Tarifs et caractéristiques techniques

Edition 2024-2025

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

Tables de cuisson 88

Vario de cuisson 156

Appareils d‘aspiration 226

Appareils de froid 306

Lave-vaisselle | Lave-linge | Sèche-linge 380

Accessoires | Label énergétique | Home Connect | Disponibilité des pièces détachées 414

Four EB 333

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

EB 333 111 9.900 €
Inox (8.250,00 € HT)
Home Connect
Largeur 90 cm

A *

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 090 100 160 €
Boutons noirs (133,33 € HT)
pour EB 333
Set de 2.
BA 018 105 580 €
Rail télescopique (483,33 € HT)
Cadre support en fonte pyrolysable, et système télescopique sortie totale.
BA 028 115 130 €
Tôle à pâtisserie émaillée (108,33 € HT)
30 mm de profond
BA 038 105 130 €
Grille chromée (108,33 € HT)
Sans ouverture, avec pieds.
BA 058 115 170 €
Résistance pour (141,67 € HT)
pierre à pain et à pizzas,
et faitout en fonte
BA 058 133 380 €
Pierre à pain (316,67 € HT)
et à pizzas
Comprend 1 support et une pelle à pizza (commander la résistance séparément)
N'est pas combinable avec le sytème de rail télescopique.
BS 020 002 80 €
Pelle à pizza, (66,67 € HT)
set de 2.
GN 340 230 685 €
Faitout (570,83 € HT)
Gastro Norm en fonte d'aluminium
GN 2/3, hauteur 165 mm, anti-adhérent.

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

Four Série 300
EB 333

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

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

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

Caractéristiques
Sonde thermométrique 3 points de mesure, avec arrêt automatique et estimation du temps de cuisson.
Programmes automatiques.
Tournebroche.
Prise pour pierre à pain et à pizzas.
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 (certifié Star-K).
Eclairage halogène voûte 60 W.
Eclairage halogène latéral 2 x 10 W.
Supports latéraux émaillés pyrolysables, avec 3 niveaux d'insertion.

Services numériques (Home Connect)
Programmes automatiques.
Contrôle et surveillance à distance.
Recettes.

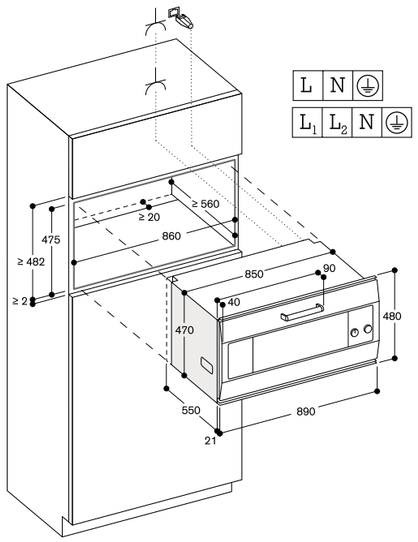
Informations complémentaires sur Home Connect en page 417.

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

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

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

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



Prise
Mesures en mm

Accessoires Four EB 333

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

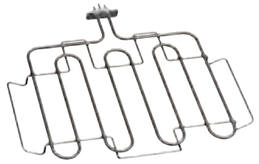
BA 090 100 160 €
Boutons en inox (133,33 € HT)
avec revêtement noir pour EB 333
Set de 2.

BA 018 105 580 €
Rail télescopique (483,33 € HT)
Sortie totale.

BA 028 115 130 €
Tôle à patisserie (108,33 € HT)
émaillée.
Profondeur 30 mm.

BA 038 105 130 €
Grille (108,33 € HT)
sans ouverture, avec pieds.

BA 058 115 170 €
Résistance (141,67 € HT)
pour pierre à pain et à pizzas, et faitout en fonte.



BA 058 133 380 €
Pierre (316,67 € HT)
à pain et à pizzas
Comprend 1 support et 1 pelle.
(Résistance à commander séparément).
Non compatible avec rail télescopique.

BS 020 002 80 €
Pelle (66,67 € HT)
pour enfourner pain/pizzas.
Set de 2.

GN 340 230 685 €
Faitout en fonte (570,83 € HT)
d'aluminium GN 2/3, anti-adhérent.
Peut se positionner aussi bien dans le four (avec rail télescopique BA 016/BA 018), que dans le four vapeur.
Hauteur 165 mm (pour grande quantité). Permet de saisir avec la fonction Faitout dans le four.
Utilisation indépendante du plat 100 mm et/ou du couvercle 65 mm.
Fonctionne avec la résistance BA 056/BA 058 pour utilisation avec les fours BO.
Nettoyage facilité grâce à un revêtement anti-adhérent.

Accessoires EB 333

	Références	Références online*		EB 333
Bouton rotatif				**Four**
	BA 090 100	12015150	Boutons inox avec revêtement noir	◦
Plaque de cuisson émaillée				
	BA 028 115	17001366	profondeur 30 mm	•/◦
Rail télescopique				
	BA 018 105	00574633	rail télescopique, sortie totale, pour four pyrolyse	◦
Pierre à pain et à pizzas				
	BA 058 133	00574698	comprenant 1 support, et 1 pelle (résistance à commander séparément)	◦
Faitout en fonte d'aluminum				
	GN 340 230	00570316	GN $^{2}/_{3}$ hauteur 165 mm, revêtement anti-adhérent peut se positionner aussi bien dans le four avec rail télescopique BA 018/BA 016 avec élément de chauffe BA 056 115 ou BA 058 115 (résistance à commander séparement), que dans le four combiné vapeur avec adaptateur GN 010 330 et rail télescopique BA 010 301	◦
Grille				
	BA 038 105	17002556	sans ouverture, avec pieds	•/◦
	No. 706321		grille pour lèchefrite ET.Nr.687055, avec ouverture et pieds	•/◦
Lèchefrite				
	No. 687055		avec pieds et fixations pour tournebroche, profondeur 30 mm	•/◦
Résistance				
	BA 058 115	00574647	accessoire nécessaire pour la pierre à pain et à pizza BA 058 133	◦
Pelle à pizzas				
	BS 020 002	00467218	set de 2	◦

• Equipement de série.
◦ Accessoire spécial.
* Références pour commander sur la boutique en ligne www.gaggenau.com, « eShop »

Four EB 333

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 60350-1, 65/2014 et 66/2014)		
Volume utile	(l)	83
Nombre de zone de cuisson		1
Dimensions intérieures L x H x P	(mm)	624 x 315 x 403
Classe d'efficacité énergétique en Chaleur Tournante Eco		A*
Index Efficience Energétique (EEI)		95,6
Consommation Sole + Voûte	(kWh)	1,32
Consommation Chaleur Tournante Eco	(kWh)	0,86
Source d'énergie		électrique
Modes de cuisson		
Plage de température	(°C)	30–300
Chaleur Tournante / Chaleur Tournante Eco / Voûte+Sole		•/•/•
Voûte / Sole / Chaleur Tournante + Sole		•/•/•
Voûte + 1/3 Sole		•
1/3 Voûte + Sole		•
Chaleur Tournante + 1/3 Sole		•
Gril grande surface + Air ventilé		•
Gril grande surface		•
Gril Eco		•
Cuisson sur pierre à pain et à pizzas		•
Cuisson Faitout		•
Etuve / Décongélation / Maintien au chaud		•/•/•
Bandeau de commande		
Ecran TFT sensitif		•
Module de commande haut / central / bas		•/–/–
Ouverture de porte automatique		–
Affichage texte clair	(nb de langues)	44
Recettes personnelles		50
Angle d'ouverture de porte	(°)	90
Caractéristiques		
Contrôle électronique de température		•
Sonde thermomètrique amovible 3 points de mesure		•
Programmes automatiques		•
Tournebroche		•
Prise pour pierre à pain et à pizzas		•
Fonction Faitout		•
Thermotest : Affichage de la température réelle		•
Préchauffage rapide		•
Durée de la cuisson,fin de la cuisson,minuterie, chronomètre		•
Minuterie spéciale cuisson longue durée		•
Eclairage halogène Voûte	(W)	60
Eclairage halogène Latéral	(W)	2 x 10
Niveaux de cuisson	(nb.)	3
Home Connect via LAN ou WIFI		•[2]
Accessoires		
Tôle à 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 plusieurs vitres		5 vitres
Sécurité enfant / Verrouillage de porte / Coupure de sécurité		•/•/•
Ventilateur tangentiel favorisant le refroidissement de l'appareil		•
Nettoyage		
Auto-nettoyage par pyrolyse		•
Email bleu Gaggenau		•
Catalyseur électrique de fumée purifiant l'air rejeté		•
Raccordement		
Puissance totale	(kW)	5,38

• Equipement de série. – Non disponible.
[1] Profondeur de l'appareil : la profondeur d'encastrement de l'appareil dans la niche.
[2] La connexion Home Connect n'est pas disponible dans tous les pays.
*Classe d'efficacité énergétique : sur une échelle de classification A+++ à D

Fours Série 400

Vue d'ensemble des combinaisons d'appareils de la Série 400 10

Conseils d'installation pour l'intégration des fours et combinaisons de fours de la Série 400 et Série 200 14

Fours Série 400 16

Fours combi-vapeur Série 400 22

Fours micro-ondes combinés Série 400 28

Machines à café expresso tout automatique Série 400 30

Tiroirs Sous Vide Série 400 32

Tiroir chauffant Série 400 et Tiroirs culinaires & chauffants Série 400 34

Accessoires Série 400 38

Données techniques Série 400 44

Vue d'ensemble des combinaisons d'appareils Série 400

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

Indications générales :

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

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

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

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

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

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

Combinaisons d'appareils en colonne, largeur 76 cm

• BS 484/BM 484
• BO 480
• WS 482

• BX 480*
• WS 482
Livrable jusqu'à fin novembre 2024

Combinaisons d'appareils côte à côte, largeur 76 cm

• BO 481

• BO 480

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

• BO 470/BO 450/BO 420
• DF

• BS 470/BS 450/BM 450
• DF

• CM 450
• DF

Combinaisons d'appareils en carré, largeur 76 cm

• BS 485/BM 485
• BO 481

• BM 484/BS 484
• BO 480

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

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

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

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

Combinaisons d'appareils côte à côte, largeur 60 cm

• BO 471/BO 451/BO 421

• BO 470/BO 450/BO 420

• BO 471/BO 451/BO 421

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

• BO 471/BO 451/BO 421

• CM 450
• WS 461/DV 461

• BS 451/BS 471/BM 451
• WS 461/DV461

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

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

• CM 450
• WS 461/DV 461

• BO 471/BO 451/BO 421

• CM 450
• WS 461/DV 461

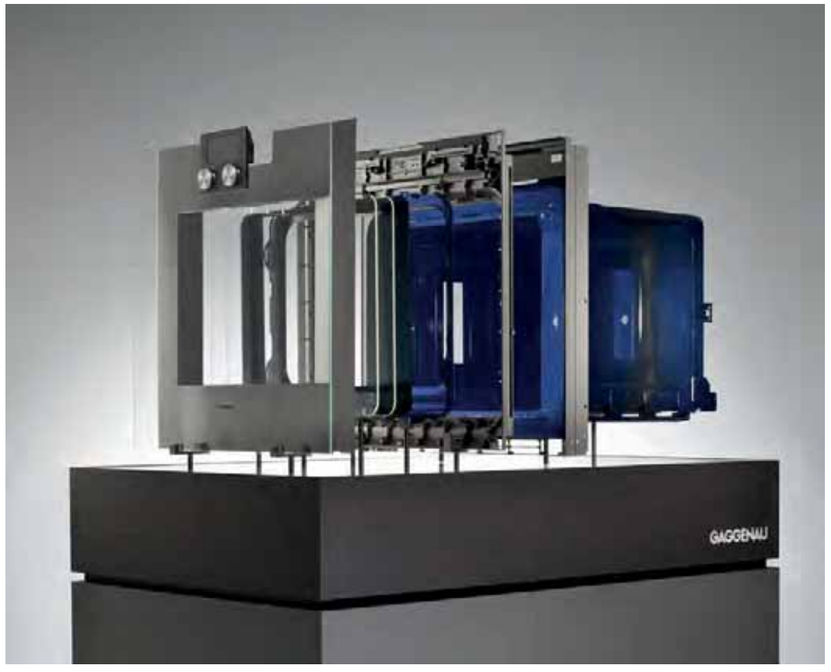
• BS 470/BS 450/BM 450
• DV 461/WS 461

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

• CM 450
• DV 461/WS 461

• BS 450/BS 470/BM 450
• 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 :

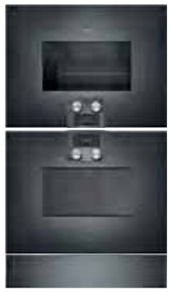
- ☐ Les charnières opposées des portes des appareils permettent une ouverture totale des portes à 180°.
- ☐ Les charnières de la porte ne sont pas réversibles (charnières à droite / charnières à gauche).
- ☐ Un espace d'au minimum 10 mm est nécessaire entre les 2 portes.
- ☐ Les fours combi-vapeur, fours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

- BO 470/BO 420
- DF

- BS 470/BM 450
- DF

- 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 450
- WS 461/DV 461

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

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

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

- CM 450
- WS 461/ DV 461

- BO 471/BO 421

- CM 450
- WS 461/DV 461

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

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

- CM 450
- WS 461/DV 461

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

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

- BS 475/BM 455
- BO 471/BO 421

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

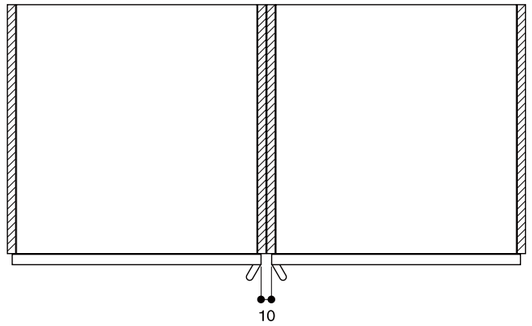
Instructions générales

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

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

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

Installation côte à côte



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

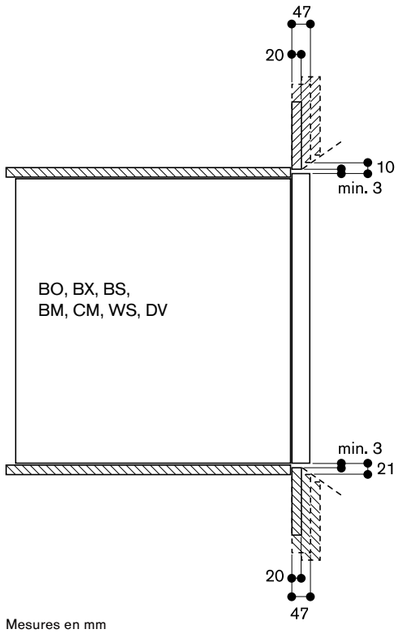
Les fours Gaggenau de la Série 400 nécessitent une ventilation par apport d'air frais au niveau de la partie supérieure et sur les côtés de la porte de l'appareil.
L'air chaud est évacué au niveau de l'arête inférieure de la porte du four.
Les entrées d'air des fours vapeurs et fours combinés micro-ondes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

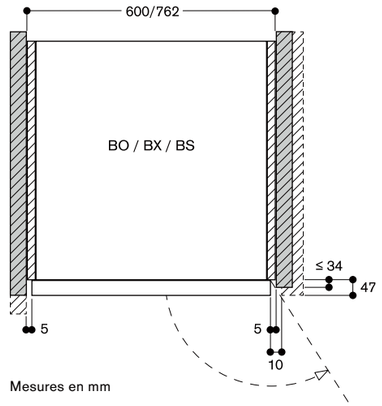
Dégagement au niveau de la porte en haut/en bas



Mesures en mm

Latéralement.
Pour des épaisseurs de portes de meubles plus importantes ou pour des parois latérales en saillie jusqu'à 34 mm par rapport à l'avant de la niche, la distance minimale du côté des charnières est suffisante pour l'apport d'air frais et l'ouverture de porte à 120°.
Une distance d'au minimum 10 mm est nécessaire.
Une paroi latérale peut déborder sur le côté de la poignée si la distance minimale est respectée.

Dégagement au niveau de la porte



Mesures en mm

Module de commande central

Charnières à droite

BX 480 112*	10.990 €
Porte plein verre sur inox	(9.158,33 € HT)
Largeur 76 cm	

Charnières à gauche

BX 481 112*	10.990 €
Porte plein verre sur inox	(9.158,33 € HT)
Largeur 76 cm	

* Livrable jusqu'à fin novembre 2024
Disponibilité nous consulter

A *

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	580 €
Rail télescopique	(483,33 € HT)
Cadre support en fonte pyrolysable, et système télescopique sortie totale.	
BA 028 115	130 €
Tôle à pâtisserie émaillée	(108,33 € HT)
30 mm de profond	
BA 038 105	130 €
Grille chromée	(108,33 € HT)
Sans ouverture, avec pieds.	
BA 058 115	170 €
Résistance pour pierre à pain et à pizzas, et faitout en fonte	(141,67 € HT)
BA 058 133	380 €
Pierre à pain et à pizzas	(316,67 € HT)
Comprend 1 support et une pelle à pizza (commander la résistance séparément) N'est pas combinable avec le sytème de rail télescopique.	
BS 020 002	80 €
Pelle à pizza, set de 2.	(66,67 € HT)
GN 340 230	685 €
Faitout	(570,83 € HT)
Gastro Norm en fonte d'aluminium GN 2/3, hauteur 165 mm, anti-adhérent.	

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

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

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 (certifié Star-K).
Eclairage halogène voûte 60 W.
Eclairage halogène latéral 10 W.
Supports latéraux émaillés pyrolysables, avec 5 niveaux d'insertion.

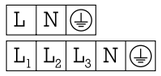
Sécurité
Porte avec isolation thermique 4 vitres.
Sécurité enfants.
Coupure de sécurité.
Ventilateur tangentiel favorisant le refroidissement de l'appareil.

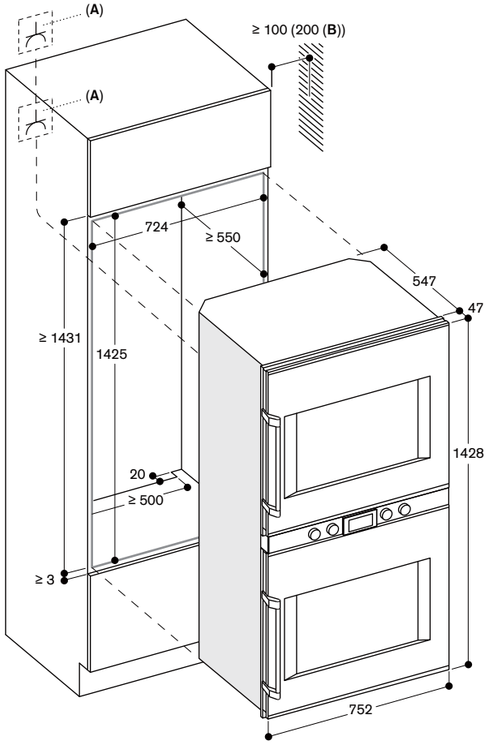
Nettoyage
Auto-nettoyage par pyrolyse.
Email bleu Gaggenau.
Catalyseur électrique de fumées purifiant l'air rejeté.

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

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

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





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

Mesures en mm

Module de commande haut

Charnières à droite

BO 480 112	7.590 €
Porte plein verre sur inox	(6.325,00 € HT)
Home Connect	
Largeur 76 cm	

Charnières à gauche

BO 481 112	7.590 €
Porte plein verre sur inox	(6.325,00 € HT)
Home Connect	
Largeur 76 cm	

A *

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	580 €
Rail télescopique	(483,33 € HT)
Cadre support en fonte pyrolysable, et système télescopique sortie totale.	
BA 028 115	130 €
Tôle à pâtisserie émaillée	(108,33 € HT)
30 mm de profond	
BA 038 105	130 €
Grille chromée	(108,33 € HT)
Sans ouverture, avec pieds.	
BA 058 115	170 €
Résistance pour pierre à pain et à pizzas, et faitout en fonte	(141,67 € HT)
BA 058 133	380 €
Pierre à pain et à pizzas	(316,67 € HT)
Comprend 1 support et une pelle à pizza (commander la résistance séparément) N'est pas combinable avec le sytème de rail télescopique.	
BS 020 002	80 €
Pelle à pizza, set de 2.	(66,67 € HT)
GN 340 230	685 €
Faitout	(570,83 € HT)
Gastro Norm en fonte d'aluminium GN 2/3, hauteur 165 mm, anti-adhérent.	

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

Four Série 400
BO 480/BO 481

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

Modes de 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 (certifié Star-K).
Eclairage halogène voûte 60 W.
Eclairage halogène latéral 2 x 10 W.
Supports latéraux émaillés pyrolysables, avec 5 niveaux d'insertion.

Services numériques (Home Connect)
Ouverture de la porte via assistant vocal.
Programmes automatiques.
Contrôle et surveillance à distance.
Recettes.

Informations complémentaires sur Home Connect en page 417.

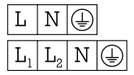
Sécurité
Porte avec isolation thermique 4 vitres.
Sécurité enfants.
Coupure de sécurité.
Ventilateur tangentiel favorisant le refroidissement de l'appareil.

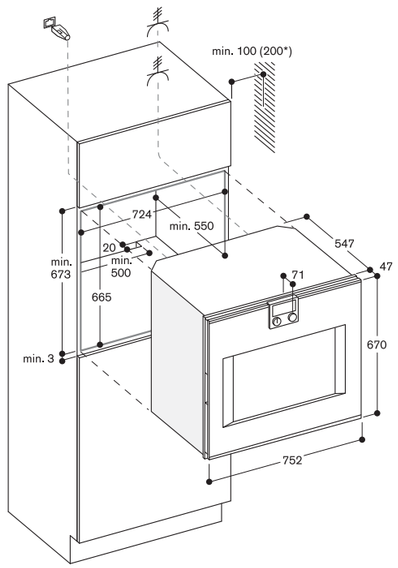
Nettoyage
Auto-nettoyage par pyrolyse.
Email bleu Gaggenau.
Catalyseur électrique de fumées purifiant l'air rejeté.

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

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

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





*200 mm si rail télescopique BA 018

Mesures en mm

Les prix des produits s'entendent hors Eco-participation cf page 421

Module de commande haut

Charnières à droite

BO 470 112 — 5.300 €
Porte plein verre sur inox — (4.416,67 € HT)
Home Connect
Largeur 60 cm

BO 470 102 — 5.300 €
Porte plein verre — (4.416,67 € HT)
Sérigraphie Anthracite Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm

Charnières à gauche

BO 471 112 — 5.300 €
Porte plein verre sur inox — (4.416,67 € HT)
Home Connect
Largeur 60 cm

BO 471 102 — 5.300 €
Porte plein verre — (4.416,67 € HT)
Sérigraphie Anthracite Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm

A *

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 — 470 €
Rail télescopique — (391,67 € HT)
Cadre support en fonte pyrolysable, et système télescopique sortie totale.

BA 026 105 — 95 €
Lèchefrite émaillée — (79,17 € HT)
Profondeur 30 mm.

BA 026 115 — 95 €
Tôle à pâtisserie émaillée. — (79,17 € HT)
Profondeur 15 mm.

BA 036 105 — 95 €
Grille — (79,17 € HT)
Sans ouverture, avec pieds.

BA 046 117 — 160 €
Lèchefrite en verre — (133,33 € HT)
Profondeur 24 mm.

BA 056 115 — 170 €
Résistance — (141,67 € HT)
pour pierre à pain et à pizzas, et faitout en fonte.

BA 056 133 — 330 €
Pierre à pain et à pizzas — (275,00 € HT)
Comprend 1 support et une pelle à pizza (commander la résistance séparément)
N'est pas combinable avec le sytème de rail télescopique.

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

Four Série 400
BO 470/BO 471

- Porte sans poignée / ouverture automatique / possibilité d'ouverture de porte via assistant vocal
- Auto-nettoyage pyrolyse
- 17 modes de cuisson, avec sonde thermométrique, tournebroche et fonction pierre à pain et à pizzas
- Ecran TFT 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

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 (certifié Star-K).
Eclairage halogène voûte 60 W.
Eclairage halogène latéral 2 x 10 W.
Supports latéraux émaillés pyrolysables, avec 4 niveaux d'insertion.

Services numériques (Home Connect)
Ouverture de la porte via assistant vocal.
Programmes automatiques.
Contrôle et surveillance à distance.
Recettes.

Informations complémentaires sur Home Connect en page 417.

BS 020 002 — 80 €
Pelle à pizza, set de 2. — (66,67 € HT)

GN 340 230 — 685 €
Faitout — (570,83 € HT)
Gastro Norm 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.

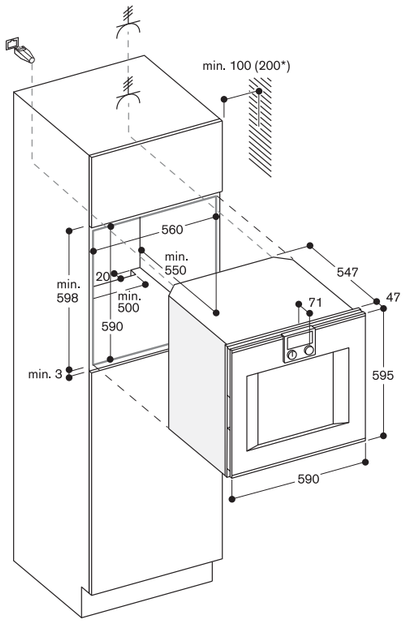
Nettoyage
Auto-nettoyage par pyrolyse.
Email bleu Gaggenau.
Catalyseur électrique de fumées purifiant l'air rejeté.

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

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

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

L N ⏚



*200 mm si rail télescopique BA 016

Mesures en mm

Module de commande haut

Charnières à droite

BO 450 112 — 4.610 €
Porte plein verre sur inox — (3.841,67 € HT)
Home Connect
Largeur 60 cm

Charnières à gauche

BO 451 112 — 4.610 €
Porte plein verre sur inox — (3.841,67 € HT)
Home Connect
Largeur 60 cm

A *

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

Accessoires en option

BA 016 105 — 470 €
Rail télescopique — (391,67 € HT)
Cadre support en fonte pyrolysable, et système télescopique sortie totale.

BA 026 105 — 95 €
Lèchefrite émaillée — (79,17 € HT)
Profondeur 30 mm.

BA 026 115 — 95 €
Tôle à pâtisserie émaillée. — (79,17 € HT)
Profondeur 15 mm.

BA 036 105 — 95 €
Grille — (79,17 € HT)
Sans ouverture, avec pieds.

BA 046 117 — 160 €
Lèchefrite en verre — (133,33 € HT)
Profondeur 24 mm.

BA 056 115 — 170 €
Résistance — (141,67 € HT)
pour pierre à pain et à pizzas, et faitout en fonte.

BA 056 133 — 330 €
Pierre à pain et à pizzas — (275,00 € HT)
Comprend 1 support et une pelle à pizza (commander la résistance séparément)
N'est pas combinable avec le sytème de rail télescopique.

BA 226 105 — 95 €
Lèchefrite émaillée — (79,17 € HT)
Profondeur 30 mm.

BS 020 002 — 80 €
Pelle à pizza, set de 2. — (66,67 € HT)

GN 340 230 — 685 €
Faitout — (570,83 € HT)
Gastro Norm en fonte d'aluminium GN 2/3, hauteur 165 mm, anti-adhérent.

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

Four Série 400
BO 450/BO 451

- Porte sans poignée / ouverture automatique / possibilité d'ouverture de porte via assistant vocal
- Auto-nettoyage pyrolyse
- 13 modes de cuisson, avec sonde thermométrique et fonction pierre à pain et à pizzas
- Ecran TFT 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

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 (certifié Star-K).
Eclairage halogène voûte 60 W.
Eclairage halogène latéral 10 W.
Supports latéraux émaillés pyrolysables, avec 4 niveaux d'insertion.

Services numériques (Home Connect)
Ouverture de la porte via assistant vocal.
Programmes automatiques.
Contrôle et surveillance à distance.
Recettes.

Informations complémentaires sur Home Connect en page 417.

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

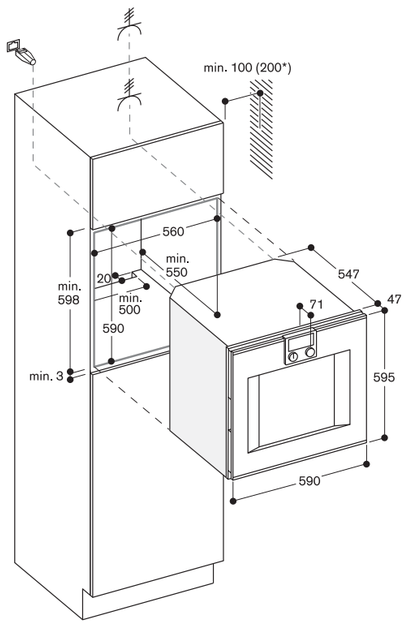
Nettoyage
Auto-nettoyage par pyrolyse.
Email bleu Gaggenau.
Catalyseur électrique de fumées purifiant l'air rejeté.

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

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

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

L N ⏚



*200 mm si rail télescopique BA 016

Mesures en mm

Les prix des produits s'entendent hors Eco-participation cf page 421

Module de commande haut

Charnières à droite

BO 420 112 — 4.110 € (3.425,00 € HT)
Porte plein verre sur inox
Home Connect
Largeur 60 cm

BO 420 102 — 4.110 € (3.425,00 € HT)
Porte plein verre
Sérigraphie Anthracite Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm

Charnières à gauche

BO 421 112 — 4.110 € (3.425,00 € HT)
Porte plein verre sur inox
Home Connect
Largeur 60 cm

BO 421 102 — 4.110 € (3.425,00 € HT)
Porte plein verre
Sérigraphie Anthracite Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm

A *

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

Accessoires en option

BA 016 105 — 470 € (391,67 € HT)
Rail télescopique
Cadre support en fonte pyrolysable, et système télescopique sortie totale.

BA 026 115 — 95 € (79,17 € HT)
Tôle à pâtisserie émaillée.
Profondeur 15 mm.

BA 036 105 — 95 € (79,17 € HT)
Grille
Sans ouverture, avec pieds.

BA 046 117 — 160 € (133,33 € HT)
Lèchefrite en verre
Profondeur 24 mm.

BA 056 115 — 170 € (141,67 € HT)
Résistance pour pierre à pain et à pizzas, et faitout en fonte.

BA 056 133 — 330 € (275,00 € HT)
Pierre à pain et à pizzas
Comprend 1 support et une pelle à pizza (commander la résistance séparément)
N'est pas combinable avec le sytème de rail télescopique.

BA 226 105 — 95 € (79,17 € HT)
Lèchefrite émaillée
Profondeur 30 mm.

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

Four Série 400
BO 420/BO 421

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

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

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

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

Services numériques (Home Connect)
Contrôle et surveillance à distance.
Recettes.

Informations complémentaires sur Home Connect en page 417.

Sécurité
Porte avec isolation thermique 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 — 80 € (66,67 € HT)
Pelle à pizza, set de 2.

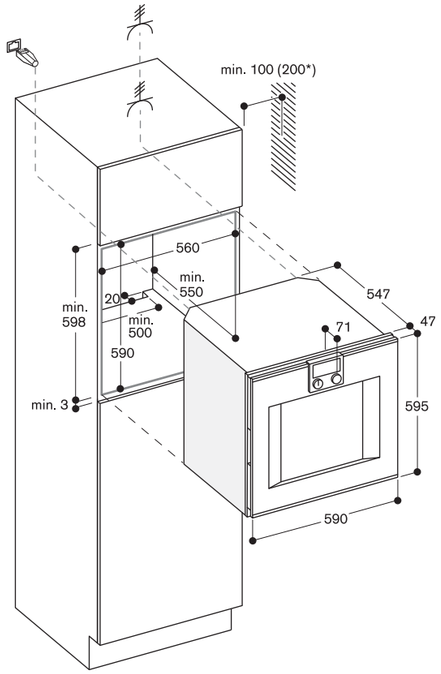
GN 340 230 — 685 € (570,83 € HT)
Faitout
Gastro Norm en fonte d'aluminium
GN 2/3, hauteur 165 mm, anti-adhérent.

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

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

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

L N



*200 mm si rail télescopique BA 016

Mesures en mm

Module de commande bas

Charnières à droite

BS 484 112 — 8.800 €
Porte plein verre sur inox — (7.333,33 € HT)
Home Connect
Largeur 76 cm

Charnières à gauche

BS 485 112 — 8.800 €
Porte plein verre sur inox — (7.333,33 € HT)
Home Connect
Largeur 76 cm

A *

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

Accessoires d'installation en option

GF 111 100 — 280 €
Système de filtrage anti-calcaire et neutralisation du goût. — (233,33 € HT)

GF 121 110 — 150 €
Cartouche de filtrage de rechange. — (125,00 € HT)

GZ 010 011 — 40 €
Rallonge Aqua-Stop (longueur 2 m) — (33,33 € HT)
Rallonge pour l'arrivée et l'évacuation d'eau.

Accessoires en option

BA 010 301 — 440 €
Rail télescopique trois niveaux. — (366,67 € HT)

BA 020 361 — 140 €
Récipient de cuisson en inox, non perforé, profondeur 46 mm, 5.4 l. — (116,67 € HT)

BA 020 370 — 170 €
Récipient de cuisson en inox, perforé, profondeur 40 mm, 5 l. — (141,67 € HT)

BA 020 381 — 240 €
Récipient de cuisson, anti-adhérent, non perforé, profondeur 46 mm, 5.4 l. — (200,00 € HT)

BA 020 390 — 270 €
Récipient de cuisson, anti-adhérent, perforé, profondeur 40 mm, 5 l. — (225,00 € HT)

BA 046 117 — 160 €
Lèchefrite en verre
Profondeur 24 mm. — (133,33 € HT)

CL S10 040 — 80 €
Cartouches de nettoyage
Set de 4. — (66,67 € HT)

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

Four combi-vapeur Série 400
BS 484/BS 485

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

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

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

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

GN 010 330 — 110 €
Adaptateur pour récipients de cuisson et faitout Gastro Norm. — (91,67 € HT)

GN 114 130 — 100 €
Récipient Gastro Norm en inox, GN 1/3 Non perforé, profondeur 40 mm, 1,5l. — (83,33 € HT)

GN 114 230 — 150 €
Récipient Gastro Norm en inox, GN 2/3 Non perforé, profondeur 40 mm, 3 l. — (125,00 € HT)

GN 124 130 — 115 €
Récipient Gastro Norm en inox, GN 1/3 Perforé, profondeur 40 mm, 1,5 l. — (95,83 € HT)

GN 124 230 — 165 €
Récipient Gastro Norm en inox, GN 2/3 Perforé, profondeur 40 mm, 3 l. — (137,50 € HT)

GN 340 230 — 685 €
Faitout Gastro Norm en fonte d'aluminium GN 2/3, hauteur 165 mm, anti-adhérent. — (570,83 € HT)

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

Services numériques (Home Connect)
Ouverture de la porte via assistant vocal.
Programmes automatiques.
Contrôle et surveillance à distance.
Recettes.

Informations complémentaires sur Home Connect en page 417.

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

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

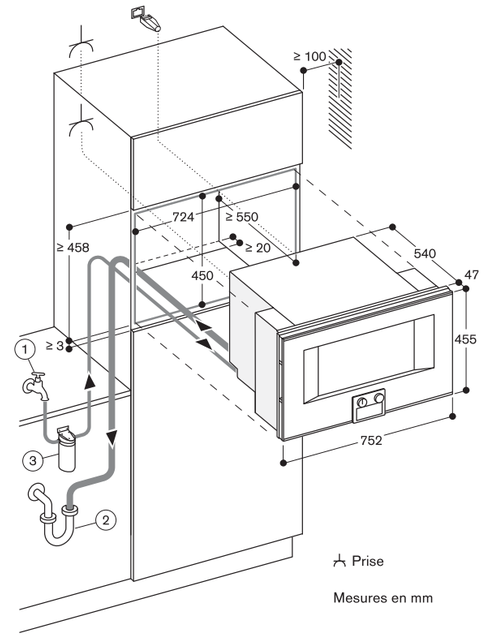
Conseils d'installation
Charnières non réversibles.
Aucun appareil électrique ne peut être installé au-dessus du four vapeur.
Le tuyau d'évacuation d'eau ne peut être branché au-dessus du point le plus bas de l'appareil et il doit être placé min. 100 mm plus bas que la sortie d'évacuation de l'appareil.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

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

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

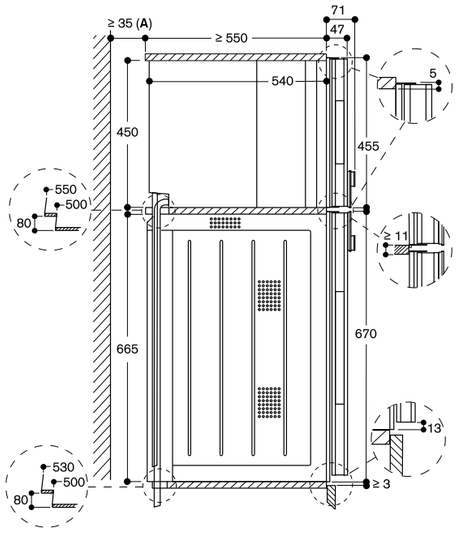
Valeurs de raccordement
Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle de classification de A+++ à D.
Puissance totale 3,15 kW.
Raccordement uniquement à l'eau froide.
Tuyau d'arrivée d'eau 3,0 m avec raccord tige filetée ISO 228-G 3/4" (Ø 26,4 mm) peut être rallongé.
Tuyau d'évacuation d'eau (Ø 25 mm) 3,0 m (tuyau HT).
Câble de raccordement 1,8 m avec prise.
Prévoir un câble LAN.

L N



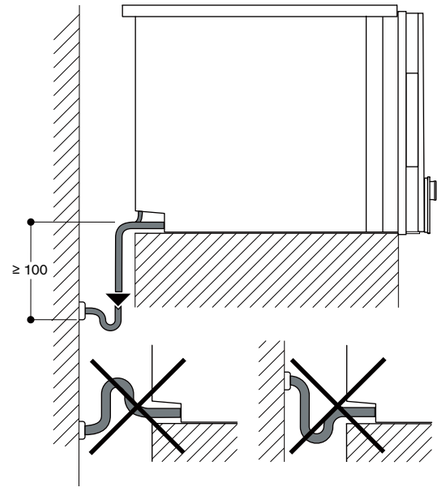
Mesures en mm

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



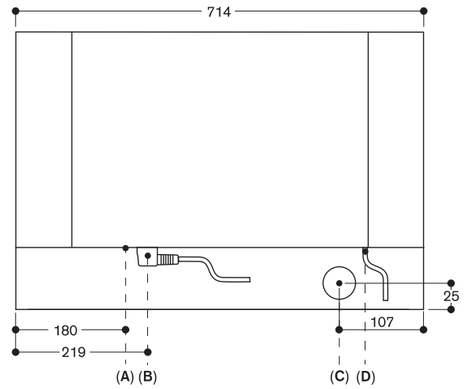
A : uniquement requis lorsque les tuyaux d'eau du BS ne peuvent pas être amenés dans les évidements en coin des appareils.

Mesures en mm



Mesures en mm

Vue de derrière



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

Mesures en mm

Module de commande haut

Charnières à droite

BS 470 112 — 8.100 €
Porte plein verre sur inox — (6.750,00 € HT)
Home Connect
Largeur 60 cm

BS 470 102 — 8.100 €
Porte plein verre — (6.750,00 € HT)
Sérigraphie Anthracite Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm

Charnières à gauche

BS 471 112 — 8.100 €
Porte plein verre sur inox — (6.750,00 € HT)
Home Connect
Largeur 60 cm

BS 471 102 — 8.100 €
Porte plein verre — (6.750,00 € HT)
Sérigraphie Anthracite Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm

A *

Module de commande bas

Charnières à droite

BS 474 112 — 8.100 €
Porte plein verre sur inox — (6.750,00 € HT)
Home Connect
Largeur 60 cm

BS 474 102 — 8.100 €
Porte plein verre — (6.750,00 € HT)
Sérigraphie Anthracite Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm

Charnières à gauche

BS 475 112 — 8.100 €
Porte plein verre sur inox — (6.750,00 € HT)
Home Connect
Largeur 60 cm

BS 475 102 — 8.100 €
Porte plein verre — (6.750,00 € HT)
Sérigraphie Anthracite Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm

A *

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

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

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

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

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

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

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

Accessoires d'installation en option

GF 111 100 — 280 €
Système de filtrage anti-calcaire et neutralisation du goût. — (233,33 € HT)

GF 121 110 — 150 €
Cartouche de filtrage de rechange. — (125,00 € HT)

GZ 010 011 — 40 €
Rallonge Aqua-Stop (longueur 2 m) — (33,33 € HT)
Rallonge pour l'arrivée et l'évacuation d'eau.

Accessoires en option

BA 010 301 — 440 €
Rail télescopique trois niveaux. — (366,67 € HT)

BA 020 361 — 140 €
Récipient de cuisson en inox, non perforé, profondeur 46 mm, 5.4 l. — (116,67 € HT)

BA 020 370 — 170 €
Récipient de cuisson en inox, perforé, profondeur 40 mm, 5 l. — (141,67 € HT)

BA 020 381 — 240 €
Récipient de cuisson, anti-adhérent, non perforé, profondeur 46 mm, 5.4 l. — (200,00 € HT)

BA 020 390 — 270 €
Récipient de cuisson, anti-adhérent, perforé, profondeur 40 mm, 5 l. — (225,00 € HT)

BA 046 117 — 160 €
Lèchefrite en verre Profondeur 24 mm. — (133,33 € HT)

CL S10 040 — 80 €
Cartouches de nettoyage Set de 4. — (66,67 € HT)

GN 010 330 — 110 €
Adaptateur pour récipients de cuisson et faitout Gastro Norm. — (91,67 € HT)

GN 114 130 — 100 €
Récipient Gastro Norm en inox, GN 1/3 Non perforé, profondeur 40 mm, 1,5 l. — (83,33 € HT)

GN 114 230 — 150 €
Récipient Gastro Norm en inox, GN 2/3 Non perforé, profondeur 40 mm, 3 l. — (125,00 € HT)

GN 124 130 — 115 €
Récipient Gastro Norm en inox, GN 1/3 Perforé, profondeur 40 mm, 1,5 l. — (95,83 € HT)

GN 124 230 — 165 €
Récipient Gastro Norm en inox, GN 2/3 Perforé, profondeur 40 mm, 3 l. — (137,50 € HT)

GN 340 230 — 685 €
Faitout Gastro Norm en fonte d'aluminium GN 2/3, hauteur 165 mm, anti-adhérent. — (570,83 € HT)

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

Services numériques (Home Connect)
Ouverture de la porte via assistant vocal.
Programmes automatiques.
Contrôle et surveillance à distance.
Recettes.

Informations complémentaires sur Home Connect en page 417.

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

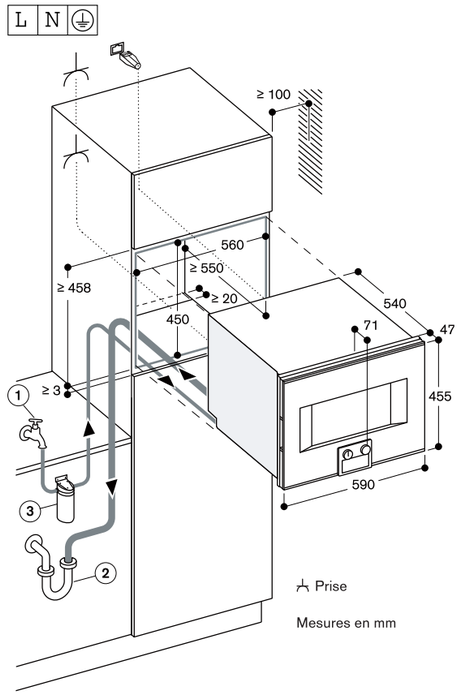
Nettoyage
Programme de nettoyage tout automatique.
Programme de détartrage pour le générateur de vapeur.
Programme de séchage.
Séchage automatique de l'enceinte de cuisson à la fin du processus de cuisson.
Filtre tamis amovible.
Mode Démo pour programme de nettoyage.

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

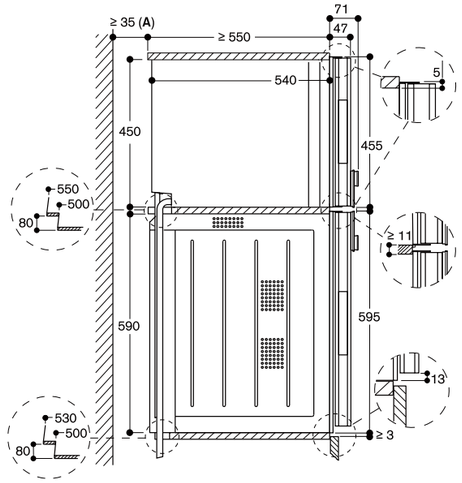
Accessoires spéciaux (à commander en tant que pièces détachées) :
ET-Nr.17002490 Tablettes de détartrage

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

Valeurs de raccordement
Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle de classification de A+++ à D.
Puissance totale 3,15 kW.
Raccordement uniquement à l'eau froide.
Tuyau d'arrivée d'eau 3,0 m avec raccord tige filetée ISO 228-G 3/4" (Ø 26,4 mm), peut être rallongé.
Tuyau d'évacuation d'eau (Ø 25 mm) 3,0 m (tuyau HT).
Câble de raccordement 1,8 m avec prise.
Prévoir un câble LAN.

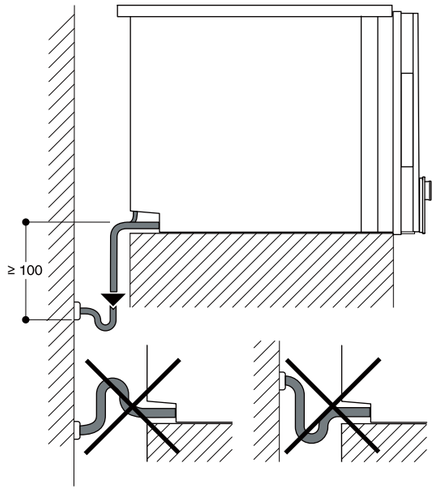


Vue latérale du BS 474/475 au-dessus du BO



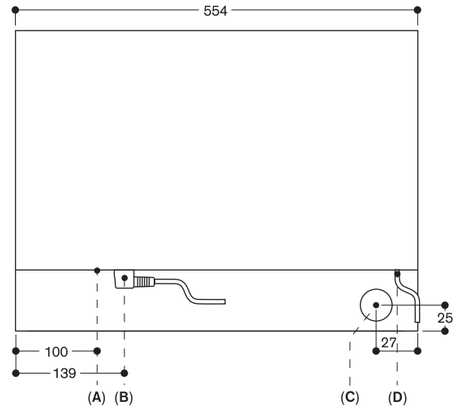
A : uniquement requis lorsque les tuyaux d'eau du BS ne peuvent pas être amenés dans les évidements en coin des appareils.

Mesures en mm



Mesures en mm

Vue de derrière



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

Mesures en mm

Module de commande haut

Charnières à droite

BS 450 111 — 7.400 € (6.166,67 € HT)
Porte plein verre sur inox
Home Connect
Largeur 60 cm

BS 450 101 — 7.400 € (6.166,67 € HT)
Porte plein verre
Sérigraphie Anthracite Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm

Charnières à gauche

BS 451 111 — 7.400 € (6.166,67 € HT)
Porte plein verre sur inox
Home Connect
Largeur 60 cm

BS 451 101 — 7.400 € (6.166,67 € HT)
Porte plein verre
Sérigraphie Anthracite Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm

A *

Module de commande bas

Charnières à droite

BS 454 111 — 7.400 € (6.166,67 € HT)
Porte plein verre sur inox
Home Connect
Largeur 60 cm

BS 454 101 — 7.400 € (6.166,67 € HT)
Porte plein verre
Sérigraphie Anthracite Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm

Charnières à gauche

BS 455 111 — 7.400 € (6.166,67 € HT)
Porte plein verre sur inox
Home Connect
Largeur 60 cm

BS 455 101 — 7.400 € (6.166,67 € HT)
Porte plein verre
Sérigraphie Anthracite Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm

A *

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

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

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

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

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

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

Services numériques (Home Connect)
Ouverture de la porte via assistant vocal.
Programmes automatiques.
Contrôle et surveillance à distance.
Recettes.

Informations complémentaires sur Home Connect en page 417.

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

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

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

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

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

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

L N ⏚

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

Accessoires en option

BA 010 301 — 440 € (366,67 € HT)
Rail télescopique trois niveaux.

BA 020 361 — 140 € (116,67 € HT)
Récipient de cuisson en inox, non perforé, profondeur 46 mm, 5.4 l.

BA 020 370 — 170 € (141,67 € HT)
Récipient de cuisson en inox, perforé, profondeur 40 mm, 5 l.

BA 020 381 — 240 € (200,00 € HT)
Récipient de cuisson, anti-adhérent, non perforé, profondeur 46 mm, 5.4 l.

BA 020 390 — 270 € (225,00 € HT)
Récipient de cuisson, anti-adhérent, perforé, profondeur 40 mm, 5 l.

BA 046 117 — 160 € (133,33 € HT)
Lèchefrite en verre
Profondeur 24 mm.

CL S10 040 — 80 € (66,67 € HT)
Cartouches de nettoyage
Set de 4.

GN 010 330 — 110 € (91,67 € HT)
Adaptateur pour récipients de cuisson et faitout Gastro Norm.

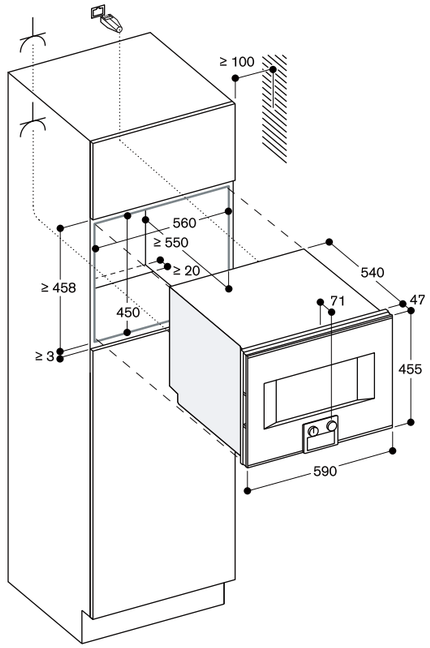
GN 114 130 — 100 € (83,33 € HT)
Récipient
Gastro Norm en inox, GN 1/3
Non perforé, profondeur 40 mm, 1,5 l.

GN 114 230 — 150 € (125,00 € HT)
Récipient
Gastro Norm en inox, GN 2/3
Non perforé, profondeur 40 mm, 3 l.

GN 124 130 — 115 € (95,83 € HT)
Récipient
Gastro Norm en inox, GN 1/3
Perforé, profondeur 40 mm, 1,5 l.

GN 124 230 — 165 € (137,50 € HT)
Récipient
Gastro Norm en inox, GN 2/3
Perforé, profondeur 40 mm, 3 l.

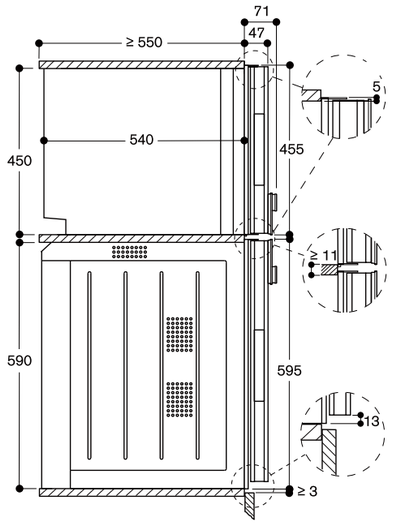
GN 340 230 — 685 € (570,83 € HT)
Faitout
Gastro Norm en fonte d'aluminium
GN 2/3, hauteur 165 mm, anti-adhérent



⅄ Prise

Mesures en mm

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



Mesures en mm

Module de commande bas

Charnières à droite

BM 484 110	7.650 €
Porte plein verre sur inox	(6.375,00 € HT)
Largeur 76 cm	

Charnières à gauche

BM 485 110	7.650 €
Porte plein verre sur inox	(6.375,00 € 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.
Fonction du programmateur: durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie, chronomètre, cuisson longue durée (certifié Star-K).

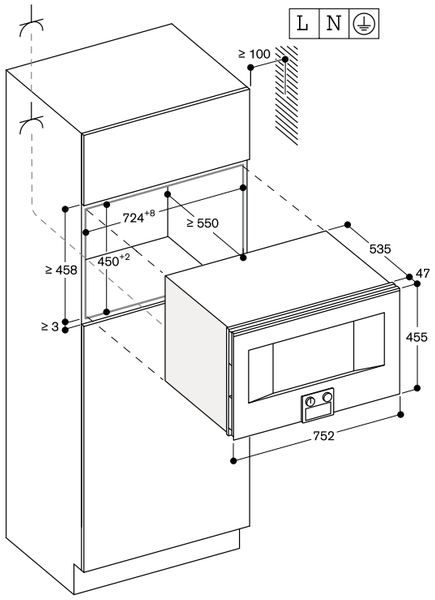
Sécurité
Isolation thermique de la porte, 3 vitres.
Triple sécurité de porte.
Sécurité enfants.
Coupure de sécurité.
Ventilateur tangentiel favorisant le refroidissement de l'appareil.

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

Conseils d'installation
Charnières non réversibles.
Distance entre le corps du meuble et la vitre avant du four : 47 mm.
Tenir compte du débordement, pour l'ouverture des tiroirs latéraux.
Pour une installation en angle, faire attention à l'ouverture de la porte latérale et à la distance minimale requise par rapport au mur.
La prise de raccordement doit être placée en dehors de la niche d'encastrement.

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

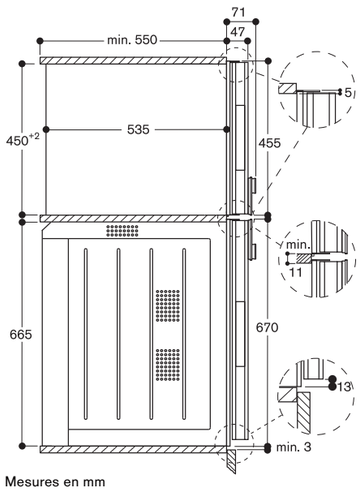
Valeurs de raccordement
Puissance totale 3,1 kW.
Câble de raccordement 1,5 m sans prise.



Prise

Mesures en mm

Vue latérale BM 484/485 au-dessus de BO



Mesures en mm

Module de commande haut

Charnières à droite

BM 450 110	4.890 €
Porte plein verre sur inox	(4.075,00 € HT)
Largeur 60 cm	
BM 450 100	4.890 €
Porte plein verre	(4.075,00 € HT)
Sérigraphie Anthracite Gaggenau	
Largeur 60 cm	

Charnières à gauche

BM 451 110	4.890 €
Porte plein verre sur inox	(4.075,00 € HT)
Largeur 60 cm	
BM 451 100	4.890 €
Porte plein verre	(4.075,00 € HT)
Sérigraphie Anthracite Gaggenau	
Largeur 60 cm	

Module de commande bas

Charnières à droite

BM 454 110	4.890 €
Porte plein verre sur inox	(4.075,00 € HT)
Largeur 60 cm	
BM 454 100	4.890 €
Porte plein verre	(4.075,00 € HT)
Sérigraphie Anthracite Gaggenau	
Largeur 60 cm	

Charnières à gauche

BM 455 110	4.890 €
Porte plein verre sur inox	(4.075,00 € HT)
Largeur 60 cm	
BM 455 100	4.890 €
Porte plein verre	(4.075,00 € 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.
Fonction du programmateur: durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie, chronomètre, cuisson longue durée (certifié Star-K).

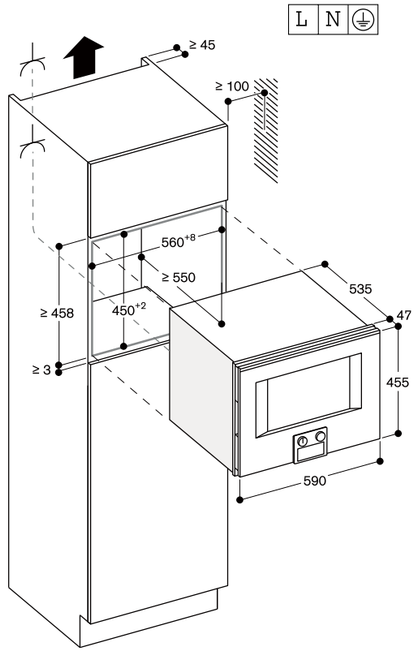
Sécurité
Isolation thermique de la porte, 3 vitres.
Triple sécurité de porte.
Sécurité enfants.
Coupure de sécurité.
Ventilateur tangentiel favorisant le refroidissement de l'appareil.

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

Conseils d'installation
Charnières non réversibles.
Prévoir une niche sans paroi arrière.
Distance entre le corps du meuble et la vitre avant du four : 47 mm.
Tenir compte du débordement, pour l'ouverture des tiroirs latéraux.
Pour une installation en angle, faire attention à l'ouverture de la porte latérale et à la distance minimale requise par rapport au mur.
La prise de raccordement doit être placée en dehors de la niche d'encastrement.

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

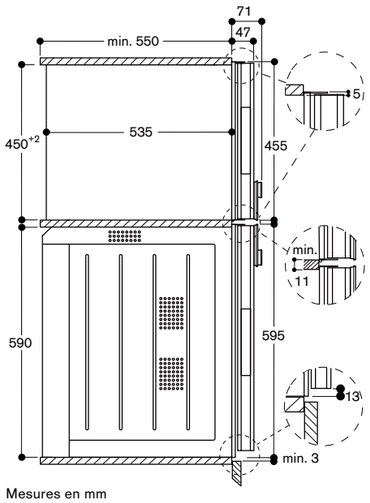
Valeurs de raccordement
Puissance totale 3,1 kW.
Câble de raccordement 1,5 m sans prise.



Prise

Mesures en mm

Vue latérale BM 454/455 au-dessus de BO



Mesures en mm

Module de commande haut

CM 450 112	5.100 €
Porte plein verre sur inox	(4.250,00 € HT)
Home Connect	
Charnières à gauche	
Largeur 60 cm	
CM 450 102	5.100 €
Porte plein verre Sérigraphie Anthracite	(4.250,00 € HT)
Home Connect	
Charnières à gauche	
Largeur 60 cm	

Le prix comprend

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

Machine à café expresso
tout automatique Série 400
CM 450

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

Types de boissons
Ristretto / 2 x Ristretto.
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 litres.
Affichage électronique pour le remplacement du filtre à eau.
Contrôle électronique du remplissage des bacs récupérateurs du marc de café et d'eau.
Conseil : pour économiser de l'énergie, l'appareil passe automatiquement en mode veille après environ 30 minutes. Cette durée peut être modifiée dans les réglages de base.

Services numériques (Home Connect)
Coffee World: choix de spécialités de café du monde entier.
Contrôle et surveillance à distance.

Informations complémentaires sur Home Connect en page 417.

Sécurité
Sécurité enfants.

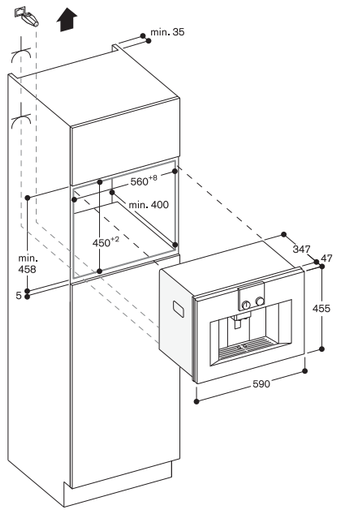
Nettoyage
Programme automatique de rinçage lors de la mise en route et de l'arrêt.
Nettoyage automatique par vapeur du système de lait après chaque boisson.
Programmes automatiques de nettoyage et de détartrage.
Programme de vidange, pour une préparation de l'appareil avant le départ en vacances ou pour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

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

Accessoires spéciaux (à commander en tant que pièces détachées):
ET-Nr. 17000705 Filtre à eau
ET-Nr. 00311819 Tablettes de détartrage
ET-Nr. 00311769 Tablettes de nettoyage
ET-Nr. 00636455 Réducteur d'angle d'ouverture à 92°
ET-Nr. 11015223 Réservoir à grains avec couvercle

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

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



Mesures en mm

DV 461 110 3.700 €
Façade verre sur inox (3.083,33 € HT)
Largeur 60 cm,
Hauteur 14 cm
DV 461 100 3.700 €
Façade en verre (3.083,33 € HT)
Sérigraphie Anthracite Gaggenau
Largeur 60 cm,
Hauteur 14 cm

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

Accessoires à commander auprès du service après-vente, ou via la boutique en ligne www.gaggenau.com
00578813
Sacs de mise sous vide petit modèle 180 x 280 mm, 100 pièces.
00578814
Sacs de mise sous vide grand modèle 240 x 350 mm, 100 pièces.

Tiroir Sous Vide Série 400
DV 461

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

Utilisations
Mise Sous Vide pour cuisson Sous Vide.
Mise Sous Vide pour mariner rapidement et aromatiser.
Mise Sous Vide pour prolonger la durée de conservation.
Mise Sous Vide dans contenants externes.
Mise Sous Vide de liquides dans bouteilles à l'extérieur du compartiment.

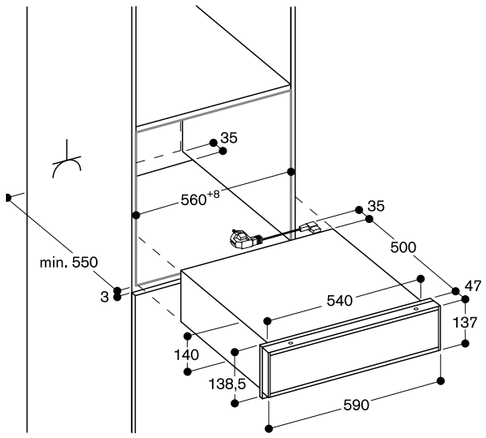
Bandeau de commande
Commandes par touches sensitives.
Poignée encastrée en bas de la façade du tiroir.

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, anti-adhérente, amovible.
Couvercle en verre de sécurité, ouverture automatique après mise sous vide.
Rehausseur pour mise sous vide, 44 mm, intégrable.
Espace utile dans compartiment, l 210 mm x L 275 mm.
Membrane pour éviter le reflux des liquides en cas de mise sous vide dans un contenant externe.
Programme de séchage pour la pompe aspirante.
Fonction alarme.

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

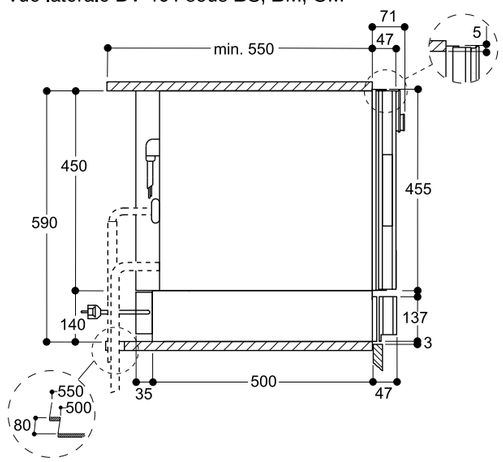
Conseils d'installation pour l'intégration pages 14-15.

Valeurs de raccordement
Puissance totale : 0,32 kW.
Câble de raccordement 1,5 m avec prise.



Mesures en mm

Vue latérale DV 461 sous BS, BM, CM



Mesures en mm

DV 061 100* 3.390 €
Tout intégrable (2.825,00 € HT)
Largeur 60 cm,
Hauteur 14 cm

*Convient pour Série 400 et Série 200

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

Accessoires à commander auprès du service après-vente, ou via la boutique en ligne www.gaggenau.com
00578813
Sacs de mise sous vide petit modèle 180 x 280 mm, 100 pièces.
00578814
Sacs de mise sous vide grand modèle 240 x 350 mm, 100 pièces.

Tiroir Sous Vide Série 400
DV 061

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

Utilisations
Mise Sous Vide pour cuisson Sous Vide.
Mise Sous Vide pour mariner rapidement et aromatiser.
Mise Sous Vide pour prolonger la durée de conservation.
Mise Sous Vide dans contenants externes.
Mise Sous Vide de liquides dans bouteilles à l'extérieur du compartiment.

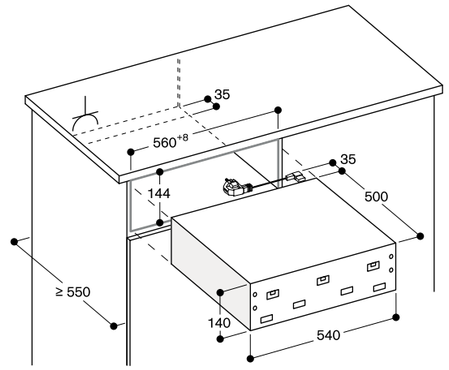
Bandeau de commande
Commandes par touches sensitives.

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, anti-adhérente, amovible.
Couvercle en verre de sécurité, ouverture automatique après mise sous vide.
Rehausseur pour mise sous vide, 44 mm, intégrable.
Espace utile dans compartiment, l 210 mm x L 275 mm.
Membrane pour éviter le reflux des liquides en cas de mise sous vide dans un contenant externe.
Programme de séchage pour la pompe aspirante.
Fonction alarme.

Conseils d'installation
Attention: prévoir obligatoirement une poignée apposée sur la façade d'habillage ou une poignée intégrée pour permettre l'ouverture de cet appareil.
Poids maximal de la façade d'habillage : 3 kg.
Espace latéral nécessaire de mini. 5 mm entre façade de l'appareil et panneau d'habillage du meuble.
Installation BS/BM/CM directement au-dessus de DV dans niche de 59 cm, sans plancher intermédiaire.
Installation possible sous le plan de travail ou dans une niche individuelle.
Raccordement électrique possible derrière l'appareil.

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

Valeurs de raccordement
Puissance totale : 0,32 kW.
Câble de raccordement 1,5 m, avec prise.



Prise

Mesures en mm

Les prix des produits s'entendent hors Eco-participation cf page 421

WS 482 110 2.450 €
Façade verre sur inox (2.041,67 € 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.

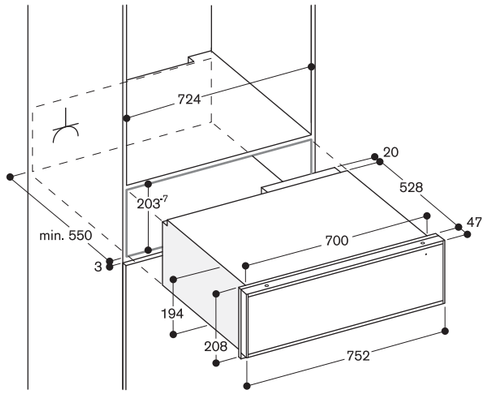
Bandeau de commande
Commande par bouton rotatif.
Poignée encastrée en bas de la façade du tiroir.

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.

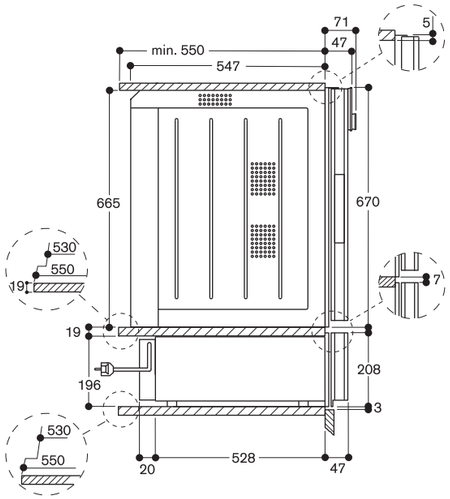
Conseils d'installation pour l'intégration pages 14-15.

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



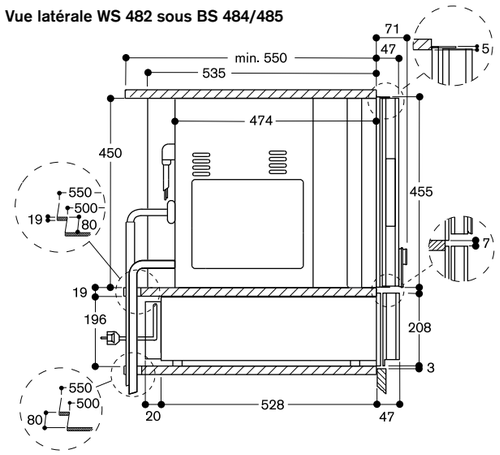
Mesures en mm

Vue latérale WS 482 sous BO 480



Mesures en mm

Vue latérale WS 482 sous BS 484/485



Mesures en mm

WS 461 112 1.700 €
Façade verre sur inox (1.416,67 € HT)
Home Connect
Largeur 60 cm,
Hauteur 14 cm

WS 461 102 1.700 €
Façade en verre (1.416,67 € HT)
Sérigraphie Anthracite Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm,
Hauteur 14 cm

Tiroir culinaire & chauffant Série 400
WS 461

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

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

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

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

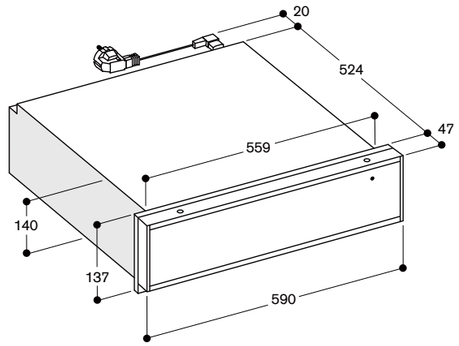
Fonctions numériques (Home Connect)
Programmes supplémentaires et recettes.
Contrôle et surveillance à distance.
Fonction Timer.

Informations complémentaires sur Home Connect en page 417.

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

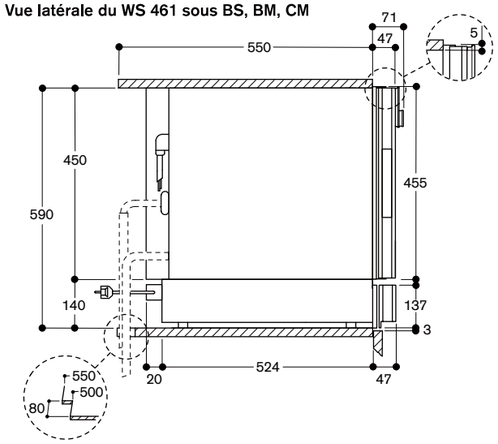
Conseils d'installation pour l'intégration pages 14-15.

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



Mesures en mm

Vue latérale du WS 461 sous BS, BM, CM



Mesures en mm

Les prix des produits s'entendent hors Eco-participation cf page 421

WS 462 112	1.820 €
Façade verre sur inox	(1.516,67 € HT)
Home Connect	
Largeur 60 cm,	
Hauteur 29 cm	
WS 462 102	1.820 €
Façade en verre	(1.516,67 € HT)
Sérigraphie Anthracite Gaggenau	
Home Connect	
Largeur 60 cm,	
Hauteur 29 cm	

Tiroir culinaire & chauffant Série 400
WS 462

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

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

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

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

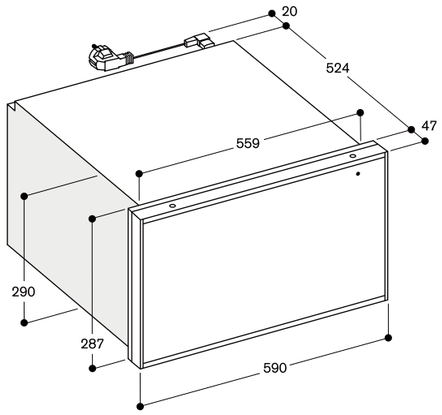
Fonctions numériques (Home Connect)
Programmes supplémentaires et recettes.
Contrôle et surveillance à distance.
Fonction Timer.

Informations complémentaires sur Home Connect en page 417.

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

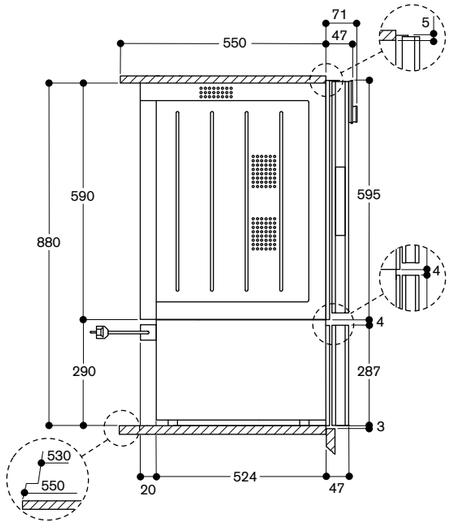
Conseils d'installation pour l'intégration pages 14-15.

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



Mesures en mm

Vue latérale du WS 462 sous BO



Mesures en mm

WS 061 102	1.450 €
Tout intégrable	(1.208,33 € HT)
Home Connect	
Largeur 60 cm,	
Hauteur 14 cm	

Tiroir culinaire & chauffant Série 400
WS 061

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

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

Bandeau de commande
Commandes par touches sensitives.

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

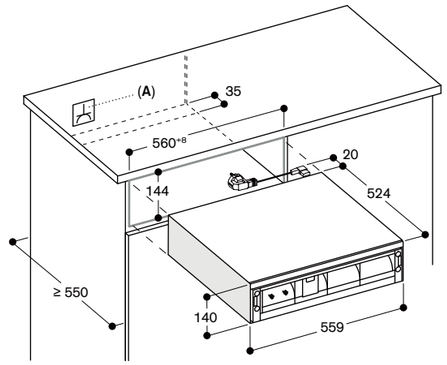
Fonctions numériques (Home Connect)
Programmes supplémentaires et recettes.
Contrôle et surveillance à distance.
Fonction Timer.

Informations complémentaires sur Home Connect en page 417.

Conseils d'installation
Attention: prévoir obligatoirement une poignée apposée sur la façade d'habillage ou une poignée intégrée pour permettre l'ouverture de cet appareil.
Poids maximal de la façade d'habillage : 3 kg.
Raccordement électrique possible derrière l'appareil.

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

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



A: Prise

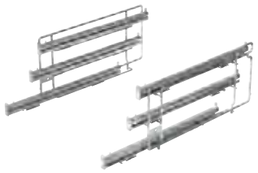
Mesures en mm

Les prix des produits s'entendent hors Eco-participation cf page 421

Accessoires pour Série 400

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

BA 010 301 440 €
Triple rail (366,67 € HT)
télescopique sortie totale pour four combi-vapeur.



BA 016 105 470 €
Rail télescopique (391,67 € HT)
Sortie totale
Pour fours pyrolyse 60 cm.

BA 018 105 580 €
Rail télescopique (483,33 € HT)
Sortie totale
Pour fours pyrolyse 76 cm.

BA 020 361 140 €
Récipient en inox, (116,67 € HT)
non perforé,
profondeur 46 mm, 5.4 l.

BA 020 370 170 €
Récipient en inox, (141,67 € HT)
perforé,
profondeur 40 mm, 5 litres.

BA 020 381 240 €
Récipient (200,00 € HT)
anti-adhérent, non perforé,
profondeur 46 mm, 5.4 l.

BA 020 390 270 €
Récipient (225,00 € HT)
anti-adhérent, perforé,
profondeur 40 mm, 5 litres.

BA 026 115 95 €
Tôle à patisserie (79,17 € HT)
émaillée.
Profondeur 15 mm
Pour fours pyrolyse 60 cm.

BA 028 115 130 €
Tôle à patisserie (108,33 € HT)
émaillée.
Profondeur 30 mm.
Pour fours pyrolyse 76 cm.

BA 036 105 95 €
Grille (79,17 € HT)
sans ouverture, avec pieds
Pour fours pyrolyse 60 cm.

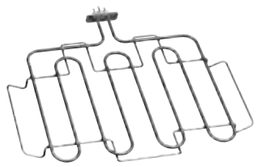
BA 038 105 130 €
Grille (108,33 € HT)
sans ouverture, avec pieds
Pour fours pyrolyse 76 cm.

BA 046 117 160 €
Lèchefrite (133,33 € HT)
en verre
Profondeur 24 mm.

BA 226 105 95 €
Lèchefrite émaillé (79,17 € HT)
Profondeur 30 mm
Pour fours pyrolyse 60 cm BO 45./42.

BA 056 115 170 €
Résistance (141,67 € HT)
pour pierre à pain et à pizzas, et faitout en fonte.
Pour fours pyrolyse 60 cm.

BA 058 115 170 €
Résistance (141,67 € HT)
pour pierre à pain et à pizzas, et faitout en fonte.
Pour fours pyrolyse 76 cm.



BA 056 133 330 €
Pierre à pain (275,00 € HT)
et à pizzas.
Comprend 1 support et 1 pelle.
(Résistance à commander séparément).
Non compatible avec rail télescopique.
Pour fours pyrolyse 60 cm.

BA 058 133 380 €
Pierre (316,67 € HT)
à pain et à pizzas
Comprend 1 support et 1 pelle.
(Résistance à commander séparément).
Non compatible avec rail télescopique.
Pour fours pyrolyse 76 cm.

BS 020 002 80 €
Pelle (66,67 € HT)
pour enfourner pain/pizzas.
Set de 2.

GN 010 330 110 €
Adaptateur (91,67 € HT)
pour récipient Gastro Norm
et grille.
Pour tous les fours combiné vapeur
BS/BSP sauf BSP 220/221.

GN 114 130 100 €
Récipient (83,33 € HT)
Gastro Norm inox, GN 1/3,
non perforé.
Profondeur 40 mm, 1,5 litres.

GN 114 230 150 €
Récipient (125,00 € HT)
Gastro Norm en inox, GN 2/3,
non perforé.
Profondeur 40 mm, 3 litres.

GN 124 130 115 €
Récipient (95,83 € HT)
Gastro Norm en inox, GN 1/3,
perforé.
Profondeur 40 mm, 1,5 litres.

GN 124 230 165 €
Récipient (137,50 € HT)
Gastro Norm en inox, GN 2/3
perforé.
Profondeur 40 mm, 3 litres.

GN 340 230 685 €
Faitout (570,83 € HT)
Gastro Norm en fonte d'aluminium
GN 2/3, hauteur 165 mm, anti-adhérent
Permet de saisir dans le four avec la fonction Faitout.
Utilisation indépendante de la partie basse et/ou du couvercle, hauteur 100 et 65 mm.
Utilisation dans les fours avec la résistance BA 056 115 ou BA 058 115 et le rail téléscopique BA 016 105 ou BA 018 105 (accessoires à commander séparément), et dans les fours vapeur et combi-vapeur avec adaptateur GN 010 330 et rail télescopique BA 010 301 (éléments à commander séparément).

CL S10 040 80 €
Cartouches (66,67 € HT)
de nettoyage
Set de 4.
Pour fours combi-vapeur
à raccordement direct.

GF 111 100 280 €
Système (233,33 € 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 121 110 150 €
Filtre (125,00 € HT)
de rechange.

GZ 010 011 40 €
Rallonge (33,33 € HT)
pour arrivée et évacuation d'eau
(longueur 2m).

Accessoire à commander auprès du service après-vente, ou via la boutique en ligne www.gaggenau.com
00578813
Sacs de mise sous vide petit modèle
180 x 280 mm, 100 pièces.

Accessoire à commander auprès du service après-vente, ou via la boutique en ligne www.gaggenau.com
00578814
Sacs de mise sous vide grand modèle
240 x 350 mm, 100 pièces.

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

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

Accessoires et accessoires spéciaux pour Série 400

	Références	Références online*		BX 480/BX 481	BO 480/BO 481	BO 470/BO 471	BO 450/BO 451	BO 420/BO 421	BS 484/BS 485	BS 470/BS 471 BS 474/BS 475	BS 450/BS 451 BS 454/BS 455
Tôle à pâtisserie				**Four double**	**Four**	**Four**	**Four**	**Four**	**Four Combi-Vapeur**	**Four Combi-Vapeur**	**Four Combi-Vapeur**
	BA 026 115	00468415	tôle à patisserie profondeur 15 mm, compatible avec rail télescopique			• (2x)/◦	•/◦	•/◦			
	BA 028 115	17001366	tôle à patisserie , profondeur 30 mm	• (2x)/◦	•/◦						
Rails télescopiques											
	BA 016 105	00468416	rail télescopique, sortie totale, support en fonte pyrolysable			◦	◦	◦			
	BA 018 105	00574633	rail télescopique, sortie totale, support en fonte pyrolysable	◦	◦						
	BA 010 301	17003107	triple rail télescopique pour four combi-vapeur						◦	◦	◦
Pierre à pain et à pizzas											
	BA 056 133	00468251	pierre à pain et à pizza comprenant 1 pelle et 1 support (résistance BA 056 115 à commander séparément)			◦	◦	◦			
	BA 058 133	00574698	pierre à pain et à pizza comprenant 1 pelle et 1 support (résistance BA 058 115 à commander séparément)	◦	◦						
Récipient four vapeur											
	BA 020 361	17007309	récipient, inox, non perforé, 46 mm, 5.4 litres						◦	◦	◦
	BA 020 370	17003100	récipient, inox, perforé, 40 mm, 5 litres						•/◦	•/◦	•/◦
	BA 020 381	17007310	récipient, anti-adhérent,non perforé, 46 mm, 5.4 litres						◦	◦	◦
	BA 020 390	17003102	récipient, anti-adhérent, perforé, 40 mm, 5 litres						◦	◦	◦
	GN 114 130	00677877	récipient Gastro Norm 1/3 en inox, non perforé, 40 mm de profondeur, 1,5 litres						◦	◦	◦
	GN 114 230	00358656	récipient Gastro Norm 2/3 en inox, non perforé, 40 mm de profondeur, 3 litres						◦	◦	◦
	GN 124 130	00571634	récipient Gastro Norm 1/3 en inox, perforé, 40 mm de profondeur, 1,5 litres						◦	◦	◦
	GN 124 230	00742963	récipient Gastro Norm 2/3 en inox, perforé, 40 mm de profondeur, 3 litres						◦	◦	◦
Récipient Gastro Norm en fonte d'aluminium											
	GN 340 230	00570316	faitout en fonte d'aluminium, revêtement anti-adhérent, Gastro Norm 2/3 ,hauteur 165 mm pour fours avec résistance de chauffe BA 056 115 ou BA 058 115 et rail télescopique BA 016 ou BA 018 (à commander séparément) et pour fours combi-vapeur avec adaptateur GN 010 330 avec rail télescopique BA 010 301	◦	◦	◦	◦	◦ (sans fonction faitout)	◦	◦	◦
Adaptateur pour récipient GN											
	GN 010 330	17003109	adaptateur pour récipient Gastro Norm						◦	◦	◦
Lèchefrite en verre											
	BA 046 117	17005746	lèchefrite en verre, profondeur 24 mm			•/◦	•/◦	•/◦	◦	◦	◦
Grille											
	BA 036 105	17002555	grille de cuisson sans ouverture, avec pieds			•/◦	•/◦	•/◦			
	BA 038 105	17002556	grille de cuisson sans ouverture, avec pieds	• (2x)/◦	•/◦						
		00672921	grille pour lèchefrite BA 026 105 / BA 226 105, avec ouverture et pieds			•/◦	◦	◦			
		00706321	grille pour lèchefrtite ET.Nr.687055, avec ouverture et pieds	• (2x)/◦	•/◦						
Lèchefrite émaillée											
	BA 226 105	00468421	lèchefrite émaillé avec pieds et fixation pour tournebroche, profondeur 30 mm				◦	◦			
		00687055	lèchefrite émaillé avec pieds, pour fixation tournebroche, profondeur 30 mm	• (2x)/◦	•/◦						
Résistance de chauffe											
	BA 056 115	00672990	résistance pour pierre/pain et faitout en fonte accessoire indispensable pour pierre à pain et à pizzas BA 056 133			◦	◦	◦			
	BA 058 115	00574647	résistance pour pierre/pain accessoire indispensable pour pierre à pain et à pizzas BA 058 133	◦	◦						
Pelle à pizzas											
	BS 020 002	00467218	pelle pour enfourner pain/pizza (set de 2)	◦	◦	◦	◦	◦			
Nettoyage											
	CL S10 040		4 cartouches de nettoyage pour four combi-vapeur raccordement direct						•/◦	•/◦	•/◦
		17002490	4 tablettes de détartrage pour four combi-vapeur						◦	◦	◦
		17000705	filtre à eau de remplacement								
		00311819	tablettes de détartrage								
		00311769	tablettes de nettoyage								
Sacs de mise sous vide											
		00578813	sacs de mise sous vide petit modèle 180 x 280 mm 100 pièces								
		00578814	sacs de mise sous vide grand modèle 240 x 350 mm 100 pièces								
Connexion à l'eau											
	GF 111 100	00576042	système de filtrage anti-calcaire et neutralisation du goût						◦	◦	
	GF 121 110	00576043	cartouche de filtrage de rechange pour GF 111 100						◦	◦	
	GZ 010 011	00350564	rallonge pour arrivée et évacuation d'eau (longueur 2 m)						◦	◦	

• Livré de série.
◦ Accessoire spécial.

Accessoires et accessoires spéciaux pour Série 400

	Références	Références online*		BM 484/BM 485	BM 450/BM 451 BM 454/BM 455	CM 450	DV 461 DV 061	WS 482	WS 462 WS 461
Tôle à pâtisserie				**Four combiné micro-ondes**	**Four combiné micro-ondes**	**Machine à café tout automatique**	**Tiroir mise sous vide**	**Tiroir chauffant**	**Tiroir culinaire & chauffant**
	BA 026 115	00468415	tôle à patisserie profondeur 15 mm, compatible avec rail télescopique						
	BA 028 115	17001366	tôle à patisserie , profondeur 30 mm						
Rails télescopiques									
	BA 016 105	00468416	rail télescopique, sortie totale, support en fonte pyrolysable						
	BA 018 105	00574633	rail télescopique, sortie totale, support en fonte pyrolysable						
	BA 010 301		triple rail télescopique pour four combi-vapeur						
Pierre à pain et à pizzas									
	BA 056 133	00468251	pierre à pain et à pizza comprenant 1 pelle et 1 support (résistance à commander séparément)						
	BA 058 133	00574698	pierre à pain et à pizza comprenant 1 pelle et 1 support (résistance à commander séparément)						
Récipient four vapeur									
	BA 020 361	17007309	récipient, inox, non perforé, 46 mm, 5.4 litres						
	BA 020 370	17003100	récipient, inox, perforé, 40 mm, 5 litres						
	BA 020 381	17007310	récipient, anti-adhérent, non perforé, 46 mm, 5.4 litres						
	BA 020 390	17003102	récipient, anti-adhérent, perforé, 40 mm, 5 litres						
	GN 114 130	00677877	récipient Gastro Norm 1/3 en inox, non perforé, 40 mm de profondeur, 1,5 litres						
	GN 114 230	00358656	récipient Gastro Norm 2/3 en inox, non perforé, 40 mm de profondeur, 3 litres						
	GN 124 130	00571634	récipient Gastro Norm 1/3 en inox, perforé, 40 mm de profondeur, 1,5 litres						
	GN 124 230	00742963	récipient Gastro Norm 2/3 en inox, perforé, 40 mm de profondeur, 3 litres						
Récipient Gastro Norm en aluminium									
	GN 340 230	00570316	faitout en fonte d'aluminium, revêtement anti-adhérent, Gastro Norm 2/3, hauteur 165 mm pour fours avec résistance de chauffe BA 056 115 ou BA 058 115 et rail télescopique BA 016 ou BA 018 (à commander séparément) et pour fours combi-vapeur avec adaptateur GN 010 330 avec rail télescopique BA 010 301						
Adaptateur GN									
	GN 010 330	17003109	adaptateur pour récipient Gastro Norm						
Lèchefrite en verre									
	BA 046 117	17005746	lèchefrite en verre, profondeur 24 mm						
Grille									
	BA 036 105	17002555	grille de cuisson sans ouverture, avec pieds						
	BA 038 105	17002556	grille de cuisson sans ouverture, avec pieds						
		00672921	support BA 225 105 ,avec ouverture, avec pieds						
		00706321	support ET.Nr.687055, avec ouverture, avec pieds						
Lèchefrite émaillée									
	BA 226 105	00468421	lèchefrite émaillé avec pieds et fixation pour tournebroche , profondeur 30 mm						
		00687055	lèchefrite émaillé avec pieds, pour fixation tournebroche, profondeur 30 mm						
Résistance de chauffe									
	BA 056 115	00672990	résistance pour pierre/pain et faitout en fonte accessoire indispensable pour pierre à pain et à pizzas BA 056 133						
	BA 058 115	00574647	résistance pour pierre/pain accessoire indispensable pour pierre à pain et à pizzas BA 058 133						
Pelle à pizzas									
	BS 020 002	00467218	pelle pour enfourner pain/pizza (set de 2)						
Réservoir à grains									
		11015223	réservoir à grains avec couvercle			• / ◦			
Nettoyage									
	CL S10 040		4 cartouches de nettoyage pour four combi-vapeur raccordement direct						
		17002490	4 tablettes de détartrage pour four combi-vapeur						
		17000705	filtre à eau			◦			
		00311819	tablettes de détartrage			◦			
		00311769	tablettes de nettoyage			◦			
Sacs de mise sous vide									
		00578813	sacs de mise sous vide petit modèle 180 x 280 mm 100 pièces				◦		
		00578814	sacs de mise sous vide grand modèle 240 x 350 mm 100 pièces				◦		
Connexion à l'eau									
	GF 111 100	00576042	système de filtrage anti-calcaire et neutralisation du goût						
	GF 121 110	00576043	cartouche de filtrage de rechange pour GF 111 100						
	GZ 010 011	00350564	rallonge pour arrivée et évacuation d'eau (longueur 2 m)						

• Livré de série.
◦ Accessoire spécial.

Fours Série 400

Type d'appareil		Four double	Four	Four	Four	Four
Charnières à droite / gauche		BX 480/BX 481	BO 480/BO 481	BO 470/BO 471	BO 450/BO 451	BO 420/BO 421
Porte plein verre sur inox		BX 480/481 112	BO 480/481 112	BO 470/471 112	BO 450/451 112	BO 420/421 112
Porte plein verre Gaggenau Anthracite				BO 470/471 102		BO 420/421 102
Dimensions						
Largeur	(cm)	76	76	60	60	60
Dimensions de l'appareil L x H x P[1]	(mm)	752 x 1428 x 547	752 x 670 x 547	590 x 595 x 547	590 x 595 x 547	590 x 595 x 547
Distance entre le corps du meuble et la vitre avant du four	(mm)	47	47	47	47	47
Dimensions de la niche L x H x P	(mm)	724 x 1425 x 550	724 x 665 x 550	560 x 590 x 550	560 x 590 x 550	560 x 590 x 550
Poids net	(kg)	152	77	64	56	56
Volume /Efficience énergétique (selon normes EU, EN 60350-1, 65/2014 et 66/2014)						
Volume utile	(l)	110 par compartiment de cuisson	110	76	76	76
Dimensions intérieures L x H x P	(cm)	62,4 x 43,5 x 40,3	62,4 x 43,5 x 40,3	47,5 x 38,3 x 41,4	47,5 x 38,3 x 41,4	47,5 x 38,3 x 41,4
Classe d'efficacité énergétique en Chaleur tournante Eco		A * par compartiment de cuisson	A *	A *	A *	A *
Index Efficience Energétique (EEI)		96 en haut, 121 en bas	96	96	96	96
Consommation Sole + Voûte	(kWh)	1,53 par compartiment de cuisson	1,53	1,25	1,25	1,25
Consommation Chaleur tournante Eco	(kWh)	0,97 en haut, 1,22 en bas	0,97	0,83	0,83	0,83
Source d'énergie		Electrique	Electrique	Electrique	Electrique	Electrique
Modes de cuisson						
Plage de température	(°C)	30 – 300	30 – 300	30 – 300	30 – 300	50 – 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	44	44	44
Recettes personnelles		–	50	50	50	50
Porte à ouverture latérale	(°)	180	180	180	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	60	60	60
Eclairage halogène latéral	(W)	10 par compartiment de cuisson	2 x 10	2 x 10	10	–
Niveaux de cuisson	(Nb.)	5	5	4	4	4
Home Connect via LAN ou WiFi		–	•[3]	•[3]	•[3]	•[3]
Accessoires						
Tôle à pâtisserie émaillée		1 par compartiment de cuisson	1	2	1	1
Taille de la plus grande tôle de cuisson	(cm²)	1,780	1,780	1,200	1,200	1,200
Grille		1 par compartiment de cuisson	1	1	1	1
Lèchefrite émaillé / Grille pour Lèchefrite		1/1 par compartiment de cuisson	1/1	1/1	BA 226 105[2] /672 921[2]	BA 226 105[2] /672 921[2]
Lèchefrite en verre		–	–	1	1	1
Sécurité						
Porte avec isolation thermique avec plusieurs vitres		4 vitres	4 vitres	4 vitres	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	3,7	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] Accessoire en option. [3] La connexion Home Connect n'est pas disponible dans tous les pays.
*Classe d'efficacité énergétique : sur une échelle de classification A+++ à D

Fours combi-vapeur Série 400

Type d'appareil		Four Combi-vapeur	Four Combi-vapeur	Four Combi-vapeur	Four Combi-vapeur	Four Combi-vapeur
Charnières à droite / à gauche		BS 484/BS 485	BS 470/BS 471	BS 474/BS 475	BS 450/BS 451	BS 454/BS 455
Porte plein verre sur inox		BS 484/BS 485 112	BS 470/BS 471 112	BS 474/BS 475 112	BS 450/BS 451 111	BS 454/BS 455 111
Porte plein verre Gaggenau Anthracite			BS 470/BS 471 102	BS 474/BS 475 102	BS 450/BS 451 101	BS 454/BS 455 101
Dimensions						
Largeur	(cm)	76	60	60	60	60
Dimensions de l'appareil L x H x P[1]	(mm)	752 x 455 x 540	590 x 455 x 540	590 x 455 x 540	590 x 455 x 540	590 x 455 x 540
Distance entre le corps du meuble et la vitre avant du four	(mm)	47	47	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	560 x 450 x 550	560 x 450 x 550
Poids net	(kg)	53	47	47	47	47
Volume/Efficience énergétique (selon norme EU.EN 60350-1 ET 66/2014)						
Volume utile	(l)	50	50	50	50	50
Dimensions intérieures L x H x P	(mm)	501 x 246 x 406	501 x 246 x 406	501 x 246 x 406	501 x 246 x 406	501 x 246 x 406
Classe d'efficacité énergétique en Chaleur tournante + 30% d'humidité		A*	A*	A*	A*	A*
Index Efficience Energétique (EEI)		94,7	94,7	94,7	94,7	94,7
Consommation en Chaleur tournante + 30% d'humidité	(kWh)	0,72	0,72	0,72	0,60	0,60
Source d'énergie	(min)	Electrique	Electrique	Electrique	Electrique	Electrique
Modes de cuisson						
Plage de température	(°C)	30–230	30–230	30–230	30–230	30–230
Chaleur tournante + 100% d'humidité		•	•	•	•	•
Chaleur tournante + 80% d'humidité		•	•	•	•	•
Chaleur tournante + 60% d'humidité		•	•	•	•	•
Chaleur tournante + 30% d'humidité		•	•	•	•	•
Chaleur tournante + 0% d'humidité		•	•	•	•	•
Cuisson basse température		•	•	•	•	•
Cuisson sous vide		•	•	•	•	•
Gril grande surface niveau 1 + humidité		•	•	•	•	•
Gril grande surface niveau 2 + humidité		•	•	•	•	•
Gril grande surface + Air ventilé		•	•	•	•	•
Fermentation		•	•	•	•	•
Décongélation		•	•	•	•	•
Régénération		•	•	•	•	•
Bandeau de commande						
Ecran TFT sensitif		•	•	•	•	•
Module de commande haut / bas		–/•	•/–	–/•	•/–	–/•
Ouverture automatique de porte		•	•	•	•	•
Affichage texte clair	(Nb de langues)	44	44	44	44	44
Recettes personnelles		50	50	50	50	50
Porte à ouverture latérale	(°)	180°	180°	180°	180°	180°
Caractéristiques						
Vapeur sans pression		•	•	•	•	•
Contrôle électronique de température		•	•	•	•	•
Gril grande surface derrière vitrocéramique	(W)	2,000	2,000	2,000	–	–
Elimination de la vapeur / Vaporisation d'humidité		•/•	•/•	•/•	–/•	–/•
Sonde thermométrique à 3 points de mesure		•	•	•	•	•
Programmes automatiques		•	•	•	•	•
Thermotest: Affichage de la température réelle		•	•	•	•	•
Durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie, chronomètre		•	•	•	•	•
Minuterie spéciale cuisson longue durée		•	•	•	•	•
Détection automatique du point d'ébullition		•	•	•	•	•
Affichage capacité de la cartouche de filtrage		•	•	•	–	–
Capacité du réservoir d'eau / Avertissement niveau minimum	(l)	–/–	–/–	–/–	1.7 /•	1.7 /•
Eclairage latéral LED	(W)	2 x 10	2 x 10	2 x 10	2 x 10	2 x 10
Niveaux de cuisson / Intérieur inox	(Nb)	3 /•	3 /•	3 /•	3 /•	3 /•
Home Connect via LAN ou WiFi [3]		•	•	•	•	•
Accessoires						
Taille du plus grand plat de cuisson	(cm²)	810	810	810	810	810
Grille		1	1	1	1	1
Récipient de cuisson, inox, 40 mm, perforé, non perforé		1/1	1/1	1/1	1/1	1/1
Cartouches de nettoyage		4	4	4	4	4
Tablettes de détartrage		17002490[2]	17002490[2]	17002490[2]	17002490[2]	17002490[2]
Sécurité						
Porte avec isolation thermique avec plusieurs vitres		3 vitres	3 vitres	3 vitres	3 vitres	3 vitres
Sécurité enfant / Verrouillage de porte / Coupure de sécurité		•/•/•	•/•/•	•/•/•	•/•/•	•/•/•
Ventilateur tangentiel favorisant le refroidissement de l'appareil		•	•	•	•	•
Nettoyage						
Programme de nettoyage		•	•	•	•	•
Programme de détartrage / Programme de séchage		•/•	•/•	•/•	•/•	•/•
Séchage automatique à la fin du programme de cuisson		•	•	•	•	•
Raccordement						
Puissance totale	(kW)	3,15	3,15	3,15	3,15	3,15
Raccordement direct arrivée et évacuation d'eau		•	•	•	–	–

• Equipement de série. – Non disponible.
[1] Profondeur de l'appareil; la profondeur d'encastrement de l'appareil dans la niche. [2] Référence pièce détachée online.
[3] La connexion Home Connect n'est pas disponible dans tous les pays.
*Classe d'efficacité énergétique : sur une échelle de classification A+++ à D

Fours micro-ondes combiné Série 400

Type d'appareil		Four combiné micro-ondes	Four combiné micro-ondes	Four combiné micro-ondes
Charnières à droite / à gauche		BM 484/BM 485	BM 450/BM 451	BM 454/BM 455
Porte plein verre sur inox		BM 484/485 110	BM 450/451 110	BM 454/455 110
Porte plein verre Gaggenau Anthracite			BM 450/451 100	BM 454/455 100
Dimensions				
Largeur	(cm)	76	60	60
Dimensions de l'appareil L x H x P[1]	(mm)	752 x 455 x 535	590 x 455 x 535	590 x 455 x 535
Distance entre le corps du meuble et la vitre avant du four	(mm)	47	47	47
Dimensions de la niche L x H x P	(mm)	724 x 450 x 550	560 x 450 x 550	560 x 450 x 550
Poids net	(kg)	50	46	46
Volume				
Volume utile	(l)	36	36	36
Dimensions intérieures L x H x P	(mm)	445 x 236 x 348	445 x 236 x 348	445 x 236 x 348
Modes de cuisson				
Puissance maximum du micro-ondes	(W)	1.000	1.000	1.000
Niveaux de puissance du micro-ondes	(Nb)	5	5	5
Chaleur tournante avec régulation de température	(°C)	40, 100–250	40, 100–250	40, 100–250
Gril grande surface + chaleur tournante avec régulation de température	(°C)	100–250	100–250	100–250
Gril grande surface + air ventilé avec régulation de température	(°C)	100–250	100–250	100–250
Gril grande surface quartz avec niveaux d'intensité	(Nb)	3	3	3
Puissance maximum du gril	(W)	2,000	2,000	2,000
Puissance en chaleur tournante	(W)	1,950	1,950	1,950
Puissance maximum du micro-ondes en combinaison avec gril et four	(W)	600	600	600
Opération séquencées jusqu'à 5 modes incl. Programmation d'opération combinées et temps de repos		•	•	•
Programmes automatiques selon le poids	(Nb)	15	15	15
Bandeau de commande				
Ecran TFT 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 en verre		•	•	•
Sécurité				
Porte avec isolation thermique avec plusieurs vitres		•	•	•
Sécurité enfant / Coupure de sécurité		•/•	•/•	•/•
Triple sécurité de porte		•	•	•
Ventilateur tangentiel favorisant le refroidissement de l'appareil		•	•	•
Nettoyage				
Paroi arrière en émail catalytique		•	•	•
Intérieur inox avec sole en vitrocéramique		•	•	•
Raccordement				
Puissance totale	(kW)	3,1	3,1	3,1

• Equipement de série. – Non disponible.

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

Machine à café expresso tout automatique Série 400

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

• Equipement de série. – Non disponible.

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

Tiroirs de mise sous vide Série 400

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

• Equipement de série. – Non disponible.

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

Tiroir chauffant - Tiroirs culinaires & chauffants

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

• Equipement de série. – Non disponible.

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

Fours Série 200

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

Vue d'ensemble des combinaisons d'appareils Série 200

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

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

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

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

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

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

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

Toutes les combinaisons présentées sont disponibles dans ces 3 coloris :

Gaggenau Anthracite

Gaggenau Metallic

Gaggenau Silver

Combinaisons d'appareils en colonne, largeur 60 cm

• BSP 2.0/BMP 250
• BOP 2.0
• WSP 222

• BMP 224
• BOP 2.0
• WSP 222

• BSP 2.0/BMP 250
• BMP 250
• WSP 221

• BMP 250/BSP 2.0
• CMP 250
• WSP 221

• BMP 224
• CMP 250
• WSP 221

• BOP 2.0
• DF

• BSP 2.0/BMP 250
• DF

• CMP 250
• DF

Combinaisons d'appareils côte à côte, largeur 60 cm

• BOP 2.1

• BOP 2.0

• BO 2.1

• BSP 2.0/BMP 250
• WSP 221/DVP 221

• BOP 251

• CMP 250
• WSP 221/DVP 221

• BSP 2.1/BMP 251
• WSP 221/DVP 221

• BMP 250/BSP 2.0
• DVP 221/WSP 221

• BMP 251/BSP 2.1
• DVP 221/WSP 221

• CMP 250
• WSP 221/DVP 221

• BOP 251

• CMP 250
• WSP 221/DVP 221

• BSP 2.0/BMP 250
• DVP 221/WSP 221

• BMP 251/BSP 2.1
• WSP 221/DVP 221

• CMP 250
• DVP 221/WSP 221

• BSP 2.0/BMP 250
• WSP 221/DVP 221

• BOP 2.1

• BSP 2.0/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 2.1/BMP 251
• BOP 2.1

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

Module de commande haut

Charnières à droite

BOP 250 102 4.120 €
Porte plein verre (3.433,33 € HT)
Sérigraphie Anthracite Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm

BOP 250 112 4.120 €
Porte plein verre (3.433,33 € HT)
Sérigraphie Metallic Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm

BOP 250 132 4.120 €
Porte plein verre (3.433,33 € HT)
Sérigraphie Silver Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm

Charnières à gauche

BOP 251 102 4.120 €
Porte plein verre (3.433,33 € HT)
Sérigraphie Anthracite Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm

BOP 251 112 4.120 €
Porte plein verre (3.433,33 € HT)
Sérigraphie Metallic Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm

BOP 251 132 4.120 €
Porte plein verre (3.433,33 € HT)
Sérigraphie Silver Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm

A *

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

Accessoires en option

BA 016 105 470 €
Rail télescopique (391,67 € HT)
Cadre support en fonte pyrolysable, et système télescopique sortie totale.

BA 026 115 95 €
Tôle à pâtisserie émaillée (79,17 € HT)
Profondeur 15 mm.

BA 036 105 95 €
Grille (79,17 € HT)
Sans ouverture, avec pieds.

BA 046 117 160 €
Lèchefrite en verre (133,33 € HT)
Profondeur 24 mm.

BA 056 115 170 €
Résistance pour pierre à pain et à pizzas, et faitout en fonte. (141,67 € HT)

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

Four Série 200
BOP 250/BOP 251

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

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

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

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

Services numériques (Home Connect)
Programmes automatiques.
Contrôle et surveillance à distance.
Recettes.

Informations complémentaires sur Home Connect en page 417.

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

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

BA 056 133 330 €
Pierre à pain et à pizzas (275,00 € HT)
Comprend 1 support et une pelle à pizza (commander la résistance séparément)
N'est pas combinable avec le sytème de rail télescopique.

BA 226 105 95 €
Lèchefrite émaillée (79,17 € HT)
Profondeur 30 mm.

BS 020 002 80 €
Pelle à pizza, set de 2. (66,67 € HT)

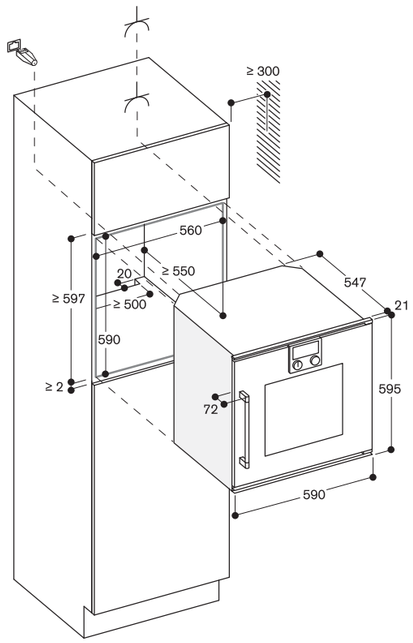
GN 340 230 685 €
Faitout (570,83 € HT)
Gastro Norm en fonte d'aluminium GN 2/3, hauteur 165 mm, anti-adhérent.

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

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

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

L N ⏚



Mesures en mm

Module de commande haut

Charnières à droite

BOP 220 102 3.000 €
Porte plein verre (2.500,00 € HT)
Sérigraphie Anthracite Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm

BOP 220 112 3.000 €
Porte plein verre (2.500,00 € HT)
Sérigraphie Metallic Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm

BOP 220 132 3.000 €
Porte plein verre (2.500,00 € HT)
Sérigraphie Silver Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm

Charnières à gauche

BOP 221 102 3.000 €
Porte plein verre (2.500,00 € HT)
Sérigraphie Anthracite Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm

BOP 221 112 3.000 €
Porte plein verre (2.500,00 € HT)
Sérigraphie Metallic Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm

BOP 221 132 3.000 €
Porte plein verre (2.500,00 € HT)
Sérigraphie Silver Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm

A *

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

Accessoires en option

BA 016 105 470 €
Rail télescopique (391,67 € HT)
Cadre support en fonte pyrolysable, et système télescopique sortie totale.

BA 026 115 95 €
Tôle à pâtisserie émaillée (79,17 € HT)
Profondeur 15 mm.

BA 036 105 95 €
Grille (79,17 € HT)
Sans ouverture, avec pieds.

BA 046 117 160 €
Lèchefrite en verre (133,33 € HT)
Profondeur 24 mm.

BA 056 115 170 €
Résistance pour pierre à pain et à pizzas, et faitout en fonte. (141,67 € HT)

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

Four Série 200
BOP 220/BOP 221

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

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

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

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

Services numériques (Home Connect)
Contrôle et surveillance à distance.
Recettes.

Informations complémentaires sur Home Connect en page 417.

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

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

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

BA 056 133 330 €
Pierre à pain et à pizzas (275,00 € HT)
Comprend 1 support et une pelle à pizza (commander la résistance séparément)
N'est pas combinable avec le sytème de rail télescopique.

BA 226 105 95 €
Lèchefrite émaillée (79,17 € HT)
Profondeur 30 mm.

BS 020 002 80 €
Pelle à pizza, set de 2. (66,67 € HT)

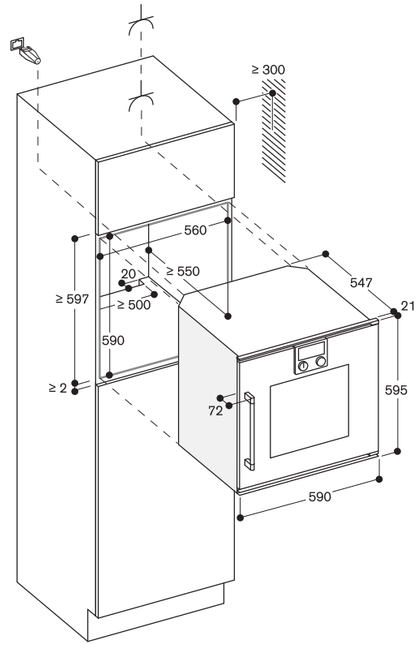
GN 340 230 685 €
Faitout (570,83 € HT)
Gastro Norm en fonte d'aluminium GN 2/3, hauteur 165 mm, anti-adhérent.

Pour une installation en angle, faire attention à l'ouverture de la porte latérale et à la distance minimale requise jusqu'au mur.
Pour une installation sous-plan, sous la table de cuisson : respecter une distance mini. de 15 mm entre le dessous de la table de cuisson et le dessus du four.
Respecter les préconisations d'installation des tables de cuisson (notamment les instructions de ventilation, de raccordement gaz/électrique).
Pour une profondeur d'encastrement de 550 mm, positionner le câble de raccordement dans l'angle de l'appareil.
La prise de raccordement doit être placée en dehors de la niche d'encastrement.
La connexion LAN se situe à l'arrière de l'appareil en haut à droite.

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

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

L N ⏚



Mesures en mm

Module de commande haut

Charnières à droite

BOP 210 102 2.700 €
Porte plein verre (2.250,00 € HT)
Sérigraphie Anthracite Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm

BOP 210 112 2.700 €
Porte plein verre (2.250,00 € HT)
Sérigraphie Metallic Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm

BOP 210 132 2.700 €
Porte plein verre (2.250,00 € HT)
Sérigraphie Silver Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm

Charnières à gauche

BOP 211 102 2.700 €
Porte plein verre (2.250,00 € HT)
Sérigraphie Anthracite Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm

BOP 211 112 2.700 €
Porte plein verre (2.250,00 € HT)
Sérigraphie Metallic Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm

BOP 211 132 2.700 €
Porte plein verre (2.250,00 € HT)
Sérigraphie Silver Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm

A *

Le prix comprend
1 tôle à pâtisserie
1 grille
1 lèchefrite

Accessoires en option

BA 036 102 95 €
Grille (79,17 € HT)
Sans ouverture, avec pieds.

BA 046 117 160 €
Lèchefrite (133,33 € HT)
en verre
Profondeur 24 mm.

BA 056 115 170 €
Résistance pour pierre (141,67 € HT)
à pain et à pizzas, et faitout en fonte.

BA 056 130 330 €
Pierre à pain et à pizzas (275,00 € HT)
Comprend 1 support et une pelle à pizza
(commander la résistance séparément)
N'est pas combinable avec le sytème
de rail télescopique.

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

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

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

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

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

Services numériques (Home Connect)
Contrôle et surveillance à distance.
Recettes.

Informations complémentaires sur Home Connect en page 417.

Sécurité
Porte avec isolation thermique 3 vitres.
Sécurité enfants.
Coupure de sécurité.
Ventilateur tangentiel favorisant le refroidissement de l'appareil.

Nettoyage
Email bleu Gaggenau.
Catalyseur électrique de fumées purifiant l'air rejeté.

BA 216 102 390 €
4 rails télescopiques (325,00 € HT)
sortie totale

BA 226 102 95 €
Lèchefrite émaillée (79,17 € HT)
Profondeur 37 mm.

BA 226 112 95 €
Tôle à pâtisserie émaillée (79,17 € HT)
Profondeur 24 mm.

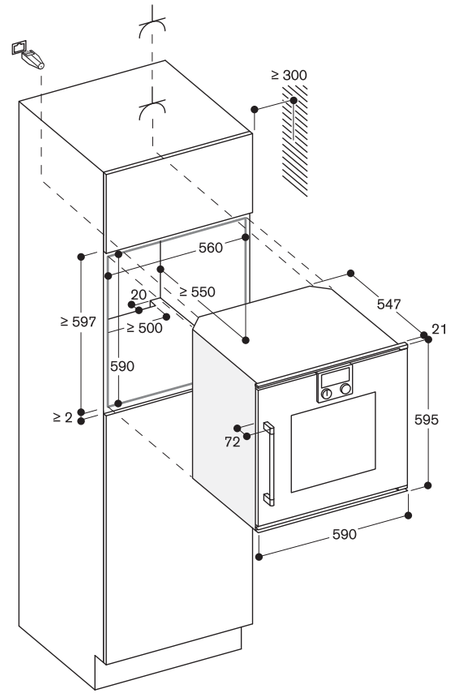
BS 020 002 80 €
Pelle à pizza, (66,67 € HT)
set de 2.

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

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

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

L N ⏚



Mesures en mm

Module de commande haut

Charnières à droite

BSP 270 101 — 7.390 €
Porte plein verre (6.158,33 € HT)
Sérigraphie Anthracite Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm

BSP 270 111 — 7.390 €
Porte plein verre (6.158,33 € HT)
Sérigraphie Metallic Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm

BSP 270 131 — 7.390 €
Porte plein verre (6.158,33 € HT)
Sérigraphie Silver Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm

Charnières à gauche

BSP 271 101 — 7.390 €
Porte plein verre (6.158,33 € HT)
Sérigraphie Anthracite Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm

BSP 271 111 — 7.390 €
Porte plein verre (6.158,33 € HT)
Sérigraphie Metallic Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm

BSP 271 131 — 7.390 €
Porte plein verre (6.158,33 € HT)
Sérigraphie Silver Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm

A *

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

Accessoires d'installation en option

GF 111 100 — 280 €
Système de filtrage (233,33 € HT)
anti-calcaire et neutralisation du goût.

