| 910 | 16 | | | | | | | | | |
| | 19 | | | | | | | | | |
| | 22 | | | | | | | | | |
| 915 | 16 | | | | | | | | | |
| | 19 | | | | | | | | | |
| | 22 | | | | | | | | | |
| 920 | 16 | | | | | | | | | |
| | 19 | | | | | | | | | |
| | 22 | | | | | | | | | |
| 925 | 16 | | | | | | | | | |
| | 19 | | | | | | | | | |
| | 22 | | | | | | | | | |

| 95 | 100 | 105 | 110 | 115 | 120 | 125 | 130 | 135 | 140 | 145 | 150 | 155 | 160 | 165 | 170 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 3 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 4 | 4 | 4 | 6 | | | | | | |
| 4 | 4 | 4 | 4 | 4.5 | 4.5 | 4.5 | 5 | 5 | 8 | | | | | | |
| 4.5 | 4.5 | 4.5 | 5 | 5 | 5.5 | 5.5 | 6 | 6.5 | 11 | | | | | | |
| 3 | 3 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 4 | 4 | 4 | 6 | | | | | |
| 3.5 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4.5 | 4.5 | 4.5 | 5 | 5 | 8 | | | | | |
| 4.5 | 4.5 | 4.5 | 4.5 | 5 | 5 | 5.5 | 5.5 | 6 | 6.5 | 11 | | | | | |
| 3 | 3 | 3 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 4 | 4 | 4 | 6 | | | | |
| 3.5 | 3.5 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4.5 | 4.5 | 4.5 | 5 | 5 | 8 | | | | |
| 4 | 4.5 | 4.5 | 4.5 | 4.5 | 5 | 5 | 5.5 | 5.5 | 6 | 6.5 | 11 | | | | |
| 3 | 3 | 3 | 3 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 4 | 4 | 4 | 6 | | | |
| 3.5 | 3.5 | 3.5 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4.5 | 4.5 | 4.5 | 5 | 5 | 8 | | | |
| 4 | 4 | 4.5 | 4.5 | 4.5 | 4.5 | 5 | 5 | 5.5 | 5.5 | 6 | 6.5 | 11 | | | |
| 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 4 | 4 | 4 | 6 | | |
| 3.5 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4.5 | 4.5 | 4.5 | 5 | 5 | 8 | | |
| 4 | 4 | 4 | 4.5 | 4.5 | 4.5 | 4.5 | 5 | 5 | 5.5 | 5.5 | 6 | 6.5 | 11 | | |
| 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 4 | 4 | 4 | 6 | |
| 3.5 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4.5 | 4.5 | 4.5 | 5 | 5 | 8 | |
| 4 | 4 | 4 | 4 | 4.5 | 4.5 | 4.5 | 4.5 | 5 | 5 | 5.5 | 5.5 | 6 | 6.5 | 11 | |
| 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 4 | 4 | 4 | 6 |
| 3.5 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4.5 | 4.5 | 4.5 | 5 | 5 | 8 |
| 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4.5 | 4.5 | 4.5 | 4.5 | 5 | 5 | 5.5 | 5.5 | 6 | 6.5 | 11 |
| 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 4 | 4 | 4 |
| 3.5 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4.5 | 4.5 | 4.5 | 5 | 5 |
| 3.5 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4.5 | 4.5 | 4.5 | 4.5 | 5 | 5 | 5.5 | 5.5 | 6 | 6.5 |
| 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 4 | 4 |
| 3 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4.5 | 4.5 | 4.5 | 5 |
| 3.5 | 3.5 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4.5 | 4.5 | 4.5 | 4.5 | 5 | 5 | 5.5 | 5.5 | 6 |
| 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 4 |
| 3 | 3 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4.5 | 4.5 | 4.5 |
| 3.5 | 3.5 | 3.5 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4.5 | 4.5 | 4.5 | 4.5 | 5 | 5 | 5.5 | 5.5 |
| 3 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 4 | 4 | 4 | 6 | | | | | | |
| 4 | 4 | 4 | 4 | 4.5 | 4.5 | 4.5 | 5 | 5 | 8 | | | | | | |
| 4.5 | 4.5 | 4.5 | 5 | 5 | 5.5 | 5.5 | 6 | 6.5 | 11 | | | | | | |
| 3 | 3 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 4 | 4 | 4 | 6 | | | | | |
| 3.5 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4.5 | 4.5 | 4.5 | 5 | 5 | 8 | | | | | |
| 4.5 | 4.5 | 4.5 | 4.5 | 5 | 5 | 5.5 | 5.5 | 6 | 6.5 | 11 | | | | | |
| 3 | 3 | 3 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 4 | 4 | 4 | 6 | | | | |
| 3.5 | 3.5 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4.5 | 4.5 | 4.5 | 5 | 5 | 8 | | | | |
| 4 | 4.5 | 4.5 | 4.5 | 4.5 | 5 | 5 | 5.5 | 5.5 | 6 | 6.5 | 11 | | | | |
| 3 | 3 | 3 | 3 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 4 | 4 | 4 | 6 | | | |
| 3.5 | 3.5 | 3.5 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4.5 | 4.5 | 4.5 | 5 | 5 | 8 | | | |
| 4 | 4 | 4.5 | 4.5 | 4.5 | 4.5 | 5 | 5 | 5.5 | 5.5 | 6 | 6.5 | 11 | | | |
| 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 4 | 4 | 4 | 6 | | |
| 3.5 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4.5 | 4.5 | 4.5 | 5 | 5 | 8 | | |
| 4 | 4 | 4 | 4.5 | 4.5 | 4.5 | 4.5 | 5 | 5 | 5.5 | 5.5 | 6 | 6.5 | 11 | | |
| 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 4 | 4 | 4 | 6 | |
| 3.5 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4.5 | 4.5 | 4.5 | 5 | 5 | 8 | |
| 4 | 4 | 4 | 4 | 4.5 | 4.5 | 4.5 | 4.5 | 5 | 5 | 5.5 | 5.5 | 6 | 6.5 | 11 | |
| 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 4 | 4 | 4 | 6 |
| 3.5 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4.5 | 4.5 | 4.5 | 5 | 5 | 8 |
| 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4.5 | 4.5 | 4.5 | 4.5 | 5 | 5 | 5.5 | 5.5 | 6 | 6.5 | 11 |
| 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 4 | 4 | 4 |
| 3.5 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4.5 | 4.5 | 4.5 | 5 | 5 |
| 3.5 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4.5 | 4.5 | 4.5 | 4.5 | 5 | 5 | 5.5 | 5.5 | 6 | 6.5 |
| 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 4 | 4 |
| 3 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4.5 | 4.5 | 4.5 | 5 |
| 3.5 | 3.5 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4.5 | 4.5 | 4.5 | 4.5 | 5 | 5 | 5.5 | 5.5 | 6 |
| 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 4 |
| 3 | 3 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4.5 | 4.5 | 4.5 |
| 3.5 | 3.5 | 3.5 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4.5 | 4.5 | 4.5 | 4.5 | 5 | 5 | 5.5 | 5.5 |
| | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 3.5 |
| | 3 | 3 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4.5 | 4.5 |
| | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4.5 | 4.5 | 4.5 | 4.5 | 5 | 5 | 5.5 |
| | | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 3.5 |
| | | 3 | 3 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4.5 |
| | | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4.5 | 4.5 | 4.5 | 4.5 | 5 | 5 |
| | | | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3.5 | 3.5 | 3.5 |
| | | | 3 | 3 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| | | | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4.5 | 4.5 | 4.5 | 4.5 | 5 |

# Indications de montage complémentaires pour installation en colonne lave-vaisselle porte à coulisse

Installation en colonne d'un lave-vaisselle porte à coulisse, au-dessus d'une façade de plinthe inclinée.