GF 121 110 — 150 €
Cartouche de filtrage (125,00 € HT)
de rechange.

GZ 010 011 — 40 €
Rallonge Aqua-Stop (33,33 € HT)
(longueur 2 m)
Rallonge pour l'arrivée et l'évacuation d'eau.

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

Four combi-vapeur Série 200
BSP 270/BSP 271

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

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

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

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

Accessoires en option

BA 010 301 — 440 €
Rail télescopique (366,67 € HT)
trois niveaux.

BA 020 361 — 140 €
Récipient de cuisson (116,67 € HT)
en inox, non perforé,
profondeur 46 mm, 5.4 l.

BA 020 370 — 170 €
Récipient de cuisson (141,67 € HT)
en inox, perforé,
profondeur 40 mm, 5 l.

BA 020 381 — 240 €
Récipient de cuisson, (200,00 € HT)
anti-adhérent, non perforé,
profondeur 46 mm, 5.4 l.

BA 020 390 — 270 €
Récipient de cuisson, (225,00 € HT)
anti-adhérent, perforé,
profondeur 40 mm, 5 l.

BA 046 117 — 160 €
Lèchefrite en verre (133,33 € HT)
Profondeur 24 mm.

CL S10 040 — 80 €
Cartouches (66,67 € HT)
de nettoyage
Set de 4.

GN 010 330 — 110 €
Adaptateur pour (91,67 € HT)
récipients de cuisson et faitout
Gastro Norm.

GN 114 130 — 100 €
Récipient (83,33 € HT)
Gastro Norm en inox, GN 1/3
Non perforé, profondeur 40 mm, 1,5 l.

GN 114 230 — 150 €
Récipient (125,00 € HT)
Gastro Norm en inox, GN 2/3
Non perforé, profondeur 40 mm, 3 l.

GN 124 130 — 115 €
Récipient (95,83 € HT)
Gastro Norm en inox, GN 1/3
Perforé, profondeur 40 mm, 1,5 l.

GN 124 230 — 165 €
Récipient (137,50 € HT)
Gastro Norm en inox, GN 2/3
Perforé, profondeur 40 mm, 3 l.

GN 340 230 — 685 €
Faitout (570,83 € HT)
Gastro Norm en fonte d'aluminium
GN 2/3, hauteur 165 mm, anti-adhérent.

Services numériques (Home Connect)
Programmes automatiques.
Contrôle et surveillance à distance.
Recettes.

Informations complémentaires sur Home Connect en page 417.

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

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

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

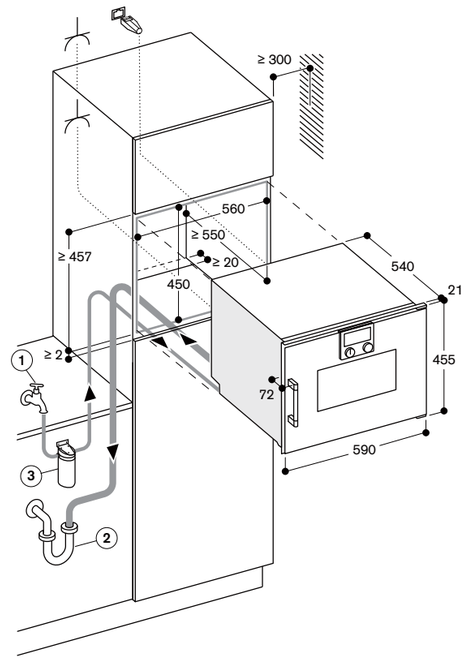
Accessoires spéciaux (à commander en tant que pièces détachées) :
ET-Nr.17002490 Tablettes de détartrage.

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

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

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

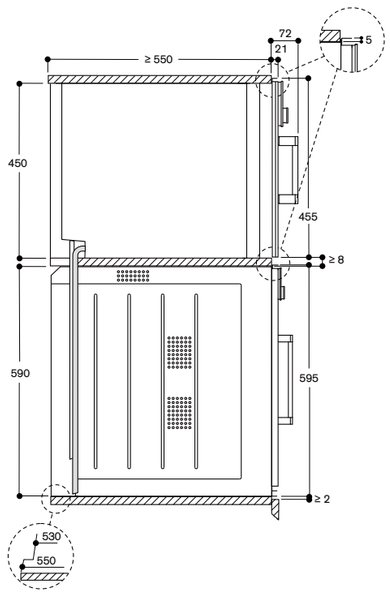
L N ⏚



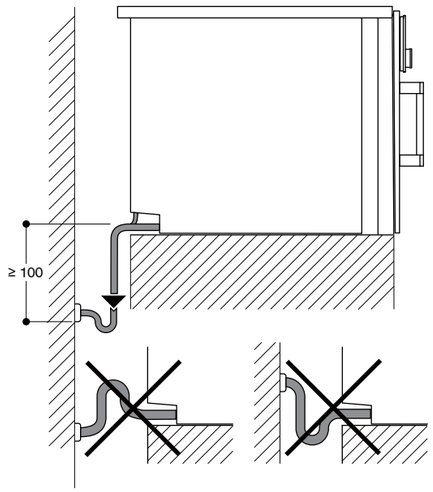
Prise

Mesures en mm

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

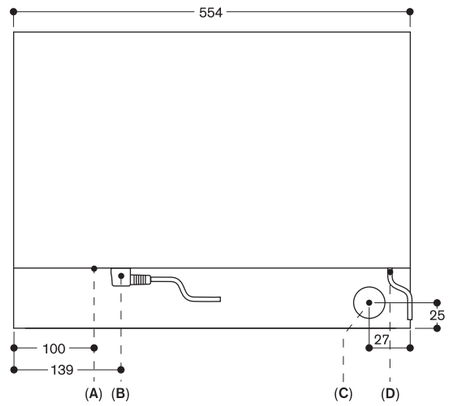


Mesures en mm



Mesures en mm

Vue de derrière



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

Mesures en mm

Module de commande haut

Charnières à droite

BSP 260 101 — 6.690 €
Porte plein verre (5.575,00 € HT)
Sérigraphie Anthracite Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm

BSP 260 111 — 6.690 €
Porte plein verre (5.575,00 € HT)
Sérigraphie Metallic Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm

BSP 260 131 — 6.690 €
Porte plein verre (5.575,00 € HT)
Sérigraphie Silver Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm

Charnières à gauche

BSP 261 101 — 6.690 €
Porte plein verre (5.575,00 € HT)
Sérigraphie Anthracite Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm

BSP 261 111 — 6.690 €
Porte plein verre (5.575,00 € HT)
Sérigraphie Metallic Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm

BSP 261 131 — 6.690 €
Porte plein verre (5.575,00 € HT)
Sérigraphie Silver Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm

A *

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

Accessoires d'installation en option

GF 111 100 — 280 €
Système de filtrage (233,33 € HT)
anti-calcaire et neutralisation du goût.

GF 121 110 — 150 €
Cartouche de filtrage (125,00 € HT)
de rechange.

GZ 010 011 — 40 €
Rallonge Aqua-Stop (33,33 € HT)
(longueur 2 m)
Rallonge pour l'arrivée et l'évacuation d'eau.

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

Four combi-vapeur Série 200
BSP 260/BSP 261

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

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

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

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

Accessoires en option

BA 010 301 — 440 €
Rail télescopique (366,67 € HT)
trois niveaux.

BA 020 361 — 140 €
Récipient de cuisson (116,67 € HT)
en inox, non perforé,
profondeur 46 mm, 5.4 l.

BA 020 370 — 170 €
Récipient de cuisson (141,67 € HT)
en inox, perforé,
profondeur 40 mm, 5 l.

BA 020 381 — 240 €
Récipient de cuisson, (200,00 € HT)
anti-adhérent, non perforé,
profondeur 46 mm, 5.4 l.

BA 020 390 — 270 €
Récipient de cuisson, (225,00 € HT)
anti-adhérent, perforé,
profondeur 40 mm, 5 l.

BA 046 117 — 160 €
Lèchefrite en verre (133,33 € HT)
Profondeur 24 mm.

GN 010 330 — 110 €
Adaptateur pour (91,67 € HT)
récipients de cuisson et faitout
Gastro Norm.

GN 114 130 — 100 €
Récipient (83,33 € HT)
Gastro Norm en inox, GN 1/3
Non perforé, profondeur 40 mm, 1,5 l.

GN 114 230 — 150 €
Récipient (125,00 € HT)
Gastro Norm en inox, GN 2/3
Non perforé, profondeur 40 mm, 3 l.

GN 124 130 — 115 €
Récipient (95,83 € HT)
Gastro Norm en inox, GN 1/3
Perforé, profondeur 40 mm, 1,5 l.

GN 124 230 — 165 €
Récipient (137,50 € HT)
Gastro Norm en inox, GN 2/3
Perforé, profondeur 40 mm, 3 l.

GN 340 230 — 685 €
Faitout (570,83 € HT)
Gastro Norm en fonte d'aluminium
GN 2/3, hauteur 165 mm, anti-adhérent.

Services numériques (Home Connect)
Programmes automatiques.
Contrôle et surveillance à distance.
Recettes.

Informations complémentaires sur Home Connect en page 417.

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

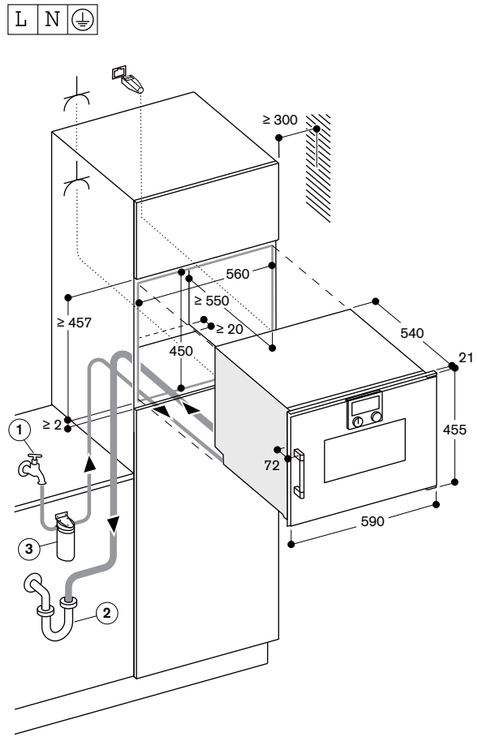
Nettoyage
Fonction aide au nettoyage.
Programme de détartrage pour le générateur de vapeur.
Fonction Séchage.
Séchage automatique de l'enceinte de cuisson à la fin du processus de cuisson.
Filtre à graisse, lavable au lave-vaisselle.
Filtre tamis amovible.

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

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

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

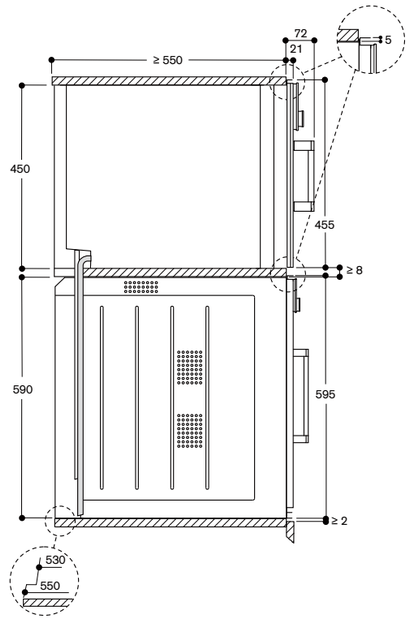
Valeurs de raccordement
Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle de classification de A+++ à D.
Puissance totale 3,15 kW.
Raccordement uniquement à l'eau froide.
Tuyau d'arrivée d'eau 3,0 m avec raccord tige filetée ISO 228-G 3/4" (Ø 26,4 mm), peut être rallongé.
Tuyau d'évacuation d'eau (Ø 25 mm)
3,0 m (tuyau HT).
Câble de raccordement 1,5 m avec prise.
Prévoir un câble LAN.



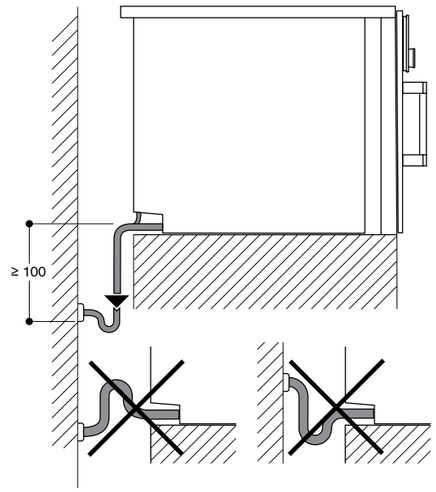
Prise

Mesures en mm

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

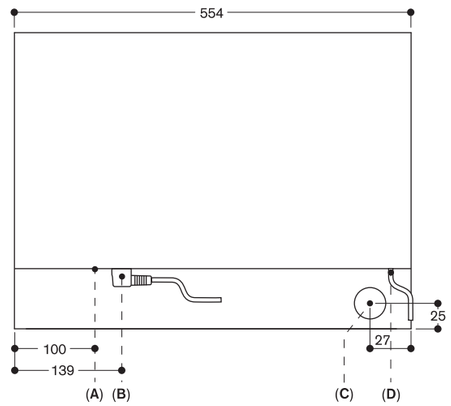


Mesures en mm



Mesures en mm

Vue de derrière



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

Mesures en mm

Module de commande haut

Charnières à droite

BSP 250 101 5.990 €
Porte plein verre (4.991,67 € HT)
Sérigraphie Anthracite Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm

BSP 250 111 5.990 €
Porte plein verre (4.991,67 € HT)
Sérigraphie Metallic Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm

BSP 250 131 5.990 €
Porte plein verre (4.991,67 € HT)
Sérigraphie Silver Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm

Charnières à gauche

BSP 251 101 5.990 €
Porte plein verre (4.991,67 € HT)
Sérigraphie Anthracite Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm

BSP 251 111 5.990 €
Porte plein verre (4.991,67 € HT)
Sérigraphie Metallic Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm

BSP 251 131 5.990 €
Porte plein verre (4.991,67 € HT)
Sérigraphie Silver Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm

A *

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

Accessoires en option

BA 010 301 440 €
Rail télescopique (366,67 € HT)
trois niveaux.

BA 020 361 140 €
Récipient de cuisson (116,67 € HT)
en inox, non perforé,
profondeur 46 mm, 5.4 l.

BA 020 370 170 €
Récipient de cuisson (141,67 € HT)
en inox, perforé,
profondeur 40 mm, 5 l.

BA 020 381 240 €
Récipient de cuisson, (200,00 € HT)
anti-adhérent, non perforé,
profondeur 46 mm, 5.4 l.

BA 020 390 270 €
Récipient de cuisson, (225,00 € HT)
anti-adhérent, perforé,
profondeur 40 mm, 5 l.

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

Four combi-vapeur Série 200
BSP 250/BSP 251

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

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

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

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

BA 046 117 160 €
Lèchefrite en verre (133,33 € HT)
Profondeur 24 mm.

GN 010 330 110 €
Adaptateur pour (91,67 € HT)
récipients de cuisson et faitout
Gastro Norm.

GN 114 130 100 €
Récipient (83,33 € HT)
Gastro Norm en inox, GN 1/3
Non perforé, profondeur 40 mm, 1,5 l.

GN 114 230 150 €
Récipient (125,00 € HT)
Gastro Norm en inox, GN 2/3
Non perforé, profondeur 40 mm, 3 l.

GN 124 130 115 €
Récipient (95,83 € HT)
Gastro Norm en inox, GN 1/3
Perforé, profondeur 40 mm, 1,5 l.

GN 124 230 165 €
Récipient (137,50 € HT)
Gastro Norm en inox, GN 2/3
Perforé, profondeur 40 mm, 3 l.

GN 340 230 685 €
Faitout (570,83 € HT)
Gastro Norm en fonte d'aluminium
GN 2/3, hauteur 165 mm, anti-adhérent.

Services numériques (Home Connect)
Programmes automatiques.
Contrôle et surveillance à distance.
Recettes.

Informations complémentaires sur Home Connect en page 417.

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

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

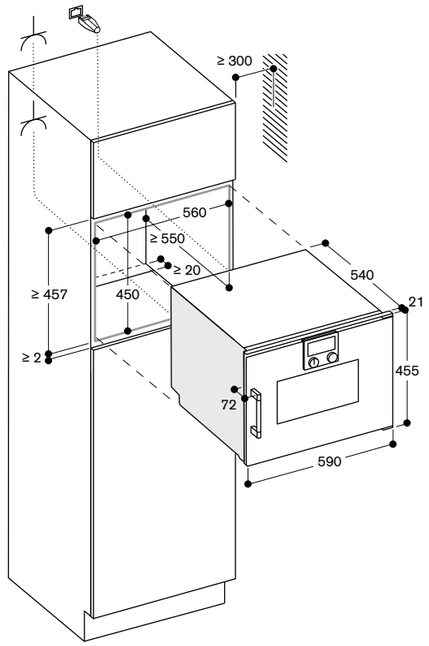
Conseils d'installation
Charnières non réversibles.
Aucun appareil électrique ne peut être installé au-dessus du four vapeur.
Distance entre le corps meuble et la vitre avant de l'appareil : 21 mm.
Distance entre le corps du meuble et le bord extérieur de la poignée : 72 mm.
Ecart latéral entre la porte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

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

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

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

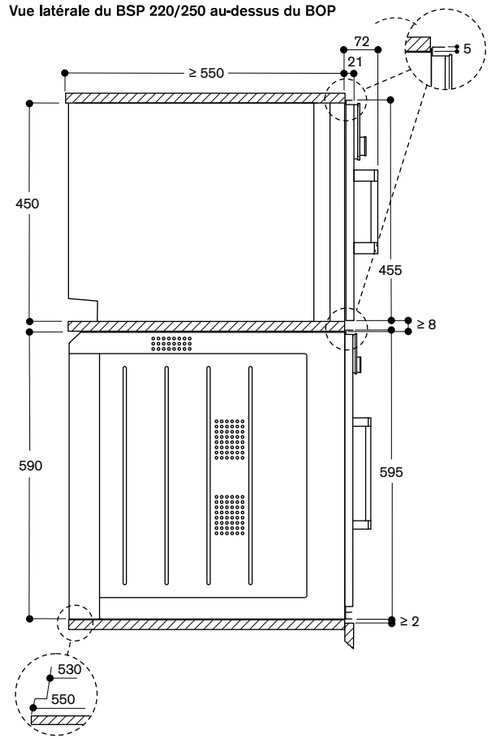
L N ⏚



⅄ Prise

Mesures en mm

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



Mesures en mm

Module de commande haut

Charnières à droite

BSP 220 101 4.600 €
Porte plein verre (3.833,33 € HT)
Sérigraphie Anthracite Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm

BSP 220 111 4.600 €
Porte plein verre (3.833,33 € HT)
Sérigraphie Metallic Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm

BSP 220 131 4.600 €
Porte plein verre (3.833,33 € HT)
Sérigraphie Silver Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm

Charnières à gauche

BSP 221 101 4.600 €
Porte plein verre (3.833,33 € HT)
Sérigraphie Anthracite Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm

BSP 221 111 4.600 €
Porte plein verre (3.833,33 € HT)
Sérigraphie Metallic Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm

BSP 221 131 4.600 €
Porte plein verre (3.833,33 € HT)
Sérigraphie Silver Gaggenau
Home Connect
Largeur 60 cm

Le prix comprend

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

Accessoires en option

BA 220 360 125 €
Récipient de cuisson, (104,17 € HT)
en inox, non perforé,
profondeur 35 mm, 5 l.

BA 220 370 150 €
Récipient de cuisson, (125,00 € HT)
en inox, perforé,
profondeur 35 mm, 5 l.

BA 046 117 160 €
Lèchefrite en verre (133,33 € HT)
Profondeur 24 mm.

GN 114 130 100 €
Récipient (83,33 € HT)
Gastro Norm en inox, GN 1/3
Non perforé, profondeur 40 mm, 1,5 l.

GN 114 230 150 €
Récipient (125,00 € HT)
Gastro Norm en inox, GN 2/3
Non perforé, profondeur 40 mm, 3 l.

GN 124 130 115 €
Récipient (95,83 € HT)
Gastro Norm en inox, GN 1/3
Perforé, profondeur 40 mm, 1,5 l.

Four vapeur Série 200
BSP 220/BSP 221

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

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

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

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

Services numériques (Home Connect)
Contrôle et surveillance à distance.
Recettes.

Informations complémentaires sur Home Connect en page 417.

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

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

GN 124 230 165 €
Récipient (137,50 € HT)
Gastro Norm en inox, GN 2/3
Perforé, profondeur 40 mm, 3 l.

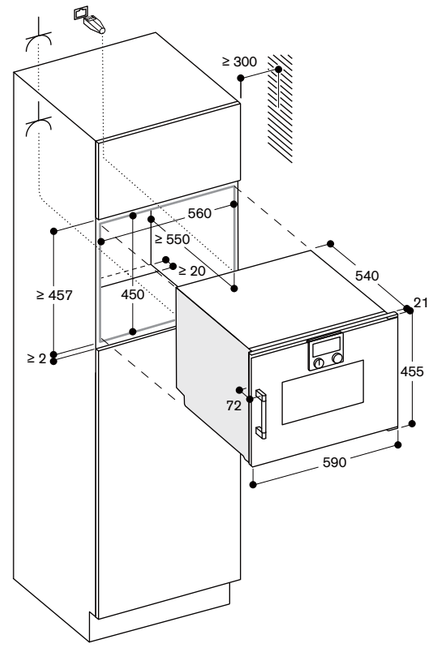
Conseils d'installation
Charnières non réversibles.
Aucun appareil électrique ne peut être installé au-dessus du four vapeur.
Distance entre le corps meuble et la vitre avant de l'appareil : 21 mm.
Distance entre le corps du meuble et le bord extérieur de la poignée : 72 mm.
Ecart latéral entre la porte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

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

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

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

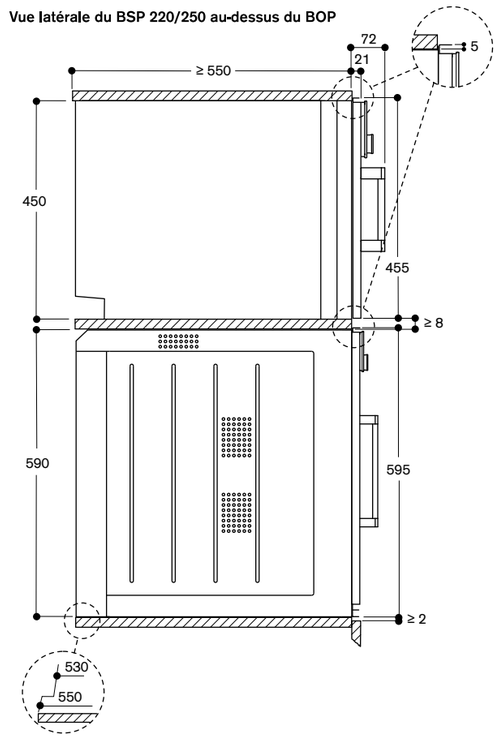
L N ⏚



⅄ Prise

Mesures en mm

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



Mesures en mm

Module de commande haut

Charnières à droite

BMP 250 100	4.390 €
Porte plein verre	(3.658,33 € HT)
Sérigraphie Anthracite Gaggenau	
Largeur 60 cm	
BMP 250 110	4.390 €
Porte plein verre	(3.658,33 € HT)
Sérigraphie Metallic Gaggenau	
Largeur 60 cm	
BMP 250 130	4.390 €
Porte plein verre	(3.658,33 € HT)
Sérigraphie Silver Gaggenau	
Largeur 60 cm	

Charnières à gauche

BMP 251 100	4.390 €
Porte plein verre	(3.658,33 € HT)
Sérigraphie Anthracite Gaggenau	
Largeur 60 cm	
BMP 251 110	4.390 €
Porte plein verre	(3.658,33 € HT)
Sérigraphie Metallic Gaggenau	
Largeur 60 cm	
BMP 251 130	4.390 €
Porte plein verre	(3.658,33 € 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°.

Caractéristiques
Technologie Innowave.
Préchauffage ultra-rapide.
4 niveaux de cuisson.
Thermotest : Affichage de la température réelle.
Fonction du programmateur :
Durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie, chronomètre, cuisson longue durée (certifié Star-K).
Eclairage halogène latéral 60 W.

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

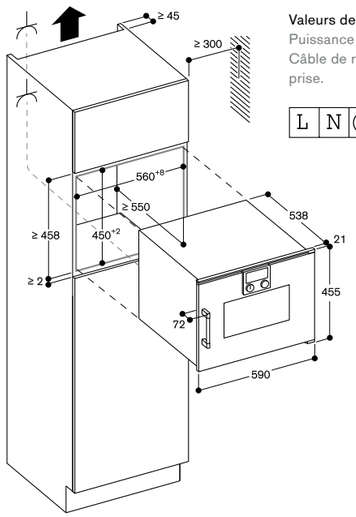
Nettoyage
Enceinte de cuisson en inox avec sole en vitrocéramique.
Paroi arrière en émail catalytique.

Conseils d'installation
Charnières non réversibles.
Prévoir une niche sans paroi arrière.
Ecart latéral entre la porte du four et la façade du meuble, min. 5 mm.
Distance entre le corps meuble et la vitre avant de l'appareil: 21 mm.
Distance entre le corps du meuble et le bord extérieur de la poignée: 72 mm.
Tenir compte du débordement, poignée comprise, pour l'ouverture de tiroirs latéraux.
Pour une installation en angle, faire attention à l'ouverture de la porte latérale et à la distance minimale requise jusqu'au mur.
La prise de raccordement doit être placée en dehors de la niche d'encastrement.

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

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

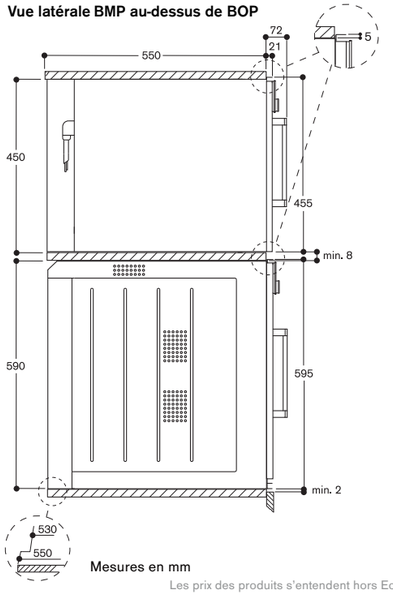
L N ⏚



⅄ Prise

Mesures en mm

Vue latérale BMP au-dessus de BOP



Mesures en mm

Module de commande bas

Charnières à droite

BMP 224 100	1.620 €
Porte plein verre	(1.350,00 € HT)
Sérigraphie Anthracite Gaggenau	
Largeur 60 cm	
BMP 224 110	1.620 €
Porte plein verre	(1.350,00 € HT)
Sérigraphie Metallic Gaggenau	
Largeur 60 cm	
BMP 224 130	1.620 €
Porte plein verre	(1.350,00 € HT)
Sérigraphie Silver Gaggenau	
Largeur 60 cm	

Charnières à gauche

BMP 225 100	1.620 €
Porte plein verre	(1.350,00 € HT)
Sérigraphie Anthracite Gaggenau	
Largeur 60 cm	
BMP 225 110	1.620 €
Porte plein verre	(1.350,00 € HT)
Sérigraphie Metallic Gaggenau	
Largeur 60 cm	
BMP 225 130	1.620 €
Porte plein verre	(1.350,00 € 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°.

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.

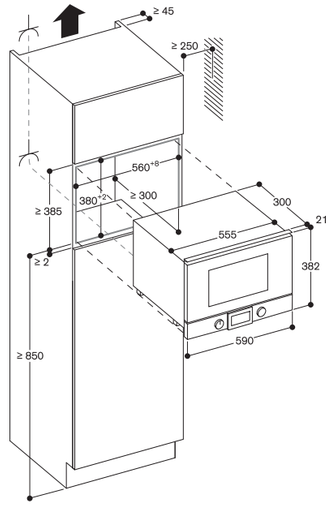
Conseils d'installation
Charnières non réversibles.
Hauteur minimale d'installation 85 cm (plancher inférieur de la niche).
Pieds réglables en hauteur.
Installation du BMP au-dessus du BOP avec un plancher intermédiaire.
Ecart latéral entre la porte du four et la façade du meuble, min. 5 mm.
Distance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

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

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

L N ⏚

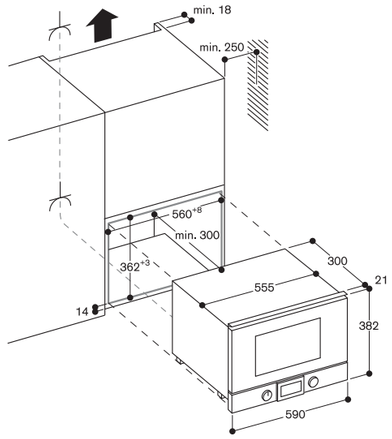
Installation en colonne



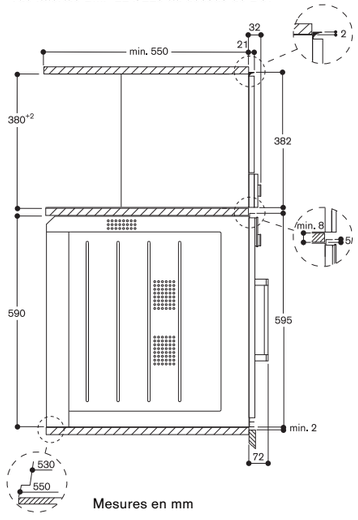
⅄ Prise

Mesures en mm

Installation dans un meuble haut



Vue latérale BMP 224/225 au-dessus de BOP



Mesures en mm

Module de commande haut

CMP 250 102	4.650 €
Porte plein verre	(3.875,00 € HT)
Sérigraphie Anthracite Gaggenau	
Charnières à gauche	
Home Connect	
Largeur 60 cm	
CMP 250 112	4.650 €
Porte plein verre	(3.875,00 € HT)
Sérigraphie Metallic Gaggenau	
Charnières à gauche	
Home Connect	
Largeur 60 cm	
CMP 250 132	4.650 €
Porte plein verre	(3.875,00 € HT)
Sérigraphie Silver Gaggenau	
Charnières à gauche	
Home Connect	
Largeur 60 cm	

Le prix comprend

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

Machine à café expresso tout automatique Série 200
CMP 250

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

Types de boissons
Ristretto / 2 x Ristretto.
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 litres.
Affichage électronique pour le remplacement du filtre à eau.
Contrôle électronique du remplissage des bacs récupérateurs du marc de café et d'eau.
Conseil : pour économiser de l'énergie, l'appareil passe automatiquement en mode veille après environ 30 minutes. Cette durée peut être modifiée dans les réglages de base.

Services numériques (Home Connect)
Coffee World: choix de spécialités de café du monde entier.
Contrôle et surveillance à distance.

Informations complémentaires sur Home Connect en page 417.

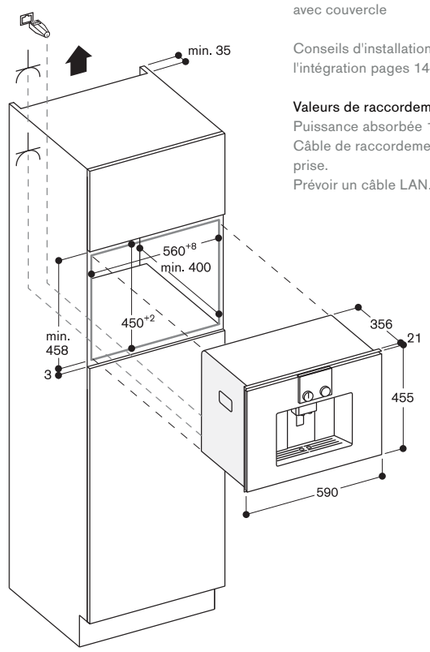
Sécurité
Sécurité enfants.

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

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

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

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



Mesures en mm

DV 061 100 3.390 €
Tout intégrable (2.825,00 € HT)
Largeur 60 cm,
Hauteur 14 cm

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

Accessoires à commander auprès du service après-vente, ou via la boutique en ligne www.gaggenau.com
00578813
Sacs de mise sous vide petit modèle 180 x 280 mm, 100 pièces.
00578814
Sacs de mise sous vide grand modèle 240 x 350 mm, 100 pièces.

Tiroir Sous Vide Série 400
DV 061

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

Utilisations
Mise Sous Vide pour cuisson Sous Vide.
Mise Sous Vide pour mariner rapidement et aromatiser.
Mise Sous Vide pour prolonger la durée de conservation.
Mise Sous Vide dans contenants externes.
Mise Sous Vide de liquides dans bouteilles à l'extérieur du compartiment.

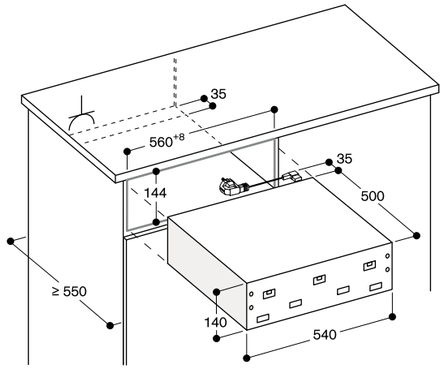
Bandeau de commande
Commandes par touches sensitives.

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, anti-adhérente, amovible.
Couvercle en verre de sécurité, ouverture automatique après mise sous vide.
Rehausseur pour mise sous vide, 44 mm, intégrable.
Espace utile dans compartiment, l 210 mm x L 275 mm.
Membrane pour éviter le reflux des liquides en cas de mise sous vide dans un contenant externe.
Programme de séchage pour la pompe aspirante.
Fonction alarme.

Conseils d'installation
Attention: prévoir obligatoirement une poignée apposée sur la façade d'habillage ou une poignée intégrée pour permettre l'ouverture de cet appareil.
Poids maximal de la façade d'habillage : 3 kg.
Espace latéral nécessaire de mini. 5 mm entre façade de l'appareil et panneau d'habillage du meuble.
Installation BS/BM/CM directement au-dessus de DV dans niche de 59 cm, sans plancher intermédiaire.
Installation possible sous le plan de travail ou dans une niche individuelle.
Raccordement électrique possible derrière l'appareil.

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

Valeurs de raccordement
Puissance totale : 0,32 kW.
Câble de raccordement 1,5 m, avec prise.



Prise

Mesures en mm

DVP 221 100 3.500 €
Façade en verre (2.916,67 € HT)
Sérigraphie Anthracite Gaggenau
Largeur 60 cm, Hauteur 14 cm
DVP 221 110 3.500 €
Façade en verre (2.916,67 € HT)
Sérigraphie Metallic Gaggenau
Largeur 60 cm, Hauteur 14 cm
DVP 221 130 3.500 €
Façade en verre (2.916,67 € HT)
Sérigraphie Silver Gaggenau
Largeur 60 cm, Hauteur 14 cm

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

Accessoires à commander auprès du service après-vente, ou via la boutique en ligne www.gaggenau.com
00578813
Sacs de mise sous vide petit modèle 180 x 280 mm, 100 pièces.
00578814
Sacs de mise sous vide grand modèle 240 x 350 mm, 100 pièces.

Tiroir Sous Vide Série 200
DVP 221

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

Utilisations
Mise Sous Vide pour cuisson Sous Vide.
Mise Sous Vide pour mariner rapidement et aromatiser
Mise Sous Vide pour prolonger la Durée de conservation.
Mise Sous Vide dans contenants externes.
Mise Sous Vide de liquides dans bouteilles à l'extérieur du compartiment.

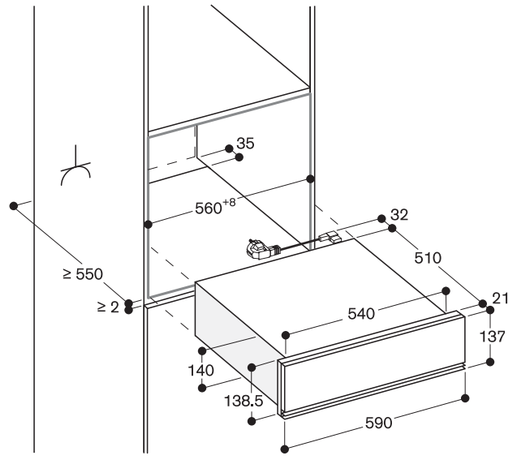
Bandeau de commande
Commandes par touches sensitives.

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, anti-adhérente, amovible.
Couvercle en verre de sécurité, ouverture automatique après mise sous vide.
Rehausseur pour mise sous vide, 44 mm, intégrable.
Espace utile dans compartiment, L 275 mm x l 210 mm.
Membrane pour éviter le reflux des liquides en cas de mise sous vide dans un contenant externe.
Programme de séchage pour la pompe aspirante.
Fonction alarme.

Conseils d'installation
Espace latéral nécessaire de mini. 5 mm entre façade de l'appareil et panneau d'habillage du meuble.
Distance entre le corps du meuble et la façade de l'appareil : 21 mm.
Installation BSP/BMP/CMP directement au-dessus de DVP dans niche de 59 cm, sans plancher intermédiaire.
Installation possible sous le plan de travail ou dans une niche individuelle.
Raccordement électrique possible derrière l'appareil.
Mise en place obligatoire du filtre à huile dans la pompe.

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

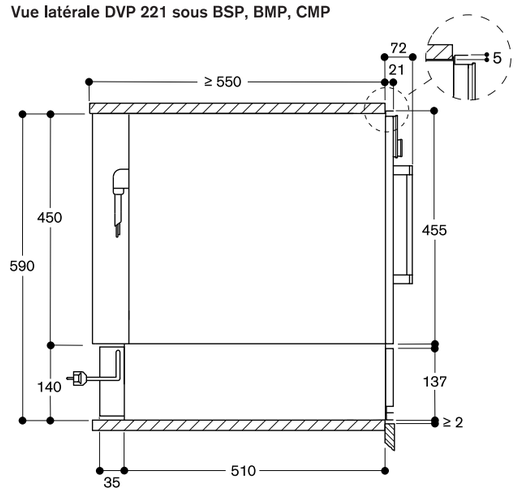
Valeurs de raccordement
Puissance totale : 0,32 kW.
Câble de raccordement 1,5 m avec prise.



Prise

Mesures en mm

Vue latérale DVP 221 sous BSP, BMP, CMP



Mesures en mm

WSP 221 102	1.590 €
Façade en verre	(1.325,00 € HT)
Sérigraphie Anthracite Gaggenau	
Home Connect	
Largeur 60 cm, Hauteur 14 cm	
WSP 221 112	1.590 €
Façade en verre	(1.325,00 € HT)
Sérigraphie Metallic Gaggenau	
Home Connect	
Largeur 60 cm, Hauteur 14 cm	
WSP 221 132	1.590 €
Façade en verre	(1.325,00 € HT)
Sérigraphie Silver Gaggenau	
Home Connect	
Largeur 60 cm, Hauteur 14 cm	

Tiroir culinaire & chauffant Série 200
WSP 221

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

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

Bandeau de commande
Commandes par touches sensitives.

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

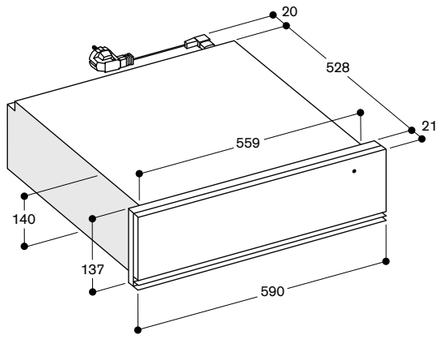
Fonctions numériques (Home Connect)
Programmes supplémentaires et recettes.
Contrôle et surveillance à distance.
Fonction Timer.

Informations complémentaires sur Home Connect en page 417.

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

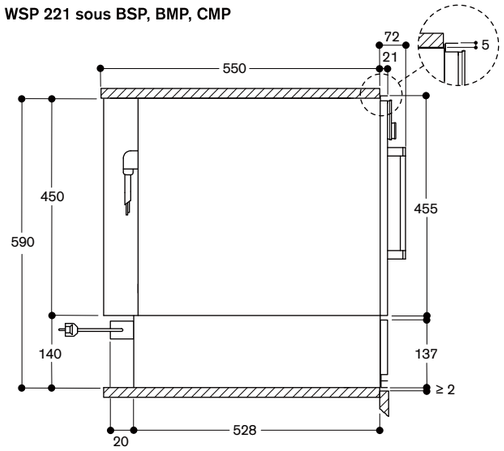
Conseils d'installation pour l'intégration pages 14-15.

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



Mesures en mm

WSP 221 sous BSP, BMP, CMP



Mesures en mm

WSP 222 102	1.700 €
Façade en verre	(1.416,67 € HT)
Sérigraphie Anthracite Gaggenau	
Home Connect	
Largeur 60 cm, Hauteur 29 cm	
WSP 222 112	1.700 €
Façade en verre	(1.416,67 € HT)
Sérigraphie Metallic Gaggenau	
Home Connect	
Largeur 60 cm, Hauteur 29 cm	
WSP 222 132	1.700 €
Façade en verre	(1.416,67 € HT)
Sérigraphie Silver Gaggenau	
Home Connect	
Largeur 60 cm, Hauteur 29 cm	

Tiroir culinaire & chauffant Série 200
WSP 222

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

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

Bandeau de commande
Commandes par touches sensitives.

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

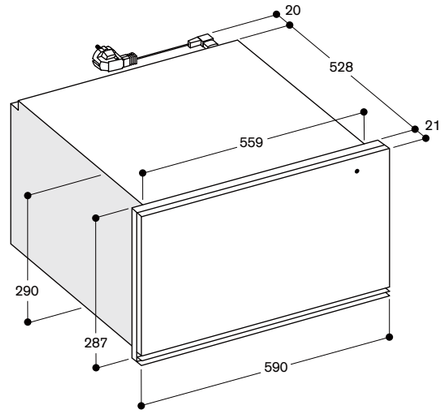
Fonctions numériques (Home Connect)
Programmes supplémentaires et recettes.
Contrôle et surveillance à distance.
Fonction Timer.

Informations complémentaires sur Home Connect en page 417.

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

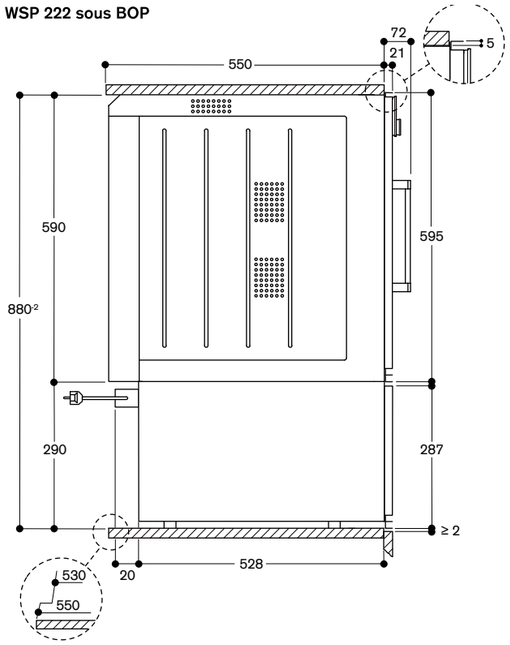
Conseils d'installation pour l'intégration pages 14-15.

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



Mesures en mm

WSP 222 sous BOP



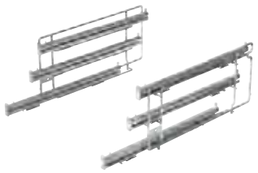
Mesures en mm

Les prix des produits s'entendent hors Eco-participation cf page 421

Accessoires pour Série 200

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

BA 010 301 440 €
Triple rail (366,67 € HT)
télescopique sortie totale pour four combi-vapeur.



BA 016 105 470 €
Rail télescopique (391,67 € HT)
Sortie totale
Pour fours pyrolyse 60 cm.

BA 020 361 140 €
Récipient en inox, (116,67 € HT)
non perforé,
profondeur 46 mm, 5.4 l.

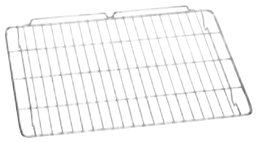
BA 020 370 170 €
Récipient en inox, (141,67 € HT)
perforé,
profondeur 40 mm, 5 litres.

BA 020 381 240 €
Récipient (200,00 € HT)
anti-adhérent, non perforé,
profondeur 46 mm, 5.4 l.

BA 020 390 270 €
Récipient (225,00 € HT)
anti-adhérent, perforé,
profondeur 40 mm, 5 litres.

BA 026 115 95 €
Tôle à patisserie (79,17 € HT)
émaillée.
Profondeur 15 mm
Pour fours pyrolyse 60 cm.

BA 036 102 95 €
Grille (79,17 € HT)
sans ouverture, avec pieds
Pour BOP 210/211.



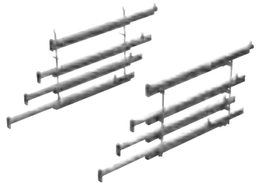
BA 036 105 95 €
Grille (79,17 € HT)
sans ouverture, avec pieds
Pour fours pyrolyse 60 cm.

BA 046 117 160 €
Lèchefrite (133,33 € HT)
en verre
Profondeur 24 mm.

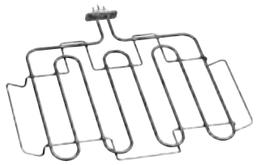
BA 226 102 95 €
Lèchefrite émaillé (79,17 € HT)
Profondeur 37 mm
Pour BOP 210/211.

BA 226 105 95 €
Lèchefrite émaillé (79,17 € HT)
Profondeur 30 mm
Pour fours pyrolyse 60 cm.

BA 216 102 390 €
4 rails (325,00 € HT)
télescopiques sortie totale.
Pour BOP 210/211.



BA 056 115 170 €
Résistance (141,67 € HT)
pour pierre à pain et à pizzas, et faitout en fonte.
Pour fours pyrolyse 60 cm.



BA 056 130 330 €
Pierre à pain (275,00 € HT)
et à pizzas.
Comprend 1 support et 1 pelle.
(Résistance à commander séparément).
Non compatible avec rail télescopique.
Pour BOP 210/211.

BA 056 133 330 €
Pierre à pain (275,00 € HT)
et à pizzas.
Comprend 1 support et 1 pelle.
(Résistance à commander séparément).
Non compatible avec rail télescopique.
Pour fours pyrolyse 60 cm.

BA 220 360 125 €
Récipient en inox (104,17 € HT)
non perforé, 35 mm, 5 litres.

BA 220 370 150 €
Récipient en inox (125,00 € HT)
perforé, 35 mm, 5 litres.

BS 020 002 80 €
Pelle (66,67 € HT)
pour enfourner pain/pizzas.
Set de 2.

GN 010 330 110 €
Adaptateur (91,67 € HT)
pour récipient Gastro Norm
et grille.
Pour tous les fours combiné vapeur
BS/BSP sauf BSP 220/221.

GN 114 130 100 €
Récipient (83,33 € HT)
Gastro Norm inox, GN 1/3,
non perforé.
Profondeur 40 mm, 1,5 litres.

GN 114 230 150 €
Récipient (125,00 € HT)
Gastro Norm en inox, GN 2/3,
non perforé.
Profondeur 40 mm, 3 litres.

GN 124 130 115 €
Récipient (95,83 € HT)
Gastro Norm en inox, GN 1/3,
perforé.
Profondeur 40 mm, 1,5 litres.

GN 124 230 165 €
Récipient (137,50 € HT)
Gastro Norm en inox, GN 2/3 perforé,
Profondeur 40 mm, 3 litres.

GN 340 230 685 €
Faitout (570,83 € HT)
Gastro Norm en fonte d'aluminium
GN 2/3, hauteur 165 mm, anti-adhérent.
Permet de saisir dans le four avec la fonction Faitout.
Utilisation indépendante de la partie basse et/ou du couvercle, hauteur 100 et 65 mm.
Utilisation dans les fours avec la résistance BA 056 115 ou BA 058 115 et le rail téléscopique BA 016 105 ou BA 018 105 (accessoires à commander séparément), et dans les fours vapeur et combi-vapeur avec adaptateur GN 010 330 et rail télescopique BA 010 301 (éléments à commander séparément).

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

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

CL S10 040 80 €
Cartouches (66,67 € HT)
de nettoyage
Set de 4.
Pour fours combi-vapeur
à raccordement direct.

GF 111 100 280 €
Système (233,33 € 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 121 110 150 €
Filtre (125,00 € HT)
de rechange.

GZ 010 011 40 €
Rallonge (33,33 € HT)
pour arrivée et évacuation d'eau
(longueur 2m).

Accessoire à commander auprès du service après-vente, ou via la boutique en ligne www.gaggenau.com
00578813
Sacs de mise sous vide petit modèle
180 x 280 mm, 100 pièces.

Accessoire à commander auprès du service après-vente, ou via la boutique en ligne www.gaggenau.com
00578814
Sacs de mise sous vide grand modèle
240 x 350 mm, 100 pièces.

Accessoires fours Série 200

	Références	Références online*		BOP 250/BOP 251	BOP 220/BOP 221	BOP 210/BOP 211	BSP 270/BSP 271	BSP 260/BSP 261	BSP 250/BSP 251	BSP 220/BSP 221	CMP 250	DVP 221
Tôle à pâtisserie				**Four**	**Four**	**Four**	**Four Combi-vapeur**	**Four Combi-vapeur**	**Four Combi-vapeur**	**Four Vapeur**	**Machine expresso tout automatique**	**Tiroir sous vide**
	BA 026 115	00468415	tôle à patisserie profondeur 15 mm	•/◦	•/◦							
Rails télescopiques												
	BA 016 105	00468416	rail télescopique, sortie totale, support en fonte pyrolysable	◦	◦							
	BA 216 102	00708572	rail télescopique, sortie totale, pour fours BOP 210/BOP 211			◦						
	BA 010 301	17003107	triple rail télescopique, sortie totale, pour four combi-vapeur				◦	◦	◦			
Paroi spéciale de four avec émail catalytique												
		00664048	paroi plafond de four, pour montage ultérieur			◦						
		00664248	paroi fond de four, pour montage ultérieur			◦						
Pierre à pain et à pizzas												
	BA 056 130	17001356	pierre à pain et à pizza comprenant 1 pelle et 1 support (résistance à commander séparément)			◦						
	BA 056 133	00468251	pierre à pain et à pizza comprenant 1 pelle et 1 support (résistance à commander séparément)	◦	◦							
Récipient four vapeur												
	BA 020 361	17007309	récipient, inox, non perforé, profondeur 46 mm, 5.4 litres				◦	◦	◦			
	BA 020 370	17003100	récipient, inox, perforé, 40 mm de profondeur , 5 litres				•/◦	•/◦	•/◦			
	BA 020 381	17007310	récipient, anti-adhérent,non perforé, profondeur 46 mm, 5.4 litres				◦	◦	◦			
	BA 020 390	17003102	récipient, anti-adhérent, perforé ,40 mm de prodondeur, 5 litres				◦	◦	◦			
	BA 220 360	17003110	récipient en inox, non perforé, 37,5 mm de profondeur, 5 litres							•/◦		
	BA 220 370	17003103	récipient en inox, non perforé, 37,5 mm de profondeur , 5 litres							•/◦		
	GN 114 130	00677877	récipient Gastro Norm 1/3 en inox, non perforé, 40 mm de profondeur, 1,5 litres				◦	◦	◦	◦		
	GN 114 230	00358656	récipient Gastro Norm 2/3 en inox ,non perforé, 40 mm de profondeur, 3 litres				◦	◦	◦	◦		
	GN 124 130	00571634	récipient Gastro Norm 1/3 perforé, 40 mm de profondeur, 1,5 litres				◦	◦	◦	◦		
	GN 124 230	00742963	récipient Gastro Norm 2/3 en inox, perforé, 40 mm de profondeur, 3 litres				◦	◦	◦	◦		
Faitout Gastro Norm en fonte d'aluminium												
	GN 340 230	00570316	faitout en fonte d'aluminium, revêtement anti-adhérent, Gastro Norm 2/3 ,hauteur 165 mm pour fours avec résistance de chauffe BA 056 115 ou BA 058 115 et rail télescopique BA 016 ou BA 018 (à commander séparément) et pour fours combi-vapeur avec adaptateur GN 010 330 avec rail télescopique BA 010 301	◦	◦ (sans fonction rôtisserie)		◦	◦	◦			
Adaptateur pour récipient Gastro Norm												
	GN 010 330	17003109	adaptateur pour récipient Gastro Norm				◦	◦	◦			
Lèchefrite en verre												
	BA 046 117	17005746	lèchefrite en verre, profondeur 24 mm	•/◦	•/◦	◦	◦	◦	◦	◦		
Grille												
	BA 036 105	17002555	grille de cuisson sans ouverture, avec pieds	•/◦	•/◦							
		00435794	grille pour lèchefrite BA 226 102 , avec butée sans ouverture			◦						
		00672921	grille pour lèchefrite BA 226 105, avec ouverture et pieds	◦	◦							
Lèchefrite émaillée												
	BA 226 105	00468421	lèchefrite émaillée, profondeur 30 mm	◦	◦							
Résistance chauffante												
	BA 056 115	00672990	résistance pour Pierre à pain/pizzas et faitout en fonte. Accessoire indispensable pour pierre à pain/pizzas BA 056 130 et BA 056 133	◦	◦	◦						
Pelle à pizzas												
	BS 020 002	00467218	Pelle pour enfourner pain/pizzas (set de 2)	◦	◦	◦						
Réservoir à grains												
		11015223	réservoir à grains avec couvercle								•/◦	
Nettoyage												
	CL S10 040		4 cartouches de nettoyage				•/◦					
		17002490	4 tablettes de détartrage pour four combi-vapeur				◦	◦	◦	◦		
		17000705	cartouche de filtre à eau de remplacement								◦	
		00311819	tablettes de détartrage								◦	
		00311769	tablettes de nettoyage								◦	
Sacs de mise sous vide												
		00578813	sacs de mise sous vide petit modèle 180 x 280 mm, 100 pièces									◦
		00578814	sacs de mise sous vide grand modèle 240 x 350 mm, 100 pièces									◦
Raccordement à l'eau												
	GF 111 100	00576042	système de filtrage anti-calcaire et neutralisation du goût, 1ère installation				◦	◦				
	GF 121 110	00576043	cartouche de filtrage pour GF 111 100				◦	◦				
	GZ 010 011	00350564	rallonge pour arrivée et évacuation d'eau				◦	◦				

• Livré de série.
◦ Accessoire spécial.

Fours Série 200

Type d'appareil		Four	Four	Four
Charnières à droite / gauche		BOP 250/BOP 251	BOP 220/BOP 221	BOP 210/BOP 211
Porte plein verre Gaggenau Anthracite		BOP 250/251 102	BOP 220/221 102	BOP 210/211 102
Porte plein verre Gaggenau Metallic		BOP 250/251 112	BOP 220/221 112	BOP 210/211 112
Porte plein verre Gaggenau Silver		BOP 250/251 132	BOP 220/221 132	BOP 210/211 132
Dimensions				
Largeur	(cm)	60	60	60
Dimensions de l'appareil L x H x P[1]	(mm)	590 x 595 x 547	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	21
Dimensions de la niche L x H x P	(mm)	560 x 590 x 550	560 x 590 x 550	560 x 590 x 550
Poids net	(kg)	57	57	53
Volume / Efficience énergétique (selon norme EU, EN 60350-1, 65/2014 et 66/2014)				
Volume utile	(l)	76	76	76
Dimensions intérieures L x H x P	(mm)	487 x 383 x 405	487 x 383 x 405	487 x 383 x 405
Classe d'efficacité énergétique en Chaleur tournante Eco		A *	A *	A *
Index Efficience Energétique (EEI)		96	96	96
Consommation Sole + Voûte	(kWh)	1,25	1,25	1,25
Consommation Chaleur tournante Eco	(kWh)	0,83	0,83	0,83
Source d'énergie		Electrique	Electrique	Electrique
Modes de cuisson				
Plage de température	(°C)	30 – 300	50 – 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	44
Recettes personnelles		50	50	50
Porte à ouverture latérale		110°	110°	110°
Caractéristiques				
Contrôle électronique de température		•	•	•
Sonde thermométrique amovible à 3 points de mesure		•	–	–
Programme automatiques		•	–	–
Prise pour pierre à pain et à pizzas		•	•	•
Fonction saisir dans faitout		•	–	–
Thermotest : Affichage de la température réelle		•	•	•
Préchauffage rapide		•	•	•
Durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie, chronomètre		•	•	•
Minuterie spéciale cuisson longue durée		•	•	•
Eclairage halogène voûte	(W)	60	60	60
Niveaux de cuisson	(Nb.)	4	4	4
Connexion Home Connect via LAN ou via WiFi		•[3]	•[3]	•[3]
Accessoires				
Tôle à pâtisserie émaillée		1	1	1
Taille de la plus grande tôle de cuisson	(cm²)	1.200	1.200	1.350
Grille		1	1	1
Lèchefrite émaillé / Grille pour lèchefrite		BA 226 105[2] /672 921[2]	BA 226 105[2] /672 921[2]	1/–
Lèchefrite en verre		1	1	BA 046 117[2]
Sécurité				
Porte avec isolation thermique avec plusieurs vitres		5 vitres	5 vitres	3 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		–	–	664 248[2] / 664 048[2]
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	3,7

• Equipement de série. - Non disponible.

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

[2] Accessoires en option.

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

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

Fours Combi-vapeur et Fours vapeur Série 200

Type d'appareil		Four Combi-vapeur	Four Combi-vapeur	Four Combi-vapeur	Four vapeur
Charnières à droite / à gauche		BSP 270/BSP 271	BSP 260/BSP 261	BSP 250/BSP 251	BSP 220/BSP 221
Porte plein verre Gaggenau Anthracite		BSP 270/BSP 271 101	BSP 260/BSP 261 101	BSP 250/BSP 251 101	BSP 220/BSP 221 101
Porte plein verre Gaggenau Metallic		BSP 270/BSP 271 111	BSP 260/BSP 261 111	BSP 250/BSP 251 111	BSP 220/BSP 221 111
Porte plein verre Gaggenau Silver		BSP 270/BSP 271 131	BSP 260/BSP 261 131	BSP 250/BSP 251 131	BSP 220/BSP 221 131
Dimensions					
Largeur	(cm)			60	60
Dimensions de l'appareil L x H x P[1]	(mm)	590 x 455 x 540	590 x 455 x 540	590 x 455 x 540	590 x 455 x 540
Distance entre le corps du meuble et la vitre avant du four	(mm)	21	21	21	21
Dimensions de la niche L x H x P	(mm)	560 x 450 x 550	560 x 450 x 550	560 x 450 x 550	560 x 450 x 550
Poids net	(kg)	36	34	36	34
Volume/Efficience énergétique (selon norme EU, EN 60350-1, 65/2014 et 66/2014)					
Volume utile	(l)	50	50	50	59
Dimensions intérieures L x H x P	(mm)	501 x 246 x 406	501 x 248 x 406	501 x 248 x 406	473 x 278 x 446
Classe d'efficacité énergétique en Chaleur tournante + 30% d'humidité		A *	A *	A *	
Index Efficience Energétique (EEI)		94,7	94,7	94,7	
Consommation en Chaleur tournante + 30% d'humidité	(kWh)	0,72	0,72	0,72	
Source d'énergie		Electrique	Electrique	Electrique	
Modes de cuisson					
Plage de température	(°C)	30 – 230	30 – 230	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		–	–	–	•
Cuisson basse température		•	•	•	–
Cuisson vapeur basse température		–	–	–	•
Cuisson sous vide		•	•	•	•
Gril grande surface niveau 1 + humidité		•	•	•	–
Gril grande surface niveau 2 + humidité		•	•	•	–
Gril grande surface + Air ventilé		•	•	•	–
Fermentation		•	•	•	•
Décongélation		•	•	•	•
Régénération		•	•	•	•
Bandeau de commande					
Ecran TFT sensitif		•	•	•	•
Module de commande haut / bas		•/–	•/–	•/–	•/–
Affichage texte clair	(Nb de langues)	44	44	44	44
Recettes personnelles		50	50	50	–
Porte à ouverture latérale		110°	110°	110°	110°
Caractéristiques					
Vapeur sans pression		•	•	•	•
Contrôle électronique de température		•	•	•	•
Gril grande surface derrière vitrocéramique		2000	2000	2000	
Sonde thermométrique à 3 points de mesure		•	•	•	–
Programmes automatiques		•	•	•	–
Thermotest: Affichage de la température réelle		•	•	•	•
Durée de la cuisson,fin de la cuisson,minuterue, chronomètre		•	•	•	•
Minuterie spéciale cuisson longue durée		•	•	•	–
Détection automatique du point d'ébullition		•	•	•	•
Capacité du réservoir d'eau / Avertissement niveau minimum	(l)	1,7/ •	1,7/ •	1,7/ •	1,7/ •
Eclairage latéral LED	(W)	10	10	10	10
Niveaux de cuisson / intérieur inox	(Nb)	3 / •	3 / •	3 / •	3 / •
Home Connect via LAN ou WiFi [3]		•	•	•	•
Accessoires					
Taille de la plus grande tôle de cuisson	(cm²)	810	810	810	810
Grille		1	1	1	1
Récipient Gastro Norm, inox, 40 mm, perforé, non perforé		1/1	1/1	1/1	1/1
Cartouches de nettoyage		4	–	–	–
Tablettes de détartrage		17002490[2]	17002490[2]	17002490[2]	17002490[2]
Sécurité					
Porte avec isolation thermique avec plusieurs vitres		3 vitres	3 vitres	3 vitres	3 vitres
Sécurité enfant / Verrouillage de porte / Coupure de sécurité		• / •	• / •	• / •	• / •
Ventilateur tangentiel favorisant le refroidissement de l'appareil		•	•	•	•
Nettoyage					
Aide au nettoyage / Programme de nettoyage		• / •	• / •	• / •	• / –
Aide au détartrage / Programme de séchage		– / •	– / •	– / •	– / •
Séchage automatique à la fin du programme de cuisson		•	•	•	•
Filtre à graisse devant la sortie d'air chaud		–	•	•	–
Raccordement					
Puissance totale	(kW)	3,15	3,15	3,15	2,75

• Equipement de série. - Non disponible.

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

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

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

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

Type d'appareil		Four combiné micro-ondes	Micro-ondes
Charnières à droite / gauche		BMP 250/BMP 251	BMP 224/BMP 225
Porte plein verre Gaggenau Anthracite		BMP 250/BMP 251 100	BMP 224/BMP 225 100
Porte plein verre Gaggenau Metallic		BMP 250/BMP 251 110	BMP 224/BMP 225 110
Porte plein verre Gaggenau Silver		BMP 250/BMP 251 130	BMP 224/BMP 225 130
Dimensions			
Largeur	(cm)	60	60
Dimensions de l'appareil L x H x P[1]	(mm)	590 x 455 x 538	590 x 382 x 300
Distance entre le corps du meuble et la vitre avant du four	(mm)	21	21
Dimensions de la niche L x H x P	(mm)	560 x 450 x 550	560 x 380 x 320
			560 x 362 x 300 (Meuble haut)
Poids net	(kg)	41	20
Volume			
Volume utile	(l)	36	21
Dimensions intérieures L x H x P	(mm)	445 x 236 x 348	350 x 220 x 270
Modes de cuisson			
Puissance maximum du micro-ondes	(W)	1.000	900
Niveaux de puissance du micro-ondes	(Nb.)	5	5
Chaleur tournante avec régulation de température	(°C)	40, 100 – 250	–
Gril grande surface + Chaleur tournante avec régulation de température	(°C)	100 – 250	–
Gril grande surface + Air ventilé avec régulation de température	(°C)	100 – 250	–
Gril grande surface quartz avec niveaux d'intensité	(Nb.)	3	3
Puissance maximale du gril	(W)	2.000	1.300
Puissance en chaleur tournante	(W)	1.950	–
Puissance maximale du micro-ondes en combinaison avec gril et four	(W)	600	360
Opérations séquencées jusqu'à 5 modes incl. Programmation d'opérations combinées et temps de repos		•	•
Programmes automatiques selon le poids	(Nb.)	15	10
Bandeau de commande			
Ecran TFT 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 avec plusieurs vitres		•	•
Sécurité enfants / Coupure de sécurité		•/•	–/•
Triple sécurité de porte		•	•
Ventilateur tangentiel favorisant le refroidissement de l'appareil		•	•
Nettoyage			
Paroi arrière en émail catalytique intérieur noir		•	–
Intérieur inox avec sole en vitrocéramique		•	•
Raccordement			
Puissance totale	(kW)	3,1	1,99

• Equipement de série. - Non disponible.

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

Machine à café expresso tout automatique Série 200

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

• Equipement de série. - Non disponible.

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

Tiroirs de mise sous vide Série 200

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

• Equipement de série. – Non disponible.

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

Tiroirs culinaires & chauffants Série 200

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

• Equipement de série. - Non disponible.

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

Tables de cuisson

Vue d'ensemble des tables de cuisson 90

Tableaux des combinaisons Tables de cuisson + Hottes 92

Tables Essential Induction 94

Tables de cuisson induction avec système de ventilation intégrée 104

Tables de cuisson induction Full Zone Série 400 114

Tables de cuisson induction Série 200 122

Conseils d'installation pour les tables de cuisson induction 134

Tables de cuisson vitrocéramique 135

Tables de cuisson gaz 138

Accessoires 144

Données techniques 146

Vue d'ensemble des tables de cuisson

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

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

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

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

• CV 282 101

• CV 282 111

• CX 492 101

• CX 492 111

• CX 482 101

• CX 482 111

• CI 292 102

• CI 292 112

• CI 283 103

• CI 283 113

• CI 282 102

• CI 282 112

• CI 272 103

• CI 272 113

• CI 262 105

• CI 262 115

• CI 261 115

• CE 291 101*

• CE 291 111*

• CE 261 114*

• CG 492 111F
• CG 492 211

• VG 295 150F
• VG 295 250

• CG 291 210

• CG 261 210*

• VG 264 120F
• VG 264 220

*Livrable jusqu'à fin septembre 2024

Combinaisons recommandées pour installation tables de cuisson et hottes

✓ : Combinaison esthétique et technique recommandée
– : non recommandée
: Contrôle de la ventilation avec la table de cuisson.e.

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

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

Essential Induction
Un point, une surface, un bouton.

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

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

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

Options de couleurs Dekton épaisseur 12 mm.

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

La disponibilité des couleurs est sujette à modification. Pour plus d'informations, veuillez contacter votre représentant local.

▾Nouveauté

CU 428 100▾ 2.450 €
Module induction intégré Série 400 (2.041,67 € HT)
Ø 28 cm

Accessoires d'installation obligatoires

CA 420 000▾ 140 €
Kit d'installation (116,67 € HT)
pour module induction intégré
Un seul kit nécessaire par cuisine.

CKU 410 000▾ 280 €
Bouton de commande (233,33 € HT)
noir
Contrôle précis grâce aux 12 niveaux de puissance
Fonctions Booster et Maintien au chaud.

CKU 410 010▾ 210 €
Bouton de commande (175,00 € HT)
inox
Contrôle précis grâce aux 12 niveaux de puissance
Fonctions Booster et Maintien au chaud.

Accessoires spéciaux obligatoires

SP 400 000▾ 365 €
Protecteurs de surface (304,17 € HT)
Set de 4 pièces
Pour ustensiles de cuisson Ø 10 à 28 cm.

SP 424 000▾ 110 €
Protecteur de surface (91,67 € HT)
Ø 23,5 cm
Pour ustensiles de cuisson Ø 24 à 28 cm.

SP 419 000▾ 95 €
Protecteur de surface (79,17 € HT)
Ø 18,5 cm
Pour ustensiles de cuisson Ø 19 à 23 cm.

SP 415 000▾ 85 €
Protecteur de surface (70,83 € HT)
Ø 15 cm
Pour ustensiles de cuisson Ø 15 à 18 cm.

SP 410 000▾ 75 €
Protecteur de surface (62,50 € HT)
Ø 10 cm
Pour ustensiles de cuisson Ø 10 à 14 cm.

*Disponibilité Mai 2024

Module induction intégré Série 400
CU 428

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

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

Bandeau de commande
Bouton de commande avec anneau lumineux, indication des zones de cuisson et marquage des puissances.
Contrôle électronique avec 12 positions de cuisson.
Le centre de la zone de cuisson est indiqué par un point lumineux.

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

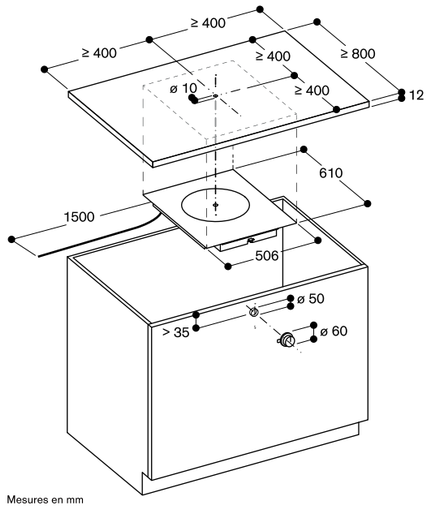
Sécurité
Ne fonctionne qu'en association avec les protecteurs de surface.
Témoin lumineux de mise sous tension.
Détection automatique des casseroles.
2 niveaux d'indication de chaleur résiduelle, directement sur le plan de travail et sur le bouton de commande.
Coupure de sécurité.

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

Distances minimales:
Centre de la zone de cuisson jusqu'au bord latéral du plan de travail 400 mm.
Centre de la zone de cuisson jusqu'au bord avant ou arrière du plan de travail 400 mm.
Centre de la zone de cuisson jusqu'au centre de la zone de cuisson suivante, 450 mm ou 550 mm selon la combinaison choisie.
Pour les distances minimales entre l'arrière du meuble et les ouvertures, se référer aux schémas techniques.
Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.
Poids de l'appareil : envir. 10 kg.

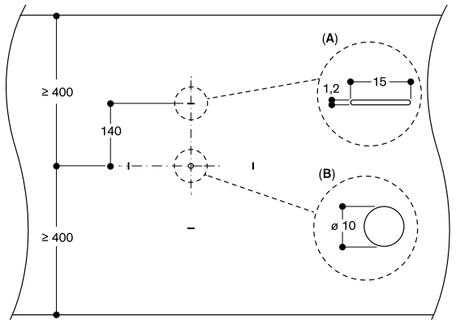
Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale 2.7 kW.
Câble de raccordement 1.5 m sans prise.
Câble de connexion 1 m pour bouton de commande.

L N ⏚



Mesures en mm

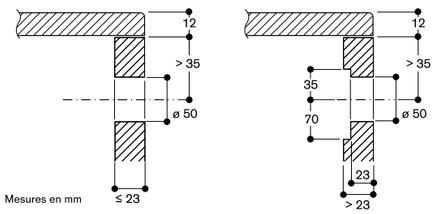
Vue de dessus - perçage du trou et marquage de la zone de cuisson



A: Marquage de la surface
B: Perçage

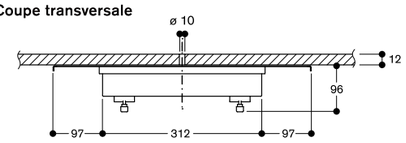
Mesures en mm

Installation du bouton de commande



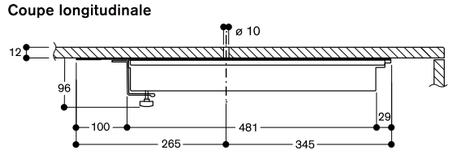
Mesures en mm

Coupe transversale



Mesures en mm

Coupe longitudinale



Mesures en mm

▾Nouveauté

CU 421 100▾ 2.250 €
Module induction intégré Série 400 (1.875,00 € HT)
Ø 21 cm

Accessoires d'installation obligatoires

CA 420 000* 140 €
Kit d'installation pour module induction intégré (116,67 € HT)
Un seul kit nécessaire par cuisine.

CKU 410 000▾ 280 €
Bouton de commande noir (233,33 € HT)
Contrôle précis grâce aux 12 niveaux de puissance
Fonctions Booster et Maintien au chaud.

CKU 410 010▾ 210 €
Bouton de commande inox (175,00 € HT)
Contrôle précis grâce aux 12 niveaux de puissance
Fonctions Booster et Maintien au chaud.

Accessoires spéciaux obligatoires

SP 400 000▾ 365 €
Protecteurs de surface (304,17 € HT)
Set de 4 pièces
Pour ustensiles de cuisson Ø 10 à 28 cm.

SP 424 000▾ 110 €
Protecteur de surface (91,67 € HT)
Ø 23,5 cm
Pour ustensiles de cuisson Ø 24 à 28 cm.

SP 419 000▾ 95 €
Protecteur de surface (79,17 € HT)
Ø 18,5 cm
Pour ustensiles de cuisson Ø 19 à 23 cm.

SP 415 000▾ 85 €
Protecteur de surface (70,83 € HT)
Ø 15 cm
Pour ustensiles de cuisson Ø 15 à 18 cm.

SP 410 000▾ 75 €
Protecteur de surface (62,50 € HT)
Ø 10 cm
Pour ustensiles de cuisson Ø 10 à 14 cm.

*Disponibilité Mai 2024

Module induction intégré Série 400
CU 421

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

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

Bandeau de commande
Bouton de commande avec anneau lumineux, indication des zones de cuisson et marquage des puissances.
Contrôle électronique avec 12 positions de cuisson.
Le centre de la zone de cuisson est indiqué par un point lumineux.

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

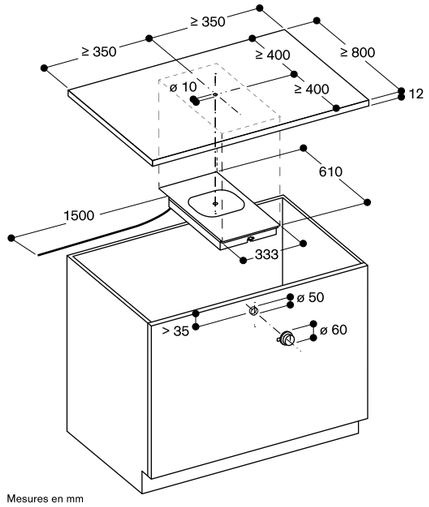
Sécurité
Ne fonctionne qu'en association avec les protecteurs de surface.
Témoin lumineux de mise sous tension.
Détection automatique des casseroles.
2 niveaux d'indication de chaleur résiduelle, directement sur le plan de travail et sur le bouton de commande.
Coupure de sécurité.

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

Distances minimales:
Centre de la zone de cuisson jusqu'au bord latéral du plan de travail 350 mm.
Centre de la zone de cuisson jusqu'au bord avant ou arrière du plan de travail 400 mm.
Centre de la zone de cuisson jusqu'au centre de la zone de cuisson suivante, 350 mm ou 450 mm selon la combinaison choisie.
Pour les distances minimales entre l'arrière du meuble et les ouvertures, se référer aux schémas techniques.
Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.
Poids de l'appareil : envir. 10 kg.

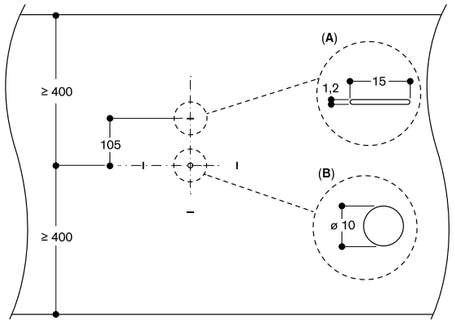
Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale 2.3 kW.
Câble de raccordement 1.5 m sans prise.
Câble de connexion 1 m pour bouton de commande.

L N ⏚



Mesures en mm

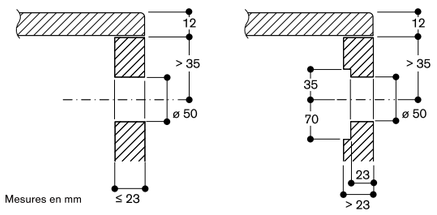
Vue de dessus - perçage du trou et marquage de la zone de cuisson



A: Marquage de la surface
B: Perçage

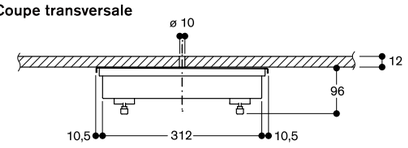
Mesures en mm

Installation du bouton de commande



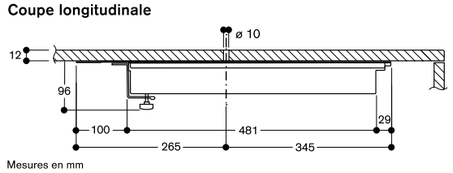
Mesures en mm

Coupe transversale



Mesures en mm

Coupe longitudinale



Mesures en mm

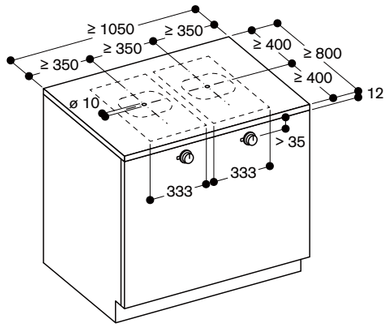
Exemples de configurations d'installation - modules induction intégrés Essential Induction Série 400

Bon à savoir - pour une planification et une installation correcte

- Peut uniquement être combiné avec un plan de travail en Dekton, épaisseur 12 mm.
- Les distances minimales doivent obligatoirement être respectées.
- Aucune autre découpe supplémentaire n'est autorisée dans le même plan de travail. Le plan de travail peut cependant être constitué de plusieurs pièces de Dekton jointes entre elles pour la réalisation de découpes supplémentaires (par ex. pour un évier).
- Pour obtenir la liste des marbriers recommandés, veuillez contacter votre représentant local.
- Pour les fabricants de Dekton : se référer à la fiche technique « Protocole de perçage et de marquage pour les modules induction intégrés Gaggenau » de Cosentino.

Configuration d'installation 1

Combinaison de deux modules Ø 21 cm – CU 421 100 et CU 421 100



Mesures en mm

Liste des références à commander (boutons de commande inox)

- 2 x CU 421 100 (module induction intégré Ø 21 cm)
- 2 x CKU 410 010 (1 bouton de commande, inox)
- 1 x CA 420 000 (kit d'installation)
- 1 x SP 410 000 (1 protecteur de surface pour ustensiles Ø 10 - 14 cm)
- 1 x SP 415 000 (1 protecteur de surface pour ustensiles Ø 15 - 18 cm)
- 1 x SP 419 000 (1 protecteur de surface pour ustensiles Ø 19 - 23 cm)

Liste des références à commander (boutons de commande noir)

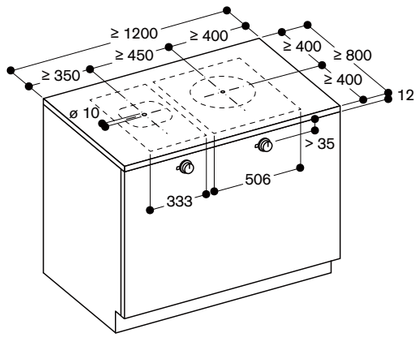
- 2 x CU 421 100 (module induction intégré Ø 21 cm)
- 2 x CKU 410 000 (1 bouton de commande, noir)
- 1 x CA 420 000 (kit d'installation)
- 1 x SP 410 000 (1 protecteur de surface pour ustensiles Ø 10 - 14 cm)
- 1 x SP 415 000 (1 protecteur de surface pour ustensiles Ø 15 - 18 cm)
- 1 x SP 419 000 (1 protecteur de surface pour ustensiles Ø 19 - 23 cm)

Solutions de ventilation recommandées

- AC 402 181 (1 module filtre) + module commande/éclairage AC482/AC472 + moteur AR
- AC 250 121

Configuration d'installation 2

Combinaison d'un module Ø 21 cm et d'un module Ø 28 cm – CU 421 100 et CU 428 100



Mesures en mm

Liste des références à commander (boutons de commande inox)

- 1 x CU 421 100 (module induction intégré Ø 21 cm)
- 1 x CU 428 100 (module induction intégré Ø 28 cm)
- 2 x CKU 410 010 (1 bouton de commande, inox)
- 1 x CA 420 000 (kit d'installation)
- 1 x SP 400 000 (set de 4 protecteurs de surface pour ustensiles Ø 10 - 28 cm)

Liste des références à commander (boutons de commande noir)

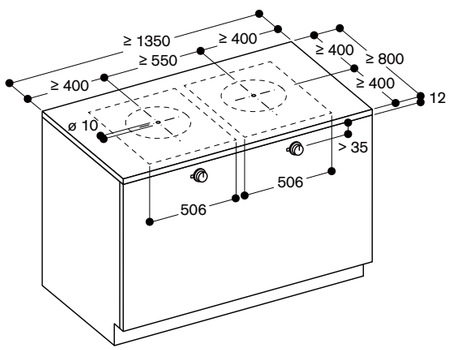
- 1 x CU 421 100 (module induction intégré Ø 21 cm)
- 1 x CU 428 100 (module induction intégré Ø 28 cm)
- 2 x CKU 410 000 (1 bouton de commande, noir)
- 1 x CA 420 000 (kit d'installation)
- 1 x SP 400 000 (set de 4 protecteurs de surface pour ustensiles Ø 10 - 28 cm)

Solutions de ventilation recommandées

- AC 402 181 (1 module filtre) + 1 module commande/éclairage AC482/AC472 + moteur AR
- AC 250 121

Configuration d'installation 3

Combinaison de deux modules Ø 28 cm – CU 428 100 et CU 428 100



Mesures en mm

Liste des références à commander (boutons de commande inox)

- 2 x CU 428 100 (module induction intégré Ø 28 cm)
- 2 x CKU 410 010 (1 bouton de commande, inox)
- 1 x CA 420 000 (kit d'installation)
- 1 x SP 415 000 (1 protecteur de surface pour ustensiles Ø 15 - 18 cm)
- 1 x SP 419 000 (1 protecteur de surface pour ustensiles Ø 19 - 23 cm)
- 1 x SP 424 000 (1 protecteur de surface pour ustensiles Ø 24 - 28 cm)

Liste des références à commander (boutons de commande noir)

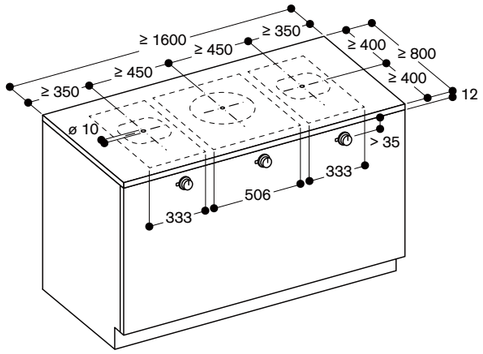
- 2 x CU 428 100 (module induction intégré Ø 28 cm)
- 2 x CKU 410 000 (1 bouton de commande, noir)
- 1 x CA 420 000 (kit d'installation)
- 1 x SP 415 000 (1 protecteur de surface pour ustensiles Ø 15 - 18 cm)
- 1 x SP 419 000 (1 protecteur de surface pour ustensiles Ø 19 - 23 cm)
- 1 x SP 424 000 (1 protecteur de surface pour ustensiles Ø 24 - 28 cm)

Solutions de ventilation recommandées

- AC 402 181 (1 module filtre avec collecteur de fumées ou 2 modules filtres) + module commande/éclairage AC 482/AC472 + moteur AR
- AC 250 121

Configuration d'installation 4

Combinaison de deux modules Ø 21 cm et d'un module Ø 28 cm – CU 421 100 et CU 428 100 et CU 421 100



Mesures en mm

Liste des références à commander (boutons de commande inox)

- 1 x CU 428 100 (module induction intégré Ø 28 cm)
- 2 x CU 421 100 (module induction intégré Ø 21 cm)
- 3 x CKU 410 010 (1 bouton de commande, inox)
- 1 x CA 420 000 (kit d'installation)
- 1 x SP 400 000 (set de 4 protecteurs de surface pour ustensiles Ø 10 - 28 cm)

Liste des références à commander (boutons de commande noir)

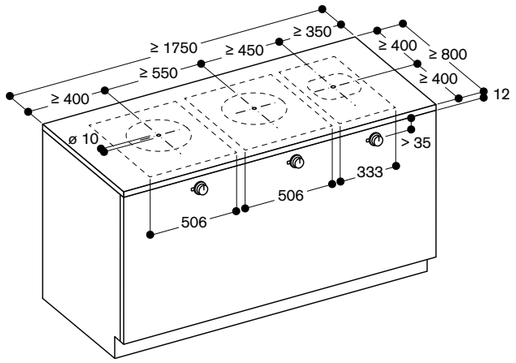
- 1 x CU 428 100 (module induction intégré Ø 28 cm)
- 2 x CU 421 100 (module induction intégré Ø 21 cm)
- 3 x CKU 410 000 (1 bouton de commande, noir)
- 1 x CA 420 000 (kit d'installation)
- 1 x SP 400 000 (set de 4 protecteurs de surface pour ustensiles Ø 10 - 28 cm)

Solutions de ventilation recommandées

- AC 402 181 (2 modules filtres) + module commande/éclairage AC 482/AC472 + moteur AR
- AC 250 121

Configuration d'installation 5

Combinaison d'un module Ø 21 cm et de deux modules Ø 28 cm – CU 428 100 et CU 428 100 et CU 421 100



Mesures en mm

Liste des références à commander (boutons de commande inox)

- 2 x CU 428 100 (module induction intégré Ø 28 cm)
- 1 x CU 421 100 (module induction intégré Ø 21 cm)
- 3 x CKU 410 010 (1 bouton de commande, inox)
- 1 x CA 420 000 (kit d'installation)
- 1 x SP 400 000 (set de 4 protecteurs de surface pour ustensiles Ø 10 - 28 cm)

Liste des références à commander (boutons de commande noir)

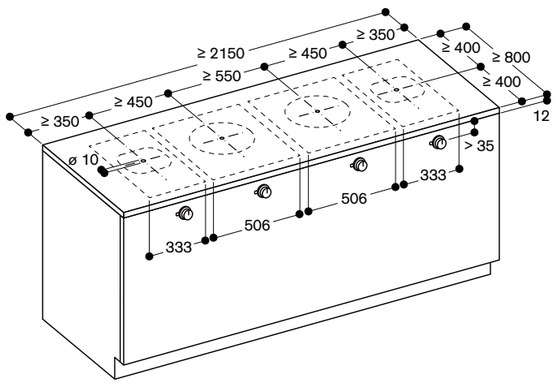
- 2 x CU 428 100 (module induction intégré Ø 28 cm)
- 1 x CU 421 100 (module induction intégré Ø 21 cm)
- 3 x CKU 410 000 (1 bouton de commande, noir)
- 1 x CA 420 000 (kit d'installation)
- 1 x SP 400 000 (set de 4 protecteurs de surface pour ustensiles Ø 10 - 28 cm)

Solutions de ventilation recommandées

- AC 402 181 (2 modules filtres) + module commande/éclairage AC 482/AC472 + moteur AR
- -AC 250 121 avec collecteur de fumées

Configuration d'installation 6

Combinaison de deux modules Ø 21 cm et de deux modules Ø 28 cm – CU 421 100 et 428 100 et CU 428 100 et CU 421 100



Mesures en mm

Liste des références à commander (boutons de commande inox)

- 2 x CU 428 100 (module induction intégré Ø 28 cm)
- 2 x CU 421 100 (module induction intégré Ø 21 cm)
- 4 x CKU 410 010 (1 bouton de commande, inox)
- 1 x CA 420 000 (kit d'installation)
- 1 x SP 400 000 (set de 4 protecteurs de surface pour ustensiles Ø 10 - 28 cm

Liste des références à commander (boutons de commande noir)

- 2 x CU 428 100 (module induction intégré Ø 28 cm)
- 2 x CU 421 100 (module induction intégré Ø 21 cm)
- 4 x CKU 410 000 (1 bouton de commande, noir)
- 1 x CA 420 000 (kit d'installation)
- 1 x SP 400 000 (set de 4 protecteurs de surface pour ustensiles Ø 10 - 28 cm)

Solutions de ventilation recommandées

- AC 402 181 (2 modules filtres avec collecteur de fumées) + module commande/éclairage AC 482/AC472 + moteur AR

CV 492 105 5.700 €
Sans cadre (4.750,00 € HT)
pour encastrement à fleur de plan
Home Connect
Largeur 90 cm
Evacuation extérieure ou recyclage
Livrée sans les gaines de raccordement
Livrée sans boutons de commande
(à commander séparément)

A *

Accessoires d'installation obligatoires

CKI 440 000 1.120 €
Boutons (933,33 € HT)
de commande Noirs Série 400
pour VI 462, VI 482, CV 482, CV 492
Contrôle électronique. Le Set est
composé de 4 boutons de commande.

CKI 440 010 830 €
Boutons (691,67 € HT)
de commande Inox Série 400
pour VI 462, VI 482, CV 482, CV 492
Contrôle électronique. Le Set est
composé de 4 boutons de commande.

CA 082 011 220 €
Kit de recyclage pour (183,33 € HT)
un système sans gaines pour CV 492 /
CV 482 / CV 282.

CA 082 061 390 €
Kit de recyclage pour (325,00 € HT)
un système avec gaines pour CV 492 /
CV 482 / CV 282 (profondeur du plan
de travail ≥ 60 cm).

CA 082 071 390 €
Kit de recyclage pour (325,00 € HT)
un système avec gaines pour CV 492 /
CV 482 / CV 282 (profondeur du plan
de travail ≥ 70 cm).

CA 084 010 75 €
4 filtres acoustiques (62,50 € HT)
pour mode évacuation extérieure.

Accessoires en option

CA 050 300 510 €
Set de 3 poêles (425,00 € HT)
rectangulaires Flex.
Revêtement anti-adhérent.
Pour table Flex Induction.

CA 051 301 240 €
Teppan Yaki en (200,00 € HT)
matériau multi-couches.

CA 052 300 310 €
Plaque à griller en (258,33 € HT)
fonte d'aluminium.
Revêtement anti-adhérent.

CA 055 300 330 €
Grande Poêle (275,00 € HT)
rectangulaire Flex.
Revêtement anti-adhérent.
Pour table Flex Induction.

CA 282 112 150 €
4 filtres à charbon actif (125,00 € HT)
CleanAir de remplacement
Réduction des odeurs très efficace
pour les cuissons avec des molécules
odorantes complexes (par ex. poissons
et fruits de mer).
Le filtre retient une quantité extrême-
ment élevée de pollens contenus dans
l'air et désactive les allergènes qui sont
retenus dans le filtre.

Table Flex Induction avec système de ventilation intégré Série 400
CV 492

- Sans cadre pour encastrement à fleur de plan
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées avec extension automatique jusqu'à largeur 30 cm.
- Boutons de commande pour un contrôle précis et une personnalisation: disponibles en inox massif ou avec un revêtement noir robuste, à commander séparément
- Système de ventilation haute performance, intégré dans la table de cuisson
- Fonctions tout automatiques du système de ventilation
- Filtre métallique anti-graisse grande surface, facile à retirer et lavable au lave-vaisselle
- Moteur silencieux et économe en énergie
- Evacuation extérieure ou recyclage
- Remplacement facile des filtres charbon actif CleanAir par le dessus de l'appareil en cas d'installation en mode recyclage
- Sélection et réglage faciles de toutes les fonctions grâce au display bicolore

Zones de cuisson
Zone de droite :
2 zones de cuisson Flex Induction
23 x 20 cm (2200 W, avec Booster
3700 W) combinables en zone 23 x 40 cm
(3300 W, avec Booster 3700 W), avec
extension automatique jusqu'à 32 x 30 cm
(3300 W, avec Booster 3700 W).
Zone de gauche :
2 zones de cuisson Flex Induction
23 x 20 cm (2200 W, avec Booster
3700 W) combinables en zone 23 x 40 cm
(3300 W, avec Booster 3700 W), avec
extension automatique jusqu'à 32 x 30 cm
(3300 W, avec Booster 3700 W).

Performances du système de ventilation
Performance et niveau sonore,
puissance position 3/Intensive:
Puissance d'aspiration mesurée
selon la norme EN 61591.
Puissance acoustique mesurée
selon la norme EN 60704-3.
Evacuation extérieure:
532 / 636 m³/h.
70 / 74 dB (A) re 1 pW.
Recyclage:
487 / 611 m³/h.
67 / 72 dB (A) re 1 pW.

Bandeau de commande
Boutons de commande avec anneau
lumineux, indication des zones de
cuisson et marquage des puissances
(à commander séparément).
Contrôle électronique avec 12 positions
de cuisson.
Utilisation confortable des commandes
grâce au display bicolore (blanc/orange).
Contrôle du système de ventilation
grâce à 3 vitesses électroniques et
1 position intensive.

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

Caractéristiques
Fonction Flex pour zones de cuisson
rectangulaires.
Fonction Frying-Sensor.
Fonction Booster.
Ajustement automatique de la
puissance d'aspiration, contrôle
par sensor.
Activation automatique du système
de ventilation lors de l'utilisation d'une
zone de cuisson.
Fonction Aspiration intermittente, 6 min.
Fonction Temporisation automatique
par Sensor ou réglage manuel.
Témoin de saturation des filtres
anti-graisse et charbon actif.
Bac receveur pour filtre anti-graisse,
amovible, lavable au lave-vaisselle.
Couvercle du système de ventilation
noir, haute qualité, en zinc moulé sous
pression, lavable au lave-vaisselle.
Technologie d'aspiration très efficace,
moteur BLDC.
Flux d'air intérieur optimisé pour
un guidage de la circulation de l'air
efficace.
Chronomètre.
Minuterie indépendante.
Fonction mémoire.
Menu d'options personnalisées.
Régulateur d'énergie.

Fonctions numériques
Contrôle et commande à distance
de la ventilation.
Surveillance à distance des zones
de cuisson.
Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur
Home Connect en page 417.

Consommations
Classe d'efficacité énergétique A sur
une échelle de A+++ à D.
Consommation énergétique
56.9 kWh/an.
Classe d'efficacité d'aspiration A.
Classe d'efficacité d'éclairage -.
Classe d'efficacité du filtre anti-graisse B.
Niveau sonore min. 61 dB / max. 70 dB,
position normale.

Sécurité
Témoin lumineux de mise sous tension.
Détection automatique des casseroles.
Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.
Sécurité enfants.
Coupure de sécurité.
Système de protection anti-débordement
à double niveau, amovible et lavable
au lave-vaisselle.
Réservoir anti-débordement amovible,
capacité 0,9 litres, lavable au
lave-vaisselle.

Conseils d'installation
L'appareil doit rester accessible par
en-dessous.
Largeur du meuble bas: min. 60 cm.
Profondeur du plan de travail: min. 60 cm.
Profondeur d'encastrement 227 mm.
Pour le set de recyclage CA 082 011 il
faut prévoir une ouverture verticale de
min. 25 mm derrière la paroi arrière du
meuble. Pour une puissance optimale
nous recommandons une ouverture de
50 mm.

Une gaine plate (Ø 150 mm) peut être
raccordée directement à la sortie d'air
située à l'arrière de l'appareil.
En mode évacuation, prévoir
l'installation d'un clapet anti-retour avec
une pression d'ouverture de max. 65 Pa.
Pour une performance optimale en
mode recyclage, nous recommandons
une surface d'au moins 440 cm² pour
la circulation de l'air recyclé.
Uniquement adapté aux ustensiles de
cuisine à fond magnétique.

Accessoires à commander auprès du SAV:
Réf. 17006018 Poêle Frying Sensor ø 20 cm
Réf. 17006184 Poêle Frying Sensor ø 24 cm
Réf. 17006185 Poêle Frying Sensor ø 28 cm
Réf. 17006019 Poêle Frying Sensor ø 32 cm

L'appareil doit être fixé par en-dessous.
Poids de l'appareil : envir. 30 kg.
L'appareil doit rester accessible par
en-dessous.

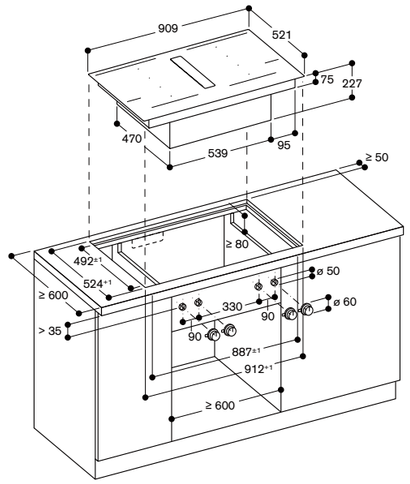
La longueur de gaine équivalente pour
assurer de bonnes performances est
Lmax 28 m. (se référer pages 230 - 231)
Si le conduit d'une hotte en mode
d'évacuation extérieure est relié au
conduit d'évacuation d'une cheminée
ou d'un poêle, le circuit électrique de
la hotte doit être prévu avec une
fonction de sécurité adaptée.
L'installation est possible dans des
plans de travail en pierre, synthétiques
ou en bois massif. Faire attention à la
résistance thermique et à l'étanchéité
notamment au niveau des découpes.
Concernant les autres matériaux,
veuillez consulter le fabricant du
plan de travail.
La charge admissible et la stabilité
doivent être assurés par des renforts
appropriés, en particulier dans le cas
de plans de travail minces.
Le poids de l'appareil et le poids
supplémentaire des récipients doit être
pris en considération.
La rainure doit être continue et de
niveau, pour assurer une installation
uniforme de l'appareil sur le joint.
Ne pas utiliser de joints de regarnis-
sage par le dessous.
L'épaisseur du joint peut varier en
fonction des tolérances de la
vitrocéramique et de la découpe
du plan de travail.
Garder l'espace libre sous le plan de
travail pour accéder au réservoir
anti-débordement: min. 300 mm pour
retirer et vider le réservoir.

Conseils d'installation complémen-
taires en pages 112 et 113.

Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale 7.4 kW.
Câble de raccordement 1.5 m sans prise.
Câbles de connexion 0,3 m et 1 m pour
les boutons de commande.
Consommation Standby/Display éteint
0.5 W.
Consommation Standby/Internet 2 W.
Pour désactiver la fonction WiFi, se
référer à la notice d'utilisation.

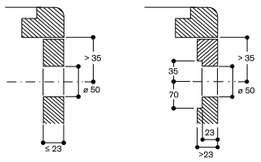
L N ⏚
L1 L2 N ⏚
L1 L2 L3 N ⏚

Installation à fleur de plan



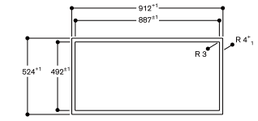
Mesures en mm

Montage des boutons de commande



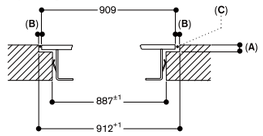
Mesures en mm

Vue de dessus



Mesures en mm

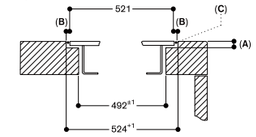
Coupe longitudinale



A : 6,5+0,5
B : 15
C : Remplissage avec du silicone

Mesures en mm

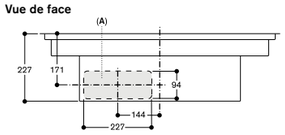
Coupe transversale



A : 6,5+0,5
B : 1,5
C : Remplissage avec du silicone

Mesures en mm

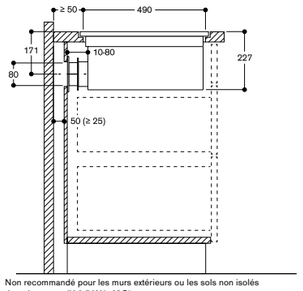
Vue de face



A : Connecté directement à l'arrière

Mesures en mm

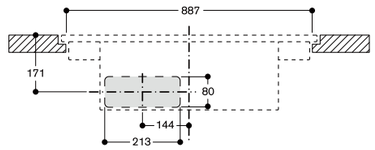
Vue de côté en recyclage sans gaines (avec CA 082 011) - installation à fleur de plan



Non recommandé pour les murs extérieurs ou les sols non isolés thermiquement (U 0,5 W/m²°C)

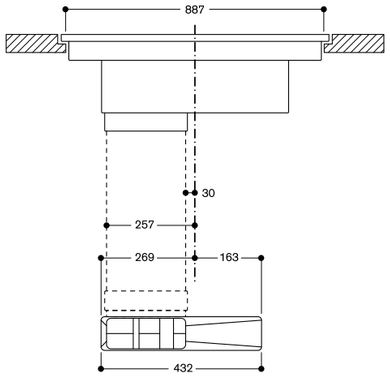
Mesures en mm

Vue de face - découpe du meuble pour recyclage sans gaines à fleur de plan (avec CA 082 011)



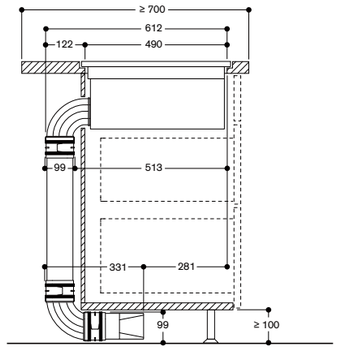
Mesures en mm

Vue de face pour CV 492 avec module de recyclage pour un système avec gaines et diffuseur d'air



Mesures en mm

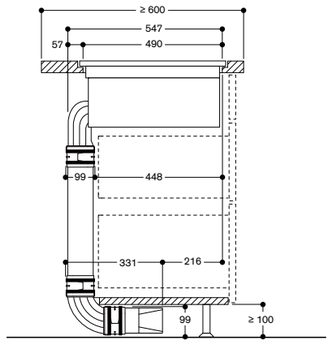
Vue de côté avec kit de recyclage pour un système avec gaines (coudes, gaines et diffuseur fournis) Profondeur plan de travail 700 mm (CA 082 071) - installation à fleur de plan



Non recommandé pour installation contre des murs extérieurs non isolés thermiquement (U 0,5 W/m²°C)

Mesures en mm

Vue de côté avec kit de recyclage pour un système avec gaines (coudes, gaines et diffuseur fournis) Profondeur plan de travail 600 mm (CA 082 061) - installation à fleur de plan



Non recommandé pour installation contre des murs extérieurs non isolés thermiquement (U 0,5 W/m²°C)

Mesures en mm

CV 482 105 5.300 €
Sans cadre (4.416,67 € HT)
pour encastrement à fleur de plan
Home Connect
Largeur 80 cm
Evacuation extérieure ou recyclage
Livrée sans gaines de raccordement
Livrée sans boutons de commande
(à commander séparément)

A *

Accessoires d'installation obligatoires

CKI 440 000 1.120 €
Boutons (933,33 € HT)
de commande Noirs Série 400 pour
VI 462, VI 482, CV 482, CV 492
Contrôle électronique. Le Set est
composé de 4 boutons de commande.

CKI 440 010 830 €
Boutons (691,67 € HT)
de commande Inox Série 400 pour
VI 462, VI 482, CV 482, CV 492
Contrôle électronique. Le Set est
composé de 4 boutons de commande.

CA 082 011 220 €
Kit de recyclage pour un (183,33 € HT)
système sans gaines pour CV 482 /
CV 492 / CV 282.

CA 082 061 390 €
Kit de recyclage pour un (325,00 € HT)
système avec gaines pour CV 482 /
CV 492 / CV 282 (profondeur du plan
de travail ≥ 60 cm).

CA 082 071 390 €
Kit de recyclage pour un (325,00 € HT)
système avec gaines pour CV 482 /
CV 492 / CV 282 (profondeur du plan
de travail ≥ 70 cm).

CA 084 010 75 €
4 filtres acoustiques (62,50 € HT)
pour mode évacuation extérieure.

Accessoires en option

CA 050 300 510 €
Set de poêles (425,00 € HT)
rectangulaires Flex, 3 pièces
Revêtement anti-adhérent.
Pour table de cuisson Flex Induction.

CA 051 301 240 €
Teppan Yaki (200,00 € HT)
en matériau multi-couches.
Pour table de cuisson Flex Induction.

CA 052 300 310 €
Plaque à griller en (258,33 € HT)
fonte d'aluminium.
Revêtement anti-adhérent.

CA 055 300 330 €
Poêle rectangulaire Flex (275,00 € HT)
grand modèle
Revêtement anti-adhérent.
Pour table de cuisson Flex Induction.

CA 282 112 150 €
4 filtres à charbon actif (125,00 € HT)
CleanAir de remplacement
Réduction des odeurs très efficace
pour les cuissons avec des molécules
odorantes complexes (par ex. poissons
et fruits de mer).
Le filtre retient une quantité extrêmement
élevée de pollens contenus dans l'air et
désactive les allergènes qui sont retenus
dans le filtre.

Table Flex Induction avec système de ventilation intégré Série 400
CV 482

- Sans cadre pour encastrement à fleur de plan
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées
- Système de ventilation haute performance intégré dans la table de cuisson
- Fonctions tout automatiques du système de ventilation
- Filtre métallique anti-graisse grande surface, facile à retirer et lavable au lave-vaisselle
- Moteur silencieux et économe en énergie
- Evacuation extérieure ou recyclage
- Remplacement facile des filtres charbon actif CleanAir par le dessus de l'appareil en cas d'installation en mode recyclage
- Bouton de commande pour un contrôle précis et une personnalisation: disponible en inox massif ou avec un revêtement noir robuste, à commander séparément

Zones de cuisson
Zone de droite:
2 zones de cuisson Flex Induction
24 x 20 cm (2200 W, avec Booster
3700 W), combinables en zone
24 x 40 cm (3300 W, avec Booster
3700 W).
Zone de gauche:
2 zones de cuisson Flex Induction
24 x 20 cm (2200 W, avec Booster
3700 W), combinables en zone
24 x 40 cm (3300 W, avec Booster
3700 W).

Performances du système de ventilation
Performance et niveau sonore,
puissance position 3/Intensive:
Puissance d'aspiration mesurée selon
la norme EN 61591.
Puissance acoustique mesurée
selon la norme EN 60704-3.
Evacuation extérieure:
532 / 636 m³/h.
70 / 74 dB (A) re 1 pW.
Recyclage:
497 / 627 m³/h.
67 / 72 dB (A) re 1 pW.

Bandeau de commande
Boutons de commande avec anneau
lumineux, indication des zones de
cuisson et marquage des puissances.
Contrôle électronique avec 12 positions
de cuisson.
Utilisation confortable des commandes
grâce au display bicolore (blanc/orange).
Contrôle du système de ventilation
grâce à 3 vitesses électroniques
et 1 position intensive.

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

Caractéristiques
Fonction Flex pour zones de cuisson
rectangulaires.
Fonction Frying-Sensor.
Fonction Booster.
Ajustement automatique de la
puissance d'aspiration, contrôle par
sensor.
Activation automatique du système de
ventilation lors de l'utilisation d'une
zone de cuisson.
Fonction Aspiration intermittente, 6 min.
Fonction Temporisation automatique
par Sensor ou réglage manuel.
Témoin de saturation des filtres
anti-graisse et charbon actif.
Bac receveur pour filtre anti-graisse,
amovible, lavable au lave-vaisselle.
Couvercle du système de ventilation
noir, haute qualité, en zinc moulé sous
pression, lavable au lave-vaisselle.
Technologie d'aspiration très efficace,
moteur BLDC.
Flux d'air intérieur optimisé pour un
guidage de la circulation de l'air efficace.
Chronomètre.
Minuterie indépendante.
Fonction mémoire.
Menu d'options personnalisées.
Régulateur d'énergie.

Fonctions numériques (Home Connect)
Contrôle et commande à distance
de la ventilation.
Surveillance à distance des zones
de cuisson.
Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur
Home Connect en page 417.

Consommations
Classe d'efficacité énergétique A
sur une échelle de A+++ à D.
Consommation énergétique
56.9 kWh/an.
Classe d'efficacité d'aspiration A.
Classe d'efficacité d'éclairage -.
Classe d'efficacité du filtre anti-graisse B.
Niveau sonore min. 61 dB / max. 70 dB
position normale.

Sécurité
Témoin lumineux de mise sous tension.
Détection automatique des casseroles.
Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.
Sécurité enfants.
Coupure de sécurité.
Système de protection anti-déborde-
ment à double niveau, amovible et
lavable au lave-vaisselle.
Réservoir anti-débordement amovible,
capacité 0,9 litres, lavable au
lave-vaisselle.

Conseils d'installation
L'appareil doit rester accessible par
en-dessous.
Largeur du meuble bas: min. 60 cm.
Profondeur du plan de travail: min. 60 cm.
Profondeur d'encastrement 227 mm.
Pour le set de recyclage CA 082 011 il
faut prévoir une ouverture verticale de
min. 25 mm derrière la paroi arrière du
meuble. Pour une puissance optimale
nous recommandons une ouverture de
50 mm.
Une gaine plate (Ø 150 mm) peut être
raccordée directement à la sortie d'air
située à l'arrière de l'appareil.

En mode évacuation, prévoir l'installation
d'un clapet anti-retour avec une
pression d'ouverture de max. 65 Pa.
Pour une performance optimale en
mode recyclage, nous recommandons
une surface d'au moins 400 cm² pour
la circulation de l'air recyclé.
Uniquement adapté aux ustensiles de
cuisine à fond magnétique.

Accessoires à commander auprès du SAV:
Réf. 17006018 Poêle Frying Sensor ø 20 cm
Réf. 17006184 Poêle Frying Sensor ø 24 cm

L'appareil doit être fixé par en-dessous.
Poids de l'appareil : envir. 30 kg.

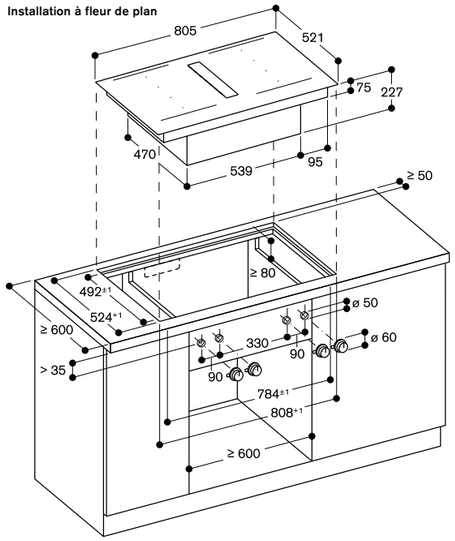
La longueur de gaine équivalente pour
assurer de bonnes performances est
Lmax 28 m. (se référer pages 230 - 231)
Si le conduit d'une hotte en mode
d'évacuation extérieure est relié au
conduit d'évacuation d'une cheminée
ou d'un poêle, le circuit électrique de
la hotte doit être prévu avec une
fonction de sécurité adaptée.
L'installation est possible dans des
plans de travail en pierre, synthétiques
ou en bois massif.
Faire attention à la résistance
thermique et à l'étanchéité notamment
au niveau des découpes.
Concernant les autres matériaux
veuillez consulter le fabricant du plan
de travail.
La charge admissible et la stabilité
doivent être assurées par des renforts
appropriés, en particulier dans le cas
de plans de travail minces.
Le poids de l'appareil et le poids
supplémentaire des récipients chargés
sont à prendre en considération.
La rainure doit être continue et de
niveau, pour assurer une installation
uniforme des appareils sur le joint.
Ne pas utiliser de joints de
regarnissage par le dessous.
L'épaisseur du joint peut varier en
fonction des tolérances de la
vitrocéramique et de la découpe du
plan de travail.
Garder l'espace libre sous le plan de
travail pour accéder au réservoir
anti-débordement: min. 300 mm pour
retirer et vider le réservoir.

Conseils d'installation complémentaires
en pages 112 et 113.

Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale
7.4 kW.
Câble de raccordement 1.5 m sans
prise.
Câbles de connexion 0,3 m et 1 m pour
boutons de commande.
Consommation Standby/Display éteint
0.5 W.
Consommation Standby/Internet 2 W.
Pour désactiver la fonction WiFi, se
référer à la notice d'utilisation.

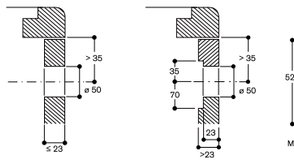
L	N	⏚
L_1	L_2	N ⏚
L_1	L_2	L_3 N ⏚

Installation à fleur de plan



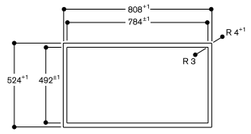
Mesures en mm

Montage des boutons de commande



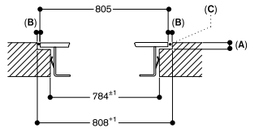
Mesures en mm

Vue de dessus



Mesures en mm

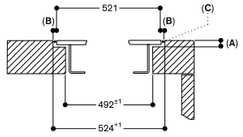
Coupe longitudinale



A : 6,5+0,5
B : 15
C : Remplissage avec du silicone

Mesures en mm

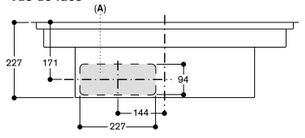
Coupe transversale



A : 6,5+0,5
B : 1,5
C : Remplissage avec du silicone

Mesures en mm

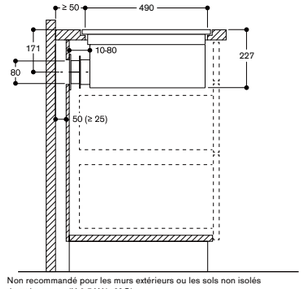
Vue de face



A : Connecté directement à l'arrière

Mesures en mm

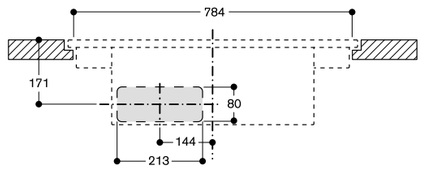
Vue de côté en recyclage sans gaines (avec CA 082 011) - installation à fleur de plan



Non recommandé pour les murs extérieurs ou les sols non isolés thermiquement (U 0,5 W/m²°C)

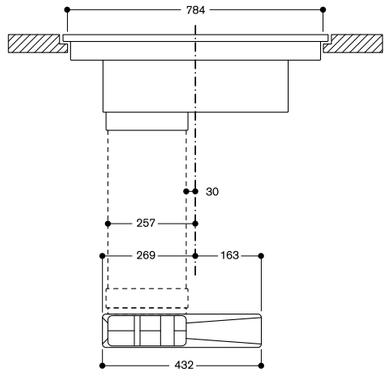
Mesures en mm

Vue de face - découpe du meuble pour recyclage sans gaines - installation à fleur de plan (avec CA 082 011)



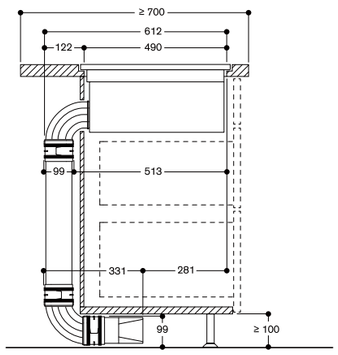
Mesures en mm

Vue de face avec module de recyclage pour un système avec gaines et diffuseur d'air



Mesures en mm

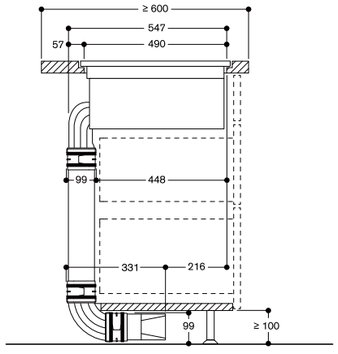
Vue de côté avec kit de recyclage pour un système avec gaines (coudes, gaines et diffuseur fournis) Profondeur plan de travail 700 mm (CA 082 071) - installation à fleur de plan



Non recommandé pour installation contre des murs extérieurs non isolés thermiquement (U 0,5 W/m²°C)

Mesures en mm

Vue de côté avec kit de recyclage pour un système avec gaines (coudes, gaines et diffuseur fournis) Profondeur plan de travail 600 mm (CA 082 061) - installation à fleur de plan



Non recommandé pour installation contre des murs extérieurs non isolés thermiquement (U 0,5 W/m²°C)

Mesures en mm

CV 282 101 — 4.400 €
Sans cadre (3.666,67 € HT)
pour encastrement à fleur de plan
Home Connect
Largeur 80 cm
Evacuation extérieure ou recyclage
Livrée sans les gaines de raccordement

A *

Accessoires d'installation obligatoires

CA 082 011 — 220 €
Kit de recyclage pour (183,33 € HT)
un système sans gaines.
Comprend: 4 filtres CleanAir avec fort taux de réduction des odeurs et désactivation des allergènes,
1 pièce de connexion télescopique.

CA 082 061 — 390 €
Kit de recyclage (325,00 € HT)
pour un système avec gaines
Pour profondeur de plan de travail 60 cm
Comprend: 4 filtres CleanAir avec fort taux de réduction des odeurs et désactivation des allergènes, 1 coude extra court gaine plate, 1 gaine plate, 1 coude gaine plate, les pièces de connexion et le diffuseur d'air.

CA 082 071 — 390 €
Kit de recyclage (325,00 € HT)
pour un système avec gaines
Pour profondeur de plan de travail 70 cm
Comprend: 4 filtres CleanAir avec fort taux de réduction des odeurs et désactivation des allergènes, 1 gaine plate, 2 coudes gaine plate, les pièces de connexion et le diffuseur d'air.

CA 084 010 — 75 €
4 filtres acoustiques (62,50 € HT)
pour mode évacuation extérieure.

Accessoires en option

CA 050 300 — 510 €
Set de 3 poêles (425,00 € HT)
rectangulaires Flex.
Revêtement anti-adhérent.
Pour table Flex Induction.

CA 051 301 — 240 €
Teppan Yaki en (200,00 € HT)
matériau multi-couches
Pour table de cuisson Flex Induction.

CA 052 300 — 310 €
Plaque à griller (258,33 € HT)
en fonte d'aluminium
Revêtement anti-adhérent.
Pour table de cuisson Flex Induction.

CA 055 300 — 330 €
Grande Poêle (275,00 € HT)
rectangulaire Flex.
Revêtement anti-adhérent.
Pour table Flex Induction.

CA 060 300 — 200 €
Sensor de cuisson (166,67 € HT)
pour réglage de la température
dans les casseroles.

CA 282 112 — 150 €
4 filtres à charbon actif (125,00 € HT)
CleanAir avec fort taux de réduction des odeurs et désactivation des allergènes.

Table Flex Induction avec système de ventilation intégré Série 200
CV 282

- Sans cadre pour encastrement à fleur de plan
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuissons rectangulaires
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées
- Système de ventilation haute performance intégré dans la table de cuisson
- Fonction tout automatique du système de ventilation
- Filtre métallique anti-graisse grande surface, facile à retirer et lavable au lave-vaisselle
- Moteur silencieux et économe en énergie
- Evacuation extérieure ou recyclage
- Remplacement facile des filtres charbon actif CleanAir par le dessus de l'appareil en cas d'installation en mode recyclage
- Commande Twist-Pad avec bouton magnétique noir amovible
- Sélection et réglage faciles de toutes les fonctions grâce au display bicolore

Zones de cuisson
Zone de droite:
2 zones de cuisson Flex Induction
24 x 20 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone
24 x 40 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).
Zone de gauche:
2 zones de cuisson Flex Induction
24 x 20 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone
24 x 40 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Performances du système de ventilation
Puissance position 3 / intensive :
Puissance d'aspiration mesurée selon la norme EN 61591.
Puissance acoustique mesurée selon EN 60704-3.
Réduction des odeurs en recyclage selon EN 61591.
Evacuation extérieure:
532 / 636 m³/h.
70 / 74 dB (A) re 1 pW.
Recyclage:
487 / 611 m³/h.
67 / 72 dB (A) re 1 pW.

Bandeau de commande
Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible.
Utilisation confortable des commandes grâce au display bicolore (blanc/orange).
Marquage des zones et surfaces de cuisson.
Contrôle électronique avec 17 positions de cuisson.
Contrôle du système de ventilation grâce à 3 vitesses électroniques et 1 position intensive.

Caractéristiques
Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.
Détection automatique des casseroles lors de la mise sous tension de la table.
Fonction Cuisson Professionnelle.
Fonction Sensor de cuisson (avec accessoire CA 060 300).
Fonction Frying-Sensor.
Fonction Booster pour casseroles.
Fonction Booster pour poêles.
Fonction Maintien au chaud.
Ajustement automatique de la puissance d'aspiration, contrôlé par Sensor.
Activation automatique du système de ventilation lors de l'utilisation d'une zone de cuisson.
Fonction Aspiration intermittente, 6 min.
Fonction Temporisation automatique contrôlée par Sensor ou réglage manuel.
Indicateur de saturation du filtre recyclage CleanAir.
Filtre anti-graisse amovible, lavable au lave-vaisselle.
Couvercle du système de ventilation noir, haute qualité, en zinc moulé sous pression, lavable au lave-vaisselle.
Technologie d'aspiration très efficace, moteur BLDC.
Flux d'air intérieur optimisé pour un guidage de la circulation de l'air efficace.
Chronomètre.
Cuissons programmables jusqu'à 99 minutes.
Minuterie indépendante.
Fonction mémoire.
Menu d'options personnalisées.
Régulateur d'énergie.

Fonctions numériques (Home Connect)
Contrôle et surveillance à distance de la ventilation.
Surveillance à distance des zones de cuisson.
Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur Home Connect page 417.

Consommations
Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle de A+++ à D.
Consommation énergétique 56,9 kW/an.
Classe d'efficacité d'aspiration A.
Classe d'efficacité d'éclairage -.
Classe d'efficacité du filtre anti-graisse B.
Niveau sonore min. 61 dB / max. 70 dB position normale.

Sécurité
Interrupteur principal.
Témoin lumineux de mise sous tension.
Détection automatique des casseroles.
Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.
Sécurité enfants.
Coupure de sécurité.
Système de protection antidébordement à double niveau, amovible et lavable au lave-vaisselle.
Réservoir anti-débordement amovible, capacité 0,9 litres, lavable au lave-vaisselle.

Conseils d'installation
L'appareil doit rester accessible par en-dessous.
Largeur du meuble bas: min. 60 cm.
Profondeur du plan de travail: min. 60 cm.
Hauteur d'encastrement 227 mm.
Pour le set de recyclage (CA 082 011) il faut prévoir une ouverture verticale de min. 25 mm derrière la paroi arrière du meuble. Pour une puissance optimale nous recommandons une ouverture de 50 mm.
Pour une performance optimale en mode recyclage, nous recommandons une surface d'au moins 400 cm² pour la circulation de l'air recyclé.
Une gaine plate (Ø150 mm) peut être raccordée directement à la sortie d'air située à l'arrière de l'appareil.
En mode évacuation, prévoir l'installation d'un clapet anti-retour avec une pression d'ouverture de max. 65 Pa.
L'appareil doit être fixé par en-dessous.
Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.

Accessoires à commander auprès du SAV:
Réf. 17006018 Poêle Frying Sensor ø 20 cm
Réf. 17006184 Poêle Frying Sensor ø 24 cm

L'appareil doit être fixé par en-dessous.
Poids de l'appareil : envir. 27 kg.

La longueur de gaine équivalente pour assurer de bonnes performances est Lmax 28 m. (se référer pages 230 - 231)
Si le conduit d'une hotte en mode d'évacuation extérieure est relié au conduit d'évacuation d'une cheminée ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée.
La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces.
Le poids de l'appareil et le poids supplémentaires des récipients sont à prendre en considération.
L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité, notamment au niveau de découpes.
Concernant les autres matériaux, veuillez consulter le fabricant du plan de travail.
La rainure doit être continue et de niveau pour assurer une installation uniforme de l'appareil sur le joint.
Ne pas utiliser de joint de regarnissage par le dessous.
L'épaisseur du joint peut varier en fonction des tolérances de la vitrocéramique et de la découpe du plan de travail.
Garder l'espace libre sous le plan de travail pour accéder au réservoir anti-débordement: min. 300 mm pour retirer et vider le réservoir.

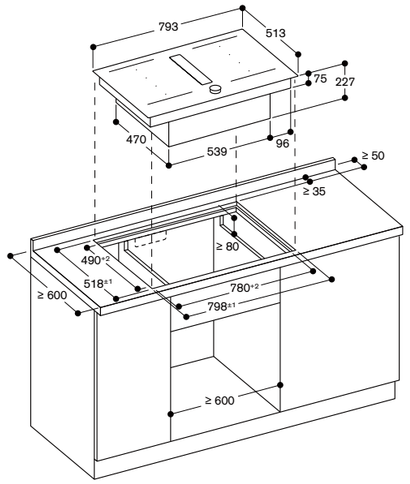
Conseils d'installation complémentaires en pages 112 et 113.

Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale 7,4 kW.
Câble de raccordement 1,5 m sans prise.
Consommation d'énergie en veille/display éteint 0,5 W.
Consommation d'énergie en standby/internet 2,0 W.
Pour désactiver le mode WiFi, se référer à la notice d'utilisation.

L	N	⏚	
L_1	L_2	N	⏚
L_1	L_2	L_3	N	⏚

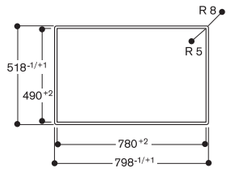
* Classe d'efficacité énergétique : sur une échelle de classification de A+++ à D.

Installation à fleur de plan

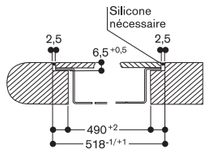


Mesures en mm

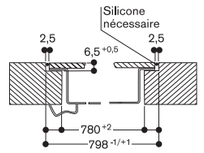
Vue du dessus



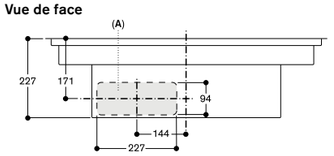
Coupe transversale



Coupe longitudinale



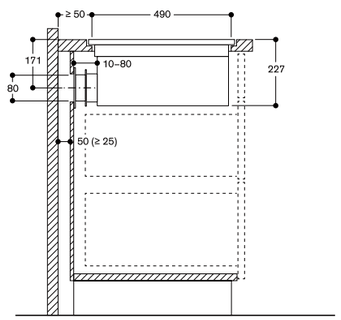
Vue de face



A : Connecté directement à l'arrière

Mesures en mm

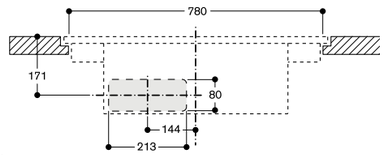
Vue de côté CV 282 101 en recyclage sans gaines - installation à fleur de plan



Non recommandé pour installation en mode recyclage contre des murs extérieurs non isolés (U ≥ 0.5 W/m² °C)

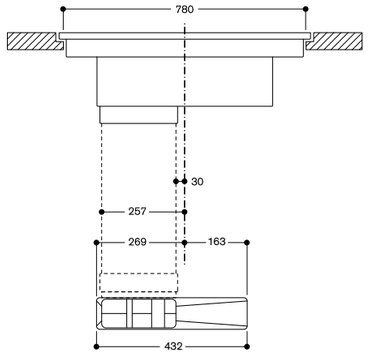
Mesures en mm

Vue de face - découpe du meuble pour recyclage à fleur de plan



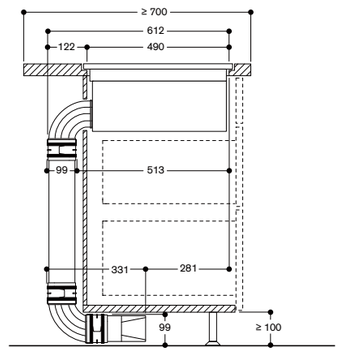
Mesures en mm

Vue de face pour CV 282 avec module de recyclage pour un système avec gaines et diffuseur d'air



Mesures en mm

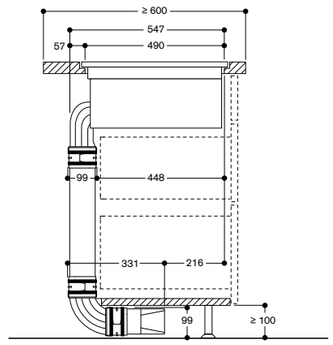
Vue de côté avec kit de recyclage pour un système avec gaines (coudes, gaines et diffuseur fournis) Profondeur plan de travail 700 mm - installation à fleur de plan



Non recommandé pour installation contre des murs extérieurs non isolés thermiquement (U 0,5 W/m² °C)

Mesures en mm

Vue de côté avec kit de recyclage pour un système avec gaines (coudes, gaines et diffuseur fournis) Profondeur plan de travail 600 mm - installation à fleur de plan



Non recommandé pour installation contre des murs extérieurs non isolés thermiquement (U 0,5 W/m² °C)

Mesures en mm

CV 282 111 — 4.400 € (3.666,67 € HT)
Cadre en inox
Home Connect
Largeur 80 cm
Evacuation extérieure ou recyclage
Livrée sans les gaines de raccordement

A *

Accessoires d'installation obligatoires

CA 082 011 — 220 € (183,33 € HT)
Kit de recyclage pour un système sans gaines.
Comprend: 4 filtres CleanAir avec fort taux de réduction des odeurs et désactivation des allergènes,
1 pièce de connexion télescopique.

CA 082 061 — 390 € (325,00 € HT)
Kit de recyclage pour un système avec gaines
Pour profondeur de plan de travail 60 cm
Comprend: 4 filtres CleanAir avec fort taux de réduction des odeurs et désactivation des allergènes, 1 coude extra court gaine plate, 1 gaine plate, 1 coude gaine plate, les pièces de connexion et le diffuseur d'air.

CA 082 071 — 390 € (325,00 € HT)
Kit de recyclage pour un système avec gaines
Pour profondeur de plan de travail 70 cm
Comprend: 4 filtres CleanAir avec fort taux de réduction des odeurs et désactivation des allergènes, 1 gaine plate, 2 coudes gaine plate, les pièces de connexion et le diffuseur d'air.

CA 084 010 — 75 € (62,50 € HT)
4 filtres acoustiques pour mode évacuation extérieure.

Accessoires en option

CA 050 300 — 510 € (425,00 € HT)
Set de 3 poêles rectangulaires Flex.
Revêtement anti-adhérent.
Pour table Flex Induction.

CA 051 301 — 240 € (200,00 € HT)
Teppan Yaki en matériau multi-couches
Pour table de cuisson Flex Induction.

CA 052 300 — 310 € (258,33 € HT)
Plaque à griller en fonte d'aluminium
Revêtement anti-adhérent.
Pour table de cuisson Flex Induction.

CA 055 300 — 330 € (275,00 € HT)
Grande Poêle rectangulaire Flex.
Revêtement anti-adhérent.
Pour table Flex Induction.

CA 060 300 — 200 € (166,67 € HT)
Sensor de cuisson pour réglage de la température dans les casseroles.

CA 230 100 — 160 € (133,33 € HT)
Bouton magnétique noir pour tables induction Série 200.

CA 282 112 — 150 € (125,00 € HT)
4 filtres à charbon actif CleanAir avec fort taux de réduction des odeurs et désactivation des allergènes.

Table Flex Induction avec système de ventilation intégré Série 200
CV 282

- Encadrement inox massif
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuissons rectangulaires
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées
- Système de ventilation haute performance intégré dans la table de cuisson
- Fonction tout automatique du système de ventilation
- Filtre métallique anti-graisse grande surface, facile à retirer et lavable au lave-vaisselle
- Moteur silencieux et économe en énergie
- Evacuation extérieure ou recyclage
- Remplacement facile des filtres charbon actif CleanAir par le dessus de l'appareil en cas d'installation en mode recyclage
- Commande Twist-Pad avec bouton magnétique inox amovible
- Sélection et réglage faciles de toutes les fonctions grâce au display bicolore

Zones de cuisson
Zone de droite:
2 zones de cuisson Flex Induction 23 x 19 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 23 x 38 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).
Zone de gauche:
2 zones de cuisson Flex Induction 23 x 19 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 23 x 38 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Performances du système de ventilation
Puissance position 3 / intensive :
Puissance d'aspiration mesurée selon la norme EN 61591.
Puissance acoustique mesurée selon EN 60704-3.
Réduction des odeurs en recyclage selon EN 61591.
Evacuation extérieure:
532 / 636 m³/h.
70 / 74 dB (A) re 1 pW.
Recyclage:
487 / 611 m³/h.
67 / 72 dB (A) re 1 pW.

Bandeau de commande
Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible.
Utilisation confortable des commandes grâce au display bicolore (blanc/orange).
Marquage des zones et surfaces de cuisson.
Contrôle électronique avec 17 positions de cuisson.
Contrôle du système de ventilation grâce à 3 vitesses électroniques et 1 position intensive.

Caractéristiques
Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.
Détection automatique des casseroles lors de la mise sous tension de la table.
Fonction Cuisson Professionnelle.
Fonction Sensor de cuisson (avec accessoire CA 060 300).
Fonction Frying-Sensor.
Fonction Booster pour casseroles.
Fonction Booster pour poêles.
Fonction Maintien au chaud.
Ajustement automatique de la puissance d'aspiration, contrôlé par sensor.
Activation automatique du système de ventilation lors de l'utilisation d'une zone de cuisson.
Fonction Aspiration intermittente, 6 min.
Fonction Temporisation automatique contrôlée par Sensor ou réglage manuel.
Indicateur de saturation du filtre recyclage CleanAir.
Filtre anti-graisse amovible, lavable au lave-vaisselle.
Couvercle du système de ventilation noir, haute qualité, en zinc moulé sous pression, lavable au lave-vaisselle.
Technologie d'aspiration très efficace, moteur BLDC.
Flux d'air intérieur optimisé pour un guidage de la circulation de l'air efficace.
Chronomètre.
Cuissons programmables jusqu'à 99 minutes.
Minuterie indépendante.
Fonction mémoire.
Menu d'options personnalisées.
Régulateur d'énergie.

Fonctions numériques (Home Connect)
Contrôle et surveillance à distance de la ventilation.
Surveillance à distance des zones de cuisson.
Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur Home Connect page 417.

Consommations
Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle de A+++ à D.
Consommation énergétique 56,9 kW/an.
Classe d'efficacité d'aspiration A.
Classe d'efficacité d'éclairage -.
Classe d'efficacité du filtre anti-graisse B.
Niveau sonore min. 61 dB / max. 70 dB position normale.

Sécurité
Interrupteur principal.
Témoin lumineux de mise sous tension.
Détection automatique des casseroles.
Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.
Sécurité enfants.
Coupure de sécurité.
Système de protection antidébordement à double niveau, amovible et lavable au lave-vaisselle.
Réservoir anti-débordement amovible, capacité 0,9 litres, lavable au lave-vaisselle.

Conseils d'installation
L'appareil doit rester accessible par en-dessous.
Largeur du meuble bas : min. 60 cm.
Profondeur du plan de travail : min. 60 cm.
Hauteur d'encastrement 223 mm.
Pour le set de recyclage (CA 082 011) il faut prévoir une ouverture verticale de min. 25 mm derrière la paroi arrière du meuble. Pour une puissance optimale nous recommandons une ouverture de 50 mm.
Pour une performance optimale en mode recyclage, nous recommandons une surface d'au moins 400 cm² pour la circulation de l'air recyclé.
Une gaine plate (Ø150 mm) peut être raccordée directement à la sortie d'air située à l'arrière de l'appareil.
En mode évacuation, prévoir l'installation d'un clapet anti-retour avec une pression d'ouverture de max. 65 Pa.
L'appareil doit être fixé par en-dessous.
Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.

Accessoires à commander auprès du SAV:
Réf. 17006018 Poêle Frying Sensor ø 20 cm
Réf. 17006184 Poêle Frying Sensor ø 24 cm

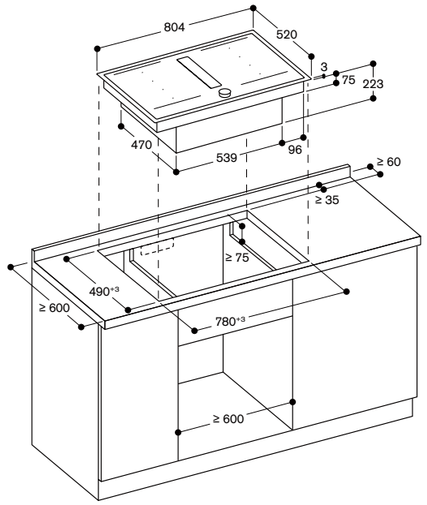
L'appareil doit être fixé par en-dessous.
Poids de l'appareil : envir. 29 kg.

La longueur de gaine équivalente pour assurer de bonnes performances est Lmax 28 m. (se référer pages 230 - 231)
Si le conduit d'une hotte en mode d'évacuation extérieure est relié au au conduit d'évacuation d'une cheminée ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée.
La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces.
Le poids de l'appareil et le poids supplémentaires des récipients sont à prendre en considération.
Garder l'espace libre sous le plan de travail pour accéder au réservoir anti-débordement: min. 300 mm pour retirer et vider le réservoir.

Conseils d'installation complémentaires en pages 112 et 113.

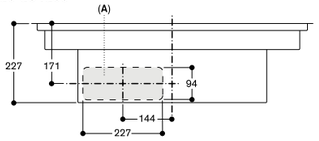
Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale 7,4 kW.
Câble de raccordement 1,5 m sans prise.
Consommation d'énergie en veille/display éteint 0,5 W.
Consommation d'énergie en standby/internet 2,0 W.
Pour désactiver le mode WiFi, se référer à la notice d'utilisation.

L N ⏚
L1 L2 N ⏚
L1 L2 L3 N ⏚



Mesures en mm

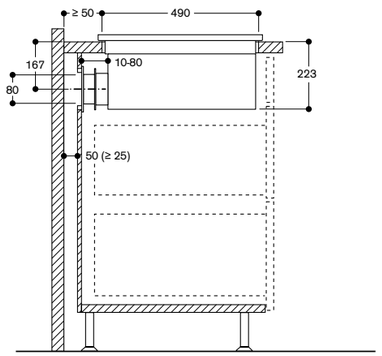
Vue de face



A : Connecté directement à l'arrière

Mesures en mm

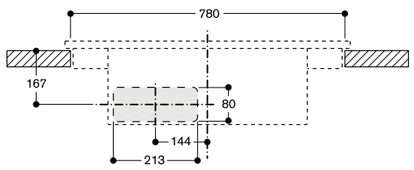
Vue de côté CV 282 111 en recyclage sans gaines



Non recommandé pour installation en mode recyclage contre des murs extérieurs non isolés (U ≥ 0.5 W/m² °C)

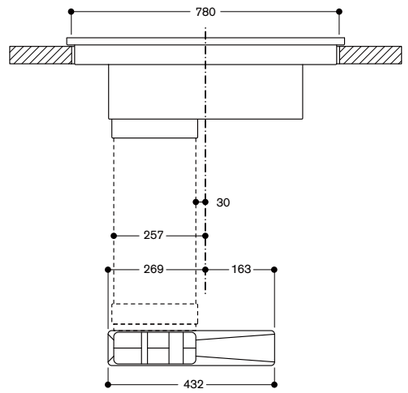
Mesures en mm

Vue de face - découpe du meuble pour recyclage installation classique



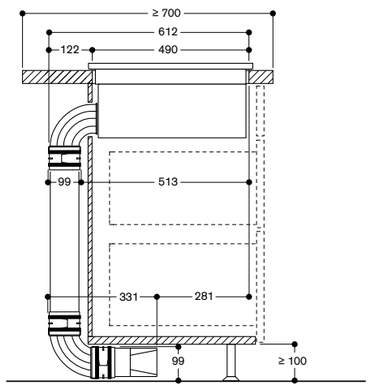
Mesures en mm

Vue de face pour CV 282 avec module de recyclage pour un système avec gaines et diffuseur d'air - installation classique



Mesures en mm

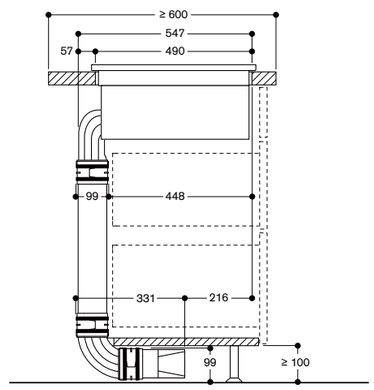
Vue de côté avec kit de recyclage pour un système avec gaines (coudes, gaines et diffuseur fournis) Profondeur plan de travail 700 mm - installation classique



Non recommandé pour installation contre des murs extérieurs non isolés thermiquement (U 0,5 W/m² °C)

Mesures en mm

Vue de côté avec kit de recyclage pour un système avec gaines (coudes, gaines et diffuseur fournis) Profondeur plan de travail 600 mm - installation classique



Non recommandé pour installation contre des murs extérieurs non isolés thermiquement (U 0,5 W/m² °C)

Mesures en mm

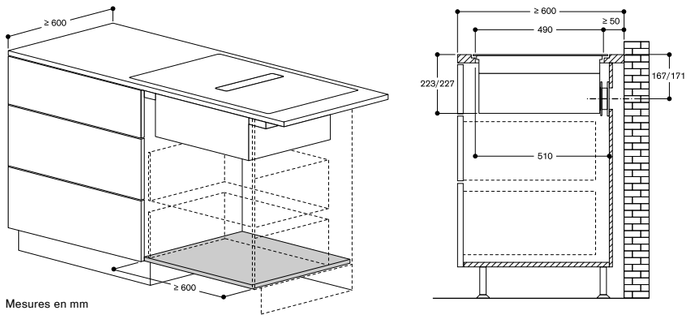
*Classe d'efficacité énergétique : sur une échelle de classification de A+++ à D.

Configurations d'installation pour table Flex Induction avec système de ventilation intégré

Bon à savoir – pour une planification et une installation correcte
- Pour les mesures de la profondeur, tenir compte de la profondeur du meuble et du débord du plan de travail des meubles de cuisine.
- Raccordement pour l'évacuation extérieure à l'arrière. Les pièces de connexion nécessaires sont disponibles pour cette configuration.
- L'appareil doit rester accessible par le dessous.

Recyclage
- Installation avec les kits pour mode recyclage
- Remplacement des filtres à charbon CleanAir par le dessus
- Garder l'accessibilité à la table par en-dessous.
- Pour une performance optimale, il est nécessaire d'avoir suffisamment d'espace pour l'évacuation de l'air recyclé (surface d'aération de min. 400 cm²)
- L'utilisation du kit de recyclage sans gaines CA 082 011 nécessite un espace vertical pour le retour de l'air recyclé de min. 25 mm derrière le panneau arrière du meuble bas. L'espace recommandé pour une performance optimale est de 50 mm.

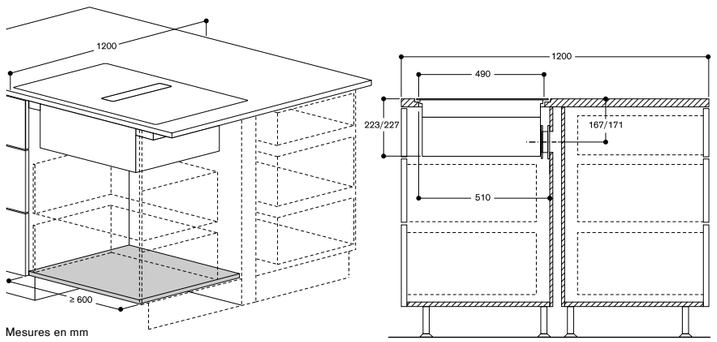
Configuration d'installation 1 (recyclage)
CV 282 / CV 482 / CV 492 avec recyclage de l'air sans gaines
Installation murale, profondeur plan de travail 60 cm, Espace vertical de min. 25 mm derrière le panneau arrière du meuble bas.
L'espace vertical recommandé pour une performance optimale est de 50 mm. Non recommandé en cas de mur extérieur non isolé thermiquement (U ≥ 0.5 W/m²°C).



Mesures en mm

Liste des accessoires à commander:
- 1 x CA 082 011 Kit de recyclage pour un système sans gaines

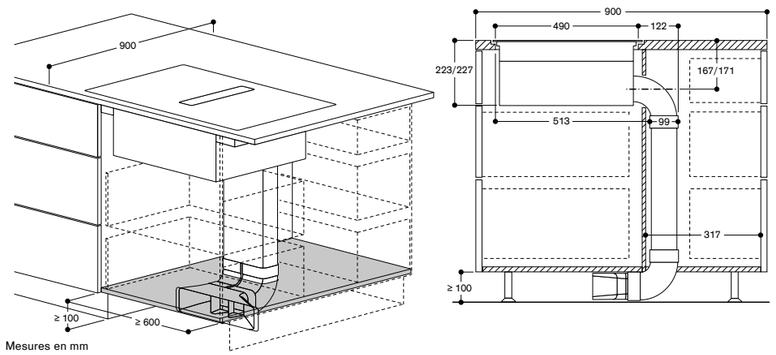
Configuration d'installation 2 (recyclage)
CV 282 / CV 482 / CV 492 avec recyclage de l'air sans gaines
Installation en îlot, profondeur de l'îlot 120 cm, Espace vertical de min. 25 mm derrière le panneau arrière du meuble bas.
L'espace vertical recommandé pour une performance optimale est de 50 mm. Non recommandé en cas de mur extérieur non isolé thermiquement (U≥ 0,5 W/m2°C).



Mesures en mm

Liste des accessoires à commander:
- 1 x CA 082 011 Kit de recyclage pour un système sans gaines

Configuration d'installation 3 (recyclage)
CV 282 / CV 482 / CV 492 (recyclage de l'air pour un système avec gaines)
Installation en îlot, profondeur de l'îlot 90 cm. Non recommandé en cas de mur extérieur non isolé thermiquement (U≥ 0,5 W/m2°C)

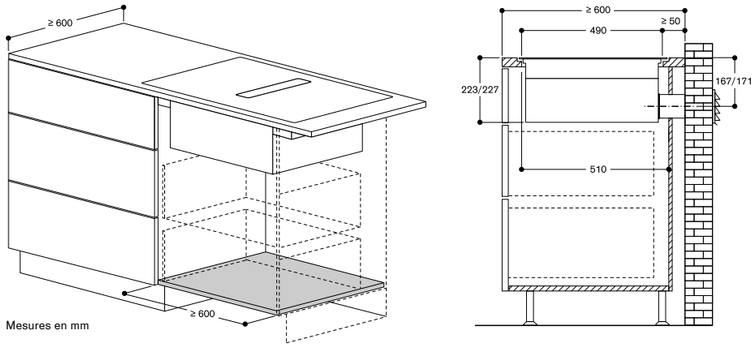


Mesures en mm

Liste des accessoires à commander:
- 1 x CA 082 071 Kit de recyclage pour un système avec gaines (4 filtres CleanAir, 2 coudes gaine plate, gaine plate, pièces de connexion et diffuseur d'air fournis) Profondeur du plan de travail 70 cm

Evacuation extérieure
- L'appareil peut être raccordé directement à une gaine plate mâle Ø150 mm plat.
- Pour toutes les installations en évacuation extérieure, prévoir les filtres acoustiques CA 084 010.
- La longueur maximale de gaine d'évacuation recommandée pour assurer une bonne performance d'aspiration est de 8 m.
- Pour une performance d'aspiration optimale nous recommandons l'utilisation de gaines Ø150 mm. Les gaines et pièces de connexion sont à commander en tant qu'accessoires.
- Le raccordement entre 2 gaines plates doit se faire à l'aide d'une pièce de connexion.

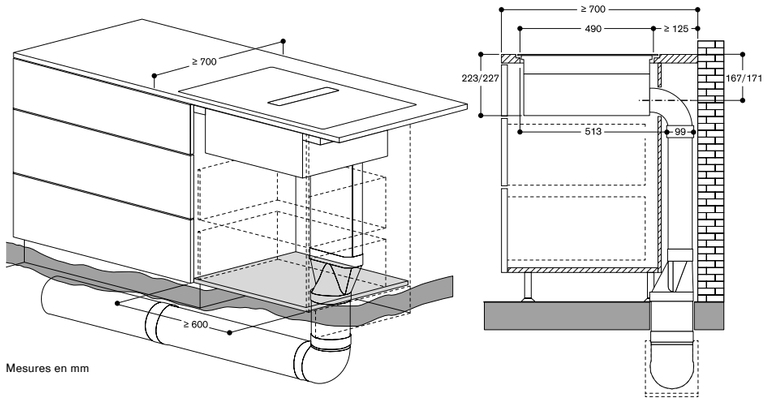
Configuration d'installation 4 (évacuation extérieure)
CV 282 / CV 482 / CV 492 – installation en évacuation extérieure
Installation murale, profondeur du plan de travail mini. 60 cm, connexion directe au cache de sortie murale gaine plate.



Mesures en mm

Liste des accessoires à commander:
- 1 x CA 084 010 Kit de 4 filtres acoustiques
- 1 x AD 857 015 Gaine plate Ø150 mm (0,5 mètre)
- 1 x AD 850 050 Cache sortie murale plat Ø150 mm

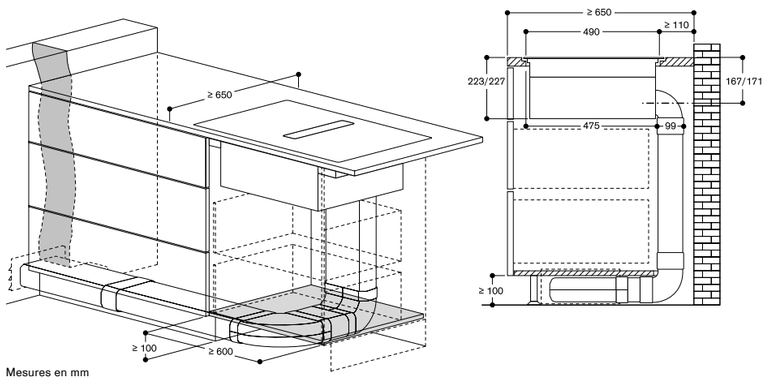
Configuration d'installation 5 (évacuation extérieure)
CV 282 / CV 482 / CV 492 – installation en évacuation extérieure
Installation murale ou en îlot, profondeur du plan de travail mini. 70 cm. Gaines d'évacuation vers l'extérieur sous la dalle via la cave.



Mesures en mm

Liste des accessoires à commander:
- 1 x CA 084 010 Kit de 4 filtres acoustiques
- 1 x AD 857 010 Gaine plate Ø150 mm (1 mètre)
- 1 x AD 857 030 Coude gaine plate 90° vertical Ø150 mm
- 1 x AD 857 041 Gaine plate adaptateur cylindrique Ø150 mm
- 3 x AD 752 010 Tuyau rond Ø150 mm
- 1 x AD 752 030 Coude 90° Ø150 mm
- 1 x AD 754 090 Pièce de connexion Ø150 mm
- 1 x AD 750 054 Caisson mural sortie télescopique Ø150 mm
- 1 x AD 990 090 Rouleau adhésif
- 2 x AD 857 040 Pièce de connexion gaine plate Ø150 mm

Configuration d'installation 6 (évacuation extérieure)
CV 282 / CV 482 / CV 492 – installation en évacuation extérieure
Installation murale, profondeur du plan de travail mini. 65 cm. Gaines d'évacuation derrière le meuble et dans la plinthe.



Mesures en mm

Liste des accessoires à commander:
- 1 x CA 084 010 Kit de 4 filtres acoustiques
- 4 x AD 857 010 Gaine plate Ø150 mm (1 mètre)
- 1 x AD 857 030 Coude gaine plate 90° vertical Ø150 mm
- 1 x AD 857 031 Coude gaine plate 90° horizontal Ø150 mm
- 1 x AD 850 050 Cache sortie murale gaine plate Ø150 mm
- 1 x AD 857 033 Coude court gaine plate 90° vertical Ø150 mm
- 6 x AD 857 040 Pièce de connexion gaine plate

CX 492 101 6.900 €
Dessus verre (5.750,00 € HT)
vitrocéramique noir
Sans cadre
Installation à fleur de plan
Home Connect
Largeur 90 cm

Le prix comprend
1 sensor de cuisson

Accessoires en option
CA 060 300 200 €
Sensor de cuisson (166,67 € HT)
pour réglage de la température
dans les casseroles.
GN 232 110 720 €
Teppan Yaki composé (600,00 € 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.

Table de cuisson induction Full Zone
Série 400
CX 492 101

- Sans cadre pour encastrement à fleur de plan
- Une seule grande surface de cuisson
- Emplacement libre des casseroles
- Toutes les tailles et formes de casseroles peuvent être utilisées
- Ecran TFT offre une gestion intuitive de toutes les fonctions
- Fonction Sensor de cuisson pour le contrôle de la température dans les casseroles
- Fonction Cuisson Professionnelle
- Puissance max. restituée pour gros récipients jusqu'à 5.5 kW

Zones de cuisson
Une seule grande surface de cuisson de 3200 cm².
Jusqu'à 6 récipients peuvent être utilisés simultanément sur la table de cuisson.

Bandeau de commande
Ecran TFT couleur pour une gestion intuitive des fonctions avec affichage des opérations.
Contrôle électronique avec 17 positions de cuisson.

Caractéristiques
Fonction Sensor de cuisson.
Fonction Cuisson Professionnelle.
Fonction Cuisson Dynamique.
Fonction Teppan Yaki.
Fonction Booster pour casseroles.
Fonction Booster pour poêles.
Fonction Maintien au chaud.
Détection individuelle des récipients.
Minuterie coupe-circuit pour chaque récipient.
Chronomètre.
Minuterie indépendante.
Touche info avec conseils d'utilisation.
Régulateur d'énergie.

Fonctions numériques (Home Connect)
Contrôle de la ventilation basé sur la table de cuisson (avec la hotte compatible).
Surveillance à distance.
Diagnostic à distance.

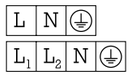
Informations complémentaires sur Home Connect page 417.

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

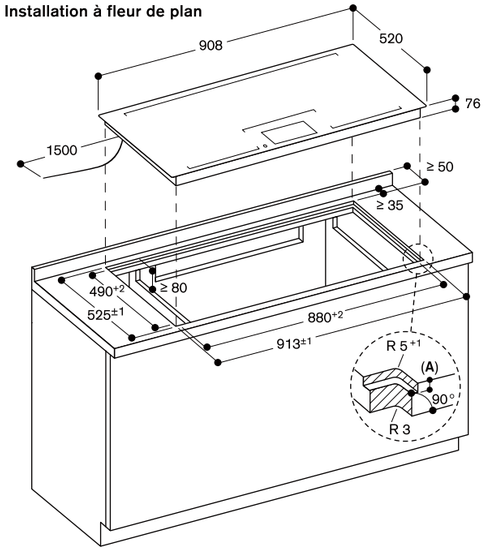
Conseils d'installation
Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.
Le Wok WP 400 001 ne peut pas être utilisé avec cet appareil.
L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes.
Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.
La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces. Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.
La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint. Ne pas utiliser de joints de regarnissage par le dessous.
L'appareil doit être fixé par en-dessous.
L'épaisseur du joint peut varier en fonction des tolérances de la vitrocéramique et de la découpe du plan de travail.
Poids de l'appareil : envir. 31 kg.

Conseils d'installation complémentaires en page 134.

Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale 7.4 kW.
Câble de raccordement 1.5 m sans prise.
Consommation d'énergie en veille/ display éteint 0,5 W.
Consommation d'énergie en standby/ internet 2,0 W.
Pour désactiver le mode WiFi, se référer à la notice d'utilisation.



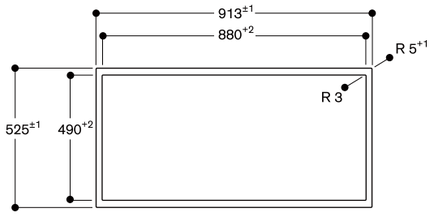
Installation à fleur de plan



A: 6,5+0,5

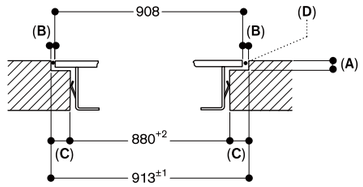
Mesures en mm

Vue de dessus



Mesures en mm

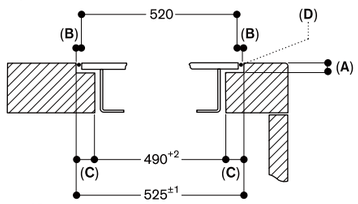
Coupe longitudinale



A: 6,5+0,5
B: 2,5
C: 16,5
D: Remplissage avec du silicone

Mesures en mm

Coupe transversale



A: 6,5+0,5
B: 2,5
C: 17,5
D: Remplissage avec du silicone

Mesures en mm

CX 492 111 6.900 €
Dessus verre (5.750,00 € HT)
vitrocéramique noir
Cadre inox
Home Connect
Largeur 90 cm

Le prix comprend
1 sensor de cuisson

Accessoires d'installation
VA 420 004 165 €
Barrette de jonction (137,50 € HT)
pour installation à fleur de plan de plusieurs appareils Vario Série 400.
VA 420 010 165 €
Barrette de jonction (137,50 € HT)
pour installation classique sur le plan de travail de plusieurs appareils Vario Série 400.

Accessoires en option
CA 060 300 200 €
Sensor de cuisson (166,67 € HT)
pour réglage de la température dans les casseroles.
GN 232 110 720 €
Teppan Yaki composé (600,00 € 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.

Table de cuisson induction Full Zone
Série 400
CX 492 111

- Une seule grande surface de cuisson
- Emplacement libre des casseroles
- Toutes les tailles et formes de casseroles peuvent être utilisées
- Ecran TFT offre une gestion intuitive de toutes les fonctions
- Fonction Sensor de cuisson pour le contrôle de la température dans les casseroles
- Fonction Cuisson Professionnelle
- Puissance max. restituée pour gros récipients jusqu'à 5.5 kW
- Cadre en inox massif d'une épaisseur de 3 mm travaillé avec une grande précision
- Peut être installé sur le plan de travail avec cadre apparent ou à fleur de plan
- Se combine parfaitement avec les Vario de la Série 400

Zones de cuisson
Une seule grande surface de cuisson de 3200 cm².
Jusqu'à 6 récipients peuvent être utilisés simultanément sur la table de cuisson.

Bandeau de commande
Ecran TFT couleur pour une gestion intuitive des fonctions avec affichage des opérations.
Contrôle électronique avec 17 positions de cuisson.

Caractéristiques
Fonction Sensor de cuisson.
Fonction Cuisson Professionnelle.
Fonction Cuisson Dynamique.
Fonction Teppan Yaki.
Fonction Booster pour casseroles.
Fonction Booster pour poêles.
Fonction Maintien au chaud.
Détection individuelle des récipients.
Minuterie coupe-circuit pour chaque récipient.
Chronomètre.
Minuterie indépendante.
Touche info avec conseils d'utilisation.
Régulateur d'énergie.

Fonctions numériques (Home Connect)
Contrôle de la ventilation basé sur la table de cuisson (avec la hotte compatible).
Surveillance à distance.
Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur Home Connect page 417.

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

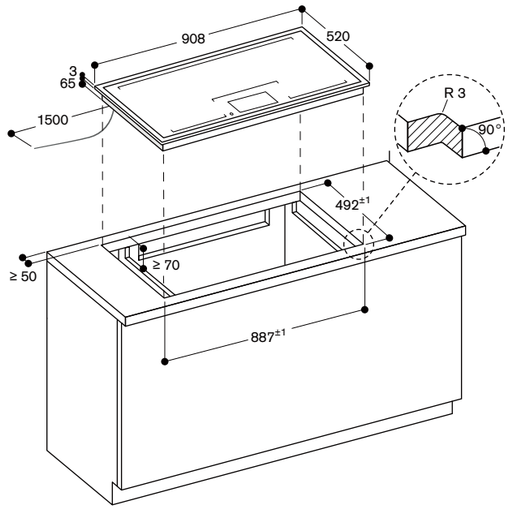
Conseils d'installation
Selon le type d'installation (sur le plan de travail ou à fleur de plan), respecter les spécificités des découpes.
Lors d'une combinaison de plusieurs Vario Série 400, une barrette de jonction VA 420 doit être insérée entre chaque appareil. Prévoir la barrette de jonction adéquate selon le type d'installation.
La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces. Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.
Informations complémentaires pour une installation à fleur de plan de travail :
L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes.
Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.
La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint. Ne pas utiliser de joints de regarnissage par le dessous.
La largeur de la jonction dépend de la tolérance entre les appareils et la découpe du plan de travail.
Dans le cas d'installation de plusieurs Vario dans des découpes individuelles, laisser un espace minimum de 50 mm entre les découpes.
Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.
Le Wok WP 400 001 ne peut pas être utilisé avec cet appareil.
L'appareil s'intègre dans le plan de travail par le dessus.
Poids de l'appareil : envir. 31 kg.

Conseils d'installation complémentaires en page 134.

Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale 7.4 kW.
Câble de raccordement 1.5 m sans prise.
Consommation d'énergie en veille/ display éteint 0,5 W.
Consommation d'énergie en standby/ internet 2,0 W.
Pour désactiver le mode WiFi, se référer à la notice d'utilisation.

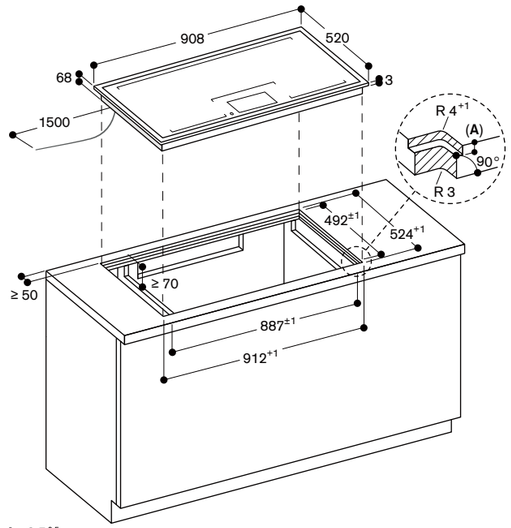
L	N	⏚
L_1	L_2	N	⏚

CX 492 111 Installation classique sur le plan de travail



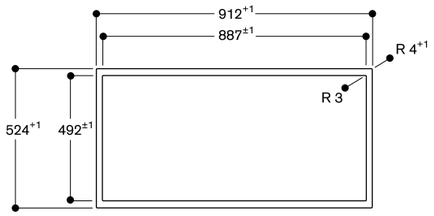
Mesures en mm

CX 492 111 Installation à fleur de plan



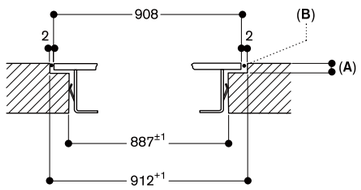
A : 3,5-0,5
Mesures en mm

Vue de dessus



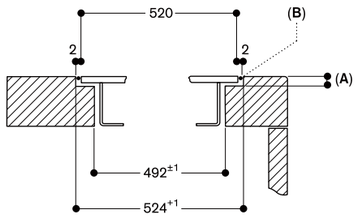
Mesures en mm

Coupe longitudinale



A : 3,5-0,5
B : Remplissage avec du silicone
Mesures en mm

Coupe transversale



A : 3,5-0,5
B : Remplissage avec du silicone
Mesures en mm

CX 482 101	6.300 €
Dessus verre vitrocéramique noir	(5.250,00 € HT)
Sans cadre	
Installation à fleur de plan	
Home Connect	
Largeur 80 cm	

Le prix comprend
1 sensor de cuisson

Accessoires en option

CA 060 300	200 €
Sensor de cuisson pour réglage de la température dans les casseroles.	(166,67 € HT)
GN 232 110	720 €
Teppan Yaki composé de plusieurs couches de métal Gastro Norm 1/1 Pour table induction Full Zone L x H x P : 530 x 325 x 20 mm.	(600,00 € HT)

Table de cuisson induction Full Zone
Série 400
CX 482 101

- Sans cadre pour encastrement à fleur de plan
- Une seule grande surface de cuisson
- Emplacement libre des casseroles
- Toutes les tailles et formes de casseroles peuvent être utilisées
- Ecran TFT offre une gestion intuitive de toutes les fonctions
- Fonction Sensor de cuisson pour le contrôle de la température dans les casseroles
- Fonction Cuisson Professionnelle
- Puissance max. restituée pour gros récipients jusqu'à 5.5 kW

Zones de cuisson
Une seule grande surface de cuisson de 2750 cm².
Jusqu'à 5 récipients peuvent être utilisés simultanément sur la table de cuisson.

Bandeau de commande
Ecran TFT couleur pour une gestion intuitive des fonctions avec affichage des opérations.
Contrôle électronique avec 17 positions de cuisson.

Caractéristiques
Fonction Sensor de cuisson.
Fonction Cuisson Professionnelle.
Fonction Cuisson Dynamique.
Fonction Teppan Yaki.
Fonction Booster pour casseroles.
Fonction Booster pour poêles.
Fonction Maintien au chaud.
Détection individuelle des récipients.
Minuterie coupe-circuit pour chaque récipient.
Chronomètre.
Minuterie indépendante.
Touche info avec conseils d'utilisation.
Régulateur d'énergie.

Fonctions numériques (Home Connect)
Contrôle de la ventilation basé sur la table de cuisson (avec la hotte compatible).
Surveillance à distance.
Diagnostic à distance.

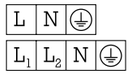
Informations complémentaires sur Home Connect page 417.

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

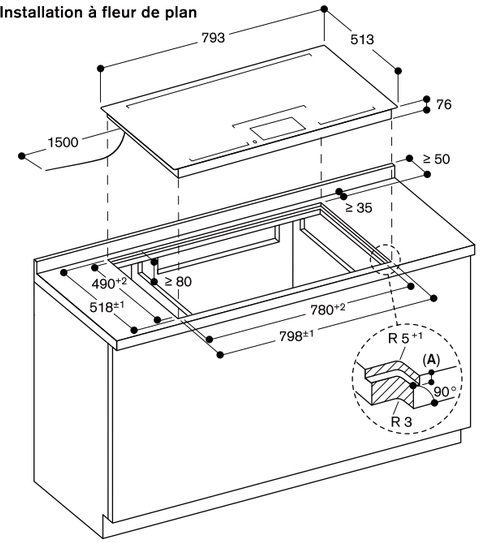
Conseils d'installation
Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.
Le Wok WP 400 001 ne peut pas être utilisé avec cet appareil.
L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes.
Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.
La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces. Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.
La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint.
Ne pas utiliser de joints de regarnissage par le dessous.
L'appareil doit être fixé par en-dessous.
L'épaisseur du joint peut varier en fonction des tolérances de la vitrocéramique et de la découpe du plan de travail.
Poids de l'appareil : envir. 26 kg.

Conseils d'installation complémentaires en page 134.

Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale 7.4 kW.
Câble de raccordement 1.5 m sans prise.
Consommation d'énergie en veille/display éteint 0,5 W.
Consommation d'énergie en standby/internet 2,0 W.
Pour désactiver le mode WiFi, se référer à la notice d'utilisation.



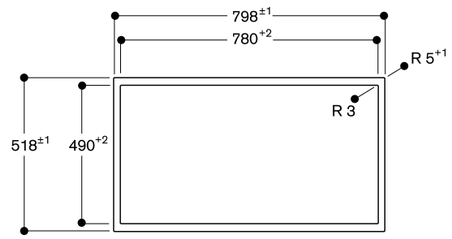
Installation à fleur de plan



A: 6,5+0,5

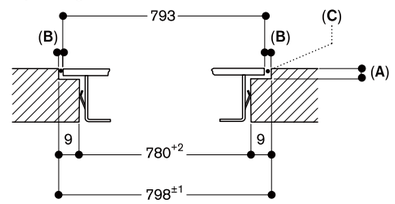
Mesures en mm

Vue de dessus



Mesures en mm

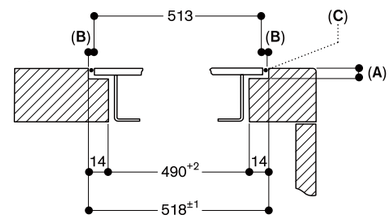
Coupe longitudinale



A : 6,5+0,5
B : 2,5
C : Remplissage avec du silicone

Mesures en mm

Coupe transversale



A : 6,5+0,5
B : 2,5
C : Remplissage avec du silicone

Mesures en mm

CX 482 111 6.300 €
Dessus verre (5.250,00 € HT)
vitrocéramique noir
Cadre inox
Home Connect
Largeur 80 cm

Le prix comprend
1 sensor de cuisson

Accessoires d'installation
VA 420 004 165 €
Barrette de jonction (137,50 € HT)
pour installation à fleur de plan
de plusieurs appareils Vario
Série 400.
VA 420 010 165 €
Barrette de jonction (137,50 € HT)
pour installation classique sur le plan
de travail de plusieurs appareils Vario
Série 400.

Accessoires en option
CA 060 300 200 €
Sensor de cuisson (166,67 € HT)
pour réglage de la température
dans les casseroles.
GN 232 110 720 €
Teppan Yaki composé (600,00 € 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.

Table de cuisson induction Full Zone
Série 400
CX 482 111

- Une seule grande surface de cuisson
- Emplacement libre des casseroles
- Toutes les tailles et formes de casseroles peuvent être utilisées
- Ecran TFT offre une gestion intuitive de toutes les fonctions
- Fonction Sensor de cuisson pour le contrôle de la température dans les casseroles
- Fonction Cuisson Professionnelle
- Puissance max. restituée pour gros récipients jusqu'à 5.5 kW
- Cadre en inox massif d'une épaisseur de 3 mm travaillé avec une grande précision
- Peut être installé sur le plan de travail avec cadre apparent ou à fleur de plan
- Se combine parfaitement avec les Vario de la Série 400

Zones de cuisson
Une seule grande surface de cuisson de 2750 cm².
Jusqu'à 5 récipients peuvent être utilisés simultanément sur la table de cuisson.

Bandeau de commande
Ecran TFT couleur pour une gestion intuitive des fonctions avec affichage des opérations.
Contrôle électronique avec 17 positions de cuisson.

Caractéristiques
Fonction Sensor de cuisson.
Fonction Cuisson Professionnelle.
Fonction Cuisson Dynamique.
Fonction Teppan Yaki.
Fonction Booster pour casseroles.
Fonction Booster pour poêles.
Fonction Maintien au chaud.
Détection individuelle des récipients.
Minuterie coupe-circuit pour chaque récipient.
Chronomètre.
Minuterie indépendante.
Touche info avec conseils d'utilisation.
Régulateur d'énergie.

Fonctions numériques (Home Connect)
Contrôle de la ventilation basé sur la table de cuisson (avec la hotte compatible).
Surveillance à distance.
Diagnostic à distance.

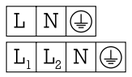
Informations complémentaires sur Home Connect page 417.

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

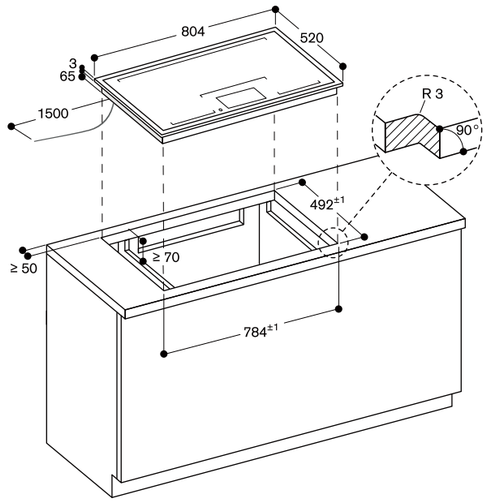
Conseils d'installation
Selon le type d'installation (sur le plan de travail ou à fleur de plan), respecter les spécificités des découpes.
Lors d'une combinaison de plusieurs Vario Série 400, une barrette de jonction VA 420 doit être insérée entre chaque appareil. Prévoir la barrette de jonction adéquate selon le type d'installation.
La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces. Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.
Informations complémentaires pour une installation à fleur de plan de travail :
L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes.
Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.
La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint. Ne pas utiliser de joints de regarnissage par le dessous.
La largeur de la jonction dépend de la tolérance entre les appareils et la découpe du plan de travail.
Dans le cas d'installation de plusieurs Vario dans des découpes individuelles, laisser un espace minimum de 50 mm entre les découpes.
Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.
Le Wok WP 400 001 ne peut pas être utilisé avec cet appareil.
L'appareil s'intègre dans le plan de travail par le dessus.
Poids de l'appareil : envir. 27 kg.

Conseils d'installation complémentaires en page 134.

Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale 7.4 kW.
Câble de raccordement 1.5 m sans prise.
Consommation d'énergie en veille/ display éteint 0,5 W.
Consommation d'énergie en standby/ internet 2,0 W.
Pour désactiver le mode WiFi, se référer à la notice d'utilisation.

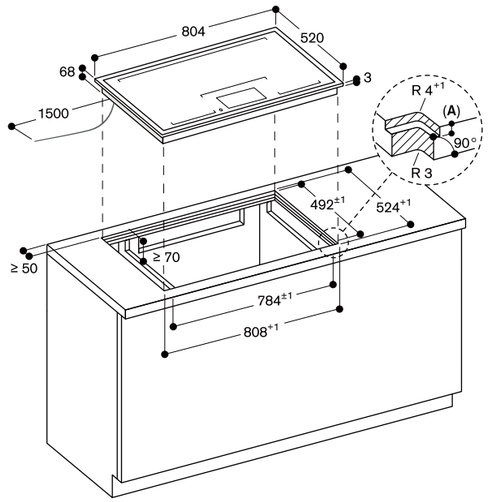


CX 482 111 Installation classique sur plan de travail



Mesures en mm

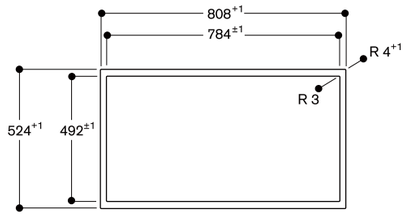
CX 482 111 Installation à fleur de plan



A : 3,5-0,5

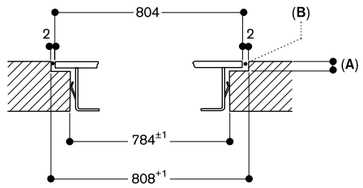
Mesures en mm

Vue de dessus



Mesures en mm

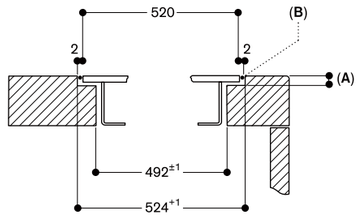
Coupe longitudinale



A : 3,5-0,5
B : Remplissage avec du silicone

Mesures en mm

Coupe transversale



A : 3,5-0,5
B : Remplissage avec du silicone

Mesures en mm

CI 292 102	3.300 €
Sans cadre	(2.750,00 € HT)
Installation à fleur de plan	
Home Connect	
Largeur 90 cm	

Accessoires en option

CA 050 300	510 €
Set de 3 poêles	(425,00 € HT)
rectangulaires Flex.	
Revêtement anti-adhérent.	
Pour table Flex Induction.	
CA 051 301	240 €
Teppan Yaki	(200,00 € HT)
en matériau multi-couches	
Pour table de cuisson Flex Induction.	
CA 052 300	310 €
Plaque à griller	(258,33 € HT)
en fonte d'aluminium	
Revêtement anti-adhérent.	
Pour table de cuisson Flex Induction.	
CA 055 300	330 €
Grande Poêle	(275,00 € HT)
rectangulaire Flex.	
Revêtement anti-adhérent.	
Pour table Flex Induction.	
CA 060 300	200 €
Sensor de cuisson	(166,67 € HT)
pour réglage de la température	
dans les casseroles.	
CA 230 100	160 €
Bouton	(133,33 € HT)
magnétique Twist Pad noir.	

Table de cuisson induction Série 200
CI 292

- Sans cadre pour encastrement à fleur de plan
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuissons rectangulaires
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées
- Fonction Cuisson Professionnelle pour une répartition de la table en 3 zones de cuisson avec puissances définies
- Fonction Sensor de cuisson pour le contrôle de la température dans les casseroles
- Fonction Frying-Sensor pour un contrôle de la température dans les poêles
- Grande zone de cuisson pour casseroles jusqu'à ø 32 cm
- Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible
- Sélection et réglage faciles de toutes les fonctions grâce au display bicolore

Zones de cuisson
Zone de droite :
2 zones de cuisson Flex Induction 23 x 20 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 23 x 40 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).
Zone de gauche :
2 zones de cuisson Flex Induction 23 x 20 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 23 x 40 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).
Zone centrale :
1 zone de cuisson induction Ø 21 cm (2200 W, avec Booster 3700 W) extensible automatiquement en Ø 26 cm (2600 W, avec Booster 3700 W) et Ø 32 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Bandeau de commande
Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible.
Utilisation confortable des commandes grâce au display bicolore (blanc/orange).
Marquage des zones et surfaces de cuisson.
Réglage électronique en 17 positions de cuisson.

Caractéristiques
Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.
Fonction Cuisson Professionnelle.
Fonction Sensor de cuisson (avec accessoire CA 060 300).
Fonction Frying-Sensor.
Fonction Booster pour casseroles.
Fonction Booster pour poêles.
Fonction Maintien au chaud.
Chronomètre.
Cuissons programmables jusqu'à 99 minutes.
Minuterie indépendante.
Menu d'options personnalisées.
Régulateur d'énergie.

Fonctions numériques (Home Connect)
Contrôle de la ventilation basé sur la table de cuisson (avec la hotte compatible).
Surveillance à distance.
Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur Home Connect page 417.

Sécurité
Interrupteur principal.
Témoin lumineux de mise sous tension.
Détection automatique des casseroles.
Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.
Sécurité enfants.
Coupure de sécurité.

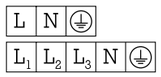
Conseils d'installation
L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes.
Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.
La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint.
Ne pas utiliser de joints de regarnissage par le dessous.
La largeur de la jonction dépend de la tolérance entre les appareils et la découpe du plan de travail.
Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.

Accessoires à commander auprès du SAV:
Réf. 17006018 Poêle Frying Sensor ø 20 cm
Réf. 17006184 Poêle Frying Sensor ø 24 cm
Réf. 17006185 Poêle Frying Sensor ø 28 cm
Réf. 17006019 Poêle Frying Sensor ø 32 cm

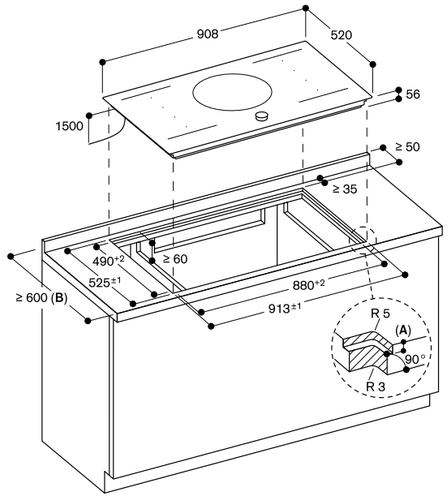
Le Wok WP 400 001 ne peut pas être utilisé avec cet appareil.
L'appareil doit être fixé par en-dessous.
Poids de l'appareil : envir. 27 kg.

Conseils d'installation complémentaires en page 134.

Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale 11.1 kW.
Câble de raccordement 1.5 m sans prise.
Consommation d'énergie en veille/display éteint 0,5 W.
Consommation d'énergie en standby/internet 2,0 W.
Pour désactiver le mode WiFi, se référer à la notice d'utilisation.



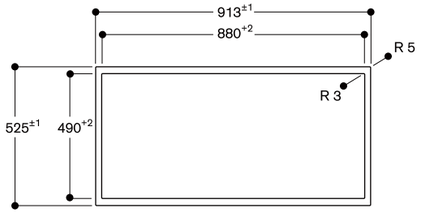
Installation à fleur de plan



A: 6,5$^{+0,5}$
B: Veuillez vérifier le manuel d'installation si la profondeur du plan de travail est inférieure à 600 mm.

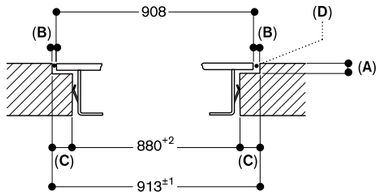
Mesures en mm

Vue de dessus



Mesures en mm

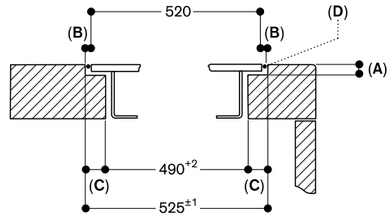
Coupe longitudinale



A : 6,5$^{+0,5}$
B : 2,5
C : 16,5
D : Remplissage avec du silicone

Mesures en mm

Coupe transversale



A: 6,5$^{+0,5}$
B: 2,5
C: 17,5
D: Remplissage avec du silicone

Mesures en mm

CI 292 112 3.300 €
Cadre inox (2.750,00 € HT)
Home Connect
Largeur 90 cm

Accessoires en option

CA 050 300 510 €
Set de 3 poêles (425,00 € HT)
rectangulaires Flex.
Revêtement anti-adhérent.
Pour table Flex Induction.

CA 051 301 240 €
Teppan Yaki (200,00 € HT)
en matériau multi-couches
Pour table de cuisson Flex Induction.

CA 052 300 310 €
Plaque à griller (258,33 € HT)
en fonte d'aluminium
Revêtement anti-adhérent.
Pour table de cuisson Flex Induction.

CA 055 300 330 €
Grande Poêle (275,00 € HT)
rectangulaire Flex.
Revêtement anti-adhérent.
Pour table Flex Induction.

CA 060 300 200 €
Sensor de cuisson (166,67 € HT)
pour réglage de la température
dans les casseroles.

CA 230 100 160 €
Bouton (133,33 € HT)
magnétique Twist Pad noir.

Table de cuisson induction Série 200
CI 292

- Encadrement inox massif
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuissons rectangulaires
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées
- Fonction Cuisson Professionnelle pour une répartition de la table en 3 zones de cuisson avec puissances définies
- Fonction Sensor de cuisson pour le contrôle de la température dans les casseroles
- Fonction Frying-Sensor pour un contrôle de la température dans les poêles
- Grande zone de cuisson pour casseroles jusqu'à ø 32 cm
- Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible
- Sélection et réglage faciles de toutes les fonctions grâce au display bicolore

Zones de cuisson
Zone de droite :
2 zones de cuisson Flex Induction
23 x 20 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone
23 x 40 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).
Zone de gauche :
2 zones de cuisson Flex Induction
23 x 20 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone
23 x 40 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).
Zone centrale :
1 zone de cuisson induction Ø 21 cm (2200 W, avec Booster 3700 W) extensible automatiquement en Ø 26 cm (2600 W, avec Booster 3700 W) et Ø 32 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Bandeau de commande
Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible.
Utilisation confortable des commandes grâce au display bicolore (blanc/orange).
Marquage des zones et surfaces de cuisson.
Réglage électronique en 17 positions de cuisson.

Caractéristiques
Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.
Fonction Cuisson Professionnelle.
Fonction Sensor de cuisson (avec accessoire CA 060 300).
Fonction Frying-Sensor.
Fonction Booster pour casseroles.
Fonction Booster pour poêles.
Fonction Maintien au chaud.
Chronomètre.
Cuissons programmables jusqu'à 99 minutes.
Minuterie indépendante.
Menu d'options personnalisées.
Régulateur d'énergie.

Fonctions numériques (Home Connect)
Contrôle de la ventilation basé sur la table de cuisson (avec la hotte compatible).
Surveillance à distance.
Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur Home Connect page 417.

Sécurité
Interrupteur principal.
Témoin lumineux de mise sous tension.
Détection automatique des casseroles.
Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.
Sécurité enfants.
Coupure de sécurité.

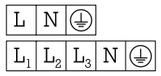
Conseils d'installation
L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes.
Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.
Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.

Accessoires à commander auprès du SAV:
Réf. 17006018 Poêle Frying Sensor ø 20 cm
Réf. 17006184 Poêle Frying Sensor ø 24 cm
Réf. 17006185 Poêle Frying Sensor ø 28 cm
Réf. 17006019 Poêle Frying Sensor ø 32 cm

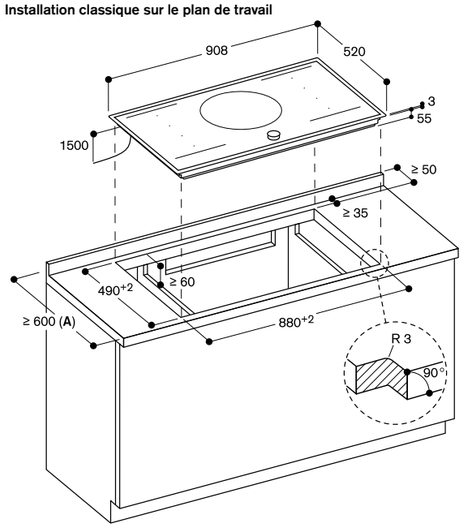
Le Wok WP 400 001 ne peut pas être utilisé avec cet appareil.
L'appareil doit être fixé par en-dessous.
Poids de l'appareil : envir. 23 kg.

Conseils d'installation complémentaires en page 134.

Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale 11.1 kW.
Câble de raccordement 1.5 m sans prise.
Consommation d'énergie en veille/display éteint 0,5 W.
Consommation d'énergie en standby/internet 2,0 W.
Pour désactiver le mode WiFi, se référer à la notice d'utilisation.



Installation classique sur le plan de travail



A: Veuillez vérifier le manuel d'installation si la profondeur du plan de travail est inférieure à 600 mm.

Mesures en mm

CI 283 103 2.660 €
Sans cadre (2.216,67 € HT)
Installation à fleur de plan
Home Connect
Largeur 80 cm

Accessoires en option

CA 050 300 510 €
Set de 3 poêles (425,00 € HT)
rectangulaires Flex.
Revêtement anti-adhérent.
Pour table Flex Induction.

CA 051 301 240 €
Teppan Yaki (200,00 € HT)
en matériau multi-couches
Pour table de cuisson Flex Induction.

CA 052 300 310 €
Plaque à griller (258,33 € HT)
en fonte d'aluminium
Revêtement anti-adhérent.
Pour table de cuisson Flex Induction.

CA 055 300 330 €
Grande Poêle (275,00 € HT)
rectangulaire Flex.
Revêtement anti-adhérent.
Pour table Flex Induction.

CA 060 300 200 €
Sensor de cuisson (166,67 € HT)
pour réglage de la température
dans les casseroles.

CA 230 100 160 €
Bouton (133,33 € HT)
magnétique Twist Pad noir.

Table de cuisson induction Série 200
CI 283

- Sans cadre pour encastrement à fleur de plan
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuissons rectangulaires
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées
- Fonction Cuisson Professionnelle pour une répartition de la table en 3 zones de cuisson avec puissances définies
- Fonction Sensor de cuisson pour le contrôle de la température dans les casseroles
- Fonction Frying-Sensor pour un contrôle de la température dans les poêles
- Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible
- Sélection et réglage faciles de toutes les fonctions grâce au display bicolore

Zones de cuisson
Zone de droite :
2 zones de cuisson Flex Induction
21 x 20 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 21 x 40 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).
Zone centrale :
1 zone induction Ø 24 cm (2200 W, avec Booster 3700 W).
Zone de gauche :
1 zone de cuisson induction Ø 18 cm (1800 W, avec Booster 3100 W).
1 zone de cuisson induction Ø 15 cm (1400 W, avec Booster 2200 W).

Bandeau de commande
Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible.
Utilisation confortable des commandes grâce au display bicolore (blanc/orange).
Marquage des zones et surfaces de cuisson.
Réglage électronique en 17 positions de cuisson.

Caractéristiques
Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.
Fonction Cuisson Professionnelle.
Fonction Sensor de cuisson (avec accessoire CA 060 300).
Fonction Frying-Sensor.
Fonction Booster pour casseroles.
Fonction Booster pour poêles.
Fonction Maintien au chaud.
Chronomètre.
Cuissons programmables jusqu'à 99 minutes.
Minuterie indépendante.
Menu d'options personnalisées.
Régulateur d'énergie.

Fonctions numériques (Home Connect)
Contrôle de la ventilation basé sur la table de cuisson (avec la hotte compatible).
Surveillance à distance.
Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur Home Connect page 417.

Sécurité
Interrupteur principal.
Témoin lumineux de mise sous tension.
Détection automatique des casseroles.
Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.
Sécurité enfants.
Coupure de sécurité.

Conseils d'installation
L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes.
Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.
La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint.
Ne pas utiliser de joints de regarnissage par le dessous.
La largeur de la jonction dépend de la tolérance entre les appareils et la découpe du plan de travail.

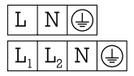
Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.

Accessoires à commander auprès du SAV:
Réf. 17006018 Poêle Frying Sensor ø 20 cm
Réf. 17006184 Poêle Frying Sensor ø 24 cm

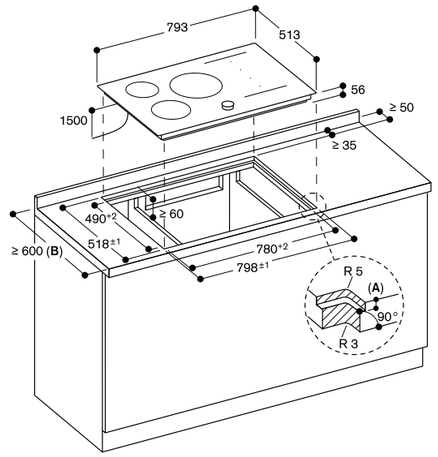
Le Wok WP 400 001 ne peut pas être utilisé avec cet appareil.
L'appareil doit être fixé par en-dessous.
Poids de l'appareil : envir. 16 kg.

Conseils d'installation complémentaires en page 134.

Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale 7.4 kW.
Câble de raccordement 1.5 m sans prise.
Consommation d'énergie en veille/display éteint 0,5 W.
Consommation d'énergie en standby/internet 2,0 W.
Pour désactiver le mode WiFi, se référer à la notice d'utilisation.



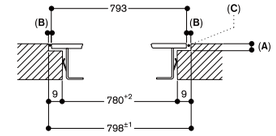
Installation à fleur de plan



A: 6,5+0,5
B: Veuillez vérifier le manuel d'installation si la profondeur du plan de travail est inférieure à 600 mm.

Mesures en mm

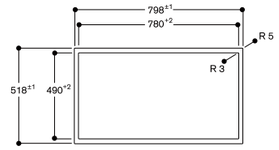
Coupe longitudinale



A: 6,5+0,5
B: 2,5
C: Remplissage avec du silicone

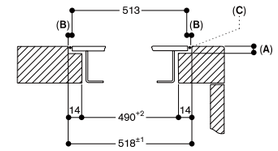
Mesures en mm

Vue de dessus



Mesures en mm

Coupe transversale



A : 6,5+0,5
B : 2,5
C : Remplissage avec du silicone

Mesures en mm

CI 283 113 2.660 €
Cadre inox (2.216,67 € HT)
Home Connect
Largeur 80 cm

Accessoires en option
CA 050 300 510 €
Set de 3 poêles (425,00 € HT)
rectangulaires Flex.
Revêtement anti-adhérent.
Pour table Flex Induction.
CA 051 301 240 €
Teppan Yaki (200,00 € HT)
en matériau multi-couches
Pour table de cuisson Flex Induction.
CA 052 300 310 €
Plaque à griller (258,33 € HT)
en fonte d'aluminium
Revêtement anti-adhérent.
Pour table de cuisson Flex Induction.
CA 055 300 330 €
Grande Poêle (275,00 € HT)
rectangulaire Flex.
Revêtement anti-adhérent.
Pour table Flex Induction.
CA 060 300 200 €
Sensor de cuisson (166,67 € HT)
pour réglage de la température
dans les casseroles.
CA 230 100 160 €
Bouton (133,33 € HT)
magnétique Twist Pad noir.

Table de cuisson induction Série 200
CI 283

- Encadrement inox massif
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuissons rectangulaires
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées
- Fonction Cuisson Professionnelle pour une répartition de la table en 3 zones de cuisson avec puissances définies
- Fonction Sensor de cuisson pour le contrôle de la température dans les casseroles
- Fonction Frying-Sensor pour un contrôle de la température dans les poêles
- Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible
- Sélection et réglage faciles de toutes les fonctions grâce au display bicolore

Zones de cuisson
Zone de droite :
2 zones de cuisson Flex Induction
21 x 20 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone
21 x 40 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).
Zone centrale :
1 zone induction Ø 24 cm (2200 W, avec Booster 3700 W).
Zone de gauche :
1 zone de cuisson induction Ø 18 cm (1800 W, avec Booster 3100 W).
1 zone de cuisson induction Ø 15 cm (1400 W, avec Booster 2200 W).

Bandeau de commande
Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible.
Utilisation confortable des commandes grâce au display bicolore (blanc/orange).
Marquage des zones et surfaces de cuisson.
Réglage électronique en 17 positions de cuisson.

Caractéristiques
Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.
Fonction Cuisson Professionnelle.
Fonction Sensor de cuisson (avec accessoire CA 060 300).
Fonction Frying-Sensor.
Fonction Booster pour casseroles.
Fonction Booster pour poêles.
Fonction Maintien au chaud.
Chronomètre.
Cuissons programmables jusqu'à 99 minutes.
Minuterie indépendante.
Menu d'options personnalisées.
Régulateur d'énergie.

Fonctions numériques (Home Connect)
Contrôle de la ventilation basé sur la table de cuisson (avec la hotte compatible).
Surveillance à distance.
Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur Home Connect page 417.

Sécurité
Interrupteur principal.
Témoin lumineux de mise sous tension.
Détection automatique des casseroles.
Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.
Sécurité enfants.
Coupure de sécurité.

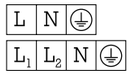
Conseils d'installation
L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes.
Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.
Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.

Accessoires à commander auprès du SAV:
Réf. 17006018 Poêle Frying Sensor ø 20 cm
Réf. 17006184 Poêle Frying Sensor ø 24 cm

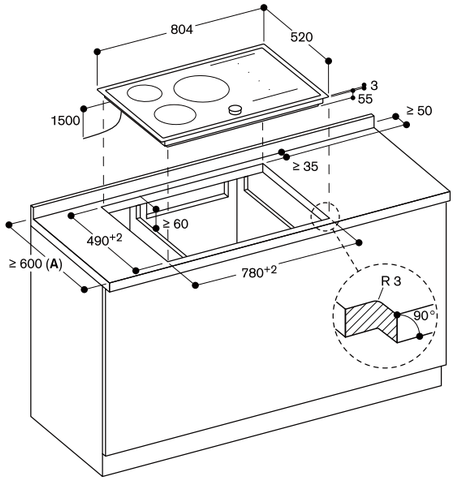
Le Wok WP 400 001 ne peut pas être utilisé avec cet appareil.
L'appareil doit être fixé par en-dessous.
Poids de l'appareil : envir. 17 kg.

Conseils d'installation complémentaires en page 134.

Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale 7.4 kW.
Câble de raccordement 1.5 m sans prise.
Consommation d'énergie en veille/display éteint 0,5 W.
Consommation d'énergie en standby/internet 2,0 W.
Pour désactiver le mode WiFi, se référer à la notice d'utilisation.



Installation classique sur le plan de travail



A: Veuillez vérifier le manuel d'installation si la profondeur du plan de travail est inférieure à 600 mm.

Mesures en mm

CI 282 102 2.920 €
Sans cadre (2.433,33 € HT)
Installation à fleur de plan
Home Connect
Largeur 80 cm

Accessoires en option
CA 050 300 510 €
Set de 3 poêles (425,00 € HT)
rectangulaires Flex.
Revêtement anti-adhérent.
Pour table Flex Induction.
CA 051 301 240 €
Teppan Yaki (200,00 € HT)
en matériau multi-couches
Pour table de cuisson Flex Induction.
CA 052 300 310 €
Plaque à griller (258,33 € HT)
en fonte d'aluminium
Revêtement anti-adhérent.
Pour table de cuisson Flex Induction.
CA 055 300 330 €
Grande Poêle (275,00 € HT)
rectangulaire Flex.
Revêtement anti-adhérent.
Pour table Flex Induction.
CA 060 300 200 €
Sensor de cuisson (166,67 € HT)
pour réglage de la température
dans les casseroles.
CA 230 100 160 €
Bouton (133,33 € HT)
magnétique Twist Pad noir.

Table de cuisson induction Série 200
CI 282

- Sans cadre pour encastrement à fleur de plan
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuissons rectangulaires
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées avec extension automatique jusqu'à largeur 30 cm.
- Fonction Sensor de cuisson pour le contrôle de la température dans les casseroles
- Fonction Cuisson Professionnelle pour une répartition de la table en 3 zones de cuisson avec puissances définies
- Fonction Frying-Sensor pour un contrôle de la température dans les poêles
- Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible
- Sélection et réglage faciles de toutes les fonctions grâce au display bicolore

Zones de cuisson
Zone de droite :
2 zones de cuisson Flex Induction
23 x 20 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone
23 x 40 cm (3300 W, avec Booster 3700 W), avec extension automatique jusqu'à 30 x 30 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).
Zone de gauche :
2 zones de cuisson Flex Induction
23 x 20 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone
23 x 40 cm (3300 W, avec Booster 3700 W), avec extension automatique jusqu'à 30 x 30 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Bandeau de commande
Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible.
Utilisation confortable des commandes grâce au display bicolore (blanc/orange).
Marquage des zones et surfaces de cuisson.
Réglage électronique en 17 positions de cuisson.

Caractéristiques
Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.
Fonction Cuisson Professionnelle.
Fonction Sensor de cuisson (avec accessoire CA 060 300).
Fonction Frying-Sensor.
Fonction Booster pour casseroles.
Fonction Booster pour poêles.
Fonction Maintien au chaud.
Chronomètre.
Cuissons programmables jusqu'à 99 minutes.
Minuterie indépendante.
Menu d'options personnalisées.
Régulateur d'énergie.

Fonctions numériques (Home Connect)
Contrôle de la ventilation basé sur la table de cuisson (avec la hotte compatible).
Surveillance à distance.
Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur Home Connect page 417.

Sécurité
Interrupteur principal.
Témoin lumineux de mise sous tension.
Détection automatique des casseroles.
Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.
Sécurité enfants.
Coupure de sécurité.

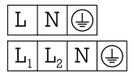
Conseils d'installation
L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes.
Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.
La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint.
Ne pas utiliser de joints de regarnissage par le dessous.
La largeur de la jonction dépend de la tolérance entre les appareils et la découpe du plan de travail.
Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.

Accessoires à commander auprès du SAV:
Réf. 17006018 Poêle Frying Sensor ø 20 cm
Réf. 17006184 Poêle Frying Sensor ø 24 cm
Réf. 17006185 Poêle Frying Sensor ø 28 cm

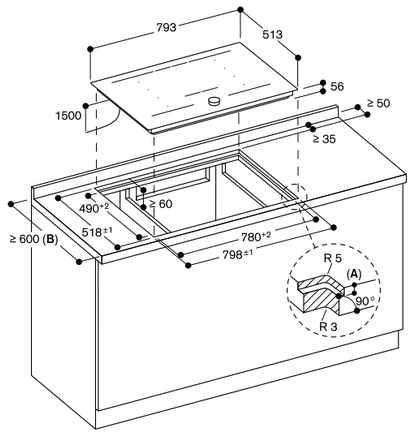
Le Wok WP 400 001 ne peut pas être utilisé avec cet appareil.
L'appareil doit être fixé par en-dessous.
Poids de l'appareil : envir. 18 kg.

Conseils d'installation complémentaires en page 134.

Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale 7.4 kW.
Câble de raccordement 1.5 m sans prise.
Consommation d'énergie en veille/display éteint 0,5 W.
Consommation d'énergie en standby/internet 2,0 W.
Pour désactiver la fonction WIFI, se référer à la notice d'utilisation.



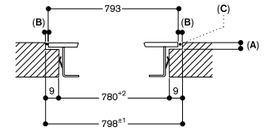
Installation à fleur de plan



A: 6,5+0,5
B: Veuillez vérifier le manuel d'installation si la profondeur du plan de travail est inférieure à 600 mm.

Mesures en mm

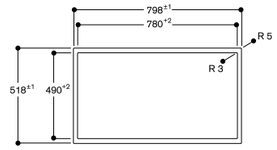
Coupe longitudinale



A: 6,5+0,5
B: 2,5
C: Remplissage avec du silicone

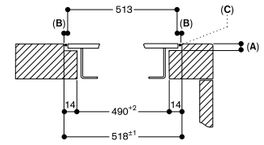
Mesures en mm

Vue de dessus



Mesures en mm

Coupe transversale



A : 6,5+0,5
B : 2,5
C : Remplissage avec du silicone

Mesures en mm

CI 282 112 — 2.920 € (2.433,33 € HT)
Cadre inox
Home Connect
Largeur 80 cm

Accessoires en option

CA 050 300 — 510 € (425,00 € HT)
Set de 3 poêles rectangulaires Flex.
Revêtement anti-adhérent.
Pour table Flex Induction.

CA 051 301 — 240 € (200,00 € HT)
Teppan Yaki en matériau multi-couches
Pour table de cuisson Flex Induction.

CA 052 300 — 310 € (258,33 € HT)
Plaque à griller en fonte d'aluminium
Revêtement anti-adhérent.
Pour table de cuisson Flex Induction.

CA 055 300 — 330 € (275,00 € HT)
Grande Poêle rectangulaire Flex.
Revêtement anti-adhérent.
Pour table Flex Induction.

CA 060 300 — 200 € (166,67 € HT)
Sensor de cuisson pour réglage de la température dans les casseroles.

CA 230 100 — 160 € (133,33 € HT)
Bouton magnétique Twist Pad noir.

Table de cuisson induction Série 200
CI 282

- Encadrement inox massif
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuissons rectangulaires
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées avec extension automatique jusqu'à largeur 30 cm.
- Fonction Sensor de cuisson pour le contrôle de la température dans les casseroles
- Fonction Cuisson Professionnelle pour une répartition de la table en 3 zones de cuisson avec puissances définies
- Fonction Frying-Sensor pour un contrôle de la température dans les poêles
- Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible
- Sélection et réglage faciles de toutes les fonctions grâce au display bicolore

Zones de cuisson
Zone de droite :
2 zones de cuisson Flex Induction 22,5 x 19 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 22,5 x 38 cm (3300 W, avec Booster 3700 W), avec extension automatique jusqu'à 30 x 30 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).
Zone de gauche :
2 zones de cuisson Flex Induction 22,5 x 19 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 22,5 x 38 cm (3300 W, avec Booster 3700 W), avec extension automatique jusqu'à 30 x 30 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Bandeau de commande
Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible.
Utilisation confortable des commandes grâce au display bicolore (blanc/orange).
Marquage des zones et surfaces de cuisson.
Réglage électronique en 17 positions de cuisson.

Caractéristiques
Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.
Fonction Sensor de cuisson (avec accessoire CA 060 300).
Fonction Cuisson Professionnelle.
Fonction Frying-Sensor.
Fonction Booster pour casseroles.
Fonction Booster pour poêles.
Fonction Maintien au chaud.
Chronomètre.
Cuissons programmables jusqu'à 99 minutes.
Minuterie indépendante.
Menu d'options personnalisées.
Régulateur d'énergie.

Fonctions numériques (Home Connect)
Contrôle de la ventilation basé sur la table de cuisson (avec la hotte compatible).
Surveillance à distance.
Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur Home Connect page 417.

Sécurité
Interrupteur principal.
Témoin lumineux de mise sous tension.
Détection automatique des casseroles.
Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.
Sécurité enfants.
Coupure de sécurité.

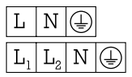
Conseils d'installation
L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes.
Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.
Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.

Accessoires à commander auprès du SAV:
Réf. 17006018 Poêle Frying Sensor ø 20 cm
Réf. 17006184 Poêle Frying Sensor ø 24 cm
Réf. 17006185 Poêle Frying Sensor ø 28 cm

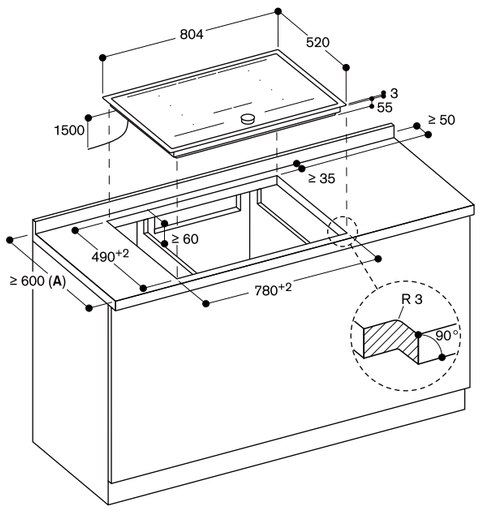
Le Wok WP 400 001 ne peut pas être utilisé avec cet appareil.
L'appareil doit être fixé par en-dessous.
Poids de l'appareil : envir. 17 kg.

Conseils d'installation complémentaires en page 134.

Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale 7.4 kW.
Câble de raccordement 1.5 m sans prise.
display éteint 0,5 W.
Consommation d'énergie en standby/ internet 2,0 W.
Pour désactiver le mode WiFi, se référer à la notice d'utilisation.



Installation classique sur le plan de travail



A: Veuillez vérifier le manuel d'installation si la profondeur du plan de travail est inférieure à 600 mm.

Mesures en mm

CI 272 103 — 2.380 € (1.983,33 € HT)
Sans cadre
Installation à fleur de plan
Home Connect
Largeur 70 cm

Accessoires en option

CA 050 300 — 510 € (425,00 € HT)
Set de 3 poêles rectangulaires Flex.
Revêtement anti-adhérent.
Pour table Flex Induction.

CA 051 301 — 240 € (200,00 € HT)
Teppan Yaki en matériau multi-couches
Pour table de cuisson Flex Induction.

CA 052 300 — 310 € (258,33 € HT)
Plaque à griller en fonte d'aluminium
Revêtement anti-adhérent.
Pour table de cuisson Flex Induction.

CA 055 300 — 330 € (275,00 € HT)
Grande Poêle rectangulaire Flex.
Revêtement anti-adhérent.
Pour table Flex Induction.

CA 060 300 — 200 € (166,67 € HT)
Sensor de cuisson pour réglage de la température dans les casseroles.

CA 230 100 — 160 € (133,33 € HT)
Bouton magnétique Twist Pad noir.

Table de cuisson induction Série 200
CI 272

- Sans cadre pour encastrement à fleur de plan
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuissons rectangulaires
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées avec extension automatique jusqu'à largeur 30 cm.
- Fonction Sensor de cuisson pour le contrôle de la température dans les casseroles
- Fonction Cuisson Professionnelle pour une répartition de la table en 3 zones de cuisson avec puissances définies
- Fonction Frying-Sensor pour un contrôle de la température dans les poêles
- Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible
- Sélection et réglage faciles de toutes les fonctions grâce au display bicolore

Zones de cuisson
Zone de droite :
2 zones de cuisson Flex Induction 23 x 19 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 23 x 38 cm (3300 W, avec Booster 3700 W), avec extension automatique jusqu'à 30 x 30 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).
Zone de gauche :
2 zones de cuisson Flex Induction 23 x 19 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 23 x 38 cm (3300 W, avec Booster 3700 W), avec extension automatique jusqu'à 30 x 30 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Bandeau de commande
Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible.
Utilisation confortable des commandes grâce au display bicolore (blanc/orange).
Marquage des zones et surfaces de cuisson.
Réglage électronique en 17 positions de cuisson.

Caractéristiques
Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.
Fonction Cuisson Professionnelle.
Fonction Sensor de cuisson (avec accessoire CA 060 300).
Fonction Frying-Sensor.
Fonction Booster pour casseroles.
Fonction Booster pour poêles.
Fonction Maintien au chaud.
Chronomètre.
Cuissons programmables jusqu'à 99 minutes.
Minuterie indépendante.
Menu d'options personnalisées.
Régulateur d'énergie.

Fonctions numériques (Home Connect)
Contrôle de la ventilation basé sur la table de cuisson (avec la hotte compatible).
Surveillance à distance.
Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur Home Connect page 417.

Sécurité
Interrupteur principal.
Témoin lumineux de mise sous tension.
Détection automatique des casseroles.
Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.
Sécurité enfants.
Coupure de sécurité.

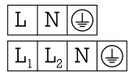
Conseils d'installation
L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes.
Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.
La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint.
Ne pas utiliser de joints de regarnissage par le dessous.
La largeur de la jonction dépend de la tolérance entre les appareils et la découpe du plan de travail.
Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.

Accessoires à commander auprès du SAV:
Réf. 17006018 Poêle Frying Sensor ø 20 cm
Réf. 17006184 Poêle Frying Sensor ø 24 cm
Réf. 17006185 Poêle Frying Sensor ø 28 cm

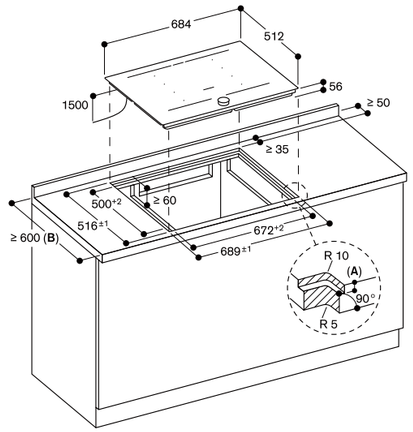
Le Wok WP 400 001 ne peut pas être utilisé avec cet appareil.
L'appareil doit être fixé par en-dessous.
Poids de l'appareil : envir. 16 kg.

Conseils d'installation complémentaires en page 134.

Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale 7.4 kW.
Câble de raccordement 1.5 m sans prise.
Consommation d'énergie en veille/ display éteint 0,5 W.
Consommation d'énergie en standby/ internet 2,0 W.
Pour désactiver la fonction WIFI, se référer à la notice d'utilisation.



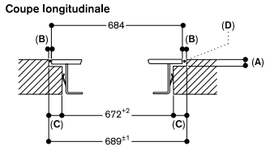
Installation à fleur de plan



A: 6,5+0,5
B: Veuillez vérifier le manuel d'installation si la profondeur du plan de travail est inférieure à 600 mm.

Mesures en mm

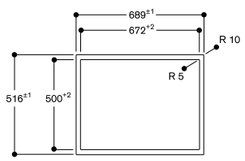
Coupe longitudinale



A : 6,5+0,5
B : 2,5
C : 8,5
D : Remplissage avec du silicone

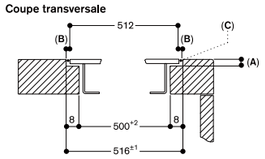
Mesures en mm

Vue de dessus



Mesures en mm

Coupe transversale



A : 6,5+0,5
B : 2,5
C : Remplissage avec du silicone

Mesures en mm

CI 272 113 — 2.380 €
Cadre inox — (1.983,33 € HT)
Home Connect
Largeur 70 cm

Accessoires en option

CA 050 300 — 510 €
Set de 3 poêles rectangulaires Flex. — (425,00 € HT)
Revêtement anti-adhérent.
Pour table Flex Induction.

CA 051 301 — 240 €
Teppan Yaki en matériau multi-couches — (200,00 € HT)
Pour table de cuisson Flex Induction.

CA 052 300 — 310 €
Plaque à griller en fonte d'aluminium — (258,33 € HT)
Revêtement anti-adhérent.
Pour table de cuisson Flex Induction.

CA 055 300 — 330 €
Grande Poêle rectangulaire Flex. — (275,00 € HT)
Revêtement anti-adhérent.
Pour table Flex Induction.

CA 060 300 — 200 €
Sensor de cuisson pour réglage de la température dans les casseroles. — (166,67 € HT)

CA 230 100 — 160 €
Bouton magnétique Twist Pad noir. — (133,33 € HT)

Table de cuisson induction Série 200
CI 272

- Encadrement inox massif
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuissons rectangulaires
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées avec extension automatique jusqu'à largeur 30 cm.
- Fonction Sensor de cuisson pour le contrôle de la température dans les casseroles
- Fonction Cuisson Professionnelle pour une répartition de la table en 3 zones de cuisson avec puissances définies
- Fonction Frying-Sensor pour un contrôle de la température dans les poêles
- Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible
- Sélection et réglage faciles de toutes les fonctions grâce au display bicolore

Zones de cuisson
Zone de droite :
2 zones de cuisson Flex Induction 22,5 x 19 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 22,5 x 38 cm (3300 W, avec Booster 3700 W), avec extension automatique jusqu'à 30 x 30 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).
Zone de gauche :
2 zones de cuisson Flex Induction 22,5 x 19 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 22,5 x 38 cm (3300 W, avec Booster 3700 W), avec extension automatique jusqu'à 30 x 30 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Bandeau de commande
Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible.
Utilisation confortable des commandes grâce au display bicolore (blanc/orange).
Marquage des zones et surfaces de cuisson.
Réglage électronique en 17 positions de cuisson.

Caractéristiques
Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.
Fonction Cuisson Professionnelle.
Fonction Sensor de cuisson (avec accessoire CA 060 300).
Fonction Frying-Sensor.
Fonction Booster pour casseroles.
Fonction Booster pour poêles.
Fonction Maintien au chaud.
Chronomètre.
Cuissons programmables jusqu'à 99 minutes.
Minuterie indépendante.
Menu d'options personnalisées.
Régulateur d'énergie.

Fonctions numériques (Home Connect)
Contrôle de la ventilation basé sur la table de cuisson (avec la hotte compatible).
Surveillance à distance.
Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur Home Connect page 417.

Sécurité
Interrupteur principal.
Témoin lumineux de mise sous tension.
Détection automatique des casseroles.
Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.
Sécurité enfants.
Coupure de sécurité.

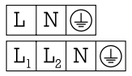
Conseils d'installation
L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes.
Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.
Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.

Accessoires à commander auprès du SAV:
Réf. 17006018 Poêle Frying Sensor ø 20 cm
Réf. 17006184 Poêle Frying Sensor ø 24 cm
Réf. 17006185 Poêle Frying Sensor ø 28 cm

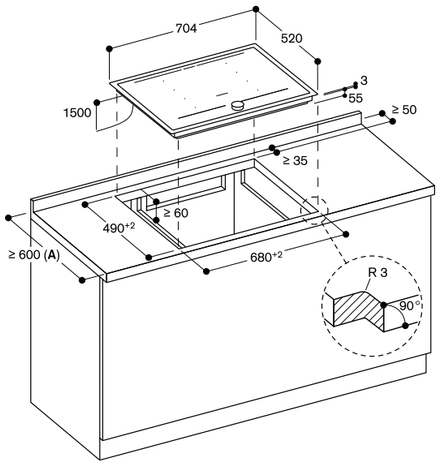
Le Wok WP 400 001 ne peut pas être utilisé avec cet appareil.
L'appareil doit être fixé par en-dessous.
Poids de l'appareil : envir. 17 kg.

Conseils d'installation complémentaires en page 134.

Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale 7.4 kW.
Câble de raccordement 1.5 m sans prise.
Consommation d'énergie en veille/display éteint 0,5 W.
Consommation d'énergie en standby/internet 2,0 W.
Pour désactiver la fonction WIFI, se référer à la notice d'utilisation.



Installation classique sur le plan de travail



A: Veuillez vérifier le manuel d'installation si la profondeur du plan de travail est inférieure à 600 mm.

Mesures en mm

CI 262 105 — 2.230 €
Sans cadre — (1.858,33 € HT)
Installation à fleur de plan
Home Connect
Largeur 60 cm

Accessoires en option

CA 050 300 — 510 €
Set de 3 poêles rectangulaires Flex. — (425,00 € HT)
Revêtement anti-adhérent.
Pour table Flex Induction.

CA 051 301 — 240 €
Teppan Yaki en matériau multi-couches — (200,00 € HT)
Pour table de cuisson Flex Induction.

CA 052 300 — 310 €
Plaque à griller en fonte d'aluminium — (258,33 € HT)
Revêtement anti-adhérent.
Pour table de cuisson Flex Induction.

CA 055 300 — 330 €
Grande Poêle rectangulaire Flex. — (275,00 € HT)
Revêtement anti-adhérent.
Pour table Flex Induction.

CA 060 300 — 200 €
Sensor de cuisson pour réglage de la température dans les casseroles. — (166,67 € HT)

CA 230 100 — 160 €
Bouton magnétique Twist Pad noir. — (133,33 € HT)

Table de cuisson induction Série 200
CI 262

- Sans cadre pour encastrement à fleur de plan
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuissons rectangulaires
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées avec extension automatique jusqu'à largeur 30 cm.
- Fonction Sensor de cuisson pour le contrôle de la température dans les casseroles
- Fonction Cuisson Professionnelle pour une répartition de la table en 3 zones de cuisson avec puissances définies
- Fonction Frying-Sensor pour un contrôle de la température dans les poêles
- Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible
- Sélection et réglage faciles de toutes les fonctions grâce au display bicolore

Zones de cuisson
Zone de droite :
2 zones de cuisson Flex Induction 23 x19 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 23 x 38 cm (3300 W, avec Booster 3700 W), avec extension automatique jusqu'à 30 x 30 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).
Zone de gauche :
2 zones de cuisson Flex Induction 23 x19 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 23 x 38 cm (3300 W, avec Booster 3700 W), avec extension automatique jusqu'à 30 x 30 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Bandeau de commande
Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible.
Utilisation confortable des commandes grâce au display bicolore (blanc/orange).
Marquage des zones et surfaces de cuisson.
Contrôle électronique avec 17 positions de cuisson.

Caractéristiques
Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.
Fonction Cuisson Professionnelle.
Fonction Sensor de cuisson (avec accessoire CA 060 300).
Fonction Frying-Sensor.
Fonction Booster pour casseroles.
Fonction Booster pour poêles.
Fonction Maintien au chaud.
Chronomètre.
Cuissons programmables jusqu'à 99 minutes.
Minuterie indépendante.
Menu d'options personnalisées.
Régulateur d'énergie.

Fonctions numériques (Home Connect)
Contrôle de la ventilation basé sur la table de cuisson (avec la hotte compatible).
Surveillance à distance.
Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur Home Connect page 417.

Sécurité
Interrupteur principal.
Témoin lumineux de mise sous tension.
Détection automatique des casseroles
Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.
Sécurité enfants.
Coupure de sécurité.

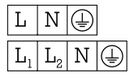
Conseils d'installation
L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes.
Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.
La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint.
Ne pas utiliser de joints de regarnissage par le dessous.
La largeur de la jonction dépend de la tolérance entre les appareils et la découpe du plan de travail.
Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.

Accessoires à commander auprès du SAV:
Réf. 17006018 Poêle Frying Sensor ø 20 cm
Réf. 17006184 Poêle Frying Sensor ø 24 cm
Réf. 17006185 Poêle Frying Sensor ø 28 cm

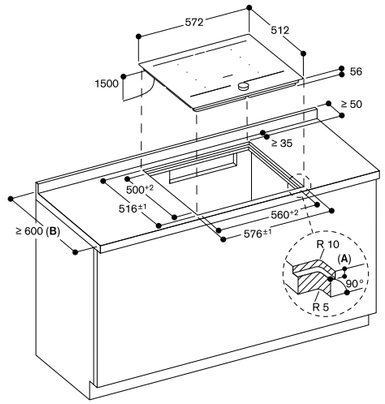
Le Wok WP 400 001 ne peut pas être utilisé avec cet appareil.
L'appareil doit être fixé par en-dessous.
Poids de l'appareil : envir. 16 kg.

Conseils d'installation complémentaires en page 134.

Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale 7.4 kW.
Câble de raccordement 1.5 m sans prise.
Consommation d'énergie en veille/display éteint 0,5 W.
Consommation d'énergie en standby/internet 2,0 W.
Pour désactiver la fonction WIFI, se référer à la notice d'utilisation.



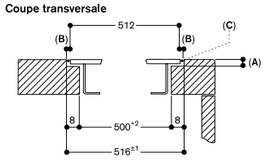
Installation à fleur de plan



A: 6,5+0,5
B: Veuillez vérifier le manuel d'installation si la profondeur du plan de travail est inférieure à 600 mm.

Mesures en mm

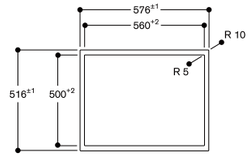
Coupe transversale



A : 6,5+0,5
B : 2,5
C : Remplissage avec du silicone

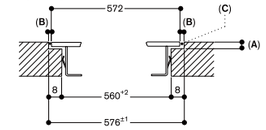
Mesures en mm

Vue de dessus



Mesures en mm

Coupe longitudinale



A: 6,5+0,5
B: 2,5
C: Remplissage avec du silicone

Mesures en mm

CI 262 115 — 2.230 € (1.858,33 € HT)
Cadre inox
Home Connect
Largeur 60 cm

Accessoires en option

CA 050 300 — 510 € (425,00 € HT)
Set de 3 poêles rectangulaires Flex.
Revêtement anti-adhérent.
Pour table Flex Induction.

CA 051 301 — 240 € (200,00 € HT)
Teppan Yaki en matériau multi-couches
Pour table de cuisson Flex Induction.

CA 052 300 — 310 € (258,33 € HT)
Plaque à griller en fonte d'aluminium
Revêtement anti-adhérent.
Pour table de cuisson Flex Induction.

CA 055 300 — 330 € (275,00 € HT)
Grande Poêle rectangulaire Flex.
Pour table Flex Induction.

CA 060 300 — 200 € (166,67 € HT)
Sensor de cuisson pour réglage de la température dans les casseroles.

CA 230 100 — 160 € (133,33 € HT)
Bouton magnétique Twist Pad noir.

Table de cuisson induction Série 200
CI 262

- Encadrement inox massif
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuissons rectangulaires
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées avec extension automatique jusqu'à largeur 30 cm.
- Fonction Sensor de cuisson pour le contrôle de la température dans les casseroles
- Fonction Cuisson Professionnelle pour une répartition de la table en 3 zones de cuisson avec puissances définies
- Fonction Frying-Sensor pour un contrôle de la température dans les poêles
- Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible
- Sélection et réglage faciles de toutes les fonctions grâce au display bicolore

Zones de cuisson
Zone de droite :
2 zones de cuisson Flex Induction 22,5 x 19 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 22,5 x 38 cm (3300 W, avec Booster 3700 W), avec extension automatique jusqu'à 30 x 30 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).
Zone de gauche :
2 zones de cuisson Flex Induction 22,5 x 19 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 22,5 x 38 cm (3300 W, avec Booster 3700 W), avec extension automatique jusqu'à 30 x 30 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Bandeau de commande
Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible.
Utilisation confortable des commandes grâce au display bicolore (blanc/orange).
Marquage des zones et surfaces de cuisson.
Contrôle électronique avec 17 positions de cuisson.

Caractéristiques
Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.
Fonction Cuisson Professionnelle.
Fonction Sensor de cuisson (avec accessoire CA 060 300).
Fonction Frying-Sensor.
Fonction Booster pour casseroles.
Fonction Booster pour poêles.
Fonction Maintien au chaud.
Chronomètre.
Cuissons programmables jusqu'à 99 minutes.
Minuterie indépendante.
Menu d'options personnalisées.
Régulateur d'énergie.

Fonctions numériques (Home Connect)
Contrôle de la ventilation basé sur la table de cuisson (avec la hotte compatible).
Surveillance à distance.
Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur Home Connect page 417.

Sécurité
Interrupteur principal.
Témoin lumineux de mise sous tension.
Détection automatique des casseroles.
Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.
Sécurité enfants.
Coupure de sécurité.

Conseils d'installation
L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes.
Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.
Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.

Accessoires à commander auprès du SAV:
Réf. 17006018 Poêle Frying Sensor ø 20 cm
Réf. 17006184 Poêle Frying Sensor ø 24 cm
Réf. 17006185 Poêle Frying Sensor ø 28 cm

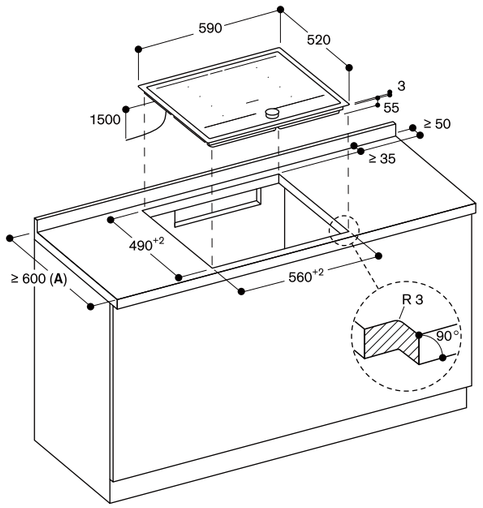
Le Wok WP 400 001 ne peut pas être utilisé avec cet appareil.
L'appareil doit être fixé par en-dessous.
Poids de l'appareil : envir. 16 kg.

Conseils d'installation complémentaires en page 134.

Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale 7.4 kW.
Câble de raccordement 1.5 m sans prise.
Consommation d'énergie en veille/display éteint 0,5 W.
Consommation d'énergie en standby/internet 2,0 W.
Pour désactiver la fonction WIFI, se référer à la notice d'utilisation.

L | N | ⏚
L_1 | L_2 | N | ⏚

Installation classique sur le plan de travail



A: Veuillez vérifier le manuel d'installation si la profondeur du plan de travail est inférieure à 600 mm.

Mesures en mm

CI 261 115 — 1.910 € (1.591,67 € HT)
Cadre inox
Home Connect
Largeur 60 cm

Accessoires en option

CA 050 300 — 510 € (425,00 € HT)
Set de poêles rectangulaires Flex, 3 pièces
Revêtement anti-adhérent.
Pour table de cuisson Flex Induction.

CA 051 301 — 240 € (200,00 € HT)
Teppan Yaki en matériau multi-couches
Pour table de cuisson Flex Induction.

CA 052 300 — 310 € (258,33 € HT)
Plaque à griller en fonte d'aluminium
Revêtement anti-adhérent.
Pour table de cuisson Flex Induction.

CA 055 300 — 330 € (275,00 € HT)
Poêle rectangulaire Flex grand modèle
Revêtement anti-adhérent.
Pour table de cuisson Flex Induction.

Table de cuisson induction Série 200
CI 261

- Encadrement inox massif
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées avec extension automatique jusqu'à largeur 30 cm.
- Commande par touches sensitives avec sélection directe de la position
- Sélection et réglage faciles de toutes les fonctions grâce au display bicolore

Zones de cuisson
Zone de gauche:
2 zones de cuisson Flex Induction 22,5 x 19 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 22,5 x 38 cm (3300 W, avec Booster 3700 W), avec extension automatique jusqu'à 30 x 30 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).
Zone de droite:
1 zone de cuisson induction ø 21 cm (2500 W, avec Booster 3700 W).
1 zone de cuisson induction ø 15 cm (1600 W, avec Booster 2200 W).

Bandeau de commande
Commande par touches sensitives avec sélection directe de la position.
Utilisation confortable des commandes grâce au display bicolore (blanc/orange).
Marquage des zones et surfaces de cuisson.
Réglage électronique en 17 positions de cuisson.

Caractéristiques
Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.
Fonction Booster pour casseroles.
Fonction Booster pour poêles.
Fonction Maintien au chaud.
Cuissons programmables jusqu'à 99 minutes.
Minuterie indépendante.
Menu d'options personnalisées.
Régulateur d'énergie.
Fonction de personnalisation via Home Connect.

Fonctions numériques (Home Connect)
Contrôle de la ventilation basée sur le réglage de la table de cuisson (avec la hotte compatible).
Contrôle à distance.
Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur Home Connect page 417.

Sécurité
Interrupteur principal.
Témoin lumineux de mise sous tension.
Détection automatique des casseroles.
Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.
Sécurité enfants.
Coupure de sécurité.
Fonction Pause.

Conseils d'installation
L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif.
Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes.
Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.
Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.

Accessoires à commander auprès du SAV:
Réf. 17006018 Poêle Frying Sensor ø 20 cm
Réf. 17006184 Poêle Frying Sensor ø 24 cm
Réf. 17006185 Poêle Frying Sensor ø 28 cm

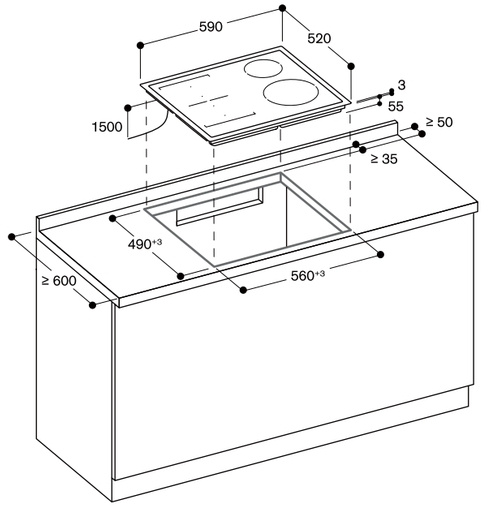
Le Wok WP 400 001 ne peut pas être utilisé avec cet appareil.
L'appareil doit être fixé par en-dessous.
Poids de l'appareil : envir. 12 kg.

Conseils d'installation complémentaires en page 134.