Le tableau indique l'espace nécessaire entre l'habillage de porte et la façade de la 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.
Intégration d'un lave-vaisselle porte à coulisse.

| Hauteur de niche (mm) | Epaisseur du panneau d'habillage (mm) | Hauteur de la plinthe (mm) | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | 50 | 55 | 60 | 65 | 70 | 75 | 80 | 85 | 90 |
| 815 | 16 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 |
| | 19 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 |
| | 22 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 3 | 3 |
| 820 | 16 | | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 |
| | 19 | | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 |
| | 22 | | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 3 |
| 825 | 16 | | | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 |
| | 19 | | | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 |
| | 22 | | | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 |
| 830 | 16 | | | | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 |
| | 19 | | | | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 |
| | 22 | | | | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 |
| 835 | 16 | | | | | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 |
| | 19 | | | | | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 |
| | 22 | | | | | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 |
| 840 | 16 | | | | | | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 |
| | 19 | | | | | | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 |
| | 22 | | | | | | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 |
| 845 | 16 | | | | | | | 2.5 | 2.5 | 2.5 |
| | 19 | | | | | | | 2.5 | 2.5 | 2.5 |
| | 22 | | | | | | | 2.5 | 2.5 | 2.5 |
| 850 | 16 | | | | | | | | 2.5 | 2.5 |
| | 19 | | | | | | | | 2.5 | 2.5 |
| | 22 | | | | | | | | 2.5 | 2.5 |
| 855 | 16 | | | | | | | | | 2.5 |
| | 19 | | | | | | | | | 2.5 |
| | 22 | | | | | | | | | 2.5 |
| 860 | 16 | | | | | | | | | |
| | 19 | | | | | | | | | |
| | 22 | | | | | | | | | |
| 865 | 16 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 |
| | 19 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 |
| | 22 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 3 | 3 |
| 870 | 16 | | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 |
| | 19 | | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 |
| | 22 | | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 3 |
| 875 | 16 | | | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 |
| | 19 | | | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 |
| | 22 | | | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 |
| 880 | 16 | | | | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 |
| | 19 | | | | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 |
| | 22 | | | | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 |
| 885 | 16 | | | | | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 |
| | 19 | | | | | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 |
| | 22 | | | | | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 |
| 890 | 16 | | | | | | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 |
| | 19 | | | | | | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 |
| | 22 | | | | | | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 |
| 895 | 16 | | | | | | | 2.5 | 2.5 | 2.5 |
| | 19 | | | | | | | 2.5 | 2.5 | 2.5 |
| | 22 | | | | | | | 2.5 | 2.5 | 2.5 |
| 900 | 16 | | | | | | | | 2.5 | 2.5 |
| | 19 | | | | | | | | 2.5 | 2.5 |
| | 22 | | | | | | | | 2.5 | 2.5 |
| 905 | 16 | | | | | | | | | 2.5 |
| | 19 | | | | | | | | | 2.5 |
| | 22 | | | | | | | | | 2.5 |
| 910 | 16 | | | | | | | | | |
| | 19 | | | | | | | | | |
| | 22 | | | | | | | | | |
| 915 | 16 | | | | | | | | | |
| | 19 | | | | | | | | | |
| | 22 | | | | | | | | | |
| 920 | 16 | | | | | | | | | |
| | 19 | | | | | | | | | |
| | 22 | | | | | | | | | |
| 925 | 16 | | | | | | | | | |
| | 19 | | | | | | | | | |
| | 22 | | | | | | | | | |

| 95 | 100 | 105 | 110 | 115 | 120 | 125 | 130 | 135 | 140 | 145 | 150 | 155 | 160 | 165 | 170 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 3 | 3 | 3 | 3.5 | 6 | | | | | | |
| 2.5 | 2.5 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3.5 | 4 | 8 | | | | | | |
| 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3.5 | 3.5 | 5 | 11 | | | | | | |
| 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 3 | 3 | 3 | 3.5 | 6 | | | | | |
| 2.5 | 2.5 | 2.5 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3.5 | 4 | 8 | | | | | |
| 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3.5 | 3.5 | 5 | 11 | | | | | |
| 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 3 | 3 | 3 | 3.5 | 6 | | | | |
| 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3.5 | 4 | 8 | | | | |
| 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3.5 | 3.5 | 5 | 11 | | | | |
| 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 3 | 3 | 3 | 3.5 | 6 | | | |
| 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3.5 | 4 | 8 | | | |
| 2.5 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3.5 | 3.5 | 5 | 11 | | | |
| 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 3 | 3 | 3 | 3.5 | 6 | | |
| 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3.5 | 4 | 8 | | |
| 2.5 | 2.5 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3.5 | 3.5 | 5 | 11 | | |
| 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 3 | 3 | 3 | 3.5 | 6 | |
| 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3.5 | 4 | 8 | |
| 2.5 | 2.5 | 2.5 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3.5 | 3.5 | 5 | 11 | |
| 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 3 | 3 | 3 | 3.5 | 6 |
| 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3.5 | 4 | 8 |
| 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3.5 | 3.5 | 5 | 11 |
| 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 3 | 3 | 3 | 3.5 |
| 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3.5 | 4 |
| 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3.5 | 3.5 | 5 |
| 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 3 | 3 | 3 |
| 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3.5 |
| 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3.5 | 3.5 |
| 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 3 | 3 |
| 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3.5 |
| 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 3 | 3 | 3 | 3.5 | 6 | | | | | | |
| 2.5 | 2.5 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3.5 | 4 | 8 | | | | | | |
| 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3.5 | 3.5 | 5 | 11 | | | | | | |
| 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 3 | 3 | 3 | 3.5 | 6 | | | | | |
| 2.5 | 2.5 | 2.5 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3.5 | 4 | 8 | | | | | |
| 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3.5 | 3.5 | 5 | 11 | | | | | |
| 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 3 | 3 | 3 | 3.5 | 6 | | | | |
| 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3.5 | 4 | 8 | | | | |
| 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3.5 | 3.5 | 5 | 11 | | | | |
| 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 3 | 3 | 3 | 3.5 | 6 | | | |
| 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3.5 | 4 | 8 | | | |
| 2.5 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3.5 | 3.5 | 5 | 11 | | | |
| 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 3 | 3 | 3 | 3.5 | 6 | | |
| 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3.5 | 4 | 8 | | |
| 2.5 | 2.5 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3.5 | 3.5 | 5 | 11 | | |
| 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 3 | 3 | 3 | 3.5 | 6 | |
| 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3.5 | 4 | 8 | |
| 2.5 | 2.5 | 2.5 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3.5 | 3.5 | 5 | 11 | |
| 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 3 | 3 | 3 | 3.5 | 6 |
| 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3.5 | 4 | 8 |
| 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3.5 | 3.5 | 5 | 11 |
| 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 3 | 3 | 3 | 3.5 |
| 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3.5 | 4 |
| 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3.5 | 3.5 | 5 |
| 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 3 | 3 | 3 |
| 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3.5 |
| 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3.5 | 3.5 |
| 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 3 | 3 |
| 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3.5 |
| | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 3 |
| | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| | | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 |
| | | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 3 | 3 | 3 |
| | | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| | | | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 |
| | | | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 3 | 3 |
| | | | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |

# Accessoires lave-vaisselle

Système de paniers flexibles
Système de paniers flexibles avec rail pour coulissement sans effort sur tous les niveaux et à fermeture Softlclose pour panier supérieur et inférieur.