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

L | N | ⏚
L_1 | L_2 | N | ⏚

Installation classique sur le plan de travail



Mesures en mm

Conseils d'installation pour tables de cuisson induction et table vitrocéramique

Valables pour CU 42, CI 26./27./28./29., CX 492/482, VI 414/422/462/482/492, VI 232/242/262 et CE 261/291.

Entrée d'air

Les tables de cuisson Induction sont dotées d'un ventilateur de refroidissement destiné à protéger l'électronique des appareils contre la surchauffe. En cas de circulation d'air insuffisante dans le meuble, la puissance des appareils sera réduite afin de protéger l'électronique contre tout risque de surchauffe.

A Canal d'aération situé derrière la paroi arrière du meuble ou derrière un four encastré

Un espace d'au moins 20 mm est nécessaire sur toute la largeur et la hauteur du meuble.

Pour des meubles totalement fermés il faut prévoir une entrée d'air transversale suffisante pour ce canal d'aération.

B Entrée d'air par la paroi arrière du meuble

Pour un meuble avec une paroi arrière il faut prévoir une découpe d'une hauteur minimale de 45 mm (91 mm pour CU421/CU428) à partir du bord inférieur du plan de travail.

La largeur minimale est de :
- 300 mm pour les Vario induction largeur 30 cm
- 350 mm pour les Vario induction largeur 40 cm (aussi pour CU421/CU428)
- 550 mm pour les tables de cuisson induction largeur 60 à 80 cm
- 820 mm pour les tables de cuisson induction largeur 90 cm.

Evacuation de l'air avec un plancher intermédiaire

Pour éviter le réchauffement du contenu des tiroirs situés sous la table de cuisson, il est conseillé d'installer un plancher intermédiaire.
Largeur de découpe minimale :
- 100 mm pour les tables de cuisson induction largeur 60 à 80 cm.

*Sauf pour les tables largeur 90 cm
** min. 65 mm pour les tables de cuisson avec cadre ainsi que VI 462/482/492 pour une installation classique sur le plan de travail;
min. 70 mm pour les tables de cuisson sans cadre, pour CX 482/492 avec cadre ainsi que pour VI 462/482/492 avec cadre pour installation classique sur le plan de travail;
min. 80mm pour CX 482/492 sans cadre;
min. 115mm pour CU 421/428

Installation avec d'autres appareils :

Ne pas installer au-dessus d'un lave-vaisselle ou d'un lave-linge.

Combinaison avec AL 400

En plus des mesures précitées, il faut prévoir les découpes suivantes entre le meuble et la AL 400 pour permettre la ventilation de la plaque à induction.

A Devant le canal d'aération

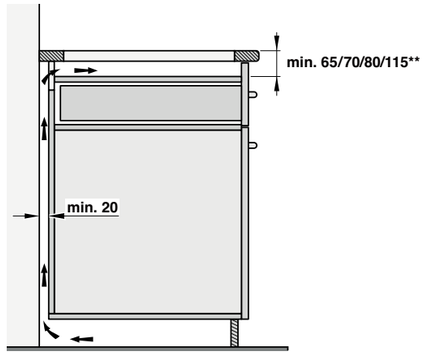
Distance de 20 mm avec la paroi arrière d'un tiroir, d'un four ou de la paroi intérieure du meuble.

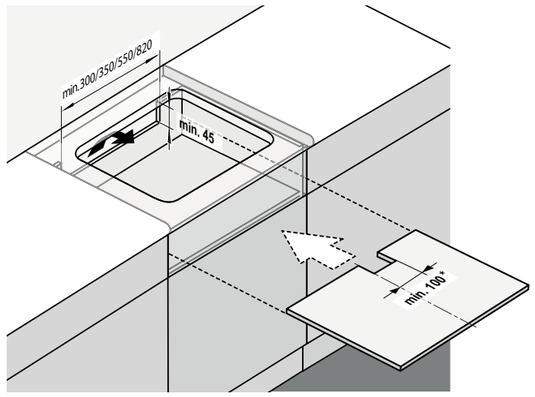
B A côté du canal d'aération

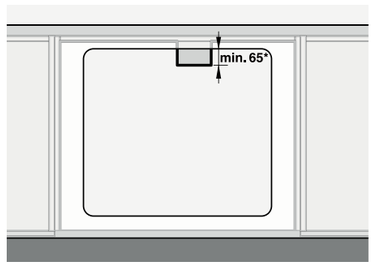
L'espace restant entre le canal d'aération et le côté du meuble doit rester dégagé.

C Au niveau de la paroi arrière de l'appareil

L'espace entre l'appareil et le mur, de même que l'espace entre l'appareil et le sol doivent rester dégagés.







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 Noir

CE 291 101* 2.260 €
Sans cadre (1.883,33 € HT)
Installation à fleur de plan
Largeur 90 cm

* Livrable jusqu'à fin septembre 2024
Disponibilité nous consulter

Le prix comprend
1 racloir à verre

Table de cuisson vitrocéramique
Série 200
CE 291

- Sans cadre pour encastrement à fleur de plan
- Fonction Frying-Sensor pour grillades et poêlées
- Fonction Booster
- Triple zone de cuisson extensible jusqu'à ø 27 cm
- Grande zone de cuisson pour faitout
- Commande par touches 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.

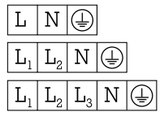
Caractéristiques
Fonction Frying-Sensor pour zone de cuisson de Ø 21 cm.
Fonction Booster.
Cuissons programmables jusqu'à 99 minutes.
Minuterie indépendante.
Menu d'options personnalisées.

Sécurité
Interrupteur principal.
Témoin lumineux de mise sous tension.
Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.
Sécurité enfants.
Coupure de sécurité.

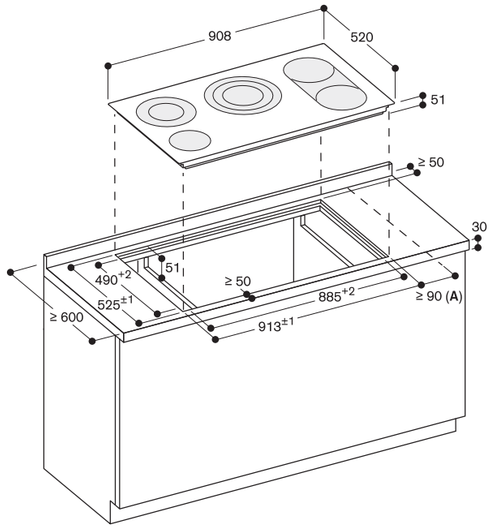
Conseils d'installation
Profondeur d'encastrement 51 mm, au niveau du boîtier de raccordement 51 mm.
La table de cuisson ne doit pas être installée plus bas que le dessus du plan de travail.
Prévoir un espace de 10 mm sous la connexion électrique de l'appareil avec les parois latérales ou le plancher 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.
Epaisseur du plan de travail pour fixation de la table de cuisson: 20-50 mm.
L'épaisseur du joint peut varier en fonction des tolérances de la vitrocéramique et de la découpe du plan de travail.
Poids de l'appareil : envir. 13 kg.

Conseils d'installation complémentaires en page 134.

Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale 11 kW.
Prévoir un câble de raccordement.



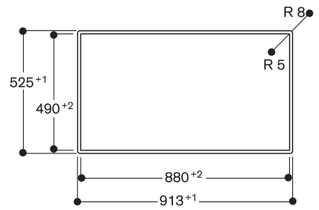
Installation à fleur de plan



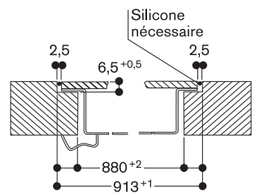
A : Distance minimale entre la découpe de la plaque et le mur.

Mesures en mm

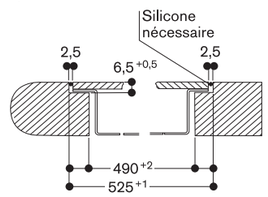
Vue du dessus



Coupe longitudinale



Coupe transversale



Mesures en mm

CE 291 111* 2.290 €
Cadre inox (1.908,33 € HT)
Largeur 90 cm

* Livrable jusqu'à fin septembre 2024
Disponibilité nous consulter

Le prix comprend
1 racloir à verre

Table de cuisson vitrocéramique
Série 200
CE 291

- Encadrement inox massif
- Fonction Frying-Sensor pour grillades et poêlées
- Fonction Booster
- Triple zone de cuisson extensible jusqu'à Ø 27 cm
- Grande zone de cuisson pour faitout
- Commande par touches 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.

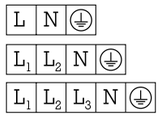
Caractéristiques
Fonction Frying-Sensor pour zone de cuisson de Ø 21 cm.
Fonction Booster.
Cuissons programmables jusqu'à 99 minutes.
Minuterie indépendante.
Menu d'options personnalisées.

Sécurité
Interrupteur principal.
Témoin lumineux de mise sous tension.
Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux
Sécurité enfants.
Coupure de sécurité.

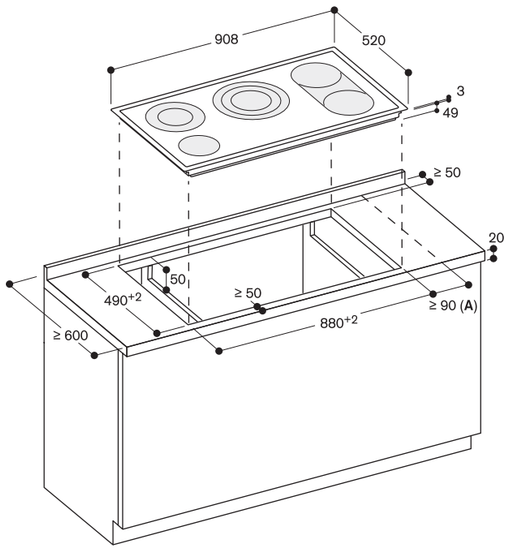
Conseils d'installation
Profondeur d'encastrement 49 mm, au niveau du boîtier de raccordement 50 mm.
Prévoir un espace de 10 mm sous la connexion électrique de l'appareil avec les parois latérales ou le plancher intermédiaire.
La table de cuisson doit être accessible par en-dessous, pour pouvoir retirer 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.
Epaisseur du plan de travail pour fixation de la table de cuisson : 20-50 mm.
Poids de l'appareil : envir. 13 kg.

Conseils d'installation complémentaires en page 134.

Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale 11 kW.
Prévoir un câble de raccordement.



Installation classique sur le plan de travail



A : Distance minimale entre la découpe de la plaque et le mur.

Mesures en mm

CE 261 114* 1.510 €
Cadre inox (1.258,33 € HT)
Largeur 60 cm

* Livrable jusqu'à fin septembre 2024
Disponibilité nous consulter

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

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.

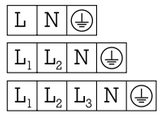
Caractéristiques
Fonction Booster.
Cuissons programmables jusqu'à 99 minutes.
Minuterie indépendante.
Menu d'options personnalisées.

Sécurité
Interrupteur principal.
Témoin lumineux de mise sous tension.
Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.
Sécurité enfants.
Coupure de sécurité.

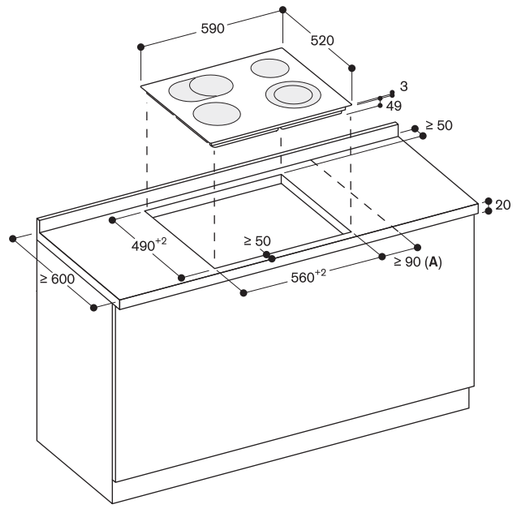
Conseils d'installation
Profondeur d'encastrement 49 mm, au niveau du boîtier de raccordement 50 mm.
Prévoir un espace de 10 mm sous la connexion électrique de l'appareil avec les parois latérales ou le plancher intermédiaire.
La table de cuisson doit être accessible par en-dessous, pour pouvoir retirer 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.
Epaisseur du plan de travail pour fixation de la table de cuisson : 20-50 mm.
Poids de l'appareil : envir. 8 kg.

Conseils d'installation complémentaires en page 134.

Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale 8,3 kW.
Prévoir un câble de raccordement.



Installation classique sur le plan de travail



A : Distance minimale entre la découpe de la plaque et le mur.

Mesures en mm

Les prix des produits s'entendent hors Eco-participation cf page 421

CG 492 111 F 5.910 €
Inox (4.925,00 € HT)
Largeur 100,2 cm
Installation à fleur de plan
Gaz butane / propane 28-37 mbar
Brûleur Wok, 5.8 kW

CG 492 211 5.910 €
Inox (4.925,00 € HT)
Largeur 100,2 cm
Installation à fleur de plan
Gaz naturel 20 mbar
Brûleur Wok, 6 kW

Le prix comprend
1 anneau pour Wok

Accessoires d'installation obligatoires
CA 429 410 470 €
Set d'encastrement (391,67 € HT)
comprenant un cadre décor (pouvant être soudé dans un plan de travail en inox) et un cadre d'encastrement.

Accessoires en option
WP 400 001 350 €
Poêle Wok en inox (291,67 € HT)
multi-couches
Avec poignée et fond arrondi,
Ø 36 cm, 6 litres, hauteur 10 cm.

Table de cuisson gaz Série 400
CG 492

- Encastrement à fleur de plan
- Set d'encastrement obligatoire
- 5 brûleurs multi-couronnes, jusqu'à 18 kW
- Régulation tout électronique de la puissance en 12 positions de cuisson
- Taille de flamme précise et reproductible
- Allumage automatique et rapide, contrôle électronique de la flamme avec ré-allumage automatique en cas d'extinction accidentelle de la flamme
- Fonction mijotage pour des cuissons à température basse et régulière
- Grilles en fonte haute stabilité, à fleur de plan de travail
- Bouton de commande en inox massif

Zones de cuisson
CG 492 111 F
1 Brûleur Wok triple couronne de flammes (300 W - 5800 W), pour des casseroles jusqu'à maxi. Ø 32 cm.
2 Brûleurs puissants double couronne de flammes (165 W - 4000 W), pour des casseroles jusqu'à maxi. Ø 28 cm.
2 Brûleurs double couronne de flammes (165 W - 2000 W), pour des casseroles jusqu'à maxi. Ø 24 cm.

CG 492 211
1 Brûleur Wok triple couronne de flammes (300 W - 6000 W), pour des casseroles jusqu'à maxi. Ø 32 cm.
2 Brûleurs puissants double couronne de flammes (165 W - 4000 W), pour des casseroles jusqu'à maxi. Ø 28 cm.
2 Brûleurs double couronne de flammes (165 W - 2000 W), pour des casseroles jusqu'à maxi. Ø 24 cm.

Bandeau de commande
Boutons de commande avec anneau lumineux, indication des zones de cuisson et marquage des puissances.
Allumage une main.
Contrôle tout électronique pour une régulation précise des 12 niveaux de puissance et de la fonction mijotage.
Allumage rapide automatique.

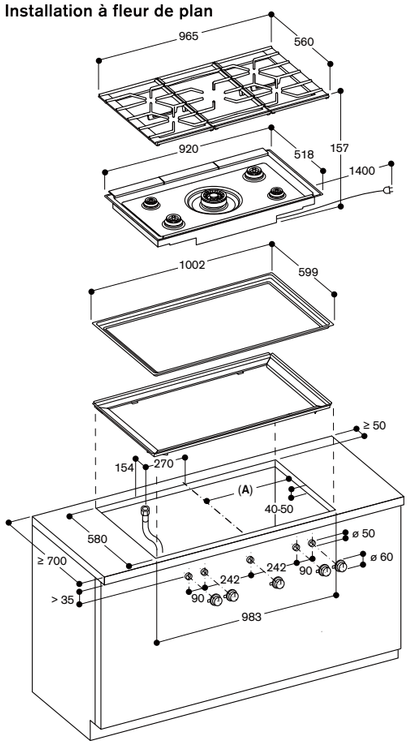
Caractéristiques
Fonction mijotage.
3 grilles en fonte planes, à fleur de plan, dans l'alignement du plan de travail.
Brûleurs en laiton.

Sécurité
Contrôle électronique de la flamme et ré-allumage automatique en cas d'extinction accidentelle de la flamme.
Indicateur de chaleur résiduelle.
Coupure de sécurité.

Conseils d'installation
Le set d'encastrement peut être envoyé séparément au fournisseur du plan de travail en inox ou en pierre, pour ajustement.
Des injecteurs spéciaux peuvent être commandés comme pièces de rechange.
Prévoir une connexion électrique (l'appareil n'est pas fonctionnel sans raccordement électrique).
Possibilité de positionnement horizontal des boutons pour un alignement avec les brûleurs.
Si l'épaisseur du panneau de façade est supérieure à 23 mm, se référer au schéma "Montage des boutons de commande" (il faut 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 et un meuble situé au-dessus doit être de 76 cm.
La distance minimale par rapport à un appareil d'aspiration placé au-dessus de la table de cuisson est indiquée dans les conseils d'installation de chaque appareil d'aspiration.
La combinaison avec un aérateur de plan VL 414 n'est pas recommandée, la puissance d'extraction n'est pas garantie car le brûleur central est trop distant.
Poids de l'appareil : 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

Installation à fleur de plan

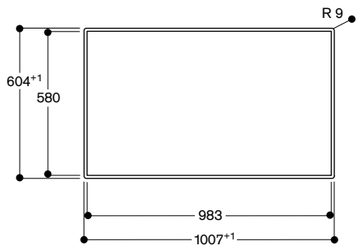


A: 491.5

Se référer aux schémas de montage.

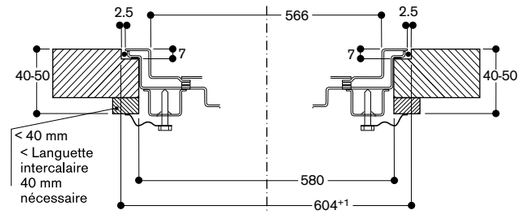
Mesures en mm

Vue du dessus



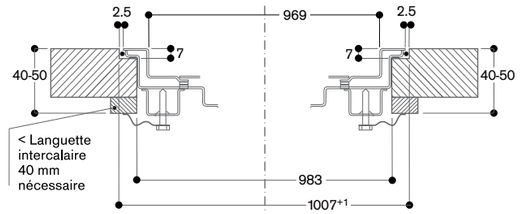
Mesures en mm

Coupe transversale

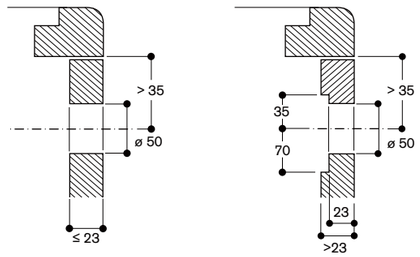


Mesures en mm

Coupe longitudinale



Montage des boutons de commande



Mesures en mm

VG 295 150 F 3.850 €
Bandeau de commande inox (3.208,33 € HT)
Largeur 90 cm
Gaz butane / propane 28-37 mbar
Brûleur Wok, 5.8 kW

VG 295 250 3.850 €
Bandeau de commande inox (3.208,33 € HT)
Largeur 90 cm
Gaz naturel 20 mbar
Brûleur Wok, 6 kW

Le prix comprend
1 anneau pour Wok

Accessoires en option
WP 400 001 350 €
Poêle Wok en inox multi-couches (291,67 € HT)
Avec poignée et fond arrondi,
Ø 36 cm, 6 litres, hauteur 10 cm.

Table de cuisson gaz Série 200
VG 295

- Bandeau de commande intégré pour une manipulation confortable et sécurisée
- Régulation mécanique de la puissance avec réglage précis et reproductible de la taille de la flamme sur 9 niveaux de puissance
- Brûleur multi-couronnes en laiton, robuste et résistant aux hautes températures comme dans les cuisines professionnelles
- Grilles en fonte haute stabilité
- Jusqu'à 17.8 kW pour 5 brûleurs

Zones de cuisson
VG 295 150 F
1 Brûleur Wok multi-couronnes (300 W - 5800 W), pour des casseroles jusqu'à Ø 32 cm.
2 Brûleurs très puissants à double couronne de flammes (170 W - 4000 W), pour casseroles jusqu'à ø 28 cm.
2 Brûleurs à double couronne de flammes (170 W - 2000 W), pour casseroles jusqu'à ø 24 cm.

VG 295 250
1 Brûleur Wok multi-couronnes (300 W - 6000 W), pour des casseroles jusqu'à Ø 32 cm.
2 Brûleurs très puissants à double couronne de flammes (170 W - 4000 W), pour casseroles jusqu'à ø 28 cm.
2 Brûleurs à double couronne de flammes (170 W - 2000 W), pour casseroles jusqu'à ø 24 cm.

Bandeau de commande
Boutons de commande avec anneau lumineux.
Bandeau de commande intégré.
Allumage une main.
Allumage électronique.

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

Sécurité
Sécurité thermocouple.
Indicateur de chaleur résiduelle.
Témoin lumineux de mise sous tension.

Conseils d'installation
VG 295 150 F
Injecteurs spéciaux pour gaz naturel 20 mbar peuvent être commandés au service des pièces détachées.

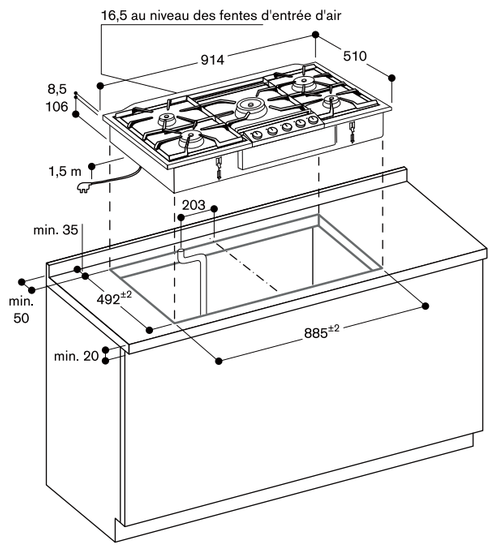
VG 295 250
Injecteurs spéciaux pour gaz butane/propane 28-37 mbar peuvent être commandés au service pièces détachées.

Pas de plancher intermédiaire nécessaire.
L'appareil s'intègre dans le plan de travail par le dessus.
La paroi arrière et les profilés de finition murale doivent résister à la chaleur et être en matériau ininflammable.
Intégration dans un meuble de largeur minimale 90 cm.

Distance latérale minimale de 300 mm avec les meubles latéraux pour protection contre chauffe, ou prévoir isolation supplémentaire.
Lors de l'installation d'appareils de cuisson gaz dont la puissance totale est supérieure à 11 kW, il faut respecter la 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 et un meuble situé au-dessus doit être de 76 cm.
La distance minimale par rapport à un appareil d'aspiration placé au-dessus de la table de cuisson est indiquée dans les conseils d'installation de chaque appareil d'aspiration.
Poids de l'appareil : envir. 29 kg.

Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale gaz 17,8 / 18 kW.
Puissance de raccordement électrique totale 10 W.
Câble de raccordement 1,5 m avec prise.

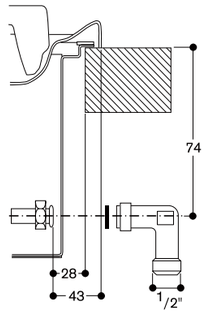
Installation classique sur le plan de travail



Distance minimale entre la découpe de l'appareil et la paroi latérale 300 mm.

Mesures en mm

Raccordement gaz



Mesures en mm

CG 291 210 1.510 €
Inox (1.258,33 € 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 400 001 350 €
Poêle Wok en inox multi-couches (291,67 € HT)
Avec poignée et fond arrondi,
Ø 36 cm, 6 litres, hauteur 10 cm.

Table de cuisson gaz Série 200
CG 291

- Régulation mécanique de la puissance sur 9 niveaux, avec réglage précis et reproductible de la taille de la flamme
- Brûleur multi-couronnes de flammes 5 kW

Zones de cuisson
1 Brûleur Wok multi-couronnes (300 W - 5000 W).
1 Brûleur puissant (500 W - 3000 W), pour casseroles jusqu'à Ø max. 26 cm.
2 Brûleurs normaux (350 W - 1750 W), pour casseroles jusqu'à Ø max. 20 cm.
1 Brûleur économique (330 W - 1000 W), pour casseroles jusqu'à Ø max. 14 cm.

Bandeau de commande
Boutons de commande avec marquage des zones et des 9 puissances de cuisson.
Allumage une main.
Allumage électronique.

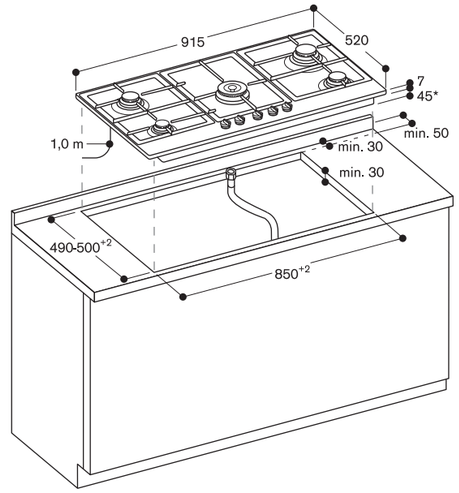
Caractéristiques
Support casseroles en fonte en trois parties avec une surface continue.
Chapeaux de brûleurs émaillés.

Sécurité
Sécurité thermocouple.

Conseils d'installation
Table de cuisson pour une installation classique sur le plan de travail.
Des injecteurs spéciaux peuvent être commandés comme pièces de rechange.
Encastrement dans une découpe de 850 mm ou de 880 mm si les entretoises fournies sont utilisées.
Prise d'air par le haut.
Prévoir un plancher intermédiaire.
L'appareil doit être fixé par en-dessous.
Distance minimale de 150 mm avec le mur ou les meubles adjacents, ou prévoir une isolation thermique supplémentaire.
Lors de l'installation d'appareils de cuisson gaz dont la puissance totale est supérieure à 11 kW, il faut respecter la 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 et un meuble situé au-dessus doit être de 65 cm.
La distance minimale par rapport à un appareil d'aspiration placé au-dessus de la table de cuisson est indiquée dans les conseils d'installation de chaque appareil d'aspiration.
Poids de l'appareil : envir. 17 kg.

Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale gaz 12.5 kW
Câble de raccordement 1,0 m sans prise.

Installation classique sur le plan de travail



* 61 mm dans la zone du raccordement gaz à l'arrière droit

Mesures en mm

CG 261 210* 900 €
Inox (750,00 € HT)
Largeur 60 cm
Gaz naturel 20 mbar
Injecteurs pour gaz butane/propane 28-30/37 mbar inclus

* Livrable jusqu'à fin septembre 2024
Disponibilité nous consulter

Le prix comprend
1 croix de support pour espresso
1 anneau pour Wok

Accessoires en option
WP 400 001 350 €
Poêle Wok en inox multi-couches (291,67 € HT)
Avec poignée et fond arrondi,
Ø 36 cm, 6 litres, hauteur 10 cm.

Table de cuisson gaz Série 200
CG 261

- Régulation mécanique de la puissance sur 9 niveaux, avec réglage précis et reproductible de la taille de la flamme
- Puissance jusqu'à 9,75 kW et brûleurs disposés en forme de losange

Zones de cuisson
1 Brûleur Wok multi-couronnes (1550 W - 4000 W).
1 Brûleur puissant (500 W - 3000 W), pour des casseroles jusqu'à Ø max. 26 cm.
1 Brûleur (290 W - 1750 W), pour des casseroles jusqu'à Ø max. 20 cm.
1 Brûleur économique (330 W – 1000 W), convient pour des casseroles jusqu'à Ø max. 16 cm.

Bandeau de commande
Boutons de commande avec marquage des zones et des 9 puissances de cuisson.
Allumage une main.
Allumage électronique.

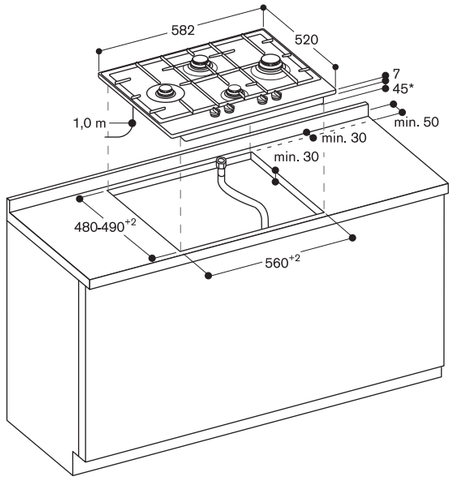
Caractéristiques
2 grilles en fonte, surface plane, haute stabilité.
Chapeaux de brûleurs émaillés.

Sécurité
Sécurité thermocouple.

Conseils d'installation
Table de cuisson pour une installation classique sur le plan de travail.
Des injecteurs spéciaux peuvent être commandés comme pièces de rechange.
Installation dans une découpe standard de largeur 56 cm.
Prise d'air par le haut.
Prévoir un plancher intermédiaire.
Vérifier la position de l'arrivée du gaz pour l'installation d'un tiroir.
L'appareil doit être fixé par en-dessous.
Distance latérale minimale de 100 mm avec les meubles latéraux pour protection contre chauffe, ou prévoir une isolation supplémentaire.
Poids de l'appareil : envir. 12 kg.
La distance minimale entre la table de cuisson et un meuble situé au-dessus doit être de 65 cm.
La distance minimale par rapport à un appareil d'aspiration placé au-dessus de la table de cuisson est indiquée dans les conseils d'installation de chaque appareil d'aspiration.

Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale gaz 9,75 kW.
Câble de raccordement 1,0 m sans prise.

Installation classique sur le plan de travail



* 56 mm dans la zone du raccordement gaz à l'arrière droit

Mesures en mm

VG 264 120 F 2.350 €
Bandeau de commande noir (1.958,33 € HT)
Largeur 60 cm
Gaz butane / propane 28-37 mbar

VG 264 220 2.350 €
Bandeau de commande noir (1.958,33 € HT)
Largeur 60 cm
Gaz naturel 20 mbar

Accessoires d'installation
VV 200 010 220 €
Barrette de jonction en inox pour installation de plusieurs Vario de cuisson de la Série 200. (183,33 € HT)
VV 200 020 220 €
Barrette de jonction noire pour installation de plusieurs Vario de cuisson de la Série 200. (183,33 € HT)

Vario gaz Série 200
VG 264

- Combinable avec les autres tables de cuisson de la Série 200, en parfaite harmonie
- Bandeau de commande intégré pour une manipulation confortable et sécurisée
- Régulation mécanique de la puissance avec réglage précis et reproductible de la taille de la flamme sur 9 niveaux de puissance
- 2 grilles en fonte, surface plane, facilitent le déplacement des casseroles en toute sécurité
- Jusqu'à 9.8 kW sur 4 brûleurs

Zones de cuisson
2 Brûleurs puissants (560 W - 3000 W), pour des casseroles jusqu'à Ø 22 cm.
2 Brûleurs (380 W - 1900 W), pour des casseroles jusqu'à Ø 20 cm.

Bandeau de commande
Boutons de commande avec anneau lumineux.
Bandeau de commande intégré.
Allumage une main.
Allumage électronique.

Caractéristiques
2 grilles en fonte, surface plane, haute stabilité.
Chapeaux de brûleurs émaillés.

Sécurité
Sécurité thermocouple.
Indicateur de chaleur résiduelle.
Témoin lumineux de mise sous tension.

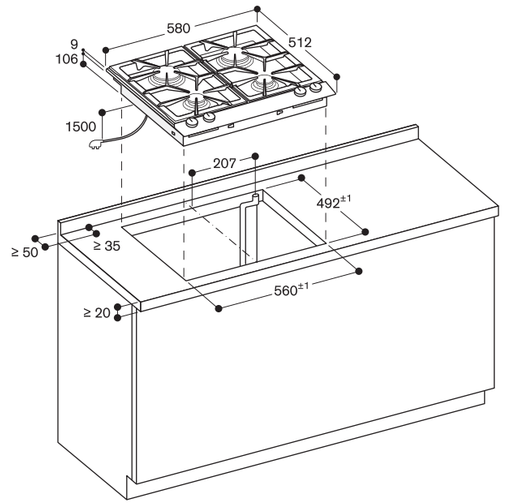
Conseils d'installation
VG 264 120 F
Injecteurs spéciaux pour gaz naturel 20 mbar peuvent être commandés au service des pièces détachées.

VG 264 220
Injecteurs spéciaux pour gaz butane/propane 28-30/37 mbar peuvent être commandés au service des pièces détachées.

Pas de plancher intermédiaire nécessaire.
L'appareil s'intègre dans le plan de travail par le dessus.
Distance latérale minimale de 150 mm avec les meubles latéraux pour protection contre chauffe, ou prévoir une isolation supplémentaire.
Lors de l'installation d'appareils de cuisson gaz dont la puissance totale est supérieure à 11 kW, il faut respecter la 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 et un meuble situé au-dessus doit être de 65 cm.
La distance minimale par rapport à un appareil d'aspiration placé au-dessus de la table de cuisson est indiquée dans les conseils d'installation de chaque appareil d'aspiration.
Poids de l'appareil : envir. 15 kg.

Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale gaz 9,8 kW/9,8 kW.
Puissance de raccordement électrique totale 10.0 W/10.0 W.
Câble de raccordement 1,5 m avec prise.

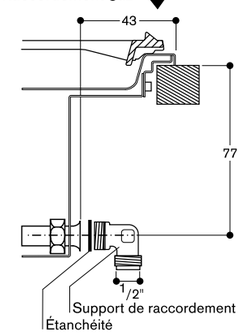
Installation classique sur le plan de travail



Distance minimale entre la découpe de l'appareil et la paroi latérale 150 mm.

Mesures en mm

Raccordement gaz



Mesures en mm

Accessoires pour tables de cuisson

Références / Références online*

GN 232 110 / 00573431 720 €
Teppan Yaki (600,00 € HT)
fait de 7 couches de métal,
Gastro Norm 1/1 pour plaque induction
Full Zone CX 482 / CX 492.
L X P X H : 530 x 325 x 20 mm

CA 050 300 / 17007732 510 €
Set de 3 poêles (425,00 € HT)
rectangulaires Flex.
Revêtement anti-adhérent.
Pour table Flex Induction.

CA 051 301 / 17007733 240 €
Teppan Yaki (200,00 € HT)
multi-couches.
Pour tables de cuisson Flex Induction.

CA 052 300 / 17002203 310 €
Plaque à griller (258,33 € HT)
en fonte d'aluminium.
Revêtement anti-adhésif.
Pour tables de cuisson Flex Induction.

CA 055 300 / 17007734 330 €
Grande Poêle (275,00 € HT)
rectangulaire Flex.
Revêtement anti-adhérent.
Pour table Flex Induction

SP 410 000* 75 €
1 Protecteur de surface (62,50 € HT)
Pour ustensiles de cuisson ø 10 à 14 cm
Pour CU421.

SP 415 000* 85 €
1 Protecteur de surface (70,83 € HT)
Pour ustensiles de cuisson ø 15 à 18 cm
Pour CU421 et CU428.

SP 419 000* 95 €
1 Protecteur de surface (79,17 € HT)
Pour ustensiles de cuisson ø 19 à 23 cm
Pour CU421 et CU428.

SP 424 000* 110 €
1 Protecteur de surface (91,67 € HT)
Pour ustensiles de cuisson ø 24 à 28 cm
Pour CU421 et CU428.

SP 400 000* 365 €
Protecteurs de surface (304,17 € HT)
Set de 4 pièces.
Pour ustensiles de cuisson ø 10 à 28 cm
Pour CU421 et CU428.

*Nouveauté livrable à partir de Mai 2024

Références / Références online*

CA 060 300 / 00578951 200 €
Sensor de cuisson (166,67 € HT)
pour réglage de la température
dans les casseroles.

CA 230 100 / 12015151 160 €
Bouton magnétique (133,33 € HT)
Twist Pad noir.

WP 400 001 / 00572615 350 €
Poêle Wok (291,67 € HT)
avec poignée
et fond arrondi ø 36 cm, hauteur 10 cm,
contenance 6 l.
Compatible avec brûleurs Wok gaz.

WZ 400 000 / 17006549 260 €
Support (216,67 € HT)
adaptateur pour poêle Wok
Utilisable uniquement sur Vario
induction Wok.

CA 429 410 / 17000680 470 €
Set d'encastrement (391,67 € HT)
comprenant un cadre décor et un
cadre d'encastrement (pouvant être
soudé à un plan de travail en inox).

VA 420 004 / 17005747 165 €
Barrette de jonction (137,50 € HT)
pour installation à fleur de plan de
plusieurs appareils Vario Série 400.

VA 420 010 / 00749598 165 €
Barrette de jonction (137,50 € HT)
pour installation classique sur le plan
de travail de plusieurs appareils
Vario Série 400.

VV 200 010 / 17002904 220 €
Barrette de jonction (183,33 € HT)
en inox pour installation de plusieurs
Vario de cuisson de la Série 200.

VV 200 020 / 17002905 220 €
Barrette de jonction (183,33 € HT)
noire pour installation de plusieurs
Vario de cuisson de la Série 200.

Références / Références online*

CA 082 011 / 17007500 220 €
Kit de recyclage sans (183,33 € HT)
gaines pour CV 282 / CV 482 / CV 492
Composé de 4 filtres CleanAir pour
un fort taux de réduction des odeurs et
une désactivation des allergènes
et d'une pièce de connexion
télescopique.

CA 082 061 / 17007501 390 €
Kit de recyclage pour (325,00 € HT)
guidage de l'air pour CV 282 / CV 482 /
CV 492
Pour profondeur de plan de travail 60 cm.
Comprend 4 filtres CleanAir pour un
fort taux de réduction des odeurs et
une désactivation des allergènes, un
coude extra court gaine plate, une
gaine plate, un coude gaine plate,
les pièces de connexion et le diffuseur
d'air.

CA 082 071 / 17007502 390 €
Kit de recyclage pour (325,00 € HT)
guidage de l'air pour CV 282 / CV 482 /
CV 492
Pour profondeur de plan de travail 70 cm.
Comprend 4 filtres CleanAir pour un
fort taux de réduction des odeurs et
une désactivation des allergènes,
2 coudes gaine plate, une gaine plate,
les pièces de connexion et le diffuseur
d'air.

CA 084 010 / 17004817 71 €
4 filtres acoustiques (59,17 € HT)
pour CV 282 / CV 482 / CV 492.
Pour installation en évacuation
extérieure.

CA 282 112 / 17007503 142 €
4 filtres CleanAir (118,33 € HT)
de remplacement pour CV 282 / CV 482 /
CV 492, avec un fort taux de réduction
d'odeurs et désactivation des
allergènes.
Pour installation en mode recyclage.

Références / Références online*

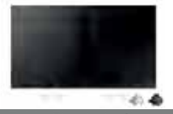
AD 857 033 / 17005347 40 €
Coude court 90° (33,33 € HT)
gaine plate ø 150 mm pour installation
de CV 282 / CV 482 / CV 492 dans
plan de travail profondeur 65 cm en
évacuation extérieure ou recyclage
avec gaines.

AD 857 034 / 17006275 40 €
Coude extra court 90° (33,33 € HT)
gaine plate ø 150 mm pour installation
de CV 282 / CV 482 / CV 492 dans
plan de travail profondeur 60 cm en
évacuation extérieure ou recyclage
avec gaines.

AD 857 050 / 17007731 75 €
Diffuseur de plinthe (62,50 € HT)
qui peut être raccordé aux gaines
d'évacuation rectangulaires et qui
diffuse l'air recyclé dans la zone de la
plinthe pour les configurations
d'installation en recyclage avec
guidage de l'air.
.

* 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 Flex Induction Série 400 et Série 200 avec système de ventilation intégré



Type d'appareil		Table Flex Induction avec moteur et ventilation intégrée	Table Flex Induction avec moteur et ventilation intégrée	Table Flex Induction avec moteur et ventilation intégrée	Table Flex Induction avec moteur et ventilation intégrée
Installation à fleur de plan		CV 492 105	CV 482 105	CV 282 101	–
Cadre inox		–	–	–	CV 282 111
Boutons de commande (à commander séparément) Inox / Noirs[2]		CKI 440 010 / CKI 440 000	CKI 440 010 / CKI 440 000	–	–
Dimensions					
Largeur	(cm)	90	80	80	80
Profondeur d'encastrement	(cm)	22,7	22,7	22,7	22,3
Utilisation					
Boutons de commande en façade / Bandeau de commande intégré		•/–	•/–	–/–	–/–
Ecran sensitif TFT / Commande Twist-Pad / Touches sensitives		•/–/–	•/–/–	•/•/–	•/•/–
Display bicolore (blanc/orange)		•	•	•	•
Zones de cuisson					
Nombre de zones de cuisson ou nombre de casseroles max.		4	4	4	4
Zone Flex Induction 23 x 19 cm (2200 W, avec booster 3700 W) / extensible 23 x 38 cm (3300 W / 3700 W)		4	–	–	4
Zone Flex Induction 24 x 19 cm (2200 W, avec booster 3700 W) / extensible 24 x 38 cm (3300 W / 3700 W)		–	4	4	–
Extension automatique jusqu'à 30 cm (3300 W, avec booster 3700 W)		2	–	–	–
Puissance d'aspiration (EN 61591) avec ventilation positions 1/2/3/intensif					
Evacuation	(m^3/h)	359/470/532/636	359/470/532/636	359/470/532/636	359/470/532/636
Recyclage	(m^3/h)	280/382/487/611	280/382/487/611	297/390/497/627	297/390/497/627
Consommation selon norme EU 65/2014					
Classe d'efficacité énergétique		A *	A *	A *	A *
Consommation énergétique	kWh/an	56,9	56.9	56,9	56,9
Classe d'efficacité énergétique de la ventilation		A**	A**	A**	A**
Classe d'éfficacité énergétique de l'éclairage		–	–	–	–
Classe d'éfficacité énergétique du filtre à graisse		B**	B**	B**	B**
Puissance sonore min./max. mode normal	dB(A)	61/70	61/70	61/70	61/70
Caractéristiques					
Nombre de positions de cuisson		12	12	17	17
Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires		•	•	•	•
Sensor de cuisson (CA 060 300) / Fonction Frying Sensor		•/•	•/•	•/•	•/•
Fonction Frying Sensor : Nombre de zones de cuisson		4	4	4	4
Fonction Cuisson Professionnelle		–	–	•	•
Fonction Booster pour casseroles / poêles		•/–	•/–	•/•	•/•
Fonction Mémoire		–	–	•	•
Fonction Maintien au chaud		–	–	•	•
Minuterie coupe-circuit : nombre de zones de cuisson		–	–	4	4
Minuterie indépendante		•	•	•	•
Chronomètre		•	•	•	•
Indicateur de chaleur résiduelle		•	•	•	•
Sécurité enfant / Coupure de sécurité / Fonction protection nettoyage de l'écran		–/•/•	–/•/•	•/•/–	•/•/–
Fonction Pause		–	–	•	•
Menu d'options		•	•	•	•
Module WiFi intégré pour services digitaux (Home Connect).[3]		•	•	•	•
Caractéristiques de la ventilation					
Niveau de puissance		3 plus intensive	3 plus intensive	3 plus intensive	3 plus intensive
Technologie du moteur		BLDC	BLDC	BDLC	BDLC
Moteur		1	1	1	1
Puissance du moteur	(W)	170	170	170	170
Système de ventilation tout automatique		•	•	•	•
Fonction automatique		•	•	•	•
Fonction de temporisation automatique		•	•	•	•
Fonction de temporisation	(min)	•/20-30 min.	• / 20-30 min.	• / 20-30 min.	• / 20-30 min.
Fonction aspiration intermittente	(min)	•/6 min.	• / 6 min.	• / 6 min.	• / 6 min.
Indicateur de saturation du filtre à graisse		•	•	•	•
Indicateur de saturation du filtre à charbon actif		•	•	•	•
Type de filtres à graisse		Filtre métallique	Filtre métallique	Filtre métallique	Filtre métallique
Nombre de filtres à graisse		2	2	2	2
Bac récupérateur anti-débordement		•	•	•	•
Evacuation par le bas / côté / arrière		–/–/•	–/–/•	–/–/•	–/–/•
Accessoires					
Teppan Yaki multi-couches de métal (pour Flex Induction)		CA 051 301[1]	CA 051 301[1]	CA 051 301[1]	CA 051 301[1]
Plaque à griller en fonte d'aluminium (pour Flex Induction)		CA 052 300[1]	CA 052 300[1]	CA 052 300[1]	CA 052 300[1]
Set de 3 poêles rectangulaires Flex (pour Flex Induction)		CA 050 300[1]	CA 050 300[1]	CA 050 300[1]	CA 050 300[1]
Grande poêle rectangulaire Flex (pour Flex Induction)		CA 055 300[1]	CA 055 300[1]	CA 055 300[1]	CA 055 300[1]
Sensor de cuisson (CA 060 300)		–	–	CA 060 3001	CA 060 3001
Poêle Frying Sensor (disponible au service après vente),		17006...[1]	17006...[1]	17006...[1]	17006...[1]
Module pour recyclage		CA 082 011[1], CA 082 061[1], CA 082 071[1]	CA 082 011[1], CA 082 061[1], CA 082 071[1]	CA 082 011[1], CA 082 061[1], CA 082 071[1]	CA 082 011[1], CA 082 061[1], CA 082 071[1]
Filtres acoustiques pour mode évacuation extérieure		CA 084 010[1]	CA 084 010[1]	CA 084 010[1]	CA 084 010[1]
Accessoires					
Puissance totale	(kW)	7,4		7,4	7,4
Longueur du câble de raccordement	(m)	1,50		1,50	1,50

• Equipement de série. – Non disponible. [1] Accessoires spéciaux.

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

** Aspiration, éclairage, efficacité du filtre à graisse : échelle comprise entre A et G.

[2] Les boutons doivent être commandés séparément

[3] Dépend de la disponibilité des services Home Connect dans chaque pays

[4] Se référer à la page produit

Tables Induction Série 400

Type d'appareil		Module induction intégré	Module induction intégré	Table induction Full Zone	Table induction Full Zone
Module induction intégré		CU 428 100	CU 421 100		
Installation à fleur de plan				CX 492 101	CX 482 101
Cadre Inox				CX 492 111	CX 482 111
Dimensions					
Largeur	(cm)	50,6[5]	33,3[5]	90	80
Profondeur	(cm)	61[5]	61[5]	52	51.3 / 52
Profondeur d'encastrement	(cm)	9,6	9,6	7,6 / 6,5	7,6 / 6,5
Utilisation					
Ecran sensitif TFT / Commande Twist-Pad / Touches sensitives		–/–/–	–/–/–	•/–/–	•/–/–
Display bicolore (blanc/orange)		–	–	–	–
Boutons de commande en façade / Bandeau de commande intégré		•/–	•/–	–/–	–/–
Bouton de commande (Inox/Noir)[4]		CKU 410 010 / CKU 410 000	CKU 410 010 / CKU 410 000	–	–
Zones de cuisson					
Nombre de zones de cuisson ou nombre de casseroles max		1	1	6	5
Zone induction Full Zone		–	–	•	•
Zone de cuisson induction ø 21 cm (2000 W, avec booster 2300 W)		–	•	–	–
Zone de cuisson induction ø 28 cm (2200 W, avec booster 2700 W)		•	–	–	–
Caractéristiques					
Nombre de positions de cuisson		12	12	17	17
Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires		–	–	–	–
Fonction Sensor de cuisson / fonction Frying Sensor		–/–	–/–	•/–[4]	•/–[4]
Nombre de positions Frying Sensor		–	–	–	–
Fonction Cuisson Professionnelle		–	–	•	•
Fonction Booster pour casseroles / poêles		•/–	•/–	•/•	•/•
Fonction Maintien au chaud		•	•	•	•
Nombre de minuteries		–	–	6	5
Minuterie Coupe-circuit		–	–	•	•
Chronomètre		–	–	•	•
Indicateur de chaleur résiduelle		•	•	•	•
Sécurité enfant / Coupure de sécurité / Nettoyage de l'écran à tout moment		–/•/–	–/•/–	•/•/•	•/•/•
Fonction Pause		–	–	•	•
Menu d'options		•	•	•	•
Contrôle de la hotte		–	–	•[2]	•[2]
Module WiFi intégré Home Connect		–	–	•[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 (pour Flex Induction)		–	–	–	–
Plaque à griller en fonte d'aluminium (pour Flex Induction)		–	–	–	–
Set de 3 poêles rectangulaires Flex (pour Flex Induction)		–	–	–	–
Grande poêle rectangulaire Flex (pour Flex Induction)		–	–	–	–
Sensor de cuisson		–	–	CA 060 300[1]	CA 060 300[1]
Bouton noir magnetique pour table Induction Série 200		–	–	–	–
Protecteurs de surface pour casseroles et poêles ø 10 – 14 cm		–	SP 410 000[1]	–	–
Protecteurs de surface pour casseroles et poêles ø 15 – 18 cm		SP 415 000[1]	SP 415 000[1]	–	–
Protecteurs de surface pour casseroles et poêles ø 19 – 23 cm		SP 419 000[1]	SP 419 000[1]	–	–
Protecteurs de surface pour casseroles et poêles ø 24 – 28 cm		SP 424 000[1]	–	–	–
Set de 4 protecteurs de surface pour casseroles et poêles ø 10 – 28 cm		SP 400 000[1]	SP 400 000[1]	–	–
Raccordement					
Puissance totale	(kW)	2,7	2,3	7,4	7,4

• Equipement de série. – Non disponible.

[1] Accessoires spéciaux

[2] Combinable avec une hotte spécifique

[3] Dépend de la disponibilité des services Home Connect dans chaque pays

[4] Bouton doit être commandé séparément

[5] Plaque de diffusion en aluminium

Tables Flex Induction Série 200

Type d'appareil		Table Flex Induction	Table Flex Induction	Table Flex Induction	Table Flex Induction	Table Flex Induction	Table Flex Induction
Installation à fleur de plan		CI 292 102	CI 283 103	CI 282 102	CI 272 103	CI 262 105	
Cadre Inox		CI 292 112	CI 283 113	CI 282 112	CI 272 113	CI 262 115	CI 261 115
Dimensions							
Largeur	(cm)	90	80	80	70	60	60
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	5	4	4	4	4
Zone induction Full Zone		–	–	–	–	–	–
Zone Flex Induction 24 x 19 cm (2200 W, avec booster 3700 W) / extensible 24 x 38 cm (3300 W, avec booster 3700 W)		–	–	2	–	–	–
Zone Flex Induction 23 x 19 cm (2200 W, avec booster 3700 W) / extensible 23 x 38 cm (3300 W, avec booster 3700 W)		4	–	4	4	4	2
Zone Flex Induction 21 x 19 cm (2200 W, avec booster 3700 W) / extensible 21 x 38 cm (3300 W, avec booster 3700 W)		–	2	–	–	–	–
Extension automatique jusqu'à 30 cm/32 cm (3300, avec booster 3700 W)		–	–	2/–	1/–	1/–	1/–
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)		–	–	1	–	–	–
Zone Induction ø 24 cm (2200 W, avec Booster 3700 W)		–	1	–	–	–	–
Zone Induction ø 21 cm (2500 W, avec Booster 3700 W)		–	–	–	–	1	1
Zone Induction ø 19 cm (1800 W, avec Booster 3100 W)		–	1	–	–	–	–
Zone Induction ø 15 cm (1600 W, avec Booster 2200 W)							1
Zone Induction ø 15 cm (1400 W, avec Booster 2200 W)		–	1	1	–	1	–
Caractéristiques							
Nombre de positions de cuisson		17	17	17	17	17	17
Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires		•	•	•	•	•	•
Fonction Sensor de cuisson / Fonction Frying Sensor		•/•	•/•	•/•	•/•	•/•	–/–
Nombre de positions Frying Sensor		5	2	4	4	4	–
Fonction Cuisson Professionnelle		•	–	•	•	•	–
Fonction Booster pour casseroles / poêles		•/•	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•
Fonction Maintien au chaud		•	•	•	•	•	•
Minuterie coupe-circuit (nombre de zones de cuisson)		5	5	4	4	4	4
Minuterie indépendante		•	•	•	•	•	•
Chronomètre		•	•	•	•	•	–
Indicateur de chaleur résiduelle		•	•	•	•	•	•
Sécurité enfant / Coupure de sécurité / Nettoyage de l'écran à tout moment		•/•/•	•/•/•	•/•/•	•/•/•	•/•/•	•/•/–
Menu d'options		•	•	•	•	•	•
Pause		•	•	•	•	•	•
Contrôle de la hotte		•[2]	•[2]	•[2]	•[2]	•[2]	•[2]
Module WiFi intégré Home Connect		•[3]	•[3]	•[3]	•[3]	•[3]	•[3]
Accessoires							
Teppan Yaki composé de plusieurs couches de métal G/N 1/1		–	–	–	–	–	–
Teppan Yaki composé de plusieurs couches de métal (pour Flex Induction)		CA 051 301[1]	CA 051 301[1]	CA 051 301[1]	CA 051 301[1]	CA 051 301[1]	CA 051 301[1]
Plaque à griller en fonte d'aluminium (pour Flex Induction)		CA 052 300[1]	CA 052 300[1]	CA 052 300[1]	CA 052 300[1]	CA 052 300[1]	CA 052 300[1]
Set de 3 poêles rectangulaires Flex (pour Flex Induction)		CA 050 300[1]	CA 050 300[1]	CA 050 300[1]	CA 050 300[1]	CA 050 300[1]	CA 050 300[1]
Grande poêle rectangulaire Flex (pour Flex Induction)		CA 055 300[1]	CA 055 300[1]	CA 055 300[1]	CA 055 300[1]	CA 055 300[1]	CA 055 300[1]
Poêle Frying Sensor (disponible au service après vente), ø 20 – 32 cm[4]		17006...[1]	17006...[1]	17006...[1]	17006...[1]	17006...[1]	17006...[1]
Sensor de cuisson		CA 060 300[1]	–	CA 060 300[1]	CA 060 300[1]	CA 060 300[1]	–
Bouton noir magnetique pour table Induction Série 200		CA 230 100[1]	CA 230 100[1]	CA 230 100[1]	CA 230 100[1]	CA 230 100[1]	–
Raccordement							
Puissance totale	(kW)	11,1	7,4	7,4	7,4	7,4	7,4

• Equipement de série. – Non disponible.

[1] Accessoires spéciaux

[2] Combinable avec une hotte spécifique

[3] Dépend de la disponibilité des services Home Connect dans chaque pays

[4] Se référer à la page produit

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	–
Fonction Booster pour casseroles / poêles		•	•
Minuterie coupe-circuit : nombre de zones de cuisson		5	4
Indicateur de chaleur résiduelle		•	•
Sécurité enfants / Coupure de sécurité / Nettoyage de l'écran à tout moment		•/•/–	•/•/–
Menu d'options		•	•
Raccordement			
Puissance totale	(kW)	11,0	8,3

• Equipement de série. – Non disponible.

Tables Gaz Série 400

Type d'appareil		Table gaz	Table gaz
		CG 492 111F	CG 492 211
Cadre en inox massif 3 mm / brossé / microbillé		–/–/–	–/–/–
Installation classique / à fleur de plan / soudé		–/•/•	–/•/•
Gaz butane propane 28-37 mbar / gaz naturel 20 mbar		•/–	–/•
Dimensions			
Largeur	(cm)	100	100
Utilisation			
Boutons de commande en façade / Bandeau de commande intégré		•/–	•/–
Zones de cuisson			
Nombre de zones de cuisson		5	5
Brûleur wok multi-couronnes (300 - 5800 W)		1	–
Brûleur wok multi-couronnes (300 - 6000 W)		–	1
Brûleur puissant double couronne (165 - 4000 W)		2	2
Brûleur standard double couronne (165 - 2000 W)		2	2
Caractéristiques			
Nombre de positions		12	12
Contrôle électronique de la flamme		•	•
Allumage automatique / Allumage électrique		•/–	•/–
Réglage électronique de la flamme avec ré-allumage automatique		•	•
Fonction mijotage		•	•
Indicateur de chaleur résiduelle		•	•
Coupure de sécurité		•	•
Grille en fonte		3 parties	3 parties
Accessoires			
Support Wok		•	•
Poêle Wok		WP 400 001[1]	WP 400 001[1]
Couvercle inox		–	–
Raccordement			
Puissance de raccordement gaz	(kW)	17,8	18,0
Puissance de raccordement électrique	(W)	15,0	15,0

• Equipement de série. – Non disponible.

[1] Accessoires spéciaux.

Tables Gaz Série 200

Type d'appareil		Table gaz	Table gaz	Table gaz	Table gaz	Table gaz	Table gaz
		VG 295 150F	VG 295 250	CG 291 210	CG 261 210	VG 264 120F	VG 264 220
Cadre en inox massif 3 mm / brossé / microbillé		–/–/•	–/–/•	–/•/–	–/•/–	–/–/•	–/–/•
Installation classique / à fleur de plan / soudé		•/–/–	•/–/–	•/–/–	•/–/–	•/–/–	•/–/–
Gaz butane propane 28-37 mbar / gaz naturel 20 mbar		•[2]/–	–/•[3]	–/•[2]	–/•[2]	•[2]/–	–/•[3]
Dimensions							
Largeur	(cm)	90	90	90	60	60	60
Utilisation							
Boutons de commande en façade / Bandeau de commande intégré		–/•	–/•	–/•	–/•	–/•	–/•
Zones de cuisson							
Nombre de zones de cuisson		5	5	5	4	4	4
Brûleur Wok multi-couronnes (1550 - 4000 W)		–	–	–	1	–	–
Brûleur Wok multi-couronnes (300 - 5000 W)		–	–	1	–	–	–
Brûleur Wok multi-couronnes (300 - 5800 W)		1	–	–	–	–	–
Brûleur Wok multi-couronnes (300 - 6000 W)		–	1	–	–	–	–
Brûleur puissant double couronne (170 - 4000 W)		2	2	–	–	–	–
Brûleur puissant double couronne (170 - 2000 W)		2	2	–	–	–	–
Brûleur très puissant (560 - 3000 W)		–	–	–	–	2	2
Brûleur très puissant (500 - 3000 W)		–	–	1	1	–	–
Brûleur standard (380 - 1900 W)		–	–	–	–	2	2
Brûleur standard (290 - 1750 W)		–	–	–	1	–	–
Brûleur standard (350 - 1750 W)		–	–	2	–	–	–
Brûleur économique (330 - 1000 W)		–	–	1	1	–	–
Caractéristiques							
Brûleur économique (330 - 1000 W)		9	9	9	9	9	9
Contrôle électronique de la flamme		–	–	–	–	–	–
Allumage électronique / Allumage électrique		–/•	–/•	–/•	–/•	–/•	–/•
Réglage électronique de la flamme avec ré-allumage automatique		–	–	–	–	–	–
Fonction mijotage		–	–	–	–	–	–
Indicateur de chaleur résiduelle		•	•	–	–	•	•
Coupure de sécurité		–	–	–	–	–	–
Grille en fonte		3 parties	3 parties	3 parties	2 parties	2 parties	2 parties
Accessoires							
Support Wok		•	•	•	•	–	–
Poêle Wok		WP 400 001[1]	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

Vario de cuisson

Vue d'ensemble des Vario de cuisson Série 400 et Série 200 158

Tableau combinaisons Vario de cuisson et Hottes 160

Vario de cuisson Série 400 162

Découpes et schémas d'encastrement pour combinaisons d'appareils Vario Série 400 200

Vario de cuisson Série 200 206

Découpes et schémas d'encastrement pour combinaisons d'appareils Vario Série 200 214

Accessoires 216

Données techniques 218

Vue d'ensemble Vario de cuisson Série 400

• VI 414 115
+ CKI 410 000
ou CKI 410 010

• VI 422 115
+ CKI 420 000
ou CKI 420 010

• VG 415 115 F / VG 415 215
+ CKG 410 000
ou CKG 410 010

• VG 425 115 F / VG 425 215
+ CKG 420 000
ou CKG 420 010

• VP 414 115
+ CKP 420 000
ou CKP 420 010

• VR 414 115
+ CKR 420 000
ou CKR 420 010

• VI 414 105
+ CKI 410 000
ou CKI 410 010

• VI 422 105
+ CKI 420 000
ou CKI 420 010

• VI 492 105
+ CKI 450 000
ou CKI 450 010

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

• VI 462 105
+ CKI 440 000
ou CKI 440 010

• CX 492 111

• CX 482 111

• VI 492 115
+ CKI 450 000
ou CKI 450 010

• VI 482 115
+ CKI 440 000
ou CKI 440 010

• VI 462 115
+ CKI 440 000
ou CKI 440 010

• VG 491 115 F / VG 491 215
+ CKG 450 000
ou CKG 450 010

• VL 414 115
+ CKV 410 000
ou CKV 410 010

• AL 400 122
• AL 400 192

Vue d'ensemble Vario de cuisson Série 200

• VI 242 120

• VI 232 121

• VI 262 120

• VP 230 120

• VR 230 120

• VG 231 120 F
• VG 231 220

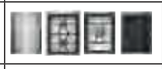
• VG 232 120 F
• VG 232 220

• VG 264 120 F
• VG 264 220

• VL 200 120

Combinaisons recommandées pour installation Vario de cuisson et hottes

✓ : Combinaison esthétique et technique recommandée
– : non recommandée
: Contrôle de la ventilation avec la table de cuisson.e.

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

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

VI 414 105 3.260 €
Sans cadre (2.716,67 € HT)
Installation à fleur de plan
Home Connect
Largeur 38 cm
Sans bouton de commande
(à commander séparément)

Accessoires d'installation obligatoires
CKI 410 000 280 €
Bouton de (233,33 € HT)
commande Noir Série 400 pour VI 414
Contrôle électronique.
Le Set est composé d'1 bouton
de commande.
CKI 410 010 210 €
Bouton de (175,00 € HT)
commande Inox Série 400 pour VI 414
Contrôle électronique.
Le Set est composé d'1 bouton
de commande.

Accessoires d'installation en option
VA 420 004 165 €
Barrette de jonction (137,50 € HT)
pour installation à fleur de plan de
plusieurs appareils Vario Série 400.

Accessoires en option
WP 400 001 350 €
Poêle Wok en inox (291,67 € HT)
multi-couches
Avec poignée et fond arrondi, Ø 36 cm,
6 litres, hauteur 10 cm.
WZ 400 000 260 €
Support adaptateur (216,67 € HT)
pour poêle Wok
Utilisable uniquement sur Vario
induction Wok.

Vario de cuisson Wok induction
Série 400
VI 414

- Sans cadre pour encastrement à fleur de plan
- Zone de cuisson Ø 32 cm avec fonction Booster
- Idéal pour la poêle Wok à fond arrondi, avec accessoire adaptateur
- Bouton de commande pour un contrôle précis et une personnalisation: disponible en inox massif ou avec un revêtement noir robuste, à commander séparément
- Se combine parfaitement avec les Vario de la Série 400

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

Bandeau de commande
Bouton de commande avec anneau lumineux, indication des zones de cuisson et marquage des puissances (à commander séparément).
Contrôle électronique avec 12 positions de cuisson.
Utilisation confortable des commandes grâce au display bicolore (blanc/orange).

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

Fonctions numériques (Home Connect)
Contrôle de la ventilation basée sur le réglage de la table de cuisson (avec la hotte compatible).
Contrôle à distance.
Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur Home Connect en page 417.

Sécurité
Témoin lumineux de mise sous tension.
Détection automatique des casseroles.
Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.
Coupure de sécurité.

Conseils d'installation
Si l'épaisseur du panneau de façade est supérieure à 23 mm, se référer au schéma "Montage des boutons de commande" (il faut évider à l'arrière du panneau).
La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces. Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.
L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes.
Concernant les autres matériaux, veuillez consulter le fabricant du plan de travail.
La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint.
Ne pas utiliser de joints de regarnissage par le dessous.
La largeur de la jonction dépend de la tolérance entre les appareils et la découpe du plan de travail.
Dans le cas d'installation de plusieurs Vario dans des découpes individuelles, laisser un espace minimum de 50 mm entre les découpes.
Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.

Accessoires à commander auprès du SAV:
Réf. 17006018 Poêle Frying Sensor ø 20 cm
Réf. 17006184 Poêle Frying Sensor ø 24 cm
Réf. 17006185 Poêle Frying Sensor ø 28 cm
Réf. 17006019 Poêle Frying Sensor ø 32 cm

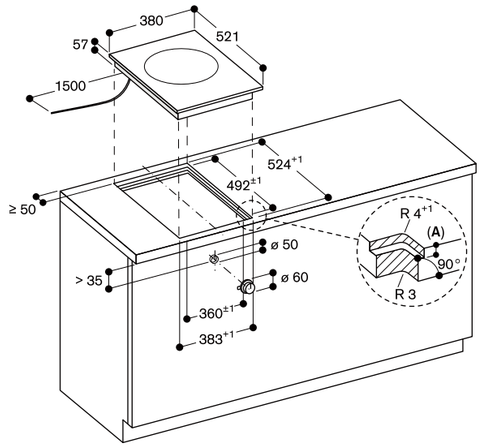
L'appareil s'intègre dans le plan de travail par le dessus.
Poids de l'appareil : envir. 9 kg.

Conseils d'installation complémentaires en pages 200 à 204 et page 134.

Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale 3.7 kW.
Câble de raccordement 1.5 m sans prise.
Câbles de connexion 0,3 m et 1 m pour boutons de commande.
Consommation Standby/Display éteint 0.5 W.
Consommation Standby/Internet 1.4 W.
Pour désactiver la fonction WIFI, se référer à la notice d'utilisation.

L N ⏚

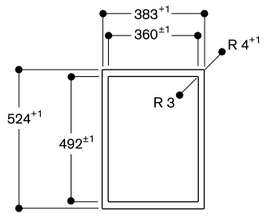
Installation à fleur de plan



A: 6,5+0,5

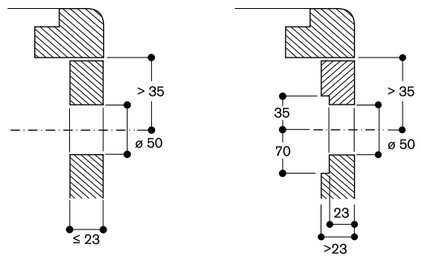
Mesures en mm

Vue du dessus



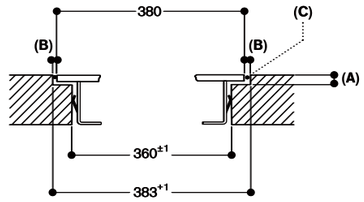
Mesures en mm

Montage des boutons de commande, installation à fleur de plan



Mesures en mm

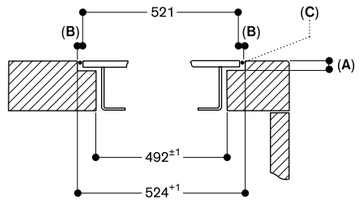
Coupe longitudinale



A: 6,5+0,5
B: 1,5
C: Remplissage avec du silicone

Mesures en mm

Coupe transversale



A: 6,5+0,5
B: 1,5
C: Remplissage avec du silicone

Mesures en mm

VI 414 115	3.800 €
Cadre en inox	(3.166,67 € HT)
Home Connect	
Largeur 38 cm	
Sans bouton de commande (à commander séparément)	

Accessoires d'installation obligatoires

CKI 410 000	280 €
Bouton de commande Noir Série 400 pour VI 414	(233,33 € HT)
Contrôle électronique.	
Le Set est composé d'1 bouton de commande.	
CKI 410 010	210 €
Bouton de commande Inox Série 400 pour VI 414	(175,00 € HT)
Contrôle électronique.	
Le Set est composé d'1 bouton de commande.	

Accessoires d'installation en option

VA 420 004	165 €
Barrette de jonction pour installation à fleur de plan de plusieurs appareils Vario Série 400.	(137,50 € HT)
VA 420 010	165 €
Barrette de jonction pour installation classique sur le plan de travail de plusieurs appareils Vario Série 400.	(137,50 € HT)

Accessoires en option

WP 400 001	350 €
Poêle Wok en inox multi-couches	(291,67 € HT)
Avec poignée et fond arrondi, Ø 36 cm, 6 litres, hauteur 10 cm.	
WZ 400 000	260 €
Support adaptateur pour poêle Wok	(216,67 € HT)
Utilisable uniquement sur Vario induction Wok.	

Vario de cuisson Wok induction
Série 400
VI 414

- Zone de cuisson Ø 32 cm avec fonction Booster
- Idéal pour la poêle Wok à fond arrondi, avec accessoire adaptateur
- Bouton de commande pour un contrôle précis et une personnalisation: disponible en inox massif ou avec un revêtement noir robuste, à commander séparément
- Cadre en inox massif d'une épaisseur de 3 mm travaillé avec une grande précision
- Peut être installé sur le plan de travail avec cadre apparent ou à fleur de plan
- Se combine parfaitement avec les Vario de la Série 400

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

Bandeau de commande
Bouton de commande avec anneau lumineux, indication des zones de cuisson et marquage des puissances (à commander séparément).
Contrôle électronique avec 12 positions de cuisson.
Utilisation confortable des commandes grâce au display bicolore (blanc/orange).

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

Fonctions numériques (Home Connect)
Contrôle de la ventilation basée sur le réglage de la table de cuisson (avec la hotte compatible).
Contrôle à distance.
Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur Home Connect en page 417.

Sécurité
Témoin lumineux de mise sous tension.
Détection automatique des casseroles.
Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.
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.
Si l'épaisseur du panneau de façade est supérieure à 23 mm, se référer au schéma "Montage des boutons de commande" (il faut évider à l'arrière du panneau).

Lors d'une combinaison de plusieurs Vario Série 400, une barrette de jonction VA 420 doit être insérée entre chaque appareil. Prévoir la barrette de jonction adéquate selon le type d'installation.
La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces. Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.
Informations complémentaires pour une installation à fleur de plan de travail :
L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes.
Concernant les autres matériaux, veuillez consulter le fabricant du plan de travail.
La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint.
Ne pas utiliser de joints de regarnissage par le dessous.
La largeur de la jonction dépend de la tolérance entre les appareils et la découpe du plan de travail.
Dans le cas d'installation de plusieurs Vario dans des découpes individuelles, laisser un espace minimum de 50 mm entre les découpes.
Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.

Accessoires à commander auprès du SAV:
Réf. 17006018 Poêle Frying Sensor ø 20 cm
Réf. 17006184 Poêle Frying Sensor ø 24 cm
Réf. 17006185 Poêle Frying Sensor ø 28 cm
Réf. 17006019 Poêle Frying Sensor ø 32 cm

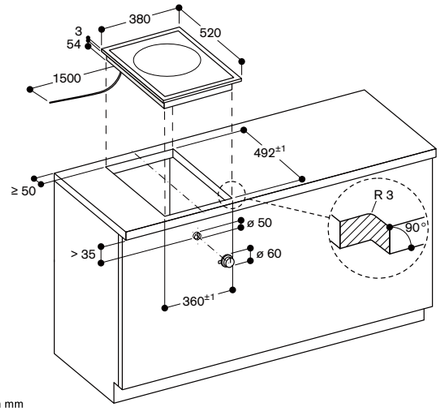
L'appareil s'intègre dans le plan de travail par le dessus.
Poids de l'appareil : envir. 10 kg.

Conseils d'installation complémentaires en pages 200 à 204 et page 134.

Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale 3.7 kW.
Câble de raccordement 1.5 m sans prise.
Câbles de connexion 0,3 m et 1 m pour boutons de commande.
Consommation Standby/Display éteint 0.5 W.
Consommation Standby/Internet 1.4 W.
Pour désactiver la fonction WIFI, se référer à la notice d'utilisation.

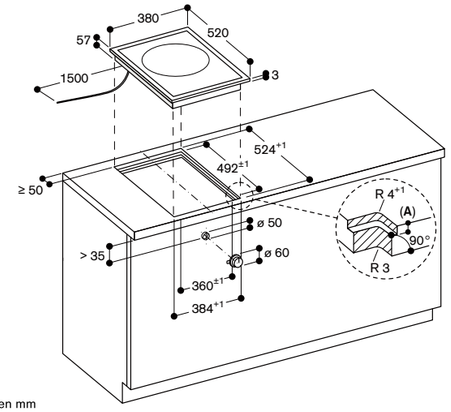
L N ⏚

Installation classique sur le plan de travail



Mesures en mm

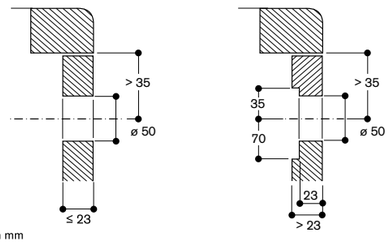
Installation à fleur de plan



A : 3,5$^{+0,5}$

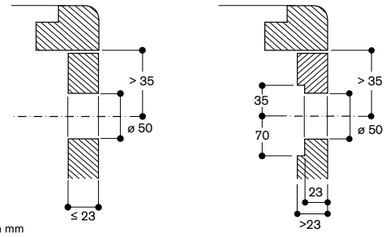
Mesures en mm

Montage des boutons de commande, installation classique



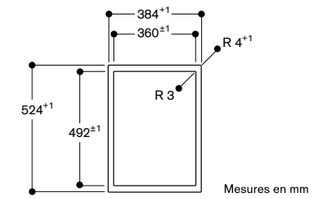
Mesures en mm

Montage des boutons de commande, installation à fleur de plan



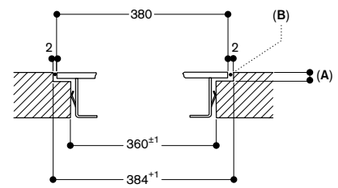
Mesures en mm

Vue du dessus



Mesures en mm

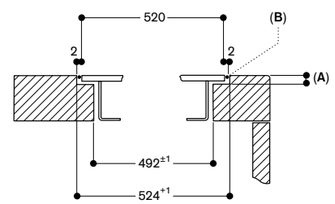
Coupe longitudinale



A : 3,5$^{+0,5}$
B : Remplissage avec du silicone

Mesures en mm

Coupe transversale



A : 3,5$^{+0,5}$
B : Remplissage avec du silicone

Mesures en mm

VI 422 105 — 2.490 €
Sans cadre (2.075,00 € HT)
Installation à fleur de plan
Home Connect
Largeur 38 cm
Sans boutons de commande
(à commander séparément)

Accessoires d'installation obligatoires

CKI 420 000 — 560 €
Boutons de (466,67 € HT)
commande Noir Série 400 pour VI 422
Contrôle électronique.
Le Set est composé de 2 boutons
de commande.

CKI 420 010 — 420 €
Boutons de (350,00 € HT)
commande Inox Série 400 pour VI 422
Contrôle électronique.
Le Set est composé de 2 boutons
de commande.

Accessoires d'installation en option

VA 420 004 — 165 €
Barrette de jonction (137,50 € HT)
pour installation à fleur de plan de
plusieurs appareils Vario Série 400.

Accessoires en option

CA 051 301 — 240 €
Teppan Yaki (200,00 € HT)
en matériau multi-couches.

CA 052 300 — 310 €
Plaque à griller (258,33 € HT)
en fonte d'aluminium.
Revêtement anti-adhérent.

Vario de cuisson Flex Induction
Série 400
VI 422

- Sans cadre pour encastrement à fleur de plan
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées
- Boutons de commande pour un contrôle précis et une personnalisation: disponibles en inox massif ou avec un revêtement noir robuste, à commander séparément
- Se combine parfaitement avec les Vario de la Série 400

Zones de cuisson
2 zones de cuisson Flex Induction
24 x 20 cm (2200 W, avec Booster
3700 W), combinables en zone
24 x 40 cm (3300 W, avec Booster
3700 W).

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

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

Fonctions numériques (Home Connect)
Contrôle de la ventilation basée sur le
réglage de la table de cuisson (avec la
hotte compatible).
Contrôle à distance.
Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur
Home Connect en page 417.

Sécurité
Témoin lumineux de mise sous tension.
Détection automatique des casseroles.
Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.
Coupure de sécurité.

Conseils d'installation
Les boutons de commande peuvent
être positionnés horizontalement par
rapport aux zones de cuisson.
Si l'épaisseur du panneau de façade
est supérieure à 23 mm, se référer
au schéma "Montage des boutons de
commande" (il faut évider à l'arrière du
panneau).
La charge admissible et la stabilité
doivent être assurées par des renforts
appropriés, en particulier dans le cas
de plans de travail minces. Le poids de
l'appareil et le poids supplémentaire
des récipients chargés sont à prendre
en considération.

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

Accessoires à commander auprès du SAV:
Réf. 17006018 Poêle Frying Sensor ø 20 cm
Réf. 17006184 Poêle Frying Sensor ø 24 cm
Réf. 17006185 Poêle Frying Sensor ø 28 cm

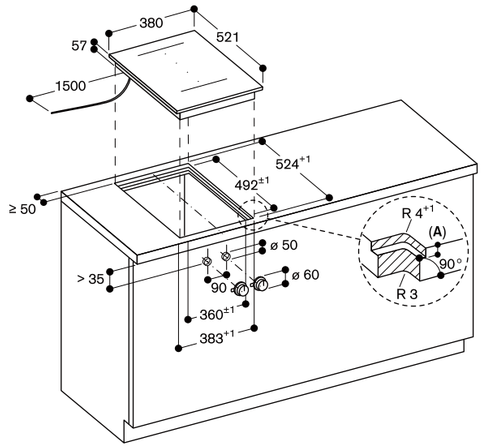
L'appareil s'intègre dans le plan de
travail par le dessus.
Poids de l'appareil : envir. 9 kg.

Conseils d'installation complémentaires
en pages 200 à 204 et page 134.

Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale
3.7 kW.
Câble de raccordement 1.5 m sans
prise.
Câbles de connexion 0,3 m et 1 m pour
boutons de commande.
Consommation Standby/Display éteint
0.5 W.
Consommation Standby/Internet
1.4 W.
Pour désactiver la fonction WIFI, se
référer à la notice d'utilisation.

L N ⏚

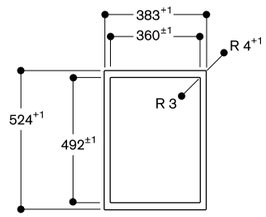
Installation à fleur de plan



A: 6,5+0,5

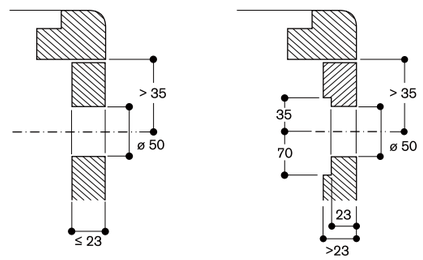
Mesures en mm

Vue du dessus



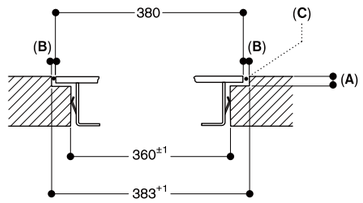
Mesures en mm

Montage des boutons de commande, installation à fleur de plan



Mesures en mm

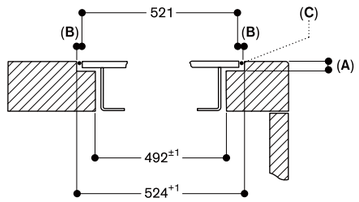
Coupe longitudinale



A: 6,5+0,5
B: 1,5
C: Remplissage avec du silicone

Mesures en mm

Coupe transversale



A: 6,5+0,5
B: 1,5
C: Remplissage avec du silicone

Mesures en mm

VI 422 115 — 3.050 € (2.541,67 € HT)
Cadre en inox
Home Connect
Largeur 38 cm
Sans boutons de commande
(à commander séparément)

Accessoires d'installation obligatoires

CKI 420 000 — 560 € (466,67 € HT)
Boutons de commande Noir Série 400 pour VI 422
Contrôle électronique.
Le Set est composé de 2 boutons de commande.

CKI 420 010 — 420 € (350,00 € HT)
Boutons de commande Inox Série 400 pour VI 422
Contrôle électronique.
Le Set est composé de 2 boutons de commande.

Accessoires d'installation en option

VA 420 004 — 165 € (137,50 € HT)
Barrette de jonction pour installation à fleur de plan de plusieurs appareils Vario Série 400.

VA 420 010 — 165 € (137,50 € HT)
Barrette de jonction pour installation classique sur le plan de travail de plusieurs appareils Vario Série 400.

Accessoires en option

CA 051 301 — 240 € (200,00 € HT)
Teppan Yaki en matériau multi-couches.

CA 052 300 — 310 € (258,33 € HT)
Plaque à griller en fonte d'aluminium.

Vario de cuisson Flex Induction
Série 400
VI 422

- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées
- Boutons de commande pour un contrôle précis et une personnalisation: disponibles en inox massif ou avec un revêtement noir robuste, à commander séparément
- Cadre inox massif d'une épaisseur de 3 mm travaillé avec une grande précision
- Peut être installé sur le plan de travail avec cadre apparent ou à fleur de plan
- Se combine parfaitement avec les Vario de la Série 400

Zones de cuisson
2 zones de cuisson Flex Induction 24 x 19 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 24 x 38 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

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

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

Fonctions numériques (Home Connect)
Contrôle de la ventilation basée sur le réglage de la table de cuisson (avec la hotte compatible).
Contrôle à distance.
Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur Home Connect en page 417.

Sécurité
Témoin lumineux de mise sous tension.
Détection automatique des casseroles.
Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.
Coupure de sécurité.

Conseils d'installation
Selon le type d'installation (sur le plan avec cadre apparent ou à fleur de plan), l'emplacement de la découpe du plan de travail et le positionnement des boutons de commande peuvent varier.
Les boutons de commande peuvent être positionnés horizontalement par rapport aux zones de cuisson.
Si l'épaisseur du panneau de façade est supérieure à 23 mm, se référer au schéma "Montage des boutons de commande" (il faut évider à l'arrière du panneau).

Lors d'une combinaison de plusieurs Vario Série 400, une barrette de jonction VA 420 doit être insérée entre chaque appareil. Prévoir la barrette de jonction adéquate selon le type d'installation.
La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces. Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.
Informations complémentaires pour une installation à fleur de plan de travail:
L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes.
Concernant les autres matériaux, veuillez consulter le fabricant du plan de travail.
La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint.
Ne pas utiliser de joints de regarnissage par le dessous.
La largeur de la jonction dépend de la tolérance entre les appareils et la découpe du plan de travail.
Dans le cas d'installation de plusieurs Vario dans des découpes individuelles, laisser un espace minimum de 50 mm entre les découpes.
Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.

Accessoires à commander auprès du SAV:
Réf. 17006018 Poêle Frying Sensor ø 20 cm
Réf. 17006184 Poêle Frying Sensor ø 24 cm
Réf. 17006185 Poêle Frying Sensor ø 28 cm

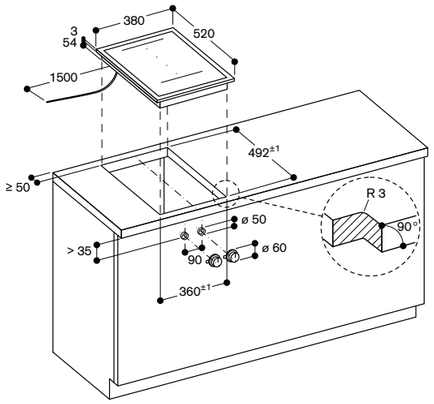
L'appareil s'intègre dans le plan de travail par le dessus.
Poids de l'appareil : envir. 9 kg.

Conseils d'installation complémentaires en pages 200 à 204 et page 134.

Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale 3.7 kW.
Câble de raccordement 1.5 m sans prise.
Câbles de connexion 0,3 m et 1 m pour boutons de commande.
Consommation Standby/Display éteint 0.5 W.
Consommation Standby/Internet 1.4 W.
Pour désactiver la fonction WIFI, se référer à la notice d'utilisation.

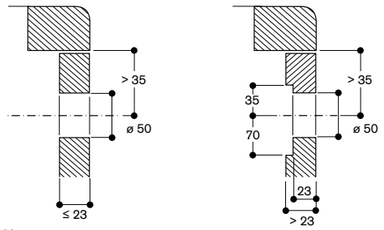
L N ⏚

Installation classique sur le plan de travail



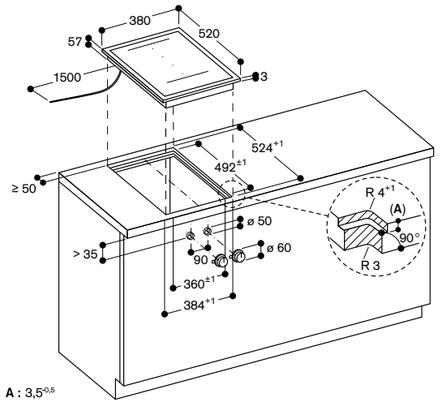
Mesures en mm

Montage des boutons de commande, installation classique



Mesures en mm

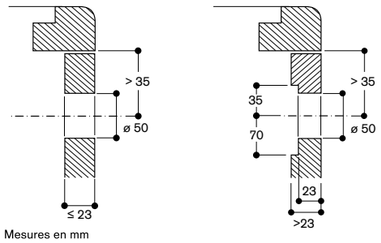
Installation à fleur de plan



A : 3,5$^{-0,5}$

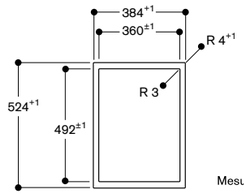
Mesures en mm

Montage des boutons de commande, installation à fleur de plan



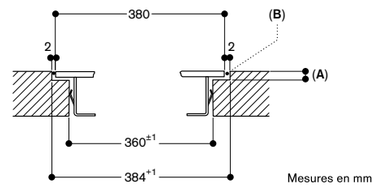
Mesures en mm

Vue du dessus



Mesures en mm

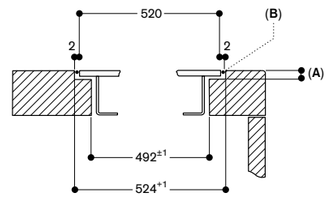
Coupe longitudinale



Mesures en mm

A : 3,5$^{-0,5}$
B : Remplissage avec du silicone

Coupe transversale



A : 3,5$^{-0,5}$
B : Remplissage avec du silicone

Mesures en mm

VG 415 115F 3.350 €
Inox (2.791,67 € HT)
Largeur 38 cm
Gaz butane / propane 28-37 mbar
Brûleur Wok, 5.8 kW
Sans bouton de commande
(à commander séparément)

VG 415 215 3.350 €
Inox (2.791,67 € HT)
Largeur 38 cm
Gaz naturel 20 mbar
Brûleur Wok, 6 kW
Sans bouton de commande
(à commander séparément)

Le prix comprend
1 anneau pour Wok

Accessoires d'installation obligatoires

CKG 410 000 280 €
Bouton de (233,33 € HT)
commande Noir Série 400 pour VG 415
Contrôle électronique.
Le Set est composé d'1 bouton
de commande.

CKG 410 010 210 €
Bouton de (175,00 € HT)
commande Inox Série 400 pour VG 415
Contrôle électronique.
Le Set est composé d'1 bouton
de commande.

Accessoires d'installation en option

VA 420 004 165 €
Barrette de jonction (137,50 € HT)
pour installation à fleur de plan de
plusieurs appareils Vario Série 400.

VA 420 010 165 €
Barrette de jonction (137,50 € HT)
pour installation classique sur le plan
de travail de plusieurs appareils
Vario Série 400.

VA 440 010 340 €
Couvercle en inox (283,33 € HT)
avec barrette de montage.

Accessoires en option

WP 400 001 350 €
Poêle Wok en inox (291,67 € HT)
multi-couches
Avec poignée et fond arrondi,
Ø 36 cm, 6 litres, hauteur 10 cm.

Vario gaz Wok Série 400
VG 415

- Brûleur multi-couronnes 5.8 / 6 kW
- Régulation tout électronique de la puissance en 12 positions de cuisson
- Bouton de commande pour un contrôle précis et une personnalisation: disponible en inox massif ou avec un revêtement noir robuste, à commander séparément
- Taille de flamme précise et reproductible
- Allumage automatique et rapide, contrôle électronique de la flamme avec ré-allumage automatique en cas d'extinction accidentelle de la flamme
- Fonction mijotage pour des cuissons à température basse et régulière
- Cadre en inox massif d'une épaisseur de 3 mm travaillé avec une grande précision
- Peut être installé sur le plan de travail avec cadre apparent ou à fleur de plan
- Se combine parfaitement avec les Vario de la Série 400

Zones de cuisson
VG 415 115F
1 brûleur Wok multi-couronnes
(300 W - 5800 W), pour des
casseroles jusqu'à maxi. Ø 32 cm.

VG 415 215
1 brûleur Wok multi-couronnes
(300 W - 6000 W), pour des
casseroles jusqu'à maxi. Ø 32 cm.

Bandeau de commande
Boutons de commande avec anneau lumineux, indication des zones de cuisson et marquage des puissances (à commander séparément).
Allumage une main.
Contrôle tout électronique pour une régulation précise des 12 niveaux de puissance et de la fonction mijotage.
Allumage rapide automatique.

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

Sécurité
Contrôle électronique de la flamme et ré-allumage automatique en cas d'extinction accidentelle de la flamme.
Indicateur de chaleur résiduelle.
Coupure de sécurité.

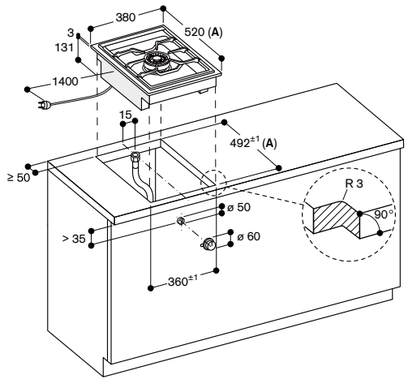
Conseils d'installation
Selon le type d'installation (sur le plan avec cadre apparent ou à fleur de plan, avec ou sans couvercle), respecter les spécificités des découpes.
Si l'épaisseur du panneau de façade est supérieure à 23 mm, se référer au schéma "Montage des boutons de commande" (il faut évider à l'arrière du panneau).
Lors d'une combinaison de plusieurs Vario Série 400, une barrette de jonction VA 420 doit être insérée entre chaque appareil. Prévoir la barrette de jonction adéquate selon le type d'installation.

La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces. Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.
Informations complémentaires pour une installation à fleur de plan de travail :
L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes.
Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.
La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint. Ne pas utiliser de joints de regarnissage par le dessous.
La largeur de la jonction dépend de la tolérance entre les appareils et la découpe du plan de travail.
Dans le cas d'installation de plusieurs Vario dans des découpes individuelles, laisser un espace minimum de 50 mm entre les découpes.
Des injecteurs spéciaux peuvent être commandés comme pièces de rechange.
Prévoir une connexion électrique (l'appareil n'est pas fonctionnel sans raccordement électrique).
Prise d'air par le haut.
Pas de plancher intermédiaire nécessaire.
La paroi arrière et les profilés de finition murale doivent résister à la chaleur et être en matériau ininflammable.
Distance minimale de 150 mm avec le mur ou les meubles adjacents, ou prévoir une isolation thermique supplémentaire.
En cas d'installation à côté de l'aérateur de plan VL 414, il faut installer le déflecteur de guidage de l'air AA 414 pour garantir les performances maximales de la table de cuisson.
Lors de l'installation d'appareils de cuisson gaz dont la puissance totale est supérieure à 11 kW, il faut respecter la 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 et un meuble en matériau inflammable situé au-dessus est de 70 cm.
La distance minimale par rapport à un appareil d'aspiration placé au-dessus de la table de cuisson est indiquée dans les conseils d'installation de chaque appareil d'aspiration.
L'appareil s'intègre dans le plan de travail par le dessus.
Poids de l'appareil : envir. 15 kg.

Conseils d'installation complémentaires en pages 200 à 204.

Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale gaz 5.8 kW / 6 kW.
Puissance de raccordement électrique totale 15 W / 15 W.
Câble de raccordement 1.4 m avec prise.
Câbles de connexion 0,3 m et 1 m pour boutons de commande.

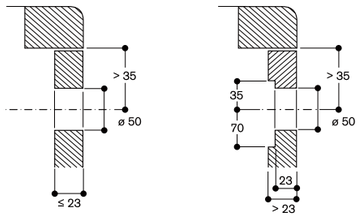
Installation classique sur le plan de travail



A : si installation avec un couvercle, prendre en considération la découpe la plus profonde (se référer aux schémas de montage séparés)

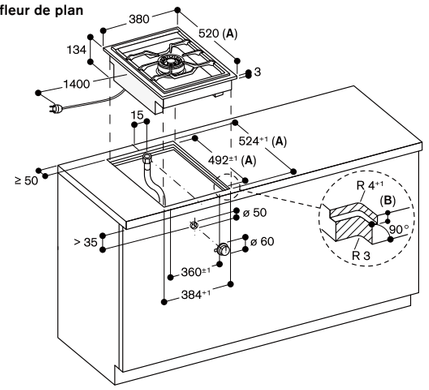
Mesures en mm

Montage des boutons de commande, installation classique



Mesures en mm

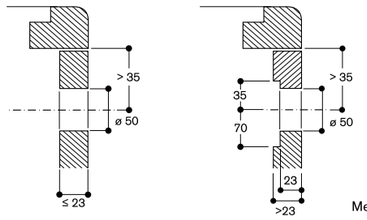
Installation à fleur de plan



A : si installation avec un couvercle, prendre en considération la découpe la plus profonde (se référer aux schémas de montage séparés)
B : $3{,}5^{-0{,}5}$
$6{,}5^{+0{,}5}$ en combinaison avec les tables induction sans cadre

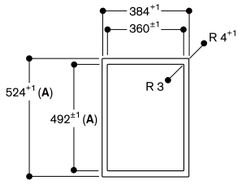
Mesures en mm

Montage des boutons de commande, installation à fleur de plan



Mesures en mm

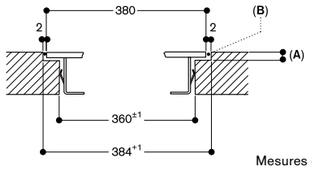
Vue du dessus



A : si installation avec un couvercle, prendre en considération la découpe la plus profonde (se référer aux schémas de montage séparés)

Mesures en mm

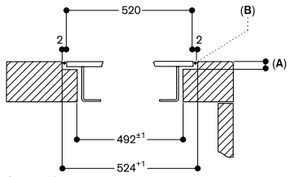
Coupe longitudinale



Mesures en mm

A : $3{,}5^{-0{,}5}$
$6.5^{+0{,}5}$ en combinaison avec tables induction sans cadre
B : remplir de silicone

Coupe transversale



A : $3{,}5^{-0{,}5}$
B : remplir de silicone

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

Mesures en mm

VG 425 115F 2.850 €
Inox (2.375,00 € HT)
Largeur 38 cm
Gaz butane / propane 28-37 mbar
Sans boutons de commande
(à commander séparément)

VG 425 215 2.850 €
Inox (2.375,00 € HT)
Largeur 38 cm
Gaz naturel 20 mbar
Sans boutons de commande
(à commander séparément)

Accessoires d'installation obligatoires

CKG 420 000 560 €
Boutons de (466,67 € HT)
commande Noir Série 400 pour VG 425
Contrôle électronique.
Le Set est composé de 2 boutons
de commande.

CKG 420 010 420 €
Boutons de (350,00 € HT)
commande Inox Série 400 pour VG 425
Contrôle électronique.
Le Set est composé de 2 boutons
de commande.

Accessoires d'installation en option

VA 420 004 165 €
Barrette de jonction (137,50 € HT)
pour installation à fleur de plan de
plusieurs appareils Vario Série 400.

VA 420 010 165 €
Barrette de jonction (137,50 € HT)
pour installation classique sur le plan
de travail de plusieurs appareils
Vario Série 400.

VA 440 010 340 €
Couvercle en inox (283,33 € HT)
avec barrette de montage.

Vario gaz Série 400
VG 425

- Brûleur multi-couronnes jusqu'à 4 kW
- Régulation tout électronique de la puissance en 12 positions de cuisson
- Boutons de commande pour un contrôle précis et une personnalisation: disponible en inox massif ou avec un revêtement noir robuste, à commander séparément
- Taille de flamme précise et reproductible
- Allumage automatique et rapide, contrôle électronique de la flamme avec ré-allumage automatique en cas d'extinction accidentelle de la flamme
- Fonction mijotage pour des cuissons à température basse et régulière
- Grilles en fonte haute stabilité
- Cadre en inox massif d'une épaisseur de 3 mm travaillé avec une grande précision
- Peut être installé sur le plan de travail avec cadre apparent ou à fleur de plan
- Se combine parfaitement avec les Vario de la Série 400

Zones de cuisson
VG 425 115 F
1 brûleur puissant avec double couronne de flammes (165 W - 4000 W), pour des casseroles jusqu'à maxi. Ø 28 cm.
1 brûleur double couronne de flammes (165 W - 2000 W), pour des casseroles jusqu'à maxi. Ø 24 cm.

VG 425 215
1 brûleur puissant avec double couronne de flammes (165 W - 4000 W), pour des casseroles jusqu'à maxi. Ø 28 cm.
1 brûleur double couronne de flammes (165 W - 2000 W), pour des casseroles jusqu'à maxi. Ø 24 cm.

Bandeau de commande
Boutons de commande avec anneau lumineux, indication des zones de cuisson et marquage des puissances (à commander séparément).
Allumage une main.
Contrôle tout électronique pour une régulation précise des 12 niveaux de puissance et de la fonction mijotage.
Allumage rapide automatique.

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

Sécurité
Contrôle électronique de la flamme et ré-allumage automatique en cas d'extinction accidentelle de la flamme.
Indicateur de chaleur résiduelle.
Coupure de sécurité.

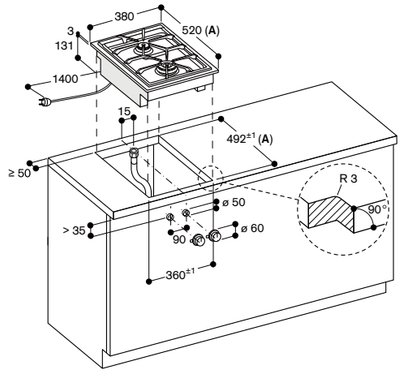
Conseils d'installation
Selon le type d'installation (sur le plan avec cadre apparent ou à fleur de plan, avec ou sans couvercle), respecter les spécificités des découpes.
Si l'épaisseur du panneau de façade est supérieure à 23 mm, se référer au schéma "Montage des boutons de commande" (il faut évider à l'arrière du panneau).

Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale gaz 6.0 kW / 6.0 kW.
Puissance de raccordement électrique totale 15.0 W / 15.0 W.
Câble de raccordement 1.4 m avec prise.
Câbles de connexion 0,3 m et 1 m pour boutons de commande.

Lors d'une combinaison de plusieurs Vario Série 400, une barrette de jonction VA 420 doit être insérée entre chaque appareil. Prévoir la barrette de jonction adéquate selon le type d'installation.
La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces. Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.
Informations complémentaires pour une installation à fleur de plan de travail :
L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes.
Concernant les autres matériaux, veuillez consulter le fabricant du plan de travail.
La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint. Ne pas utiliser de joints de regarnissage par le dessous.
La largeur de la jonction dépend de la tolérance entre les appareils et la découpe du plan de travail.
Dans le cas d'installation de plusieurs Vario dans des découpes individuelles, laisser un espace minimum de 50 mm entre les découpes.
Des injecteurs spéciaux peuvent être commandés comme pièces de rechange.
Prévoir une connexion électrique (l'appareil n'est pas fonctionnel sans raccordement électrique).
Prise d'air par le haut.
Pas de plancher intermédiaire nécessaire.
La paroi arrière et les profilés de finition murale doivent résister à la chaleur et être en matériau ininflammable.
Distance minimale de 150 mm avec le mur ou les meubles adjacents, ou prévoir une isolation thermique supplémentaire.
En cas d'installation à côté de l'aérateur de plan VL 414, il faut installer le déflecteur de guidage de l'air AA 414 pour garantir les performances maximales de la table de cuisson.
Lors de l'installation d'appareils de cuisson gaz dont la puissance totale est supérieure à 11 kW, il faut respecter la 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 et un meuble en matériau inflammable situé au-dessus est de 70 cm.
La distance minimale par rapport à un appareil d'aspiration placé au-dessus de la table de cuisson est indiquée dans les conseils d'installation de chaque appareil d'aspiration.
L'appareil s'intègre dans le plan de travail par le dessus.
Poids de l'appareil : envir. 14 kg.

Conseils d'installation complémentaires en pages 200 à 204.

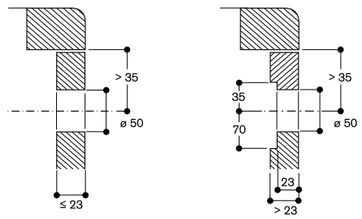
Installation classique sur le plan de travail



A : si installation avec un couvercle, prendre en considération la découpe la plus profonde (se référer aux schémas de montage séparés)

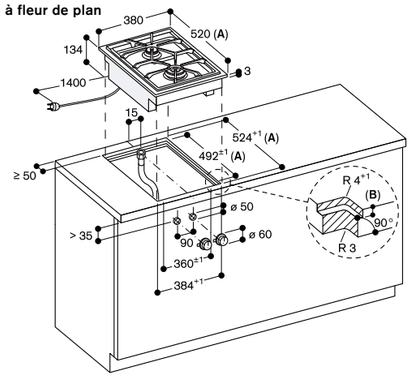
Mesures en mm

Montage des boutons de commande, installation classique



Mesures en mm

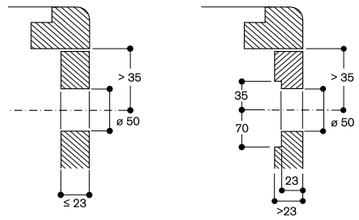
Installation à fleur de plan



A : si installation avec un couvercle, prendre en considération la découpe la plus profonde (se référer aux schémas de montage séparés)
B : $3{,}5^{+0{,}5}$
$6{,}5^{+0{,}5}$ en combinaison avec les tables induction sans cadre

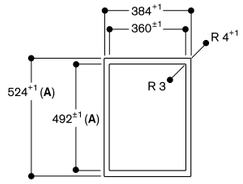
Mesures en mm

Montage des boutons de commande, installation à fleur de plan



Mesures en mm

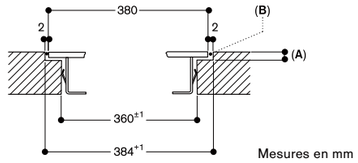
Vue du dessus



A : si installation avec un couvercle, prendre en considération la découpe la plus profonde (se référer aux schémas de montage séparés)

Mesures en mm

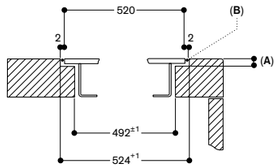
Coupe longitudinale



Mesures en mm

A : $3{,}5^{-0{,}5}$
$6.5^{+0{,}5}$ en combinaison avec tables induction sans cadre
B : remplir de silicone

Coupe transversale



A : $3{,}5^{-0{,}5}$
B : remplir de silicone

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

Mesures en mm

VP 414 115 3.450 €
Inox (2.875,00 € HT)
Largeur 38 cm
Sans boutons de commande
(à commander séparément)

Le prix comprend
2 spatules

Accessoires d'installation obligatoires
CKP 420 000 560 €
Boutons de (466,67 € HT)
commande Noirs Série 400 pour VP 414
Contrôle électronique.
Le Set est composé de 2 boutons
de commande.
CKP 420 010 420 €
Boutons de (350,00 € HT)
commande Inox Série 400 pour VP 414
Contrôle électronique.
Le Set est composé de 2 boutons
de commande.

Accessoires d'installation en option
VA 420 004 165 €
Barrette de jonction (137,50 € HT)
pour installation à fleur de plan de
plusieurs appareils Vario Série 400.
VA 420 010 165 €
Barrette de jonction (137,50 € HT)
pour installation classique sur le plan
de travail de plusieurs appareils
Vario Série 400.
VA 440 010 340 €
Couvercle en inox avec (283,33 € HT)
barrette de montage.

Vario Teppan Yaki Série 400
VP 414

- Cuisson directe sur la surface en acier chromé, sans casseroles ni poêles
- Contrôle exact de la température-jusqu'à 240°C
- Répartition optimale de la chaleur
- Boutons de commande pour un contrôle précis et une personnalisation: disponible en inox massif ou avec un revêtement noir robuste, à commander séparément
- Cadre en inox massif d'une épaisseur de 3 mm travaillé avec une grande précision
- Peut être installé sur le plan de travail avec cadre apparent ou à fleur de plan
- Se combine parfaitement avec les Vario de la Série 400

Zones de cuisson
Surface de cuisson :
L 31 cm x P 44 cm.

Bandeau de commande
Boutons de commande avec anneau lumineux, indication des zones de cuisson et de température (à commander séparément).
Contrôle électronique de la température de 120°C à 240°C.

Caractéristiques
2 zones de cuisson de 1500 W chacune, utilisables comme une seule grande surface de cuisson ou bien séparément.
Position maintien au chaud.
Position nettoyage.
Surface facile d'entretien après utilisation.

Sécurité
Coupure de sécurité.
Témoin lumineux de préchauffage et de chaleur résiduelle.

Conseils d'installation
Selon le type d'installation (sur le plan avec cadre apparent ou à fleur de plan,avec ou sans couvercle), respecter les spécificités des découpes.
Lors d'une combinaison de plusieurs Vario Série 400, une barrette de jonction VA 420 doit être insérée entre chaque appareil. Prévoir la barrette de jonction adéquate selon le type d'installation.
La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces. Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.
Informations complémentaires pour une installation à fleur de plan de travail :
L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes.
Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.

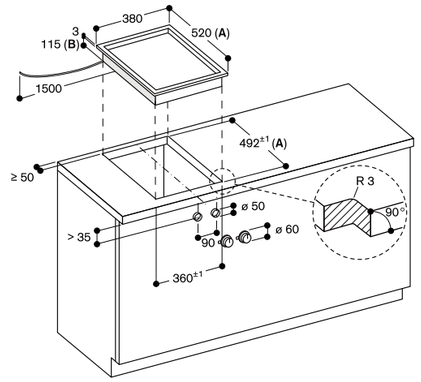
La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint.
Ne pas utiliser de joints de regarnissage par le dessous.
La largeur de la jonction dépend de la tolérance entre les appareils et la découpe du plan de travail.
Dans le cas d'installation de plusieurs Vario dans des découpes individuelles, laisser un espace minimum de 50 mm entre les découpes.
Respecter un espace latéral minimal de 40 mm avec les parois latérales des meubles ou prévoir une isolation thermique supplémentaire.
L'appareil s'intègre dans le plan de travail par le dessus.
Poids de l'appareil : envir. 12 kg.

Conseils d'installation complémentaires en pages 200 à 204.

Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale 3 kW.
Câble de raccordement 1.5 m sans prise.
Câbles de connexion 0,3 m et 1 m pour boutons de commande.

L N ⏚

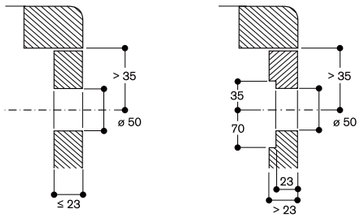
Installation classique sur le plan de travail



A : si installation avec un couvercle, prendre en considération la découpe la plus profonde. Reportez-vous aux notices de montage séparées
B : 130 mm dans la zone du serre-câble (à gauche, au dos)

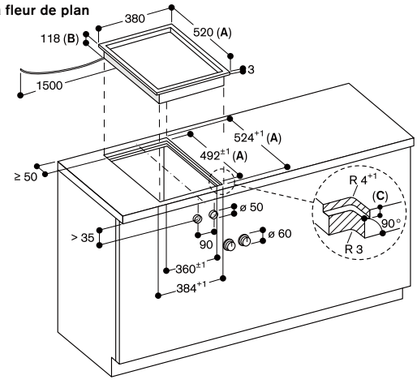
Mesures en mm

Montage des boutons de commande, installation classique



Mesures en mm

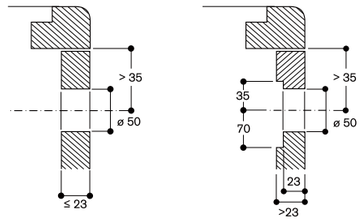
Installation à fleur de plan



A : si installation avec un couvercle, prendre en considération la découpe la plus profonde. Reportez-vous aux notices de montage séparées
B : 130 mm dans la zone du serre-câble (à gauche, au dos)
C : $3{,}5^{0{,}5}$
$6{,}5^{+0{,}5}$ en combinaison avec les tables induction sans cadre

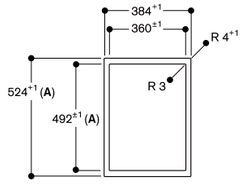
Mesures en mm

Montage des boutons de commande, installation à fleur de plan



Mesures en mm

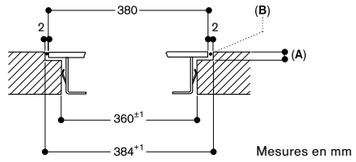
Vue du dessus



A : si installation avec un couvercle, prendre en considération la découpe la plus profonde (se référer aux notices de montage séparées)

Mesures en mm

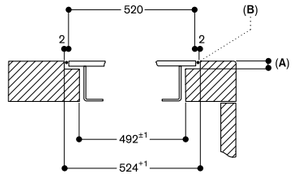
Coupe longitudinale



Mesures en mm

A : $3{,}5^{0{,}5}$
$6.5^{+0{,}5}$ en combinaison avec tables induction sans cadre
B : remplir de silicone

Coupe transversale



A : $3{,}5^{0{,}5}$
B : remplir de silicone

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

Mesures en mm

VR 414 115 — 2.990 €
Inox (2.491,67 € HT)
Largeur 38 cm
Sans boutons de commande
(à commander séparément)

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

Accessoires d'installation obligatoires
CKR 420 000 — 560 €
Boutons de (466,67 € HT)
commande Noirs Série 400 pour VR 414
Contrôle électronique.
Le Set est composé de 2 boutons
de commande.
CKR 420 010 — 420 €
Boutons de (350,00 € HT)
commande Inox Série 400 pour VR 414
Contrôle électronique.
Le Set est composé de 2 boutons
de commande.

Accessoires d'installation en option
VA 420 004 — 165 €
Barrette de jonction (137,50 € HT)
pour installation à fleur de plan de
plusieurs appareils Vario Série 400.
VA 420 010 — 165 €
Barrette de jonction (137,50 € HT)
pour installation classique sur le plan
de travail de plusieurs appareils
Vario Série 400.
VA 440 010 — 340 €
Couvercle en inox (283,33 € HT)
avec barrette de montage.

Accessoires en option
LV 030 000 — 65 €
Pierres de lave (54,17 € HT)
de remplacement.

Vario Gril Electrique Série 400
VR 414

- 2 zones pouvant être réglées ensemble ou séparément
- 1/2 plaque en fonte pour demi-zone, permettant de griller et rôtir en même temps sur 2 zones distinctes
- Grille en fonte, pierres de lave
- Boutons de commande pour un contrôle précis et une personnalisation: disponible en inox massif ou avec un revêtement noir robuste, à commander séparément
- Cadre en inox massif d'une épaisseur de 3 mm travaillé avec une grande précision
- Peut être installé sur le plan de travail avec cadre apparent ou à fleur de plan
- Se combine parfaitement avec les Vario de la Série 400

Bandeau de commande
Boutons de commande avec anneau lumineux, indication des zones de cuisson et marquage des puissances (à commander séparément).
Contrôle électronique avec 12 positions de cuisson.

Caractéristiques
Caisson zone de cuisson, réceptacle pour pierres de lave et recueille-graisse en inox.
2 zones de cuisson de 1500 W chacune, utilisables comme une seule grande surface de cuisson ou bien séparément.
2 grilles en fonte.

Sécurité
Coupure de sécurité.
Témoin lumineux de préchauffage et de chaleur résiduelle.

Conseils d'installation
Selon le type d'installation (sur le plan avec cadre apparent ou à fleur de plan, avec ou sans couvercle), respecter les spécificités des découpes.
En cas d'installation avec le couvercle VA 440, il faut tenir compte de l'espace supplémentaire pour la profondeur de la découpe.
Lors d'une combinaison de plusieurs Vario Série 400, une barrette de jonction VA 420 doit être insérée entre chaque appareil. Prévoir la barrette de jonction adéquate selon le type d'installation.
La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces. Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.
Informations complémentaires pour une installation à fleur de plan de travail :
L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes.
Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.

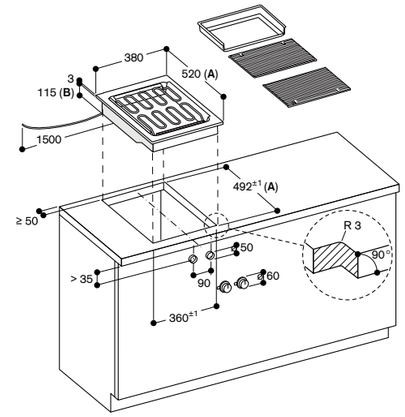
La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint.
Ne pas utiliser de joints de regarnissage par le dessous.
La largeur de la jonction dépend de la tolérance entre les appareils et la découpe du plan de travail.
Dans le cas d'installation de plusieurs Vario dans des découpes individuelles, laisser un espace minimum de 50 mm entre les découpes.
Respecter un espace latéral minimal de 100 mm avec les parois latérales des meubles ou le mur.
L'appareil s'intègre dans le plan de travail par le dessus.
Poids de l'appareil : envir. 26 kg.

Conseils d'installation complémentaires en pages 200 à 204.

Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale 3 kW.
Câble de raccordement 1.5 m sans prise.
Câbles de connexion 0,3 m et 1 m pour boutons de commande.