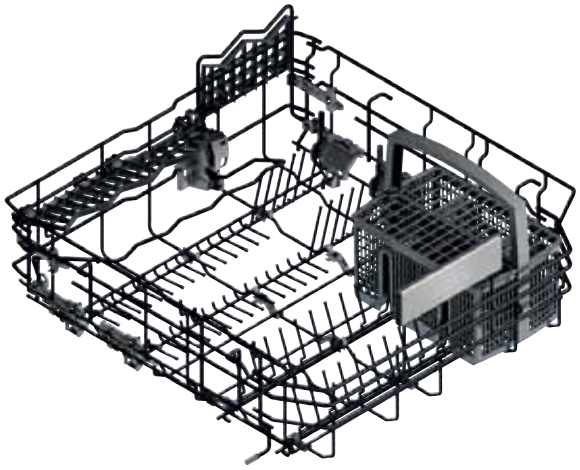
Le système de paniers flexibles offre plus de flexibilité et une meilleure préhension lors du rangement de la vaisselle dans les paniers.

Panier supérieur

6 picots à assiettes rabattables.
4 étagères rabattables.
2 supports verres.
Entièrement extractible, avec rail pour coulissement sans effort et à fermerture 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.
Panier à couverts.
Monté sur rails qui coulissent sans effort et à fermeture Softclose.
Poignée facilitant la préhension du panier inférieur.

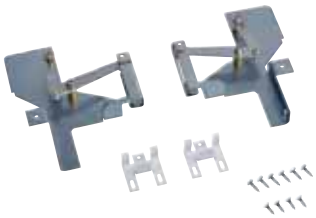


**Références / Références online***

DA 020 010 / 00670462 — 62 € (51,67 € HT)
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.
L x P en cm : 2,2 x 2,0.
Hauteur 62,2 cm.

DA 020 110 / 00670465 — 62 € (51,67 € HT)
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.
2 barrettes pour côté droit et gauche.
L x P en cm : 2,2 x 2,0.
Hauteur 67,2 cm.

DA 021 000 / 00648174 — 165 € (137,50 € HT)
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 — 165 € (137,50 € HT)
Tiroir à couverts avec rails pour coulissement 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 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***

DA 041 061 / NC 145 €
Tiroir à couverts (120,83 € HT)
Flexi Plus 3e niveau, rails télescopiques inclus pour DF 250/251 largeur 60 cm. Tiroir suplémentaire 3e 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 paniers Flexi Plus.

DA 042 030 / 00646179 52 €
Panier en aluminium (43,43 € HT)
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 043 060 / 00670481 93 €
Panier spécial (77,50 € HT)
évitant le basculement des tasses et pour le lavage des verres à long pied. Pour l'installation de ce panier, il faut rabattre les picots du panier inférieur. Peut contenir jusqu'à maxi. 12 verres à long pied ou 24 tasses.
L x H x P en cm : 49 x 23 x 26.
(Pour tous les lave-vaisselle de largeur 60 cm)

DA 043 000 / 11017656 31 €
Support pour verres (25,83 € HT)
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.

DA 231 010 / 00683156 630 €
Porte plein verre (525,00 € HT)
sur inox pour lave-vaisselle de 81,5 cm, réglable en hauteur jusqu'à 49 mm, hauteur de 67 à 71,9 cm.
L x P en cm: 59 x 1,9.
Poignée: L x P x Ø en cm: 45 x 4,9 x 1,4.

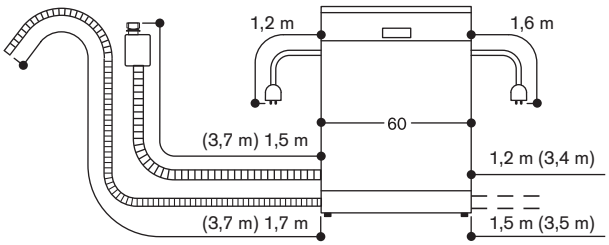
DA 231 110 / 00683157 630 €
Porte plein verre (525,00 € HT)
sur inox pour lave-vaisselle de 86,5 cm, réglable en hauteur jusqu'à 49 mm, hauteur de 72 à 76,9 cm.
L x P en cm: 59 x 1,9.
Poignée: L x P x Ø en cm: 45 x 4,9 x 1,4.

GH 035 010 / 00466938 52 €
Poignée 2 vis (43,33 € HT)
Inox, longueur 35 cm.
Intervalle de perçage 327 mm.

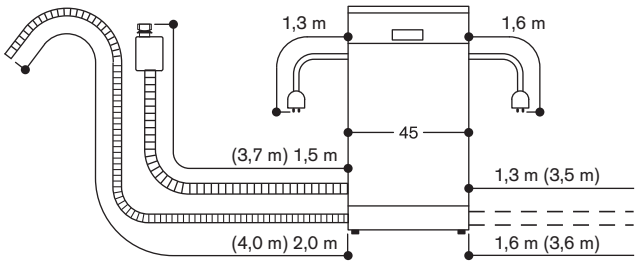
GH 045 010 / 00466942 62 €
Poignée 2 vis (51,67 € HT)
Inox, longueur 45 cm.
Intervalle de perçage 427 mm.

GZ 010 011 / 00350564 62 €
Rallonge (51,67 € HT)
pour Aqua-Stop (longueur 2 m) pour tous les lave-vaisselle. Rallonge pour l'arrivée et l'évacuation de l'eau jusqu'à 3,6 m.

Mesures pour lave-vaisselle largeur 60 cm.
Valeurs entre () avec la rallonge Aqua-Stop GZ 010 011.




Mesures pour lave-vaisselle largeur 45 cm.
Valeurs entre () avec la rallonge Aqua-Stop GZ 010 011.




* 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.