L N ⏚

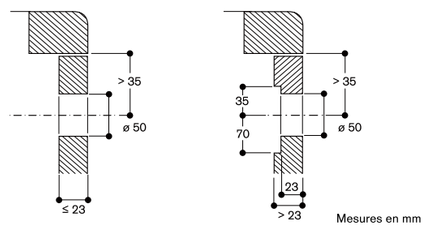
Installation classique sur le plan de travail



A : En cas d'installation avec couvercle, tenir compte de la découpe la plus profonde (respecter les notices de montage séparées)
B : 130 mm dans la zone du serre-câble (à gauche, au dos)

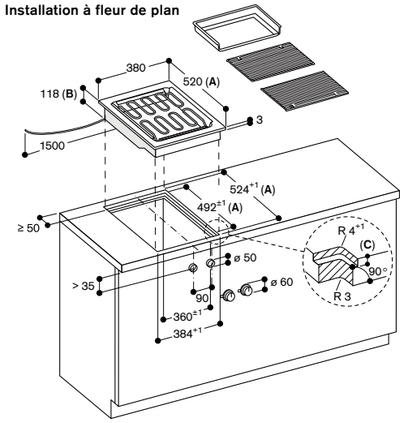
Mesures en mm

Montage des boutons de commande, installation classique



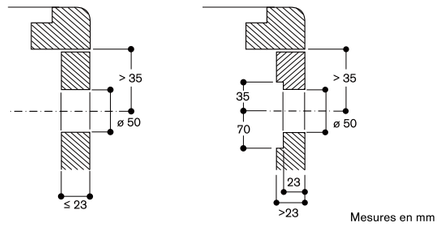
Mesures en mm

Installation à fleur de plan



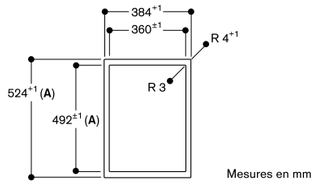
A : En cas d'installation avec couvercle, tenir compte de la découpe la plus profonde (respecter les notices de montage séparées)
B : 133 mm dans la zone du serre-câble (à gauche, au dos)
C : $3{,}5^{-0{,}5}$
$6{,}5^{+0{,}5}$ en combinaison avec les tables induction sans cadre
Mesures en mm

Montage des boutons de commande, installation à fleur de plan



Mesures en mm

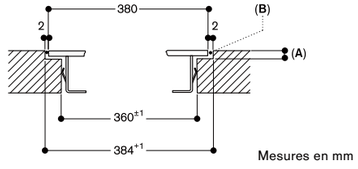
Vue du dessus



Mesures en mm

A : En cas d'installation avec couvercle, tenir compte de la découpe la plus profonde (respecter les notices de montage séparées)

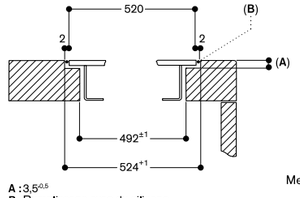
Coupe longitudinale



Mesures en mm

A : $3{,}5^{-0{,}5}$
$6.5^{+0{,}5}$ en combinaison avec tables induction sans cadre
B : remplir de silicone

Coupe transversale



Mesures en mm

A : $3{,}5^{-0{,}5}$
B : Remplissage avec du silicone

En cas d'installation avec couvercle, tenir compte de la découpe la plus profonde et de la largeur des rainures avant et arrière.

CX 492 111 6.900 €
Dessus verre (5.750,00 € HT)
vitrocéramique noir
Cadre inox
Home Connect
Largeur 90 cm

Le prix comprend
1 sensor de cuisson

Accessoires d'installation
VA 420 004 165 €
Barrette de jonction (137,50 € HT)
pour installation à fleur de plan de plusieurs appareils Vario Série 400.
VA 420 010 165 €
Barrette de jonction (137,50 € HT)
pour installation classique sur le plan de travail de plusieurs appareils Vario Série 400.

Accessoires en option
CA 060 300 200 €
Sensor de cuisson (166,67 € HT)
pour réglage de la température dans les casseroles.
GN 232 110 720 €
Teppan Yaki composé (600,00 € 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.

Table de cuisson induction Full Zone
Série 400
CX 492 111

- Une seule grande surface de cuisson
- Emplacement libre des casseroles
- Toutes les tailles et formes de casseroles peuvent être utilisées
- Ecran TFT offre une gestion intuitive de toutes les fonctions
- Fonction Sensor de cuisson pour le contrôle de la température dans les casseroles
- Fonction Cuisson Professionnelle
- Puissance max. restituée pour gros récipients jusqu'à 5.5 kW
- Cadre en inox massif d'une épaisseur de 3 mm travaillé avec une grande précision
- Peut être installé sur le plan de travail avec cadre apparent ou à fleur de plan
- Se combine parfaitement avec les Vario de la Série 400

Zones de cuisson
Une seule grande surface de cuisson de 3200 cm².
Jusqu'à 6 récipients peuvent être utilisés simultanément sur la table de cuisson.

Bandeau de commande
Ecran TFT couleur pour une gestion intuitive des fonctions avec affichage des opérations.
Contrôle électronique avec 17 positions de cuisson.

Caractéristiques
Fonction Sensor de cuisson.
Fonction Cuisson Professionnelle.
Fonction Cuisson Dynamique.
Fonction Teppan Yaki.
Fonction Booster pour casseroles.
Fonction Booster pour poêles.
Fonction Maintien au chaud.
Détection individuelle des récipients.
Minuterie coupe-circuit pour chaque récipient.
Chronomètre.
Minuterie indépendante.
Touche info avec conseils d'utilisation.
Régulateur d'énergie.

Fonctions numériques (Home Connect)
Contrôle de la ventilation basée sur le réglage de la table de cuisson (avec la hotte compatible).
Contrôle à distance.
Diagnostic à distance.

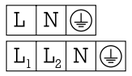
Informations complémentaires sur Home Connect en page 417.

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

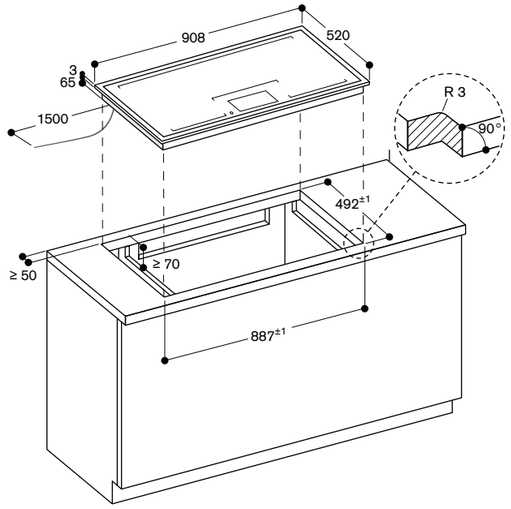
Conseils d'installation
Selon le type d'installation (sur le plan de travail ou à fleur de plan), respecter les spécificités des découpes.
Lors d'une combinaison de plusieurs Vario Série 400, une barrette de jonction VA 420 doit être insérée entre chaque appareil. Prévoir la barrette de jonction adéquate selon le type d'installation.
La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces. Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.
Informations complémentaires pour une installation à fleur de plan de travail :
L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes.
Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.
La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint. Ne pas utiliser de joints de regarnissage par le dessous.
La largeur de la jonction dépend de la tolérance entre les appareils et la découpe du plan de travail.
Dans le cas d'installation de plusieurs Vario dans des découpes individuelles, laisser un espace minimum de 50 mm entre les découpes.
Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.
Le Wok WP 400 001 ne peut pas être utilisé avec cet appareil.
L'appareil s'intègre dans le plan de travail par le dessus.
Poids de l'appareil : envir. 31 kg.

Conseils d'installation complémentaires en pages 200 à 204 et page 134.

Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale 7.4 kW.
Câble de raccordement 1.5 m sans prise.
Consommation d'énergie Standby/ Display éteint 0,5 W.
Consommation d'énergie Standby/ Internet 2 W.
Pour désactiver la fonction WiFi, se référer à la notice d'utilisation.

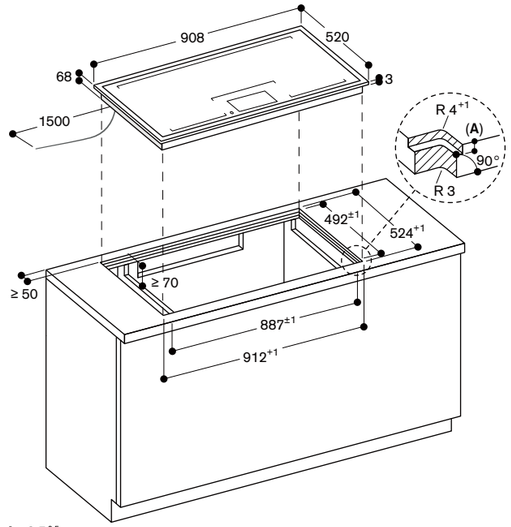


CX 492 111 Installation classique sur le plan de travail



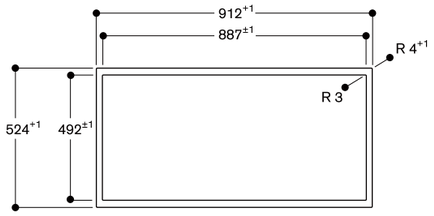
Mesures en mm

CX 492 111 Installation à fleur de plan

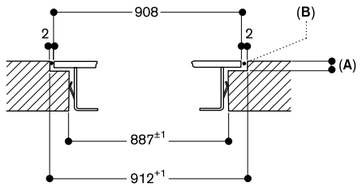


A : 3,5-0,5
Mesures en mm

Vue de dessus



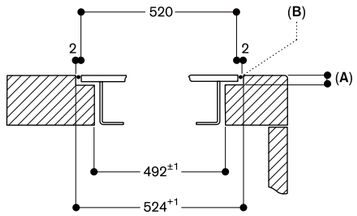
Coupe longitudinale



A : 3,5-0,5
B : Remplissage avec du silicone

Mesures en mm

Coupe transversale



A : 3,5-0,5
B : Remplissage avec du silicone

Mesures en mm

CX 482 111 6.300 €
Dessus verre (5.250,00 € HT)
vitrocéramique noir
Cadre inox
Home Connect
Largeur 80 cm

Le prix comprend
1 sensor de cuisson

Accessoires d'installation
VA 420 004 165 €
Barrette de jonction (137,50 € HT)
pour installation à fleur
de plan de plusieurs appareils
Vario Série 400.
VA 420 010 165 €
Barrette de jonction (137,50 € HT)
pour installation classique sur le plan
de travail de plusieurs appareils
Vario Série 400.

Accessoires en option
CA 060 300 200 €
Sensor de cuisson (166,67 € HT)
pour réglage de la température
dans les casseroles.
GN 232 110 720 €
Teppan Yaki composé (600,00 € 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.

Table de cuisson induction Full Zone
Série 400
CX 482 111

- Une seule grande surface de cuisson
- Emplacement libre des casseroles
- Toutes les tailles et formes de casseroles peuvent être utilisées
- Ecran TFT offre une gestion intuitive de toutes les fonctions
- Fonction Sensor de cuisson pour le contrôle de la température dans les casseroles
- Fonction Cuisson Professionnelle
- Puissance max. restituée pour gros récipients jusqu'à 5.5 kW
- Cadre en inox massif d'une épaisseur de 3 mm travaillé avec une grande précision
- Peut être installé sur le plan de travail avec cadre apparent ou à fleur de plan
- Se combine parfaitement avec les Vario de la Série 400

Zones de cuisson
Une seule grande surface de cuisson de 2750 cm².
Jusqu'à 5 récipients peuvent être utilisés simultanément sur la table de cuisson.

Bandeau de commande
Ecran TFT couleur pour une gestion intuitive des fonctions avec affichage des opérations.
Contrôle électronique avec 17 positions de cuisson.

Caractéristiques
Fonction Sensor de cuisson.
Fonction Cuisson Professionnelle.
Fonction Cuisson Dynamique.
Fonction Teppan Yaki.
Fonction Booster pour casseroles.
Fonction Booster pour poêles.
Fonction Maintien au chaud.
Détection individuelle des récipients.
Minuterie coupe-circuit pour chaque récipient.
Chronomètre.
Minuterie indépendante.
Touche info avec conseils d'utilisation.
Régulateur d'énergie.

Fonctions numériques (Home Connect)
Contrôle de la ventilation basée sur le réglage de la table de cuisson (avec la hotte compatible).
Contrôle à distance.
Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur Home Connect en page 417.

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

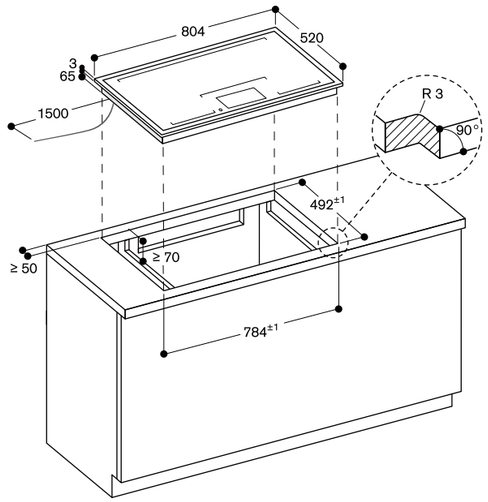
Conseils d'installation
Selon le type d'installation (sur le plan de travail ou à fleur de plan), respecter les spécificités des découpes.
Lors d'une combinaison de plusieurs Vario Série 400, une barrette de jonction VA 420 doit être insérée entre chaque appareil. Prévoir la barrette de jonction adéquate selon le type d'installation.
La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces. Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.
Informations complémentaires pour une installation à fleur de plan de travail :
L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes.
Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.
La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint. Ne pas utiliser de joints de regarnissage par le dessous.
La largeur de la jonction dépend de la tolérance entre les appareils et la découpe du plan de travail.
Dans le cas d'installation de plusieurs Vario dans des découpes individuelles, laisser un espace minimum de 50 mm entre les découpes.
Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.
Le Wok WP 400 001 ne peut pas être utilisé avec cet appareil.
L'appareil s'intègre dans le plan de travail par le dessus.
Poids de l'appareil : envir. 27 kg.

Conseils d'installation complémentaires en pages 200 à 204 et page 134.

Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale 7.4 kW.
Câble de raccordement 1.5 m sans prise.
Consommation d'énergie Standby/ Display éteint 0,5 W.
Consommation d'énergie Standby/ Internet 2 W.
Pour désactiver la fonction WiFi, se référer à la notice d'utilisation.

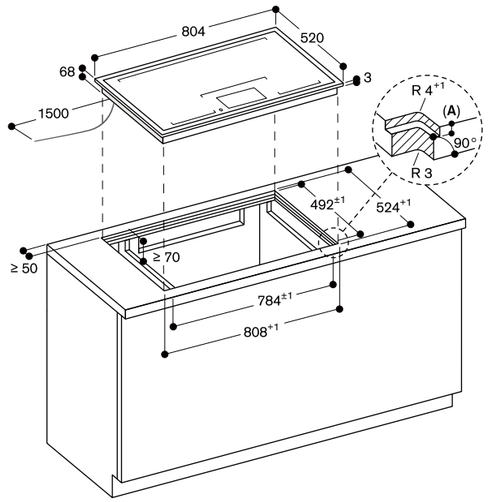
L	N	⏚
L_1	L_2	N	⏚

CX 482 111 Installation classique sur le plan de travail



Mesures en mm

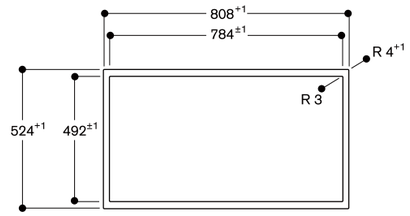
CX 482 111 Installation à fleur de plan



A : $3{,}5^{-0{,}5}$

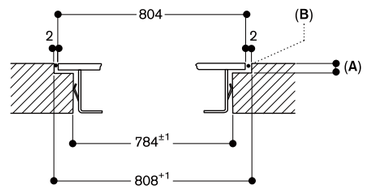
Mesures en mm

Vue de dessus



Mesures en mm

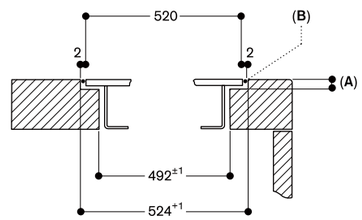
Coupe longitudinale



A : $3{,}5^{-0{,}5}$
B : Remplissage avec du silicone

Mesures en mm

Coupe transversale



A : $3{,}5^{-0{,}5}$
B : Remplissage avec du silicone

Mesures en mm

VI 492 105 — 4.100 €
Sans cadre (3.416,67 € HT)
Installation à fleur de plan
Home Connect
Largeur 90 cm
Sans boutons de commande
(à commander séparément)

Accessoires d'installation obligatoires

CKI 450 000 — 1.390 €
Boutons de (1.158,33 € HT)
commande Noirs Série 400 pour VI 492
Contrôle électronique.
Le Set est composé de 5 boutons
de commande.

CKI 450 010 — 1.040 €
Boutons de (866,67 € HT)
commande Inox Série 400 pour VI 492
Contrôle électronique.
Le Set est composé de 5 boutons
de commande.

Accessoires d'installation en option

VA 420 004 — 165 €
Barrette de jonction (137,50 € HT)
pour installation à fleur de plan de
plusieurs appareils Vario Série 400.

Accessoires en option

CA 050 300 — 510 €
Set de 3 poêles (425,00 € HT)
rectangulaires Flex.
Revêtement anti-adhérent.
Pour table Flex Induction.

CA 051 301 — 240 €
Teppan Yaki (200,00 € HT)
en matériau multi-couches.

CA 052 300 — 310 €
Plaque à griller (258,33 € HT)
en fonte d'aluminium.
Revêtement anti-adhérent.

CA 055 300 — 330 €
Grande Poêle (275,00 € HT)
rectangulaire Flex.
Revêtement anti-adhérent.
Pour table Flex Induction.

WP 400 001 — 350 €
Poêle Wok en inox (291,67 € HT)
multi-couches
Avec poignée et fond arrondi, Ø 36 cm,
6 litres, hauteur 10 cm.

WZ 400 000 — 260 €
Support adaptateur (216,67 € HT)
pour poêle Wok
Utilisable uniquement sur Vario
induction Wok.

Vario de cuisson Flex Induction
Série 400
VI 492

- Sans cadre pour encastrement à fleur de plan
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées
- Grande zone de cuisson pour casseroles jusqu'à ø 32 cm
- Idéal pour la poêle Wok à fond arrondi, avec accessoire adaptateur
- Boutons de commande pour un contrôle précis et une personnalisation: disponibles en inox massif ou avec un revêtement noir robuste, à commander séparément
- Se combine parfaitement avec les Vario de la Série 400

Zones de cuisson
Zone de droite :
2 zones de cuisson Flex Induction
23 x 20 cm (2200 W, avec Booster
3700 W), combinables en zone
23 x 40 cm (3300 W, avec Booster
3700 W).
Zone de gauche :
2 zones de cuisson Flex Induction
23 x 20 cm (2200 W, avec Booster
3700 W), combinables en zone
23 x 40 cm (3300 W, avec Booster
3700 W).
Zone centrale :
1 zone de cuisson induction Ø 21 cm
(2200 W, avec Booster 3700 W)
extensible automatiquement en
Ø 26 cm (2600 W, avec Booster
3700 W) et Ø 32 cm (3300 W,
avec Booster 3700 W).

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

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

Fonctions numériques (Home Connect)
Contrôle de la ventilation basée sur le
réglage de la table de cuisson (avec la
hotte compatible).
Contrôle à distance.
Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur
Home Connect en page 417.

Sécurité
Témoin lumineux de mise sous tension.
Détection automatique des casseroles.
Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.
Coupure de sécurité.

Conseils d'installation
Les boutons de commande peuvent
être positionnés horizontalement par
rapport aux zones de cuisson.
Si l'épaisseur du panneau de façade
est supérieure à 23 mm, se référer
au schéma "Montage des boutons de
commande" (il faut évider à l'arrière du
panneau).
La charge admissible et la stabilité
doivent être assurées par des renforts
appropriés, en particulier dans le cas
de plans de travail minces. Le poids de
l'appareil et le poids supplémentaire
des récipients chargés sont à prendre
en considération.
L'installation est possible dans des
plans de travail en pierre, synthétiques
ou en bois massif. Faire attention à la
résistance thermique et à l'étanchéité
notamment au niveau des découpes.
Concernant les autres matériaux,
veuillez consulter le fabricant du plan
de travail.
La rainure doit être continue et de
niveau, pour assurer une installation
uniforme des appareils sur le joint.
Ne pas utiliser de joints de regarnis-
sage par le dessous.
La largeur de la jonction dépend de
la tolérance entre les appareils et la
découpe du plan de travail.
Dans le cas d'installation de plusieurs
Vario dans des découpes individuelles,
laisser un espace minimum de 50 mm
entre les découpes.
Uniquement adapté aux ustensiles de
cuisine à fond magnétique.

Accessoires à commander auprès du SAV:
Réf. 17006018 Poêle Frying Sensor ø 20 cm
Réf. 17006184 Poêle Frying Sensor ø 24 cm
Réf. 17006185 Poêle Frying Sensor ø 28 cm
Réf. 17006019 Poêle Frying Sensor ø 32 cm

L'appareil s'intègre dans le plan de
travail par le dessus.
Poids de l'appareil : envir. 23 kg.

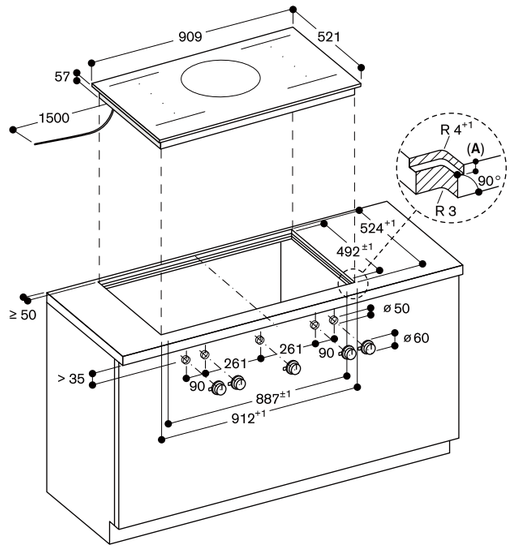
Conseils d'installation complémentaires
en pages 200 à 204 et page 134.

Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale
11.1 kW.
Câble de raccordement 1.5 m sans
prise.
Câbles de connexion 0,3 m et 1 m pour
boutons de commande.
Consommation Standby/Display éteint
0.5 W.
Consommation Standby/Internet
1.9 W.
Pour désactiver la fonction WIFI, se
référer à la notice d'utilisation.

L	N	⏚

L_1	L_2	L_3	N	⏚

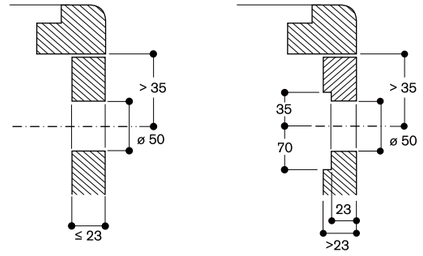
Installation à fleur de plan



A: $6{,}5^{+0{,}5}$

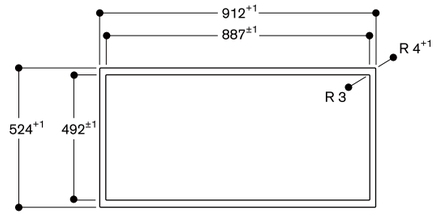
Mesures en mm

Montage des boutons de commande, installation à fleur de plan



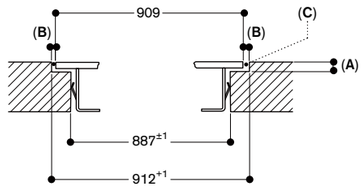
Mesures en mm

Vue du dessus



Mesures en mm

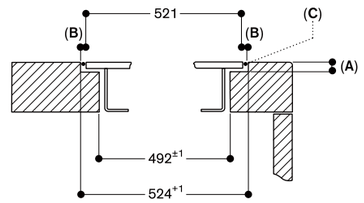
Coupe longitudinale



A: $6{,}5^{+0{,}5}$
B: 1,5
C: Remplissage avec du silicone

Mesures en mm

Coupe transversale



A: $6{,}5^{+0{,}5}$
B: 1,5
C: Remplissage avec du silicone

Mesures en mm

VI 492 115 — 4.290 € (3.575,00 € HT)
Cadre inox
Home Connect
Largeur 90 cm
Sans boutons de commande
(à commander séparément)

Accessoires d'installation obligatoires

CKI 450 000 — 1.390 € (1.158,33 € HT)
Boutons de commande Noirs Série 400 pour VI 492
Contrôle électronique.
Le Set est composé de 5 boutons de commande.

CKI 450 010 — 1.040 € (866,67 € HT)
Boutons de commande Inox Série 400 pour VI 492
Contrôle électronique.
Le Set est composé de 5 boutons de commande.

Accessoires d'installation en option

VA 420 004 — 165 € (137,50 € HT)
Barrette de jonction pour installation à fleur de plan de plusieurs appareils Vario Série 400.

VA 420 010 — 165 € (137,50 € HT)
Barrette de jonction pour installation classique sur le plan de travail de plusieurs appareils Vario Série 400.

Accessoires en option

CA 050 300 — 510 € (425,00 € HT)
Set de 3 poêles rectangulaires Flex.
Revêtement anti-adhérent.
Pour table Flex Induction.

CA 051 301 — 240 € (200,00 € HT)
Teppan Yaki en matériau multi-couches.

CA 052 300 — 310 € (258,33 € HT)
Plaque à griller en fonte d'aluminium.
Revêtement anti-adhérent.

CA 055 300 — 330 € (275,00 € HT)
Grande Poêle rectangulaire Flex.
Revêtement anti-adhérent.
Pour table Flex Induction.

WP 400 001 — 350 € (291,67 € HT)
Poêle Wok en inox multi-couches
Avec poignée et fond arrondi, Ø 36 cm, 6 litres, hauteur 10 cm.

WZ 400 000 — 260 € (216,67 € HT)
Support adaptateur pour poêle Wok
Utilisable uniquement sur Vario induction Wok.

Vario de cuisson Flex Induction
Série 400
VI 492

- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées
- Grande zone de cuisson pour casseroles jusqu'à ø 32 cm
- Idéal pour la poêle Wok à fond arrondi, avec accessoire adaptateur
- Boutons de commande pour un contrôle précis et une personnalisation: disponibles en inox massif ou avec un revêtement noir robuste, à commander séparément
- Cadre en inox massif d'une épaisseur de 3 mm travaillé avec une grande précision
- Peut être installé sur le plan de travail avec cadre apparent ou à fleur de plan
- Se combine parfaitement avec les Vario de la Série 400

Zones de cuisson
Zone de droite :
2 zones de cuisson Flex Induction 23 x 19 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 23 x 38 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).
Zone de gauche :
2 zones de cuisson Flex Induction 23 x 19 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 23 x 38 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).
Zone centrale :
1 zone de cuisson induction Ø 21 cm (2200 W, avec Booster 3700 W) extensible automatiquement en Ø 26 cm (2600 W, avec Booster 3700 W) et Ø 32 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

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

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

Fonctions numériques (Home Connect)
Contrôle de la ventilation basée sur le réglage de la table de cuisson (avec la hotte compatible).
Contrôle à distance.
Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur Home Connect en page 417.

Sécurité
Témoin lumineux de mise sous tension.
Détection automatique des casseroles.
Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.
Coupure de sécurité.

Conseils d'installation
Selon le type d'installation (sur le plan avec cadre apparent ou à fleur de plan), l'emplacement de la découpe du plan de travail et le positionnement des boutons de commande peuvent varier.
Les boutons de commande peuvent être positionnés horizontalement par rapport aux zones de cuisson.
Si l'épaisseur du panneau de façade est supérieure à 23 mm, se référer au schéma "Montage des boutons de commande" (il faut évider à l'arrière du panneau).
Lors d'une combinaison de plusieurs Vario Série 400, une barrette de jonction VA 420 doit être insérée entre chaque appareil. Prévoir la barrette de jonction adéquate selon le type d'installation.
La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces. Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.
Informations complémentaires pour une installation à fleur de plan de travail :
L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes.
Concernant les autres matériaux, veuillez consulter le fabricant du plan de travail.
La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint.
Ne pas utiliser de joints de regarnissage par le dessous.
La largeur de la jonction dépend de la tolérance entre les appareils et la découpe du plan de travail.
Dans le cas d'installation de plusieurs Vario dans des découpes individuelles, laisser un espace minimum de 50 mm entre les découpes.
Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.

Accessoires à commander auprès du SAV:
Réf. 17006018 Poêle Frying Sensor ø 20 cm
Réf. 17006184 Poêle Frying Sensor ø 24 cm
Réf. 17006185 Poêle Frying Sensor ø 28 cm
Réf. 17006019 Poêle Frying Sensor ø 32 cm

L'appareil s'intègre
L'appareil s'intègre dans le plan de travail par le dessus.
Poids de l'appareil : envir. 24 kg.

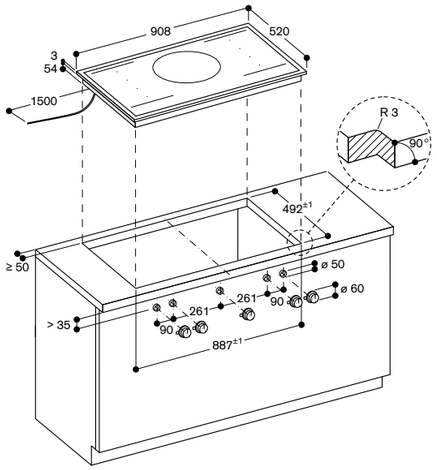
Conseils d'installation complémentaires en pages 200 à 204 et page 134.

Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale 11.1 kW.
Câble de raccordement 1.5 m sans prise.
Câbles de connexion 0,3 m et 1 m pour boutons de commande.
Consommation Standby/Display éteint 0.5 W.
Consommation Standby/Internet 1.9 W.
Pour désactiver la fonction WIFI, se référer à la notice d'utilisation.

L	N	⏚

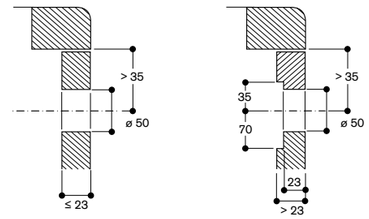
L_1	L_2	L_3	N	⏚

Installation classique sur le plan de travail



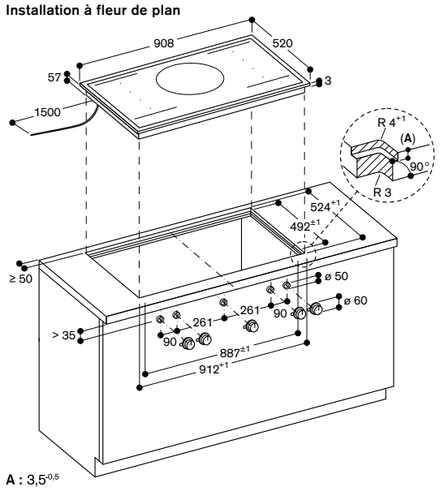
Mesures en mm

Montage des boutons de commande, installation classique



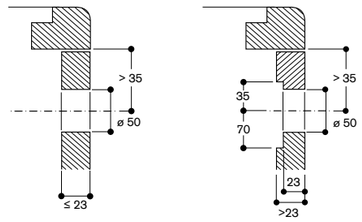
Mesures en mm

Installation à fleur de plan



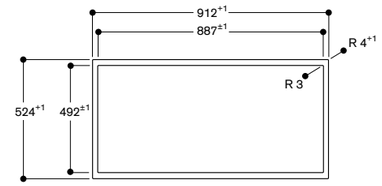
A : 3,5-0,5
Mesures en mm

Montage des boutons de commande, installation à fleur de plan



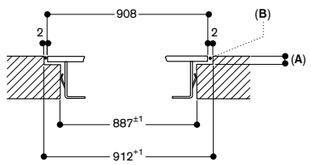
Mesures en mm

Vue de dessus



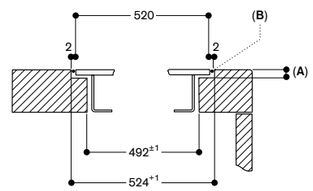
Mesures en mm

Coupe longitudinale



A : 3,5-0,5
B : Remplissage avec du silicone
Mesures en mm

Coupe transversale



A : 3,5-0,5
B : Remplissage avec du silicone
Mesures en mm

VI 482 105 — 3.750 €
Sans cadre (3.125,00 € HT)
Installation à fleur de plan
Home Connect
Largeur 80 cm
Sans boutons de commandes
(à commander séparément)

Accessoires d'installation obligatoires

CKI 440 000 — 1.120 €
Boutons de (933,33 € HT)
commande Noirs Série 400 pour
VI 462, VI 482, CV 482, CV 492
Contrôle électronique.
Le Set est composé de 4 boutons
de commande.

CKI 440 010 — 830 €
Boutons de (691,67 € HT)
commande Inox Série 400 pour
VI 462, VI 482, CV 482, CV 492
Contrôle électronique.
Le Set est composé de 4 boutons
de commande.

Accessoires d'installation en option

VA 420 004 — 165 €
Barrette de jonction (137,50 € HT)
pour installation à fleur de plan de
plusieurs appareils Vario Série 400.

Accessoires en option

CA 050 300 — 510 €
Set de 3 poêles (425,00 € HT)
rectangulaires Flex.
Revêtement anti-adhérent.
Pour table Flex Induction.

CA 051 301 — 240 €
Teppan Yaki (200,00 € HT)
en matériau multi-couches.

CA 052 300 — 310 €
Plaque à griller (258,33 € HT)
en fonte d'aluminium.
Revêtement anti-adhérent.

CA 055 300 — 330 €
Grande Poêle (275,00 € HT)
rectangulaire Flex.
Revêtement anti-adhérent.
Pour table Flex Induction.

Vario de cuisson Flex Induction
Série 400
VI 482

- Sans cadre pour encastrement à fleur de plan
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées, avec extension automatique jusqu'à largeur 30 cm
- Boutons de commande pour un contrôle précis et une personnalisation: disponibles en inox massif ou avec un revêtement noir robuste, à commander séparément
- Se combine parfaitement avec les Vario de la Série 400

Zones de cuisson
Zone de droite :
2 zones de cuisson Flex Induction
23 x 20 cm (2200 W, avec Booster
3700 W) combinables en zone
23 x 40 cm (3300 W, avec Booster
3700 W), avec extension automatique
jusqu'à 32 x 30 cm (3300 W, avec
Booster 3700 W).
Zone de gauche :
2 zones de cuisson Flex Induction
23 x 20 cm (2200 W, avec Booster
3700 W) combinables en zone 23 x 40 cm
(3300 W, avec Booster 3700 W), avec
extension automatique jusqu'à 32 x 30 cm
(3300 W, avec Booster 3700 W).

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

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

Fonctions numériques (Home Connect)
Contrôle de la ventilation basée sur le
réglage de la table de cuisson (avec la
hotte compatible).
Contrôle à distance.
Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur
Home Connect en page 417.

Sécurité
Témoin lumineux de mise sous tension.
Détection automatique des casseroles.
Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.
Coupure de sécurité.

Conseils d'installation
Les boutons de commande peuvent
être positionnés horizontalement par
rapport aux zones de cuisson.
Si l'épaisseur du panneau de façade
est supérieure à 23 mm, se référer
au schéma "Montage des boutons de
commande" (il faut évider à l'arrière du
panneau.
La charge admissible et la stabilité
doivent être assurées par des renforts
appropriés, en particulier dans le cas
de plans de travail minces. Le poids de
l'appareil et le poids supplémentaire
des récipients chargés sont à prendre
en considération.
L'installation est possible dans des
plans de travail en pierre, synthétiques
ou en bois massif. Faire attention à la
résistance thermique et à l'étanchéité
notamment au niveau des découpes.
Concernant les autres matériaux
veuillez consulter le fabricant du plan
de travail.
La rainure doit être continue et de
niveau, pour assurer une installation
uniforme des appareils sur le joint.
Ne pas utiliser de joints de regarnis-
sage par le dessous.
La largeur de la jonction dépend de
la tolérance entre les appareils et la
découpe du plan de travail.
Dans le cas d'installation de plusieurs
Vario dans des découpes individuelles,
laisser un espace minimum de 50 mm
entre les découpes.
Uniquement adapté aux ustensiles de
cuisine à fond magnétique.

Accessoires à commander auprès du SAV:
Réf. 17006018 Poêle Frying Sensor ø 20 cm
Réf. 17006184 Poêle Frying Sensor ø 24 cm
Réf. 17006185 Poêle Frying Sensor ø 28 cm

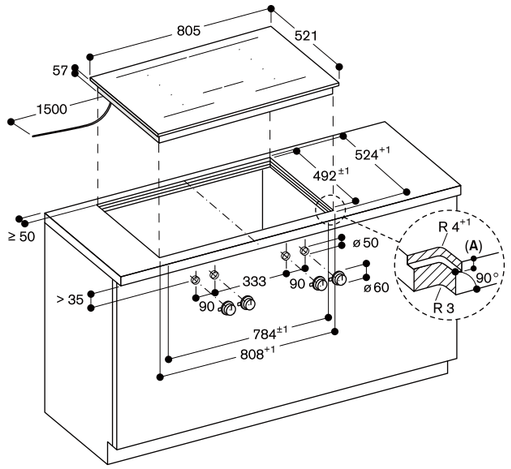
Le Wok WP 400 001 ne peut pas être
utilisé avec cet appareil.
L'appareil s'intègre dans le plan de
travail par le dessus.
Poids de l'appareil : envir. 18 kg.

Conseils d'installation complémentaires
en pages 200 à 204 et page 134.

Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale
7.4 kW.
Câble de raccordement 1.5 m sans
prise.
Câbles de connexion 0,3 m et 1 m pour
boutons de commande.
Consommation Standby/Display éteint
0.5 W.
Consommation Standby/Internet
1.7 W.
Pour désactiver la fonction WIFI, se
référer à la notice d'utilisation.

L | N | ⏚
L1 | L2 | N | ⏚

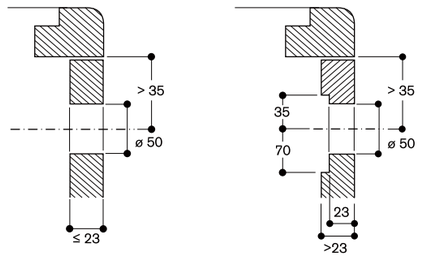
Installation à fleur de plan



A: 6,5+0,5

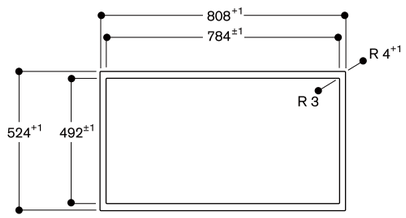
Mesures en mm

Montage des boutons de commande, installation à fleur de plan



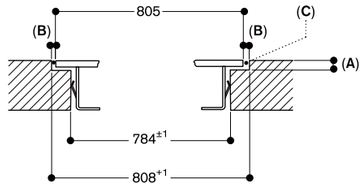
Mesures en mm

Vue du dessus



Mesures en mm

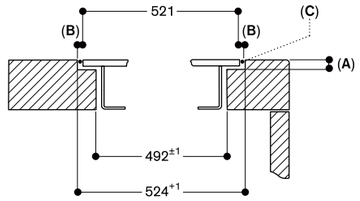
Coupe longitudinale



A: 6,5+0,5
B: 1,5
C: Remplissage avec du silicone

Mesures en mm

Coupe transversale



A: 6,5+0,5
B: 1,5
C: Remplissage avec du silicone

Mesures en mm

VI 482 115 — 3.950 €
Cadre inox (3.291,67 € HT)
Home Connect
Largeur 80 cm
Sans boutons de commande
(à commander séparément)

Accessoires d'installation obligatoires

CKI 440 000 — 1.120 €
Boutons de (933,33 € HT)
commande Noirs Série 400 pour
VI 462, VI 482, CV 482, CV 492
Contrôle électronique.
Le Set est composé de 4 boutons
de commande.

CKI 440 010 — 830 €
Boutons de (691,67 € HT)
commande Inox Série 400 pour
VI 462, VI 482, CV 482, CV 492
Contrôle électronique.
Le Set est composé de 4 boutons
de commande.

Accessoires d'installation en option

VA 420 004 — 165 €
Barrette de jonction (137,50 € HT)
pour installation à fleur de plan
de plusieurs appareils Vario Série 400.

VA 420 010 — 165 €
Barrette de jonction (137,50 € HT)
pour installation classique sur le plan
de travail de plusieurs appareils
Vario Série 400.

Accessoires en option

CA 050 300 — 510 €
Set de 3 poêles (425,00 € HT)
rectangulaires Flex.
Revêtement anti-adhérent.
Pour table Flex Induction.

CA 051 301 — 240 €
Teppan Yaki (200,00 € HT)
en matériau multi-couches.

CA 052 300 — 310 €
Plaque à griller (258,33 € HT)
en fonte d'aluminium.
Revêtement anti-adhérent.

CA 055 300 — 330 €
Grande Poêle (275,00 € HT)
rectangulaire Flex.
Revêtement anti-adhérent.
Pour table Flex Induction.

Vario de cuisson Flex Induction
Série 400
VI 482

- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées, avec extension automatique jusqu'à largeur 30 cm
- Boutons de commande pour un contrôle précis et une personnalisation: disponibles en inox massif ou avec un revêtement noir robuste, à commander séparément
- Cadre inox massif d'une épaisseur de 3 mm travaillé avec une grande précision
- Peut être installé sur le plan de travail avec cadre apparent ou à fleur de plan
- Se combine parfaitement avec les Vario de la Série 400

Zones de cuisson
Zone de droite :
2 zones de cuisson Flex Induction
23 x 19 cm (2200 W, avec Booster 3700 W) combinables en zone
23 x 38 cm (3300 W, avec Booster 3700 W), avec extension automatique jusqu'à 32 x 30 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).
Zone de gauche :
2 zones de cuisson Flex Induction
23 x 19 cm (2200 W, avec Booster 3700 W) combinables en zone
23 x 38 cm (3300 W, avec Booster 3700 W), avec extension automatique jusqu'à 32 x 30 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

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

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

Fonctions numériques (Home Connect)
Contrôle de la ventilation basée sur le réglage de la table de cuisson (avec la hotte compatible).
Contrôle à distance.
Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur Home Connect en page 417.

Sécurité
Témoin lumineux de mise sous tension.
Détection automatique des casseroles.
Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.
Coupure de sécurité.

Conseils d'installation
Selon le type d'installation (sur le plan avec cadre apparent ou à fleur de plan), l'emplacement de la découpe du plan de travail et le positionnement des boutons de commande peuvent varier.
Les boutons de commande peuvent être positionnés horizontalement par rapport aux zones de cuisson.
Si l'épaisseur du panneau de façade est supérieure à 23 mm, se référer au schéma "Montage des boutons de commande" (il faut évider à l'arrière du panneau).
Lors d'une combinaison de plusieurs Vario Série 400, une barrette de jonction VA 420 doit être insérée entre chaque appareil. Prévoir la barrette de jonction adéquate selon le type d'installation.
La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces. Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.
Informations complémentaires pour une installation à fleur de plan de travail :
L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes.
Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.
La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint.
Ne pas utiliser de joints de regarnissage par le dessous.
La largeur de la jonction dépend de la tolérance entre les appareils et la découpe du plan de travail.
Dans le cas d'installation de plusieurs Vario dans des découpes individuelles, laisser un espace minimum de 50 mm entre les découpes.
Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.

Accessoires à commander auprès du SAV:
Réf. 17006018 Poêle Frying Sensor ø 20 cm
Réf. 17006184 Poêle Frying Sensor ø 24 cm
Réf. 17006185 Poêle Frying Sensor ø 28 cm

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.

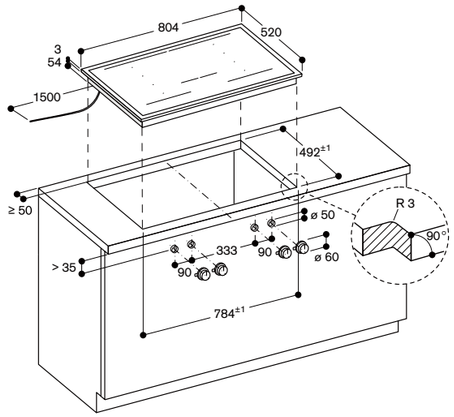
Conseils d'installation complémentaires en pages 200 à 204 et page 134.

Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale 7.4 kW.
Câble de raccordement 1.5 m sans prise.
Câbles de connexion 0,3 m et 1 m pour boutons de commande.
Consommation Standby/Display éteint 0.5 W.
Consommation Standby/Internet 1.7 W.
Pour désactiver la fonction WIFI, se référer à la notice d'utilisation.

L	N	⏚

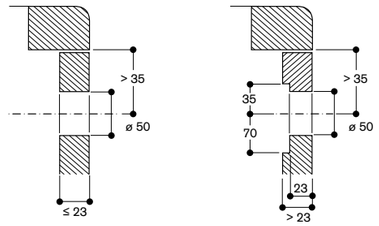
L_1	L_2	N	⏚

Installation classique sur le plan de travail



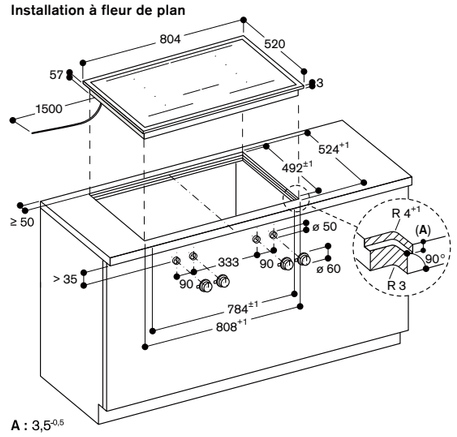
Mesures en mm

Montage des boutons de commande, installation classique



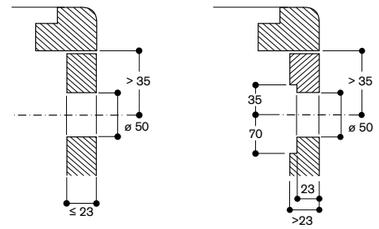
Mesures en mm

Installation à fleur de plan



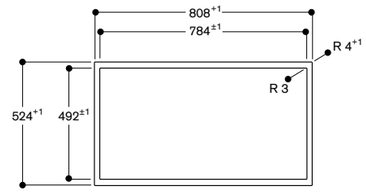
A : 3,5-0,5
Mesures en mm

Montage des boutons de commande, installation à fleur de plan



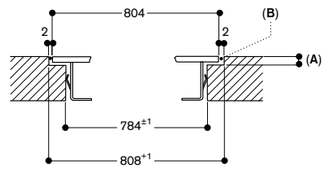
Mesures en mm

Vue de dessus



Mesures en mm

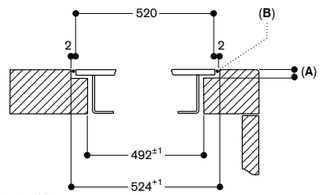
Coupe longitudinale



A : 3,5-0,5
B : Remplissage avec du silicone

Mesures en mm

Coupe transversale



A : 3,5-0,5
B : Remplissage avec du silicone

Mesures en mm

VI 462 105 — 2.900 €
Sans cadre (2.416,67 € HT)
Installation à fleur de plan
Home Connect
Largeur 60 cm
Sans boutons de commande
(à commander séparément)

Accessoires d'installation obligatoires

CKI 440 000 — 1.120 €
Boutons de (933,33 € HT)
commande Noirs Série 400 pour
VI 462, VI 482, CV 482, CV 492
Contrôle électronique.
Le Set est composé de 4 boutons
de commande.

CKI 440 010 — 830 €
Boutons de (691,67 € HT)
commande Inox Série 400 pour
VI 462, VI 482, CV 482, CV 492
Contrôle électronique.
Le Set est composé de 4 boutons
de commande.

Accessoires d'installation en option

VA 420 004 — 165 €
Barrette de jonction (137,50 € HT)
pour installation à fleur de plan de
plusieurs appareils Vario Série 400.

Accessoires en option

CA 050 300 — 510 €
Set de 3 poêles (425,00 € HT)
rectangulaires Flex.
Revêtement anti-adhérent.
Pour table Flex Induction.

CA 051 301 — 240 €
Teppan Yaki (200,00 € HT)
en matériau multi-couches.

CA 052 300 — 310 €
Plaque à griller (258,33 € HT)
en fonte d'aluminium.
Revêtement anti-adhérent.

CA 055 300 — 330 €
Grande Poêle (275,00 € HT)
rectangulaire Flex.
Revêtement anti-adhérent.
Pour table Flex Induction.

Vario de cuisson Flex Induction
Série 400
VI 462

- Sans cadre pour encastrement à fleur de plan
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées, avec extension automatique jusqu'à largeur 30 cm
- Boutons de commande pour un contrôle précis et une personnalisation: disponibles en inox massif ou avec un revêtement noir robuste, à commander séparément
- Se combine parfaitement avec les Vario de la Série 400

Zones de cuisson
Zone de droite :
2 zones de cuisson Flex Induction
23 x 20 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone
23 x 40 cm (3300 W, avec Booster 3700 W), avec extension automatique jusqu'à 30 x 30 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).
Zone de gauche :
2 zones de cuisson Flex Induction
23 x 20 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 23 x 40 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

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

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

Fonctions numériques (Home Connect)
Contrôle de la ventilation basée sur le réglage de la table de cuisson (avec la hotte compatible).
Contrôle à distance.
Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur Home Connect en page 417.

Sécurité
Témoin lumineux de mise sous tension.
Détection automatique des casseroles.
Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.
Coupure de sécurité.

Conseils d'installation
Les boutons de commande peuvent être positionnés horizontalement par rapport aux zones de cuisson.
Si l'épaisseur du panneau de façade est supérieure à 23 mm, se référer au schéma "Montage des boutons de commande" (il faut évider à l'arrière du panneau).

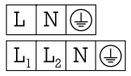
La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces. Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.
L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes.
Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.
La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint.
Ne pas utiliser de joints de regarnissage par le dessous.
La largeur de la jonction dépend de la tolérance entre les appareils et la découpe du plan de travail.
Dans le cas d'installation de plusieurs Vario dans des découpes individuelles, laisser un espace minimum de 50 mm entre les découpes.
Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.

Accessoires à commander auprès du SAV:
Réf. 17006018 Poêle Frying Sensor ø 20 cm
Réf. 17006184 Poêle Frying Sensor ø 24 cm
Réf. 17006185 Poêle Frying Sensor ø 28 cm

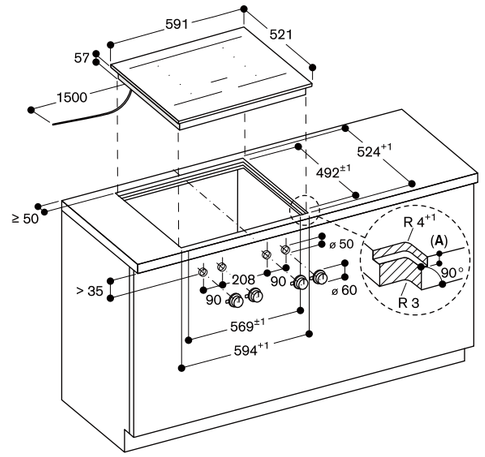
Le Wok WP 400 001 ne peut pas être utilisé avec cet appareil.
L'appareil s'intègre dans le plan de travail par le dessus.
Poids de l'appareil : envir. 17 kg.

Conseils d'installation complémentaires en pages 200 à 204 et page 134.

Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale 7.4 kW.
Câble de raccordement 1.5 m sans prise.
Câbles de connexion 0,3 m et 1 m pour boutons de commande.
Consommation Standby/Display éteint 0.5 W.
Consommation Standby/Internet 1.7 W.
Pour désactiver la fonction WIFI, se référer à la notice d'utilisation

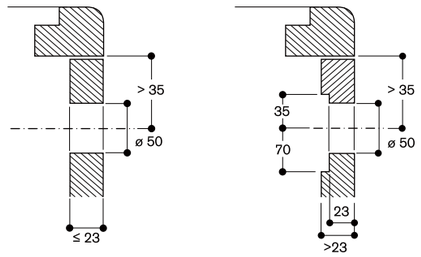


Installation à fleur de plan



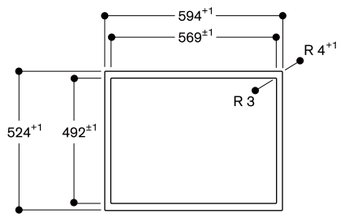
A: 6,5$^{+0,5}$
Mesures en mm

Montage des boutons de commande, installation à fleur de plan



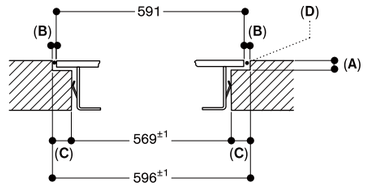
Mesures en mm

Vue du dessus



Mesures en mm

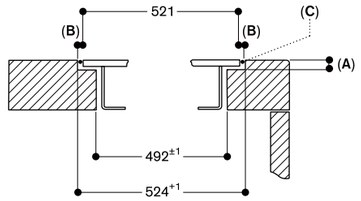
Coupe longitudinale



A: 6,5$^{+0,5}$
B: 2,5
C: 13,5
D: Remplissage avec du silicone

Mesures en mm

Coupe transversale



A: 6,5$^{+0,5}$
B: 1,5
C: Remplissage avec du silicone

Mesures en mm

VI 462 115 — 3.150 € (2.625,00 € HT)
Cadre inox
Home Connect
Largeur 60 cm
Sans boutons de commande
(à commander séparément)

Accessoires d'installation obligatoires

CKI 440 000 — 1.120 € (933,33 € HT)
Boutons de commande Noirs Série 400 pour VI 462, VI 482, CV 482, CV 492
Contrôle électronique.
Le Set est composé de 4 boutons de commande.

CKI 440 010 — 830 € (691,67 € HT)
Boutons de commande Inox Série 400 pour VI 462, VI 482, CV 482, CV 492
Contrôle électronique.
Le Set est composé de 4 boutons de commande.

Accessoires d'installation en option

VA 420 004 — 165 € (137,50 € HT)
Barrette de jonction pour installation à fleur de plan de plusieurs appareils Vario Série 400.

VA 420 010 — 165 € (137,50 € HT)
Barrette de jonction pour installation classique sur le plan de travail de plusieurs appareils Vario Série 400.

Accessoires en option

CA 050 300 — 510 € (425,00 € HT)
Set de 3 poêles rectangulaires Flex.
Revêtement anti-adhérent.
Pour table Flex Induction.

CA 051 301 — 240 € (200,00 € HT)
Teppan Yaki en matériau multi-couches.

CA 052 300 — 310 € (258,33 € HT)
Plaque à griller en fonte d'aluminium.
Revêtement anti-adhérent.

CA 055 300 — 330 € (275,00 € HT)
Grande Poêle rectangulaire Flex.
Revêtement anti-adhérent.
Pour table Flex Induction.

Vario de cuisson Flex Induction
Série 400
VI 462

- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées, avec extension automatique jusqu'à largeur 30 cm
- Boutons de commande pour un contrôle précis et une personnalisation: disponibles en inox massif ou avec un revêtement noir robuste, à commander séparément
- Cadre inox massif d'une épaisseur de 3 mm travaillé avec une grande précision
- Peut être installé sur le plan de travail avec cadre apparent ou à fleur de plan
- Se combine parfaitement avec les Vario de la Série 400

Zones de cuisson
Zone de droite :
2 zones de cuisson Flex Induction 23 x 19 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 23 x 38 cm (3300 W, avec Booster 3700 W), avec extension automatique jusqu'à 30 x 30 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).
Zone de gauche :
2 zones de cuisson Flex Induction 23 x 19 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 23 x 38 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

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

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

Fonctions numériques (Home Connect)
Contrôle de la ventilation basée sur le réglage de la table de cuisson (avec la hotte compatible).
Contrôle à distance.
Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur Home Connect en page 417.

Sécurité
Témoin lumineux de mise sous tension.
Détection automatique des casseroles.
Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.
Coupure de sécurité.

Conseils d'installation
Selon le type d'installation (sur le plan avec cadre apparent ou à fleur de plan), l'emplacement de la découpe du plan de travail et le positionnement des boutons de commande peuvent varier.
Les boutons de commande peuvent être positionnés horizontalement par rapport aux zones de cuisson.
Si l'épaisseur du panneau de façade est supérieure à 23 mm, se référer au schéma "Montage des boutons de commande" (il faut évider à l'arrière du panneau).
Lors d'une combinaison de plusieurs Vario Série 400, une barrette de jonction VA 420 doit être insérée entre chaque appareil. Prévoir la barrette de jonction adéquate selon le type d'installation.
La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces. Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.
Informations complémentaires pour une installation à fleur de plan de travail :
L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes.
Concernant les autres matériaux, veuillez consulter le fabricant du plan de travail.
La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint.
Ne pas utiliser de joints de regarnissage par le dessous.
La largeur de la jonction dépend de la tolérance entre les appareils et la découpe du plan de travail.
Dans le cas d'installation de plusieurs Vario dans des découpes individuelles, laisser un espace minimum de 50 mm entre les découpes.
Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.

Accessoires à commander auprès du SAV:
Réf. 17006018 Poêle Frying Sensor ø 20 cm
Réf. 17006184 Poêle Frying Sensor ø 24 cm
Réf. 17006185 Poêle Frying Sensor ø 28 cm

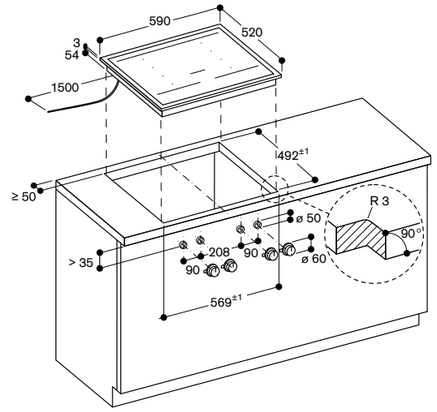
Le Wok WP 400 001 ne peut pas être utilisé avec cet appareil.
L'appareil s'intègre dans le plan de travail par le dessus.
Poids de l'appareil : envir. 17 kg.

Conseils d'installation complémentaires en pages 200 à 204 et page 134.

Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale 7.4 kW.
Câble de raccordement 1.5 m sans prise.
Câbles de connexion 0,3 m et 1 m pour boutons de commande.
Consommation Standby/Display éteint 0.5 W.
Consommation Standby/Internet 1.7 W.
Pour désactiver la fonction WIFI, se référer à la notice d'utilisation.

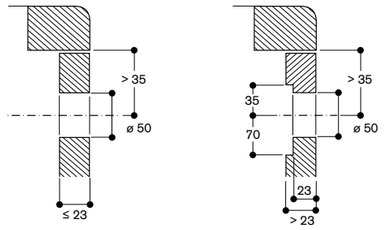
L	N	⏚	
L_1	L_2	N	⏚

Installation classique sur le plan de travail



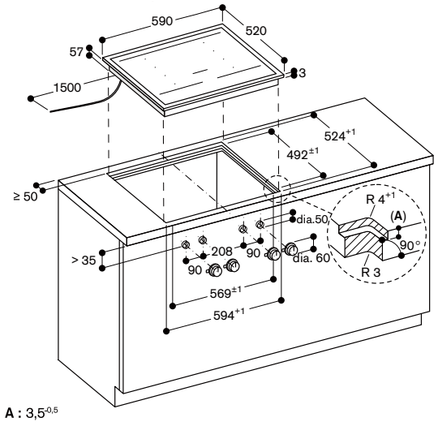
Mesures en mm

Montage des boutons de commande, installation classique



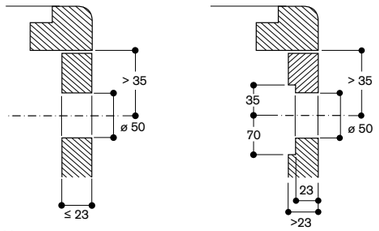
Mesures en mm

Installation à fleur de plan



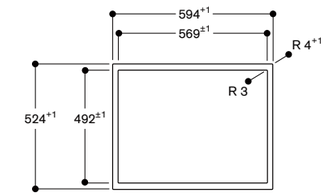
A : $3{,}5^{-0{,}5}$
Mesures en mm

Montage des boutons de commande, installation à fleur de plan



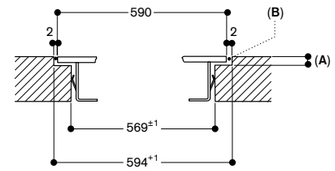
Mesures en mm

Vue de dessus



Mesures en mm

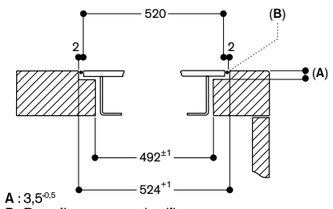
Coupe longitudinale



A : $3{,}5^{-0{,}5}$
B : Remplissage avec du silicone

Mesures en mm

Coupe transversale



A : $3{,}5^{-0{,}5}$
B : Remplissage avec du silicone

Mesures en mm

VG 491 115F	5.100 €
Inox	(4.250,00 € HT)
Largeur 90 cm	
Gaz butane / propane 28-37 mbar	
Sans boutons de commande (à commander séparément)	
VG 491 215	5.100 €
Inox	(4.250,00 € HT)
Largeur 90 cm	
Gaz naturel 20 mbar	
Sans boutons de commande (à commander séparément)	

Le prix comprend
1 anneau pour Wok

Accessoires d'installation obligatoires

CKG 450 000	1.390 €
Boutons de commande Noir Série 400 pour VG 491 Contrôle électronique. Le Set est composé de 5 boutons de commande.	(1.158,33 € HT)
CKG 450 010	1.040 €
Boutons de commande Inox Série 400 pour VG 491 Contrôle électronique. Le Set est composé de 5 boutons de commande.	(866,67 € HT)

Accessoires d'installation en option

VA 420 004	165 €
Barrette de jonction pour installation à fleur de plan de plusieurs appareils Vario Série 400.	(137,50 € HT)
VA 420 010	165 €
Barrette de jonction pour installation classique sur le plan de travail de plusieurs appareils Vario Série 400.	(137,50 € HT)

Accessoires en option

WP 400 001	350 €
Poêle Wok en inox multi-couches Avec poignée et fond arrondi, Ø 36 cm, 6 litres, hauteur 10 cm.	(291,67 € HT)

Vario gaz Série 400
VG 491

- 5 Brûleurs multi-couronnes jusqu'à 18 kW
- Régulation tout électronique de la puissance en 12 positions de cuisson
- Boutons de commande pour un contrôle précis et une personnalisation: disponible en inox massif ou avec un revêtement noir robuste, à commander séparément
- Taille de flamme précise et reproductible
- Allumage automatique et rapide, contrôle électronique de la flamme avec ré-allumage automatique en cas d'extinction accidentelle de la flamme
- Fonction mijotage pour des cuissons à température basse et régulière
- Grilles en fonte haute stabilité
- Cadre en inox massif d'une épaisseur de 3 mm travaillé avec une grande précision
- Peut être installé sur le plan de travail avec cadre apparent ou à fleur de plan
- Se combine parfaitement avec les Vario de la Série 400

Zones de cuisson
VG 491 115F
1 brûleur Wok multi-couronnes (300 W - 5800 W), pour des casseroles jusqu'à maxi. Ø 32 cm.
2 brûleurs puissants à double couronne de flammes (165 W – 4000 W), pour casseroles jusqu'à maxi. Ø 28 cm.
2 brûleurs à double couronne de flammes (165 W - 2000 W), pour casseroles jusqu'à maxi. Ø 24 cm.

VG 491 215
1 brûleur Wok multi-couronnes (300 W - 6000 W), pour des casseroles jusqu'à maxi. Ø 32 cm.
2 brûleurs puissants à double couronne de flammes (165 W – 4000 W), pour casseroles jusqu'à maxi. Ø 28 cm.
2 brûleurs à double couronne de flammes (165 W - 2000 W), pour casseroles jusqu'à maxi. Ø 24 cm.

Bandeau de commande
Boutons de commande avec anneau lumineux, indication des zones de cuisson et marquage des puissances (à commander séparément).
Allumage une main.
Contrôle tout électronique pour une régulation précise des 12 niveaux de puissance et de la fonction mijotage.
Allumage rapide automatique.

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

Sécurité
Contrôle électronique de la flamme et ré-allumage automatique en cas d'extinction accidentelle de la flamme.
Indicateur de chaleur résiduelle.
Coupure de sécurité.

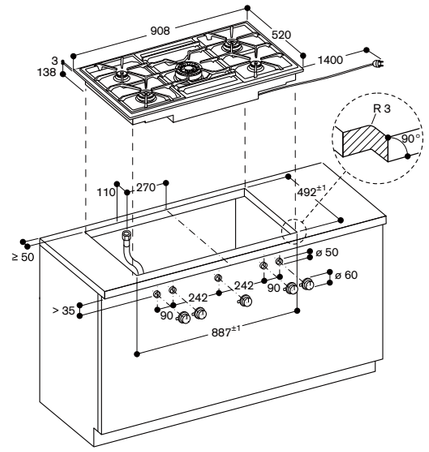
La distance minimale par rapport à un appareil d'aspiration placé au-dessus de la table de cuisson est indiquée dans les conseils d'installation de chaque appareil d'aspiration.
Pas d'installation avec VL 414, l'efficacité d'aspiration n'étant pas garantie au niveau du brûleur central du fait de l'éloignement.
L'appareil s'intègre dans le plan de travail par le dessus.
Poids de l'appareil : envir. 31 kg.

Conseils d'installation complémentaires en pages 200 à 204.

Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale gaz 17.8 kW / 18.0 kW.
Puissance de raccordement électrique totale 15.0 W / 15.0 W.
Câble de raccordement 1.4 m avec prise.
Câbles de connexion 0,3 m et 1 m pour boutons de commande.

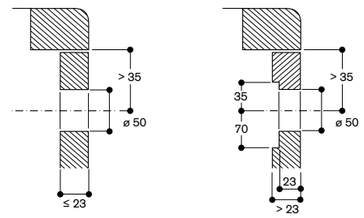
Conseils d'installation
Selon le type d'installation (sur le plan avec cadre apparent ou à fleur de plan), respecter les spécificités des découpes.
Possibilité de positionnement horizontal des boutons pour un alignement avec les brûleurs.
Si l'épaisseur du panneau de façade est supérieure à 23 mm, se référer au schéma "Montage des boutons de commande" (il faut évider à l'arrière du panneau).
Lors d'une combinaison de plusieurs Vario Série 400, une barrette de jonction VA 420 doit être insérée entre chaque appareil. Prévoir la barrette de jonction adéquate selon le type d'installation.
La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces. Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.
Informations complémentaires pour une installation à fleur de plan de travail :
L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes.
Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.
La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint.
Ne pas utiliser de joints de regarnissage par le dessous.
La largeur de la jonction dépend de la tolérance entre les appareils et la découpe du plan de travail.
Dans le cas d'installation de plusieurs Vario dans des découpes individuelles, laisser un espace minimum de 50 mm entre les découpes.
Des injecteurs spéciaux peuvent être commandés comme pièces de rechange.
Prévoir une connexion électrique (l'appareil n'est pas fonctionnel sans raccordement électrique).
Prise d'air par le haut.
Pas de plancher intermédiaire nécessaire.
La paroi arrière et les profilés de finition murale doivent résister à la chaleur et être en matériau ininflammable.
Distance latérale minimale de 300 mm avec les meubles latéraux pour protection contre chauffe, ou prévoir isolation supplémentaire.
Intégration dans un meuble bas de largeur 90 cm minimum possible.
Lors de l'installation d'appareils de cuisson gaz dont la puissance totale est supérieure à 11 kW, il faut respecter la 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 et un meuble en matériau inflammable situé au-dessus, est de 76 cm.

Installation classique sur le plan de travail



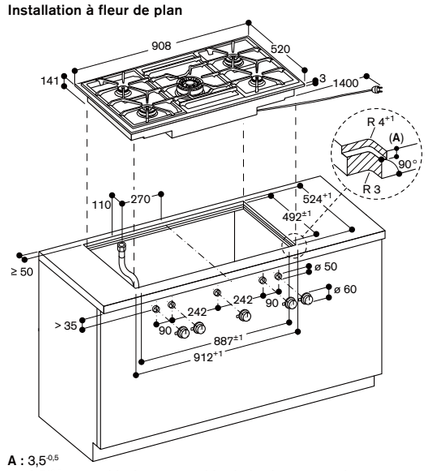
Mesures en mm

Montage des boutons de commande, installation classique



Mesures en mm

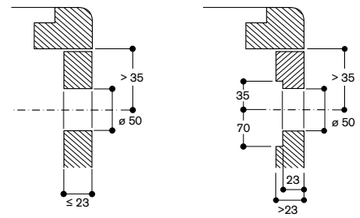
Installation à fleur de plan



A : 3,5$^{-0,5}$
6.5$^{+0,5}$ en combinaison avec tables induction sans cadre

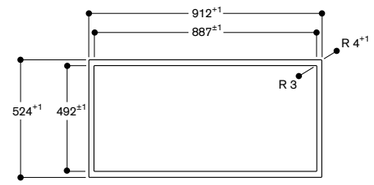
Mesures en mm

Montage des boutons de commande, installation à fleur de plan



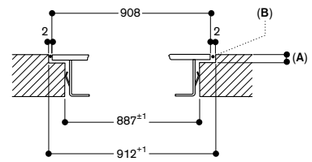
Mesures en mm

Vue de dessus



Mesures en mm

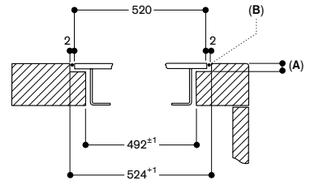
Coupe longitudinale



A : 3,5$^{-0,5}$
6.5$^{+0,5}$ en combinaison avec tables induction sans cadre
B : remplir de silicone

Mesures en mm

Coupe transversale



A : 3,5$^{-0,5}$
6.5$^{+0,5}$ en combinaison avec tables induction sans cadre
B : remplir de silicone

Mesures en mm

VL 414 115 — 2.590 €
Inox — (2.158,33 € HT)
Largeur 15,5 cm
Evacuation extérieure ou mode recyclage
Home Connect
Livré sans moteur
(à commander séparément)
Livré sans Bouton de commande
(à commander séparément)

A+ *

Accessoires d'installation obligatoires

CKV 410 000 — 280 €
Bouton de commande Noir Série 400 pour VL 414 — (233,33 € HT)
Contrôle électronique.
Le Set est composé d'1 bouton de commande.

CKV 410 010 — 210 €
Bouton de commande Inox Série 400 pour VL 414 — (175,00 € HT)
Contrôle électronique.
Le Set est composé d'1 bouton de commande.

Accessoires d'installation en option

AD 410 040 — 90 €
Pièce de connexion flexible pour VL 414 et VL 200 Ø 150 mm plat. — (75,00 € HT)

AD 851 041 — 140 €
Pièce de connexion pour VL 414 et VL 200 pour extension avec gaine plate Ø150 mm pour plan de travail très profond. — (116,67 € HT)

VA 420 004 — 165 €
Barrette de jonction pour installation à fleur de plan de plusieurs appareils Vario Série 400. — (137,50 € HT)

VA 420 010 — 165 €
Barrette de jonction pour installation classique sur le plan de travail de plusieurs appareils Vario Série 400. — (137,50 € HT)

Accessoires en option

AA 400 510 — 290 €
Module adaptateur pour contacteur de fenêtre. — (241,67 € HT)

AA 414 010 — 80 €
Déflecteur d'air pour installation VL 414 à côté d'appareils de cuisson gaz. — (66,67 € HT)

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

Vario Aérateur Série 400
VL 414

- Système de ventilation très performant et particulièrement silencieux, notamment avec le caisson moteur séparé AR 410 110
- Bouton de commande pour un contrôle précis et une personnalisation: disponible en inox massif ou avec un revêtement noir robuste, à commander séparément
- Fonction Automatique contrôlée par Sensor, adapte la puissance d'aspiration au volume des vapeurs de cuisson
- Planification et installation faciles
- Cadre en inox massif d'une épaisseur de 3 mm travaillé avec une grande précision
- Peut être installé sur le plan de travail avec cadre apparent ou à fleur de plan
- Se combine parfaitement avec les Vario de la Série 400

Performances
Les données de puissance dépendent du moteur séparé associé, voir tableau page 298.

Caractéristiques
Bouton de commande avec anneau lumineux. (à commander séparément).
3 vitesses électroniques et 1 position intensive.
Ajustement automatique de la performance du système de ventilation, contrôlé par Sensor.
Fonction Temporisation automatique par Sensor ou réglage manuel.
Filtre anti-graisse métallique avec un fort taux d'absorption des graisses.
Bac receveur pour filtre anti-graisse, amovible, lavable au lave-vaisselle.
Témoin de saturation des filtres anti-graisse et charbon actif.
Flux d'air intérieur optimisé pour un guidage de la circulation de l'air efficace.
Fonction Aspiration intermittente, 6 min.
Grille de ventilation émaillée, lavable au lave-vaisselle.
Coude de raccordement pour évacuation de l'air, livré de série.
Zone en cas de débordement, capacité 250 ml.

Fonctions numériques (Home Connect)
Contrôle de la ventilation basé sur le réglage de la table de cuisson (avec la table de cuisson compatible).
Contrôle et commande à distance.
Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur Home Connect en page 417.

Consommations
Les valeurs de consommation correspondent à la configuration avec le moteur AR 403 122.
Classe d'efficacité énergétique A+ sur une échelle de A+++ à D.
Consommation énergétique 40.4 kWh/an.
Classe d'efficacité d'aspiration A.
Classe d'efficacité d'éclairage -.
Classe d'efficacité du filtre anti-graisse B.
Niveau sonore min. 57 dB / max. 71 dB position normale.

En combinaison avec les moteurs correspondants, voir pages 274 - 276 - 277 - 278 - 279

• AR 400 142

• AR 401 142

• AR 403 122

• AR 413 122

• AR 410 110

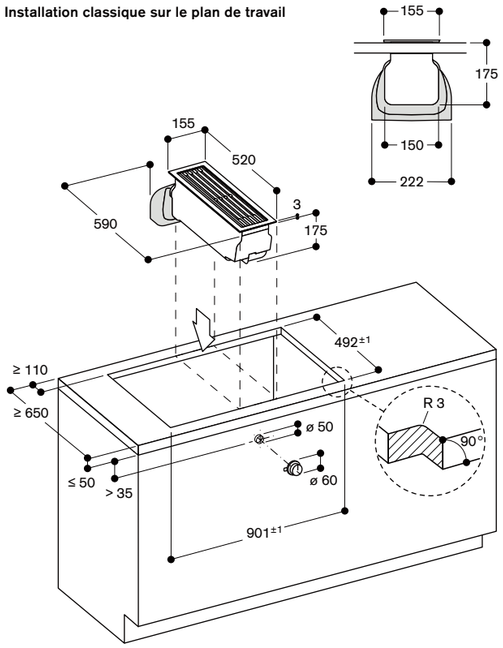
Conseils d'installation
La longueur de gaine équivalente pour assurer de bonnes performances est Lmax 26 m. (se référer pages 230-231)

Il est recommandé d'installer un moteur par VL.
Largeur maximale de la table de cuisson entre 2 VL : 80 cm à l'exception de CX 482.
Le Vario Gril électrique et le Vario Gaz Wok doivent être placés entre 2 VL.
Le mode recyclage n'est pas recommandé dans le cas de l'installation d'un Vario Gril électrique.
En cas d'utilisation à côté d'un appareil gaz, le déflecteur d'air AA 414 010 est recommandé pour assurer la performance maximale de la table de cuisson.
L'appareil s'intègre dans le plan de travail par le dessus.
Selon le type d'installation (sur le plan avec cadre apparent ou à fleur de plan), l'emplacement de la découpe du plan de travail et le positionnement des boutons de commande peuvent varier.
Lors d'une combinaison de plusieurs Vario Série 400, une barrette de jonction VA 420 doit être insérée entre chaque appareil. Prévoir la barrette de jonction adéquate selon le type d'installation.
La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces. Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.
Informations complémentaires pour une installation à fleur de plan de travail :
L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des 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.
Si le conduit d'une hotte en mode d'évacuation extérieure est relié au conduit d'évacuation d'une cheminée ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée.
Merci de consulter les données d'installation.

Configurations recommandées pour l'installation des aérateurs de plan de travail avec le caisson moteur et les accessoires de raccordement en pages 254 à 257.

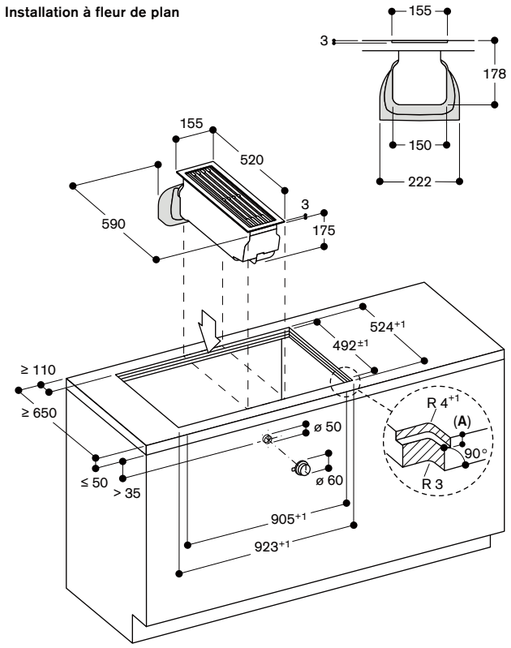
Valeurs de raccordement
Puissance totale: 10 W.
Câble de raccordement 1,75 m avec prise.
Câbles de connexion 0,3 m et 1 m pour boutons de commande.
Prévoir un câble LAN.
Consommation Standby/Display éteint 0.2 W.
Pour désactiver la fonction WIFI, se référer à la notice d'utilisation.

Installation classique sur le plan de travail



Mesures en mm

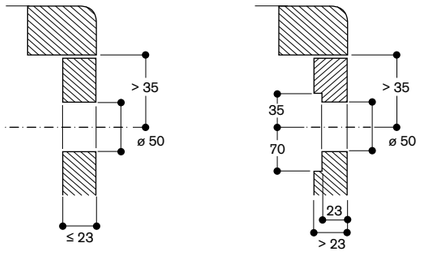
Installation à fleur de plan



A: 3.5$^{-0,5}$ en combinaison avec au moins un appareil avec cadre
6.5$^{+0,5}$ en combinaison avec au moins une table induction sans cadre

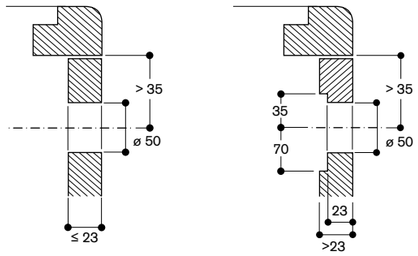
Mesures en mm

Montage du bouton de commande, installation classique



Mesures en mm

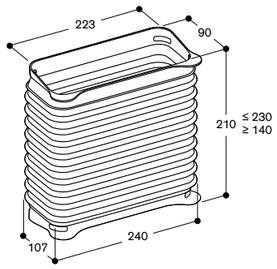
Montage du bouton de commande, installation à fleur de plan



Mesures en mm

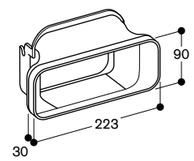
Accessoires d'installation

AD 410 040: Pièce de connexion flexible pour VL414 & VL200, Ø 150 mm plat



Mesures en mm

AD 851 041: Pièce de connexion VL414 & VL200 pour extension avec gaine plate Ø150 mm pour plan de travail très profond.



Mesures en mm

AL 400 122	7.250 €
Inox	(6.041,67 € HT)
Largeur 120 cm	
Recyclage uniquement	
Sans moteurs (à commander séparément)	
AL 400 192	6.000 €
Inox	(5.000,00 € HT)
Largeur 90 cm	
Evacuation extérieure ou mode recyclage	
Sans moteur (à commander séparément)	

A *

Accessoires d'installation obligatoires
Selon la configuration d'installation (devant, derrière ou en-dessous), l'un de ces accessoires d'installation doit obligatoirement être commandé

AD 754 049	110 €
Pièce de connexion	(91,67 € HT)
pour AL 400 à l'avant ou à l'arrière	
Métal galvanisé	
Ø 150 mm, rond.	
AD 854 050	110 €
Pièce de connexion	(91,67 € HT)
pour AL 400 par en-dessous	
Métal galvanisé	
Ø 150 mm, plat.	

Accessoires d'installation en option

AA 409 401	155 €
Barre de renfort de	(129,17 € HT)
meuble pour hotte de plan AL400 90 cm.	
Recommandée pour renforcer le plan de travail et en remplacement du châssis.	
AA 409 431	210 €
Barre de renfort de	(175,00 € HT)
meuble pour hotte de plan AL400 120 cm.	
Recommandée pour renforcer le plan de travail et en remplacement du châssis.	
AD 704 050	180 €
Collecteur d'air	(150,00 € HT)
pour AL 400	
Métal galvanisé	
Ø 150 mm plat.	

Accessoires d'installation en option

AA 400 510	290 €
Module adaptateur	(241,67 € HT)
pour contacteur de fenêtre.	

Hotte de plan de travail Série 400
AL 400

- Hotte télescopique de plan de travail qui, à l'arrêt, disparaît entièrement dans le plan de travail.
- Se combine parfaitement avec les Vario de cuisson Série 400
- Eclairage LED bandeau lumineux blanc neutre, avec variateur d'intensité pour un éclairage optimal du plan de cuisson.
- Cadre en inox massif d'une épaisseur de 3 mm travaillé avec une grande précision
- Peut être installé sur le plan de travail avec cadre apparent ou à fleur de plan
- Sans moteur, combinable avec les caissons moteur BLDC Gaggenau

Performances
Les données de puissance dépendent du moteur séparé associé, voir tableau page 296.

Caractéristiques
3 vitesses électroniques et 1 position intensive.
Fonction Aspiration intermittente, 6 min.
Fonction Temporisation, 6 min.
Témoin de saturation du filtre à graisse.
2 filtres à graisse métalliques grande surface livrés de série, faciles à retirer et lavables au lave-vaisselle.
Bacs récupérateurs de graisse profonds, faciles à retirer et lavables au lave-vaisselle.
Eclairage LED bandeau lumineux blanc neutre (3600 K), avec variateur d'intensité en continu.
Puissance des ampoules 2 x 10 W.
Intensité lumineuse: 400 lx.
Flexibilité des possibilités de connexion au caisson moteur séparé : en bas, à l'avant ou à l'arrière.
Toutes ces options de connexion permettent l'installation de tiroirs à l'avant de la hotte de plan de travail.

Consommations
AL 400 192 :
Les valeurs de consommation correspondent à la configuration avec le moteur AR 400 142.
Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle de A+++ à D.
Consommation énergétique 45.5 kWh/an.
Classe d'efficacité d'aspiration A.
Classe d'efficacité d'éclairage C.
Classe d'efficacité du filtre anti-graisse B.
Niveau sonore min. 45 dB / max. 61 dB position normale.

AL 400 122 :
La norme européenne EU 66/2014 ne permet qu'une installation en mode recyclage.

Conseils d'installation
AL 400 192 :
Se combine avec tous les Vario de cuisson Série 400 ainsi que les tables de cuisson Série 400 et Série 200.
Largeur maximale du plan de cuisson 90 cm.

En combinaison avec les moteurs correspondants, voir pages 274 - 276 - 277 - 278 - 279

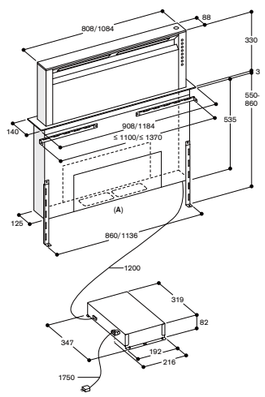
• AR 400 142 (uniquement pour AL400192)

• AR 401 142 (uniquement pour AL400192)

• AR 403 122 (uniquement pour AL400192)

• AR 413 122 (pour AL400192 & AL400122)

• AR 410 110 (uniquement pour AL400122)



A : raccordement de la hotte à l'avant, à l'arrière ou par le bas

Mesures en mm

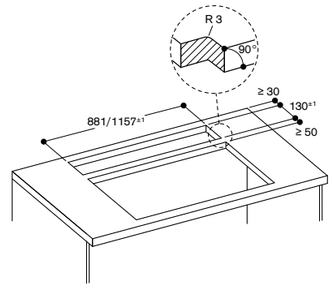
AL 400 122:
Se combine avec tous les Vario de cuisson Série 400 ainsi que les tables de cuisson Série 400 et Série 200.
Largeur maximale du plan de cuisson 120 cm.
La norme énergétique européenne EU 66/2014 ne permet qu'une installation en mode recyclage.
Pour assurer une bonne performance d'aspiration, nous recommandons uniquement une installation en mode recyclage avec 2 caissons moteurs séparés.
Les accessoires d'installation doivent être commandés séparément en fonction de la configuration d'installation choisie.
Le mode recyclage n'est pas recommandé dans le cas de l'installation d'un Vario Gril électrique.
Installation avec des appareils Vario de cuisson uniquement possible sans couvercles.
Puissance maximale des tables de cuisson 18 kW.

La hotte de plan de travail doit être installée dans une découpe séparée dans le plan de travail.
La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces. Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.
L'intervalle de plan de travail restant (min. 50 mm) entre les découpes doit être renforcé. Il est conseillé d'utiliser la barre de renfort AA 409 401/431.
Informations complémentaires pour une installation à fleur de plan de travail :
L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes.
Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.
En fonction de la configuration de l'implantation, il est possible de combiner l'installation d'un four et de la hotte de plan de travail.
Si le conduit d'une hotte en mode évacuation extérieure est relié au conduit d'évacuation d'une cheminée ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée.
Le boîtier électronique de contrôle doit rester accessible et fixé sur une paroi latérale du meuble bas pour éviter tout risque d'infiltration d'eau.

Configurations recommandées pour l'installation avec le caisson moteur et les accessoires de raccordement pages 238 à 241.

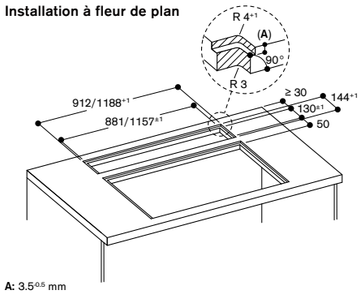
Valeurs de raccordement
Puissance totale: 65 W.
Câble de raccordement 1,7 m avec prise.
Câble réseau 1,2 m.

Installation classique sur le plan de travail



Mesures en mm

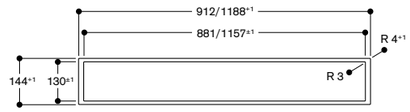
Installation à fleur de plan



A: 3.5-0.5 mm

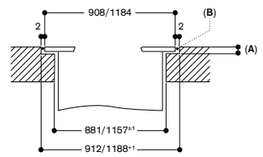
Mesures en mm

Vue du dessus



Mesures en mm

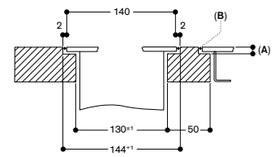
Coupe longitudinale



A: 3.5-0.5 mm
B: Remplir avec du silicone

Mesures en mm

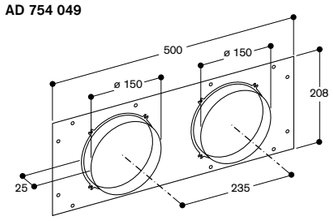
Coupe transversale



A: 3.5-0.5 mm
B: Remplir avec du silicone

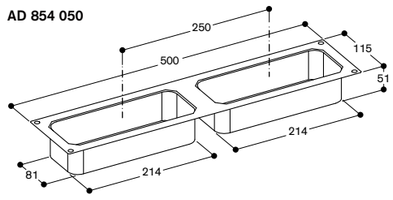
Mesures en mm

AD 754 049



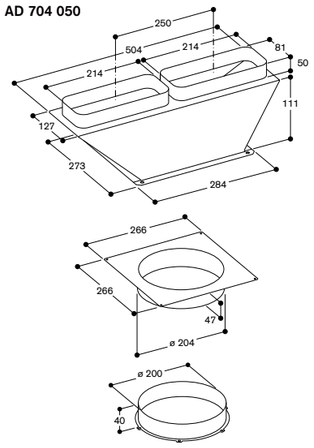
Mesures en mm

AD 854 050



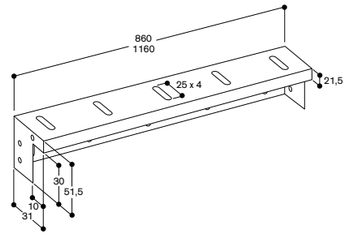
Mesures en mm

AD 704 050



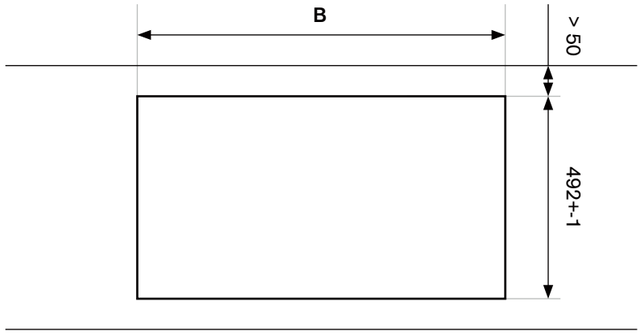
Mesures en mm

AA 409 401/431 barre de renfort de meuble



Schémas d'encastrement pour combinaison d'appareils Vario Série 400 sans VL 414, intégration classique

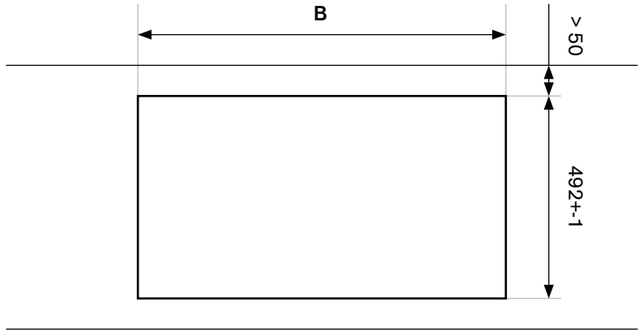
Les schémas ci-dessous indiquent les mesures de découpe pour les combinaisons d'appareils Vario Série 400 sans VL 414, en intégration classique. L'installateur peut calculer les mesures de découpe en consultant les pages précédentes ainsi que les schémas ci-dessous.

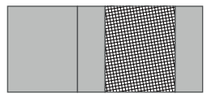
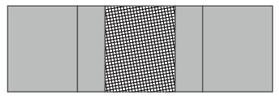
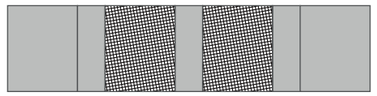


Vario de cuisson	Largeur d'appareils (mm)	Dimensions B (mm)	# de VA 420 010
	380 / 380	743 +-1	1
	380 / 380 / 380	1126 +-1	2
	380 / 380 / 380 / 380	1509 +-1	3
	590 / 380	953 +-1	1
	380 / 590 / 380	1336 +-1	2
	804 / 380	1167 +-1	1
	908 / 380	1271 +-1	1

Schémas d'encastrement pour combinaison d'appareils Vario Série 400 avec VL 414, intégration classique

Les schémas ci-dessous indiquent les mesures de découpe pour les combinaisons d'appareils Vario Série 400 avec VL 414, en intégration classique. L'installateur peut calculer les mesures de découpe en consultant les pages précédentes ainsi que les schémas ci-dessous.

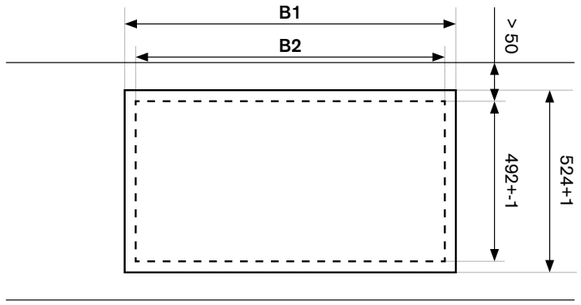


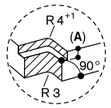
Vario de cuisson	Largeur d'appareils (mm)	Dimensions B (mm)	# de VA 420 010
	380 / 155 / 380	901 +-1	2
	380 / 155 / 380 /155	1059 +-1	3
	380 / 155 / 380 / 155 / 380	1442 +-1	4
	380 / 155 / 380 / 155 / 380 / 155 / 380	1983 +-1	6
	380 / 155 / 380 / 380 / 155 / 380	1825 +-1	5
	155 / 590 / 155	886 +-1	2
	155 / 590 / 155 / 380	1269 +-1	3
	380 / 155 / 590 / 155 / 380	1652 +-1	4
	380 / 155 / 804* / 155 / 380 * Sauf CX482	1866	4

Emplacement recommandé pour Vario gaz Wok et Vario Gril électrique

Schémas d'encastrement pour combinaison d'appareils Vario Série 400 sans VL 414, intégration à fleur de plan.

Les schémas ci-dessous indiquent les mesures de découpe pour les combinaisons d'appareils Vario Série 400 sans VL 414, en intégration à fleur de plan. L'installateur peut calculer les mesures de découpe en consultant les pages précédentes ainsi que les schémas ci-dessous.



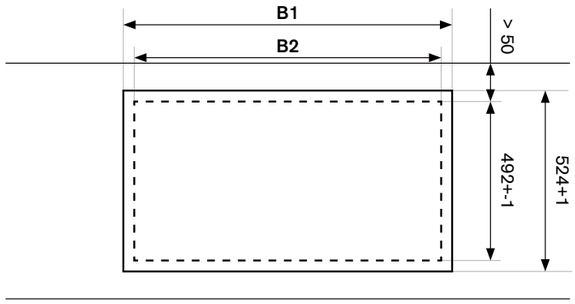


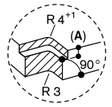
Pour dimension A :
3,5 – 0,5 en combinaison avec uniquement des Vario de cuisson avec cadre inox
6,5 + 0,5 en combinaison avec au moins un Vario de cuisson induction sans cadre

Vario de cuisson	Largeur d'appareils (mm)	Dimensions B1 (mm)	Dimensions B2 (mm)	# de VA 420 004
	380 / 380	766 +1	748 +-1	1
	380 / 380 / 380	1148 +1	1130 +-1	2
	380 / 380 / 380 / 380	1530 +1	1512 +-1	3
	591 / 380	977 +1	959 +-1	1
	380 / 591 / 380	1359 +1	1341 +-1	2
	805 / 380	1191 +1	1173 +-1	1
	909 / 380	1295 +1	1277 +-1	1

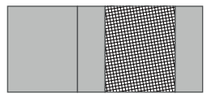
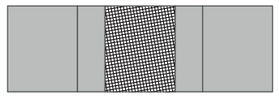
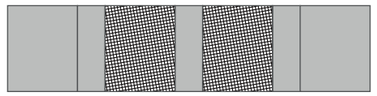
Schémas d'encastrement pour combinaison d'appareils Vario Série 400 avec VL 414, intégration à fleur de plan.

Les schémas ci-dessous indiquent les mesures de découpe pour les combinaisons d'appareils Vario Série 400 avec VL 414, en intégration à fleur de plan. L'installateur peut calculer les mesures de découpe en consultant les pages précédentes ainsi que les schémas ci-dessous.





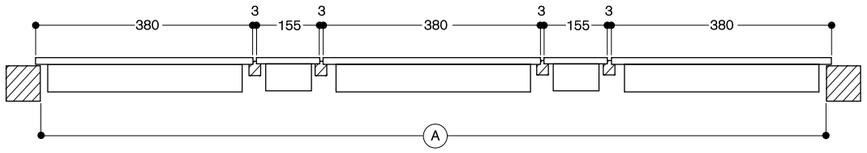
Pour dimension A :
3,5 – 0,5 en combinaison avec uniquement des Vario de cuisson avec cadre inox
6,5 + 0,5 en combinaison avec au moins un Vario de cuisson induction sans cadre

Vario de cuisson	Largeur d'appareils (mm)	Dimensions B1 (mm)	Dimensions B2 (mm)	# de VA 420 004
	380 / 155 / 380	923 +1	905 +-1	2
	380 / 155 / 380 /155	1080 +1	1062 +-1	3
	380 / 155 / 380 / 155 / 380	1462 +1	1444 +-1	4
	380 / 155 / 380 / 155 / 380 / 155 / 380	2001 +1	1983 +-1	6
	380 / 155 / 380 / 380 / 155 / 380	1844 +1	1826 +-1	5
	155 / 591 / 155	909 +1	891 +-1	2
	155 / 591 / 155 / 380	1291 +1	1273 +-1	3
	380 / 155 / 591 / 155 / 380	1673 +1	1655 +-1	4
	380 / 155 / 805* / 155 / 380 * Sauf CX482	1887 +1	1869 +-1	4

Emplacement recommandé pour Vario gaz Wok et Vario Gril électrique

Calcul de la largeur de la découpe en intégration classique.

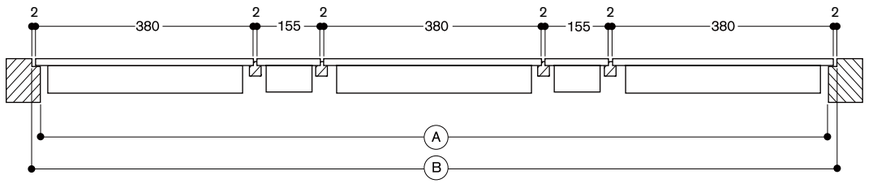
Exemple de combinaison avec VI 414, VI 422, VP 414 et 2 VL 414.



		Exemple		Votre combinaison
Largeur totale de tous les appareils	en mm	(3 x 380) + (2 x 155)	1450	.....
+ Nombre de barrettes de jonction	x 3 mm	4 x 3	+ 12	.....
– Débord latéral de l'appareil	(10 mm / côté)	20	– 20	– 20
(A) Largeur totale de la découpe	(en mm)		1442 +/– 1	..... +/– 1

Calcul de la largeur de la découpe en intégration à fleur de plan.

Exemple de combinaison avec VI 414, VI 422, VP 414 et 2 VL 414.



		Exemple		Votre combinaison
Largeur totale de tous les appareils	en mm	(3 x 380) + (2 x 155)	1450	.....
+ Nombre de barrettes de jonction	x 2 mm	4 x 2	+ 8	.....
– Débord latéral de l'appareil	(7 mm / côté)	14	– 14	– 14
(A) Largeur totale de la découpe	(en mm)		1444 +/– 1	..... +/– 1
+ Débord latéral de l'appareil	(7 mm / côté)	14	+ 14	+ 14
+ Joint silicone (2 mm sur le pourtour)		2 x 2	+ 4	+ 4
(B) Largeur totale avec la rainure	(en mm)		1462 + 1	..... 0/+ 1

Vario de cuisson Flex Induction
Série 200
VI 262

- Combinable avec les autres tables de cuisson de la Série 200, en parfaite harmonie
- Bandeau de commande intégré pour une manipulation confortable et sécurisée

VI 262 120 — 2.370 €
Bandeau de commande aluminium noir — (1.975,00 € HT)
Largeur 60 cm

Le prix comprend
1 racloir à verre

Accessoires d'installation
VV 200 010 — 220 €
Barrette de jonction — (183,33 € HT)
en inox pour installation de plusieurs Vario de cuisson de la Série 200.
VV 200 020 — 220 €
Barrette de jonction — (183,33 € HT)
noire pour installation de plusieurs Vario de cuisson de la Série 200.

Accessoires en option
CA 050 300 — 510 €
Set de 3 poêles — (425,00 € HT)
rectangulaires Flex.
Revêtement anti-adhérent.
Pour table Flex Induction.
CA 051 301 — 240 €
Teppan Yaki — (200,00 € HT)
en matériau multi-couches.
CA 052 300 — 310 €
Plaque à griller — (258,33 € HT)
en fonte d'aluminium.
Revêtement anti-adhérent.
CA 055 300 — 330 €
Grande Poêle — (275,00 € HT)
rectangulaire Flex.
Revêtement anti-adhérent.
Pour table Flex Induction.

Zones de cuisson
Zone de droite:
2 zones de cuisson Flex Induction 23 x 19 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 23 x 38 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).
Zone de gauche:
2 zones de cuisson Flex Induction 23 x 19 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 23 x 38 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Bandeau de commande
Boutons de commande avec anneau lumineux.
Bandeau de commande intégré.
Contrôle électronique avec 9 positions positions de cuisson.

Caractéristiques
Marquage des zones de cuisson.
Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.
Fonction Frying-Sensor.
Détection automatique des casseroles.
Fonction Booster pour chaque zone de cuisson.

Sécurité
Indicateur de chaleur résiduelle.
Témoin lumineux de mise sous tension.
Coupure de sécurité.

Conseils d'installation
Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.

Accessoires à commander auprès du SAV:
Réf. 17006018 Poêle Frying Sensor ø 20 cm

L'appareil s'intègre dans le plan de travail par le dessus.
Poids de l'appareil : envir. 17 kg.

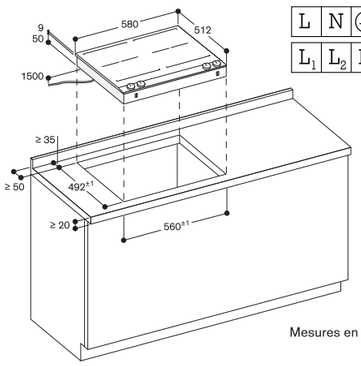
Conseils pour découpes du plan de travail en pages 214 et 215.

Conseils d'installation complémentaires en page 134.

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

L N ⏚
L1 L2 N ⏚

Installation classique



Mesures en mm

Vario de cuisson Flex Induction
Série 200
VI 242

- Combinable avec les autres tables de cuisson de la Série 200, en parfaite harmonie
- Bandeau de commande intégré pour une manipulation confortable et sécurisée

VI 242 120 — 1.850 €
Bandeau de commande aluminium noir — (1.541,67 € HT)
Largeur 38 cm

Le prix comprend
1 racloir à verre

Accessoires d'installation
VV 200 010 — 220 €
Barrette de jonction — (183,33 € HT)
en inox pour installation de plusieurs Vario de cuisson de la Série 200.
VV 200 020 — 220 €
Barrette de jonction — (183,33 € HT)
noire pour installation de plusieurs Vario de cuisson de la Série 200.

Accessoires en option
CA 050 300 — 510 €
Set de 3 poêles — (425,00 € HT)
rectangulaires Flex.
Revêtement anti-adhérent.
Pour table Flex Induction.
CA 051 301 — 240 €
Teppan Yaki — (200,00 € HT)
en matériau multi-couches.
CA 052 300 — 310 €
Plaque à griller — (258,33 € HT)
en fonte d'aluminium.
Revêtement anti-adhérent.
CA 055 300 — 330 €
Grande Poêle — (275,00 € HT)
rectangulaire Flex.
Revêtement anti-adhérent.
Pour table Flex Induction.

Zones de cuisson
2 zones de cuisson Flex Induction 24 x 19 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 24 x 38 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Bandeau de commande
Boutons de commande avec anneau lumineux.
Bandeau de commande intégré.
Contrôle électronique avec 9 positions positions de cuisson.

Caractéristiques
Marquage des zones de cuisson.
Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.
Fonction Frying-Sensor.
Détection automatique des casseroles.
Fonction Booster pour les deux zones de cuisson.

Sécurité
Indicateur de chaleur résiduelle.
Témoin lumineux de mise sous tension.
Coupure de sécurité.

Conseils d'installation
Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.

Accessoires à commander auprès du SAV:
Réf. 17006018 Poêle Frying Sensor ø 20 cm
Réf. 17006184 Poêle Frying Sensor ø 24 cm

L'appareil s'intègre dans le plan de travail par le dessus.
Poids de l'appareil : envir. 9 kg.

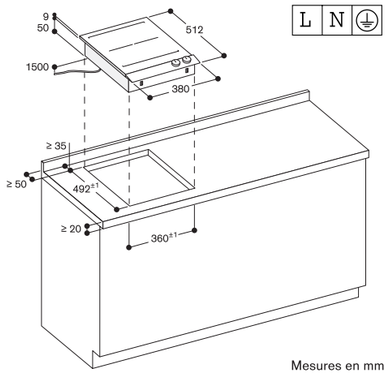
Conseils pour découpes du plan de travail en pages 214 et 215.

Conseils d'installation complémentaires en page 134.

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

L N ⏚

Installation classique



Mesures en mm

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

VI 232 121 — 1.700 €
Bandeau de commande aluminium noir — (1.416,67 € HT)
Largeur 28 cm

Le prix comprend
1 racloir à verre

Accessoires d'installation
VV 200 010 — 220 €
Barrette de jonction — (183,33 € HT)
en inox pour installation de plusieurs Vario de cuisson de la Série 200.
VV 200 020 — 220 €
Barrette de jonction — (183,33 € HT)
noire pour installation de plusieurs Vario de cuisson de la Série 200.

Accessoires en option
CA 050 300 — 510 €
Set de 3 poêles — (425,00 € HT)
rectangulaires Flex.
Revêtement anti-adhérent.
Pour table Flex Induction.
CA 051 301 — 240 €
Teppan Yaki — (200,00 € HT)
en matériau multi-couches.
CA 052 300 — 310 €
Plaque à griller — (258,33 € HT)
en fonte d'aluminium.
Revêtement anti-adhérent.
CA 055 300 — 330 €
Grande Poêle — (275,00 € HT)
rectangulaire Flex.
Revêtement anti-adhérent.
Pour table Flex Induction.
VD 200 020 — 490 €
Couvercle noir — (408,33 € HT)
pour Vario de cuisson Série 200.

Zones de cuisson
2 zones de cuisson Flex Induction 21 x 19 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 21 x 38 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Bandeau de commande
Boutons de commande avec anneau lumineux.
Bandeau de commande intégré.
Contrôle électronique avec 9 positions positions de cuisson.

Caractéristiques
Marquage des zones de cuisson.
Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.
Fonction Frying-Sensor.
Détection automatique des casseroles.
Fonction Booster pour les deux zones de cuisson.

Sécurité
Indicateur de chaleur résiduelle.
Témoin lumineux de mise sous tension.
Coupure de sécurité.

Conseils d'installation
Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.

Accessoires à commander auprès du SAV:
Réf. 17006018 Poêle Frying Sensor ø 20 cm

L'appareil s'intègre dans le plan de travail par le dessus.
Poids de l'appareil : envir. 9 kg.

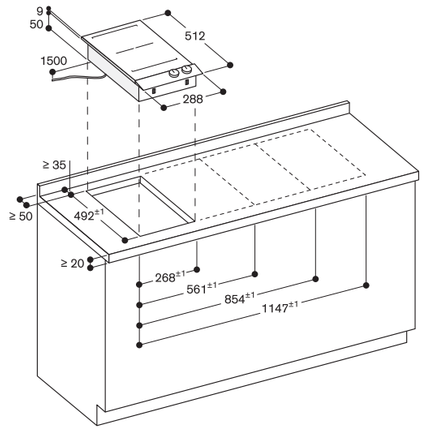
Conseils pour découpes du plan de travail en pages 214 et 215.

Conseils d'installation complémentaires en page 134.

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

L N ⏚

Installation classique



Mesures en mm

VG 264 120 F 2.350 €
Bandeau de (1.958,33 € HT)
commande aluminium noir
Largeur 60 cm
Gaz butane / propane 28-37 mbar

VG 264 220 2.350 €
Bandeau de (1.958,33 € HT)
commande aluminium noir
Largeur 60 cm
Gaz naturel 20 mbar

Accessoires d'installation

VV 200 010 220 €
Barrette de jonction (183,33 € HT)
en inox pour installation de plusieurs
Vario de cuisson de la Série 200.

VV 200 020 220 €
Barrette de jonction (183,33 € 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.

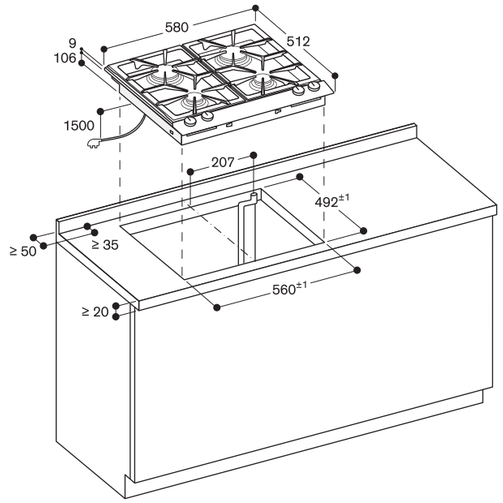
VG 264 220
Injecteurs spéciaux pour gaz butane/propane 28-30/37 mbar peuvent être commandés au service des pièces détachées.

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 et un meuble situé au-dessus doit être de 65 cm.
La distance minimale par rapport à un appareil d'aspiration placé au-dessus de la table de cuisson est indiquée dans les conseils d'installation de chaque appareil d'aspiration.
Poids de l'appareil : envir. 15 kg.

Conseils pour découpes du plan de travail en pages 214 et 215.

Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale gaz 9,8 kW/9,8 kW.
Puissance de raccordement électrique totale 10 W/10 W.
Câble de raccordement 1,5 m avec prise.

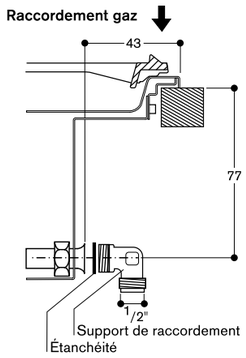
Installation classique



Distance minimale entre la découpe de l'appareil et la paroi latérale 150 mm.

Mesures en mm

Raccordement gaz



VG 231 120 F 1.520 €
Bandeau de (1.266,67 € HT)
commande aluminium noir
Largeur 28 cm
Gaz butane / propane 28-37 mbar
Wok 5,8 kW

VG 231 220 1.520 €
Bandeau de (1.266,67 € HT)
commande aluminium noir
Largeur 28 cm
Gaz naturel 20 mbar
Wok 6 kW

Le prix comprend
1 anneau pour Wok

Accessoires d'installation

VV 200 010 220 €
Barrette de jonction (183,33 € HT)
en inox pour installation de plusieurs
Vario de cuisson de la Série 200.

VV 200 020 220 €
Barrette de jonction (183,33 € HT)
noire pour installation de plusieurs
Vario de cuisson de la Série 200.

Accessoires en option

VD 200 020 490 €
Couvercle noir (408,33 € HT)
pour Vario de cuisson Série 200.

WP 400 001 350 €
Poêle Wok en inox (291,67 € 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.

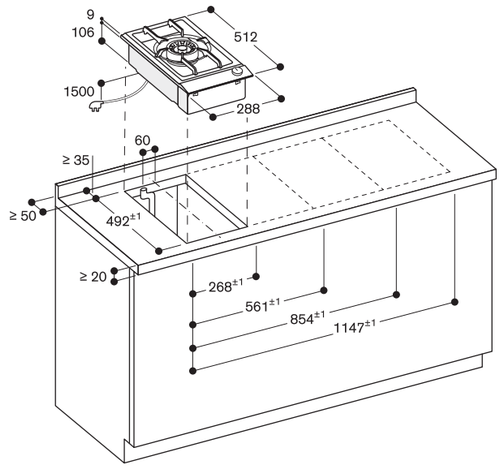
VG 231 220
Injecteurs spéciaux pour gaz butane/propane 28-30/37 mbar peuvent être commandés au service des pièces détachées.

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 et un meuble situé au-dessus doit être de 65 cm.
La distance minimale par rapport à un appareil d'aspiration placé au-dessus de la table de cuisson est indiquée dans les conseils d'installation de chaque appareil d'aspiration.
Poids de l'appareil : envir. 11 kg.

Conseils pour découpes du plan de travail en pages 214 et 215.

Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale gaz 5,8 / 6 kW.
Puissance de raccordement électrique totale 10 W/10 W.
Câble de raccordement 1,5 m avec prise.

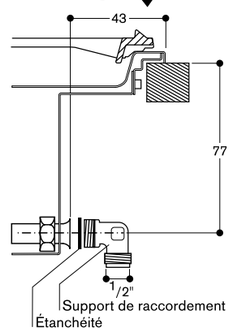
Installation classique



Distance minimale entre la découpe de l'appareil et la paroi latérale 150 mm.

Mesures en mm

Raccordement gaz



VG 232 120 F 1.380 €
Bandeau de (1.150,00 € HT)
commande aluminium noir
Largeur 28 cm
Gaz butane / propane 28-37 mbar

VG 232 220 1.380 €
Bandeau de (1.150,00 € HT)
commande aluminium noir
Largeur 28 cm
Gaz naturel 20 mbar

Accessoires d'installation

VV 200 010 220 €
Barrette de jonction (183,33 € HT)
en inox pour installation de plusieurs
Vario de cuisson de la Série 200.

VV 200 020 220 €
Barrette de jonction (183,33 € HT)
noire pour installation de plusieurs
Vario de cuisson de la Série 200.

Accessoires en option

VD 200 020 490 €
Couvercle noir (408,33 € HT)
pour Vario de cuisson Série 200.

Vario gaz Série 200
VG 232

- Combinable avec les autres tables de cuisson de la Série 200, en parfaite harmonie
- Bandeau de commande intégré pour une manipulation confortable et sécurisée
- Régulation mécanique de la puissance avec réglage précis et reproductible de la taille de la flamme sur 9 niveaux de puissance
- 1 grille en fonte, surface plane, facilite le déplacement des casseroles en toute sécurité

Zones de cuisson
1 brûleur très puissant (560 W - 3000 W), pour des casseroles jusqu'à Ø 22 cm.
1 brûleur (380 W - 1900 W), pour des casseroles jusqu'à Ø 20 cm.

Bandeau de commande
Boutons de commande avec anneau lumineux.
Bandeau de commande intégré.
Allumage une main.
Allumage électronique.

Caractéristiques
Grille en fonte haute stabilité.
Chapeaux de brûleurs émaillés.

Sécurité
Sécurité thermocouple.
Indicateur de chaleur résiduelle.
Témoin lumineux de mise sous tension.

Conseils d'installation
VG 232 120 F
Injecteurs spéciaux pour gaz naturel 20 mbar peuvent être commandés au service des pièces détachées.