# Lave-vaisselle

| Type d'appareil | | Lave-vaisselle | Lave-vaisselle | Lave-vaisselle |
|---|---|---|---|---|
| Appareil | | Intégrable | Tout intégrable | Tout intégrable |
| Couleur | | Inox | | |
| Hauteur appareil 81,5 cm | | DI 260 112 | DF 480 162 | |
| Hauteur appareil 86,5 cm | | DI 261 112 | DF 481 162 | |
| Hauteur appareil 81,5 cm avec porte à coulisse | | | | DF 480 163F |
| Hauteur appareil 86,5 cm avec porte à coulisse | | | | DF 481 163F |
| **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) | 31[1]/34[2] | 31[1]/34[2] | 31[1]/34[2] |
| **Consommations / Niveau sonore** | | | | |
| Classe d'efficacité énergétique | | A++ | A+++ | A+++ |
| Classe d'efficacité de séchage | | A | A | A |
| Programme Test | | Eco 50°C | Eco 50°C | Eco 50°C |
| Durée du programme Test | | 195 | 195 | 195 |
| Consommation d'eau | (l) | 9,5 | 9,5 | 9,5 |
| Consommation d'énergie | (kWh) | 0,9 | 0,8 | 0,8 |
| Consommation annuelle d'énergie (280 cycles) [5] | (kWh) | 258 | 230 | 230 |
| Consommation annuelle d'eau (280 cycles) [5] | (l) | 2,660 | 2,660 | 2,660 |
| Niveau sonore | (dB (re 1 pW) | 42 | 43 | 43 |
| Consommation d'énergie en mode veille | (W) | 0,5/0,5 | 0,5/0,5 | 0,5/0,5 |
| **Programmes** | | | | |
| Nombre de programmes + Options | | 6 + 3 | 8 + 5 | 8 + 5 |
| Programmes | | Auto 35°C–45°C | Auto 35°C–45°C | Auto 35°C - 45°C |
| | | Auto 45°C–65°C | Auto 45°C–65°C | Auto 45°C - 65°C |
| | | Auto 65°C–75°C | Auto 65°C–75°C | Auto 65°C - 75°C |
| | | | Intensif 70°C | Intensif 70°C |
| | | Eco 50°C | Eco 50°C | Eco 50°C |
| | | | Programme nuit | Programme nuit |
| | | Rapide 45°C | Rapide 45°C | Rapide 45°C |
| | | Prélavage | Prélavage | Prélavage |
| Options | | Intensif | Intensif | Intensif |
| | | Power (59 min.) | Power (57 min.) | Power (57 min.) |
| | | | Demi-charge | Demi-charge |
| | | | Hygiène | Hygiène |
| | | | Extra Dry | Extra Dry |
| | | Vacances | | |
| **Caractéristiques** | | | | |
| Protection des verres avec Zéolite / Protection des verres | | –/• | •/– | •/– |
| Aqua sensor / Sensor de charge | | •/• | •/• | •/• |
| Détection automatique des détergents combinés | | • | • | • |
| Régénération électronique | | • | • | • |
| Echangeur thermique | | • | • | • |
| Séchage basse température avec Zéolite | | – | • | • |
| Ouverture automatique de la porte | | • | – | – |
| Chauffe-eau sous la cuve | | • | • | • |
| Indicateur électronique du manque de sel / liquide de rinçage | | •/• | •/• | •/• |
| Indicateur de l'arrivé d'eau | | • | • | • |
| Affichage du temps restant | | • | • | • |
| Time-light : projection au sol du temps restant | | – | • | – |
| Info Light | | – | – | • |
| Eclairage optimal panneau arrière / spots LED | | –/• | •/– | •/– |
| Départ différé | | 24 h | 24 h | 24 h |
| Service Digital (Home Connect) via WiFi [8] | | • | • | • |
| Système de fermeture douce | | • | • | • |
| Triple système de filtrage | | • | • | • |
| Tiroir à couverts | | DA 041 160[7] | DA 041 160[7] | DA 041 160[7] |
| Système de rails coulissant sans effort / fermeture Softclose | | •/– | •/• | •/• |
| 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 avec garantie | | • | • | • |
| Diffuseur multijets pour grands plats / Accessoire pour lavage des plats<br>Gastro Norm / Support pour verres à longs pieds / Barrettes de finition inox | | •/–/–/• | •/•/•/• | •/•/•/• |
| **Raccordement** | | | | |
| Raccord possible eau chaude / eau froide | | •/• | •/• | •/• |
| Puissance totale | (kW) | 2,4 | 2,4 | 2,4 |

• Equipement de série. - Non disponible.

[1] Appareils hauteur 81,5 cm. [2] Appareils 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 1060/2010.

[6] Consommation effective selon le type d'utilisation de l'appareil. [7] Accessoire spécial.

[8] La connexion Home Connect n'est pas disponible dans tous les pays.

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Lave-vaisselle** | **Lave-vaisselle** | **Lave-vaisselle** | **Lave-vaisselle** | **Lave-vaisselle** |
| Tout intégrable | Tout intégrable | Tout intégrable | Tout intégrable | Tout intégrable |
| | | | | |
| DF 260 165 | | DF 260 261 | DF 250 161 | DF 250 141 |
| DF 261 165 | | DF 261 261 | DF 251 161 | |
| | DF 260 166F | | | |
| | DF 261 166F | | | |
| | | | | |
| 60 | 60 | 60 | 60 | 45 |
| 12/13[3] | 12/13[3] | 12/13[4] | 12/13[4] | 10 |
| 31[1]/34[2] | 31[1]/34[2] | 31[1]/34[2] | 31[1]/34[2] | 31 |
| | | | | |
| A++ | A++ | A++ | A++ | A+++ |
| A | A | A | A | A |
| Eco 50°C | Eco 50°C | Eco 50°C | Eco 50°C | Eco 50°C |
| 195 | 195 | 210 | 210 | 195 |
| 9,5 | 9,5 | 9,5 | 9,5 | 9,5 |
| 0,9 | 0,9 | 0,92 | 0,92 | 0,66 |
| 258 | 258 | 262 | 262 | 188 |
| 2,660 | 2,660 | 2,660 | 2,660 | 2,660 |
| 42 | 42 | 44 | 44 | 44 |
| 0,5/0,5 | 0,5/0,5 | 0,5/0,5 | 0,5/0,5 | 0,1/0,1 |
| | | | | |
| 6 + 3 | 6 + 3 | 6 + 2 | 6 + 3 | 6 + 2 |
| Auto 35°C - 45°C | Auto 35°C - 45°C | Auto 35°C - 45°C | Auto 35°C - 45°C | Auto 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 45°C - 65°C |
| Auto 65°C - 75°C | Auto 65°C - 75°C | Auto 65°C - 75°C | Auto 65°C - 75°C | Auto 65°C - 75°C |
| | | | | |
| Eco 50°C | Eco 50°C | Eco 50°C | Eco 50°C | Eco 50°C |
| | | | | |
| Rapide 45°C | Rapide 45°C | Rapide 45°C (29 min.) | Rapide 45°C | Rapide 45°C |
| Prélavage | Prélavage | Prélavage | Prélavage | Prélavage |
| Intensif | Intensif | Intensif | Intensif | Intensif |
| Power (57 min.) | Power (57 min.) | Power (59 min.) | Power (59 min.) | Power (65 min.) |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | Extra Dry | |
| Vacances | Vacances | | | |
| | | | | |
| –/• | –/• | –/• | –/• | •/– |
| •/• | •/• | •/• | •/• | •/• |
| • | • | • | • | • |
| • | • | • | • | • |
| • | • | • | • | • |
| – | – | – | – | • |
| • | • | – | – | – |
| • | • | • | • | • |
| •/• | •/• | •/• | •/• | •/• |
| • | • | • | • | • |
| • | • | • | • | • |
| • | – | • | – | • |
| – | • | – | • | – |
| –/• | –/• | – | –/• | –/• |
| 24 h | 24 h | 24 h | 24 h | 24 h |
| • | • | – | • | – |
| • | • | • | • | • |
| • | • | • | • | • |
| DA 041 160[7] | DA 041 160[7] | DA 041 061[7] | DA 041 061[7] | • |
| •/– | •/– | | –/– | –/– |
| 6/8 | 6/8 | •/• | 2/4 | 3/4 |
| 4/2 | 4/2 | •/• | 2/0 | 1/1 |
| • | • | • | • | • |
| • | • | • | • | • |
| •/–/–/• | •/–/–/• | •/–/–/• | •/–/–/– | •/–/–/– |
| | | | | |
| •/• | •/• | •/• | •/• | •/• |
| 2,4 | 2,4 | 2,4 | 2,4 | 2,4 |

WM 260 163 1.790 €
Posable, encastrable (1.491,67 € HT)
sous-plan ou superposable
Home Connect
Largeur 60 cm
Hauteur 84,8 cm

Lave-linge
WM 260

- Système intelligent iDos avec contrôle automatique de la dose de produit lessiviel et d'assouplissant pour un résultat de lavage optimal
- Tambour 9 kg avec éclairage intérieur
- Grand hublot avec un angle d'ouverture à 180 °
- Nouveau moteur qui permet une meilleure performance, une plus grande durée de vie de l'appareil, une consommation d'énergie et un niveau sonore plus faibles
- Système anti-taches qui adapte le programme à chaque type spécifique de tache
- Combinaison parfaite avec WT 260 101
- Classe d'efficience énergétique A+++

Bandeau de commande
Contrôle électronique.
Bouton de commande rotatif éclairé, avec interrupteur marche/arrêt intégré.
Réglages par touches sensitives.
Ecrant TFT avec affichage 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 h heures.
Différents signaux sonores.

Caractéristiques techniques
AquaSensor® : optimise les consommations selon le degré de salissure.
Aquastop® avec garantie, sécurité 100% anti-fuite.
Débimètre.
Système anti-taches.
Sensor de charge.
Détection mousse.
Vitesse d'essorage de 400 à 1600 t/mn.
Fonction rajout de linge.
Détection anti-balourd, stabilisation automatique.
Système anti-froissage du linge.
Sécurité enfants.

Module WIFI intégré pour les services mode Digital (Home Connect)
La disponibilité de la fonction Home Connect dépend de la fonctionnalité des services Home Connect dans le pays respectif. Les services Home Connect ne sont pas disponibles dans tous les pays. Plus d'informations sur: www.home-connect.com.

Programmes
Coton.
Coton Eco.
Entretien facile.
Rapide/Mixte.
Délicat/Soie.
Laine.
Chemises.
Super 15/30.
Hygiène.
Sport.
Jeans.
Automatique délicat.
Automatique Intensif.
Programmes additionnels: Duvets, Voilages, Essorage, Rinçage Plus, Nettoyage tambour, Vidange.

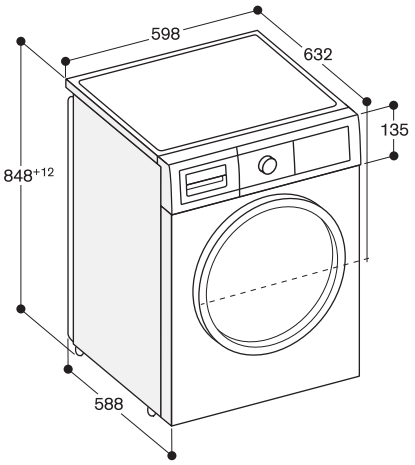
Options: Eco Perfect, SpeedPerfect, Lavage Plus, Repassage facile, Arrêt cuve pleine, Rinçage Plus, Programme Nuit silence, Prélavage, Anti-taches automatique.

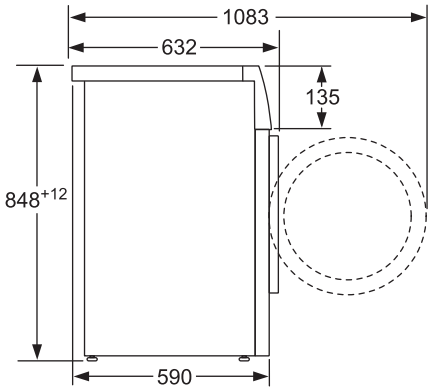
Caractéristiques
Tiroir avec compartiment pour détergent, avec nettoyage automatique après chaque cycle de lavage.
2 réservoirs iDos pouvant contenir 1,3 L et 0,5 L de liquide de lavage ou d'assouplissant.
Tambour en inox avec structure en forme de goutte d'eau.
Eclairage intérieur du tambour.
Capacité variable automatique de 1 à 9 kg.

Consommations
Classe d'efficacité énergétique A+++ pour une classification de A+++ à D.
Consommation d'eau 11220 l/an.
Consommation d'électricité 152 kWh/an.

Conseils d'installation
Charnières gauche.
Pieds réglables en hauteur.
Installation sous plan de travail possible: 85 cm.
Possibilité d'installer en colonne sous le WT 260 101 avec l'accessoire spécial correspondant.

Valeurs de raccordement
Puissance absorbée : 2,3 kW.
Câble de raccordement 2,10 m avec prise.
Connexion à l'eau 3/4 ".




**Mesures en mm**

WT 260 101 1.790 €
Posable, encastrable (1.491,67 € HT)
sous-plan ou superposable
Home Connect
Largeur 60 cm
Hauteur 84.2 cm

Accessoire en option
WA 032 001 143 €
Kit d'installation en (119,17 € HT)
colonne avec plateau coulissant.

Sèche-linge pompe à chaleur
WT 260

- Parfaitement combinable avec WM 260 163.
- Grand tambour avec éclairage intérieur
- Grand hublot avec un angle d'ouverture à 180 °
- Auto-nettoyage du condenseur, confort maximal et basse consommation permanente
- Technologie pompe à chaleur
- Classe d'efficience énergétique A+++

Bandeau de commande
Contrôle électronique.
Bouton de commande rotatif éclairé, avec interrupteur marche/arrêt intégré.
Réglages par touches sensitives.
Ecrant TFT avec affichage texte clair et symboles.
Affichage du déroulement du programme et du temps restant.
Départ différé jusqu'à 24 h heures.
Différents signaux sonores.

Caractéristiques techniques
Programmes de contrôle de l'humidité et de la durée.
Technologie pompe à chaleur.
Nettoyage automatique du condenseur.
Cycle anti-froissage en fin de programme.
Sécurité enfants.

Module WIFI intégré pour les services mode Digital (Home Connect)
La disponibilité de la fonction Home Connect dépend de la fonctionnalité des services Home Connect dans le pays respectif. Les services Home Connect ne sont pas disponibles dans tous les pays. Plus d'informations sur: www.home-connect.com.

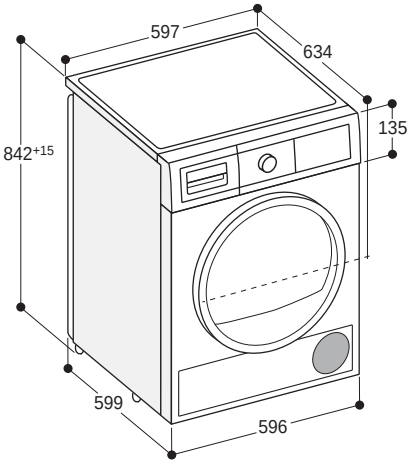
Programmes
Coton.
Entretien facile.
Textiles mixtes
Délicat.
Laine dans panier.
Froid.
Chaud.
Hygiène.
Super 40.
Serviettes.
Sport.
Duvets.
Couvertures.
Chemises.
Options: Repassage facile, Degré de séchage, Ajustement Degré de séchage, Défoulage anti-froissage, Séchage délicat.

Caractéristiques
Tambour 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 8 kg.
Eclairage intérieur du tambour.