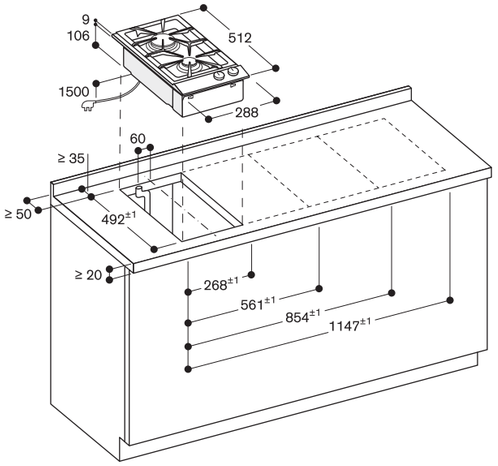
VG 232 220
Injecteurs spéciaux pour gaz butane/ propane 28-30/37 mbar peuvent être commandés au service des pièces détachées.

L'appareil s'intègre dans le plan de travail par le dessus.
Distance minimale de 150 mm avec le mur ou les meubles adjacents, ou prévoir une isolation thermique supplémentaire.
Lors de l'installation d'appareils de cuisson gaz dont la puissance totale est supérieure à 11 kW, il faut respecter la 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 et un meuble situé au-dessus doit être de 65 cm.
La distance minimale par rapport à un appareil d'aspiration placé au-dessus de la table de cuisson est indiquée dans les conseils d'installation de chaque appareil d'aspiration.
Poids de l'appareil : envir. 9 kg.

Conseils pour découpes du plan de travail en pages 214 et 215.

Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale gaz 4,9 kW/4,9 kW.
Puissance de raccordement électrique totale 10 W/10 W.
Câble de raccordement 1,5 m avec prise.

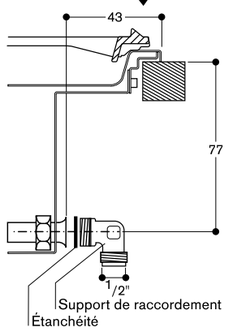
Installation classique



Distance minimale entre la découpe de l'appareil et la paroi latérale 150 mm.

Mesures en mm

Raccordement gaz



VP 230 120 2.750 €
Bandeau de (2.291,67 € HT)
commande aluminium noir
Largeur 28 cm

Le prix comprend
2 spatules

Accessoires d'installation

VV 200 010 220 €
Barrette de jonction (183,33 € HT)
en inox pour installation de plusieurs
Vario de cuisson de la Série 200.

VV 200 020 220 €
Barrette de jonction (183,33 € HT)
noire pour installation de plusieurs
Vario de cuisson de la Série 200.

Accessoires en option

VD 200 020 490 €
Couvercle noir (408,33 € HT)
pour Vario de cuisson Série 200.

Vario Teppan Yaki Série 200
VP 230

- Combinable avec les autres tables de cuisson de la Série 200, en parfaite harmonie
- Bandeau de commande intégré pour une manipulation confortable et sécurisée
- Cuisson directement sur la surface en métal, sans récipient
- Contrôle exact de la température jusqu'à 240 °C
- Position maintien au chaud

Zones de cuisson
Surface utile de 844 cm².

Bandeau de commande
Bouton de commande avec anneau lumineux.
Bandeau de commande intégré.
Contrôle électronique de la température de 140° à 240 °C.

Caractéristiques
Résistance de 1800 W.
Position maintien au chaud.
Position nettoyage.
Cadre inox soudé sans joint apparent à la surface de cuisson en inox multi-couches.

Sécurité
Témoin lumineux de préchauffage et de chaleur résiduelle.
Témoin lumineux de mise sous tension.
Coupure de sécurité.

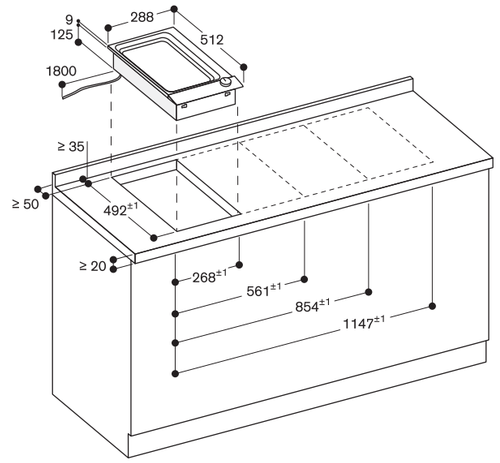
Conseils d'installation
La distance entre la surface du plan de travail et le plancher intermédiaire doit être d'au minimum 150 mm.
L'appareil s'intègre dans le plan de travail par le dessus.
Prévoir une distance latérale minimale de 30 mm entre l'appareil et les meubles ou prévoir une isolation supplémentaire.
Prévoir un plancher intermédiaire qui, après le montage, ne pourra être retiré qu'avec des outils adaptés pour garantir la sécurité et éviter les contacts accidentels.
Poids de l'appareil : envir. 9 kg.

Conseils pour découpes du plan de travail en pages 214 et 215.

Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale 1,8 kW.
Câble de raccordement 1,8 m sans prise.

L N ⏚

Installation classique



Mesures en mm

Les prix des produits s'entendent hors Eco-participation cf page 421

VR 230 120 2.190 €
Bandeau de commande aluminium noir (1.825,00 € HT)
Largeur 28 cm

Le prix comprend
1 grille en fonte
1 pierres de lave
1 brosse de nettoyage

Accessoires d'installation
VV 200 010 220 €
Barrette de jonction (183,33 € HT)
en inox pour installation de plusieurs Vario de cuisson de la Série 200.
VV 200 020 220 €
Barrette de jonction (183,33 € HT)
noire pour installation de plusieurs Vario de cuisson de la Série 200.

Accessoires en option
LV 030 000 65 €
Pierres de lave (54,17 € HT)
de remplacement.
VD 200 020 490 €
Couvercle noir (408,33 € HT)
pour Vario de cuisson Série 200.

Vario gril électrique Série 200
VR 230

- Combinable avec les autres tables de cuisson de la Série 200, en parfaite harmonie
- Bandeau de commande intégré pour une manipulation confortable et sécurisée
- 2 zones à réglage séparé
- Grille en fonte, pierres de lave

Bandeau de commande
Boutons de commande avec anneau lumineux.
Bandeau de commande intégré.
9 positions de cuisson.

Caractéristiques
2 résistances relevables, réglables séparément (1500 W).
Fonction Jonction des deux zones de cuisson.
Grille en fonte.
Cuve en inox avec pierres de lave et recueille-graisse, lavable au lave-vaisselle.

Sécurité
Témoin lumineux de préchauffage et de chaleur résiduelle.
Témoin lumineux de mise sous tension.
Coupure de sécurité.

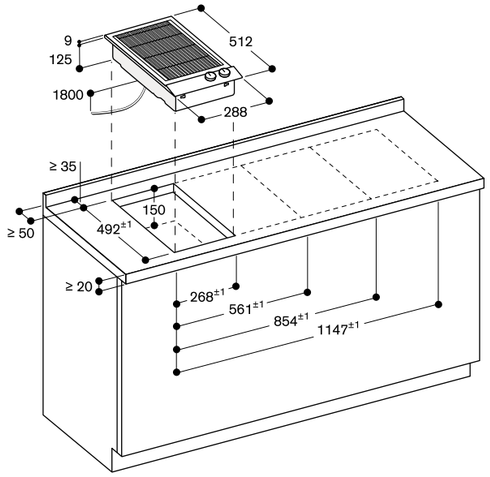
Conseils d'installation
L'appareil s'intègre dans le plan de travail par le dessus.
Prévoir une distance latérale minimale de 200 mm entre l'appareil et les meubles ou prévoir une isolation supplémentaire.
Poids de l'appareil : envir. 17 kg.

Conseils pour découpes du plan de travail en pages 214 et 215.

Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale 3 kW.
Câble de raccordement 1,8 m sans prise.

L N ⏚

Installation classique



Mesures en mm

VL 200 120 1.500 €
Bandeau de commande aluminium noir (1.250,00 € HT)
Largeur 15 cm
Evacuation extérieure ou mode recyclage
Sans moteur (à commander séparément)

A *

Accessoires d'installation
AD 410 040 90 €
Pièce de connexion (75,00 € HT)
flexible pour VL 200 Ø 150 mm plat.
AD 851 041 140 €
Pièce de connexion (116,67 € HT)
VL 200 pour extension avec gaine plate Ø150 pour plan de travail très profond.
VV 200 010 220 €
Barrette de jonction (183,33 € HT)
en inox pour installation de plusieurs Vario de cuisson de la Série 200.
VV 200 020 220 €
Barrette de jonction (183,33 € HT)
noire pour installation de plusieurs Vario de cuisson de la Série 200.

Accessoires en option
LS 041 001 65 €
Déflecteur d'air (54,17 € HT)
pour installation VL200 à côté d'appareils gaz.
Inox.

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

Vario aérateur de plan de cuisson Série 200
VL 200

- Combinable avec les autres tables de cuisson de la Série 200, en parfaite harmonie
- Système d'aspiration très efficace, intégré dans le plan de travail, directement au niveau de la table de cuisson
- Fonction Automatique contrôlée par Sensor, adapte la puissance d'aspiration au volume des vapeurs de cuisson
- Planification et installation faciles.
- Appareil silencieux, spécialement en combinaison avec moteur AR 410 110
- Evacuation extérieure ou recyclage

Performances
Les données de puissance dépendent du caisson moteur séparé associé, voir tableau page 299.

Caractéristiques
Bouton de commande avec anneau lumineux.
3 vitesses électroniques et 1 position intensive.
Ajustement automatique de la performance du système de ventilation, contrôlé par Sensor.
Fonction Temporisation automatique par Sensor ou réglage manuel.
Filtre anti-graisse métallique avec un fort taux d'absorption des graisses.
Filtre anti-graisse amovible lavable au lave-vaisselle.
Témoin de saturation des filtres anti-graisse et charbon actif.
Flux d'air intérieur optimisé pour un guidage de la circulation de l'air efficace.
Fonction Aspiration intermittente, 6 min.
Grille de ventilation émaillée, lavable au lave-vaisselle.
Coude de raccordement pour évacuation de l'air, livré de série.
Zone en cas de débordement, capacité 250 ml.

Consommations
Les valeurs de consommation correspondent à la configuration avec le moteur AR 403 122.
Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle de A+++ à D.
Consommation énergétique 48,3 kWh/an.
Classe d'efficacité d'aspiration A.
Classe d'efficacité d'éclairage:- .
Classe d'efficacité du filtre anti-graisse B.
Niveau sonore min. 56 dB/ max 71 dB position normale.

Conseils d'installation
La longueur de gaine équivalente pour assurer de bonnes performances est Lmax 26 m. (se référer pages 230-231)

Il est recommandé d'installer un moteur par VL.
Mode recyclage en combinaison avec caissons moteurs séparés AR 410 110 ou AR 413 122.
Le mode recyclage n'est pas recommandé en cas d'installation à côté d'un Vario gril électrique.

En combinaison avec les moteurs correspondants, voir pages 277 - 278 - 279

• AR 403 122

• AR 410 110

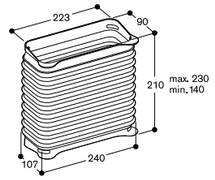
• AR 413 122

Mode évacuation extérieure en combinaison avec caisson moteur séparés AR 400 142, AR 401 142 ou AR 403 122.
Configurations recommandées pour l'installation des aérateurs de plan de travail avec le caisson moteur, et les accessoires de raccordement en pages 260 à 263.
Largeur maximale de la table de cuisson entre 2 VL : 80 cm.
Le Vario Gril électrique et le Vario Gaz Wok doivent être placés entre 2 VL.
Lors de l'installation à côté d'un appareil de cuisson au gaz, il est nécessaire de prévoir le déflecteur LS 041 001 pour assurer le meilleur rendement de la table de cuisson.
En cas d'installation du déflecteur LS 041 001, il est impossible d'utiliser la poêle Wok WP 400 001.
Si le conduit d'une hotte en mode d'évacuation extérieure est relié au conduit d'évacuation d'une cheminée ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée.
Merci de consulter les données d'installation.

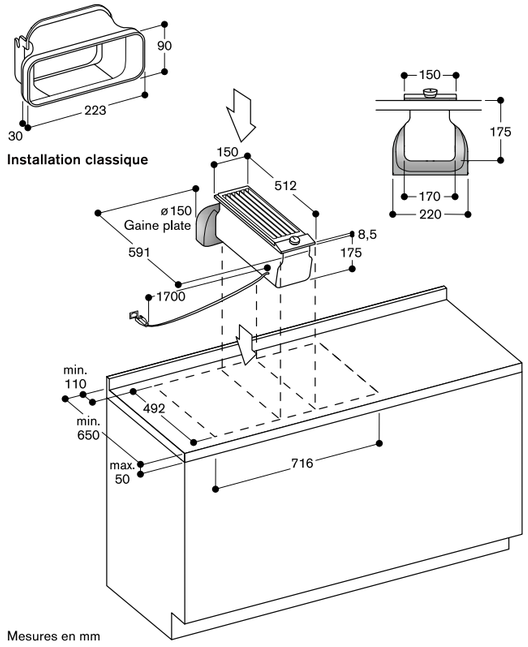
Conseils pour découpes du plan de travail en pages 214 et 215.

Valeurs de raccordement
Câble de raccordement 1,7 m entre VL et caisson moteur séparé.

AD 410 040 : Pièce de connexion flexible pour VL 200, Ø 150 mm plat



AD 851 041 : Pièce de connexion pour VL 200 pour extension avec gaine plate Ø 150 mm pour plan de travail très profond

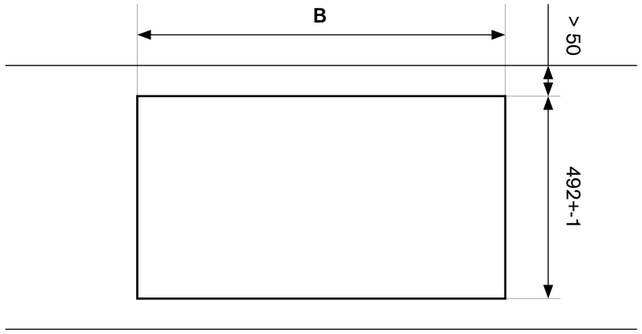


Installation classique

Mesures en mm

Schémas d'encastrement pour combinaison d'appareils Vario Série 200 sans VL 200, intégration classique

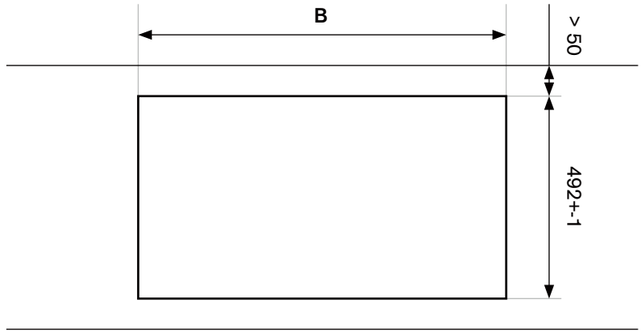
Les schémas ci-dessous indiquent les mesures de découpe pour les combinaisons d'appareils Vario Série 200 sans VL 200, en intégration classique. L'installateur peut calculer les mesures de découpe en consultant les pages précédentes ainsi que les schémas ci-dessous.

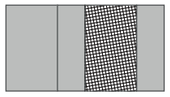
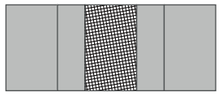


Vario de cuisson	Largeur d'appareils (mm)	Dimensions B (mm)	# de VV 200 010 / VV 200 020
	288 / 288	561 +-1	1
	288 / 288 / 288	854 +-1	2
	288 / 288 / 288 / 288	1147 +-1	3
	380 / 288	653 +-1	1
	580 / 288	853 +-1	1

Schémas d'encastrement pour combinaison d'appareils Vario Série 200 avec VL 200, intégration classique

Les schémas ci-dessous indiquent les mesures de découpe pour les combinaisons d'appareils Vario Série 200 avec VL 200, en intégration classique. L'installateur peut calculer les mesures de découpe en consultant les pages précédentes ainsi que les schémas ci-dessous.



Vario de cuisson	Largeur d'appareils (mm)	Dimensions B (mm)	# de VV 200 010 / VV 200 020
	288 / 150 / 288	716 +-1	2
	380 / 150 / 380	900 +-1	3
	288 / 150 / 288 / 150	871 +-1	3
	288 / 150 / 288 / 150 / 288	1164 +-1	4
	288 / 150 / 288 / 288 / 150 / 288	1457 +-1	5
	380 / 150 / 288	808 +-1	3
	150 / 580 / 150	870 +-1	2
	288 / 150 / 580 / 150	1163 +-1	3

Emplacements recommandés pour Vario Wok gaz et Vario Gril électrique

Accessoires pour appareils Vario Série 400

Références / Références online*

AA 414 010 / 00749593 — 80 €
Déflecteur (66,67 € HT)
pour installation
VL 414 avec appareil gaz.

CA 060 300 / 00578951 — 200 €
Sensor de cuisson (166,67 € HT)
pour réglage de la température
dans les casseroles.
Pour CX 492 & CX 482 et
CI Flex Induction Série 200.

LV 030 000 / 00291050 — 65 €
Pierres de lave (54,17 € HT)
de remplacement
pour VR.

VA 440 010 / 00576858 — 340 €
Couvercle (283,33 € HT)
en inox avec
barrette de montage.

WP 400 001 / 00572615 — 350 €
Poêle Wok (291,67 € HT)
avec poignée
et fond arrondi ø 36 cm h.10 cm,
contenance 6 l.
Compatible avec brûleurs Wok gaz
et VI 414.

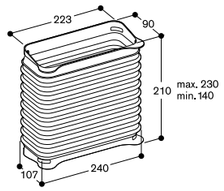
WZ 400 000 / 17006549 — 260 €
Accessoire (216,67 € HT)
adaptateur pour
poser le WP 400 001 sur le Vario.
Uniquement pour VI 414.

VA 420 004 / 17005747 — 165 €
Barrette de jonction (137,50 € HT)
pour installation à fleur de plan de
plusieurs appareils Vario Série 400.

VA 420 010 / 00749598 — 165 €
Barrette de jonction (137,50 € HT)
pour installation classique sur le plan
de travail de plusieurs appareils
Vario Série 400.

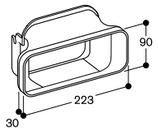
Références / Références online*

AD 410 040 / 11030871 — 90 €
Pièce de connexion (75,00 € HT)
flexible pour
VL 414 et VL 200 Ø 150 mm plat.



Mesures en mm

AD 851 041 / 11030872 — 140 €
Pièce de connexion (116,67 € HT)
pour VL 414
et VL 200 pour extension
avec gaine plate Ø150 pour plan
de travail très profond.



Mesures en mm

* Références pour commander sur la boutique en ligne www.gaggenau.com, « eShop »
Les prix indiqués sont évolutifs et ne sont donnés qu'à titre indicatif.

Accessoires pour appareils Vario Série 200

Références / Références online*

LS 041 001 / 11015301 — 65 €
Déflecteur pour (54,17 € HT)
VL 200 si installation à côté
d'un appareil gaz.

LV 030 000 / 00291050 — 65 €
Pierres de lave (54,17 € HT)
de remplacement
pour VR.

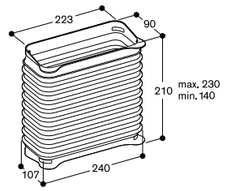
VD 200 020 / 17003043 — 490 €
Couvercle noir (408,33 € HT)
pour Vario Série 200.

VV 200 010 / 17002904 — 220 €
Barrette de jonction (183,33 € HT)
en inox
pour installation de plusieurs appareils
Vario de cuisson Série 200.

VV 200 020 / 17002905 — 220 €
Barrette de jonction (183,33 € HT)
noire
pour installation de plusieurs appareils
Vario de cuisson Série 200.

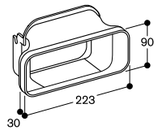
Références / Références online*

AD 410 040 / 11030871 — 90 €
Pièce de (75,00 € HT)
connexion flexible
pour VL 414 et VL 200 Ø 150 mm plat.



Mesures en mm

AD 851 041 / 11030872 — 140 €
Pièce de (116,67 € HT)
connexion pour
VL 414 et VL 200 pour extension
avec gaine plate Ø150 pour plan
de travail très profond.



Mesures en mm

* Références pour commander sur la boutique en ligne www.gaggenau.com, « eShop »
Les prix indiqués sont évolutifs et ne sont donnés qu'à titre indicatif.

Vario induction Série 400

Type d'appareil		Vario de cuisson Induction Full Zone	Vario de cuisson Induction Full Zone	Vario de cuisson Flex Induction	Vario de cuisson Flex Induction	Vario de cuisson Flex Induction	Vario de cuisson Flex Induction	Vario de cuisson Induction Wok
Sans cadre pour installation à fleur de plan		CX 492 101	CX 482 101	VI 492 105	VI 482 105	VI 462 105	VI 422 105	VI 414 105
Cadre inox épaisseur 3 mm installation classique ou à fleur de plan		CX 492 111	CX 482 111	VI 492 115	VI 482 115	VI 462 115	VI 422 115	VI 414 115
Boutons de commande (inox / noir)[4]		–	–	CKI 450 010 / CKI 450 000	CKI 440 010 / CKI 440 000	CKI 440 010 / CKI 440 000	CKI 420 010 / CKI 420 000	CKI 410 010 / CKI 410 000
Dimension								
Largeur	(cm)	90	80	90	80	60	38	38
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	4	4	2	1
Zone induction Full Zone		•	•	–	–	–	–	–
Zone Flex induction 23 x 19 cm (2200 W avec booster 3700 W) / extensible 23 x 38 cm (3300 W, avec booster 3700 W)		–	–	4	4	4	–	–
Zone Flex induction 24 x 19 cm (2200 W avec booster 3700 W) / extensible 24 x 38 cm (3300 W, avec booster 3700 W)		–	–	–	–	–	2	–
Extension automatique 30 cm / 32 cm (3300 W, avec booster 3700 W)		–	–	–	2	1	–	–
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	–	–	–	1
Caractéristiques								
Nombre de positions de cuisson		17	17	12	12	12	12	12
Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires		–	–	•	•	•	•	•
Fonction Sensor de cuisson / Fonction Frying Sensor		•/–	•/–	–/•	–/•	–/•	–/•	–/•
Nombres de fonctions Frying Sensor		–	–	5	4	4	2	1
Fonction Cuisson Professionnelle		•	•	–	–	–	–	–
Fonction Booster pour casseroles / poêles		•/•	•/•	•/–	•/–	•/–	•/–	•/–
Fonction Maintien au chaud		•	•	–	–	–	–	–
Nombre de minuteries coupe-circuit		6	5	–	–	–	–	–
Minuterie indépendante		•	•	•	•	•	•	•
Chronomètre		•	•	•	•	•	•	•
Indicateur de chaleur résiduelle		•	•	•	•	•	•	•
Sécurité enfant / Coupure de sécurité / Nettoyage de l'écran à tout moment		•/•/•	•/•/•	–/•/–	–/•/–	–/•/–	–/•/–	–/•/–
Menu d'options		•	•	•	•	•	•	•
Contrôle de la hotte		•[2]	•[2]	•[2]	•[2]	•[2]	•[2]	•[2]
Module WiFi intégré Home Connect		•[3]	•[3]	•[3]	•[3]	•[3]	•[3]	•[3]
Accessoires								
Teppan Yaki composé de plusieurs couches de métal GN 1/1 (pour table induction Full Zone)		GN 232 110[1]	GN 232 110[1]		–	–	–	–
Teppan Yaki composé de plusieurs couches de métal (pour Flex Induction)				CA 051 301[1]	CA 051 301[1]	CA 051 301[1]	CA 051 301[1]	–
Plaque à griller en fonte d'aluminium (pour Flex Induction)		–	–	CA 052 300[1]	CA 052 3001[1]	CA 052 300[1]	CA 052 300[1]	–
Set de 3 poêles rectangulaires Flex (pour Flex Induction)		–	–	CA 050 300[1]	CA 050 300[1]	CA 050 300[1]	CA 050 300[1]	CA 050 300[1]
Grande poêle rectangulaire Flex (pour Flex Induction)		–	–	CA 055 300[1]	CA 055 300[1]	CA 055 300[1]	CA 055 300[1]	CA 055 300[1]
Poêle Frying Sensor (disponible au service après vente), ø 20 cm		–	–	17006018[1]	17006018[1]	17006018[1]	17006018[1]	17006018[1]
Poêle Frying Sensor (disponible au service après vente), ø 24 cm		–	–	17006184[1]	17006184[1]	17006184[1]	17006184[1]	17006184[1]
Poêle Frying Sensor (disponible au service après vente), ø 28 cm		–	–	17006185[1]	17006185[1]	17006185[1]	–	17006185[1]
Poêle Frying Sensor (disponible au service après vente), ø 32 cm		–	–	17006019[1]	–	–	–	17006019[1]
Sensor de cuisson		• / CA 060 300[1]	• / CA 060 300[1]	–	–	–	–	–
Adaptateur pour poêles Wok		–	–	WZ 400 000[1]	–	–	–	WZ 400 000[1]
Poêle Wok		–	–	WP 400 001[1]	–	–	–	WP 400 001[1]
Raccordement								
Puissance totale	(kW)	7,4	7,4	11,1	7,4	7,4	3,7	3,7

• Equipement de série. – Non disponible.

[1] Accessoires spéciaux.

[2] Combinable avec une hotte spécifique.

[3] Dépend de la disponibilité des services Home Connect dans chaque pays.

[4] Les boutons de commande doivent être commandés séparément.

Vario 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 232 121
Installation classique / à fleur de plan / soudé		•/–/–	•/–/–	•/–/–
Dimension				
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 21 x 19 cm (2200 W, avec booster 3700 W) / extensible 21 x 38 cm (3300 W, avec booster 3700 W)		–	–	2
Zone Flex induction 23 x 19 cm (2200 W, avec booster 3700 W) / extensible 23 x 38 cm (3300 W, avec booster 3700 W)		4	–	–
Zone Flex induction 24 x 19 cm (2200 W, avec booster 3700 W) / extensible 24 x 38 cm (3300 W, avec booster 3700 W)		–	2	–
Caractéristiques				
Nombre de positions de cuisson		9	9	9
Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires		•	•	•
Fonction Sensor de cuisson / Fonction Frying Sensor		–/•	–/•	–/•
Nombre de positions Frying Sensor		4	2	2
Fonction Cuisson Professionnelle		–	–	–
Fonction Booster pour casseroles / poêles		•/–	•/–	•/–
Fonction Maintien au chaud		–	–	–
Nombre de minuteries		–	–	–
Minuterie Coupe-circuit		–	–	–
Chronomètre		–	–	–
Indicateur de chaleur résiduelle		•	•	•
Sécurité enfant / Coupure de sécurité / Nettoyage de l'écran à tout moment		–/•/–	–/•/–	–/•/–
Menu d'options		–	–	–
Contrôle de la hotte		–	–	–
Module WiFi intégré Home Connect		–	–	–
Accessoires				
Teppan Yaki composé de plusieurs couches de métal (pour Flex Induction)		CA 051 301[1]	CA 051 301[1]	CA 051 301[1]
Plaque à griller en fonte d'aluminium (pour Flex Induction)		CA 052 300[1]	CA 052 300[1]	CA 052 300[1]
Set de 3 poêles rectangulaires Flex (pour Flex Induction)		CA 050 300[1]	CA 050 300[1]	CA 050 300[1]
Grande poêle rectangulaire Flex (pour Flex Induction)		CA 055 300[1]	CA 055 300[1]	CA 055 300[1]
Poêle Frying Sensor (disponible au service après vente), ø 20 cm		17006018[1]	17006018[1]	17006018[1]
Poêle Frying Sensor (disponible au service après vente), ø 24 cm		–	17006184[1]	–
Sensor de cuisson		–	–	–
Couvercle noir		–	–	VD 200 020[1]
Raccordement				
Puissance totale	(kW)	7,4	3,7	3,7

• Equipement de série. – Non disponible.

[1] Accessoires spéciaux

Vario spéciaux Série 400 et Série 200

Type d'appareil		Teppan Yaki	Grill électrique	Teppan Yaki	Grill électrique
		VP 414 115	VR 414 115	VP 230 120	VR 230 120
Cadre en inox massif 3 mm / brossé / microbillé		•/–/–	•/–/–	–/–/•	–/–/•
Installation classique / à fleur de plan / soudé		•/•/–	•/•/–	•/–/–	•/–/–
Boutons de commande (inox/noir)[2]		CKP 420 010 / CKP 420 000	CKR 420 010 / CKR 420 000	–	–
Dimension					
Largeur	(cm)	38	38	28	28
Utilisation					
Boutons de commande en façade / Bandeau de commande intégré		•/–	•/–	–/•	–/•
Zones de cuisson					
Nombre de zones de cuisson		2	2	1	2
Puissance	(kW)	2 x 1,5	2 x 1,5	1,8	2 x 1,5
Plage de température	(C°)	120 – 240	–	140 – 240	–
Caractéristiques					
Nombre de positions de cuisson		12	12	10	9
Contrôle électronique de la température		•	•	•	–
Nettoyage		•	–	–	–
2 zones de cuisson pouvant être utilisées en même temps / séparément		•/•	•/•	–/•	–/•
Grille en fonte		–	2	–	1
Réceptacle en inox avec pierres de lave		–	•	–	•
Bac récupérateur de graisse		–	•	–	•
Surface de cuisson en chrome dur		•	–	–	–
Surface de cuisson en inox multicouches		–	–	•	–
Fonction Maintien au chaud		•	–	•	–
Indicateur de chaleur résiduelle		•	•	•	•
Sécurité enfant / Coupure de sécurité		–/•	–/•	–/•	–/•
Accessoires					
Plaque en fonte, demi-surface		–	•	–	–
Couvercle en inox		VA 440 010[1]	VA 440 010[1]	–	–
Couvercle noir		–	–	VD 200 020[1]	VD 200 020[1]
Brosse de nettoyage		–	•	–	•
Spatule		2	–	2	–
Raccordement					
Puissance totale	(kW)	3,0	3,0	1,8	3,0

• Equipement de série. – Non disponible.

[1] Accessoires spéciaux

[2] Les boutons de commande doivent être commandés séparément.

Vario gaz Série 400

Type d'appareil		Vario gaz	Vario gaz	Vario gaz	Vario gaz	Vario gaz	Vario gaz
		VG 491 115F	VG 491 215	VG 415 115F	VG 415 215	VG 425 115F	VG 425 215
Cadre en inox massif 3 mm/ brossé/microbillé		•/–/–	•/–/–	•/–/–	•/–/–	•/–/–	•/–/–
Installation sur le plan de travail/à fleur de plan/soudé		•/•/–	•/•/–	•/•/–	•/•/–	•/•/–	•/•/–
Gaz butane propane 28-37 mbar/gaz naturel 20 mbar		•/–	–/•	•/–	–/•	•/–	–/•
Boutons de commande (inox / noir)[2]		CKG 450 010 / CKG 450 000	CKG 450 010 / CKG 450 000	CKG 410 010 / CKG 410 000	CKG 410 010 / CKG 410 000	CKG 420 010 / CKG 420 000	CKG 420 010 / CKG 420 000
Dimension							
Largeur	(cm)	90	90	38	38	38	38
Utilisation							
Boutons de commande en façade / Bandeau de commande intégré		•/–	•/–	•/–	•/–	•/–	•/–
Zones de cuisson							
Nombre de zones de cuisson		5	5	1	1	2	2
Brûleur multi-couronnes (300 - 5800 W)		1	–	1	–	–	–
Brûleur multi-couronnes (300 - 6000 W)		–	1	–	1	–	–
Brûleur très puissant double couronne de flammes (165 - 4000 W)		2	2	–	–	1	1
Brûleur standard double couronne de flammes (165 - 2000 W)		2	2	–	–	1	1
Caractéristiques							
Nombre de positions de cuisson		12	12	12	12	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	1 partie	1 partie	1 partie	1 partie
Accessoires							
Support Wok		•	•	•	•	–	–
Poêle Wok		WP 400 001[1]	WP 400 001[1]	WP 400 001[1]	WP 400 001[1]	–	–
Couvercle inox		–	–	VA 440 010[1]	VA 440 010[1]	VA 440 010[1]	VA 440 010[1]
Raccordement							
Puissance de raccordement gaz	(kW)	17,8	18,0	5,8	6,0	6,0	6,0
Puissance de raccordement électrique	(W)	15,0	15,0	15,0	15,0	15,0	15,0

• Equipement de série. – Non disponible.

[1] Accessoires spéciaux.

[2] Les boutons de commande doivent être commandés séparément.

Type d'appareil		Vario gaz	Vario gaz	Vario gaz	Vario gaz	Vario gaz	Vario gaz
		VG 264 120F	VG 264 220	VG 231 120F	VG 231 220	VG 232 120F	VG 232 220
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]/–	–/•[3]	•[2]/–	–/•[3]
Dimension							
Largeur	(cm)	60	60	28	28	28	28
Utilisation							
Boutons de commande en façade / Bandeau de commande intégré		–/•	–/•	–/•	–/•	–/•	–/•
Zones de cuisson							
Nombre de zones de cuisson		4	4	1	1	2	2
Brûleur Wok multi-couronnes (300 - 5800 W)		–	–	1	–	–	–
Brûleur Wok multi-couronnes (300 - 6000 W)		–	–		1	–	–
Brûleur très puissant (560 - 3000 W)		2	2	–		1	1
Brûleur standard (380 - 1900 W)		2	2	–	–	1	1
Caractéristiques							
Nombre de positions de cuisson		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		2 parties	2 parties	1 partie	1 partie	1 partie	1 partie
Accessoires							
Support Wok		–	–	•	•	–	–
Poêle Wok		–	–	WP 400 001[1]	WP 400 001[1]	–	–
Couvercle noir		–	–	VD 200 020[1]	VD 200 020[1]	VD 200 020[1]	VD 200 020[1]
Raccordement							
Puissance de raccordement gaz	(kW)	9,8	9,8	5,8	6,0	4,9	4,9
Puissance de raccordement électrique	(W)	4,0	4,0	1,0	1,0	2,0	2,0

• 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

Appareils d'aspiration

Vue d'ensemble des appareils d'aspiration 228

Conseils d'installation de base 230

Hottes de plafond 232

Hottes de plan de travail 236

Vario aérateurs de plan de cuisson 252

Hotte îlot 264

Hottes murales 266

Hottes tiroir 270

Groupes filtrants 272

Caissons moteurs séparés 274

Accessoires 280

Données techniques 294

Hotte de plafond

Série 400

• AC 402 181

• AC 482 181
• AC 472 181

• AR 400 142

• AR 401 142

• AR 403 122

Série 200

Intégrée
• AC 250 121

Hotte de plan de travail

Série 400

• AL 400 192
• AL 400 122 :
uniquement en mode recyclage
avec 2 x AR 413 122 ou 2 x AR 410 110

• AR 400 142

• AR 401 142

• AR 403 122

• AR 413 122

• AR 410 110
2 x AR 410 110
(uniquement pour
AL 400 122)

Série 200

• AL 200 180
• AL 200 190

Vario aérateur de plan de travail

Série 400 et Série 200

• VL 414 115

• VL 200 120

• CKV 410 010
• CKV 410 000

• AR 400 142 :
uniquement
pour VL 414 115

• AR 401 142 :
uniquement
pour VL 414 115

• AR 403 122

• AR 413 122

• AR 410 110

Hotte murale

Série 400

• AW 442 120

• AR 400 142

• AR 401 142

• AR 400 143

Série 200

• AW 240 191

Hotte îlot

Série 200

• AI 240 191

Hotte tiroir

Série 200

• AF 210 162
• AF 210 192

Groupe filtrant

Série 200

• AC 200 161
• AC 200 181*
• AC 200 191

*AC 200 181 livrable jusqu'à fin septembre 2024

Conseils d'installation de base

L'objectif d'une bonne planification du système de ventilation est d'extraire et de filtrer les vapeurs de cuisson le plus rapidement et le plus silencieusement possible.

Pour vous aider à planifier et à installer correctement votre système de ventilation de cuisson, veuillez trouver ci-dessous quelques conseils importants de la part de nos experts en ventilation :

– **Les appareils de cuisson :** le choix du plan de cuisson est le facteur déterminant. Toutes les tables de cuisson ne sont pas compatibles avec tous les appareils de ventilation.
Les combinaisons de ventilation recommandées pour les tables de cuisson sont disponibles dans les premières pages des chapitres «Tables de cuisson » et « Vario de cuisson » de la brochure Tarifs et caractéristiques techniques.
De plus, pour les configurations comprenant des appareils de cuisson Vario spéciaux, tels que le Teppan Yaki, le wok gaz ou le gril électrique qui génèrent un volume de vapeurs de cuisson important, nous recommandons de les installer au centre de la configuration du plan de cuisson et non à l'extrémité de l'ensemble.
En outre, le plan de cuisson ne doit pas être plus large que la hotte.

– **Le type de système de ventilation :** Chaque type de système de ventilation présente des caractéristiques de planification particulières.
Pour tous les appareils de ventilation installés au-dessus des tables de cuisson, la distance minimale entre le plan de travail et le bord inférieur de l'appareil de ventilation respectif est spécifiée dans les instructions d'installation du Tarifs et caractéristiques techniques, et doit être respectée.
La capacité d'extraction diminue à mesure que la distance entre table de cuisson et système de ventilation augmente.

Pour les hottes de plafond, la distance maximale entre la table de cuisson et l'appareil de ventilation est de 120 cm.
Dans ce cas, la largeur maximale du plan de cuisson est de 100 cm.
En ajoutant un cadre ou un collecteur de fumées au niveau de la hotte de plafond, la largeur maximale du plan de cuisson est de 130 cm.

La ventilation de plafond doit être considérée comme une ventilation de pièce lorsque la distance entre la hotte et le plan de cuisson est supérieure à 120 cm, car le captage direct des vapeurs est limité.
Pensez à consulter un spécialiste en CVC (chauffage, ventilation et climatisation).

La distance maximale entre deux Vario aérateurs de plan de travail est de 80 cm (à l'exception de la table induction Full Zone CX482 en raison de la surface de cuisson sur toute la largeur).
Les tables de cuisson d'une largeur de 60 cm et 80 cm (sauf CX482), les Vario de cuisson spéciaux tels que le Vario gril électrique ou le Vario wok gaz doivent être placés entre deux Vario aérateurs de plan de travail.

– **Le mode de fonctionnement :** Tous les systèmes de ventilation Gaggenau peuvent fonctionner soit en mode évacuation extérieure, soit en mode recyclage de l'air.

En mode recyclage, veuillez noter qu'il est déconseillé d'installer le Vario gril électrique. Les fortes performances de cuisson du gril génèrent des fumées et des vapeurs lorsque des viandes ou des légumes y sont placés. En raison de la température élevée du gril, les particules de fumées sont plus fines que celles générées par d'autres appareils de cuisson.
Aucun des filtres de recyclage des odeurs actuels n'est en mesure de capter et de filtrer la totalité des fumées générées par le Vario gril électrique.

Veuillez noter que pour les pays de l'UE, la hotte de plan de travail AL 400 122 ne peut être installée qu'en mode recyclage, en raison de la législation EU 66/2014.
La hotte AL 400 122 devra être installée avec 2 moteurs en recyclage.

Informations complémentaires
Lors de la planification des solutions de ventilation, veuillez respecter les réglementations locales en vigueur en matière de construction.

En mode évacuation extérieure, la performance d'extraction dépend de la puissance du moteur ainsi que de manière significative, du système de gaines d'évacuation. Voir les informations ci-dessous au sujet des gaines d'évacuation.

– **Les moteurs :** Les systèmes de ventilation Gaggenau sont équipés de moteurs particulièrement puissants (hottes Série 200) ou peuvent être combinés avec des caissons moteurs séparés (appareils de ventilation Série 400), pour une installation en mode évacuation extérieure ou en mode recyclage.
Ces moteurs sont conçus pour minimiser la perte de charge de l'installation.

Grâce aux différents modèles de caissons moteurs séparés Série 400, le système modulaire permet différentes configurations d'installation : dans le meuble bas, derrière la plinthe, dans la cave, dans le plafond ou sur un mur extérieur.

– **Les gaines et accessoires :** Pour assurer une captation optimale des vapeurs et fumées, le raccordement entre l'appareil de ventilation et la sortie d'évacuation extérieure doit être la plus courte et la plus droite possible. Cela permet d'assurer de bonnes performances d'extraction et acoustiques.

Afin de faciliter la planification, une longueur maximale recommandée de gaine d'évacuation est définie pour chaque appareil de ventilation Gaggenau.
Cette information est répertoriée sous le nom de « Lmax.»

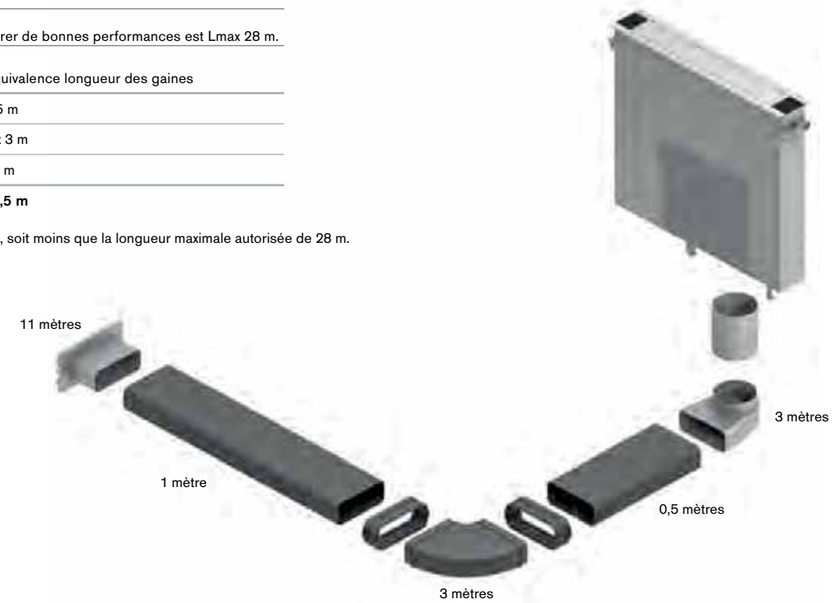
Dans le cas d'une configuration d'installation avec une équivalence de conduits plus longue que Lmax recommandée, il convient de reconsidérer le système de gaines d'évacuation et de trouver une solution pour un système plus court et plus droit.
Pour définir la meilleure solution de ventilation, veuillez contacter votre représentant commercial pour obtenir des conseils de la part du Service de ventilation de Gaggenau.
Chaque coude ou accessoire de raccordement entraîne une perte de charge dans le système de conduits; pour estimer la performance globale de l'installation, chaque accessoire doit être additionné sur la base de l'équivalence suivante :

			Equivalence longueur de gaines de raccordement
Gaine plate Gaggenau Longueur 0,5 m	AD 857 015		0,5 m
Gaine plate Gaggenau Longueur 1 m	AD 857 010	AD 854 010	1 m
	AD 752 010		
Coude Gaggenau	AD 857 030	AD 854 030	3 m
	AD 857 031	AD 854 031	
	AD 857 042	AD 854 032	
	AD 752 030		
Gaggenau Sortie murale	AD 750 054	AD 850 050	11 m
Clapet anti-refoulement	RK 040 150		3 m
Caisson moteur séparé pour installation sur mur extérieur	AR 401 142		7 m
Caisson moteur séparé pour installation intérieure	AR 400 142	AR 400 143	0 m
	AR 403 122		

Exemple AL 200 180 :
La longueur de gaine équivalente pour assurer de bonnes performances est Lmax 28 m.

Installation en évacuation extérieure	Équivalence longueur des gaines
1,5 m Conduit droit	1,5 m
2 Coudes	2 x 3 m
1 Sortie murale	11 m
TOTAL	**18,5 m**

Cette configuration est équivalente à 18,5 m , soit moins que la longueur maximale autorisée de 28 m.
L'installation est validée.



AC 402 181 2.280 €
Inox (1.900,00 € HT)
Module filtre
Evacuation extérieure ou mode recyclage
Livré sans moteur

B *

Accessoires d'installation
AA 010 811 840 €
Module de recyclage (700,00 € HT)
avec 1 filtre CleanAir, pour une forte réduction des odeurs et une désactivation des allergènes.
Pour le recyclage de l'air.
Inox
Pour hotte de plafond AC 250 et AC 402
AA 012 811 840 €
Module de recyclage (700,00 € HT)
avec 1 filtre CleanAir, pour une forte réduction des odeurs et une désactivation des allergènes.
Pour le recyclage de l'air.
Blanc
Pour hotte de plafond AC 250 et AC 402
AD 754 048 300 €
Collecteur d'air (250,00 € 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 854 048 300 €
Collecteur d'air (250,00 € 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 200 112 620 €
1 filtre à charbon actif (516,67 € HT)
régénérant avec fort taux de réduction d'odeurs. Régénérable jusqu'à 30 fois dans le four à 200 °C.
Pour module de recyclage AA 200 812 / 816 et AA 010 811 / AA 012 811

Accessoires à commander auprès du service après-vente, ou via la boutique en ligne www.gaggenau.com
11033934
1 filtre CleanAir
de remplacement avec fort taux de réduction d'odeurs et désactivation des allergènes.
Pour module de recyclage
AA 200 812/816 et AA 010 811 / AA 012 811

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

Hotte de plafond Vario Série 400
AC 402

- Intégration discrète dans la cuisine
- Flexibilité maximale en dimension, puissance d'aspiration et options de ventilation
- Ventilation de la pièce
- Hotte de plafond modulaire qui permet une configuration individuelle grâce aux éléments séparés tels que le module filtre, le module de commande et/ou le module d'éclairage
- Sans moteur, combinable avec les caissons moteur BLDC Gaggenau
- Aspiration périphérique brevetée très efficace
- Caches filtres plats et lisses d'entretien facile

Performances
Les données de puissance dépendent du moteur séparé associé.
Le niveau sonore dépend de la configuration d'installation.
Se référer au tableau page 294 pour le choix du moteur séparé en évacuation extérieure ou recyclage.

Caractéristiques
Filtres à aspiration périphérique, lavables au lave-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 60,6 kWh/an.
Classe d'efficacité du moteur A.
Classe d'efficacité d'éclairage E.
Classe d'efficacité du filtre anti-graisse B.
Niveau sonore min. 50 dB /max. 65 dB position normale.

Conseils d'installation
Lmax, la longueur équivalente de la gaine pour assurer une bonne performance est fonction de la configuration. (se référer pages 230-231)
Pour une performance d'extraction optimale, la distance maximale entre la table de cuisson et la hotte de plafond doit être de 120 cm.
La hotte de plafond doit être considérée comme une ventilation de pièce lorsque la distance entre la table de cuisson et l'appareil d'aspiration est supérieure à 120 cm, car le captage direct des vapeurs sera limité.
Veuillez envisager de consulter un spécialiste CVC (chauffage, ventilation et climatisation).
En mode recyclage, il est nécessaire d'installer un module de recyclage.
Possibilité de raccorder directement max. 3 modules filtres à un moteur séparé AR 400 142.
Lorsque le moteur séparé est installé dans le plafond ou dans un meuble, il faut prévoir une trappe d'accès.
Bien s'assurer durant l'installation du tuyau d'évacuation que les angles des coudes soient arrondis et qu'aucun obstacle n'obstrue le conduit.

En combinaison avec les moteurs correspondants, voir pages 274 - 276 - 277

• AR 400 142

• AR 401 142

• AR 403 122

Lors d'une installation d'un système de ventilation en mode évacuation dans une pièce où se trouvent une cheminée ou un système de chauffage à feu ouvert, il est nécessaire de s'assurer que le système électrique relié à la hotte comporte bien un commutateur de sécurité.

Exemples de configurations d'installation ci-dessous.

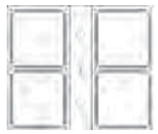
Configurations d'installations préconisées pour la hotte de plafond Vario Série 400

FL1-CL

FL1-CL-L1

FL2-CL-L1

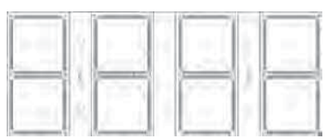
F2-CL



F3-CL-L1

FL4-CL-L1

F4-CL-L2



Pour définir la meilleure solution de ventilation, veuillez contacter votre interlocuteur commercial afin d'obtenir des conseils du Service Ventilation Gaggenau.

AC 482 181 1.540 €
Inox (1.283,33 € HT)
Module de commande avec éclairage

Accessoires en option
AA 400 510 290 €
Module adaptateur (241,67 € HT)
pour contacteur de fenêtre.
Combinable avec moteurs Série 400

Module de commande avec éclairage Série 400
AC 482

- Module de commande pour hotte de plafond avec éclairage intégré
- Intégration individuelle du module avec éclairage dans la configuration hotte de plafond Vario

Performances
Les données de puissance dépendent du moteur séparé associé.
Le niveau sonore dépend de la configuration d'installation.
Se référer au tableau page 294 pour le choix du moteur séparé en évacuation extérieure ou recyclage.

Caractéristiques
Télécommande infrarouge à 7 touches, interrupteur général également sur le module de commande.
3 vitesses électroniques et 1 position intensive.
Fonction d'aspiration intermittente, 6 min.
Fonction temporisation, 6 min.
Témoin de saturation du filtre à graisse.

Conseils d'installation
Raccordement de l'appareil via un câble réseau.
Si le conduit d'une hotte en mode d'évacuation extérieure est relié au conduit d'évacuation d'une cheminée ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée.
Fixation au module filtre.

Valeurs de raccordement
Puissance totale 15 W.
Câble de raccordement 1,75 m avec prise.

AC 472 181 710 €
Inox (591,67 € HT)
Module d'éclairage
En complément du module de commande avec éclairage

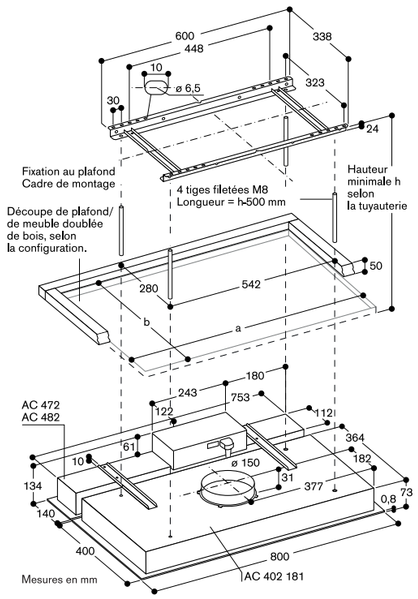
Module d'éclairage Série 400
AC 472

- 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.

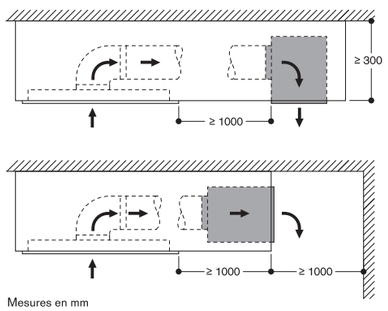
Conseils d'installation
Se référer au tableau page 294 pour le choix du moteur séparé en évacuation extérieure ou recyclage.
Fixation au module filtre.

Valeurs de raccordement
Puissance totale 4 W.
Câble de raccordement 1,75 m avec prise.
Câble réseau 2 m.



En cas de configurations multiples :
Tolérance d'une courbure du plafond au niveau de la découpe : max + 3 mm.
Il est nécessaire de fixer 1 support au milieu pour éviter toute courbure vers le haut lors de la fixation des modules.
Les tiges filetées, les écrous et les vis de fixation au plafond nécessaires sont livrés de série.

AC 402 avec module de recyclage AA 010 811 ou AA 012 811



AC 250 121 3.130 €
Gaggenau Light (2.608,33 € HT)
Bronze
Home Connect
Largeur 120 cm
Evacuation extérieure ou mode recyclage

A+ *

Le prix comprend
1 télécommande

Accessoires d'installation
AA 010 811 840 €
Module de recyclage (700,00 € HT)
avec 1 filtre CleanAir, pour une forte réduction des odeurs et une désactivation des allergènes.
Pour le recyclage de l'air.
Inox
Pour hotte de plafond AC 250 et AC 402
AA 012 811 840 €
Module de recyclage (700,00 € HT)
avec 1 filtre CleanAir, pour une forte réduction des odeurs et une désactivation des allergènes.
Pour le recyclage de l'air.
Blanc
Pour hotte de plafond AC 250 et AC 402

Accessoires en option
AA 200 112 620 €
1 filtre à charbon actif (516,67 € HT)
régénérant avec fort taux de réduction d'odeurs. Régénérable jusqu'à 30 fois dans le four à 200°C.
Pour module de recyclage AA 200 812 / 816 et AA 010 811 / AA 012 811

Accessoires à commander auprès du service après-vente, ou via la boutique en ligne www.gaggenau.com
11033934
1 filtre CleanAir
de remplacement avec fort taux de réduction d'odeurs et désactivation des allergènes.
Pour module de recyclage
AA 200 812/816 et AA 010 811 / AA 012 811

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

Hotte de plafond Série 200
AC 250

- Intégration discrète dans la cuisine
- Moteur silencieux et économe en énergie
- Filtres à aspiration périphérique
- Fonction Automatique contrôlée par Sensor, adapte la puissance d'aspiration au volume des vapeurs de cuisson
- Installation simple et rapide directement au plafond
- Remplacement facile des filtres
- Evacuation extérieure ou mode recyclage

Performances
Puissance position 3 / intensive :
Puissance d'aspiration mesurée selon la norme EN 61591.
Puissance acoustique mesurée selon EN 60704-3.
Puissance en évacuation :
458 / 933 m³/h.
56 / 70 dB (A) re 1 pW.
Puissance en recyclage :
419 / 637 m³/h.
63 / 72 dB (A) re 1 pW.

Caractéristiques
3 vitesses électroniques et 1 position intensive.
Télécommande livrée de série.
Fonction Automatique avec temporisation contrôlée par Sensor.
Fonction Aspiration intermittente, 6 min.
Témoin de saturation du filtre à graisse.
Indicateur de saturation du filtre à charbon actif.
Filtre anti-graisse métallique, lavable au lave-vaisselle.
Filtres recouverts d'Aluminium massif anodisé Gaggenau Light Bronze.
Technologie d'aspiration très efficace, moteur BLDC.
Moteur orientable, sortie d'air possible des 4 côtés.
Raccord cylindrique Ø 150 mm.

Consommations
Classe d'efficacité énergétique A+ sur une échelle de A+++ à D.
Consommation énergétique 35,2 kWh/an.
Classe d'efficacité d'aspiration A.
Classe d'efficacité d'éclairage -.
Classe d'efficacité du filtre anti-graisse E.
Niveau sonore min. 41 dB / max. 56 dB position normale.

Fonctions numériques (Home Connect)
Contrôle de la ventilation basée sur la table de cuisson (avec table de cuisson compatible).
Contrôle et réglage à distance.
Diagnostic à distance.

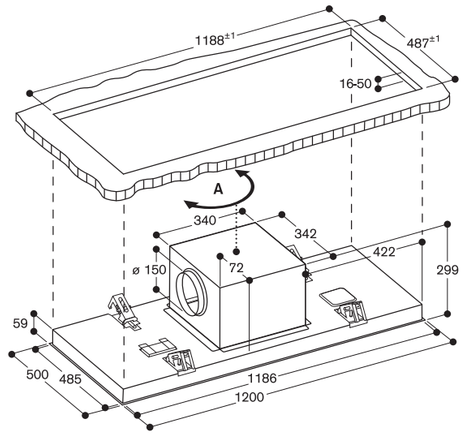
Informations complémentaires sur Home Connect en page 417.

Conseils d'installation
La longueur de gaine équivalente pour assurer de bonnes performances est Lmax 23 m. (se référer pages 230-231)
Pour une performance d'extraction optimale, la distance maximale entre la table de cuisson et la hotte de plafond est de 120 cm.
Dans ce cas, la largeur maximale du plan de cuisson est de 100 cm.
En ajoutant un collecteur de fumées, la largeur maximale du plan de cuisson est de 130 cm. (voir schémas ci-contre).

La hotte de plafond doit être considérée comme une ventilation de pièce lorsque la distance entre la table de cuisson et l'appareil d'aspiration est supérieure à 120 cm, car le captage direct des vapeurs sera limité.
Veuillez envisager de consulter un spécialiste CVC (chauffage, ventilation et climatisation).

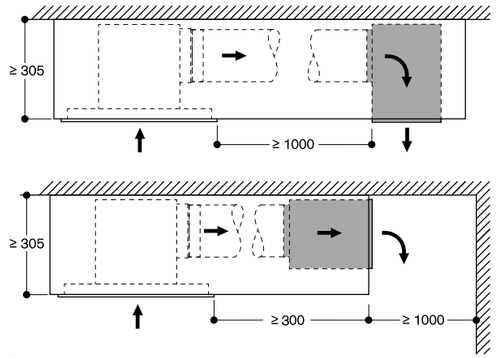
L'installation sécurisée de l'appareil nécessite une structure de fixation adéquate.
Ne jamais fixer directement l'appareil sur des dalles de placoplâtre ou des matériaux de construction légers similaires.
Distance minimale entre la hotte et le module filtre externe : 100 cm.
En mode recyclage, commander 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.



A : La sortie du ventilateur peut être tournée dans les quatre directions.
Mesures en mm

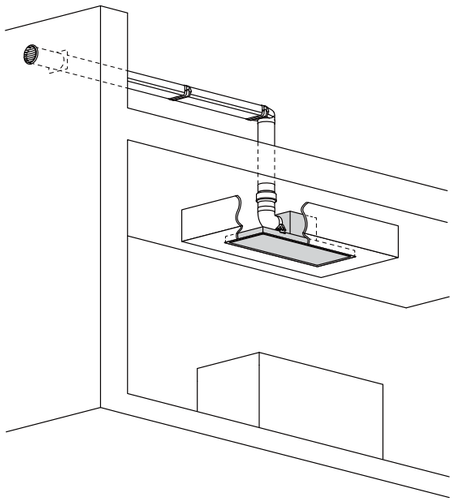
AC 250 avec module de recyclage de l'air



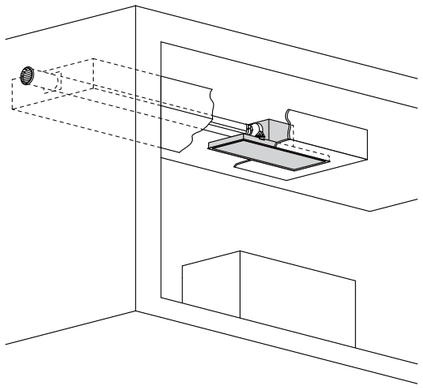
Mesures en mm

Exemples de configuration : Ventilation de la table de cuisson pour une distance jusqu'à maxi. 120 cm entre hotte et table de cuisson.

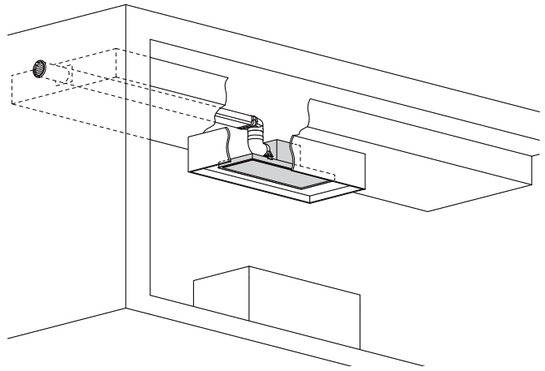
AC 250 dans un faux-plafond
Evacuation vers le haut par le grenier



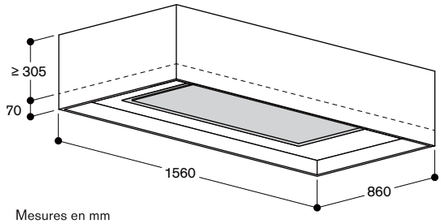
AC 250 dans un plafond suspendu
Evacuation directe par un mur extérieur



AC 250 dans un faux-plafond avec un collecteur de fumées
Evacuation par le plafond suspendu



Intégration dans un faux-plafond avec un collecteur de fumées



Mesures en mm

AL 400 122	7.250 €
Inox	(6.041,67 € HT)
Largeur 120 cm	
Recyclage uniquement	
Sans moteurs (à commander séparément)	
AL 400 192	6.000 €
Inox	(5.000,00 € HT)
Largeur 90 cm	
Evacuation extérieure ou mode recyclage	
Sans moteur (à commander séparément)	

A *

Accessoires d'installation obligatoires
Selon la configuration d'installation (devant, derrière ou en-dessous), l'un de ces accessoires d'installation doit obligatoirement être commandé

AD 754 049	110 €
Pièce de connexion	(91,67 € HT)
pour AL 400 à l'avant ou l'arrière	
Métal galvanisé	
Ø 150 mm, rond.	
AD 854 050	110 €
Pièce de connexion	(91,67 € HT)
pour AL 400 par en-dessous	
Métal galvanisé	
Ø 150 mm, plat.	

Accessoires d'installation en option

AA 409 401	155 €
Barre de renfort de	(129,17 € HT)
meuble pour hotte de plan AL400 90 cm.	
Recommandée pour renforcer le plan de travail et en remplacement du châssis.	
AA 409 431	210 €
Barre de renfort de	(175,00 € HT)
meuble pour hotte de plan AL400 120 cm.	
Recommandée pour renforcer le plan de travail et en remplacement du châssis.	
AD 704 050	180 €
Collecteur d'air	(150,00 € HT)
pour AL 400	
Métal galvanisé	
Ø 150 mm plat.	

Accessoires en option

AA 400 510	290 €
Module adaptateur	(241,67 € HT)
pour contacteur de fenêtre.	

Hotte de plan de travail Série 400
AL 400

- Hotte télescopique de plan de travail qui, à l'arrêt, disparaît entièrement dans le plan de travail.
- Se combine parfaitement avec les Vario de cuisson Série 400
- Eclairage LED bandeau lumineux blanc neutre, avec variateur d'intensité pour un éclairage optimal du plan de cuisson.
- Cadre en inox massif d'une épaisseur de 3 mm travaillé avec une grande précision
- Peut être installé sur le plan de travail avec cadre apparent ou à fleur de plan
- Sans moteur, combinable avec les caissons moteur BLDC Gaggenau

Performances
Les données de puissance dépendent du moteur séparé associé, voir tableau page 296.

Caractéristiques
3 vitesses électroniques et 1 position intensive.
Fonction Aspiration intermittente, 6 min.
Fonction Temporisation, 6 min.
Témoin de saturation du filtre à graisse.
2 filtres à graisse métalliques grande surface livrés de série, faciles à retirer et lavables au lave-vaisselle.
Bacs récupérateurs de graisse profonds, faciles à retirer et lavables au lave-vaisselle.
Eclairage LED bandeau lumineux blanc neutre (3600 K), avec variateur d'intensité en continu.
Puissance des ampoules 2 x 10 W.
Intensité lumineuse: 400 lx.
Flexibilité des possibilités de connexion au caisson moteur séparé : en bas, à l'avant ou à l'arrière.
Toutes ces options de connexion permettent l'installation de tiroirs à l'avant de la hotte de plan de travail.

Consommations
AL 400 192 :
Les valeurs de consommation correspondent à la configuration avec le moteur AR400142.
Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle de A+++ à D.
Consommation énergétique 45.5 kWh/an.
Classe d'efficacité d'aspiration A.
Classe d'efficacité d'éclairage C.
Classe d'efficacité du filtre anti-graisse B.
Niveau sonore min. 45 dB / max. 61 dB position normale.

AL 400 122 :
La norme européenne EU 66/2014 ne permet qu'une installation en mode recyclage.

Conseils d'installation
La longueur de gaine équivalente pour assurer de bonnes performances est Lmax 19 m. (se référer pages 230-231)

En combinaison avec les moteurs correspondants, voir pages 274 - 276 - 277 - 278 - 279

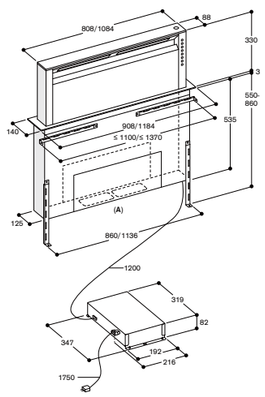
• AR 400 142 (uniquement pour AL400192)

• AR 401 142 (uniquement pour AL400192)

• AR 403 122 (uniquement pour AL400192)

• AR 413 122 (pour AL400192 & AL400122)

• AR 410 110 (uniquement pour AL400122)



A : raccordement de la hotte à l'avant, à l'arrière ou par le bas

Mesures en mm

AL 400 192 :
Se combine avec tous les Vario de cuisson Série 400 ainsi que les tables de cuisson Série 400.
Largeur maximale du plan de cuisson 90 cm.

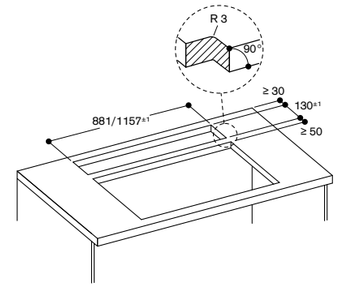
AL 400 122:
Se combine avec tous les Vario de cuisson Série 400 ainsi que les tables de cuisson Série 400.
Largeur maximale du plan de cuisson 120 cm.
La norme énergétique européenne EU 66/2014 ne permet qu'une installation en mode recyclage.
Pour assurer une bonne performance d'aspiration, nous recommandons uniquement une installation en mode recyclage avec 2 caissons moteurs séparés.
Les accessoires d'installation doivent être commandés séparément en fonction de la configuration d'installation choisie.
Le mode recyclage n'est pas recommandé dans le cas de l'installation d'un Vario Gril électrique.
Installation avec des appareils Vario de cuisson uniquement possible sans couvercles.
Puissance maximale des tables de cuisson 18 kW.

La hotte de plan de travail doit être installée dans une découpe séparée dans le plan de travail.
La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces. Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.
L'intervalle de plan de travail restant (min. 50 mm) entre les découpes doit être renforcé. Il est conseillé d'utiliser la barre de renfort AA 409 401/431.
Informations complémentaires pour une installation à fleur de plan de travail :
L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes.
Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.
En fonction de la configuration de l'implantation, il est possible de combiner l'installation d'un four et de la hotte de plan de travail.
Si le conduit d'une hotte en mode évacuation extérieure est relié au conduit d'évacuation d'une cheminée ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée.
Le boîtier électronique de contrôle doit rester accessible et fixé sur une paroi latérale du meuble bas pour éviter tout risque d'infiltration d'eau.

Configurations recommandées pour l'installation avec le caisson moteur et les accessoires de raccordement pages 238 à 241.

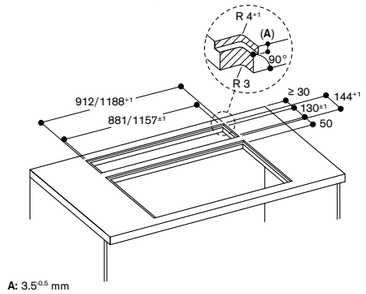
Valeurs de raccordement
Puissance totale: 65 W.
Câble de raccordement 1,7 m avec prise.
Câble réseau 1,2 m.

Installation classique sur le plan de travail



Mesures en mm

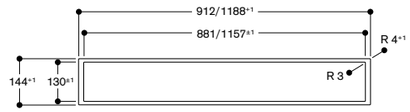
Installation à fleur de plan



A: 3.5$^{-0.5}$ mm

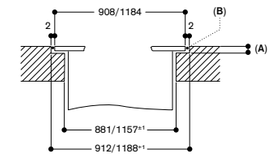
Mesures en mm

Vue du dessus



Mesures en mm

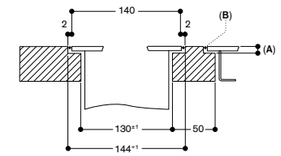
Coupe longitudinale



A: 3.5$^{-0.5}$ mm
B: Remplir avec du silicone

Mesures en mm

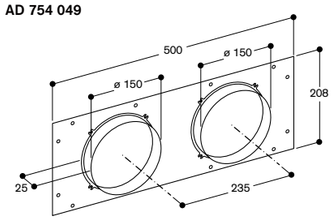
Coupe transversale



A: 3.5$^{-0.5}$ mm
B: Remplir avec du silicone

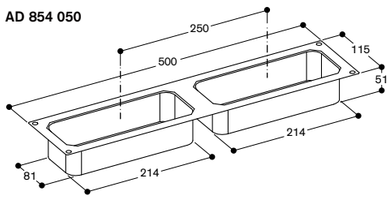
Mesures en mm

AD 754 049



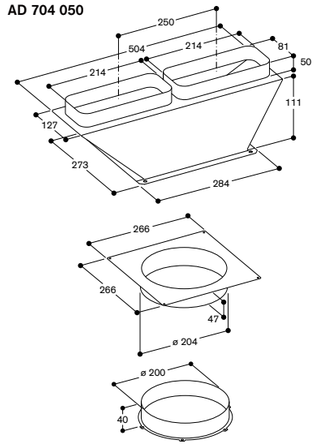
Mesures en mm

AD 854 050



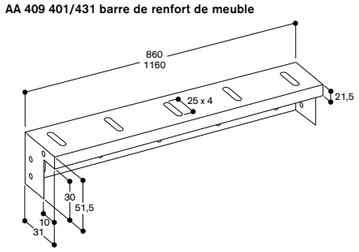
Mesures en mm

AD 704 050



Mesures en mm

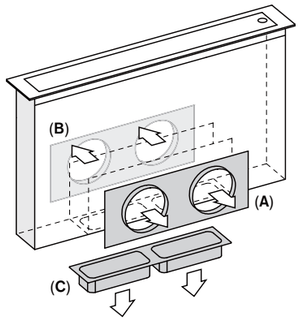
AA 409 401/431 barre de renfort de meuble

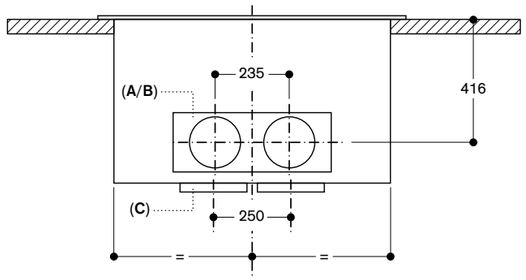


Configurations d'installation recommandées pour hotte de plan de travail Série 400 et moteurs séparés Série 400

Bon à savoir – pour une planification et une installation correcte

- Prendre en considération la profondeur du meuble et la profondeur du plan de travail, supérieure à celle du meuble.
- Le raccordement aux gaines est possible par l'avant, par l'arrière ou par en-dessous. Les pièces de connexion correspondantes sont à commander selon la configuration d'installation.
- Une bonne étanchéité des gaines est importante pour éviter les fuites d'air. Elle peut se faire à l'aide de l'adhésif AD 990 090 ou AD 990 091.
- L'utilisation des gaines PVC est possible lors de l'installation avec une table de cuisson gaz. La puissance maximale des tables de cuisson gaz est de 18 kW.
- Pour assurer une bonne performance d'aspiration de la AL 400 122, nous recommandons l'installation de 2 moteurs séparés. Cependant, la norme énergétique européenne EU 66/2014 ne permet pas l'installation de la hotte AL 400 122 en évacuation extérieure.
  La hotte AL 400 122 devra donc être uniquement installée avec 2 moteurs en recyclage.
- Les Vario de cuisson avec une formation intensive de vapeur tels que Vario Teppan Yaki et Vario Gril électrique doivent être placés au centre, par rapport à la hotte de plan de travail. Dans le cas d'un Vario Gril électrique, le mode recyclage est déconseillé.
- Fixer le boîtier électronique de manière sécurisée à la paroi latérale du meuble bas; ne pas le placer sur le plancher inférieur ou au sol.
- Les accessoires de connexion doivent être commandés séparément et dépendent de la configuration d'installation.





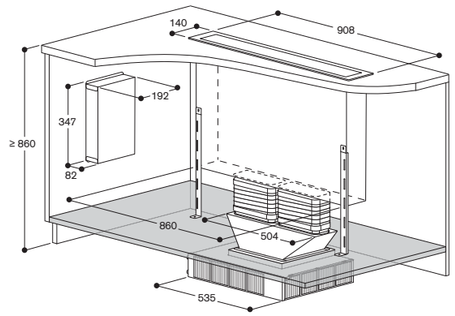
A : Raccordement par l'avant avec AD 754 049
B : Raccordement par l'arrière avec AD 754 049
C : Raccordement par en-dessous avec AD 854 050

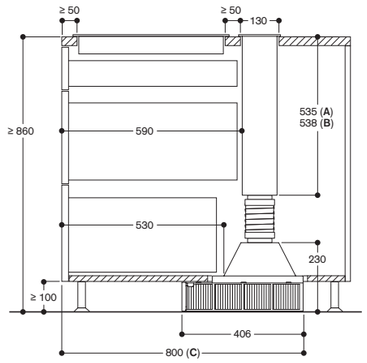
Mesures en mm

Configuration d'installation 1
AL 400 192 avec AR 413 122 (mode recyclage)

Bon à savoir
- Le collecteur d'air peut être vissé directement sur le moteur.
- Pour une performance optimale, il est nécessaire d'avoir suffisamment d'espace pour l'évacuation de l'air recyclé (min. 400 cm² par moteur). Nous vous conseillons d'installer la grille de ventilation AA 010 410.

Liste des accessoires
- 1 x AR 413 122 (moteur recyclage)
- 1 x AD 854 050 (pièce de connexion par en-dessous)
- 2 x AD 858 010 (gaine plate flexible)
- 1 x AD 704 050 (collecteur d'air gaines plates)





A : installation classique
B : installation à fleur de plan
C : 750 mm si hauteur du plan de travail min. 920 mm.

Non recommandé pour les planchers non isolés thermiquement (U ≥ 0,5 W/m²K).

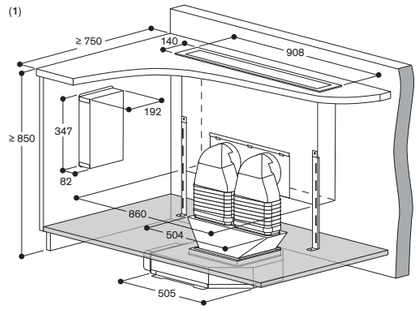
Mesures en mm

Configuration d'installation 2
AL 400 192 avec AR 413 122 (mode recyclage)
ou AR 403 122 (évacuation extérieure)

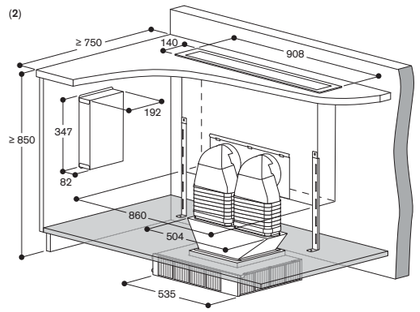
Bon à savoir
- Le moteur peut être raccordé par l'avant ou l'arrière.
- Le collecteur d'air peut être vissé directement sur le moteur.
- Recyclage : pour une performance optimale, il est nécessaire d'avoir suffisamment d'espace pour l'évacuation de l'air recyclé (min. 400 cm² par moteur).
  Nous vous conseillons d'installer la grille de ventilation AA 010 410.
- Evacuation extérieure : dans l'exemple ci-dessous la sortie d'air se fait par le côté gauche ; il est également possible de le réaliser par le côté droit mais il faut faire attention aux mesures qui seront différentes.
- Merci de noter que l'installation peut également être réalisée avec des gaines en métal.

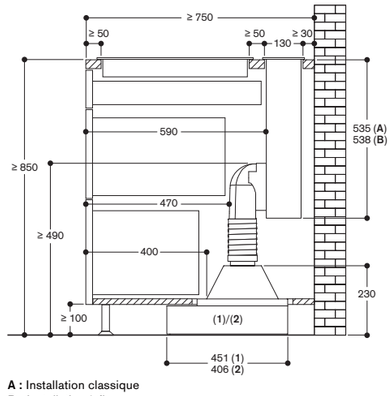
Liste des accessoires
- 1 x AR 413 122 (moteur recyclage) ou AR 403 122 (évacuation extérieure)
- 1 x AD 754 049 (pièce de connexion tuyau rond par l'avant ou l'arrière)
- 2 x AD 857 042 (raccord gaine plate adaptateur cylindrique 90°)
- 1 x AD 858 010 (gaine plate flexible)
- 1 x AD 704 050 (collecteur d'air gaines plates)
- 1 x AD 990 091 (adhésif pour étanchéifier les raccords des gaines d'évacuation)

(1)



(2)





A : Installation classique
B : Installation à fleur

Mode évacuation extérieure ou recyclage avec moteur séparé :
1 : AR 403 122
2 : AR 413 122
Non recommandé pour les planchers non isolés thermiquement (U ≥ 0,5 W/m²K).

Mesures en mm

Configuration d'installation 3
AL 400 192 avec AR 400 142 (évacuation extérieure) – Installation à la cave

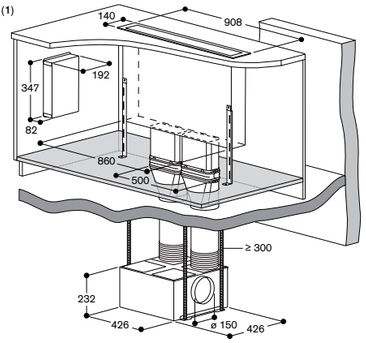
Configuration d'installation 4
AL 400 192 avec AR 401 142 (évacuation extérieure) – Moteur installé sur le mur extérieur de la cave

Bon à savoir
- Merci de noter que ces installations peuvent également être réalisée avec des gaines en métal.
- Le nombre de gaines et de coudes dépend de la distance entre la hotte AL 400 et le moteur.

Liste des accessoires 1
- 1 x AR 400 142 (évacuation extérieure)
- 1 x AD 854 050 (pièce de connexion pour gaines plates, par en-dessous)
- 2 x AD 857 010 (gaine plate)
- 2 x AD 857 040 (raccord gaine plate)
- 2 x AD 857 041 (gaine plate adaptateur cylindrique)
- 1 x ou plus AD 752 010 (tuyau rond)
- 1 x AD 751 010 (tuyau Aluflex rond)
- 1 x AD 990 091 (adhésif pour étanchéifier les raccords des gaines d'évacuation)

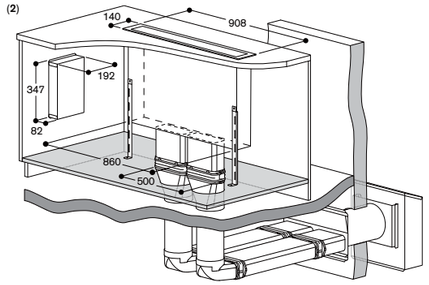
Liste des accessoires 2
- 1 x AR 401 142 (évacuation extérieure)
- 1 x AD 854 050 (pièce de connexion pour gaines plates, par en-dessous)
- 2 x AD 857 010 (gaine plate)
- 2 x AD 857 040 (raccord gaine plate)
- 2 x AD 857 041 (gaine plate adaptateur cylindrique)
- 1 x ou plus AD 752 010 (tuyau rond)
- 2 x AD 857 042 (gaine plate adaptateur cylindrique)
- 2 x ou plus AD 857 040 (raccord gaine plate)
- 1 x ou plus AD 857 010 (gaine plate)
- 1 x AD 704 050 (collecteur d'air gaines plates)
- 1 x AD 702 052 (tuyau télescopique de traversée murale)
- 1 x AD 990 091 (adhésif pour étanchéifier les raccords des gaines d'évacuation)

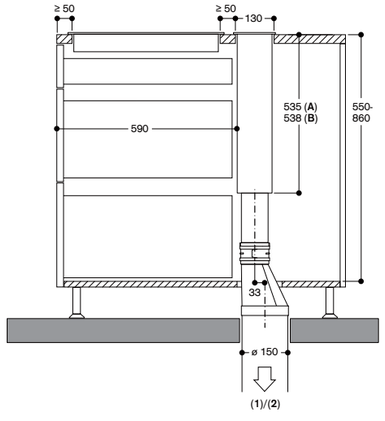
(1)



Mesures en mm

(2)





A : Installation classique
B : Installation à fleur

Mode évacuation extérieure avec moteur séparé :
1 : AR 400 142
2 : AR 401 142

Mesures en mm

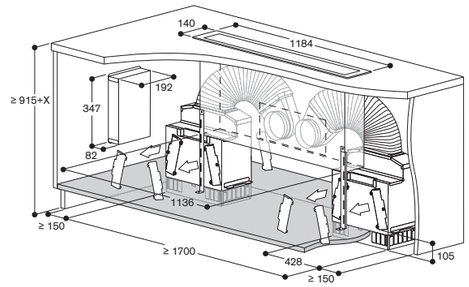
Configuration d'installation 5
AL 400 122 avec 2 x AR 410 110 (mode recyclage)

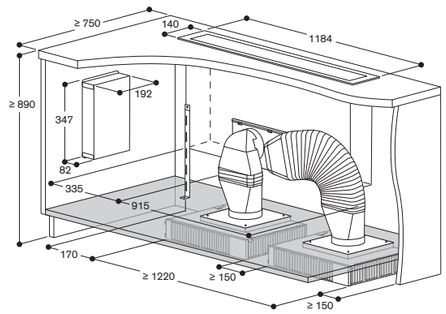
Configuration d'installation 6
AL 400 122 avec 2 x AR 413 122 (mode recyclage)

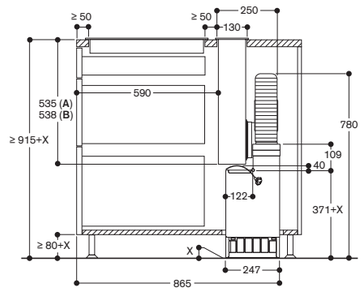
Bon à savoir
- Les moteurs peuvent être raccordés par l'avant ou l'arrière.
- Recyclage : pour une performance optimale, il est nécessaire d'avoir suffisamment d'espace pour l'évacuation de l'air recyclé (min. 800 cm² - 400 cm² par moteur). Nous vous conseillons d'installer la grille de ventilation AA 010 410.
- Merci de noter que ces installations peuvent également être réalisée avec des gaines en métal.

Liste des accessoires
- 2 x AR 410 110 (moteur recyclage)
- 1 x AD 754 049 (pièce de connexion tuyau rond par l'avant ou l'arrière)
- 2 x AD 857 042 (raccord gaine plate adaptateur cylindrique 90°)
- 2 x AD 858 010 (gaine plate flexible)
- 1 x AD 990 091 (adhésif pour étanchéifier les raccords des gaines d'évacuation)

Liste des accessoires
- 2 x AR 413 122 (moteur recyclage)
- 1 x AD 754 049 (pièce de connexion tuyau rond par l'avant ou l'arrière)
- 2 x AD 857 042 (raccord gaine plate adaptateur cylindrique 90°)
- 1 x AD 858 010 (gaine plate flexible)
- 2 x AD 857 041 (raccord gaine plate adaptateur cylindrique 90°)
- 1 x AD 990 091 (adhésif pour étanchéifier les raccords des gaines d'évacuation)



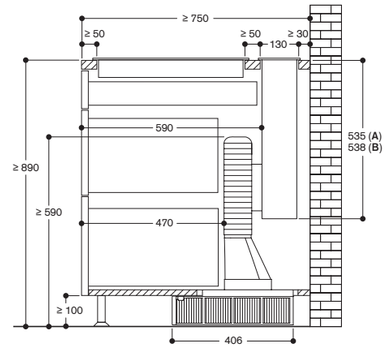




A : installation classique
B : installation à fleur de plan

Non recommandé pour les planchers non isolés thermiquement (U ≥ 0,5 W/m²K).

Mesures en mm



A : installation classique
B : installation à fleur de plan

Non recommandé pour les planchers non isolés thermiquement (U ≥ 0,5 W/m²K).

Mesures en mm

AL 200 180 3.500 €
Gaggenau (2.916,67 € HT)
Black / Verre
Home Connect
Largeur 80 cm
Evacuation extérieure ou mode recyclage

A *

Accessoires d'installation obligatoires

AA 200 900 65 €
Kit pour installation (54,17 € HT)
AL 200 180 et AL 200 190 de façon classique sur le plan de travail.
Comprend 2 pièces de largeur 5 mm chacune (à placer à chaque extrémité de la hotte)
Gaggenau Black

AA 200 910 300 €
Kit pour (250,00 € HT)
installation du moteur à distance (distance maximale 3m).
Combinable avec la hotte de plan de travail AL 200.

VA 200 080 250 €
Kit d'installation (208,33 € HT)
pour une installation dans une seule découpe de plan de travail
Combinable avec la hotte de plan de travail AL 200 180
Composé d'une barrette de jonction et de barres de renfort pour assurer la stabilité du meuble bas
Compatible avec des meubles de largeur 90 cm, 100 cm ou 120 cm.

Accessoires d'installation

AA 200 880 370 €
Module de recyclage (308,33 € HT)
de l'air incluant les filtres à charbon CleanAir : fort taux de réduction des odeurs et désactivation des allergènes.

AA 200 882 1.290 €
Module de recyclage (1.075,00 € HT)
de l'air avec filtres à charbon actif régénérables: fort taux de réduction des odeurs.
Prolongation de la durée de vie du filtre à charbon actif : régénérable jusqu'à 30 fois dans le four à 200°C.

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

17005381
Filtres à charbon
CleanAir de remplacement, avec un fort taux de réduction des odeurs et désactivation des allergènes.
Pour modules de recyclage AA 200 880 et AA 200 890.

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

Hotte de plan de travail Série 200
AL 200

- Hotte télescopique de plan de travail qui, à l'arrêt, disparaît entièrement dans le plan de travail
- Installation à fleur de plan
- Combinaison parfaite pour une installation à fleur de plan dans une seule découpe avec table Flex Induction Série 200 et CX 482 sans cadre 80 cm
- Panneau de verre transparent pour une intégration discrète dans l'environnement de la cuisine
- Eclairage d'ambiance diffusé par le panneau de verre
- Technologie Guided Air qui assure un fort taux de captation des vapeurs sur l'ensemble de la table de cuisson

Performances
Puissance position 3 / intensive :
Puissance d'aspiration mesurée selon la norme EN 61591.
Puissance acoustique mesurée selon EN 60704-3.
Réduction des odeurs en recyclage selon EN 61591.
Puissance en évacuation:
501 / 775 m³/h.
62 / 70 dB (A) re 1 pW.
Puissance en recyclage:
447 / 562 m³/h.
65 / 70 dB (A) re 1 pW.

Caractéristiques
Eclairage d'ambiance blanc en périphérie du panneau de verre.
La couleur peut être modifiée via l'application Home Connect.
Fonction Automatique avec temporisation contrôlée par Sensor.
3 vitesses électroniques et 1 position intensive.
Témoin de saturation du filtre à graisse.
Indicateur de saturation du filtre à charbon actif.
2 filtres à graisse métalliques grande surface livrés de série, faciles à retirer et lavables au lave-vaisselle.
Sécurité anti-débordement : 170 ml de capacité au niveau du filtre à graisse et capacité supplémentaire de 600 ml au niveau du moteur.
Filtre à charbon actif CleanAir facilement extractibles par le haut pour le mode recyclage de l'air.
Cadre en aluminium anodisé Gaggenau Black.
1 panneau de commande pour le réglage des niveaux puissances et 1 panneau de commande pour le contrôle de la technologie Guided Air.
Technologie d'aspiration très efficace, moteur BLDC.
Flexibilité d'installation du moteur, soit à l'avant de la hotte (pour une installation murale compacte), soit à l'arrière (sans perte de place dans les tiroirs placés sous la table de cuisson), soit séparée de la hotte (distance max. 3m).

Fonctions numériques (Home Connect)
Contrôle de la ventilation basée sur la table de cuisson (avec table de cuisson compatible).
Contrôle et réglage à distance.
Diagnostic à distance.
Informations complémentaires sur Home Connect en page 417.

Consommations
Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle de A+++ à D.
Consommation énergétique 36.9 kWh/an.
Classe d'efficacité d'aspiration A.
Classe d'efficacité d'éclairage -.
Classe d'efficacité du filtre anti-graisse B.
Niveau sonore min. 39 dB / max. 62 dB position normale.

Conseils d'installation
La hotte de plan de travail ne peut pas être combinée avec une table de cuisson au gaz, ni avec les Vario de cuisson spéciaux tels que Vario Teppan Yaki ou Vario Gril électrique.

La longueur de gaine équivalente pour assurer de bonnes performances est Lmax 28 m. (se référer pages 230-231)

Compatible avec les tables induction sans cadre de la Série 400 (CX 482) ou de la Série 200 (CI 282 / CI 283), pour une installation à fleur de plan dans une seule découpe.
Pour une installation dans une seule découpe, l'accessoire d'installation VA 200 080 doit être placé entre les 2 appareils. Il comprend une barrette de jonction et des barres de renfort pour assurer la stabilité du meuble bas.
Compatible avec tables induction avec cadre de la Série 400 (CX482 / VI482) ou de la Série 200 (CI282 / CI283), dans 2 découpes séparées pour une installation classique sur le plan de travail.
L'accessoire AA 200 900 est nécessaire pour une installation classique.

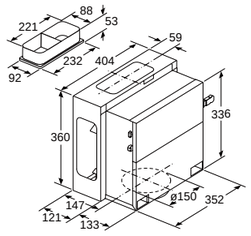
La hotte de plan de travail peut être installée soit dans un meuble bas, soit entre deux meubles bas (ex. installation dans un îlot profondeur supérieure à 100 cm).
Largeur des meubles bas 90 cm, 100 cm ou 120 cm.
Pour assurer une performance d'aspiration optimale il est déconseillé d'installer des meubles hauts au-dessus de la hotte de plan de travail.
Les distances suivantes doivent être respectées:
- 65 cm entre la hotte de plan de travail et les étagères ouvertes.
- 50 cm à gauche et à droite entre la hotte de plan de travail et un mur latéral ou des meubles adjacents.
- 5 cm entre le cadre de la hotte de plan de travail et le mur.
- 2 cm entre la zone d'aspiration du Guided Air et la paroi d'un meuble adjacent.

L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes.
Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.
Epaisseur du plan de travail recommandée pour une installation à fleur de plan dans une seule découpe: 16 - 45 mm.

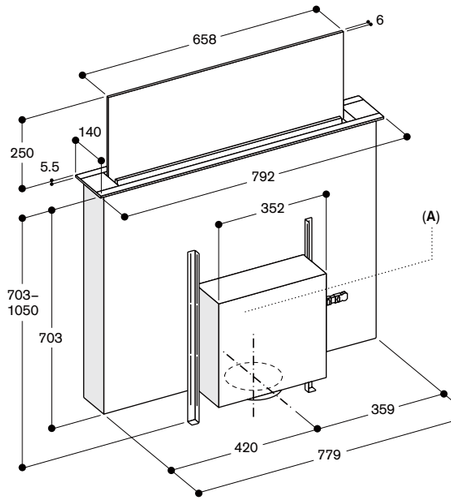
La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces. Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.
Le moteur doit rester accessible dans toutes les configurations d'installation.
Pour l'installation du moteur à distance, il faut commander le kit d'installation AA 200 910 (qui comprend les couvercles pour obturer les sorties d'air). La distance maximale entre la hotte de plan de travail et le moteur est de 3 m.
En mode évacuation, prévoir l'installation d'un clapet anti-retour avec une pression d'ouverture de max. 65 Pa.
En mode évacuation extérieure, il faut toujours s'assurer d'un apport d'air extérieur suffisant si l'appareil est utilisé en même temps qu'un foyer avec cheminée.
Pour une performance optimale en mode recyclage, nous recommandons une surface d'au moins 400 cm² pour la circulation de l'air recyclé.
Un module de recyclage de l'air est obligatoire pour le fonctionnement de l'appareil en mode recyclage.

Valeurs de raccordement
Puissance totale: 300 W.
Câble de raccordement 1.3 m, avec prise.
Consommation en mode veille/display éteint: 0,4 W.

AA 200 910



Mesures en mm



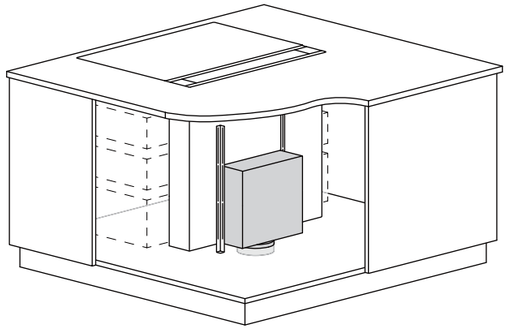
A: Installation flexible de l'unité de ventilation à l'avant, à l'arrière ou à distance de l'appareil (kit d'installation requis - distance max. 3 m)
Le moteur doit être accessible dans toutes les configurations d'installation

Le moteur doit être accessible dans toutes les configurations d'installation

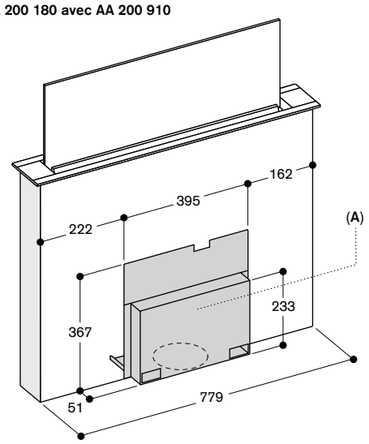
Non recommandé pour les murs extérieurs ou planchers non isolés thermiquement (U ≥ 0,5 W/m²K).

Mesures en mm

Exemple de configuration - Moteur placé à l'arrière



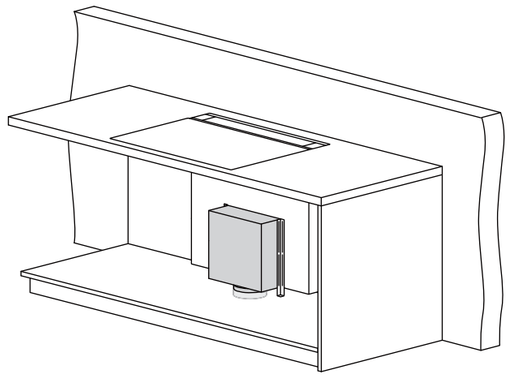
AL 200 180 avec AA 200 910



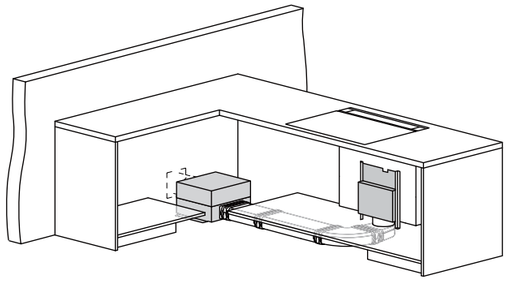
A: Le cache doit toujours rester accessible, même après l'installation
Le cache peut être installé à l'avant ou à l'arrière de l'appareil

Mesures en mm

Exemple de configuration - Moteur placé à l'avant



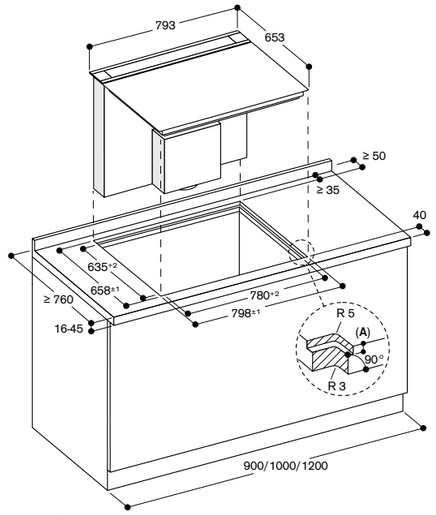
Exemple de configuration - Moteur placé à distance avec AA 200 910



Combinaison d'installation avec table induction sans cadre dans une seule découpe
Installation à fleur de plan

AL 200 180

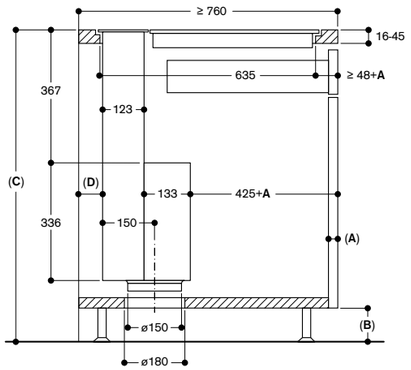
Tables induction
Série 400 (CX 482)
ou Série 200
(CI 282 / CI 283)



A: 6.5$^{+0,5}$ mm

Mesures en mm

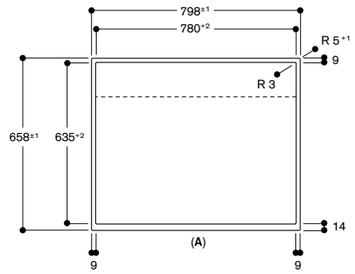
Vue latérale



A: Epaisseur de la façade avant
B: ≥ 60 mm pour la circulation de l'air recyclé
≥ 100 mm pour l'évacuation de l'air avec des conduits dans la plinthe
C: ≥ 850 mm pour l'évacuation de l'air avec des conduits dans la plinthe
D: ≥ 20 mm entre la zone d'aspiration Guided Air et la paroi arrière du meuble bas

Mesures en mm

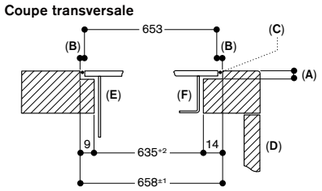
Vue de dessus



A: Avant

Mesures en mm

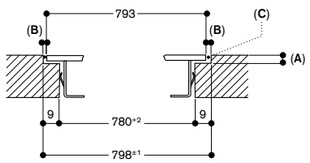
Coupe transversale



A: 6,5$^{+0,5}$ mm
B: 2,5 mm
C: Remplissage avec du silicone
D: Avant
E: Hotte de plan de travail
F: Plaque de cuisson à induction

Mesures en mm

Coupe longitudinale



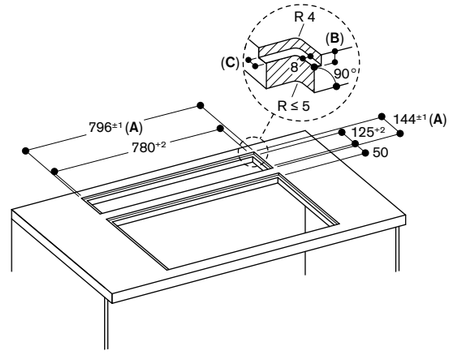
A: 6,5$^{+0,5}$ mm
B: 2,5 mm
C: Remplissage avec du silicone

Mesures en mm

Combinaison d'installation avec table induction sans cadre dans 2 découpes séparées
Installation à fleur de plan

AL 200 180

Tables induction
Série 400 (CX 482 / VI 482)
ou Série 200
(CI 282 / CI 283)



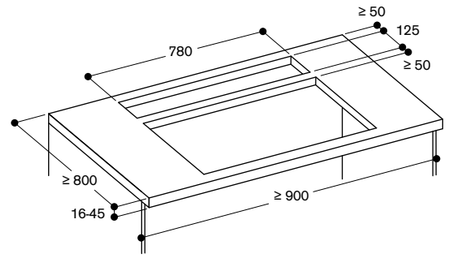
A: inclus 2 mm joint silicone sur tout le pourtour
B: 5,5 mm
C: 9,5 mm

Mesures en mm

Combinaison d'installation avec table induction dans 2 découpes séparées
Installation classique

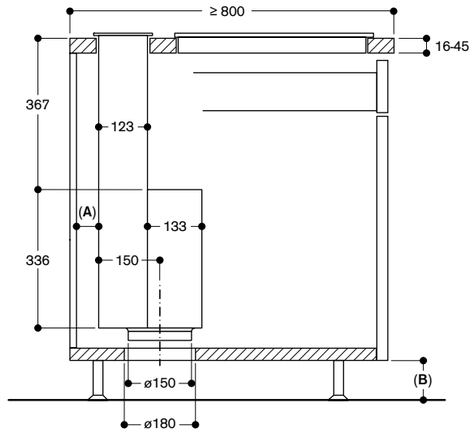
AL 200 180

Tables induction
Série 400 (CX 482 / VI 482)
ou Série 200
(CI 282 / CI 283)



Mesures en mm

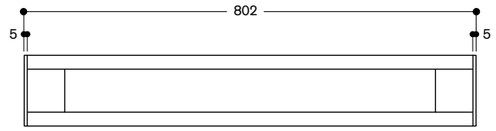
Vue latérale



A: ≥ 20 mm entre la zone d'aspiration Guided Air et la paroi arrière du meuble bas
B: ≥ 60 mm pour la circulation de l'air recyclé
≥ 100 mm pour l'évacuation de l'air avec des conduits dans la plinthe

Mesures en mm

Vue de dessus



Mesures en mm

AL 200 190 3.800 €
Gaggenau (3.166,67 € HT)
Black / Verre
Home Connect
Largeur 90 cm
Evacuation extérieure ou mode recyclage

A *

Accessoires d'installation obligatoires

AA 200 900 65 €
Kit pour installation (54,17 € HT)
AL 200 180 et AL 200 190 de façon classique sur le plan de travail.
Comprend 2 pièces de largeur 5 mm chacune (à placer à chaque extrémité de la hotte)
Gaggenau Black

AA 200 910 300 €
Kit pour installation (250,00 € HT)
du moteur à distance (distance maximale 3m).
Combinable avec la hotte de plan de travail AL 200.

VA 200 090 250 €
Kit d'installation (208,33 € HT)
pour une installation dans une seule découpe de plan de travail
Combinable avec la hotte de plan de travail AL 200 190.
Composé d'une barrette de jonction et de barres de renfort pour assurer la stabilité du meuble bas
Compatible avec des meubles de largeur 90 cm, 100 cm ou 120 cm.

Accessoires d'installation

AA 200 890 370 €
Module de recyclage (308,33 € HT)
de l'air incluant les filtres à charbon CleanAir : fort taux de réduction des odeurs et désactivation des allergènes.

AA 200 892 1.290 €
Module de recyclage (1.075,00 € HT)
de l'air avec filtres à charbon actif régénérables: fort taux de réduction des odeurs.
Prolongation de la durée de vie du filtre à charbon actif : régénérable jusqu'à 30 fois dans le four à 200°C.

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

17005381
Filtres à charbon
CleanAir de remplacement, avec un fort taux de réduction des odeurs et désactivation des allergènes.
Pour modules de recyclage AA 200 880 et AA 200 890.

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

Hotte de plan de travail Série 200
AL 200

- Hotte télescopique de plan de travail qui, à l'arrêt, disparaît entièrement dans le plan de travail
- Combinaison parfaite pour une installation à fleur de plan dans une seule découpe avec table Flex Induction Série 200 et CX 492 sans cadre 90 cm
- Ecran en verre transparent pour une intégration discrète dans l'environnement de la cuisine
- Eclairage d'ambiance diffusé par l'écran en verre
- Technologie Guided Air qui assure un fort taux de captation des vapeurs sur l'ensemble de la table de cuisson

Performances
Puissance position 3 / intensive :
Puissance d'aspiration mesurée selon la norme EN 61591.
Puissance acoustique mesurée selon EN 60704-3.
Puissance en évacuation:
519 / 833 m³/h
61 / 71 dB (A).
Puissance en recyclage:
472 / 620 m³/h
65 / 71 dB (A).

Caractéristiques
Eclairage d'ambiance blanc en périphérie du panneau de verre.
La couleur peut être modifiée via l'application Home Connect.
Fonction Automatique avec temporisation contrôlée par Sensor.
3 vitesses électroniques et 1 position intensive.
Témoin de saturation du filtre à graisse.
Indicateur de saturation du filtre à charbon actif.
2 filtres à graisse métalliques grande surface livrés de série, faciles à retirer et lavables au lave-vaisselle.
Sécurité anti-débordement : 170 ml de capacité au niveau du filtre à graisse et capacité supplémentaire de 600 ml au niveau du moteur.
Filtre à charbon actif CleanAir facilement extractibles par le haut pour le mode recyclage de l'air.
Cadre en aluminium anodisé Gaggenau Black.
1 panneau de commande pour le réglage des niveaux puissances et
1 panneau de commande pour le contrôle de la technologie Guided Air.
Technologie d'aspiration très efficace, moteur BLDC.
Flexibilité d'installation du moteur, soit à l'avant de la hotte (pour une installation murale compacte), soit à l'arrière (sans perte de place dans les tiroirs placés sous la table de cuisson), soit séparée de la hotte (distance max. 3 m).

Fonctions numériques (Home Connect)
Contrôle de la ventilation basée sur la table de cuisson (avec table de cuisson compatible).
Contrôle et réglage à distance.
Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur Home Connect en page 417.

Consommations
Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle de A+++ à D.
Consommation énergétique 37,8 kWh/an.
Classe d'efficacité d'aspirationA.
Classe d'efficacité d'éclairage-.
Classe d'efficacité du filtre antigraisse C.
Niveau sonore min.41 dB/ max.62 dB position normale.

Conseils d'installation
La hotte de plan de travail ne peut pas être combinée avec une table de cuisson au gaz, ni avec les Vario de cuisson spéciaux tels que Vario Teppan Yaki ou Vario Gril électrique.

La longueur de gaine équivalente pour assurer de bonnes performances est Lmax 28 m. (se référer pages 230-231)

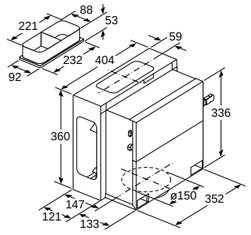
Compatible avec les tables induction sans cadre de la Série 400 (CX 492) ou de la Série 200 (CI 292), pour une installation à fleur de plan dans une seule découpe.
Pour une installation dans une seule découpe, l'accessoire d'installation VA 200 090 doit être placé entre les 2 appareils. Il comprend une barrette de jonction et des barres de renfort pour assurer la stabilité du meuble bas.
Compatible avec tables induction avec cadre de la Série 400 (CX482 / VI482) ou de la Série 200 (CI282 / CI283), dans 2 découpes séparées pour une installation classique sur le plan de travail.
L'accessoire AA 200 900 est nécessaire pour une installation classique.

La hotte de plan de travail peut être installée soit dans un meuble bas, soit entre deux meubles bas (ex. installation dans un îlot profondeur supérieure à 100 cm).
Largeur des meubles bas 90 cm, 100 cm ou 120 cm.
Pour assurer une performance d'aspiration optimale il est déconseillé d'installer des meubles hauts au-dessus de la hotte de plan de travail.
Les distances suivantes doivent être respectées:
- 65 cm entre la hotte de plan de travail et les étagères ouvertes.
- 50 cm à gauche et à droite entre la hotte de plan de travail et un mur latéral ou des meubles adjacents.
- 5 cm entre le cadre de la hotte de plan de travail et le mur.
- 2 cm entre la zone d'aspiration du Guided Air et la paroi d'un meuble adjacent.

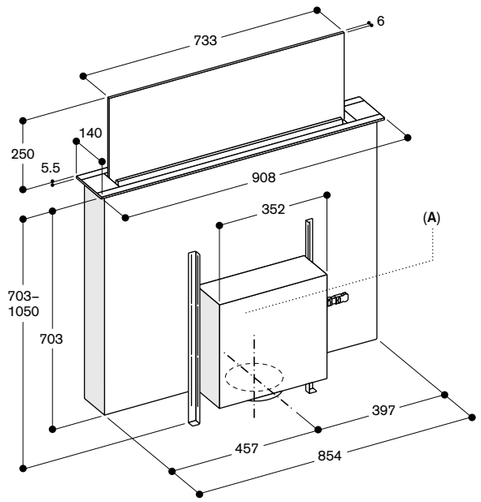
L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes.
Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.
Epaisseur du plan de travail recommandée pour une installation à fleur de plan dans une seule découpe: 16 mm (avec CX 492), 30 mm (avec VL 492) - max 45 mm.
La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces. Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.
Le moteur doit rester accessible dans toutes les configurations d'installation.
Pour l'installation du moteur à distance, il faut commander le kit d'installation AA 200 910 (qui comprend les couvercles pour obturer les sorties d'air). La distance maximale entre la hotte de plan de travail et le moteur est de 3 m.
En mode évacuation, prévoir l'installation d'un clapet anti-retour avec une pression d'ouverture de max. 65 Pa.
En mode évacuation extérieure, il faut toujours s'assurer d'un apport d'air extérieur suffisant si l'appareil est utilisé en même temps qu'un foyer avec cheminée.
Pour une performance optimale en mode recyclage, nous recommandons une surface d'au moins 400 cm² pour la circulation de l'air recyclé.
Un module de recyclage de l'air est obligatoire pour le fonctionnement de l'appareil en mode recyclage.

Valeurs de raccordement
Puissance totale: 300 W.
Câble de raccordement 1.3 m, avec prise.
Consommation Standby/Display éteint 0.4 W.
Pour désactiver la fonction WIFI, se référer à la notice d'utilisation.

AA 200 910



Mesures en mm



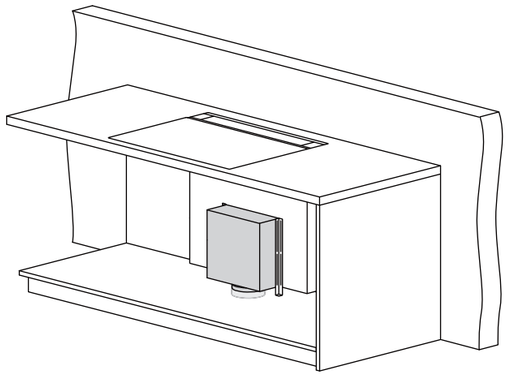
A: Installation flexible de l'unité de ventilation à l'avant, à l'arrière ou à distance de l'appareil (kit d'installation requis - distance max. 3 m)
Le moteur doit être accessible dans toutes les configurations d'installation

Le moteur doit être accessible dans toutes les configurations d'installation

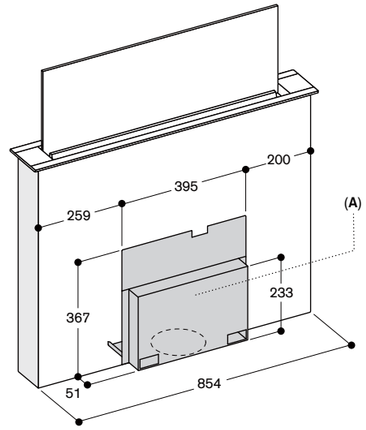
Non recommandé pour les murs extérieurs ou planchers non isolés thermiquement (U ≥ 0,5 W/m²K).