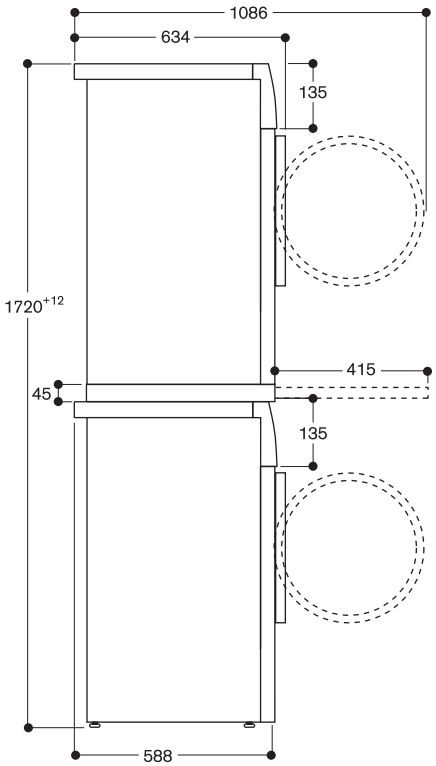
Consommations
Classe d'efficacité énergétique A+++ pour une classification de A+++ à D.

Conseils d'installation
Charnières à droite, réversible.
Pieds réglables en hauteur.
Encastrable sous le plan de travail : hauteur 84,2 cm.
Possibilité d'installer en colonne au-dessus de WM 260 163 avec l'accessoire spécial correspondant.

Valeurs de raccordement
Puissance absorbée : 1,0 kW.
Câble de raccordement 1,45 m avec prise.




**Vue latérale WT 260 au-dessus WM 260 avec kit d'installation WA 032 001**



# Lave-linge

| Type d'appareil | | Lave-linge |
|---|---|---|
| | | WM 260 163 |
| Couleur | | Blanc |
| **Dimensions** | | |
| Largeur | (cm) | 60 |
| Dimension de l'appareil L x H x P | (mm) | 598 x 848 x 632 |
| Hauteur de l'appareil pour une installation sous-plan | (mm) | 850 |
| Charnière | | Gauche / 180° |
| Angle d'ouverture du hublot | (kg) | 9 |
| **Donnés consommations / Niveau sonore** | | |
| Classe d'efficacité énergétique | | A+++ |
| Classe d'efficacité d'essorage | | A |
| Consommation annuelle d'énergie (220 cycles de lavage)[1] | (kWh) | 152 |
| Consommation annuelle d'eau (220 cycles de lavage)[1] | (l) | 11220 |
| Consommation d'énergie appareil éteint / veille | (W) | 0,12/0,43 |
| Test programme 1 | | Coton / Eco perfect 60°C |
| Test programme 2 | | Coton / Eco perfect 40°C éco |
| Consommantion d'énergie programme 1 charge complète / demi-charge / programme test 2 demi-charge | (kWh) | 0,92/0,60/0,42 |
| Vitesse d'essorage programme test 1 | (rpm) | 1552 |
| Durée du cycle programme test 1 charge complète / demi-charge / programme test 2 demi-charge | (min) | 275/270/270 |
| Niveau sonore lavage / essorage programme test 1 | (dB) | 47/73 |
| **Programmes** | | |
| Programmes de lavage | | Coton |
| | | Coton Eco |
| | | Entretien Facile |
| | | Rapide/mixte |
| | | Délicat/soie |
| | | Laine |
| | | Chemises |
| | | Super 15/30 |
| | | Hygiène |
| | | Sport |
| | | Jeans |
| | | Automatique Délicat |
| | | Automatique Intensif |
| Programmes additionnels | | Duvets, Voilages, Essorage, Rinçage Plus, Nettoyer Tambour, Vidange |
| Options | | Eco Perfect |
| | | iDos 1 |
| | | iDos2 |
| | | Speed perfect |
| | | Rinçage plus, Repassage facile, Arrêt cuve pleine, Rinçage plus, Programme nuit silence, 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 |
| Indicateur de fin de programme | | Lumineux/Sonore |
| AquaSensor /capteur de débit | | • / • |
| Débimètre/ stabilisation automatique | | • / • |
| Aquastop avec garantie | | • |
| Système anti-froissage du linge | | • |
| Sécurité enfant | | • |
| Nombre de bacs à produit pour système iDos | | 2 |
| Bacs à produit auto-nettoyant | | • |
| Grand tambour avec système Variosoft | | • |
| Eclairage intérieur | | • |
| Module WiFi intégré pour les services mode digital (Home Connect)[2] | | • |
| **Raccordement** | | |
| Puissance totale | (kW) | 2,3 |
| Longueur du câble de connexion | (cm) | 210 |
| 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 effective suivant le type d'utilisation de l'appareil.

[2] Dépend de la disponibilité des services Home Connect dans chaque pays.

# Sèche-linge pompe à chaleur

| Type d'appareil | | Sèche-linge |
|---|---|---|
| | | WT 260 101 |
| Couleur | | Blanc |
| **Dimensions** | | |
| Largeur | (cm) | 60 |
| Dimension de l'appareil L x H x P | (mm) | 597 x 842 x 634 |
| Hauteur de l'appareil pour une installation sous-plan | (mm) | 842 |
| Charnière | | Droite/réversible |
| Angle d'ouverture du hublot | (°) | 180 |
| Capacité | (kg) | 8 |
| **Donnés consommations / Niveau sonore** | | |
| Classe d'efficacité énergétique | | A+++ |
| Consommation annuelle d'énergie (160 cycles )[1] | (kWh) | 175 |
| Programme test | | Coton séchage prêt à ranger |
| Niveau sonore | (dB) | 62 |
| **Programmes** | | |
| Programmes de lavage | | Coton |
| | | Entretien facile |
| | | Textiles mixtes |
| | | Délicat |
| | | Laine dans panier |
| | | Froid |
| | | Chaud |
| | | Hygiène |
| | | Super 40 |
| | | Serviettes |
| | | Sports |
| | | Duvets |
| | | Couvertures |
| | | Chemises |
| Options | | Mémoire 1 et 2 |
| | | Repassage facile, Degré de séchage, Ajustement degré de séchage, Défoulage anti-froissage, Séchage délicat |
| **Caractéristiques** | | |
| Contrôle électronique | | • |
| Ecran TFT avec affichage texte clair et symboles | | • |
| Indicateur de déroulement du programme | | • |
| Affichage du temps restant | | • |
| Départ différé | (h) | 24 |
| Indicateur de fin de programme | | Display / sonore |
| Technologie de pompe à chaleur[1] | | • |
| 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 mode digital (Home Connect)[2] | | • |
| **Raccordement** | | |
| Puissance totale | (kW) | 1,0 |
| 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.

# Home Connect / Accessoires


Home Connect 408

Système Gastro Norm 409

Poignées pour meubles 411

# La maison connectée.

## Gaggenau et Home Connect*

## Gaggenau, la différence.

Le futur de la cuisine ne fait que commencer. L'application Home Connect permet aux amateurs de cuisine de préchauffer le four, de mettre en marche la ventilation, de démarrer le cycle du lave-vaisselle, de commander des accessoires sur la boutique en ligne, de télécharger des notices d'utilisation et de faire contrôler un appareil par un technicien, tout cela à distance.

L'interaction avec différents systèmes de domotique fait de la cuisine le cœur de la maison connectée. Ainsi, l'assistant personnel Amazon Alexa peut préparer un café ou activer la ventilation, tout en vérifiant le temps de cuisson restant.

- Connecté :
  Commande** et surveillance à distance.
  Télédiagnostic par un technicien en ligne.
- Pratique :
  Achat d'accessoires sur la boutique en ligne, téléchargement de notices d'utilisation et accès à notre réseau de partenaires.
- Intégré :
  Compatibilité avec différents systèmes de domotique.

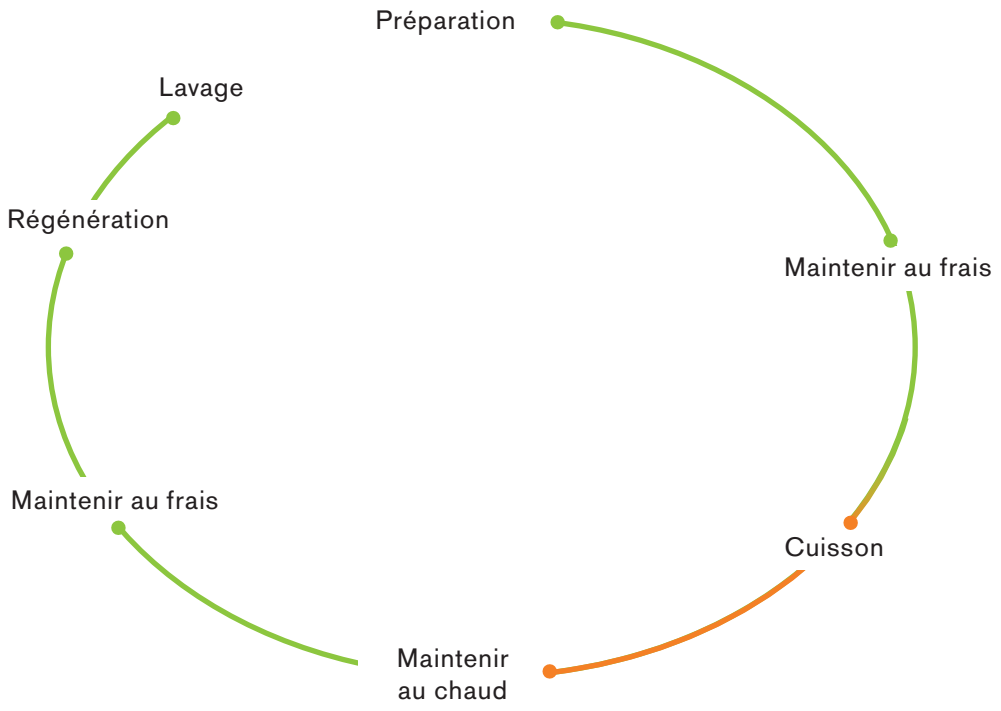
Et ce n'est que le début.
Explorez toutes les possibilités sur home-connect.com.

*La disponibilité des fonctionnalités de l'application Home Connect dépend des services Home Connect proposés dans le pays concerné. Les services Home Connect ne sont pas disponibles dans tous les pays. Plus d'informations sur : www.home-connect.com.

**Non disponible pour les tables de cuisson, qui ne sont pas conçues pour une utilisation sans surveillance. La cuisson doit être effectuée sous surveillance.

# 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 Vario Série 200, les fours vapeur et combi-vapeur et les lave-vaisselle.




**Préparation.**
Pour une préparation dans un évier au format Gastro Norm.

**Réfrigération.**
Pour un maintien au frais dans les appareils de froid Vario Série 200.

**Cuisson.**
Pour une cuisson dans les fours vapeur et combi-vapeur BS/BSP, 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 114/124/144/154

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 livrables en inox ou avec un revêtement anti-adhérent. Les deux types sont lavables au lave-vaisselle. Les récipients anti-adhérents sont faciles à nettoyer car ils empêchent les aliments d'adhérer. Pour une cuisson simultanée de plusieurs aliments, les plats GN 2/3 livrés avec les fours vapeur et combi-vapeur 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 — 83 €
Récipient (69,17 € HT)
Gastro Norm en inox GN 1/3
non perforé, profondeur 40 mm, 1,5 l

GN 114 230 / 00358656 — 124 €
Récipient (103,33 € HT)
Gastro Norm en inox GN 2/3
non perforé, profondeur 40 mm, 3 l

GN 124 130 / 00571634 — 93 €
Récipient (77,50 € HT)
Gastro Norm en inox GN 1/3
perforé, profondeur 40 mm, 1,5 l

GN 124 230 / 00742963 — 134 €
Récipient (111,67 € HT)
Gastro Norm en inox GN 2/3
perforé, profondeur 40 mm, 3 l

GN 144 130 / 00577846 — 114 €
Récipient (95,00 € HT)
Gastro Norm, GN 1/3 anti-adhérent,
non perforé, profondeur 40 mm, 1,5 l

GN 144 230 / 00577847 — 124 €
Récipient (103,33 € HT)
Gastro Norm, GN 2/3 anti-adhérent,
non perforé, profondeur 40 mm, 3 l

GN 154 130 / 00577848 — 134 €
Récipient (111,67 € HT)
Gastro Norm, GN 1/3 anti-adhérent,
perforé, profondeur 40 mm, 1,5 l

GN 154 230 / 00577849 — 143 €
Récipient (119,17 € HT)
Gastro Norm, GN 2/3 anti-adhérent,
perforé, profondeur 40 mm, 3 l

## Couvercles Gastro Norm
GN 410

Les couvercles Gastro Norm servent à couvrir les récipients Gastro Norm aux formats GN 1/3 et GN 2/3.
Leur utilisation permet le stockage et la conservation optimale des aliments et mets préparés, dans les appareils de froid Vario Série 200.

**Références / Références online**

GN 410 130 / 00571636 — 42 €
Couvercle (35,00 € HT)
Gastro Norm en inox GN 1/3
Utilisation avec les plats Gastro Norm
GN 1/3

GN 410 230 / 00571637 — 62 €
Couvercle (51,67 € HT)
Gastro Norm en inox GN 2/3
Utilisation avec les plats Gastro Norm
GN 2/3

## 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 (à commander séparément). S'utilise également dans le four vapeur ou combi-vapeur en l'insérant directement dans les rails d'insertion latéraux.

**Références / Références online***

GN 340 230 / 00570316 — 557 €
Faitout Gastro Norm (464,17 € HT)
en fonte d'aluminium, GN 2/3
Hauteur 165 mm

## Teppan Yaki
GN 232

**Références / Références online***

GN 232 110 / 00573431 — 465 €
Teppan Yaki (387,50 € HT)
composé de matériaux
multi-couches, GN 1/1.
Pour table induction Full Zone
CX 480.
LxPxH = 530 x 325 x 20 mm

GN 232 230 / 00573429 — 412 €
Teppan Yaki (343,33 € HT)
composé de matériaux
multi-couches, GN 2/3
Pour table induction Full Zone
CX 480.
LxPxH = 353 x 325 x 20 mm

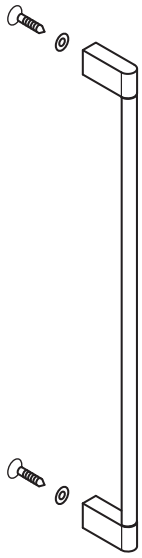
* Références pour commander sur la boutique en ligne www.gaggenau.com, « eShop »
Les prix indiqués sont évolutifs et ne sont donnés qu'à titre indicatif.