Mesures en mm

Exemple de configuration - Moteur placé à l'avant



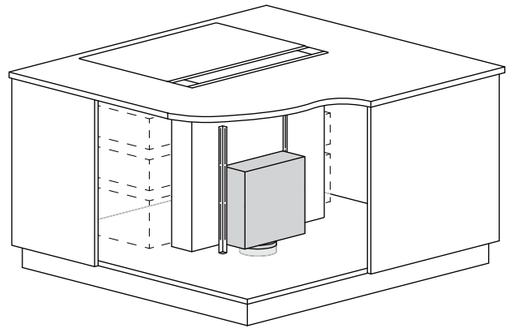
AL 200 190 avec AA 200 910



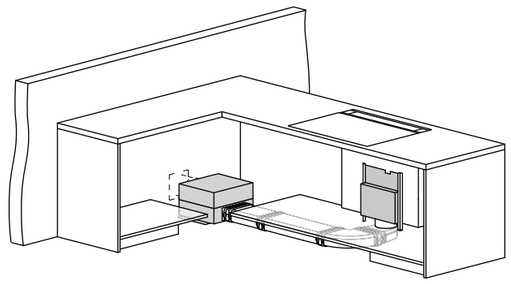
A: Le cache doit toujours rester accessible, même après l'installation
Le cache peut être installé à l'avant ou à l'arrière de l'appareil

Mesures en mm

Exemple de configuration - Moteur placé à l'arrière



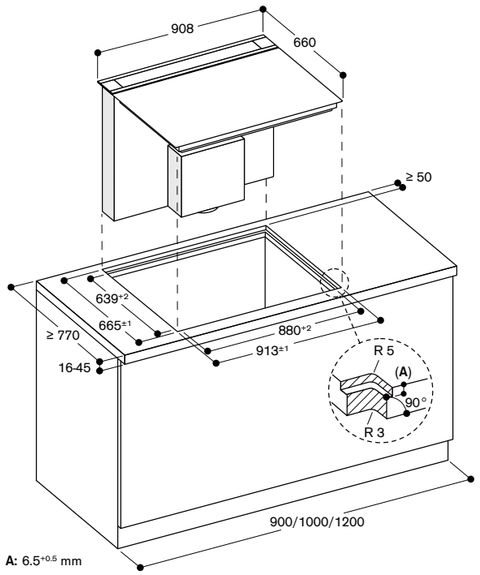
Exemple de configuration - Moteur placé à distance avec AA 200 910



Combinaison d'installation avec table induction sans cadre dans une seule découpe
Installation à fleur de plan

AL 200 190

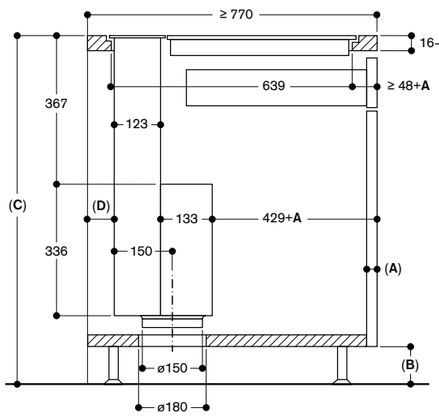
Tables induction
Série 400 (CX 492)
ou Série 200 (CI 292)



A: 6.5$^{+0,5}$ mm

Mesures en mm

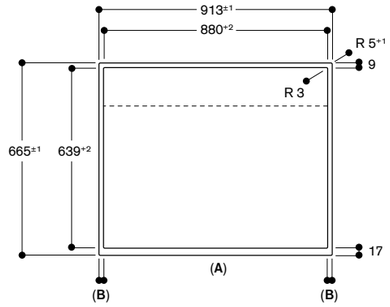
Vue latérale



A: Epaisseur de la façade avant
B: ≥ 60 mm pour la circulation de l'air recyclé
≥ 100 mm pour l'évacuation de l'air avec des conduits dans la plinthe
C: ≥ 850 mm pour l'évacuation de l'air avec des conduits dans la plinthe
D: ≥ 20 mm entre la zone d'aspiration Guided Air et la paroi arrière du meuble bas

Mesures en mm

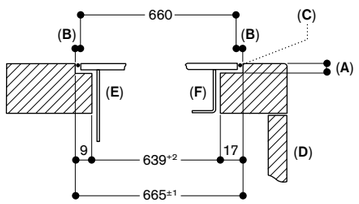
Vue de dessus



A: Avant
B: 16,5 mm

Mesures en mm

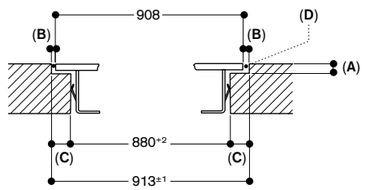
Coupe transversale



A: 6,5$^{+0,5}$ mm
B: 2,5 mm
C: Remplissage avec du silicone
D: Avant
E: Hotte de plan de travail
F: Plaque de cuisson à induction

Mesures en mm

Coupe longitudinale



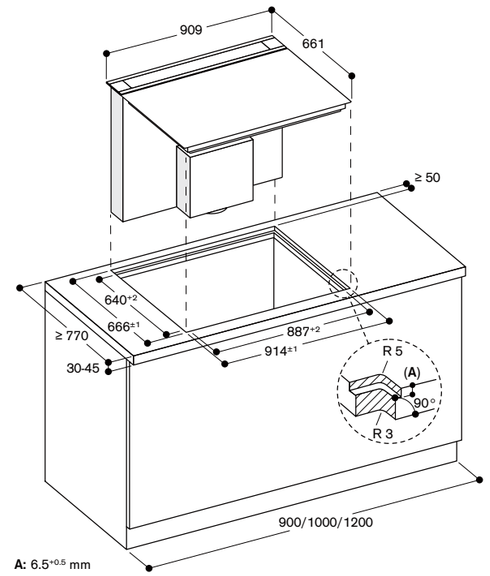
A: 6,5$^{+0,5}$ mm
B: 2,5 mm
C: 16,5 mm
D: remplissage avec du silicone

Mesures en mm

Combinaison d'installation avec table induction sans cadre dans une seule découpe
Installation à fleur de plan

AL 200 190

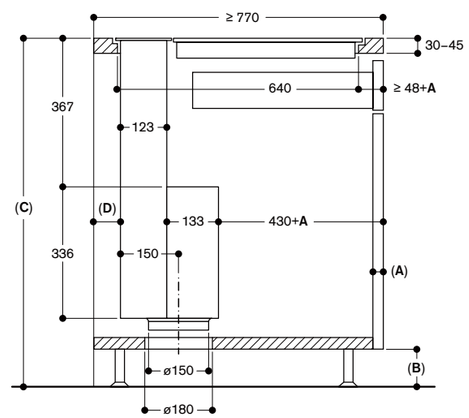
Table induction Série 400 (VI 492)



A: 6.5$^{+0,5}$ mm

Mesures en mm

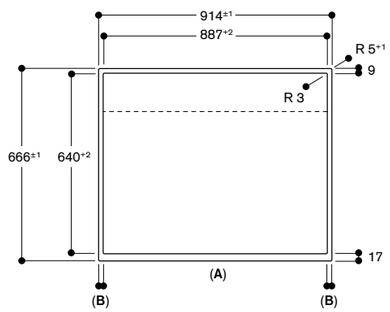
Vue latérale



A: Epaisseur de la façade avant
B: ≥ 60 mm pour la circulation de l'air recyclé
≥ 100 mm pour l'évacuation de l'air avec des conduits dans la plinthe
C: ≥ 850 mm pour l'évacuation de l'air avec des conduits dans la plinthe
D: ≥ 20 mm entre la zone d'aspiration Guided Air et la paroi arrière du meuble bas

Mesures en mm

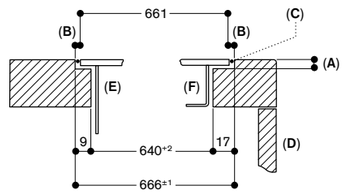
Vue de dessus



A: Avant
B: 13,5 mm

Mesures en mm

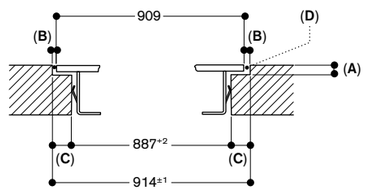
Coupe transversale



A: 6,5$^{+0,5}$ mm
B: 2,5 mm
C: Remplissage avec du silicone
D: Avant
E: Hotte de plan de travail
F: Plaque de cuisson à induction

Mesures en mm

Coupe longitudinale



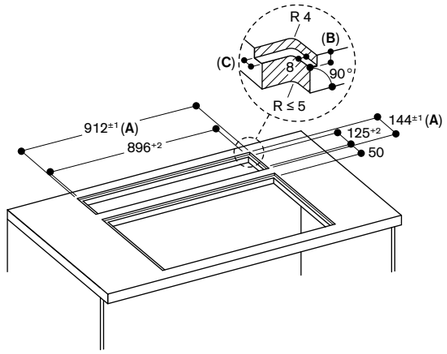
A: 6,5$^{+0,5}$ mm
B: 2,5 mm
C: 13,5 mm
D: remplissage avec du silicone

Mesures en mm

Combinaison d'installation avec table induction sans cadre dans 2 découpes séparées
Installation à fleur de plan

AL 200 190

Tables induction
Série 400 (CX 492 / VI 492)
ou Série 200 (CI 292)



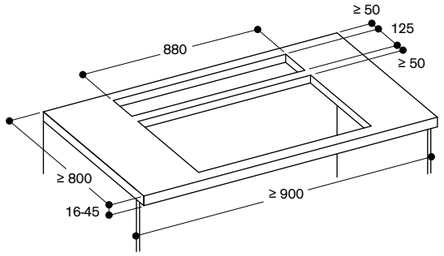
A: inclus 2 mm joint silicone sur tout le pourtour
B: 5,5 mm
C: 9,5 mm

Mesures en mm

Combinaison d'installation avec table induction dans 2 découpes séparées
Installation classique

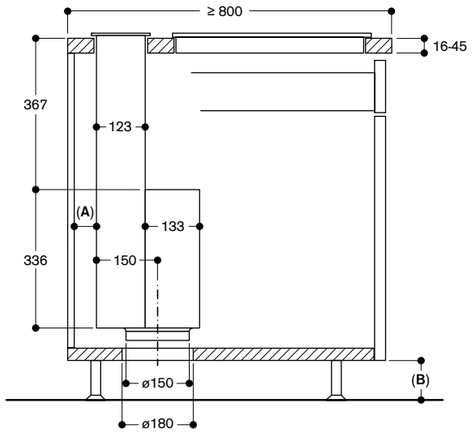
AL 200 190

Tables induction
Série 400 (CX 492 / VI 492)
ou Série 200 (CI 292)

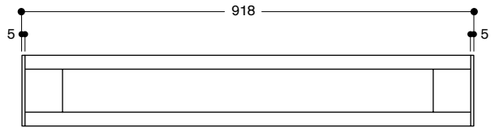


Mesures en mm

Vue latérale



Vue de dessus



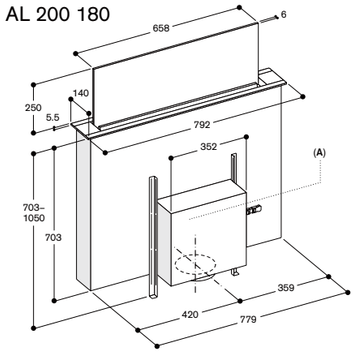
Mesures en mm

A: ≥ 20 mm entre la zone d'aspiration Guided Air et la paroi arrière du meuble bas
B: ≥ 60 mm pour la circulation de l'air recyclé
≥ 100 mm pour l'évacuation de l'air avec des conduits dans la plinthe

Mesures en mm

Combinaisons avec hotte de plan de travail AL 200

AL 200 180



A: Installation flexible de l'unité de ventilation à l'avant,
à l'arrière ou à distance de l'appareil (kit d'installation requis - distance max. 3 m)
Le moteur doit être accessible dans toutes les configurations d'installation

Le moteur doit être accessible dans toutes les configurations d'installation

Non recommandé pour les murs extérieurs ou planchers non isolés thermiquement
(U ≥ 0,5 W/m²K).

Mesures en mm

Installation à fleur de plan de travail

Combinaison avec table induction sans cadre dans une seule découpe

AL 200 180

Tables induction
Série 400 (CX 482)
ou Série 200 (CI 282 / CI 283)

Dimensions pour les découpes page 234

Accessoire d'installation	Kit installation VA 200 080

Combinaison avec table induction sans cadre dans 2 découpes séparées

AL 200 180

Tables induction
Série 400 (CX 482 / VI 482)
ou Série 200 (CI 282 / CI 283)

Dimensions pour les découpes page 235

Accessoire d'installation	–

Installation classique

Combinaison avec table induction dans 2 découpes séparées

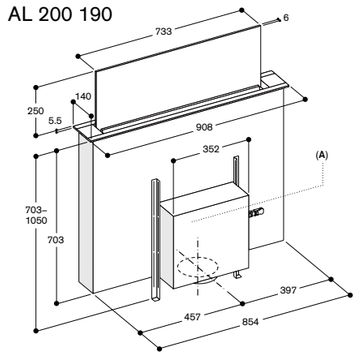
AL 200 180

Tables induction
Série 400 (CX 482 / VI 482)
ou Série 200 (CI 282 / CI 283)

Dimensions pour les découpes page 235

Accessoire d'installation	Kit installation AA 200 900

AL 200 190



A: Installation flexible de l'unité de ventilation à l'avant,
à l'arrière ou à distance de l'appareil (kit d'installation requis - distance max. 3 m)
Le moteur doit être accessible dans toutes les configurations d'installation

Le moteur doit être accessible dans toutes les configurations d'installation

Non recommandé pour les murs extérieurs ou planchers non isolés thermiquement
(U ≥ 0,5 W/m²K).

Mesures en mm

Installation à fleur de plan de travail

Combinaison avec table induction sans cadre dans une seule découpe

AL 200 190

Tables induction
Série 400 (CX 492)
ou Série 200 (CI 292)

Dimensions pour les découpes page 238

Accessoire d'installation	Kit installation VA 200 090

AL 200 190

Table induction
Vario Série 400 (VI 492)

Dimensions pour les découpes page 239

Accessoire d'installation	Kit installation VA 200 090

Combinaison avec table induction sans cadre dans 2 découpes séparées

AL 200 190

Tables induction
Série 400 (CX 492 / VI 492)
ou Série 200 (CI 292)

Dimensions pour les découpes page 240

Accessoire d'installation	–

Installation classique

Combinaison avec table induction dans 2 découpes séparées

AL 200 190

Tables induction
Série 400 (CX 492 / VI 492)
ou Série 200 (CI 292)

Dimensions pour les découpes page 240

Accessoire d'installation	Kit installation AA 200 900

VL 414 115 2.590 €
Inox (2.158,33 € HT)
Largeur 15,5 cm
Evacuation extérieure ou mode recyclage
Home Connect
Livré sans moteur (à commander selon configuration)
Livré sans Bouton de commande (à commander séparément)

A+ *

Accessoires d'installation obligatoires

CKV 410 000 280 €
Bouton de commande Noir Série 400 pour VL 414 (233,33 € HT)
Contrôle électronique.
Le Set est composé d'1 bouton de commande.

CKV 410 010 210 €
Bouton de commande Inox Série 400 pour VL 414 (175,00 € HT)
Contrôle électronique.
Le Set est composé d'1 bouton de commande.

Accessoires d'installation en option

AD 410 040 90 €
Pièce de connexion flexible pour VL 414 et VL 200 Ø 150 mm plat. (75,00 € HT)

AD 851 041 140 €
Pièce de connexion pour VL 414 et VL 200 pour extension avec gaine plate Ø150 mm pour plan de travail très profond. (116,67 € HT)

VA 420 004 165 €
Barrette de jonction pour installation à fleur de plan de plusieurs appareils Vario Série 400. (137,50 € HT)

VA 420 010 165 €
Barrette de jonction pour installation classique sur le plan de travail de plusieurs appareils Vario Série 400. (137,50 € HT)

Accessoires en option

AA 400 510 290 €
Module adaptateur pour contacteur de fenêtre. (241,67 € HT)

AA 414 010 80 €
Déflecteur d'air pour installation VL 414 à côté d'appareils de cuisson gaz. (66,67 € HT)

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

Vario Aérateur Série 400
VL 414

- Système de ventilation très performant et particulièrement silencieux, notamment avec le caisson moteur séparé AR 410 110
- Bouton de commande pour un contrôle précis et une personnalisation: disponible en inox massif ou avec un revêtement noir robuste, à commander séparément
- Fonction Automatique contrôlée par Sensor, adapte la puissance d'aspiration au volume des vapeurs de cuisson
- Planification et installation faciles
- Cadre en inox massif d'une épaisseur de 3 mm travaillé avec une grande précision
- Peut être installé sur le plan de travail avec cadre apparent ou à fleur de plan
- Se combine parfaitement avec les Vario de la Série 400

Performances
Les données de puissance dépendent du moteur séparé associé, voir tableau page 298.

Caractéristiques
Bouton de commande avec anneau lumineux. (à commander séparément).
3 vitesses électroniques et 1 position intensive.
Ajustement automatique de la performance du système de ventilation, contrôlé par Sensor.
Fonction Temporisation automatique par Sensor ou réglage manuel.
Filtre anti-graisse métallique avec un fort taux d'absorption des graisses.
Bac receveur pour filtre anti-graisse, amovible, lavable au lave-vaisselle.
Témoin de saturation des filtres anti-graisse et charbon actif.
Flux d'air intérieur optimisé pour un guidage de la circulation de l'air efficace.
Fonction Aspiration intermittente, 6 min.
Grille de ventilation émaillée, lavable au lave-vaisselle.
Coude de raccordement pour évacuation de l'air, livré de série.
Zone en cas de débordement, capacité 250 ml.

Fonctions numériques (Home Connect)
Contrôle de la ventilation basé sur le réglage de la table de cuisson (avec la table de cuisson compatible).
Contrôle et commande à distance.
Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur Home Connect en page 417.

Consommations
Les valeurs de consommation correspondent à la configuration avec le moteur AR 403 122.
Classe d'efficacité énergétique A+ sur une échelle de A+++ à D.
Consommation énergétique 40.4 kWh/an.
Classe d'efficacité d'aspiration A.
Classe d'efficacité d'éclairage -.
Classe d'efficacité du filtre anti-graisse B.
Niveau sonore min. 57 dB / max. 71 dB position normale.

En combinaison avec les moteurs correspondants, voir pages 274 - 276 - 277 - 278 - 279

• AR 400 142

• AR 401 142

• AR 403 122

• AR 413 122

• AR 410 110

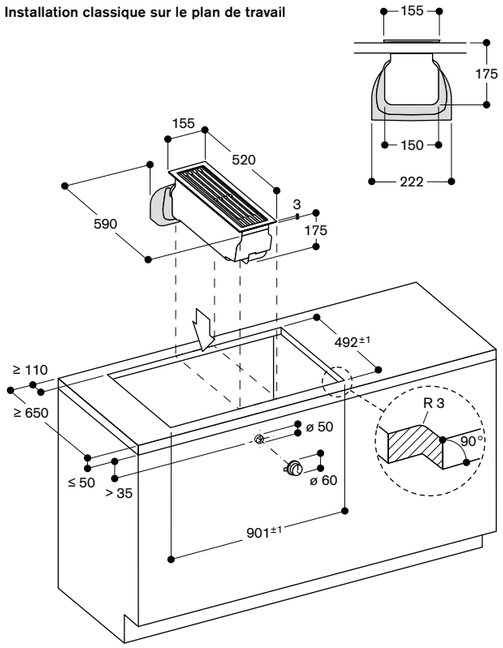
Conseils d'installation
La longueur de gaine équivalente pour assurer de bonnes performances est Lmax 26 m. (se référer pages 230-231)

Il est recommandé d'installer un moteur par VL.
Largeur maximale de la table de cuisson entre 2 VL : 80 cm à l'exception de CX 482.
Le Vario Gril électrique et le Vario Gaz Wok doivent être placés entre 2 VL.
Le mode recyclage n'est pas recommandé dans le cas de l'installation d'un Vario Gril électrique.
En cas d'utilisation à côté d'un appareil gaz, le déflecteur d'air AA 414 010 est recommandé pour assurer la performance maximale de la table de cuisson.
L'appareil s'intègre dans le plan de travail par le dessus.
Selon le type d'installation (sur le plan avec cadre apparent ou à fleur de plan), l'emplacement de la découpe du plan de travail et le positionnement des boutons de commande peuvent varier.
Lors d'une combinaison de plusieurs Vario Série 400, une barrette de jonction VA 420 doit être insérée entre chaque appareil. Prévoir la barrette de jonction adéquate selon le type d'installation.
La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces. Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.
Informations complémentaires pour une installation à fleur de plan de travail :
L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des 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.
Si le conduit d'une hotte en mode d'évacuation extérieure est relié au conduit d'évacuation d'une cheminée ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée.
Merci de consulter les données d'installation.

Configurations recommandées pour l'installation des aérateurs de plan de travail avec le caisson moteur et les accessoires de raccordement en pages 254 à 257.

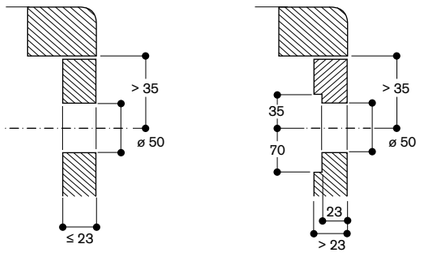
Valeurs de raccordement
Puissance totale: 10 W.
Câble de raccordement 1,75 m avec prise.
Câbles de connexion 0,3 m et 1 m pour boutons de commande.
Prévoir un câble LAN.
Consommation Standby/Display éteint 0.2 W.
Pour désactiver la fonction WIFI, se référer à la notice d'utilisation.

Installation classique sur le plan de travail



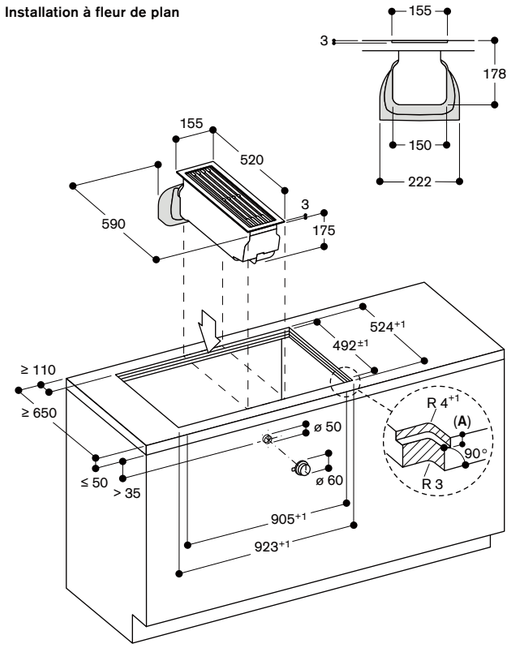
Mesures en mm

Montage du bouton de commande, installation classique



Mesures en mm

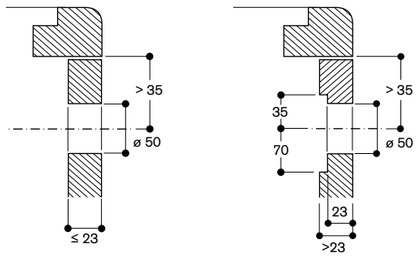
Installation à fleur de plan



A: 3.5$^{-0,5}$ en combinaison avec au moins un appareil avec cadre
6.5$^{+0,5}$ en combinaison avec au moins une table induction sans cadre

Mesures en mm

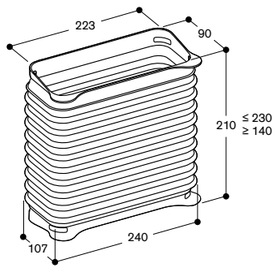
Montage du bouton de commande, installation à fleur de plan



Mesures en mm

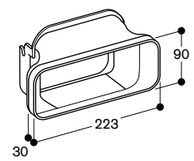
Accessoires d'installation

AD 410 040: Pièce de connexion flexible pour VL414 & VL200, Ø 150 mm plat



Mesures en mm

AD 851 041: Pièce de connexion VL414 & VL200 pour extension avec gaine plate Ø150 mm pour plan de travail très profond.

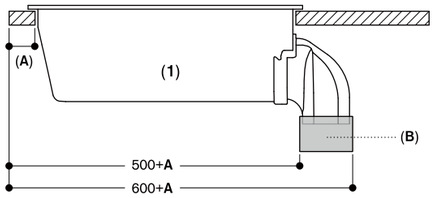


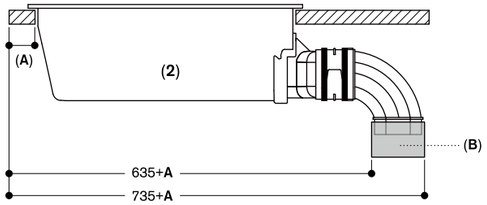
Mesures en mm

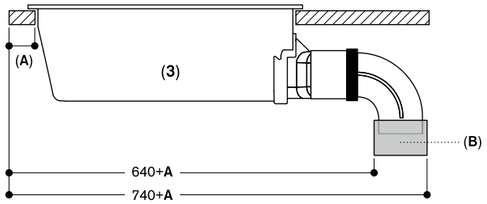
Configurations d'installation recommandées pour Vario aérateur de plan de travail Série 400

Bon à savoir – pour une planification et une installation correcte

- Prendre en considération la profondeur du meuble et la profondeur du plan de travail, supérieure à celle du meuble.
- Une bonne étanchéité des gaines est très importante pour éviter les fuites d'air ; elle peut se faire à l'aide de l'adhésif adapté ou en utilisant les pièces de connexion adéquates.
- Les Vario de cuisson tels que Vario Gril électrique ou Vario gaz Wok doivent être placés entre 2 VL.
- Le mode recyclage n'est pas recommandé dans le cas de l'installation d'un Vario Gril électrique.
- Le raccordement de la gaine au Vario aérateur VL est possible vers le bas (1) ou vers l'arrière grâce aux pièces de connexion complémentaires (2) et (3). Celles-ci sont livrables en tant qu'accessoires en option, voir ci-dessous.
- Pour les dimensions hors-tout totales du meuble, il faut prendre en compte les dimensions individuelles, l'emplacement des gaines et du moteur séparé.
  Le moteur séparé peut être tourné dans toutes les directions, en fonction de la direction souhaitée pour l'évacuation extérieure de l'air ou pour le retrait des filtres à charbon CleanAir.







1 : Installation sortie directe
2 : Installation avec extension pour plan de travail extra profond et gaine en PVC :
- AD 851 041 (pièce de connexion pour extension)
- AD 857 040 (pièce de connexion pour gaine plate, PVC)
- AD 857 030 (coude gaine plate 90° vertical, PVC)

3 : Installation avec extension pour plan de travail extra profond et gaine en métal:
- AD 851 041 (pièce de connexion pour extension)
- AD 854 000 (pièce de connexion gaine plate, métal)
- AD 854 030 (coude gaine plate 90° vertical, métal)

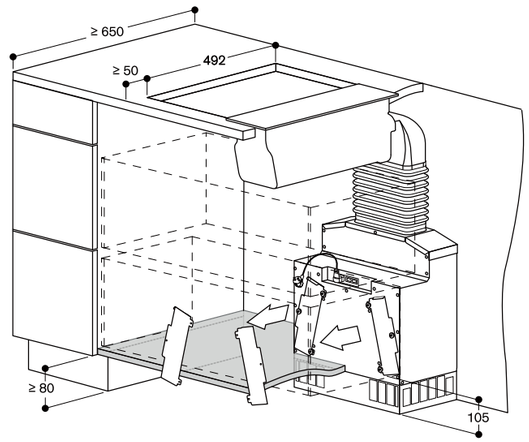
A : ≥ 50 mm
B : Pièce de connexion

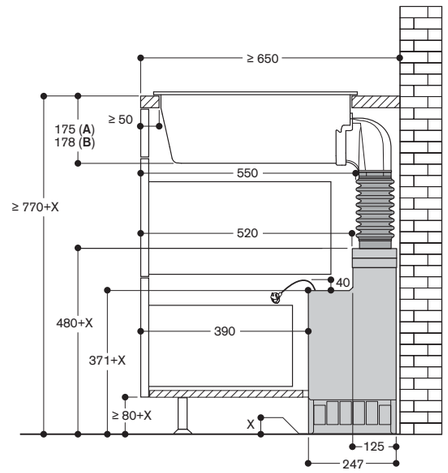
Mesures en mm

Configuration d'installation 1 (recyclage)
VL 414 avec AR 410 110 (moteur séparé – recyclage)

Bon à savoir
- Installation murale, profondeur du plan de travail 65 cm.
- Prévoir l'accessibilité aux filtres à charbon CleanAir dans le meuble bas pour leur remplacement.
  De plus, si la hauteur de la plinthe est supérieure à 80 mm, le moteur séparé doit être surélevé pour permettre l'accessibilité aux filtres à charbon CleanAir.
  Si la hauteur de la plinthe est de 80 mm, le moteur peut être placé directement au sol.
- Pour une performance d'aspiration optimale, il est nécessaire d'avoir suffisamment d'espace pour l'évacuation de l'air recyclé (min.400 cm²)

Liste des appareils et accessoires
- 1 x VL 414 115 (Vario aérateur Série 400)
- 1 x CKV 410 010 (bouton de commande inox) ou
  1 x CKV 410 000 (bouton de commande noir)
- 1 x AR 410 110 (moteur séparé - recyclage)
- 1 x AD 410 040 (pièce de connexion flexible pour VL414, Ø150 mm plat)





A : intégration classique
B : intégration à fleur de plan (uniquement VL 414)

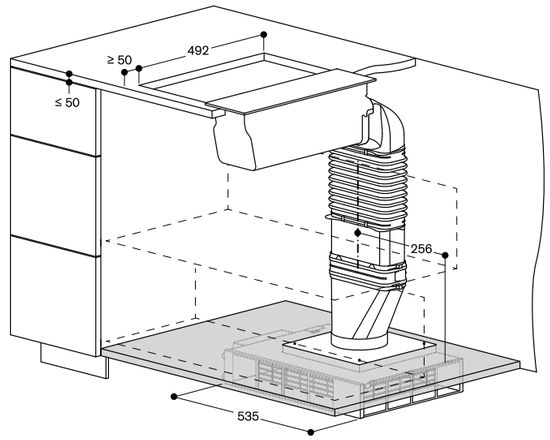
Non recommandé pour les murs extérieurs ou planchers non isolés thermiquement (U ≥ 0,5 W/m²K).

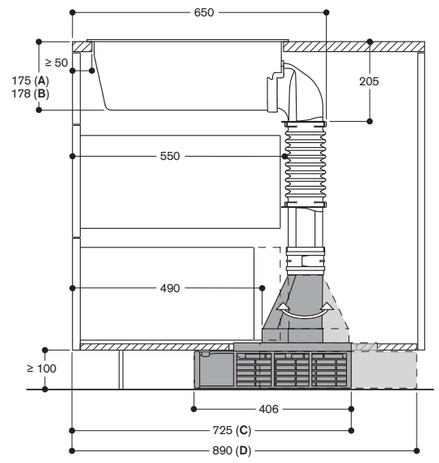
Mesures en mm

Configuration d'installation 2 (recyclage)
VL 414 avec AR 413 122 (moteur séparé – recyclage)

Bon à savoir
- Installation murale ou îlot.
- Prévoir l'accessibilité aux filtres à charbon CleanAir dans le meuble bas pour leur remplacement.
- Distance minimale recommandée entre la paroi du meuble et les ouvertures pour les filtres lorsque la grille n'est pas placée directement devant le moteur : 15 cm.
- Pour une performance d'aspiration optimale, il est nécessaire d'avoir suffisamment d'espace pour l'évacuation de l'air recyclé (min.400 cm²)

Liste des appareils et accessoires
- 1 x VL 414 115 (Vario aérateur Série 400)
- 1 x CKV 410 010 (bouton de commande inox) ou
  1 x CKV 410 000 (bouton de commande noir)
- 1 x AR 413 122 (moteur séparé - recyclage)
- 1 x AD 410 040 (pièce de connexion flexible pour VL414, Ø150 mm plat)
- 1 x AD 857 015 (gaine plate 50 cm, Ø150 mm)
- 1 x AD 857 040 (pièce de connexion gaine plate)
- 1 x AD 857 041 (gaine plate adaptateur cylindrique)
- 1 x AD 990 090 (adhésif pour étanchéifier les raccords des gaines plates)





A : installation classique
B : installation à fleur de plan (uniquement VL 414)
C : accès aux filtres par l'avant. Pièce de connexion plat/rond vers l'avant
D : accès aux filtres par l'arrière. Pièce de connexion plat/rond vers l'arrière

Non recommandé pour les planchers non isolés thermiquement (U ≥ 0,5 W/m²K).

Mesures en mm

Configurations d'installation recommandées pour Vario aérateur de plan de travail Série 400

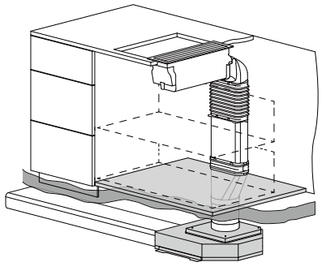
Configuration d'installation 3 (évacuation extérieure) – Installation sortie directe VL 414 avec moteur séparé en évacuation extérieure – Installation dans la cave

Combinaison avec AR 403 122 / AR 400 142 / AR 401 142

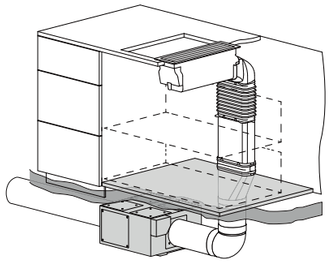
Liste des appareils et accessoires

- 1 x VL 414 115 (Vario aérateur Série 400)
- 1 x CKV 410 010 (bouton de commande inox) ou
  1 x CKV 410 000 (bouton de commande noir)
- 1 x AD 410 040 (pièce de connexion flexible pour VL414, Ø150 mm plat)
- 1 x AD 857 015 (gaine plate 50 cm, Ø150 mm)
- 1 x AD 857 040 (pièce de connexion gaine plate)
- 1 x AD 857 041 (gaine plate adaptateur cylindrique)
- Selon le choix du moteur 1 x AR 403 122 ou AR 400 142 ou AR 401 142 (moteur séparé – évacuation extérieure)

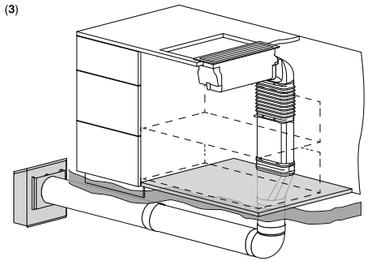
(1)

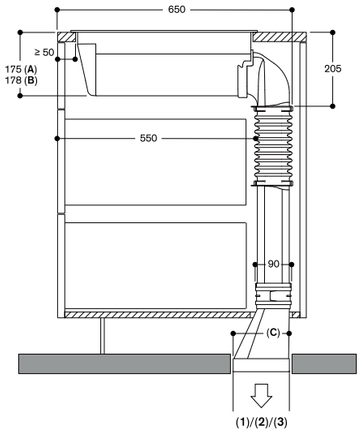


(2)



(3)





Moteur séparé en mode évacuation extérieure :
1 : AR 403 122
2 : AR 400 142
3 : AR 401 142

A : installation classique
B : installation à fleur de plan (uniquement VL 414)
C : 152,5

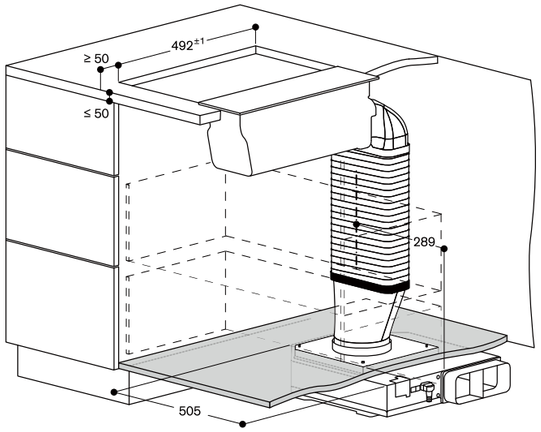
Mesures en mm

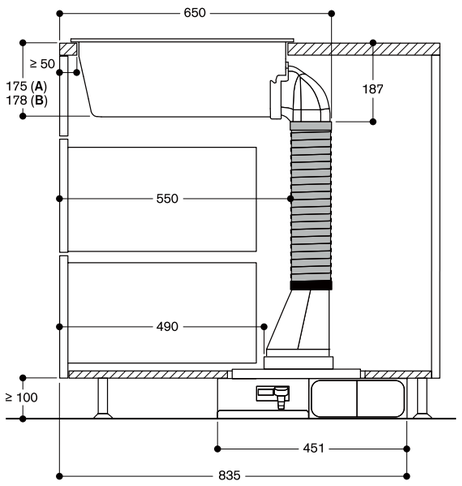
Configuration d'installation 4 (évacuation extérieure) – Installation sortie directe – Métal VL 414 avec AR 403 122

Installation en îlot, connexion latérale par le côté droit.
La connexion est également possible par le côté gauche; attention aux mesures qui seront différentes.

Liste des appareils et accessoires

- 1 x VL 414 115 (Vario aérateur Série 400)
- 1 x CKV 410 010 (bouton de commande inox) ou
  1 x CKV 410 000 (bouton de commande noir)
- 1 x AR 403 122 (moteur séparé - évacuation extérieure)
- 1 x AD 858 010 (gaine plate flexible, métal, Ø150 mm)
- 1 x AD 854 041 (gaine plate adaptateur cylindrique, métal, Ø150 mm plat/rond)
- 1 x AD 990 091 (adhésif pour étanchéifier les raccords des gaines d'évacuation, aluminium)





A : installation classique
B : installation à fleur de plan (uniquement VL 414)

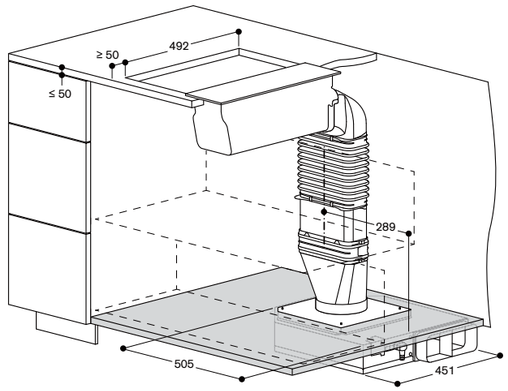
Mesures en mm

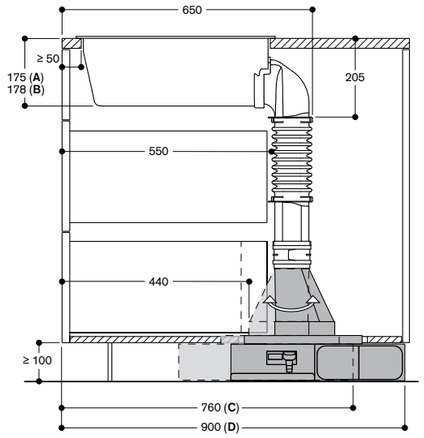
Configuration d'installation 5 (évacuation extérieure) – Installation sortie directe VL 414 avec AR 403 122

Installation en îlot, connexion latérale par le côté droit ou côté gauche.

Liste des appareils et accessoires

- 1 x VL 414 115 (Vario aérateur Série 400)
- 1 x CKV 410 010 (bouton de commande inox) ou
  1 x CKV 410 000 (bouton de commande noir)
- 1 x AR 403 122 (moteur séparé - évacuation extérieure)
- 1 x AD 410 040 (pièce de connexion flexible pour VL414, Ø150 mm plat)
- 1 x AD 857 015 (gaine plate 50 cm, Ø150 mm)
- 1 x AD 857 040 (pièce de connexion gaine plate)
- 1 x AD 857 041 (gaine plate adaptateur cylindrique)
- 1 x AD 990 090 (adhésif pour étanchéifier les raccords des gaines d'évacuation)





A : installation classique
B : installation à fleur de plan (uniquement VL 414)
C : sortie latérale côté gauche. Pièce de connexion plat/rond vers l'avant
D : sortie latérale côté droit. Pièce de connexion plat/rond vers l'arrière

Mesures en mm

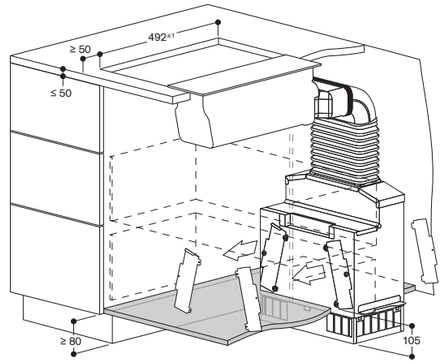
Configuration d'installation 6 (recyclage) – Installation avec extension – Métal VL 414 avec AR 410 110 (moteur séparé – recyclage)

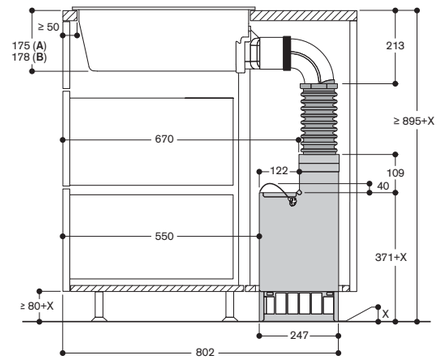
Bon à savoir

- Prévoir l'accessibilité aux filtres à charbon CleanAir dans le meuble bas pour leur remplacement.
  De plus, si la hauteur de la plinthe est supérieure à 80 mm, le moteur séparé doit être surélevé pour permettre l'accessibilité aux filtres à charbon CleanAir.
  Si la hauteur de la plinthe est de 80 mm, le moteur peut être placé directement au sol.
- Pour une performance d'aspiration optimale, il est nécessaire d'avoir suffisamment d'espace pour l'évacuation de l'air recyclé (min.400 cm²)
- Cette configuration est également réalisable avec les gaines en PVC

Liste des appareils et accessoires

- 1 x VL 414 115 (Vario aérateur Série 400)
- 1 x CKV 410 010 (bouton de commande inox) ou
  1 x CKV 410 000 (bouton de commande noir)
- 1 x AR 410 110 (moteur séparé - recyclage)
- 1 x AD 851 041 (pièce de connexion pour extension)
- 1 x AD 854 000 (pièce de connexion gaine plate, métal)
- 1 x AD 854 030 (coude gaine plate 90° vertical, métal)
- 1 x AD 410 040 (pièce de connexion flexible, plat)
- 1 x AD 990 091 (adhésif pour étanchéifier les raccords des gaines plates, aluminium)





A : installation classique
B : installation à fleur de plan (uniquement VL 414)

Non recommandé pour les planchers non isolés thermiquement (U ≥ 0,5 W/m²K).

Mesures en mm

Liste des appareils et accessoires (PVC)

- 1 x VL 414 115 (Vario aérateur Série 400)
- 1 x CKV 410 010 (bouton de commande inox) ou
  1 x CKV 410 000 (bouton de commande noir)
- 1 x AR 410 110 (moteur séparé - recyclage)
- 1 x AD 851 041 (pièce de connexion pour extension)
- 1 x AD 857 040 (pièce de connexion gaine plate)
- 1 x AD 857 030 (coude gaine plate 90° vertical, PVC)
- 1 x AD 410 040 (pièce de connexion flexible, plat)

VL 200 120 — 1.500 € (1.250,00 € HT)
Bandeau de commande aluminium noir
Largeur 15 cm
Evacuation extérieure ou mode recyclage
Livré sans moteur (à commander selon configuration)

A *

Accessoires d'installation

AD 410 040 — 90 € (75,00 € HT)
Pièce de connexion flexible pour VL 200 Ø 150 mm plat.

AD 851 041 — 140 € (116,67 € HT)
Pièce de connexion VL 200 pour extension avec gaine plate Ø150 pour plan de travail très profond.

VV 200 010 — 220 € (183,33 € HT)
Barrette de jonction en inox pour installation de plusieurs Vario de cuisson de la Série 200.

VV 200 020 — 220 € (183,33 € HT)
Barrette de jonction noire pour installation de plusieurs Vario de cuisson de la Série 200.

Accessoires en option

LS 041 001 — 65 € (54,17 € HT)
Déflecteur d'air pour installation VL200 à côté d'appareils gaz.
Inox.

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

Vario aérateur de plan de cuisson
Série 200
VL 200

- Combinable avec les autres tables de cuisson de la Série 200, en parfaite harmonie
- Système d'aspiration très efficace, intégré dans le plan de travail, directement au niveau de la table de cuisson
- Fonction Automatique contrôlée par Sensor, adapte la puissance d'aspiration au volume des vapeurs de cuisson
- Planification et installation faciles.
- Appareil silencieux, spécialement en combinaison avec moteur AR 410 110
- Evacuation extérieure ou recyclage

Performances
Les données de puissance dépendent du caisson moteur séparé associé, voir tableau page 299.

Caractéristiques
Bouton de commande avec anneau lumineux.
3 vitesses électroniques et 1 position intensive.
Ajustement automatique de la performance du système de ventilation, contrôlé par Sensor.
Fonction Temporisation automatique par Sensor ou réglage manuel.
Filtre anti-graisse métallique avec un fort taux d'absorption des graisses.
Filtre anti-graisse amovible lavable au lave-vaisselle.
Témoin de saturation des filtres anti-graisse et charbon actif.
Flux d'air intérieur optimisé pour un guidage de la circulation de l'air efficace.
Fonction Aspiration intermittente, 6 min.
Grille de ventilation émaillée, lavable au lave-vaisselle.
Coude de raccordement pour évacuation de l'air, livré de série.
Zone en cas de débordement, capacité 250 ml.

Consommations
Les valeurs de consommation correspondent à la configuration avec le moteur AR 403 122.
Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle de A+++ à D.
Consommation énergétique 48,3 kWh/an.
Classe d'efficacité d'aspiration A.
Classe d'efficacité d'éclairage:- .
Classe d'efficacité du filtre anti-graisse B.
Niveau sonore min. 56 dB/ max 71 dB position normale.

Conseils d'installation
La longueur de gaine équivalente pour assurer de bonnes performances est Lmax 26 m. (se référer pages 230-231)

Il est recommandé d'installer un moteur par VL.
Mode recyclage en combinaison avec caissons moteurs séparés AR 410 110 ou AR 413 122.
Le mode recyclage n'est pas recommandé en cas d'installation à côté d'un Vario gril électrique.

En combinaison avec les moteurs correspondants, voir pages 277 - 278 - 279

• AR 403 122

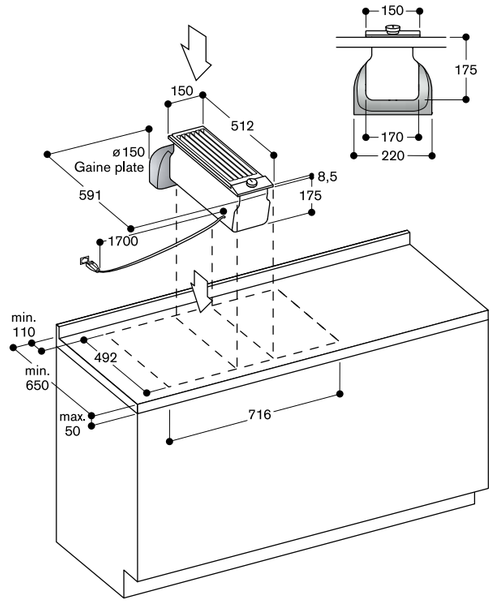
• AR 410 110

• AR 413 122

Mode évacuation extérieure en combinaison avec caisson moteur séparés AR 400 142, AR 401 142 ou AR 403 122.
Configurations recommandées pour l'installation des aérateurs de plan de travail avec le caisson moteur, et les accessoires de raccordement en pages 260 à 263.
Largeur maximale de la table de cuisson entre 2 VL : 80 cm.
Le Vario Gril électrique et le Vario Gaz Wok doivent être placés entre 2 VL.
Lors de l'installation à côté d'un appareil de cuisson au gaz, il est nécessaire de prévoir le déflecteur LS 041 001 pour assurer le meilleur rendement de la table de cuisson.
En cas d'installation du déflecteur LS 041 001, il est impossible d'utiliser la poêle Wok WP 400 001.
Si le conduit d'une hotte en mode d'évacuation extérieure est relié au conduit d'évacuation d'une cheminée ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée.
Merci de consulter les données d'installation.

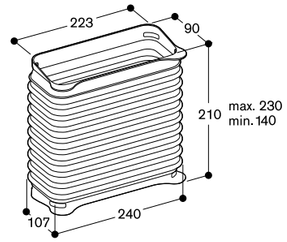
Conseils pour découpes du plan de travail en pages 214 et 215.

Valeurs de raccordement
Câble de raccordement 1,7 m entre VL et caisson moteur séparé.

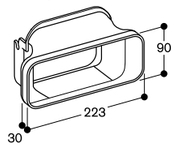


Mesures en mm

AD 410 040 : Pièce de connexion flexible pour VL 200, Ø 150 mm plat



AD 851 041 : Pièce de connexion pour VL 200 pour extension avec gaine plate Ø 150 mm pour plan de travail très profond

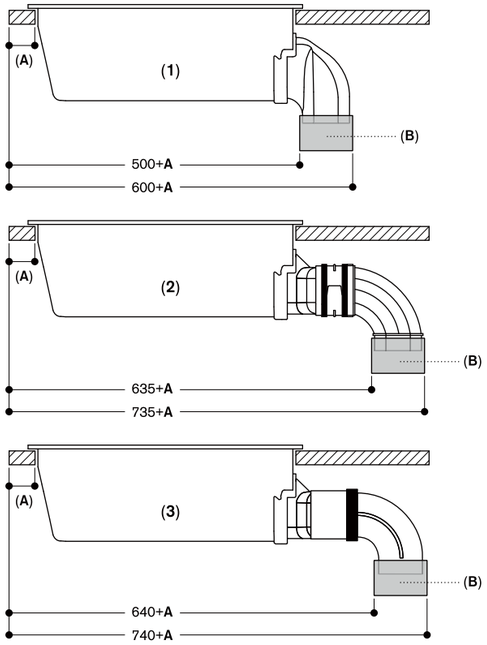


Mesures en mm

Configurations d'installation recommandées pour Vario aérateur de plan de travail Série 200

Bon à savoir – pour une planification et une installation correcte

- Prendre en considération la profondeur du meuble et la profondeur du plan de travail, supérieure à celle du meuble.
- Distance maximale entre le Vario aérateur et le caisson moteur : longueur du câble 1,7 m.
- Une bonne étanchéité des gaines est très importante pour éviter les fuites d'air ; elle peut se faire à l'aide de l'adhésif adapté ou en utilisant les pièces de connexion adéquates.
- Les Vario de cuisson tels que Vario Gril électrique ou Vario gaz Wok doivent être placés entre 2 VL.
- Le mode recyclage n'est pas recommandé dans le cas de l'installation d'un Vario Gril électrique.
- Le raccordement de la gaine au Vario aérateur VL est possible vers le bas (1) ou vers l'arrière grâce aux pièces de connexion complémentaires (2) et (3). Celles-ci sont livrables en tant qu'accessoires en option, voir ci-dessous.
- Pour les dimensions hors-tout totales du meuble, il faut prendre en compte les dimensions individuelles, l'emplacement des gaines et du moteur séparé. Le moteur séparé peut être tourné dans toutes les directions, en fonction de la direction souhaitée pour l'évacuation extérieure de l'air ou pour le retrait des filtres à charbon CleanAir.



1 : Installation sortie directe
2 : Installation avec extension pour plan de travail extra profond et gaine en PVC :
- AD 851 041 (pièce de connexion pour extension)
- AD 857 040 (pièce de connexion pour gaine plate, PVC)
- AD 857 030 (coude gaine plate 90° vertical, PVC)

3 : Installation avec extension pour plan de travail extra profond et gaine en métal:
- AD 851 041 (pièce de connexion pour extension)
- AD 854 000 (pièce de connexion gaine plate, métal)
- AD 854 030 (coude gaine plate 90° vertical, métal)

A : ≥ 50 mm
B : Pièce de connexion

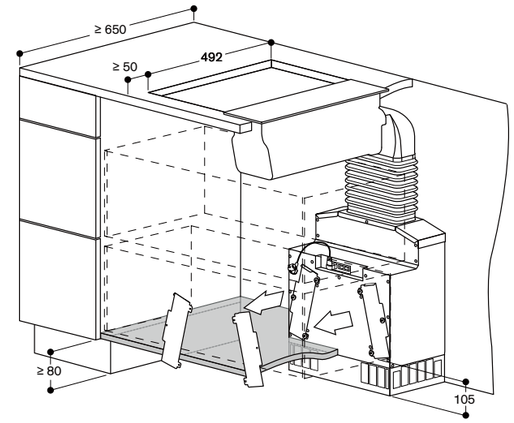
Mesures en mm

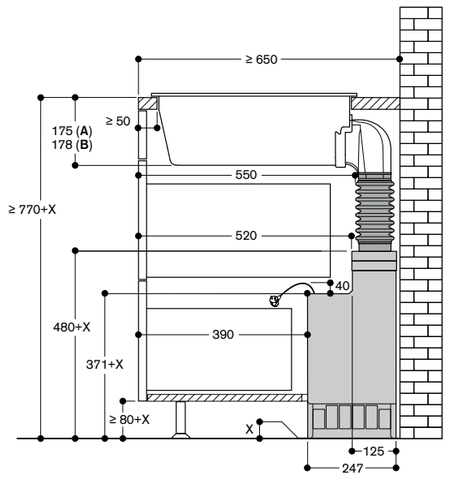
Configuration d'installation 1 (recyclage)
VL 200 avec AR 410 110 (moteur séparé – recyclage)

Installation murale, profondeur du plan de travail 65 cm, accès aux filtres pour le remplacement des filtres à charbon CleanAir par l'avant.

Bon à savoir
- Prévoir l'accessibilité aux filtres à charbon CleanAir dans le meuble bas pour leur remplacement.
- De plus, si la hauteur de la plinthe est supérieure à 80 mm, le moteur séparé doit être surélevé pour permettre l'accessibilité aux filtres à charbon CleanAir. Si la hauteur de la plinthe est de 80 mm, le moteur peut être placé directement au sol.
- Pour une performance d'aspiration optimale, il est nécessaire d'avoir suffisamment d'espace pour l'évacuation de l'air recyclé (min.400 cm²)

Liste des accessoires
- 1 x AR 410 110 (moteur séparé - recyclage)
- 1 x AD 410 040 (pièce de connexion flexible pour VL 200, Ø150 mm plat)





A : intégration classique
B : intégration à fleur de plan (uniquement VL 414)l

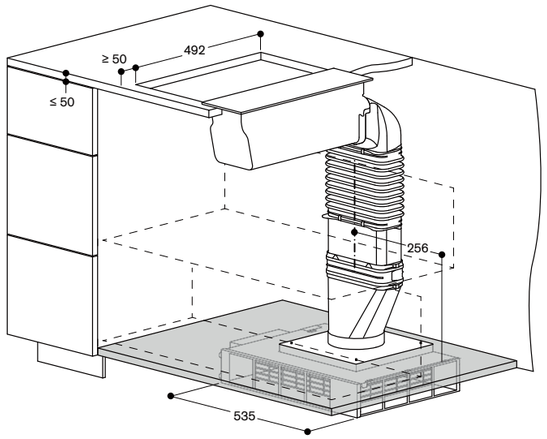
Non recommandé pour les murs extérieurs ou planchers non isolés thermiquement (U ≥ 0,5 W/m²K).

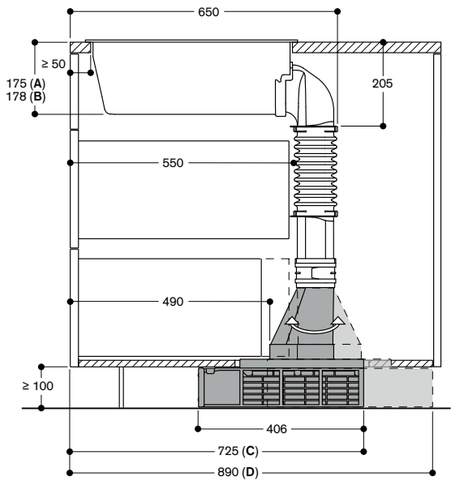
Mesures en mm

Configuration d'installation 2 (recyclage)
VL 200 avec AR 413 122 (moteur séparé – recyclage)

Bon à savoir
- Installation murale ou îlot.
- Prévoir l'accessibilité aux filtres à charbon CleanAir dans le meuble bas pour leur remplacement.
- Distance minimale recommandée entre la paroi du meuble et les ouvertures pour les filtres lorsque la grille n'est pas placée directement devant le moteur : 15 cm.
- Pour une performance d'aspiration optimale, il est nécessaire d'avoir suffisamment d'espace pour l'évacuation de l'air recyclé (min.400 cm²).

Liste des accessoires
- 1 x AR 413 122 (moteur séparé - recyclage)
- 1 x AD 410 040 (pièce de connexion flexible pour VL 200, Ø150 mm plat)
- 1 x AD 857 015 (gaine plate 50 cm, Ø150 mm)
- 1 x AD 857 040 (pièce de connexion gaine plate)
- 1 x AD 857 041 (gaine plate adaptateur cylindrique)
- 1 x AD 990 090 (adhésif pour étanchéifier les raccords des gaines plates)





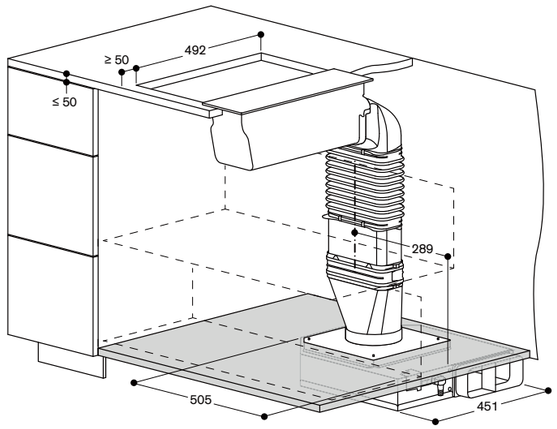
A : installation classique
B : installation à fleur de plan (uniquement VL414)
C : accès aux filtres par l'avant. Pièce de connexion plat/rond vers l'avant
D : accès aux filtres par l'arrière. Pièce de connexion plat/rond vers l'arrière

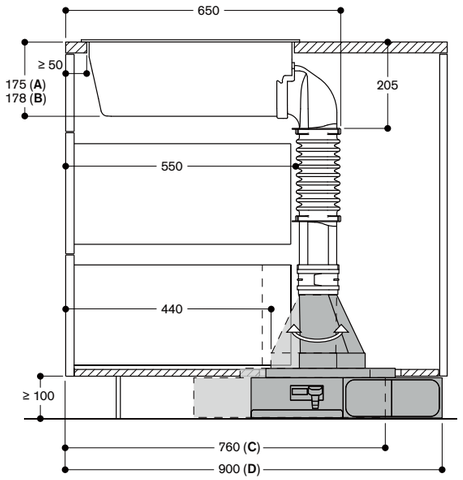
Non recommandé pour les planchers non isolés thermiquement (U ≥ 0,5 W/m²K).

Mesures en mm

Configuration d'installation 3 (évacuation extérieure)
VL 200 avec AR 403 122

Liste des accessoires
- 1 x AR 403 122 (moteur séparé - évacuation extérieure)
- 1 x AD 410 040 (pièce de connexion flexible pour VL 200, Ø150 mm plat)
- 1 x AD 857 015 (gaine plate 50 cm, Ø150 mm)
- 1 x AD 857 040 (pièce de connexion gaine plate)
- 1 x AD 857 041 (gaine plate adaptateur cylindrique)





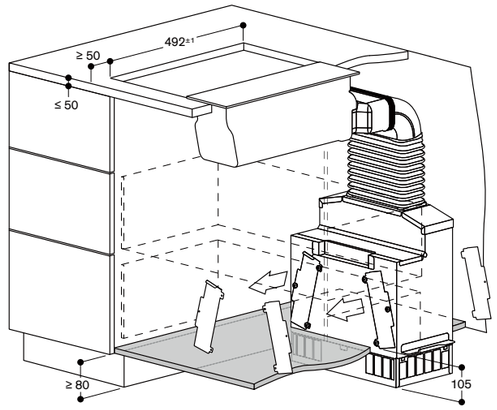
A : installation classique
B : installation à fleur de plan (uniquement VL414)
C : évacuation extérieure vers la gauche. Pièce de connexion plat/rond vers l'avant.
D : évacuation extérieure vers la droite. Pièce de connexion plat/rond vers l'arrière.

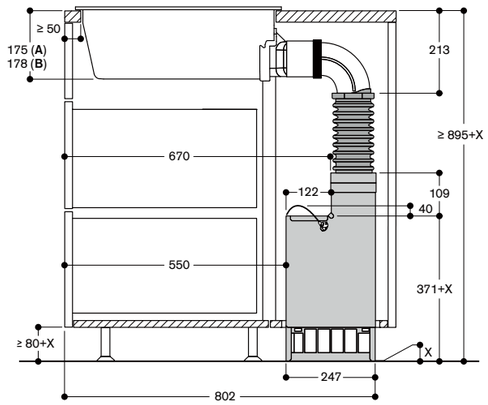
Mesures en mm

Configuration d'installation 4 (recyclage) – Métal
VL 200 avec AR 410 110 (moteur séparé – recyclage)

Bon à savoir
- Installation îlot, accès pour le remplacement des filtres à charbon CleanAir par l'avant ou l'arrière.
- Prévoir l'accessibilité aux filtres à charbon CleanAir dans le meuble bas pour leur remplacement.
- De plus, si la hauteur de la plinthe est supérieure à 80 mm, le moteur séparé doit être surélevé pour permettre l'accessibilité aux filtres à charbon CleanAir.
  Si la hauteur de la plinthe est de 80 mm, le moteur peut être placé directement au sol.
- Pour une performance d'aspiration optimale, il est nécessaire d'avoir suffisamment d'espace pour l'évacuation de l'air recyclé (min.400 cm²).
- Cette configuration est également réalisable avec les gaines en PVC.

Liste des accessoires (métal)
- 1 x AR 410 110 (moteur séparé - recyclage)
- 1 x AD 851 041 (pièce de connexion pour extension)
- 1 x AD 854 000 (pièce de connexion gaine plate, métal)
- 1 x AD 854 030 (coude gaine plate 90° vertical, métal)
- 1 x AD 410 040 (pièce de connexion flexible, plat)
- 1 x AD 990 091 (adhésif pour étanchéifier les raccords des gaines plates, aluminium)





A : installation classique
B : installation à fleur de plan (uniquement VL 414)

Non recommandé pour les planchers non isolés thermiquement (U ≥ 0,5 W/m²K).

Mesures en mm

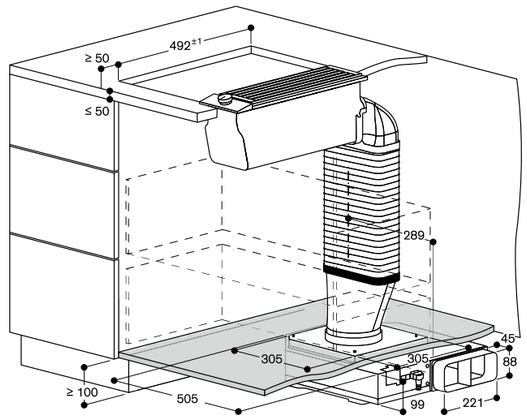
Liste des accessoires (PVC)
- 1 x AR 410 110 (moteur séparé - recyclage)
- 1 x AD 851 041 (pièce de connexion pour extension)
- 1 x AD 857 040 (pièce de connexion gaine plate)
- 1 x AD 857 030 (coude gaine plate 90° vertical, PVC)
- 1 x AD 410 040 (pièce de connexion flexible, plat)

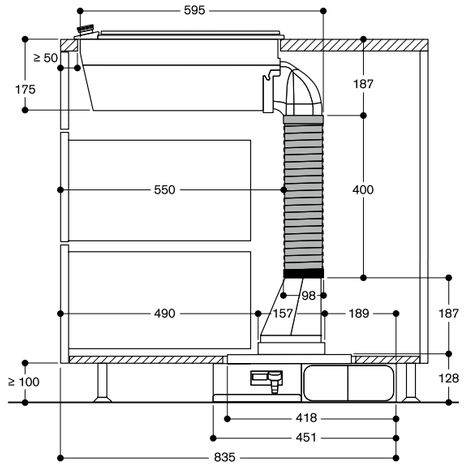
Mesures en mm

Configuration d'installation 5 (évacuation extérieure) – Métal
VL 200 avec AR 403 122

Installation en îlot, connexion latérale par le côté droit.

Liste des accessoires
- 1 x AR 403 122 (moteur séparé - évacuation extérieure)
- 1 x AD 858 010 (gaine plate flexible, métal, Ø150 mm)
- 1 x AD 854 041 (gaine plate adaptateur cylindrique, métal, Ø150 mm plat/rond)
- 1 x AD 990 091 (adhésif pour étanchéifier les raccords des gaines d'évacuation, aluminium)





AI 240 191 3.380 €
Inox avec bandeau (2.816,67 € HT)
en verre Sérigraphie Gaggenau Anthracite
Home Connect
Largeur 90 cm
Evacuation extérieure ou mode recyclage
Livrée de série avec kit de montage
et cheminée

A *

Accessoires d'installation

AA 200 816 640 €
Module de recyclage (533,33 € HT)
avec filtre à charbon CleanAir avec un fort taux de réduction des odeurs et désactivation des allergènes.
Durée de vie plus longue du filtre CleanAir.
Pour le recyclage de l'air.

AD 200 326 610 €
Rallonge de cheminée (508,33 € HT)
Inox
Longueur : 1100 mm.

AD 220 396 340 €
Collerette de finition (283,33 € HT)
pour cheminée
Inox.

AD 223 346 120 €
Rallonge pour kit de (100,00 € HT)
montage 500 mm
Pour une hauteur de cheminée 1100 – 1500 mm. La hauteur totale de l'appareil dépend de la ligne esthétique.

Accessoires en option

AA 200 112 620 €
1 filtre à charbon actif (516,67 € HT)
régénérable, avec un fort taux de réduction des odeurs.
Prolongation de la durée de vie du filtre à charbon actif : régénérable jusqu'à 30 fois au four à 200 °C.
Pour module de recyclage
AA 010 811 / AA 012 811.

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

11033934
1 filtre à charbon
CleanAir de remplacement avec un fort taux de réduction des odeurs et désactivation des allergènes.
Pour module de recyclage
AA 200 812/816 et AA 010 811 /
AA 012 811.

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

Hotte décorative îlot Série 200
AI 240

- Hotte en inox avec bandeau avant en verre assorti aux fours de la Série 200
- Capture des vapeurs très efficace grâce aux filtres placés en retrait
- Moteur silencieux et économe en énergie
- Filtres anti-graisse inox perforés avec fort taux d'absorption des graisses
- Fonction Automatique contrôlée par Sensor, adapte la puissance d'aspiration au volume des vapeurs de cuisson
- Eclairage LED blanc neutre avec variateur d'intensité réglable pour un éclairage optimal du plan de cuisson
- Evacuation extérieure ou recyclage

Performances
Puissance position 3 / intensive :
Puissance d'aspiration mesurée selon la norme EN 61591.
Puissance acoustique mesurée selon EN 60704-3.
Puissance en évacuation :
641 / 988 m³/h.
64 / 72 dB (A) re 1 pW.
Puissance en recyclage :
446 / 530 m³/h.
69 / 72 dB (A) re 1 pW.

Caractéristiques
3 vitesses électroniques et 1 position intensive.
Fonction Automatique avec temporisation contrôlée par Sensor.
Témoin de saturation du filtre à graisse.
Indicateur de saturation du filtre à charbon actif.
Filtres anti-graisse en inox perforés, lavables au lave-vaisselle.
Fonction Aspiration intermittente, 6 min.
Eclairage LED blanc neutre (3500 K), avec variateur d'intensité en continu.
Couleur de l'éclairage dans différents tons blancs (2700 - 5000 Kelvin) pouvant être réglée via Home Connect.
Puissance des ampoules 4 x 3 W.
Eclairage 650 lx avec intensité variable en continu.
Technologie d'aspiration très efficace, moteur BLDC.
Flux d'air de la zone de collecte des vapeurs optimisé, grâce à l'installation en retrait des filtres anti-graisse.
Clapet anti-retour livré de série.
Système de fixation rapide pour un montage et un alignement facile.

Fonctions numériques (Home Connect)
Contrôle de la ventilation basé sur le réglage de la table de cuisson (avec la table de cuisson compatible).
Contrôle et commande à distance.
Diagnostic à distance.

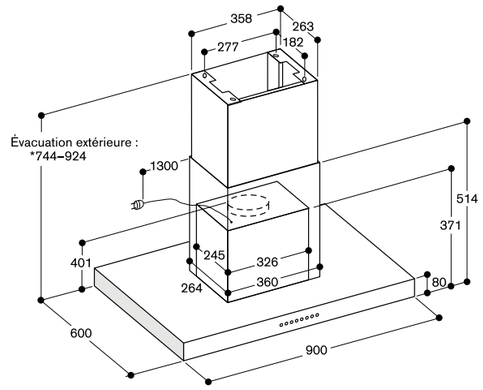
Informations complémentaires sur Home Connect en page 417.

Consommations
Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle de A+++ à D.
Consommation énergétique 48,8 kWh/an.
Classe d'efficacité d'aspiration A.
Classe d'efficacité d'éclairage A.
Classe d'efficacité du filtre anti-graisse B.
Niveau sonore min. 43 dB / max. 64 dB position normale.

Conseils d'installation
La longueur de gaine équivalente pour assurer de bonnes performances est Lmax 23 m. (se référer pages 230-231)

La livraison comprend le kit de montage ainsi que la cheminée en 2 parties avec les dimensions de 674 à 854 mm. Les installations personnalisées peuvent être solutionnées grâce à l'accessoire en option "Rallonge de cheminée AD 200 326" en combinaison avec la "Rallonge kit de montage AD 223 346".
Distance minimale au-dessus d'une table gaz : 65 cm (minimum 70 cm si puissance totale du gaz supérieure à 12 kW).
Distance minimale au-dessus d'un appareil de cuisson électrique : 55 cm.
Le module de recyclage de l'air avec filtre CleanAir peut être installé sur la cheminée télescopique.
Si le conduit d'une hotte en mode d'évacuation extérieure est relié au conduit d'évacuation d'une cheminée ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée.

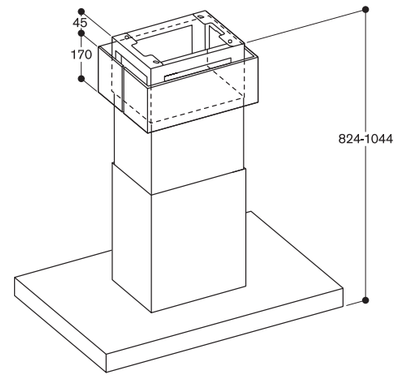
Valeurs de raccordement
Puissance totale : 272 W.
Câble 1,3 m avec prise.



Convient pour des hauteurs de plafond de 2,34 m à 2,52 m ;
indications pour une installation à 1,60 m du sol,
à partir du bord inférieur de la hotte.

Mesures en mm

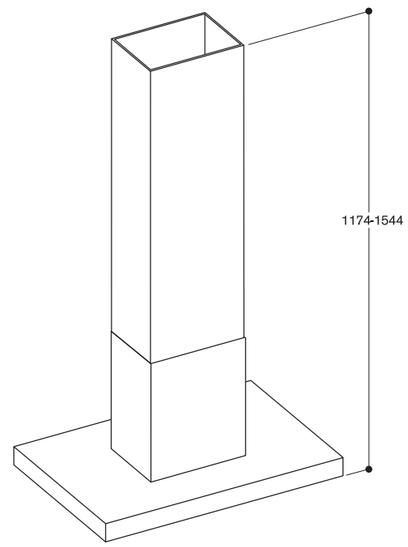
AI 240 avec AA 200 816



Convient pour des hauteurs de plafond de 2,42 m à 2,64 m ;
indications pour une installation à 1,60 m du sol,
à partir du bord inférieur de la hotte.

Mesures en mm

AI 240 avec AD 200 326 et AD 223 346



Convient pour des hauteurs de plafond de 2,78 m à 3,15 m ;
indications pour une installation à 1,60 m du sol,
à partir du bord inférieur de la hotte.

Mesures en mm

AW 442 120 — 3.750 € (3.125,00 € HT)
Inox
Largeur 120 cm
Evacuation extérieure ou mode recyclage
Livrée sans moteur
(à commander séparément)
Livrée sans cheminée
(à commander séparément)

A*

Accessoires d'installation obligatoires

AD 442 012 — 300 € (250,00 € HT)
Cheminée inox pour évacuation
Longueur: 620 mm.

AD 442 022 — 390 € (325,00 € HT)
Cheminée inox pour évacuation
Longueur: 860 mm.

AD 442 112 — 390 € (325,00 € HT)
Cheminée inox pour recyclage
Longueur: 620 mm.

AD 442 122 — 470 € (391,67 € HT)
Cheminée inox pour recyclage
Longueur: 860 mm.

Accessoires d'installation en option

AA 442 810 — 480 € (400,00 € HT)
Module de recyclage incluant 2 filtres à charbon CleanAir avec un fort taux de réduction des odeurs.
Pour le recyclage de l'air.

Accessoires en option

AA 400 510 — 290 € (241,67 € HT)
Module adaptateur pour contacteur de fenêtre combinable avec moteurs de la Série 400.

AD 442 392 — 350 € (291,67 € HT)
Collerette de finition pour cheminée Inox.

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

11049036
2 Filtres CleanAir de remplacement pour module de recyclage AA 442 810.

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

Hotte murale Série 400
AW 442

- Hotte professionnelle associée à un design classique Gaggenau
- Très grande efficacité d'aspiration des vapeurs grâce à une grande surface d'aspiration
- Sans moteur, combinable avec les caissons moteur BLDC Gaggenau
- Filtres à chicanes inclinés avec un fort taux d'absorption des graisses
- Fonction Automatique contrôlée par Sensor, adapte la puissance d'aspiration au volume des vapeurs de cuisson
- Eclairage LED grand angle, blanc chaud, avec variateur d'intensité, pour un éclairage optimal du plan de cuisson
- Evacuation extérieure ou recyclage
- Module de recyclage avec filtre CleanAir : une solution de recyclage de l'air silencieuse et très efficace, comparable à une évacuation extérieure, et remplacement moins fréquent du filtre.

Performances
Les données de puissance dépendent du moteur séparé associé.

Caractéristiques
3 vitesses électroniques et 1 position intensive.
Fonction Automatique avec temporisation contrôlée par Sensor.
Témoin de saturation du filtre à graisse.
Filtres à chicanes, lavables au lave-vaisselle.
Eclairage LED grand angle, blanc chaud (3500 K), avec variateur d'intensité en continu.
Puissance des ampoules 4 x 10 W.
Intensité lumineuse 1010 lx.
Système de fixation rapide pour un montage et un alignement facile.

Consommations
Les valeurs de consommation correspondent à la configuration AW 442 120 avec le moteur AR 400 143.
Classe d'efficacité énergétique A pour une classification de A+++ à D.
Consommation énergétique 48,1 kWh/an.
Classe d'efficacité du moteur A.
Classe d'efficacité d'éclairage B.
Classe d'efficacité du filtre anti-graisse B.
Niveau sonore min./max 47 dB - 64 dB.

Conseils d'installation
La longueur de gaine équivalente pour assurer de bonnes performances est Lmax 26 m. (se référer pages 230-231)

Les caissons moteurs séparés pour le recyclage ou l'évacuation extérieure sont répertoriés page 301.
La cheminée en 2 parties doit être obligatoirement commandée en accessoire d'installation.
Raccordement de l'appareil via un câble réseau.
Deux longueurs de cheminée disponibles en fonction de la hauteur de la pièce.

En combinaison avec les moteurs correspondants, voir pages 274 - 275 - 276

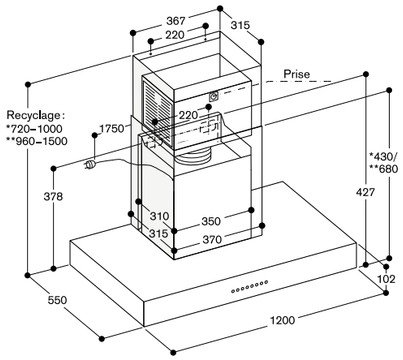
• AR 400 142

• AR 400 143

• AR 401 142

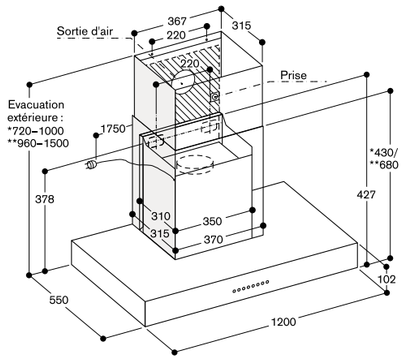
Le moteur déporté AR 400 143 est idéal pour une installation peu encombrante pour AW 442.
Distance minimale au-dessus d'une table gaz : 70 cm.
Distance minimale au-dessus d'un appareil de cuisson électrique : 60 cm.
En mode recyclage, commander obligatoirement le module de recyclage CleanAir.
Module de recyclage avec 2 filtres CleanAir, installé dans la cheminée intérieure. Les cheminées pour recyclage sont prévues à cet effet.
En cas d'installation d'une hotte en mode évacuation extérieure reliée au conduit d'évacuation d'une cheminée ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée.

Valeurs de raccordement
Puissance totale: 40 W.
Câble de raccordement 1,8 m, avec prise.



* avec la cheminée pour recyclage AD 442 112 pour hauteur sol-plafond de 2,35 m à 2,60 m.
** avec la cheminée pour recyclage AD 442 122 pour hauteur sol-plafond de 2,60 m à 3,10 m.
Ces mesures sont valables pour une installation à 1,60 m du sol à partir du bord inférieur de la hotte.

Mesures en mm



* avec la cheminée pour évacuation extérieure AD 442 012 pour hauteur sol-plafond de 2,35 m à 2,60 m.
** avec la cheminée pour évacuation extérieure AD 442 022 pour hauteur sol-plafond de 2,60 m à 3,10 m.
Ces mesures sont valables pour une installation à 1,60 m du sol à partir du bord inférieur de la hotte.

Mesures en mm

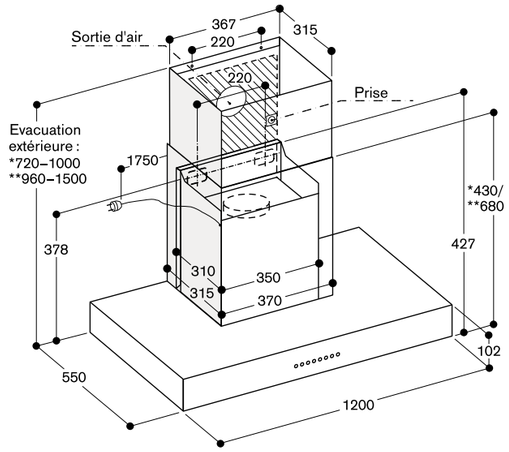
Configurations d'installation recommandées pour hottes murales Série 400 et moteurs séparés Série 400

Configuration d'installation
1 x AW 442 avec AR 400 143
Tuyau rond, Ø150 mm

Bon à savoir
- Pour un gain de place, le moteur AR 400 143 se place directement dans la cheminée de la hotte AW 442.
- 2 longueurs de cheminées disponibles, selon la hauteur sol – plafond.
- La distance minimale avec une table de cuisson électrique est de 600 mm et de 700 mm pour une table gaz.
- Pour l'évacuation extérieure, comme pour le recyclage, les accessoires d'installation nécessaires sont répertoriés dans les listes ci-dessous.

Liste des accessoires 1 (évacuation extérieure)
- 1 x AR 400 143 (moteur pour installation dans cheminée de hotte AW 442)
- 1 x AD 442 012 (cheminée inox pour évacuation extérieure pour hauteur sol-plafond 2,35 à 2,60 m) ou
  1 x AD 442 022 (cheminée inox pour évacuation extérieure pour hauteur sol-plafond 2,60 à 3,10 m)
- 1-2 x AD 752 010 (tuyau rond, Ø150 mm), selon hauteur sol-plafond
- 1 x AD 990 090 (adhésif pour étanchéifier les raccords des gaines d'évacuation)
- En option : 1 x AD 442 392 (collerette de finition inox, hotte murale)

Liste des accessoires 2 (recyclage)
- 1 x AR 400 143 (moteur pour installation dans cheminée de hotte AW 442)
- 1 x AA 442 810 (module de recyclage avec filtre CleanAir)
- 1 x AD 442 112 (cheminée inox pour recyclage pour hauteur sol-plafond 2,35 à 2,60 m) ou
  1 x AD 442 122 (cheminée inox pour recyclage pour hauteur sol-plafond 2,60 à 3,10 m)
- En option : 1 x AD 442 392 (collerette de finition inox, hotte murale)



* avec la cheminée pour recyclage AD 442 112 pour hauteur sol-plafond de 2,35 m à 2,60 m.
** avec la cheminée pour recyclage AD 442 122 pour hauteur sol-plafond de 2,60 m à 3,10 m.
Ces mesures sont valables pour une installation à 1,60 m du sol à partir du bord inférieur de la hotte.

Mesures en mm

AW 240 191 2.440 €
Inox avec bandeau (2.033,33 € HT)
en verre Sérigraphie Gaggenau Anthracite
Home Connect
Largeur 90 cm
Evacuation extérieure ou mode recyclage
Livrée de série avec kit de montage
et cheminée

A *

Accessoires d'installation

AA 200 812 510 €
Module de recyclage (425,00 € HT)
avec filtre à charbon CleanAir avec
un fort taux de réduction des odeurs
et désactivation des allergènes.
Durée de vie plus longue du filtre
CleanAir.
Pour le recyclage de l'air.

AD 200 322 330 €
Rallonge de cheminée (275,00 € HT)
Inox
Longueur : 1000 mm.

AD 200 392 290 €
Collerette de finition (241,67 € HT)
pour cheminée
Inox.

Accessoires en option

AA 200 112 620 €
1 filtre à charbon actif (516,67 € HT)
régénérable, avec un fort taux de
réduction des odeurs.
Prolongation de la durée de vie du
filtre à charbon actif : régénérable
jusqu'à 30 fois au four à 200 °C.
Pour module de recyclage
AA 010 811 / AA 012 811.

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

11033934
1 filtre à charbon
CleanAir de remplacement avec un fort
taux de réduction des odeurs et
désactivation des allergènes.
Pour module de recyclage
AA 200 812/816 et AA 010 811 /
AA 012 811.

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

Hotte décorative murale Série 200
AW 240

- Hotte en inox avec bandeau avant en verre assorti aux fours de la Série 200
- Capture des vapeurs très efficace grâce aux filtres placés en retrait
- Moteur silencieux et économe en énergie
- Filtres anti-graisse inox perforés avec fort taux d'absorption des graisses
- Fonction Automatique contrôlée par Sensor, adapte la puissance d'aspiration au volume des vapeurs de cuisson
- Eclairage LED blanc neutre avec variateur d'intensité réglable pour un éclairage optimal du plan de cuisson
- Evacuation extérieure ou recyclage

Performances
Puissance position 3 / intensive :
Puissance d'aspiration mesurée selon
la norme EN 61591.
Puissance acoustique mesurée selon
EN 60704-3.
Puissance en évacuation :
618 / 970 m³/h.
64 / 73 dB (A) re 1 pW.
Puissance en recyclage :
383 / 476 m³/h.
69 / 74 dB (A) re 1 pW.

Caractéristiques
3 vitesses électroniques et 1 position
intensive.
Fonction Automatique avec
temporisation contrôlée par Sensor.
Témoin de saturation du filtre à
graisse.
Indicateur de saturation du filtre à
charbon actif.
Filtres anti-graisse en inox perforés,
lavables au lave-vaisselle.
Fonction Aspiration intermittente, 6 min.
Eclairage LED blanc neutre (3500 K),
avec variateur d'intensité en continu.
Couleur de l'éclairage dans différents
tons blancs (2700 - 5000 Kelvin)
pouvant être réglée via Home Connect.
Puissance des ampoules 3 x 3 W.
Eclairage 551 lx avec intensité variable
en continu.
Technologie d'aspiration très efficace,
moteur BLDC.
Flux d'air de la zone de collecte des
vapeurs optimisé, grâce à l'installation
en retrait des filtres anti-graisse.
Clapet anti-retour livré de série.
Système de fixation rapide pour un
montage et un alignement facile.

Fonctions numériques (Home Connect)
Contrôle de la ventilation basé sur le
réglage de la table de cuisson (avec la
table de cuisson compatible).
Contrôle et commande à distance.
Diagnostic à distance.

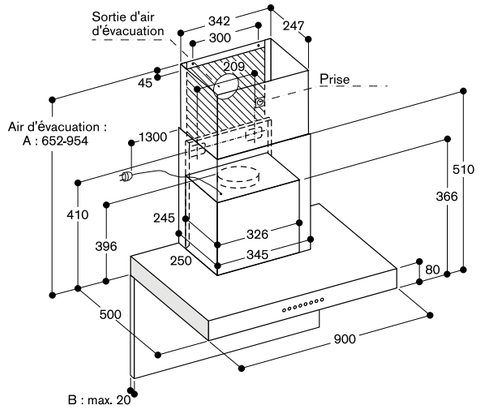
Informations complémentaires sur
Home Connect en page 417.

Consommations
Classe d'efficacité énergétique A sur
une échelle de A+++ à D.
Consommation énergétique
44,5 kWh/an.
Classe d'efficacité d'aspiration A.
Classe d'efficacité d'éclairage A.
Classe d'efficacité du filtre
anti-graisse B.
Niveau sonore min. 44 dB / max. 64 dB
position normale.

Conseils d'installation
La longueur de gaine équivalente pour
assurer de bonnes performances est
Lmax 26 m. (se référer pages 230-231)

La livraison comprend la cheminée
en 2 parties avec les dimensions de
582 à 884 mm. Les installations
personnalisées peuvent être
solutionnées grâce à l'accessoire en
option " Rallonge de cheminée
AD 200 322" ou bien en raccourcissant
le bas de la cheminée télescopique.
Distance minimale au-dessus d'une
table gaz : 65 cm (minimum 70 cm si
puissance totale du gaz supérieure à
12 kW).
Distance minimale au-dessus d'un
appareil de cuisson électrique : 55 cm.
Le module de recyclage de l'air avec
filtre CleanAir peut être installé sur la
cheminée télescopique.
Si le conduit d'une hotte en mode
d'évacuation extérieure est relié au
conduit d'évacuation d'une cheminée
ou d'un poêle, le circuit électrique de
la hotte doit être prévu avec une
fonction de sécurité adaptée.

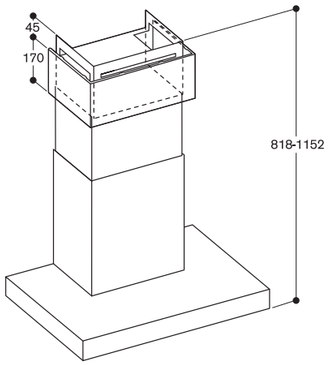
Valeurs de raccordement
Puissance totale : 269 W.
Câble 1,3 m avec prise.



A : adapté pour des hauteurs de plafond allant de 2,25 m à 2,55 m ;
les chiffres se réfèrent aux mesures entre le sol et le bord inférieur
de la cheminée de 1,60 m.
B : respecter l'épaisseur maximale de la paroi arrière.

Mesures en mm

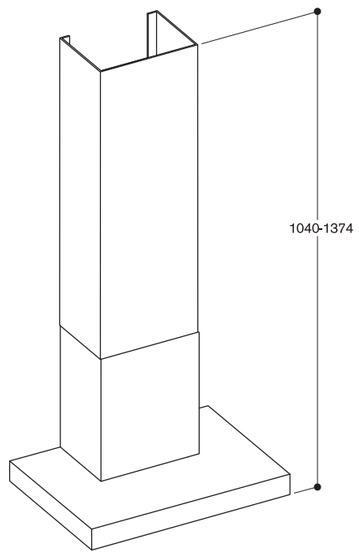
AW 240 avec AA 200 812



Convient pour des hauteurs de plafond de 2,45 m à 2,75 m,
indications pour une installation à 1,60 m du sol,
à partir du bord inférieur de la hotte.

Mesures en mm

AW 240 avec AD 200 322



Convient pour des hauteurs de plafond de 2,64 m à 2,97 m ;
indications pour une installation à 1,60 m du sol,
à partir du bord inférieur de la hotte.

Mesures en mm

AF 210 192	1.760 €
Bandeau inox	(1.466,67 € HT)
Largeur 90 cm	
Evacuation extérieure ou mode recyclage	
AF 210 162	1.300 €
Bandeau inox	(1.083,33 € HT)
Largeur 60 cm	
Evacuation extérieure ou mode recyclage	

A *

Accessoires d'installation

AA 211 812	370 €
Module de recyclage	(308,33 € HT)
comprenant 1 filtre à charbon CleanAir avec un fort taux de réduction des odeurs et désactivation des allergènes. Pour le recyclage de l'air.	
AA 210 460	230 €
Cadre abaissant	(191,67 € 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.	
AA 210 491	80 €
Kit de montage pour	(66,67 € 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 210 492.	
AA 210 492	280 €
Cadre abaissant pour	(233,33 € HT)
hotte tiroir 90 cm.	
Le cadre abaissant breveté permet de dissimuler la hotte tiroir dans l'armoire supérieure.	

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

11034172
1 filtre à charbon
CleanAir de remplacement avec un fort taux de réduction des odeurs et désactivation des allergènes.
Pour module de recyclage AA 211 812.

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

Hotte tiroir Série 200
AF 210

- Design discret de la hotte tiroir grâce au panneau de verre intégré dans le tiroir écran vapeur
- Fonctionnement particulièrement silencieux grâce à l'isolation phonique intégrée
- Extraction du tiroir écran vapeur sur simple pression sur le bandeau
- Puissance d'aspiration élevée
- Moteur silencieux et économe en énergie
- Fonction Automatique contrôlée par Sensor, adapte la puissance d'aspiration au volume des vapeurs de cuisson
- Eclairage LED blanc neutre avec variateur d'intensité réglable pour un éclairage optimal du plan de cuisson
- Le cadre abaissant breveté permet de dissimuler entièrement la hotte tiroir dans l'armoire supérieure
- Evacuation extérieure ou recyclage
- Module de recyclage avec filtre
- CleanAir : une solution de recyclage de l'air silencieuse et très efficace, comparable à une évacuation extérieure, et remplacement moins fréquent du filtre.

Performances
Puissance position 3 / intensive :
Puissance d'aspiration mesurée selon la norme EN 61591.
Puissance acoustique mesurée selon EN 60704-3.

Largeur des appareils 90 cm.
Puissance en évacuation:
517 / 965 m³/h.
57 / 71 dB (A) re 1 pW.
Puissance en recyclage:
506 / 876 m³/h.
62 / 69 dB (A) re 1 pW.

Largeur des appareils 60 cm.
Puissance en évacuation:
515 / 953 m³/h.
57 / 71 dB (A) re 1 pW.
Puissance en recyclage:
497 / 885 m³/h.
62 / 69 dB (A) re 1 pW.

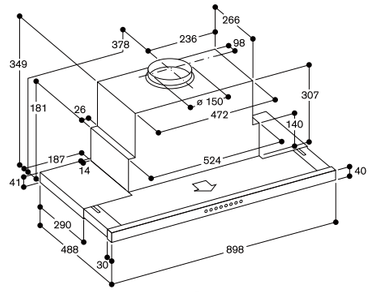
Caractéristiques
Commandes en façade.
3 vitesses électroniques et 1 position intensive.
Fonction Automatique avec temporisation contrôlée par Sensor.
Témoin de saturation du filtre à graisse.
Filtre anti-graisse inox, résistant au lave-vaisselle.
Eclairage LED blanc neutre (3500 K), avec variateur d'intensité en continu.
Puissance des ampoules:
3 x 1,5 W / 2 x 1,5 W.
Intensité lumineuse: 355 lx / 294 lx.
Commande de l'éclairage séparée.
Technologie d'aspiration très efficace, moteur BLDC.
Isolation sonore intégrée pour un fonctionnement silencieux.
Le moteur se met en route lors de l'extraction du tiroir écran vapeur.
Technologie brevetée pour l'extraction du tiroir écran vapeur.
Tiroir écran vapeur extractible 198 mm.
Caisson intérieur adapté avec flux d'air optimisé pour une circulation d'air efficace et un nettoyage facile.
Système d'installation rapide breveté pour un montage facile.
Clapet anti-retour livré de série.

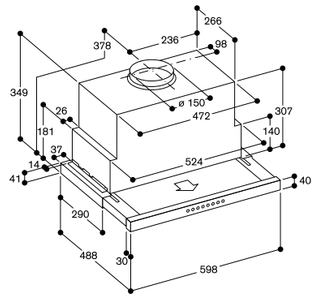
Consommations
Les données de consommation sont identiques pour AF 210 192/162.
Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle de A+++ à D.
Consommation énergétique 41,4/40,3 kWh/an.
Classe d'efficacité d'aspiration A.
Classe d'efficacité d'éclairage A.
Classe d'efficacité du filtre anti-graisse B.
Niveau sonore min. 42 dB / max. 57 dB position normale.

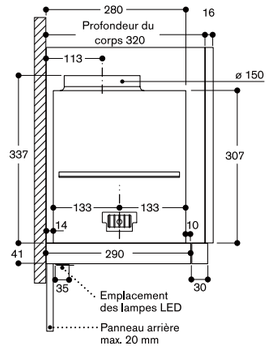
Conseils d'installation
La longueur de gaine équivalente pour assurer de bonnes performances est Lmax 23 m. (se référer pages 230-231)

En mode recyclage, commander obligatoirement le module de recyclage CleanAir.
Le module de recyclage avec filtre CleanAir breveté peut être installé dans le meuble haut. Le remplacement du filtre s'effectue en tirant simplement le filtre CleanAir vers l'avant.
Le remplacement du filtre CleanAir nécessite l'ouverture totale de la porte de l'armoire supérieure.
A installer dans une armoire supérieure sans plancher.
La profondeur nécessaire de l'armoire supérieure pour l'installation du cadre abaissant est de 335 mm.
La hauteur nécessaire de l'armoire supérieure associée au cadre abaissant est de 600 mm.
Distance minimale au-dessus d'une table gaz : 65 cm (minimum 70 cm si puissance totale du gaz supérieure à 12 kW).
Distance minimale au-dessus d'un appareil de cuisson électrique : 43 cm.
Si le conduit d'une hotte en mode d'évacuation extérieure est relié au conduit d'évacuation d'une cheminée ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée.

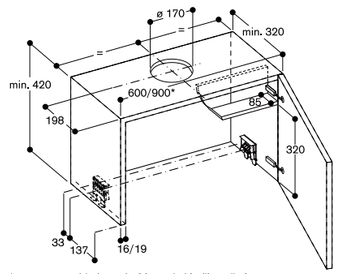
Valeurs de raccordement
Puissance totale: 266/264 W.
Câble de raccordement 1.8 m, avec prise.





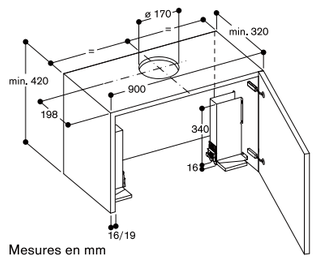


Meuble haut pour AF 210



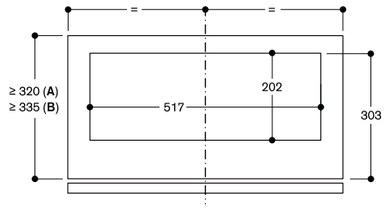
* pour un meuble haut de 90 cm, le kit d'installation AA 210 491 est obligatoire

Meuble haut pour AF 210 avec kit de montage AA 210 491



Mesures en mm

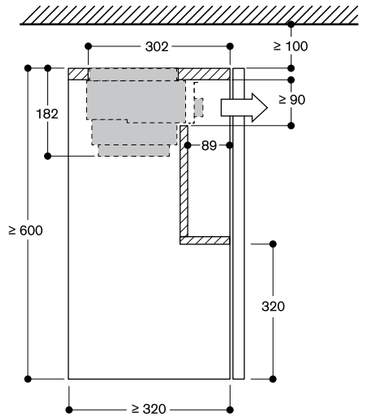
Vue du meuble haut du dessus avec AA 211 812



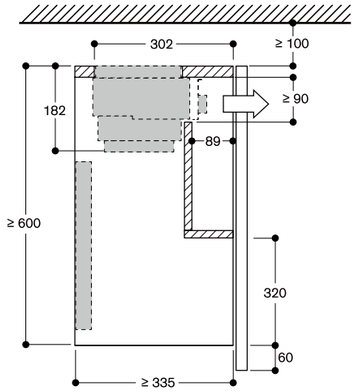
A: Appareil uniquement
B: Appareil avec cadre abaissant

Mesures en mm

Coupe transversale du meuble haut pour AF210 avec AA 211 812

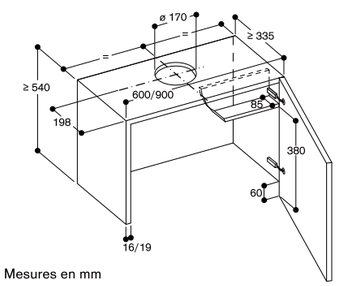


Coupe transversale du meuble haut pour AF 210 avec AA 211 812 et cadre abaissant AA 210 492/460



Mesures en mm

Meuble haut pour AF 210 avec cadre abaissant



Mesures en mm

AC 200 191 1.380 €
Inox et verre (1.150,00 € HT)
Largeur 86 cm
Evacuation extérieure ou mode recyclage

AC 200 181* 1.330 €
Inox et verre (1.108,33 € HT)
Largeur 70 cm
Evacuation extérieure ou mode recyclage

AC 200 161 1.230 €
Inox et verre (1.025,00 € HT)
Largeur 52 cm
Evacuation extérieure ou mode recyclage

A++ *

* AC 200 181
Livrable jusqu'à fin septembre 2024
Disponibilité nous consulter

Accessoires d'installation

AA 211 812 370 €
Module de recyclage (308,33 € HT)
comprenant 1 filtre à charbon CleanAir avec un fort taux de réduction des odeurs et désactivation des allergènes.
Pour le recyclage de l'air.

Accessoires en option

AA 200 510 120 €
Télécommande pour (100,00 € HT)
groupe filtrant AC 200.

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

11034172
1 filtre à charbon
CleanAir de remplacement avec un fort taux de réduction des odeurs et désactivation des allergènes.
Pour module de recyclage AA 211 812.

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

Groupe filtrant Série 200
AC 200

- Intégration invisible dans meuble haut
- Moteur silencieux et économe en énergie
- Aspiration périphérique avec surface en verre lisse facile à nettoyer
- Eclairage LED blanc neutre avec variateur d'intensité réglable pour un éclairage optimal du plan de cuisson
- Evacuation extérieure ou recyclage
- Classe d'efficacité énergétique A++

Performances
Puissance position 3 / intensive :
Puissance d'aspiration mesurée selon la norme EN 61591.
Puissance acoustique mesurée selon EN 60704-3.

Largeur des appareils. 86 cm
Puissance en évacuation :
610 / 800 m³/h.
64 / 70 dB (A) re 1 pW.
Puissance en recyclage :
540 / 790 m³/h.
72 / 77 dB (A) re 1 pW.

Largeur des appareils. 70 cm
Puissance en évacuation :
575 / 775 m³/h.
64 / 70 dB (A) re 1 pW.
Puissance en recyclage :
540 / 740 m³/h.
73 / 78 dB (A) re 1 pW.
60 / 65 dB (A) re 20 µPa.

Largeur des appareils. 52 cm
Puissance en évacuation :
540 / 730 m³/h.
64 / 70 dB (A) re 1 pW.
Puissance en recyclage :
530 / 690 m³/h.
72 / 77 dB (A) re 1 pW.

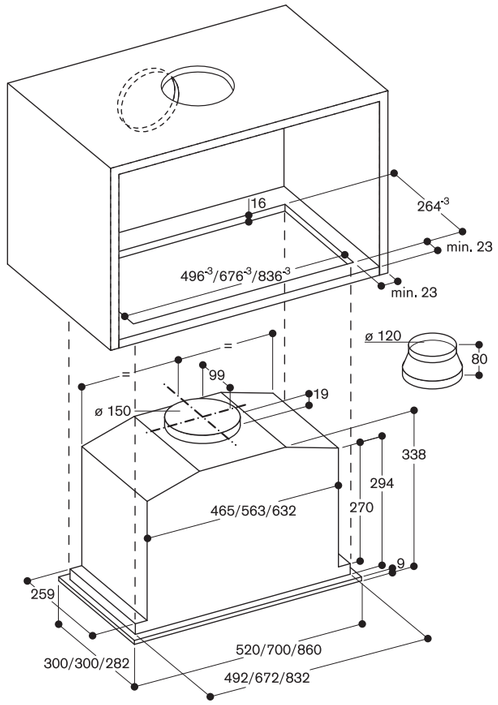
Caractéristiques
3 vitesses électroniques et 1 position intensive.
Télécommande disponible en accessoire en option.
Fonction Aspiration intermittente, 6 min.
Fonction Temporisation, 6 min.
Témoin de saturation du filtre à graisse.
Filtre anti-graisse métallique, lavable au lave-vaisselle.
Filtre recouvert d'une plaque en verre.
Eclairage LED blanc neutre (4000 K), avec variateur d'intensité réglable.
Puissance des ampoules 2 x 1 W.
Intensité lumineuse : 266 lx.
Technologie d'aspiration très efficace, moteur BLDC.

Consommations
Classe d'efficacité énergétique
A++ sur une échelle de A+++ à D.
Consommation énergétique
31,4 / 30,3 / 29,6 kWh/an.
Classe d'efficacité d'aspiration A.
Classe d'efficacité d'éclairage A.
Classe d'efficacité du filtre anti-graisse D.
Niveau sonore min. 41/42/44 dB /
max. 64/65/67 dB position normale.

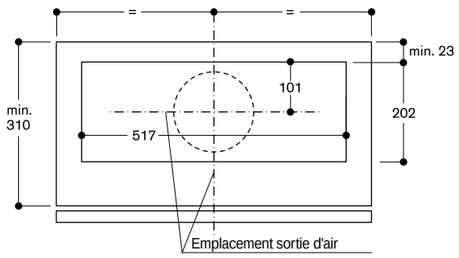
Conseils d'installation
La longueur de gaine équivalente pour assurer de bonnes performances est Lmax 19 m. (se référer pages 230-231)

Module de recyclage breveté avec filtre à charbon CleanAir qui peut être installé dans l'armoire supérieure.
Le remplacement du filtre CleanAir se fait par l'avant grâce à la simple extraction du tiroir à filtre.
Le remplacement du filtre CleanAir nécessite l'ouverture totale de la porte de l'armoire supérieure.
Intégration invisible possible dans meuble haut.
Les plans de cuisson Vario produisant beaucoup de vapeur comme les VR/VP doivent être placés au centre sous la hotte. Dans ces configurations le mode recyclage n'est pas recommandé.
Distance minimale au-dessus d'une table gaz : 65 cm (minimum 70 cm si puissance totale du gaz supérieure à 12 kW).
Distance minimale au-dessus d'un appareil de cuisson électrique : 50 cm.
Si le conduit d'une hotte en mode d'évacuation extérieure est relié au conduit d'évacuation d'une cheminée ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée.

Valeurs de raccordement
Puissance totale : 172 W.
Câble 1,0 m avec prise.

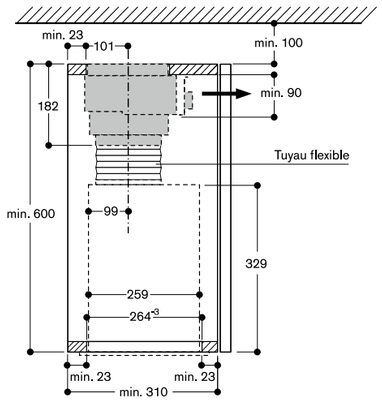


Vue de dessus meuble haut avec AC 200 et AA 211 812



Mesures en mm

Coupe transversale meuble haut avec AC 200 et AA 211 812



Mesures en mm

AR 400 142 1.720 €
Carrossage métal (1.433,33 € HT)
Puissance d'aspiration max. 830 m³/h
Evacuation extérieure
Installation intérieure

Accessoire en option
AA 400 510 290 €
Module adaptateur (241,67 € HT)
pour contacteur de fenêtre combinable avec moteurs de la Série 400 et Série 200.

Caisson moteur Série 400
AR 400

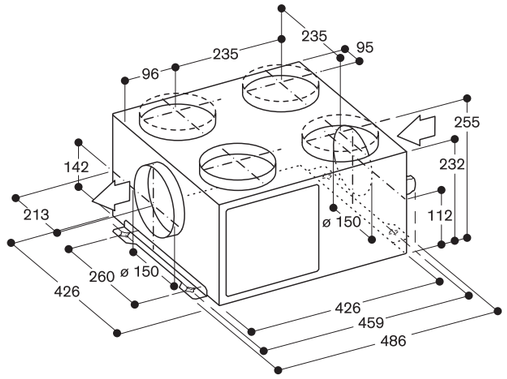
- Moteur puissant pour combinaison avec des appareils d'aspiration sans moteur de la Série 400
- Technologie BLDC efficace

Performances
Débit d'air selon norme EN 61591.
max. 830 m³/h.
Niveau sonore et pression acoustique selon type d'installation.

Caractéristiques
3 puissances d'aspiration contrôlées électroniquement et 1 position intensive.
Technologie d'aspiration avec un moteur BLDC très efficace.
Carrossage métal, plaqué zinc.
Raccordement entrée d'air:
1 x Ø 150 mm cylindrique, 4 x Ø 150 mm cylindrique.
Raccordement sortie d'air :
1 x Ø 150 mm cylindrique.
Cache pour fermeture des entrées d'air.
Support de fixation au plafond ou sur une paroi de meuble, inclus.

Conseils d'installation
Caisson moteur en combinaison avec appareils d'aspiration sans moteur de la Série 400.
Raccordement de l'appareil via un câble réseau.
Installation possible dans le socle avec découpe dans la plinthe du meuble pour évacuation de l'air.
L'installation dans une pièce séparée permet une réduction du niveau sonore dans la cuisine.
En cas d'installation d'une hotte en mode évacuation extérieure reliée au conduit d'évacuation d'une cheminée ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée.

Valeurs de raccordement
Puissance totale: 240 W.
Câble de raccordement 1,8 m, avec prise.
Câble réseau 5 m.



Mesures en mm

AR 400 143 1.300 €
Carrossage métal (1.083,33 € HT)
Puissance d'aspiration max. 1005 m³/h
Evacuation extérieure ou mode recyclage
Installation dans cheminée de hotte AW 442 uniquement

Accessoire en option
AA 400 510 290 €
Module adaptateur (241,67 € HT)
pour contacteur de fenêtre combinable avec moteurs de la Série 400 et Série 200.

Caisson moteur Série 400
AR 400

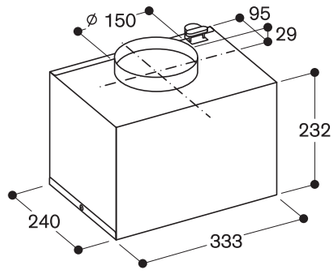
- Moteur puissant pour combinaison avec des appareils d'aspiration sans moteur de la Série 400
- Technologie BLDC efficace
- Installation compacte, besoin de peu d'espace pour être placé dans la cheminée de AW 442

Performances
Débit d'air selon norme EN 61591.
max. 1005 m³/h.
Niveau sonore et pression acoustique selon type d'installation.

Caractéristiques
3 puissances d'aspiration contrôlées électroniquement et 1 position intensive.
Technologie d'aspiration avec un moteur BLDC très efficace.
Isolation phonique incluse pour une réduction du niveau sonore.
Carrossage métal, plaqué zinc.
Raccordement sortie d'air :
1 x Ø 150 mm cylindrique.

Conseils d'installation
Caisson moteur uniquement compatible avec hottes sans moteur AW 442.
Raccordement de l'appareil via un câble réseau.
Installation du caisson moteur dans la cheminée de AW 442.
En cas d'installation d'une hotte en mode évacuation extérieure reliée au conduit d'évacuation d'une cheminée ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée.

Valeurs de raccordement
Puissance totale: 230 W.
Câble de raccordement et câble réseau livrés de série.



Mesures en mm

Les prix des produits s'entendent hors Eco-participation cf page 421

AR 401 142 2.030 €
Inox (1.691,67 € HT)
Puissance d'aspiration max. 1050 m³/h
Evacuation extérieure
Montage extérieur sur mur

Accessoires d'installation
AD 702 052 360 €
Tuyau télescopique (300,00 € HT)
de traversée murale Ø 200 mm rond.

Accessoire en option
AA 400 510 290 €
Module adaptateur (241,67 € HT)
pour contacteur de fenêtre combinable
avec moteurs de la Série 400 et
Série 200.

Caisson moteur Série 400
AR 401

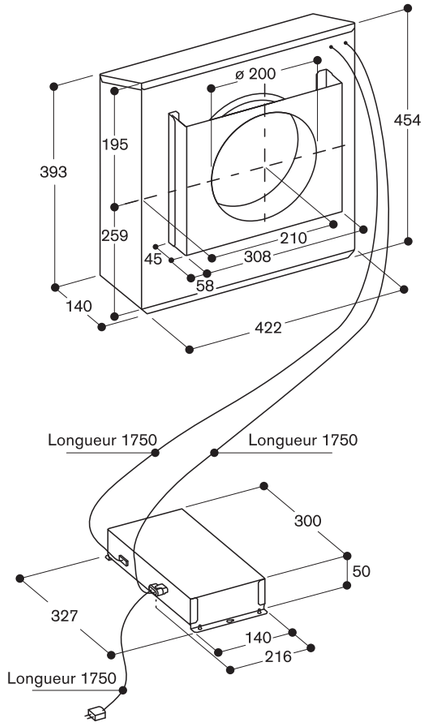
- Moteur puissant pour combinaison avec des appareils d'aspiration sans moteur de la Série 400
- Technologie BLDC efficace

Performances
Débit d'air selon norme EN 61591.
max. 1050 m³/h.
Niveau sonore et pression acoustique selon type d'installation.

Caractéristiques
3 puissances d'aspiration contrôlées électroniquement et 1 position intensive.
Technologie d'aspiration avec un moteur BLDC très efficace.
Isolation phonique incluse pour une réduction du niveau sonore.
Caisson en inox.
Raccordement entrée d'air:
1 x Ø 200 mm rond.
Support de fixation pour installation sur mur extérieur, inclus.

Conseils d'installation
Caisson moteur en combinaison avec appareils d'aspiration sans moteur de la Série 400.
Raccordement de l'appareil via un câble réseau.
L'installation à l'extérieur permet une réduction du niveau sonore dans la cuisine.
Installation sur un mur extérieur.
Le boîtier électronique doit obligatoirement être installé à l'intérieur de l'habitation.
Plage de température autorisée pour l'installation du boîtier électronique:
- 25 à + 60 °C
Distance minimale entre sol et centre du tuyau : 60 cm.
En cas d'installation d'une hotte en mode évacuation extérieure reliée au conduit d'évacuation d'une cheminée ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée.

Valeurs de raccordement
Puissance totale: 180 W.
Câble de raccordement 1,8 m, avec prise.
Câble réseau 5 m.



Mesures en mm

AR 403 122 1.300 €
Carrossage métal (1.083,33 € HT)
Puissance d'aspiration max. 875 m³/h
Evacuation extérieure
Installation dans le socle

Accessoire en option
AA 400 510 290 €
Module adaptateur (241,67 € HT)
pour contacteur de fenêtre combinable
avec moteurs de la Série 400 et
Série 200.

Caisson moteur Série 400 et Série 200
AR 403

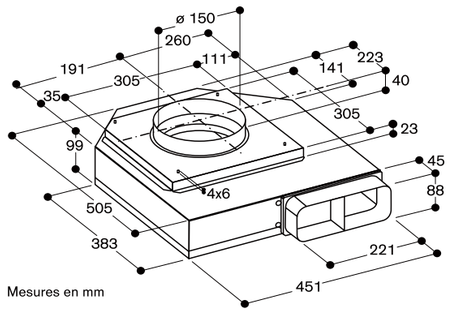
- Moteur puissant pour combinaison avec des appareils d'aspiration sans moteur de la Série 400 et Série 200
- Technologie BLDC efficace
- Installation compacte dans un socle de hauteur 10 cm

Performances
Débit d'air selon norme EN 61591.
max. 875 m³/h.
Niveau sonore et pression acoustique selon type d'installation.

Caractéristiques
3 puissances d'aspiration contrôlées électroniquement et 1 position intensive.
Technologie d'aspiration avec un moteur BLDC très efficace.
Carrossage métal, plaqué zinc.
Raccordement entrée d'air :
1 x Ø 150 mm rond.
Raccordement sortie d'air:
1 x Ø 150 mm gaine plate.
Support de fixation au plafond ou sur une paroi de meuble, inclus.

Conseils d'installation
Caisson moteur en combinaison avec appareils d'aspiration sans moteur de la Série 400 et Série 200.
Raccordement de l'appareil via un câble réseau.
Installation possible dans le socle avec découpe dans la plinthe du meuble pour l'évacuation de l'air.
Si le conduit d'une hotte en mode d'évacuation extérieure est relié au conduit d'évacuation d'une cheminée ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée.

Valeurs de raccordement
Puissance totale: 180 W.
Câble de raccordement 1,8 m,
avec prise.
Câble réseau 2 m.



Mesures en mm

Les prix des produits s'entendent hors Eco-participation cf page 421

AR 410 110 1.650 €
Carrossage métal (1.375,00 € HT)
Recyclage
Puissance max. 675 m³/h
Installation dans un meuble

Accessoires en option
AA 010 410 300 €
Grille de ventilation, (250,00 € HT)
en acier inoxydable, 90 cm,
comprenant les raccords d'installation,
hauteur ajustable.
AA 410 112 610 €
2 filtres à charbon actif (508,33 € HT)
régénérables, avec un fort taux de
réduction des odeurs.
Prolongation de la durée de vie du
filtre à charbon actif : régénérables
jusqu'à 30 fois au four à 200 °C.
Pour le recyclage de l'air.
Combinable avec moteur AR 410 110.

Accessoires à commander auprès du service après-vente ou via la boutique en ligne www.gaggenau.com
11028106
2 filtres à charbon actif
CleanAir de remplacement, avec un
fort taux de réduction des odeurs.
Pour le recyclage de l'air.
Combinable avec moteur AR 410 110.

Caisson moteur Série 400 et Série 200
AR 410

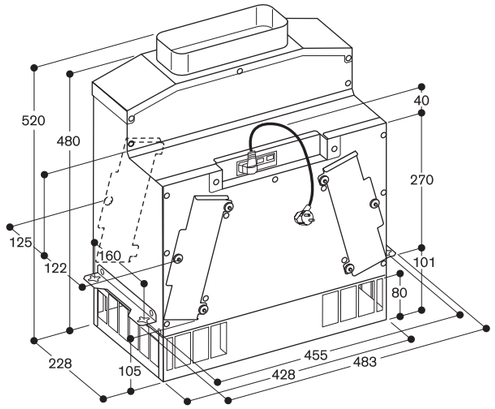
- Moteur puissant pour combinaison avec les vario aérateurs de plan de cuisson des Série 400 et Série 200 et hotte de plan AL 400 122
- Technologie BLDC efficace
- Très silencieux grâce à une isolation phonique brevetée
- Installation compacte, peu encombrante dans le meuble

Performances
Débit d'air selon norme EN 61591
max. 675 m³/h.
Niveau sonore et pression acoustique
selon type d'installation.
Niveau sonore et pression acoustique
selon type d'installation.

Caractéristiques
3 vitesses électroniques et 1 position
intensive.
Technologie d'aspiration très efficace,
moteur BLDC.
Isolation phonique incluse pour une
réduction du niveau sonore.
Carrossage métal, plaqué zinc.
Raccordement entrée d'air:
1 x Ø150 mm raccord plat.
Livré avec équerres de fixation pour
une installation dans la partie basse du
meuble.
2 filtres à charbon actif CleanAir livrés
de série.
Fort taux de réduction des odeurs,
pour les cuissons à fortes odeurs avec
molécules d'odeurs complexes
(ex. poissons et fruits de mer).
Intervalle de remplacement du filtre à
charbon actif : 1 an selon fréquence
d'utilisation.
2 filtres à charbon actif régénérables
en option.

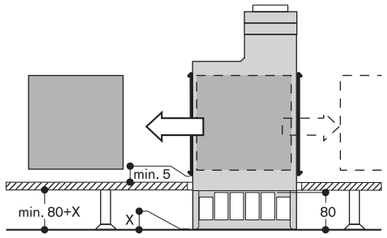
Conseils d'installation
Caisson moteur en combinaison avec
vario aérateurs de plan de cuisson
sans moteur de la Série 400 et
Série 200 et avec la hotte de plan
AL 400 122.
Raccordement de l'appareil via un
câble réseau.
Installation compacte, gain de place
dans le meuble bas, pour une
combinaison avec Vario aérateur de
plan de cuisson.
Installation dans le meuble bas avec
possibilité de découpe du plancher du
meuble, ou à l'arrière du meuble si le
moteur est posé directement au sol.
Il faut à garder une accessibilité
au moteur pour permettre le
remplacement des filtres.
Le remplacement des filtres à charbon
actif CleanAir est possible des 2 côtés.
Pour une performance d'aspiration
optimale il est nécessaire d'avoir
suffisamment d'espace pour
l'évacuation de l'air recyclé (min. 400 cm²).

Valeurs de raccordement
Puissance totale: 170 W.
Câble de raccordement 1,8 m,
avec prise.
Câble réseau 2 m.



Mesures en mm

Remplacement du filtre



AR 413 122 1.650 €
Carrossage métal (1.375,00 € HT)
Puissance max. 900 m³/h
Recyclage
Installation dans le socle

Accessoires d'installation
AA 010 410 300 €
Grille de ventilation (250,00 € HT)
pour installation en recyclage
Inox, 90 cm, inclus les éléments de
fixation, réglable en hauteur.