# 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.

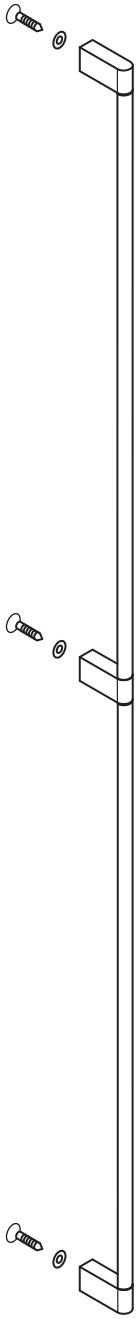
Poignées avec 2 vis

| Références / Références online* | |
|---|---|
| GH 017 010 / 00576085<br>Inox, assorti à BSP/BMP, longueur 17,3 cm.<br>Intervalle de perçage 150 mm. | 42 €<br>(35,00 € HT) |
| GH 020 010 / 00466932<br>Inox, longueur 20 cm.<br>Intervalle de perçage 177 mm. | 42 €<br>(35,00 € HT) |
| GH 025 010 / 00466934<br>Inox, longueur 25 cm.<br>Intervalle de perçage 227 mm. | 52 €<br>(43,33 € HT) |
| GH 030 010 / 00466936<br>Inox, longueur 30 cm.<br>Intervalle de perçage 277 mm. | 52 €<br>(43,33 € HT) |
| GH 031 010 / 00576086<br>Inox, assorti à BOP, longueur 30,5 cm.<br>Intervalle de perçage 282 mm. | 52 €<br>(43,33 € HT) |
| GH 035 010 / 00466938<br>Inox, longueur 35 cm.<br>Intervalle de perçage 327 mm. | 52 €<br>(43,33 € HT) |
| GH 040 010 / 00466940<br>Inox, longueur 40 cm.<br>Intervalle de perçage 377 mm. | 62 €<br>(51,67 € HT) |
| GH 045 010 / 00466942<br>Inox, longueur 45 cm.<br>Intervalle de perçage 427 mm. | 62 €<br>(51,67 € HT) |
| GH 050 010 / 00466944<br>Inox, longueur 50 cm.<br>Intervalle de perçage 477 mm. | 62 €<br>(51,67 € HT) |
| GH 060 010 / 00466946<br>Inox, longueur 60 cm.<br>Intervalle de perçage 577 mm. | 83 €<br>(69,17 € HT) |
| GH 070 010 / 00466948<br>Inox, longueur 70 cm.<br>Intervalle de perçage 677 mm. | 93 €<br>(77,50 € HT) |
| GH 080 010 / 00466950<br>Inox, longueur 80 cm.<br>Intervalle de perçage 777 mm. | 103 €<br>(85,83 € HT) |
| GH 090 010 / 00466952<br>Inox, longueur 90 cm.<br>Intervalle de perçage 877 mm. | 123 €<br>(102,50 € HT) |



Poignées avec 3 vis

| Références / Références online* | |
|---|---|
| GH 110 010 / 00466954<br>Inox, longueur 110 cm.<br>Intervalle de perçage 538,5 mm. | 143 €<br>(119,17 € HT) |
| GH 120 010 / 00466956<br>Inox, longueur 120 cm.<br>Intervalle de perçage 588,5 mm. | 155 €<br>(129,17 € HT) |
| GH 140 010 / 00466958<br>Inox, longueur 140 cm.<br>Intervalle de perçage 688,5 mm. | 175 €<br>(145,83 € HT) |
| GH 160 010 / 00466960<br>Inox, longueur 160 cm.<br>Intervalle de perçage 788,5 mm. | 195 €<br>(162,50 € HT) |
| GH 180 010 / 00466962<br>Inox, longueur 180 cm.<br>Intervalle de perçage 888,5 mm. | 217 €<br>(180,83 € HT) |
| GH 200 010 / 00466964<br>Inox, longueur 200 cm.<br>Intervalle de perçage 988,5 mm. | 248 €<br>(206,67 € HT) |



* 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.

Les prix indiqués ici sont les prix publics indicatifs définis par le fabricant à la date d'impression (les prix figurant en orange et en vert se comprennent en Euros toutes taxes comprises (TVA 20%), les prix en noir se comprennent hors taxes). En conformité avec la règlementation en vigueur, il appartient à chaque revendeur de fixer librement ses prix de vente auxquels s'ajoute l'Eco-participation (décret n°2005/829 du 20 juillet 2005 et 2014/928 du 19 août 2014).

**Eco-participation à partir du 01/04/2018 :**

- Four, lave vaisselle, lave linge, séche linge, cuisinière : 8,33 € HT / 10,00 € TTC
- Appareils de Froid :
  - Réfrigérateur, congélateur et cave à vin d'un poids inférieur ou égal à 40 kg : 8,33 € HT / 10,00 € TTC
  - Réfrigérateur, congélateur et cave à vin d'un poids supérieur à 40 kg et inférieur ou égal à 80 kg : 15 € HT / 18,00 € TTC
  - Réfrigérateur, congélateur et cave à vin d'un poids supérieur à 80 kg : 19,17 € HT / 23,00 € TTC
- Hotte, table de cuisson, domino, tiroir chauffe-plat, tiroir de mise sous vide : 4,17 € HT / 5,00 € TTC
- Micro-ondes : 2,50 € HT / 3,00 € TTC
- Machine à café intégrable : 0,25 € HT / 0,30 € TTC

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 Barthélémy, St Martin, Saint Pierre et Miquelon et Wallis et Futuna. Nos appareils de Froid sont conçus exclusivement pour un usage dans des pièces climatisées.

Photographies, descriptions et schémas indicatifs et non contractuels.
La responsabilité de BSH ne pourra non plus être engagée en cas d'indisponibilité / arrêt de fabrication d'un modèle présenté dans le présent document.
Les produits présentés dans ce catalogue constituent une partie seulement de la totalité des produits commercialisés par BSH France. Les photos sont non contractuelles et toute erreur typographique sur les prix ou références produits n'engagera pas la responsabilité de la Société qui se réserve le droit d'appliquer le prix réel.
Ce catalogue est dédié à une utilisation professionnelle.

BSH Electroménager, 26 avenue Michelet - 93 401 Saint-Ouen Cedex
R.C.S. Bobigny B 341 911 790 - Gaggenau, marque déposée par BSH Hausgeräte GmbH.

Faites un geste Ecocitoyen
Ne jetez pas ce document
recyclez-le

PEFC™
PEFC/14-38-00020

Gaggenau, la différence.

Service consommateurs :
Conseils personnalisés, recherche d'un revendeur, mise en service et prestation professionnelle d'entretien.

CS 50037, 93406 Saint-Ouen Cedex

0 892 698 310 Service 0,40 € / min + prix appel

Lundi au vendredi : 8h30-12h et 14h-17h30

Commandez directement accessoires et consommables, 24h/24, 7j/7, via la «Boutique» de notre site gaggenau.fr/services/boutique-en-ligne

Rejoignez-nous sur mygaggenau.fr
Cours de cuisine, événements culinaires, recettes de chefs.

Showroom Paris
(visites sur rendez-vous)
7 rue de Tilsitt, 75017 Paris
Téléphone 01 58 05 20 20

Interventions à domicile :
Par téléphone : 01 40 10 42 12
accessible 24h/24, 7j/7
(prix d'un appel local, hors jours fériés)
En ligne :
gaggenau.fr/services/service-consommateur

Retrouvez nos publications sur :
Instagram
Pinterest
Vimeo

www.gaggenau.com

® Marques déposées. © 2019 réalisé par BSH Electroménager. Mise en page Alexandre Besson. Imprimé en Europe par le groupe PPA Esprint. 04/2019