Accessoires à commander auprès du service après-vente ou via la boutique en ligne www.gaggenau.com
17003002
2 filtres à charbon actif
CleanAir de remplacement, avec un
fort taux de réduction des odeurs.
Pour le recyclage de l'air.
Combinable avec le moteur AR 413 122.

Caisson moteur Série 400 et Série 200
AR 413

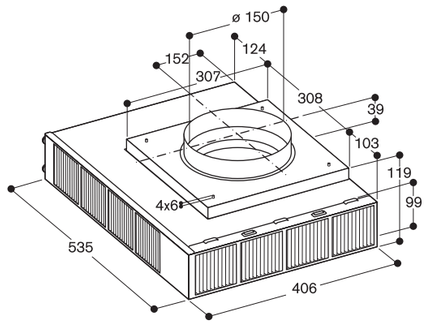
- Moteur puissant pour combinaison avec des appareils d'aspiration sans moteur de la Série 400 et Série 200
- Technologie BLDC efficace
- Installation compacte dans un socle de hauteur 10 cm

Performances
Débit d'air selon norme EN 61591.
max. 900 m³/h.
Niveau sonore et pression acoustique
selon type d'installation.

Caractéristiques
3 puissances d'aspiration contrôlées
électroniquement et 1 position
intensive.
Technologie d'aspiration avec un
moteur BLDC très efficace.
Carrossage métal, plaqué zinc.
Raccordement entrée d'air :
1 x Ø 150 mm rond.
Support de fixation au plafond ou sur
une paroi de meuble, inclus.
2 filtres à charbon actif livrés de série.
Fort taux de réduction des odeurs,
pour les cuissons à fortes odeurs
avec molécules d'odeurs complexes
(ex. poissons et fruits de mer).
Intervallle de remplacement du filtre
à charbon CleanAir: 1 an selon la
fréquence d'utilisation.

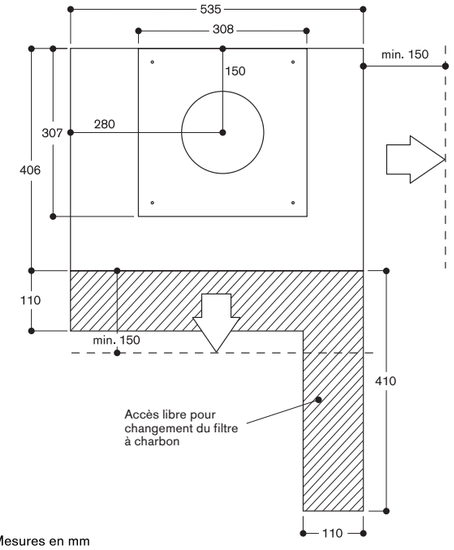
Conseils d'installation
Caisson moteur en combinaison avec
appareils d'aspiration sans moteur de
la Série 400 et Série 200.
Raccordement de l'appareil via un
câble réseau.
Installation possible dans le socle avec
découpe dans la plinthe du meuble
pour l'évacuation de l'air.
Délai de renouvellement du filtre à
charbon actif CleanAir tous les 1 à
1,5 ans, en fonction de la fréquence
d'utilisation.
Il est impératif de pouvoir retirer la
plinthe pour le remplacement des
filtres.
En l'absence de grille de ventilation
placée directement devant les
ouvertures des filtres, il est
recommandé de laisser un espace
minimum de 15 cm.
Pour une performance d'aspiration
optimale il est nécessaire d'avoir
suffisamment d'espace pour
l'évacuation de l'air recyclé (min. 400 cm²).

Valeurs de raccordement
Puissance totale: 180 W.
Câble de raccordement 1,8 m, avec
prise.
Câble réseau 2 m.



Mesures en mm

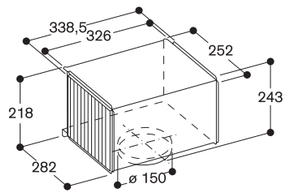
Vue du dessus



Mesures en mm

Module de recyclage avec filtre CleanAir
Références / Références online*
AA 442 810 / 11017314 480 €
Module de recyclage (400,00 € HT)
de l'air incluant 2 filtres à charbon actif CleanAir avec un fort taux de réduction des odeurs.
Pour le recyclage de l'air.
Combinable avec les hottes murales AW 442.
Fort taux de réduction des odeurs, pour les cuissons à fortes odeurs avec molécules d'odeurs complexes (ex. poissons et fruits de mer).

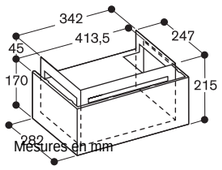
Remplacement moins fréquent du filtre CleanAir (env. 1/1,5 fois par an selon fréquence d'utilisation).
Pour installation à l'intérieur de la cheminée.
Comprend un support de filtre, 2 filtres CleanAir, un tuyau flexible et 2 colliers de serrage.



Mesures en mm

Module de recyclage avec filtre CleanAir
Références / Références online*
AA 200 812 / 17000172 510 €
Module de recyclage (425,00 € HT)
de l'air incluant 1 filtre à charbon actif CleanAir avec un fort taux de réduction des odeurs et désactivation des allergènes.
Pour le recyclage de l'air.
Combinable avec les hottes décoratives murales AW 240.
Fort taux de réduction des odeurs, pour les cuissons à fortes odeurs avec molécules d'odeurs complexes (ex. poissons et fruits de mer).

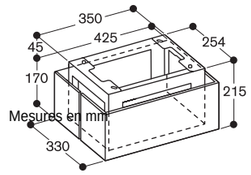
Le filtre retient une quantité extrêmement importante de pollens, et désactive les allergènes retenus dans le filtre.
Remplacement moins fréquent du filtre CleanAir.
Pour installation sur cheminée extérieure.
Le module se compose du panneau design, de la fixation murale, du filtre CleanAir, du tuyau flexible et 2 colliers de serrage.



Mesures en mm

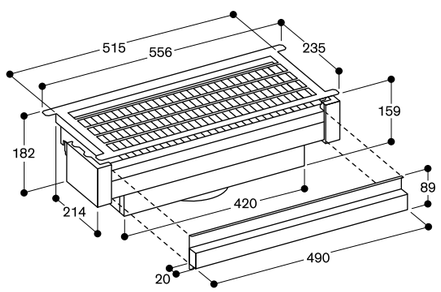
Module de recyclage avec filtre CleanAir
Références / Références online*
AA 200 816 / 17000175 640 €
Module de recyclage (533,33 € HT)
de l'air incluant 1 filtre à charbon actif CleanAir avec un fort taux de réduction des odeurs et désactivation des allergènes.
Pour le recyclage de l'air.
Combinable avec les hottes décoratives îlots AI 240.
Fort taux de réduction des odeurs, pour les cuissons à fortes odeurs avec molécules d'odeurs complexes (ex. poissons et fruits de mer).

Le filtre retient une quantité extrêmement importante de pollens, et désactive les allergènes retenus dans le filtre.
Remplacement moins fréquent du filtre CleanAir. Pour installation sur cheminée intérieure.
Le module se compose du panneau design, de la fixation murale, du filtre CleanAir, du tuyau flexible et 2 colliers de serrage.



Mesures en mm

Références / Références online*
AA 211 812 / 11026802 370 €
Module de recyclage (308,33 € HT)
CleanAir breveté comprenant 1 filtre CleanAir pour un fort taux de réduction des odeurs et désactivation des allergènes.
Pour le recyclage de l'air.
A combiner avec les hottes tiroir Série 200/ groupes filtrants Série 200.
Fort taux de réduction des odeurs, pour les cuissons à fortes odeurs avec molécules d'odeurs complexes (ex. poissons et fruits de mer).
Le filtre retient une quantité extrêmement importante de pollens, et désactive les allergènes retenus dans le filtre.
Durée de vie plus longue du filtre CleanAir. Pour une installation dans l'armoire supérieure.
Connexion gaine ronde ø 150 mm.
Comprend le support de filtre avec couvercle design, filtre CleanAir, tuyau flexible et 2 colliers de serrage.



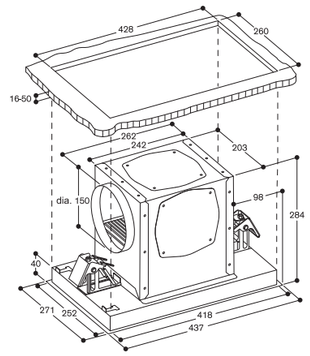
Tiroir extractible pour remplacement du filtre

Mesures en mm

* Références 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 010 811 / 17002925 840 €
Module de recyclage (700,00 € HT)
Inox
AA 012 811 / 17002958 840 €
Module de recyclage (700,00 € HT)
Blanc

Conseils d'installation
Pour le recyclage de l'air.
Combinable avec les hottes de plafond AC 250 et AC 402.
Fort taux de réduction des odeurs, pour les cuissons à fortes odeurs avec molécules d'odeurs complexes (ex. poissons et fruits de mer).
Le filtre retient une quantité extrêmement importante de pollens et désactive les allergènes qui sont retenus dans le filtre.
Raccord cylindrique ø 150 mm.
Connexion par l'avant, les côtés ou le dessus.
Distance minimale recommandée entre les ouvertures latérales pour les filtres et le mur : 100 cm.



Mesures en mm

Références / Références online*
AA 200 880 / 17005382 370 €
Combinable avec (308,33 € HT)
AL 200 180.
AA 200 890 / 17005384 370 €
Combinable avec (308,33 € HT)
AL 200 190.

Module de recyclage de l'air incluant les filtres à charbon CleanAir pour un fort taux de réduction des odeurs et désactivation des allergènes.
Retrait facile du module de recyclage par le dessus de la hotte de plan de travail.
Fort taux de réduction des odeurs, pour les cuissons à fortes odeurs avec molécules d'odeurs complexes (ex. poissons et fruits de mer).
Le filtre retient une quantité extrêmement importante de pollens et désactive les allergènes qui sont retenus dans le filtre.

Références / Références online*
AA 200 882 / 17005383 1.290 €
Combinable avec (1.075,00 € HT)
AL 200 180.
AA 200 892 / 17005385 1.290 €
Combinable avec (1.075,00 € HT)
AL 200 190.

Module de recyclage de l'air avec filtres à charbon actif régénérables.
Retrait facile par le dessus de la hotte de plan de travail pour la régénération.
Régénération dans le four à 200°C.
Remplacement moins fréquent du filtre à charbon actif: possibilité de le régénérer jusqu'à 30 fois.

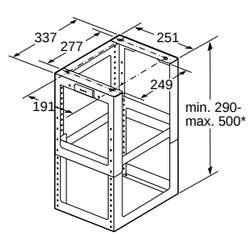
AD 442 392 pour AW 442
AD 200 392 pour AW 240
AD 220 396 pour AI 240
Collerette de finition pour cheminées de hottes
Inox

Recouvre les vis de fixation des hottes murales ou îlots, ainsi que l'espace éventuel si le plafond n'est pas 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.
Déconseillée en cas d'installation d'un module de recyclage AA 200 812 / AA 200 816.

Références / Références online*
AD 223 346 / 00704640 120 €
Rallonge pour kit (100,00 € 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.



* hauteur ajustable par paliers de 10 mm

Mesures en mm

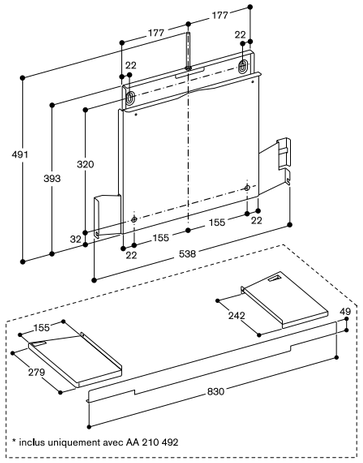
* Références pour commander sur la boutique en ligne www.gaggenau.com, « eShop »
Les prix indiqués sont évolutifs et ne sont donnés qu'à titre indicatif.

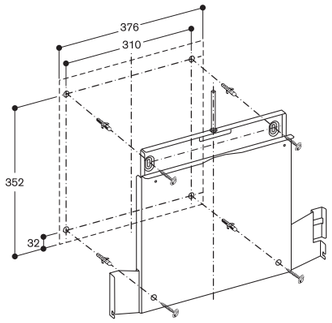
Références / Références online*

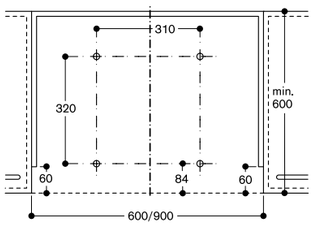
AA 210 492 / 17005041 280 €
Cadre abaissant (233,33 € HT)
pour hotte tiroir 90 cm

AA 210 460 / 17001426 230 €
Cadre abaissant (191,67 € 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.







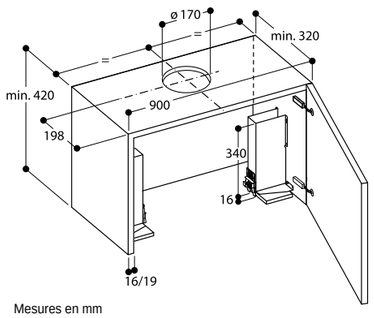
Fixation directement sur le mur de la cuisine

Mesures en mm

Références / Références online*

AA 210 491 / 11010524 80 €
Kit de montage (66,67 € 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 210 492.



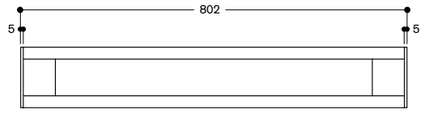
Mesures en mm

* Références pour commander sur la boutique en ligne www.gaggenau.com, « eShop »
Les prix indiqués sont évolutifs et ne sont donnés qu'à titre indicatif.

Références / Références online*

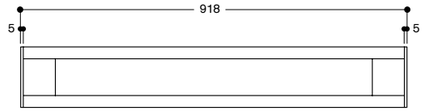
AA 200 900 / 17006274 65 €
Kit pour installation (54,17 € HT)
AL 200 180 et
AL 200 190 de façon classique sur le plan de travail.
Comprend 2 pièces, de largeur 5 mm chacune (à placer à chaque extrémité de la hotte).

AL 200 en combinaison avec table induction dans 2 découpes séparées
Vue de dessus



Mesures en mm

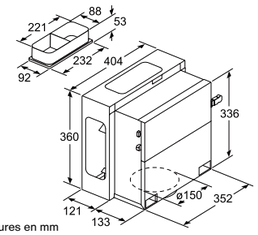
AL 200 en combinaison avec table induction dans 2 découpes séparées
Vue de dessus



Mesures en mm

Références / Références online*

AA 200 910 / 17005386 300 €
Kit pour installation (250,00 € HT)
du moteur à distance (distance maximale 3 m).
Combinable avec la hotte de plan de travail AL 200.



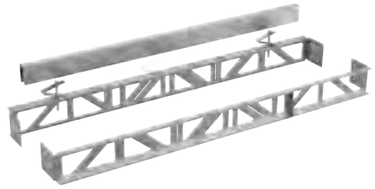
Mesures en mm

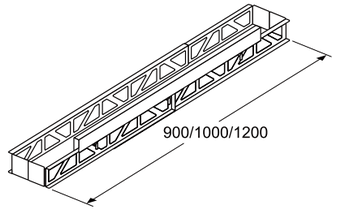
Références / Références online*

VA 200 080 / 17005404 250 €
Combinable (208,33 € HT)
avec hotte de plan de travail AL 200 180.

VA 200 090 / 17005405 250 €
Combinable (208,33 € HT)
avec hotte de plan de travail AL 200 190.

Kit d'installation pour une installation à fleur de plan dans une seule découpe, d'une hotte de plan de travail AL 200 en combinaison avec une table induction CX ou CI sans cadre. (largeur 80 ou 90 cm selon référence).
Composé d'une barrette de jonction et de barres de renfort pour assurer la stabilité du meuble bas.
Compatible avec des meubles de largeur 90 cm, 100 cm ou 120 cm.



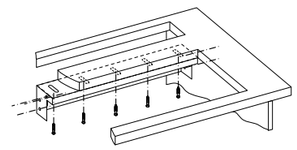


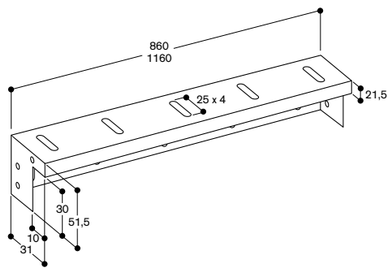
Mesures en mm

Références / Références online*

AA 409 401 / 17000695 155 €
Barre de renfort (129,17 € HT)
pour hotte de plan de travail 90 cm
Peut être combiné avec la hotte de plan de travail AL 400.
Recommandé pour renforcer le plan de travail en remplacement du châssis.

AA 409 431 / 00716066 210 €
Barre de renfort (175,00 € HT)
pour hotte de plan de travail 120 cm
Peut être combiné avec la hotte de plan de travail AL 400.
Recommandé pour renforcer le plan de travail en remplacement du châssis.





Mesures en mm

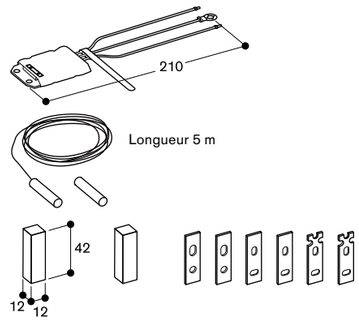
Références / Références online*

CA 230 100 / 12015151 160 €
Bouton (133,33 € HT)
magnétique Twist Pad noir.
Pour tables Flex Induction Série 200.

* Références pour commander sur la boutique en ligne www.gaggenau.com, « eShop »
Les prix indiqués sont évolutifs et ne sont donnés qu'à titre indicatif.

Accessoires d'installation et accessoires spéciaux pour appareils de ventilation

Références / Références online*
AA 400 510 / 00579547 290 €
Module (241,67 € HT)
adaptateur pour moteurs Série 400.



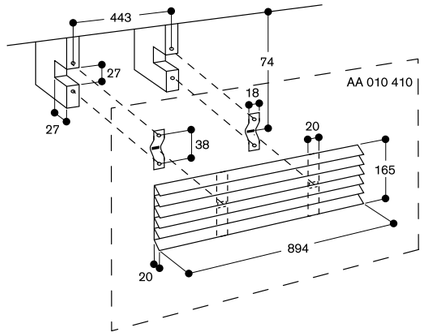
Mesures en mm

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 / 17004687 120 €
Télécommande (100,00 € HT)
pour groupe filtrant AC 200.

Références / Références online*
AA 010 410 / 17008076 300 €
Grille de (250,00 € HT)
ventilation pour installation en recyclage, couleur inox, 90 cm, incluant les éléments de fixation, hauteur ajustable.

AA 010 410 Grille de ventilation



Mesures en mm

Accessoires d'installation pour le raccordement des 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 en diamètre 150 mm, Gaggenau propose deux types de tuyaux Aluflex et cylindriques, ainsi qu'un système de gaines plates. Pour une puissance maximale et un niveau sonore minimal, le diamètre du tuyau d'évacuation doit être le plus grand possible.

Pour une longueur rectiligne du tuyau, nous préconisons l'utilisation de PVC ou de tuyau en métal avec une surface intérieure lisse et régulière. Elle permet une évacuation de l'air sans turbulences. Pour des longueurs non rectilignes et avec des coudes, il est conseillé d'utiliser les tuyaux Aluflex qui permettent d'éviter les arêtes tranchantes.

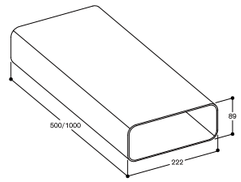
Pour des installations dans des espaces réduits, le choix devra se porter sur le système d'évacuation de gaines plates Gaggenau . Cette conception spéciale avec des lamelles de guidage incorporées dans les coudes et pièces de connexion permettent une hauteur très réduite pour un grand diamètre et donc une grande efficacité d'évacuation de l'air. Ceci est également valable pour un plus grand nombre de coudes. Nous déconseillons fortement l'utilisation d'autres types de gaines plates à cause de la grande perte de puissance dans les coudes, les coins et les pièces de connexion.

Les tuyaux en spirale et étirables sont à proscrire. Ils procurent les plus mauvais débits d'air et un fort niveau sonore du fait des vibrations des gaines.

Le diamètre du tuyau.
Règle de base : le diamètre doit être le plus grand possible et le même sur toute la longueur du tuyau, le trajet du tuyau doit être rectiligne et le plus court possible.
La sortie murale doit correspondre au diamètre du tuyau d'évacuation.

Les normes de construction
Veiller à respecter les normes de construction concernant les solutions de ventilation, en vigueur dans le pays d'installation.
Les gaines en PVC sont conformes au Needle Flame Test (selon IEC 60695-11-5), à la classe d'inflammabilité V2 (selon UL94) et à la classe B1 des matériaux de construction (selon DIN 4102-1).
Les gaines en métal sont particulièrement recommandées pour les configurations d'installation des Vario aérateur de plan et des Hottes de plan de travail pour les pays qui imposent des normes de protection incendie élevées.
Les gaines et accessoires en métal ne sont pas inflammables et sont donc particulièrement recommandés pour toutes les configurations d'installation.

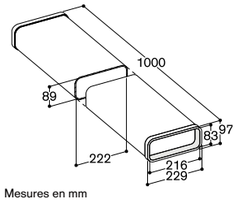
Références / Références online*
AD 857 015 / 17006047 40 €
Gaine (33,33 € HT)
d'évacuation plate
PVC, faible inflammabilité
Ø 150 mm plat
Longueur 500 mm
AD 857 010 / 17006046 65 €
Gaine d'évacuation plate (54,17 € HT)
PVC, faible inflammabilité
Ø 150 mm plat
Longueur 1000 mm



Mesures en mm

Références / Références online*
AD 854 010 / 17004171 200 €
Gaine (166,67 € HT)
d'évacuation plate
Métal
Ø 150 mm plat
Longueur 1000 mm.

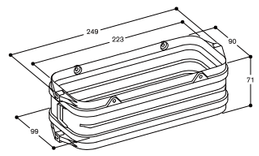
Conseils d'installation
Adapté pour les gaines d'évacuation plates.
Pour raccorder 2 gaines d'évacuation plates, un raccord gaine plate est nécessaire.
Le joint est pré-monté à chaque extrémité.
S'il faut retirer le joint, le raccordement doit être fixé et étanchéifié avec le rouleau d'adhésif aluminium.



Mesures en mm

Références / Références online*
AD 857 040 / 17006050 30 €
Raccord (25,00 € HT)
gaine plate
PVC, faible inflammabilité
Ø 150 mm plat
Pièce de connexion pour raccorder ensemble des gaines plates PVC.

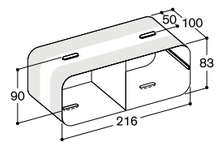
Conseils d'installation
Joints intégrés permettant une parfaite étanchéité à l'air sans nécessité d'utiliser de l'adhésif. Connexion facile et rapide grâce au système à clipser.



Mesures en mm

Références / Références online*
AD 854 040 / 17004172 85 €
Raccord (70,83 € HT)
gaine plate
Métal
Ø 150 mm plat
Pour la connexion de 2 gaines d'évacuation plates

Conseils d'installation
Adapté pour gaines d'évacuation plates ou gaines d'évacuation plates flexibles.



Mesures en mm

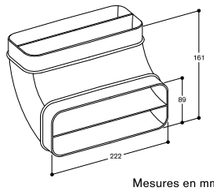
Références / Références online*
AD 857 033 / 17005347 40 €
Coude court (33,33 € HT)
gaine plate 90° vertical Ø 150 mm

Conseils d'installation
Pour CV 282 et CV 492

Références / Références online*
AD 857 034 / 17006275 40 €
Coude extra court (33,33 € HT)
gaine plate 90° vertical Ø 150 mm

Conseils d'installation
Pour CV 282 et CV 492

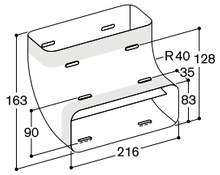
Références / Références online*
AD 857 030 / 17006048 40 €
Coude gaine plate (33,33 € HT)
90° vertical
PVC, faible inflammabilité
Ø 150 mm plat



Mesures en mm

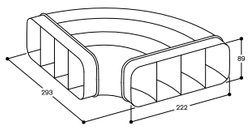
Références / Références online*
AD 854 030 / 17004173 100 €
Coude gaine plate (83,33 € HT)
90° vertical
Métal
Ø 150 mm plat

Conseils d'installation
Adapté pour gaine plate d'évacuation ou gaine plate flexible.



Mesures en mm

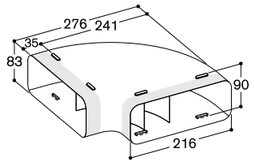
Références / Références online*
AD 857 031 / 17006049 50 €
Coude gaine plate (41,67 € HT)
90° horizontal
PVC, faible inflammabilité
Ø 150 mm plat



Mesures en mm

Références / Références online*
AD 854 031 / 17004174 100 €
Coude gaine plate (83,33 € HT)
90° horizontal
Métal
Ø 150 mm plat

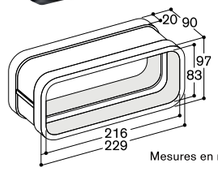
Conseils d'installation
Adapté pour gaine plate d'évacuation ou gaine plate flexible.



Mesures en mm

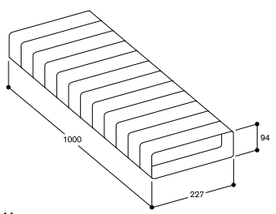
Références / Références online*
AD 854 000 / 17004170 180 €
Pièce de connexion (150,00 € HT)
pour raccorder 2 coudes gaine plate
Métal
Ø 150 mm plat.

Conseils d'installation
S'il faut retirer le joint, le raccordement doit être fixé et étanchéifié avec le rouleau d'adhésif aluminium.



Mesures en mm

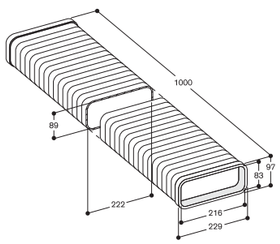
Références / Références online*
AD 853 011 / 17004572 100 €
Tuyau flexible (83,33 € HT)
pour gaine plate
PVC, faible inflammabilité
Ø 150 mm
Longueur 1000 mm



Mesures en mm

Références / Références online*
AD 858 010 / 17004177 210 €
Gaine plate flexible (175,00 € HT)
Métal
Ø 150 mm plat
Longueur 1000 mm.

Conseils d'installation
Adapté pour les gaines d'évacuation plates.
La gaine plate flexible peut être raccourcie à la longueur souhaitée.
S'utilise pour des coudes (<90°) ou pour des compensations parallèles.
Pour raccorder 2 gaines d'évacuation plates, un raccord gaine plate est nécessaire.
S'il faut retirer le joint, le raccordement doit être fixé et étanchéifié avec le rouleau d'adhésif aluminium.

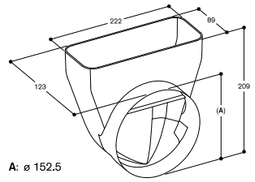


Mesures en mm

* Références pour commander sur la boutique en ligne www.gaggenau.com, « eShop »
Les prix indiqués sont évolutifs et ne sont donnés qu'à titre indicatif.

Références / Références online*
AD 857 042 / 17006052 65 €
Gaine plate (54,17 € HT)
adaptateur cylindrique 90°
PVC, faible inflammabilité
Ø 150 mm
Adaptateur gaine plate / gaine ronde

Conseils d'installation
Convient aux gaines plates et gaines plates flexibles.
Convient aux gaines rondes (avec connexion gaine ronde) et tuyau Aluflex.

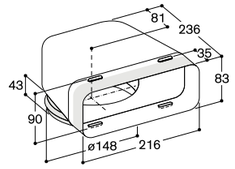


A: ø 152.5

Mesures en mm

Références / Références online*
AD 854 032 / 17004175 100 €
Gaine plate (83,33 € HT)
adaptateur cylindrique 90°
Métal
Ø 150 mm plat/rond
Permet l'adaptation d'une gaine plate à un tuyau rond

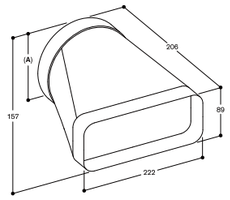
Conseils d'installation
Adapté pour gaine plate d'évacuation ou gaine plate flexible.
Adapté pour tuyau rond et tuyau Aluflex rond.



Mesures en mm

Références / Références online*
AD 857 041 / 17006051 65 €
Gaine plate (54,17 € HT)
adaptateur cylindrique
PVC, faible inflammabilité
Ø 150 mm plat/rond
Adaptation de gaine plate à gaine cylindrique

Conseils d'installation
Convient aux gaines plates et gaines plates flexibles.
Convient pour gaine cylindrique (avec connexion gaine ronde) et tuyau Aluflex.

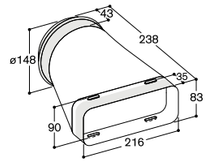


A: ø 152.5

Mesures en mm

Références / Références online*
AD 854 041 / 17004176 100 €
Gaine plate (83,33 € HT)
adaptateur cylindrique
Métal
Ø 150 mm plat/rond
Permet l'adaptation d'une gaine plate à un tuyau rond

Conseils d'installation
Adapté pour gaine plate d'évacuation ou gaine plate flexible.
Adapté pour tuyau rond et tuyau Aluflex rond.



Mesures en mm

Références / Références online*
AD 990 090 / 00571829 20 €
Adhésif pour (16,67 € 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 / Références online*
AD 990 091 / 17004178 20 €
Adhésif pour (16,67 € HT)
raccordement des gaines
Aluminium
Largeur 50 mm
10m / Rouleau

Conseils d'installation
Adapté pour le raccordement de toutes les pièces de connexion pour gaines.

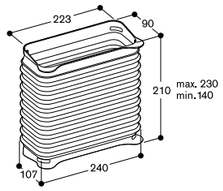
Déflecteur d'air
Références / Références online*
AA 414 010 / 00749593 80 €
Pour VL 414 (66,67 € HT)
Nécessaire pour installation à côté d'appareils gaz.

Déflecteur d'air
Références / Références online*
LS 041 001 / 11015301 65 €
Pour VL 200 (54,17 € HT)
Nécessaire pour installation à côté d'appareils gaz.

* Références pour commander sur la boutique en ligne www.gaggenau.com, « eShop »
Les prix indiqués sont évolutifs et ne sont donnés qu'à titre indicatif.

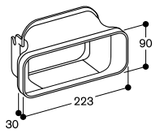
Accessoires d'installation pour le raccordement des appareils de ventilation

Références / Références online*
AD 410 040 / 11030871 90 €
Pièce de connexion (75,00 € HT)
flexible pour VL 200 et VL 414
Ø 150 mm plat.



Mesures en mm

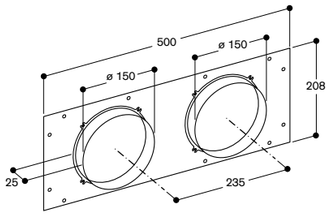
Références / Références online*
AD 851 041 / 11030872 140 €
Pièce de connexion (116,67 € HT)
pour VL 200 et VL 414 pour extension
avec gaine plate Ø 150 mm pour plan
de travail très profond.



Mesures en mm

Références / Références online*
AD 754 049 / 17006667 110 €
Pièce (91,67 € HT)
de connexion AL 400
Métal galvanisé
Ø 150 mm rond

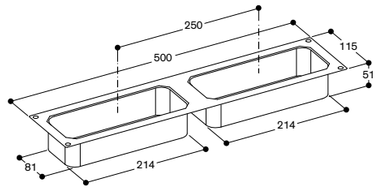
Conseils d'installation
Installation à l'avant ou l'arrière
de la AL 400.
2 x Ø 150 mm rond.



Mesures en mm

Références / Références online*
AD 854 050 / 12037249 110 €
Pièce (91,67 € HT)
de connexion AL 400
Métal galvanisé
Ø 150 mm plat

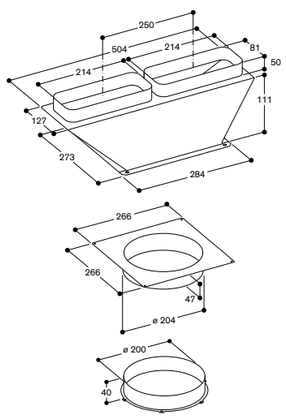
Conseils d'installation
Installation en-dessous de la AL 400.
2 x Ø 150 mm gaine plate plate.



Mesures en mm

Références / Références online*
AD 704 050 / 17006666 180 €
Collecteur d'air (150,00 € HT)
pour hotte de plan AL 400
Métal galvanisé
Ø 150 mm plat

Conseils d'installation
1 x collecteur d'air.
2 x Ø 150 mm entrée d'air gaine plate.
Pour raccorder AL 400 vers le bas à un moteur séparé AR 403 / AR 413.
1 x Ø 200 mm sortie d'air gaine ronde.
Pour le raccordement de AL 400 à un moteur AR 401 (en combinaison avec le collecteur d'air).
1 x Ø 200 mm entrée d'air gaine ronde.
Pour raccorder AL 400 à un moteur AR 403 placé dans la cave (en combinaison avec le collecteur d'air et la sortie d'air Ø 200 mm rond).

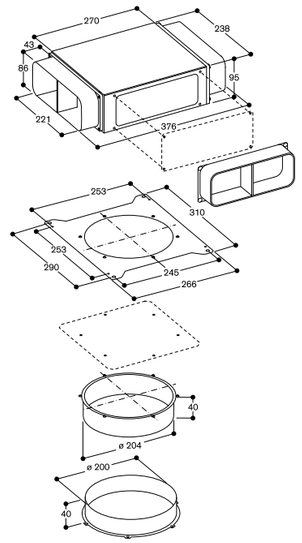


Mesures en mm

* Références pour commander sur la boutique en ligne www.gaggenau.com, « eShop »
Les prix indiqués sont évolutifs et ne sont donnés qu'à titre indicatif.

Références / Références online*
AD 854 048 / 00578682 300 €
Collecteur d'air (250,00 € HT)
pour gaines plates
Ø 150 mm
Métal galvanisé et PVC

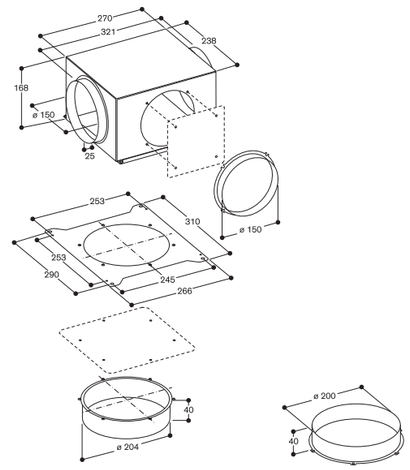
Conseils d'installation
Pour le raccordement de 2 modules filtres AC 402. Un module de commande avec ou sans éclairage est nécessaire entre les 2 x AC 402 :
2 x Ø 150 mm entrées d'air gaine plate.
1 x Ø 150 mm sortie d'air gaine plate.



Mesures en mm

Références / Références online*
AD 754 048 / 00578683 300 €
Collecteur d'air (250,00 € HT)
Ø 150 mm tuyau rond
Acier galvanisé

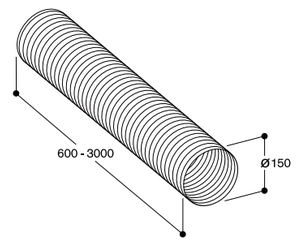
Conseils d'installation
Pour le raccordement de 2 modules filtres AC 402. Un module de commande avec ou sans éclairage est nécessaire entre les 2 x AC 402 :
2 x Ø 150 mm entrées d'air tuyau rond.
1 x Ø 150 mm sortie d'air tuyau rond.



Mesures en mm

Références / Références online*
AD 751 010 / 00571656 140 €
Tuyau Aluflex rond (116,67 € 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.



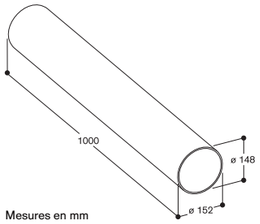
Mesures en mm

* Références pour commander sur la boutique en ligne www.gaggenau.com, « eShop »
Les prix indiqués sont évolutifs et ne sont donnés qu'à titre indicatif.

Accessoires d'installation pour le raccordement des appareils de ventilation

Références / Références online*
AD 752 010 / 00574091 65 €
Tuyau rond (54,17 € HT)
PVC
faible inflammabilité
Ø 150 mm rond

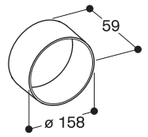
Conseils d'installation
2 tuyaux ronds doivent être raccordés ensemble à l'aide de la pièce de connexion AD 754 090.



Mesures en mm

Références / Références online*
AD 754 090 / 00574096 25 €
Pièce de connexion (20,83 € HT)
pour tuyau rond PVC
Ø 150 mm rond

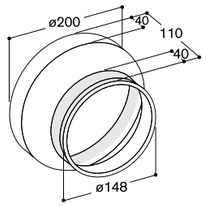
Conseils d'installation
2 tuyaux ronds doivent être raccordés ensemble à l'aide de la pièce de connexion AD 754 090.



Mesures en mm

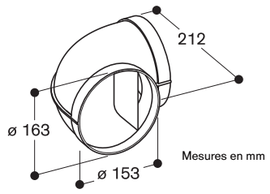
Références / Références online*
AD 704 040 / 17003788 105 €
Réducteur (87,50 € HT)
de diamètre
Ø 200/150 mm rond
Métal galvanisé
Permet de réduire le raccordement
Ø 200 mm à Ø 150 mm.

Conseils d'installation
Peut être combiné avec le tuyau télescopique de sortie murale Ø 200 mm et une pièce de connexion Ø 150 mm.



Mesures en mm

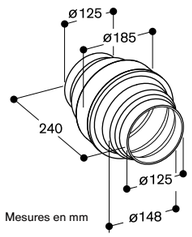
Références / Références online*
AD 752 030 / 00574092 55 €
Coude 90° (45,83 € HT)
PVC
Ø 150 mm rond



Mesures en mm

Références / Références online*
AD 752 070 / 00574014 55 €
Piège (45,83 € HT)
à condensation
PVC
Ø 150 mm rond

Conseils d'installation
Conseillé pour les longs tuyaux verticaux.
Installation à l'extrémité basse du tuyau.



Mesures en mm

Références / Références online*
AD 990 090 / 00571829 20 €
Adhésif pour (16,67 € 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 / Références online*
RK 040 150 / 00264765 100 €
Clapet anti-retour (83,33 € HT)
à placer au niveau de la sortie
de la hotte.
Diamètre 150 mm rond.

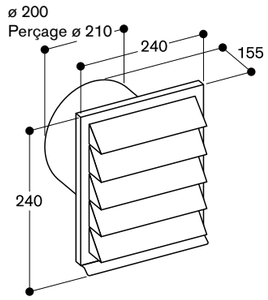
Sortie murale
Pour un passage propre, efficace et discret des tuyaux à travers le mur extérieur, il existe différentes solutions de sorties murales.
Le perçage doit toujours correspondre, ou être supérieur, au diamètre nominal du tuyau.

Références / Références online*
AD 700 051 / 17002926 200 €
Cache sortie murale (166,67 € 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



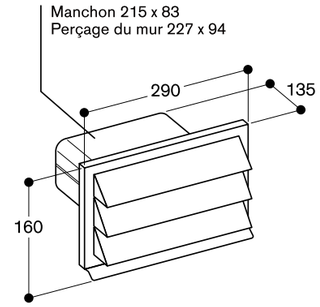
Mesures en mm

Références / Références online*
AD 850 050 / 00571661 220 €
Cache sortie murale (183,33 € 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.



Mesures en mm

Références / Références online*
AD 857 050 / 17007731 75 €
Diffuseur d'air dans (62,50 € HT)
la plinthe
Diffuseur qui peut être raccordé aux gaines d'évacuation rectangulaires et qui diffuse l'air recyclé dans la zone de la plinthe, pour les configurations d'installation en recyclage avec guidage de l'air.

* 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.

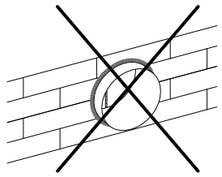
* Références pour commander sur la boutique en ligne www.gaggenau.com, « eShop »
Les prix indiqués sont évolutifs et ne sont donnés qu'à titre indicatif.

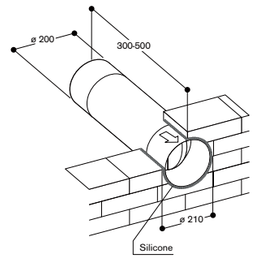
Accessoires d'installation pour le raccordement des appareils de ventilation

Références / Références online*
AD 702 052 / 17001013 360 €
Tuyau (300,00 € HT)
télescopique
de traversée murale
Inox
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.





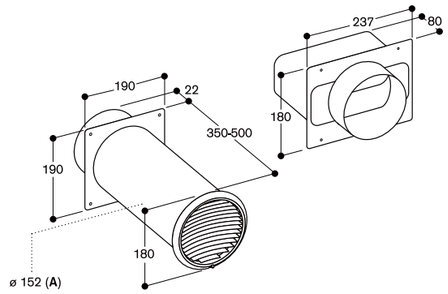
Mesures en mm

Références / Références online*
AD 750 054 / 17005193 600 €
Sortie murale (500,00 € 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.



A: ø de perçage 155

Mesures en mm

* Références pour commander sur la boutique en ligne www.gaggenau.com, « eShop »
Les prix indiqués sont évolutifs et ne sont donnés qu'à titre indicatif.

Hottes de plafond Série 400

Type d'appareil		Hotte de plafond	Hotte de plafond	Hotte de plafond
		Module filtre	Module de commande	Module d'éclairage
Inox		AC 402 181	AC 482 181	AC 472 181
Evacuation extérieure / Recyclage		• / •		
Compatible avec (évacuation)		AR 400 142 / AR 401 142 / AR 403 122		
Compatible avec (recyclage)		AR 400 142 et AA 010 811 ou AA 012 811		
Dimensions				
Largeur hors-tout	(cm)	80	80	80
Profondeur hors-tout	(cm)	40	14	14
Hauteur	(cm)	10,5	13,5	13,5
Poids net	(kg)	8	9,5	9,5
Consommations selon normes EU 65/2014				
Classe d'efficacité énergétique		B *3		
Consommation énergétique	kWh/an	60,6³		
Classe d'efficacité du moteur		A³		
Classe d'efficacité de l'éclairage		E³		
Classe d'efficacité du filtre à graisse		B³		
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 filtre²**		
Evacuation extérieure avec AR 400 142 pour installation intérieure	(m³/h) à 5Pa	300/460/570/720	–	–
Evacuation extérieure avec AR 401 142 pour installation extérieure	(m³/h) à 5Pa	340/510/640/750	–	–
Evacuation extérieure avec AR 403 122 pour installation intérieure	(m³/h) à 5Pa	370/490/640/780		
Recyclage avec AR 400 142 et AA 010 811 ou AA 012 811	(m³/h) à 5Pa	260/400/500/570		
Caractéristiques				
Télécommande infrarouge			•	
Niveaux de puissance			3 plus intensive	
Fonction temporisation			•/6 min.	
Fonction aspiration intermittente			•/6 min.	
Indicateur de saturation du filtre à graisse			–/•	
Type de filtre à graisse		Aspiration périphérique		
Nombre de filtres à graisse		2		
Type d'éclairage			LED	LED
Connexion évacuation extérieure dessous/latérale/dessus/derrière		–/–/•/–		
Pièce de connexion Ø 150 mm tuyau rond		•		
Pièce de connexion Ø 150 mm gaine plate		AD 852 042¹		
Longueur du câble de raccordement	(m)		1,75	1,75
Longueur du câble réseau				2
Contrôle de la ventilation basée sur le réglage de la table de cuisson			–	
Home Connect via WiFi			–	
Hauteur minimale au-dessus du plan de cuisson				
Pour appareils gaz d'une puissance de moins / plus de 12 kW	(cm)	70/70	70/70	70/70
Pour appareils électriques	(cm)	70	70	70
Raccordement				
Puissance totale	(W)		dépend du moteur	
Suppression des interférences des ondes radios		•	•	•

• Equipement de série. - Non disponible.
¹ Accessoire spécial
² Pour des configurations avec plusieurs modules filtres par moteur séparé, la puissance peut augmenter jusqu'à 70m3/h par module filtre.
³ Les valeurs se réfèrent à la configuration : AC 402 181 (x1), AC 482 181 (x1) avec un moteur séparé AR 400 142 (x1).
* Classe d'efficacité énergétique : sur une échelle de A+++ à D.
Aspiration, éclairage, efficacité du filtre à graisse : échelle comprise entre A et G.

Hottes de plafond Série 200

Type d'appareil		Hotte de plafond
Gaggenau Light Bronze		AC 250 121
Evacuation extérieure / recyclage		•/module de recyclage d'air en accessoire
Dimensions		
Largeur	(cm)	120
Profondeur	(cm)	50
Hauteur	(cm)	30
Poids	(kg)	37
Consommation selon normes EU 65/2014		
Classe d'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	(m³/h) à 5 Pa	265/331/458/933
Recyclage	(m³/h) à 0 Pa	197/313/419/637
Contre-pression max. en 0 m³/h	(Pa)	416
Niveau sonore (EN 60704-3) max/Int		
Mode évacuation	(dB(A) re 1 pW)	56/70
Mode recyclage	(dB(A) re 1 pW)	63/72
Recommandation relative aux conduits d'extraction d'air		
Longueur de gaine équivalente Lmax (voir pages 230-231)	(m)	23
Caractéristiques		
Télécommande		•
Niveaux de puissance		3 plus intensive
Fonction temporisation		•/ intégrée
Fonction aspiration intermittente		•/ 6 min.
Indicateur de saturation du filtre à graisse		•
Indicateur de saturation du filtre à charbon actif		•
Type de filtre à graisse		Filtres métalliques
Nombre de filtres à graisse		2
Type d'éclairage		–
Puissance d'éclairage	(W)	–
Luminosité	(lx)	–
Couleur de l'éclairage	(Kelvin)	–
Variateur d'intensité de l'éclairage (ajustable via Home Connect)	(Kelvin)	–
Pièce de connexion	(ø mm)	150
Connexion évacuation extérieure dessus/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 WiFi²		•
Accessoires		
Module de recyclage blanc		AA 010 811
Module de recyclage inox		AA 012 811
Filtre à charbon actif régénérable		AA 200 112
Filtre à charbon CleanAir de remplacement (disponible au service après vente)		11033934
Hauteur minimale au-dessus du plan de cuisson		
Pour appareils gaz d'une puissance de moins/plus 12 kW	(cm)	65/70
Pour appareils électriques	(cm)	65
Raccordement		
Puissance totale	(W)	250
Suppression des interférences des ondes radios		•

• Equipement de série. - Non disponible.
¹ Via Home Connect, en combinaison avec table de cuisson compatible.
² Dépend de la disponibilité des services Home Connect dans chaque pays.
* Classe d'efficacité énergétique : sur une échelle de A+++ à D.
Aspiration, éclairage, efficacité du filtre à graisse : échelle comprise entre A et G.

Hottes de plan de travail Série 400

Type d'appareil		Hotte de plan de travail	Hotte de plan de travail
Inox		AL 400 122	AL 400 192
Evacuation extérieure / Recyclage		•/•	•/•
"Compatible avec (évacuation extérieure) Installation AL 400 122 uniquement en mode recyclage dans les pays de l'UE en raison de la législation UE 66/2014"			AR 400 142 / AR 401 142 / AR 403 122
Compatible avec (recyclage)		2x AR 413 122 / 2x AR 410 110	AR 413 122
Dimensions			
Hauteur du pourtour cadre inox	(cm)	0,3	0,3
Installation classique / à fleur de plan		•/•	•/•
Hauteur déployée	(cm)	33	33
Largeur sur le plan de travail	(cm)	118,4	90,8
Largeur dans le meuble bas	(cm)	113,6	86
Profondeur sur le plan de travail	(cm)	14	14
Hauteur dans le meuble bas	(cm)	55–86	55–86
Poids net	(kg)	46	38
Consommation selon normes EU 65/2014			
Classe d'efficacité énergétique			A *2
Consommation énergétique	kWh/an		45,5²
Classe d'efficacité du moteur			A*²
Classe d'efficacité de l'éclairage			C*²
Classe d'efficacité du filtre à graisse			B*²
Niveau sonore min./max. position normale	dB(A)		45/61²
Puissance d'aspiration (EN 61591) avec moteurs séparés, niveaux de puissance 1/2/3 intensif		**avec 2 moteurs**	**avec 1 moteur**
Evacuation extérieure avec AR 400 142 pour installation intérieure	(m³/h) à 5 Pa		310/485/600/765
Evacuation extérieure avec AR 401 142 pour installation sur mur extérieur	(m³/h) à 5 Pa		295/450/560/660
Evacuation extérieure avec AR 403 122 pour installation derrière plinthe	(m³/h) à 5 Pa		340/460/600/750
Recyclage avec AR 413 122 pour installation derrière plinthe	(m³/h) à 0 Pa	610/845/1080/1375	310/425/555/715
Recyclage avec AR 410 110 pour installation dans un meuble	(m³/h) à 0 Pa	740/890/1015/1210	
Recommandation relative aux conduits d'extraction d'air			
Longueur de gaine équivalente Lmax (voir pages 230-231)	(m)	19	19
Caractéristiques			
Niveaux de puissance		3 + intensif	3 + intensif
Fonction automatique		–	–
Fonction temporisation	(min)	•/6 min.	•/6 min.
Fonction aspiration intermittente	(min)	•/6 min.	•/6 min.
Indicateur de saturation du filtre à graisse		•	•
Type de filtre à graisse		Filtre métallique	Filtre métallique
Nombre de filtres à graisse		3	2
Canal de rétention des graisses		•	•
Type d'éclairage		LED	LED
Puissance d'éclairage	(W)	2 x 10	2 x 10
Luminosité	(lx)	400	400
Couleur de l'éclairage	(Kelvin)	3600	3600
Connexion évacuation extérieure dessous/devant/derrière		• / • / •	• / • / •
Pièce de connexion Ø 150 mm tuyau rond devant/derrière		AD 754 049¹	AD 754 049¹
Pièce de connexion Ø 150 mm gaine plate en-dessous		AD 854 050¹	AD 854 050¹
Longueur du câble de raccordement	(m)	1,75	1,75
Contrôle de la ventilation basée sur le réglage de la table de cuisson		–	–
Home Connect via WiFi		–	–
Raccordement			
Puissance totale	(W)	dépend du moteur	dépend du moteur
Suppression des interférences des ondes radio		•	•

• Equipement de série. – Non disponible.

¹ Accessoire spécial.

² Les valeurs se réfèrent à la configuration AL 400 avec le moteur séparé AR 400 142.

* Classe d'efficacité énergétique : sur une échelle de A+++ à D.
Aspiration, éclairage, efficacité du filtre à graisse : échelle comprise entre A et G.

Hottes de plan de travail Série 200

Type d'appareil		Hotte de plan de travail	Hotte de plan de travail
Gaggenau Black		AL 200 180	AL 200 190
Evacuation extérieure / recyclage		•/module de recyclage en accessoire	•/module de recyclage en accessoire
Dimensions			
Largeur	(cm)	80	90
Installation classique/à fleur de plan		avec AA 200 900 / •	avec AA 200 900 / •
Hauteur déployée	(cm)	25	25
Largeur sur le plan de travail	(cm)	79,2	85,4
Profondeur sur le plan de travail	(cm)	14	14
Largeur dans le meuble bas	(cm)	77,9	85,4
Hauteur dans le meuble bas	(cm)	70,3	70,3
Poids net	(kg)	37	43
Consommation selon normes EU 65/2014			
Classe d'efficience énergétique		A *	A *
Consommation énergétique	kWh/an	36,9	37,8
Classe d'efficacité du moteur		A*	A*
Classe d'efficacité de l'éclairage		–	–
Classe d'efficacité du filtre à graisse		B*	C*
Niveau sonore min./max. position normale	dB(A)	39/62	41/62
Puissance d'aspiration (EN 61591) avec moteurs séparés, niveaux de puissance 1/2/3 intensif			
Evacuation extérieure	(m³/h) à 5 Pa	223/378//501/775	229/389/519/833
Recyclage	(m³/h) à 0 Pa	170/362/447/562	172/367/472/620
Contre-pression max. en 0 m³/h	(Pa)		
Niveau sonore (EN 60704-3) max/Int			
Mode évacuation	(dB(A) re 1 pW)	62/70	62/71
Mode recyclage	(dB(A) re 1 pW)	65/70	65/71
Recommandation relative aux conduits d'extraction d'air			
Longueur de gaine équivalente Lmax (voir pages 230-231)	(m)	28	28
Caractéristiques			
Niveaux de puissance		3 + intensif	3 + intensif
Fonction automatique		•	•
Fonction temporisation	(min)	•/intégrée	•/intégrée
Fonction aspiration intermittente	(min)	–	–
Indicateur de saturation du filtre		•	•
Indicateur de saturation du filtre à charbon actif		•	•
Type de filtre à graisse		Filtres métalliques	Filtres métalliques
Nombre de filtres à graisse		2	2
Récupérateur de graisses		•	•
Luminosité		•	•
Pièce de connexion	(ømm)	150	150
Connexion évacuation extérieure dessus/latérale/derrière/devant		•/–/–/–	•/–/–/–
Puissance sortie ventilateur	(W)	300	300
Longueur du câble de raccordement	(m)	1,3	1,3
Contrôle de la ventilation basée sur le réglage de la table de cuisson		•¹	•¹
Home Connect via WiFi²		•	•
Accessoires			
Kit pour installation de façon classique sur le plan de travail		AA 200 900	AA 200 900
Kit d'installation pour moteur à distance		AA 200 910	AA 200 910
Kit d'installation pour installation dans 1 seule découpe à fleur de plan		VA 200 080	VA 200 090
Module de recyclage avec filtres charbon CleanAir		AA 200 880	AA 200 890
Filtre à charbon CleanAir de remplacement (disponible au service après vente)		17005381	17005381
Module de recyclage avec filtres à charbon actif régénérables		AA 200 882	AA 200 892
Raccordement			
Puissance totale	(W)	300	300
Suppression des interférences des ondes radios		•	•

• Equipement de série. – Non disponible.

¹ En combinaison avec la table de cuisson appropriée.

² Dépend de la disponibilité des services Home Connect dans chaque pays.

* Classe d'efficacité énergétique : sur une échelle de A+++ à D.
Aspiration, éclairage, efficacité du filtre à graisse : échelle comprise entre A et G.

Vario aérateur Série 400

Type d'appareil		Vario aérateur
Inox		VL 414 115
Bouton de commande à commander séparément (inox / noir)[5]		CKV 410 010 / CKV 410 000
Evacuation extérieure / recyclage		• / •
Compatible avec caisson moteur (évacuation)		AR 400 142 / AR 401 142 / AR 403 122
Compatible avec caisson moteur (recyclage)		AR 413 122 / AR 410 110
Dimensions		
Hauteur hors-tout	(cm)	0,3
Installation classique/à fleur de plan		• / •
Largeur sur le plan de travail	(cm)	15,5
Largeur dans le meuble bas	(cm)	17
Profondeur sur le plan de travail	(cm)	52
Hauteur dans meuble bas installation classique/à fleur de plan	(cm)	17,5/17,8
Poids net	(kg)	2,2
Consommations selon normes EU 65/2014		
Classe d'efficience énergétique		A+ *1
Consommation énergétique	kWh/an	40,4[1]
Classe d'efficacité du moteur		A[1]
Classe d'efficacité de l'éclairage		–
Classe d'efficacité du filtre à graisse		B[1]
Niveau sonore min./max. position normale	dB(A)	57/71[1]
Puissance d'aspiration (EN 61591) avec moteurs séparés, niveaux de puissance 1/2/3 intensif		**1 x VL 414**
Evacuation extérieure avec AR 400 142 pour installation intérieure	(m³/h) à 5 Pa	280/430/540/640
Evacuation extérieure avec AR 401 142 pour installation sur mur extérieur	(m³/h) à 5 Pa	300/455/570/660
Evacuation extérieure avec AR 403 122 pour installation derrière plinthe	(m³/h) à 5 Pa	320/420/550/690
Recyclage avec AR 413 122 pour installation derrière plinthe	(m³/h) à 0 Pa	290/390/520/660
Recyclage avec AR 410 110 pour installation dans un meuble	(m³/h) à 0 Pa	350/415/490/590
Recommandation relative aux conduits d'extraction d'air		
Longueur de gaine équivalente Lmax (voir pages 230-231)	(m)	26
Caractéristiques		
Niveaux de puissance		3 + intensif
Fonction automatique		•
Fonction temporisation		•
Fonction aspiration intermittente	(min)	• / 6 min.
Indicateur de saturation du filtre à graisse		•
Indicateur de saturation du filtre à charbon actif		•
Type de filtre à graisse		Filtre métallique
Nombre de filtres à graisse		1
Canal de rétention des graisses		•
Connexion évacuation extérieure,bas/latérale/arrière		–/–/ •
Pièce de connexion ø 150 mm gaine plate		AD 410 040[2]
Pièce de connexion pour extension gaine plate Ø 150 mm		AD 851 041[2]
Longueur du câble de raccordement	(m)	1,75
Contrôle de la ventilation basée sur le réglage de la table de cuisson		•[3]
Home Connect via WiFi[4]		•
Raccordement		
Puissance totale	(W)	dépend du moteur
Suppression des interférences des ondes radios		•

• Equipement de série. - Non disponible.

[1] Les valeurs se réfèrent à la configuration VL 414 avec le moteur séparé AR 403 122

[2] Accessoire spécial

[3] Via Home Connect, en combinaison avec la table de cuisson compatible

[4] Dépend de la disponibilité des services Home Connect dans chaque pays

[5] Le bouton de commande doit être commandé séparément

* Classe d'efficacité énergétique : sur une échelle de A+++ à D.
Aspiration, éclairage, efficacité du filtre à graisse : échelle comprise entre A et G.

Vario aérateur Série 200

Type d'appareil		Vario aérateur
Gaggenau Black		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		
Hauteur du cadre global		-
Installation classique / à fleur de plan		•/-
Largeur sur le plan de travail	(cm)	15
Profondeur sur le plan de travail	(cm)	51,2
Hauteur dans meuble bas installation classique / à fleur de plan	(cm)	17,5/-
Poids net	(kg)	7
Consommation selon normes EU 65/2014		
Classe d'efficience énergétique		A *2
Consommation énergétique	(kWh/an)	48,3[2]
Classe d'efficacité du moteur		A*[2]
Classe d'efficacité de l'éclairage		-
Classe d'efficacité du filtre à graisse		B*
Niveau sonore min./max. position normale	dB(A)	56/71[2]
Puissance d'aspiration (EN 61591) avec moteurs séparés, niveaux de puissance 1/2/3 intensif		
Recyclage avec AR 410 110 pour installation dans un meuble	(m³/h) à 0 Pa	360/435/500/595
Recyclage avec AR 413 122 pour installation derrière plinthe	(m³/h) à 0 Pa	305/410/530/665
Evacuation extérieure avec AR 403 122 pour installation derrière plinthe	(m³/h) à 5 Pa	320/430/555/690
Évacuation extérieure avec AR 400 142 pour installation dans un meuble	(m³/h) à 5 Pa	280/440/545/645
Évacuation extérieure avec AR 401 142 pour installation sur mur extérieur	(m³/h) à 5 Pa	305/460/575/660
Recommandation relative aux conduits d'extraction d'air		
Longueur de gaine équivalente Lmax (voir pages 230-231)	(m)	26
Caractéristiques		
Niveaux de puissance		3 + intensif
Fonction automatique		•
Fonction temporisation	(min)	• / intégrée
Fonction aspiration intermittente	(min)	• / 6 min.
Indicateur de saturation du filtre à graisse		•
Indicateur de saturation du filtre à charbon actif		•
Type de filtre à graisse		Filtre métallique
Nombre de filtres à graisse		1
Canal de rétention des graisses		•
Indicateur de saturation du filtre à charbon actif		•
Connexion évacuation extérieure, bas / latérale / arrière		-/-/ •
Pièce de connexion ø 150 gaine plate		AD 410 040[1]
Pièce de connexion pour extension ø 150 gaine plate		AD 851 041[1]
Longueur du câble de raccordement	(m)	1,7
Contrôle de la ventilation basée sur le réglage de la table de cuisson		–
Home Connect via WiFi		–
Raccordement		
Puissance totale	(W)	dépend du moteur
Suppression des interférences des ondes radios		•

• Equipement de série. – Non disponible.

[1] Accessoire spécial.

[2] Les valeurs se réfèrent à la configuration VL 200 avec le moteur séparé AR 403 122.

* Classe d'efficacité énergétique : sur une échelle de A+++ à D.
Aspiration, éclairage, efficacité du filtre à graisse : échelle comprise entre A et G.

Hottes îlot et murale Série 200

Type d'appareil		Hotte îlot	Hotte murale
Inox		AI 240 191	AW 240 191
Evacuation extérieure / recyclage		•/module de recyclage en accessoire	•/Module de recyclage en accessoire
Dimensions			
Largeur	(cm)	90	90
Profondeur	(cm)	60	50
Hauteur, évacuation extérieure / recyclage, min.-max.	(cm)	74–92/82–104	65–95/82–115
Poids net	(kg)	32	21
Poids de la cheminée	(kg)		
Consommation selon normes EU 65/2014			
Classe d'efficience énergétique		A *	A *
Consommation énergétique	(kWh/an)	48,8	44,5
Classe d'efficacité du moteur		A	A
Classe d'efficacité de l'éclairage		A	A
Classe d'efficacité du filtre à graisse		B	B
Niveau sonore min./max. position normale	dB(A)	43/64	44/64
Puissance d'aspiration selon norme (EN 61591), niveaux de puissance 1/2/3 intensif			
Evacuation extérieure	(m³/h) à 5 Pa	291/441/641/988	275/422/618/970
Recyclage	(m³/h) à 0 Pa	195/362/448/530	185/321/383/476
Contre-pression max. en 0 m³/h	(Pa)	436	459
Niveau sonore : Puissance acoustique selon norme (EN 60704-3) max/int			
Mode évacuation	(dB(A) re 1 pW)	64/72	64/73
Mode recyclage	(dB(A) re 1 pW)	69/72	69/74
Recommandation relative aux conduits d'extraction d'air			
Longueur de gaine équivalente Lmax (voir pages 230-231)	(m)	23	26
Caractéristiques			
Niveaux de puissance		3 plus intensive	3 plus intensive
Fonction automatique		•	•
Fonction temporisation	(min)	•/ intégrée	•/ intégrée
Fonction aspiration intermittente	(min)	•/ 6 min.	•/ 6 min.
Indicateur de saturation du filtre à graisse		•	•
Indicateur de saturation du filtre à charbon actif		•	•
Type de filtre à graisse		Filtres métalliques	Filtres métalliques
Nombre de filtres à graisse		3	3
Canal de rétention des graisses		-	-
Type d'éclairage		LED	LED
Puissance d'éclairage	(W)	4 x 3	3 x 3
Luminosité	(lx)	650	551
Couleur de l'éclairage	(Kelvin)	3500	3500
Gamme de couleur (ajustable avec Home Connect)	(Kelvin)	2700 - 5000	2700 - 5000
Pièce de connexion	(ø mm)	150	150
Connexion évacuation extérieure , haut/côté/arrière/devant S = sur mesure		• / S / S / S	• / S / S / S
Puissance du ventilateur	(W)	260	260
Longueur du câble de raccordement	(m)	1,3	1.3
Contrôle de la ventilation basée sur le réglage de la table de cuisson		•[1]	•[1]
Home Connect via Wifi[2]		•	•
Accessoires			
Module de recyclage d'air		AA 200 816	AA 200 812
Filtre à charbon actif régénérable		AA 200 112	AA 200 112
Filtre à charbon CleanAir de remplacement (disponible au service après vente)		11033934	11033934
Rallonge de cheminée		AD 200 326	AD 200 322
Rallonge pour kit de montage		AD 223 346	
Collerette de finition pour cheminée		AD 220 396	AD 200 392
Hauteur minimale au-dessus du plan de cuisson			
Pour appareils gaz d'une puissance de moins / plus 12 kW	(cm)	65/70	65/70
Pour appareils électriques	(cm)	55	55
Raccordement			
Puissance totale	(W)	272	269
Suppression des interférences des ondes radios		•	•

• Equipement de série. – Non disponible.

[1] Via Home Connect, en combinaison avec la table de cuisson compatible.

[2] Dépend de la disponibilité des services Home Connect dans chaque pays.

* Classe d'efficacité énergétique : sur une échelle de A+++ à D.
Aspiration, éclairage, efficacité du filtre à graisse : échelle comprise entre A et G.

Hotte murale Série 400

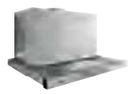
Type d'appareil		Hotte murale
Inox		AW 442 120
Evacuation extérieure / Recyclage		•/•
Compatible avec (évacuation)		AR 400 142 / AR 401 142 / AR 400 143
Compatible avec (recyclage)		AR 400 143 et AA 442 810
Dimensions avec cheminée		
Largeur	(cm)	120
Profondeur	(cm)	55
Hauteur, évacuation extérieure / recyclage, min.-max.	(cm)	72–150
Poids net	(kg)	32
Poids de la cheminée, min.-max.	(kg)	7–11
Consommations selon normes EU 65/2014		
Classe d'efficacité énergétique		A *[1]
Consommation énergétique	kWh/an	48,1[1]
Classe d'efficacité du moteur		A*[1]
Classe d'efficacité de l'éclairage		B*
Classe d'efficacité du filtre à graisse		B*[1]
Niveau sonore min./max. position normale	dB(A)	47/64[1]
Puissances d'aspiration (EN 61591) avec moteurs séparés, niveaux de puissance 1/2/3/Intensif		
Evacuation extérieure avec AR 400 142 pour installation intérieure	(m³/h) at 5 Pa	315/490/615/755
Evacuation extérieure avec AR 400 143 dans cheminée de AW 442	(m³/h) at 5 Pa	325/505/615/885
Evacuation extérieure avec AR 401 142 pour installation sur mur extérieur	(m³/h) at 5 Pa	320/485/615/720
Recyclage avec AR 400 143 dans cheminée de AW 442	(m³/h) at 0 Pa	290/455/565/775
Recommandation relative aux conduits d'extraction d'air		
Longueur de gaine équivalente Lmax (voir pages 230-231)	(m)	26
Caractéristiques		
Niveaux de puissance		3 plus intensive
Fonction Automatique		•
Fonction temporisation	(min)	•/intégrée
Fonction aspiration intermittente	(min)	–
Indicateur de saturation du filtre à graisse		•
Type de filtre à graisse		Filtres à chicanes
Nombre de filtres à graisse		4
Canal de rétention des graisses		•
Type d'éclairage		LED
Puissance d'éclairage	(W)	3 x 10
Luminosité	(lx)	940
Couleur de l'éclairage	(Kelvin)	3500
Pièce de connexion	(ø mm)	150
Connexion évacuation extérieure dessus/latérale/derrière/devant S = sur-mesure		•/S/S/S
Longueur du câble de raccordement	(m)	1,75
Contrôle de la ventilation basée sur le réglage de la table de cuisson		–
Home Connect via WiFi		–
Hauteur minimale au-dessus du plan de cuisson		
Pour appareils gaz d'une puissance de moins / plus de 12 kW	(cm)	70
Pour appareils électriques	(cm)	60
Raccordement		
Puissance totale	(W)	dépend du moteur
Suppression des interférences des ondes radios		•

• Equipement de série. – Non disponible.

[1] Les valeurs se réfèrent à la configuration AW 442 avec le moteur séparé AR 400 143.

* Classe d'efficacité énergétique : sur une échelle de A+++ à D.
Aspiration, éclairage, efficacité du filtre à graisse : échelle comprise entre A et G.

Hottes tiroirs Série 200



Type d'appareil		Hotte tiroir	Hotte tiroir
Inox		AF 210 192	AF 210 162
Evacuation extérieure / recyclage		•/Module de recyclage en accessoire	•/Module de recyclage en accessoire
Dimensions			
Largeur	(cm)	90	60
Profondeur	(cm)	32	32
Profondeur avec tiroir pare-vapeur sorti	(cm)	48,8	48,8
Hauteur	(cm)	37,8	37,8
Poids net	(kg)	17	15
Consommations selon normes EU 65/2014			
Classe d'efficacité énergétique		A *	A *
Consommation énergétique	kWh/an	41,4	40,3
Classe d'efficacité du moteur		A*	A*
Classe d'efficacité de l'éclairage		A*	A*
Classe d'efficacité du filtre à graisse		B*	B*
Niveau sonore min./max. position normale	dB(A)	42/57	41/57
Puissances d'aspiration selon norme EN 61591, niveaux de puissance 1/2/3/Intensif			
Evacuation extérieure	(m³/h) à 5 Pa	272/384/517/965	271/386/515/953
Recyclage	(m³/h) à 0 Pa	267/372/506/876	266/364/497/885
Contre-pression max. à 0 m3/h	(Pa)	434	455
Niveau sonore : Puissance acoustique selon norme EN 60704-3 max/Int			
Evacuation extérieure	(dB(A) re 1 pW)	57/71	57/71
Recyclage	(dB(A) re 1 pW)	62/69	62/69
Recommandation relative aux conduits d'extraction d'air			
Longueur de gaine équivalente Lmax (voir pages 230-231)	(m)	23	23
Caractéristiques			
Tiroir pare-vapeur en verre		•	•
Emplacement éléments de commande		Touches sur l'avant	Touches sur l'avant
Niveaux de puissance		3 plus intensive	3 plus intensive
Fonction Automatique		•	•
Fonction temporisation	(min)	•/intégrée	•/intégrée
Fonction aspiration intermittente	(min)	–	–
Indicateur de saturation du filtre à graisse		•	•
Type de filtre à graisse		Filtre inox	Filtre inox
Nombre de filtres à graisse		1	1
Canal de rétention des graisses		–	–
Type d'éclairage		LED	LED
Puissance d'éclairage	(W)	3 x 3	2 x 3
Luminosité	(lx)	355	294
Couleur de l'éclairage	(Kelvin)	3500	3500
Pièce de connexion	(ø mm)	150	150
Connexion évacuation extérieure dessus/latérale/derrière/devant S = sur-mesure		•/–/–/–	•/–/–/–
Ventilateur	(Nombre)	1	1
Puissance du ventilateur	(W)	260	260
Longueur du câble de raccordement	(m)	1,75	1,75
Contrôle de la ventilation basée sur le réglage de la table de cuisson		–	–
Home Connect via WiFi		–	–
Hauteur minimale au-dessus du plan de cuisson			
Pour appareils gaz d'une puissance de moins / plus de 12 kW	(cm)	65/70	65/70
Pour appareils électriques	(cm)	43	43
Accessoires			
Cadre abaissant		AA 210 492	AA 210 460
Kit de montage dans meuble haut largeur 90 cm		AA 210 491	
Module de recyclage		AA 211 812	AA 211 812
Filtre à charbon CleanAir de remplacement (disponible au service après vente)		11034172	11034172
Connection			
Puissance totale	(W)	266	264
Suppression des interférences des ondes radios		•	•

• Equipement de série. - Non disponible.

* Classe d'efficacité énergétique : sur une échelle de A+++ à D.
Aspiration, éclairage, efficacité du filtre à graisse : échelle comprise entre A et G.

Groupes filtrants Série 200

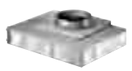
Type d'appareil		Groupe filtrant	Groupe filtrant	Groupe filtrant
Couleur Inox		AC 200 191	AC 200 181**	AC 200 161
Evacuation extérieure / recyclage		•/Module de recyclage en accessoire	•/Module de recyclage en accessoire	•/Module de recyclage en accessoire
Dimensions				
Largeur	(cm)	86	70	52
Profondeur	(cm)	28,2	30	30
Hauteur	(cm)	36 (caisson)	36 (caisson)	36 (caisson)
Poids net	(kg)	9,8	9,2	8,3
Consommation selon normes EU 65/2014				
Classe d'efficience énergétique		A++ *	A++ *	A++ *
Consommation énergétique	(kWh/an)	31,4 kWh	30,3 kWh	29,6 kWh
Classe d'efficacité du moteur		A*	A*	A*
Classe d'efficacité de l'éclairage		A*	A*	A*
Classe d'efficacité du filtre à graisse		D*	D*	D*
Niveau sonore min./max. position normale	dB(A)	41/64	46/64	44/64
Puissance d'aspiration selon norme (EN 61591), niveaux de puissance 1/2/3 intensif				
Evacuation extérieure	(m³/h) à 5 Pa	210/380/610/800	210/380/575/775	210/365/540/730
Recyclage	(m³/h) à 0 Pa	200/360/540/790	200/360/540/740	200/360/530/690
Contre-pression max. en 0 m³/h	(Pa)	560	560	560
Niveau sonore : Puissance acoustique selon norme (EN 60704-3) max/int				
Mode évacuation	(dB(A) re 1 pW)	64/70	64/70	64/70
Mode recyclage	(dB(A) re 1 pW)	72/77	73/78	72/77
Recommandation relative aux conduits d'extraction d'air				
Longueur de gaine équivalente Lmax (voir pages 230-231)	(m)	19	19	19
Caractéristiques				
Télécommande		AA 200 510	AA 200 510	AA 200 510
Niveaux de puissance		3 plus intensive	3 plus intensive	3 plus intensive
Fonction automatique		–	–	–
Fonction temporisation		•/6 min.	•/6 min.	•/6 min.
Fonction aspiration intermittente		•/6 min.	•/6 min.	•/6 min.
Indicateur de saturation du filtre à graisse		•	•	•
Type de filtre à graisse		Filtres métalliques	Filtres métalliques	Filtres métalliques
Nombre de filtres à graisse		2	2	1
Canal de rétention des graisses		–	–	–
Type d'éclairage		LED	LED	LED
Puissance d'éclairage	(W)	2 x 1	2 x 1	2 x 1
Luminosité	(lx)	266	244	244
Couleur de l'éclairage	(Kelvin)	4000	4000	4000
Pièce de connexion	(ø mm)	150/120	150/120	150/120
Connexion évacuation extérieure , haut/côté/arrière/devant S = sur mesure		•/–/–/–	•/–/–/–	•/–/–/–
Ventilateur	(Nb)	1	1	1
Puissance du ventilateur	(W)	170	170	170
Longueur du câble de raccordement	(m)	1	1	1
Contrôle de la ventilation basée sur le réglage de la table de cuisson		–	–	–
Home Connect via WiFi		–	–	–
Hauteur minimale au-dessus du plan de cuisson				
Pour appareils gaz d'une puissance de moins/plus 12 kW	(cm)	65/70	65/70	65/70
Pour appareils électriques	(cm)	65	65	65
Accessoires				
Module de recyclage		AA 211 812	AA 211 812	AA 211 812
Filtre à charbon CleanAir de remplacement (disponible au service après vente)		11034172	11034172	11034172
Raccordement				
Puissance totale	(W)	172	172	172
Suppression des interférences des ondes radios		•	•	•

• Equipement de série. – Non disponible.

* Classe d'efficacité énergétique : sur une échelle de A+++ à D.
Aspiration, éclairage, efficacité du filtre à graisse : échelle comprise entre A et G.

** Livrable jusqu'à fin septembre 2024.

Moteurs séparés Série 400 et Série 200



Type d'appareil		Moteur intérieur	Moteur intérieur à placer dans la cheminée de AW 442	Moteur mur extérieur	Moteur de plinthe	Monteur de plinthe	Moteur intérieur
Inox				AR 401 142			
Carrossage métal		AR 400 142	AR 400 143		AR 403 122	AR 413 122	AR 410 110
Evacuation extérieure / Recyclage		•/–	•/–	•/–	•/–	–/•	–/•
Dimensions							
Largeur	(mm)	426	333	422	451	406	428
Profondeur	(mm)	426	240	453	505	535	228
Hauteur	(mm)	232	232	140	95	99	520
Poids net	(kg)	14	5	14	9	9	12
Possibilités d'installation							
Toit en pente (pas d'Eternit)				•			
Mur extérieur				•			
Mur intérieur		•			•	•	•
Meuble bas		•			•	•	•
Cheminée de hotte AW 442			•				
Grenier		•			•		
Cave		•			•		
Puissances d'aspiration (EN 61591) avec moteurs séparés, niveaux de puissance 1/2/3/Intensif							
Evacuation extérieure (jusqu'à)	(m³/h) à 5 Pa	880	1065	1200	965		
Recyclage (jusqu'à)	(m³/h) à 0 Pa					900	675
Contre-pression max. à 0 m³/h	(Pa)	500	480	640	770	610	380
Caractéristiques							
Niveaux de puissance		3 plus intensive	3 plus intensive	3 plus intensive	3 plus intensive	3 plus intensive	3 plus intensive
Technologie du moteur		BLDC	BLDC	BLDC	BLDC	BLDC	BLDC
Ventilateur	(Nombre)	1	1	1	1	1	1
Puissance du ventilateur	(W)	240	230	180	180	180	170
Isolation phonique		•	•	•	–	–	•
Support de fixation		•	–	•	•	•	•
Raccords d'entrées d'air	(ø mm)	5 x 150		1 x 200	1 x 150	1 x 150	1 x 150 plat
Raccord sortie d'air	(ø mm)	1 x 150	1 x 150		1 x 150 plat		
Cache pour fermeture des entrées d'air		•	–	–	–	–	–
Filtre à charbon CleanAir de remplacement (disponible au service après vente)		–	–	–	–	17003002	17003002
Longueur du câble de raccordement	(m)	1,75	–	1,75	1,75	1,75	1,75
Longueur du câble réseau	(m)	5	–	5	2	2	2
Raccordement en combinaison avec l'élement d'aspiration							
Suppression des interférences des ondes radios		•	•	•	•	•	•

• Equipement de série. - Non disponible.

Appareils de froid

Vue d'ensemble des appareils de froid 308

La nouvelle génération de combiné Vario Série 400 314

Conseils d'installation pour le nouveau combiné Vario Série 400 - RVY 497 190 318

Froid Vario Série 400 : réfrigérateurs, congélateurs et caves à vins 322

Conseils d'installation pour les appareils de froid Vario Série 400 334

Side-by-Side Pose-Libre Série 200 342

Froid Vario Série 200 : réfrigérateurs et congélateurs 344

Appareils de froid Série 200 350

Conseils d'installation pour les appareils de froid Vario Série 200 et Froid Série 200 359

Caves à vin 360

Accessoires 364

Données techniques 373

Vue d'ensemble de la gamme froid

• RVY 497 190

• RB 492 305

• RB 472 305

• RC 492 305

• RC 472 305

• RC 462 305

• RF 471 306

• RF 461 306

• RF 411 306

• RF 410 304

• RW 466 365
Porte vitrée

• RW 414 365
Porte vitrée

• RW 466 305*
Porte pleine
* livrable jusqu'à fin décembre 2024

• RW 414 305*
Porte pleine
* livrable jusqu'à fin décembre 2024

• RY 295 350*
*livrable jusqu'à fin novembre 2024

• RB 289 300

• RT 289 370

• RC 289 370

• RF 287 370

• RB 282 306

• RC 282 306

• RT 282 306

• RF 282 306

• RT 202 180

• RC 202 180

• RF 202 180

• RW 282 263

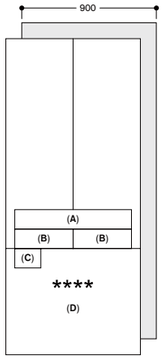
• RW 222 263

• RW 404 264

Vue d'ensemble

La nouvelle génération de combiné Vario Série 400

Niche 213 cm

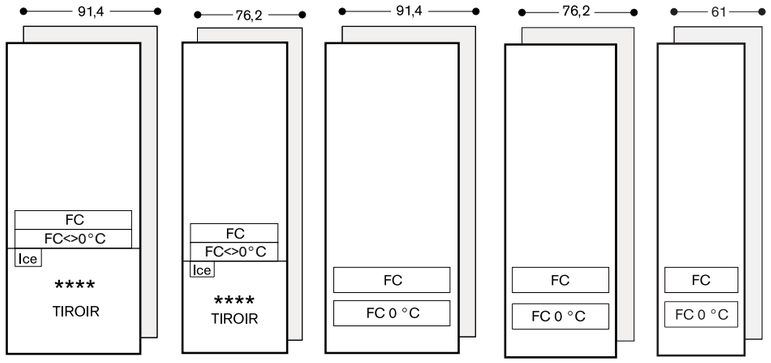


A : tiroir froid intensif
B : tiroir fraîcheur proche 0°C
C : fabrique de glaçons
D : Tiroir

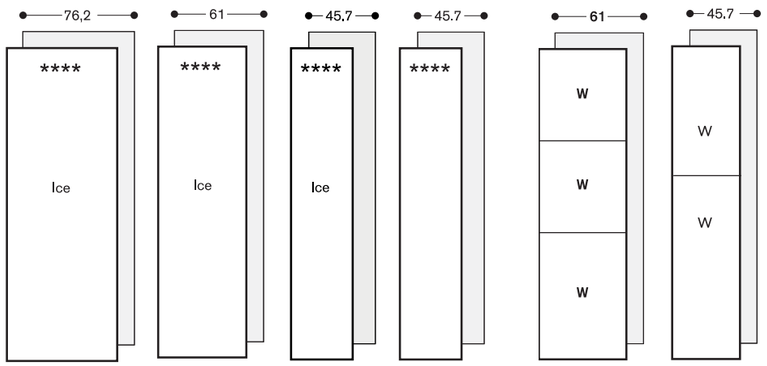
RVY 497

Froid Vario Série 400

Niche 213 cm



RB 492 RB 472 RC 492 RC 472 RC 462

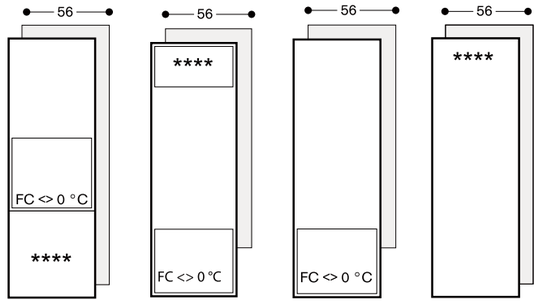


RF 471 RF 461 RF 411 RF 410 RW 466 RW 414

Vue d'ensemble

Froid Vario Série 200

Niche 178 cm



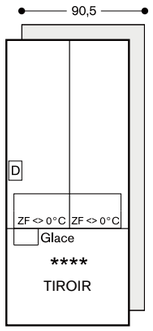
RB 289 RT 289 RC 289 RF 287

FC : Zone fraîcheur
FC <> 0°C : Zone fraîcheur proche de 0°C
FC 0 °C : Zone fraîcheur 0°C
W : Vin
Ice : Fabrique de glaçons

Vue d'ensemble

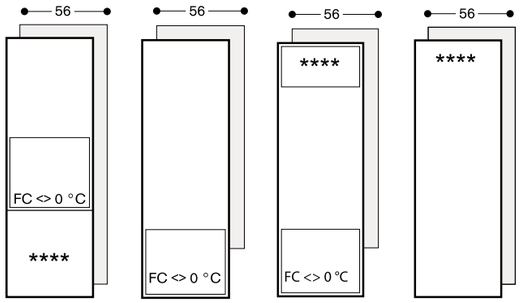
Autres appareils de froid

Pose-Libre
Hauteur 183 cm



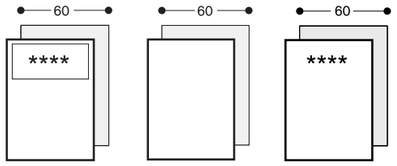
RY 295

Niche 178 cm



RB 282 RC 282 RT 282 RF 282

Niche 82 cm / Sous-plan

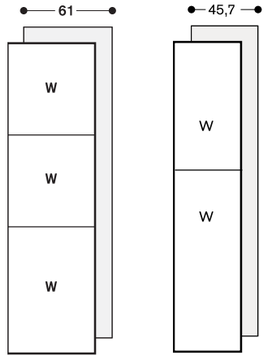


RT 202 RC 202 RF 202

Vue d'ensemble

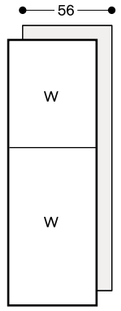
Caves à vin

Niche 213 cm



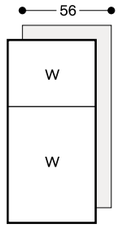
RW 466 RW 414

Niche 178 cm



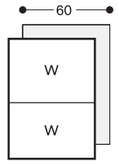
RW 282

Niche 123 cm



RW 222

Niche 82 cm / Sous-plan



RW 404

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.

RVY 497 190 : la nouvelle génération de combiné Vario Série 400

Compartiment réfrigération : un design unique avec intérieur totalement en inox brossé foncé et aluminium anthracite. Eclairage LED adaptatif

Tiroir congélation 3 niveaux et fabrique de glace

Tiroir froid intensif et 2 tiroirs fraîcheur proche 0°C avec humidité réglable et éclairage variable

Ecran TFT intuitif et fonctionnalités Home Connect

Caméra intégrée sous le balconnet supérieur de la contre-porte

Balconnets en aluminium massif anthracite avec façade vitrée

▾Nouveauté

RVY 497 190▾* 14.130 €
Tout intégrable (11.775,00 € HT)
Home Connect
Zone réfrigération avec une double porte et zone congélation avec tiroir coulissant entièrement extractible
Largeur de la niche 90 cm
Hauteur de la niche 213,4 cm

*Livrable à partir de Juin 2024

A↑G D

Le prix comprend

1 casier à œufs avec couvercle
1 pelle à glaçons
2 supports de bouteille en chêne

Accessoires d'installation

RA 425 110 220 €
Poignée longue, inox (183,33 € HT)
avec 3 fixations, longueur 1131 mm, profondeur 49 mm,
Intervalle de perçage 554 mm.

RA 425 910 200 €
Poignée courte, inox (166,67 € HT)
Pour RVY 497, RB 492 et RW 222 avec 2 fixations, longueur 810 mm, profondeur 49 mm,
Intervalle de perçage 787 mm.

RA 460 030 160 €
Baguettes de connexion (133,33 € HT)
verticales pour 2 x 2 panneaux d'habillage pour combiné RVY497/RB492 (pour une esthétique visuelle parfaite).

RVA 421 922▾ 2.250 €
Façades de porte (1.875,00 € HT)
en inox brossé foncé, avec poignées.
Pour RVY 497,
épaisseur habillage 19 mm.

RVA 423 141▾ 40 €
Baguettes latérales (33,33 € HT)
de recouvrement, 3 mm.
2 pièces.

RVA 428 922▾ 2.250 €
Façades de porte (1.875,00 € HT)
en inox brossé foncé, sans poignées.
Pour RVY 497,
épaisseur habillage 19 mm.

RVA 460 000▾ 40 €
Accessoire d'installation (33,33 € HT)
side-by-side.
Pour RVY 497.

RVA 460 020▾ 280 €
Accessoire d'installation (233,33 € HT)
side-by-side, rétrocompatible.
Nécessaire en cas d'installation d'un RVY 497 en side-by-side avec un autre appareil de froid Vario Série 400 RY, RB, RC, RF ou RW.

Combiné réfrigérateur-congélateur inox brossé foncé
Vario Série 400
RVY 497

- Intérieur inox brossé foncé, design rafiné avec des éléments en aluminium massif anthracite
- Concept d'éclairage LED blanc chaud anti-éblouissement pour une présentation optimale des aliments dans tous les compartiments
- Ouverture de porte assistée pour une intégration parfaite sans poignées
- Contre-portes planes en inox brossé foncé
- Positionnement flexible des étagères et compartiments dans la contre-porte grâce à un système de rails invisibles
- Balconnets de la contre-porte en Aluminium massif Anthracite
- Système fraîcheur professionnel avec 2 tiroirs fraîcheur proche 0°C et 1 tiroir froid intensif
- Fabrique de glace intégrée avec raccordement direct à l'eau
- Compartiment congélateur spacieux, tiroir entièrement extractible, comprenant 2 tiroirs intérieurs additionnels
- Ecran TFT sensitif
- Volume utile 576 litres

Bandeau de commande
Ouverture de porte assistée.
Système de fermeture de porte amortie.
Interaction de l'éclairage et de l'affichage entre le display et le tiroir.
Ajustement automatique de l'intensité de l'éclairage en fonction de la luminosité ambiante.
Ecran TFT sensitif très facilement accessible.
Affichage texte clair.
Guides rapides animés pour un entretien facile de l'appareil.

Caractéristiques techniques
Répartition dynamique du froid.
Dégivrage automatique avec évaporation de l'eau.
Purification de l'air constante grâce à 2 filtres à air charbon actif.
Mode Repos, certifié Star-K.
Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement.

Fonctions numériques
Gestion du stockage des aliments grâce aux caméras.
Fonction de personnalisation pour l'enregistrement des programmes personnalisés.
Contrôle et commande à distance.
Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur Home Connect en page 417.

Réfrigérateur
Système fraîcheur professionnel.
Système No-Frost avec Super Réfrigération.
Température réglable de +2°C à +8°C.
3 tablettes en verre de sécurité avec cadre en aluminium, ajustables individuellement en hauteur.
1 tablette intégrée en verre de sécurité , finition satinée.

RVA 460 900▾ 220 €
Accessoire pour (183,33 € HT)
remplacement d'une installation side-by-side dans une niche non modifiée.
Nécessaire lorsque RVY 497 (largeur 89,4 cm) est installé en side-byside dans une niche qui comprenait auparavant une combinaison d'appareils incluant un RY 492, RB 492 ou RC 492 (largeur 90,8 cm).

RVA 460 910▾ 140 €
Accessoire pour (116,67 € HT)
remplacement dans une niche unitaire non modifiée.
Nécessaire lorsque RVY 497 (largeur 89,4 cm) remplace RY 492, RB 492 ou RC 492 (largeur 90,8 cm).

Accessoires en option

ACLETHRF10▾ 30 €
Absorbeur d'éthylène (25,00 € HT)
Kit de recharge.
A placer dans tiroir fraîcheur proche 0°C.

ACLETHST10▾ 40 €
Absorbeur d'éthylène (33,33 € HT)
Kit de démarrage.
A placer dans tiroir fraîcheur proche 0°C.

RA 430 100 55 €
Boîte de conservation (45,83 € HT)
avec couvercle transparent, Anthracite.

RA 450 012 130 €
Filtre à eau (108,33 € HT)
pour système de filtration intégrée avec indicateur de saturation.
Pour RB, RVY, RF.

RVA 438 040▾ 145 €
Support de bouteille (120,83 € HT)
en chêne massif avec connecteur magnétique.

RVA 450 220▾ 25 €
Filtre à air à charbon (20,83 € HT)
actif.
2 pièces.

Présentation optimale des aliments grâce à l'éclairage blanc chaud anti-éblouissement des barres lumineuses LED (3000 K).
Positionnement flexible des balconnets de contre-porte grâce au système de rails discrets.
6 balconnets dans la contre-porte, dont 4 réglables en hauteur.
Volume total de tous les compartiments de réfrigération 319 litres.

Tiroir Fraîcheur proche 0°C
2 tiroirs fraîcheur proche 0°C avec réglage de l'humidité.
Température réglable de -1°C à +2°C.
Conditions idéales de conservation pour divers aliments grâce à des programmes dédiés (ex. fruits, légumes, viande).
Réglage individuel de la température et de l'humidité.
Prolongation de la durée de conservation des aliments grâce à l'absorbeur d'éthylène.
Eclairage indirect, façade transparente.
Totalement extractible, avec système de fermeture amortie.

Tiroir froid intensif
La température dépend de la température du compartiment réfrigération (toujours 2°C à 3°C de moins).
Eclairage indirect, façade transparente.
Totalement extractible, avec système de fermeture amortie.

Congélateur
Technologie No-Frost avec Super Congélation jusqu'à -30°C.
Compartiment congélateur 4 étoiles.
Température réglable de -24°C à -16°C.
Protection contre les brûlures de congélation.
Protection contre l'oxydation.
Capacité de congélation 13 kg /24 h.
Autonomie de 10 h en cas de coupure de courant.
Compartiment congélation spacieux, totalement extractible avec système de rails coulissants synchronisés.
2 tiroirs intérieurs extractibles.
Eclairage LED blanc chaud, anti-éblouissement (3000 K) dans le compartiment congélation.
Volume utile 197 litres.

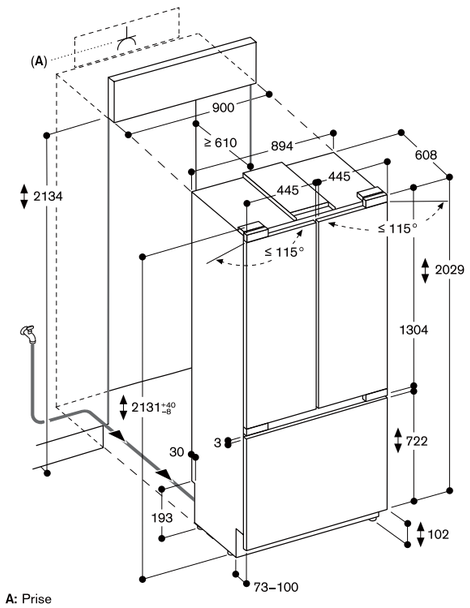
Fabrique de glace.
Intégrée dans le compartiment congélateur, raccordement direct à l'eau.
Arrêt séparé de la fabrique de glace.
Filtre à particules pour l'arrivée d'eau, intégré dans la grille de ventilation.
Indicateur de saturation du filtre via l'écran TFT sensitif.
Production de glaçons: environ 3 kg /24 h.
Bac à glaçons amovible pour une réserve d'environ 3 kg.
Pelle à glaçons intégrée, facile d'accès.

Consommations
Classe d'efficacité énergétique D sur une échelle de A à G.
Consommation énergétique 275 kWh/an.
Niveau sonore 39 dB(A) re 1 pW.

Conseils d'installation
Charnière pantographe.
Angle d'ouverture de porte 115°, peut être bloqué à 90°.
Poids maxi. de l'habillage de porte: Portes, 64 kg chacune. Tiroir 14 kg.
Lors de l'activation du mode Repos, les portes de l'appareil peuvent uniquement être ouvertes avec une poignée située sur l'habillage de porte.
La vanne d'arrêt du raccordement à l'eau doit être placée à côté de l'appareil et rester accessible.
Si la pression de l'eau est supérieure à 0,8 MPa (8 bar), installer une soupape de limitation de pression entre le robinet d'arrivée d'eau et le tuyau.

Conseils d'installation complémentaires pages 318 à 321.

Valeurs de raccordement
Puissance totale absorbée : 0.200 kW.
Câble de raccordement 3.0 m avec prise.
Raccordement à l'eau.
Tuyau d'arrivée d'eau 2.8 m avec connexion 3/4".
Pression d'eau de 2 Bar à 8 Bar.



A: Prise

Les dimensions maximales du panneau d'habillage sont basées sur un espace libre de 3 mm
La hauteur de la plinthe peut être réduite à 50 mm

Mesures en mm

Instructions de montage complémentaires pour Combiné Réfrigérateur Congélateur RVY 497

Les parois latérales de la niche doivent être stables et rigides car les appareils de froid Vario doivent être fixés dans la niche, avec uniquement une sécurité anti-basculement en haut à l'arrière et en bas sur le côté.

Les appareils de froid Vario peuvent être installés en combinaison Side-by-Side, avec les poignées au milieu.
Dans ce cas, l'accessoire kit d'installation Side-by-Side RVA 460 000 est requis.
Si les appareils de froid Vario sont combinés côté charnières (charnières contre charnières), il faut obligatoirement prévoir une cloison rigide entre les deux appareils.
Si les restrictions d'utilisation sont acceptées par le consommateur (à savoir, pas d'ouverture simultanée des portes des deux appareils), les appareils peuvent être assemblés directement à l'aide de l'accessoire kit d'installation Side-by-Side RVA 460 000.

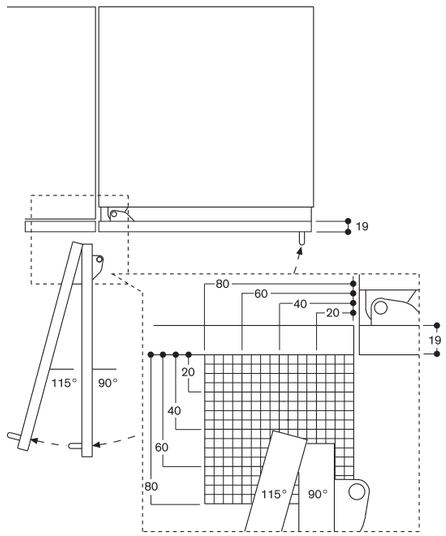
En cas d'installation d'un appareil de froid Vario sans poignée, directement à côté d'un BO/BM/BS/CM de la Série 400, il faut respecter un écart latéral minimum de 30 mm entre les appareils si la porte de l'appareil de froid s'ouvre vers le BO/BM/BS/CM.
Si le BO/BM/BS/CM dispose d'une poignée (ajoutée en accessoire) située sur le même côté que les charnières de l'appareil de froid Vario, une distance latérale de 60 mm est requise.
Pour la même configuration d'installation à côté d'un BOP/BMP/BSP de la Série 200, il faut prévoir un espace latéral de 60 mm.

Angle d'ouverture de porte
Pour assurer une planification correcte de la cuisine, il est essentiel de tenir compte de l'angle d'ouverture de la porte de l'appareil, ainsi que du panneau d'habillage et de la poignée de la porte.

Les collisions avec les meubles de cuisine (plans de travail, poignées des meubles adjacents, etc.) ou des parties de la pièce (murs, saillies, etc.) doivent être évitées.

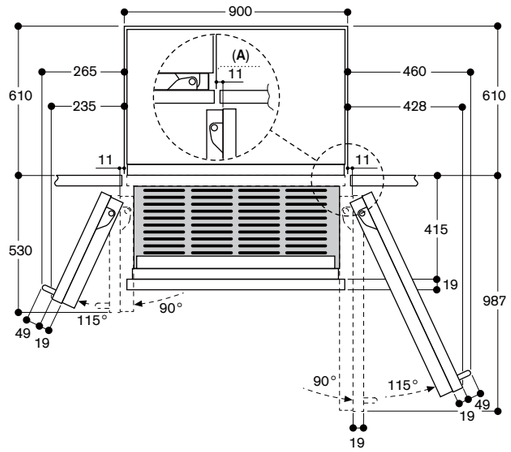
L'espace nécessaire au mouvement des charnières et les dégagements à respecter entre les meubles adjacents et la poignée de la porte qui en résultent, sont indiqués dans le schéma ci-dessous.

Les dégagements sont calculés sur la base d'un panneau d'habillage de porte d'épaisseur 19 mm.
En cas de collision potentielle, les options suivantes sont disponibles pour résoudre la situation:
- Limitation de l'angle d'ouverture de la porte à 90° (115° en standard). La goupille permettant de limiter l'ouverture est fournie avec l'appareil.
- Installation d'une entretoise entre l'appareil et le meuble avec lequel il risque d'entrer en collision.
- Réaménagement des meubles de cuisine environnants ou de la combinaison des appareils de froid.



Le débattement des charnières et les distances qui en résultent par rapport aux meubles et poignées adjacents peuvent être déterminés à partir du schéma ci-contre en tenant compte de l'épaisseur de la façade. Sur ce schéma, l'épaisseur du panneau d'habillage est de 19 mm.

Ecart mural Combiné réfrigérateur congélateur RVY 497



A : Retrait

Les dégagements sont basés sur une épaisseur du panneau d'habillage de 19 mm et une profondeur de la poignée inox Gaggenau de 49 mm.

Mesures en mm

Installation dans une niche

Contrairement aux appareils intégrés classiques, cet appareil est posé directement sur le sol. Ceci signifie que la niche d'installation est un espace dans un linéaire d'éléments de cuisine.

Niche d'installation
Les dimensions indiquées pour la niche d'installation doivent être respectées pour garantir une installation correcte de l'appareil et une intégration parfaite dans la cuisine.

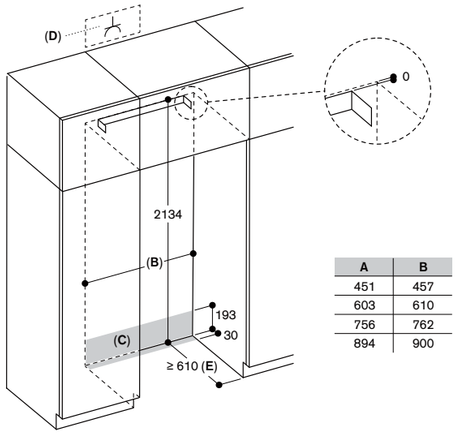
Il est particulièrement important que la niche d'installation soit rectangulaire.
Les parois latérales doivent être parfaitement planes et lisses, sans aspérités et sans saillies. Utilisez les outils appropriés, tels que le niveau à bulle, les mesures diagonales, etc... pour déterminer si la niche d'installation est rectangulaire.

Les parois latérales et la corniche de la niche d'installation doivent avoir une épaisseur minimum de 16 mm.

Le support anti-basculement doit être installé à la hauteur d'installation standard de 2134 mm.

Si la hauteur de la niche est supérieure à la hauteur standard, le support anti-basculement doit être installé au point le plus haut de la niche et l'appareil doit alors être adapté à la hauteur de la niche.

Installation dans une niche d'un appareil seul



A	B
451	457
603	610
756	762
894	900

A : Largeur de l'appareil
B : Largeur de la niche d'installation
C : Emplacement pour le passage du tuyau d'arrivée d'eau
D : Emplacement pour la prise de raccordement électrique, en dehors de la niche
E : Profondeur de la niche d'installation, dépend du design de la cuisine

Mesures en mm

Installation dans une niche – configuration Side-by-side
Les appareils de réfrigération offrent des possibilités de combinaisons en Side-by-Side pour créer une cuisine personnalisée.
La largeur requise de la niche d'installation est la somme des largeurs des appareils individuels.
La hauteur et la profondeur de la niche d'installation correspondent aux spécifications des appareils individuels.
Il est important de respecter les dimensions spécifiées afin de garantir un espace suffisant pour le raccordement électrique et le raccordement à l'eau.
Pour les dimensions précises, veuillez vous référer aux indications communiquées pour les appareils individuels.

Emplacement d'installation
L'appareil doit être installé dans un local sec et bien aéré. L'appareil ne doit pas être exposé à la lumière directe, ni être installé à proximité d'une source de chaleur, telle qu'une cuisinière, un radiateur, etc...
Si une installation à proximité d'une source de chaleur est inévitable, les distances minimales suivantes doivent être respectées :
- 3 cm par rapport à des cuisinières électriques ou à gaz
- 3 cm par rapport à des fours électriques ou à gaz
- 30 cm par rapport à une chaudière au fioul ou à charbon

Surface d'installation
Pour une installation en toute sécurité et un fonctionnement correct, l'appareil doit être installé sur un sol plan et uniforme. Le sol doit être constitué d'un matériau dur et rigide car il doit supporter le poids important d'un appareil chargé sans se déformer.
Le tableau suivant indique le poids total maximum d'un appareil installé avec une porte en charge maximale et avec un panneau d'habillage au poids maximum autorisé.

Poids maximum chargé

Modèle	Description	Poids maxi avec habillage de porte max. autorisé
RVY 497	Combiné réfrigérateur congélateur 89.4 cm, 3 portes	583.6 kg

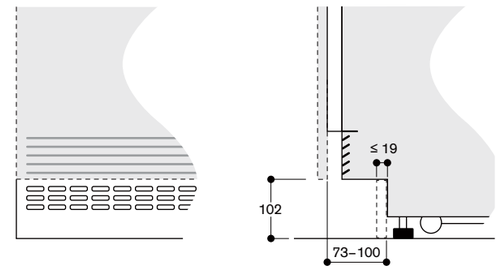
En cas de doute, consulter un architecte, un ingénieur ou un expert en construction.
Si nécessaire, il faudra renforcer la portance du sol.
Pour assurer le bon fonctionnement de la fabrique de glace, l'appareil doit être de niveau.

Meubles adjacents
L'appareil doit être solidement positionné et fermement vissé aux côtés des meubles adjacents et supérieurs. Il faut s'assurer que tous les meubles adjacents à l'appareil soient solidement fixés au sol ou au mur.
L'épaisseur de la plinthe peut être de maxi. 19 mm.

Le socle

Important !
Une ventilation insuffisante peut endommager l'appareil !
Les aérations pour l'entrée et la sortie de l'air situées au niveau du socle de l'appareil ne doivent en aucun cas être obturées.
Sur la base de la hauteur d'installation standard, la hauteur du socle est de 102 mm (la distance entre le sol et le bord inférieur du panneau d'habillage installé sur l'appareil) pour garantir le bon fonctionnement de l'appareil.
Ces données doivent être prises en considération lors du réglage de pieds de l'appareil.

Détail de la plinthe



Sur la base de la hauteur d'installation standard, la hauteur de la plinthe est de 102 mm.

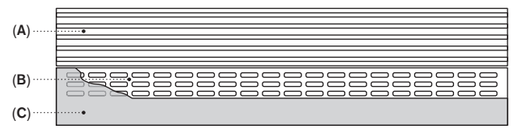
La hauteur de la plinthe peut être réduite à 50 mm

Épaisseur maximale de la plinthe : 19 mm

Mesures en mm

Pour des raisons esthétiques il peut être nécessaire de réduire la hauteur de la plinthe. Elle peut être réduite à 50 mm. Dans ce cas, la hauteur de la plinthe (C) doit également être réduite pour correspondre à la nouvelle hauteur de plinthe plus basse, de sorte que les ouvertures de ventilation supplémentaires (B) ne soient pas entièrement recouvertes. Ce n'est qu'à cette condition qu'un bon fonctionnement de l'appareil peut être garanti.

Exemple : hauteur du socle 70 mm. La hauteur de la plinthe doit être inférieure à 70 mm. Les connecteurs adhésifs assurent une fixation sûre de la plinthe sur l'appareil.



A : Grille pour les entrées et sorties d'air
B : Ouvertures pour la ventilation dans la zone de la plinthe
C : Plinthe

La hauteur de la plinthe peut être réduite à 50 mm, basé sur la hauteur d'installation standard
La hauteur de la plinthe doit être réduite pour correspondre à la hauteur du socle pour permettre une ventialtion supplémentaire

Corniche

Important!
Il est nécessaire de respecter une profondeur minimum de 102 mm (mesurée à partir du bord avant de l'appareil), et d'une épaisseur minimum de 16 mm pour la corniche haute de finition de la niche. C'est la seule solution pour assurer une fixation sécurisée de l'appareil dans la niche.

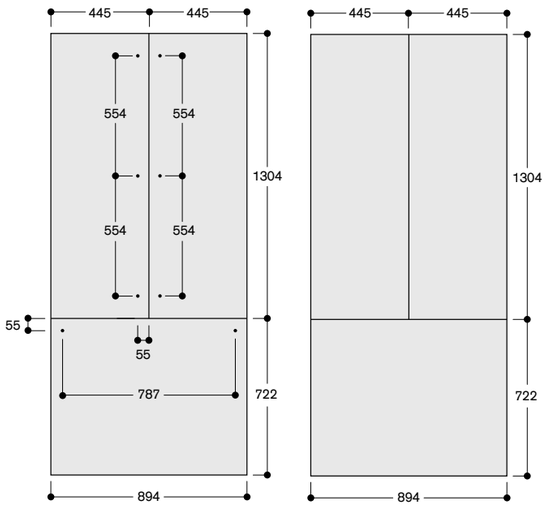
La hauteur du panneau d'habillage de l'appareil dépend de :
– la hauteur totale de l'appareil
– la distance entre le bord inférieur du panneau d'habillage et le sol
– du type d'appareil (appareil à une ou plusieurs portes).

Cette hauteur peut varier selon les contraintes d'installation.
Pour des raisons de conception, il peut être nécessaire de prolonger la hauteur de la porte d'habillage au-dessus de la partie supérieure de l'appareil.

Dimensions des accessoires spéciaux – panneaux d'habillage de porte
Les meubles de cuisine, la hauteur du socle, la hauteur totale de la cuisine et toutes les autres mesures déterminantes de la cuisine doivent être prises en compte afin de planifier le positionnement exact du panneau d'habillage, et permettre une intégration parfaite de l'appareil dans la cuisine.
Les schémas suivants prennent en compte les mesures de base des accessoires spéciaux portes d'habillage.
Ceux-ci sont conçus pour répondre aux spécifications de base suivantes :
– Hauteur du socle : 102 mm
– Hauteur totale de la niche d'installation : 2134 mm
– Espace : 3 mm
– Épaisseur du panneau d'habillage de porte : 19 mm

Important!
Les schémas ci-dessous ne remplacent pas une planification détaillée.
Le respect des exigences spécifiques du design de la cuisine est essentiel.

Largeur de niche 900 mm



L'épaisseur du panneau d'habillage est de 19 mm.

Les dimensions maximales du panneau d'habillage sont prévues pour un espace de 3 mm, basées sur une niche individuelle.

Mesures en mm

Lors de la conception des panneaux d'habillage de porte, veillez à ne pas dépasser les poids maximum indiqués dans le tableau ci-dessous.

Poids maximum autorisé par panneau d'habillage de porte

Modèle	Description	Poids maxi. Par panneau
RVY 497	Combiné réfrigérateur congélateur 89.4 cm, 3 portes	Chaque porte 64 kg / Tiroir 14 kg

Remplacement par RVY 497 dans une niche de 914 mm
Si un RVY 497 est installé dans une niche existante, non modifiée, d'une largeur de 914 mm (par ex. en cas de remplacement d'un appareil de froid Vario Série 400 - RY 492), il faut tenir compte des modifications de dimensions suivantes :
– largeur de l'appareil 894 mm (par rapport à 908 mm pour les appareils de froid Vario Série 400)
– pieds réglables en hauteur en fonction de la hauteur d'installation standard +40 mm / -8 mm (par rapport à +35 mm / -13 mm pour les appareils de froid Vario Série 400)

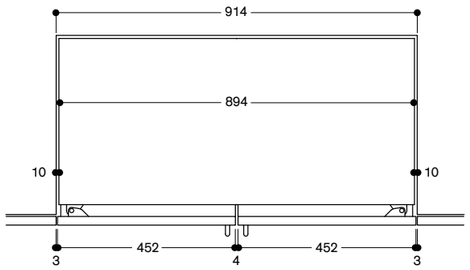
Pour garantir l'esthétique de l'installation, des baguettes latérales de recouvrement de 10 mm de large (RVA 460 910) doivent être installées des deux côtés de l'appareil pour couvrir l'espace entre les parois latérales de l'appareil et le meuble adjacent.

Si un appareil de froid Vario Série 400 était précédemment installé dans la niche, les trous des vis de fixation dans la corniche et les parois latérales (si des baguettes de recouvrement latérales étaient utilisées) seront visibles après le retrait de l'appareil. Afin d'assurer une esthétique parfaite de l'appareil RVY 497 nouvellement installé, les trous de vis doivent être recouverts.

Les panneaux d'habillage de porte existants peuvent être réutilisés, ainsi que les panneaux d'habillage de porte accessoires spéciaux des appareils de froid Vario Série 400.
Les largeurs des nouveaux panneaux d'habillage de porte doivent correspondre à celles indiquées dans le schéma ci-dessous.

Attention, chaque panneau d'habillage de porte qui recouvre entièrement la niche dépassera des portes du RVY 497 en raison de la différence de largeur entre les deux. Cela a une influence sur le mouvement des charnières et les dégagements qui en résultent par rapport aux armoires et poignées adjacentes.

Remplacement de RVY 497 dans une niche de 914 mm



Les espaces latéraux de 10 mm peuvent être recouverts par des baguettes latérales de recouvrement incluses dans l'accessoire d'installation RVA 460 910.

Mesures en mm

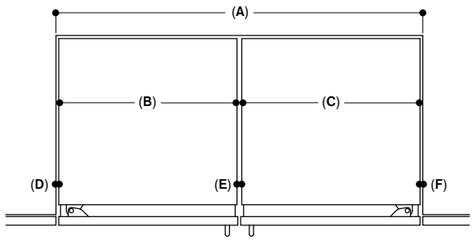
Remplacement d'une installation Side-by-Side, incluant RVY 497
Dans le cas d'une installation Side-by-Side dans une niche existante, non modifiée, préalablement conçue pour deux appareils de 908 mm de large ou pour un appareil de 908 mm de large et un autre plus étroit, l'accessoire d'installation RVA 460 900 est nécessaire. Le RVA 460 900 comprend différentes baguettes de recouvrement pour couvrir les espaces entre deux appareils et ceux entre les parois latérales des appareils et du meuble adjacent.

Pour des baguettes de recouvrement latérales étroites de 3 mm, l'accessoire d'installation RVA 423 141 doit être commandé.

Pour une installation correcte, chaque appareil doit être centré dans sa niche.
Pour cela, il peut être nécessaire d'échanger les entretoises situées sur les parois latérales des appareils avant de placer l'appareil dans la niche.

En fonction de la largeur de la niche (A) et des largeurs des appareils (B) + (C), les écarts (D) + (E) + (F) ont des mesures différentes. Voir schéma ci-dessous

Remplacement d'une installation Side-by-Side incluant RVY 497



A: Largeur de la niche	1828	≤ 1676
B: Largeur appareil 1	894	894
C: Largeur appareil 2	894	≤ 756
D: Espace à gauche	10	10
E: Espace au centre	20	13
F: Espace à droite	10	3

Mesures en mm

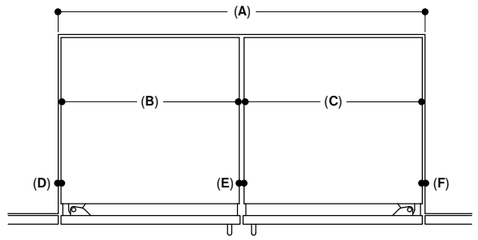
Remplacement d'une installation Side-by-Side avec des appareils de Froid Vario Série 400
Si un RVY 497 doit être installé en Side-by-Side avec un appareil de froid Vario Série 400, l'accessoire d'installation RVA 460 020 est nécessaire.
Attention, le design, la conception globale et les capacités du RVY 497 sont différentes des autres appareils de Froid Vario Série 400 et ne sont pas destinées à correspondre.

Toutes les pièces d'installation utilisées lors de la première installation Side-by-Side des appareils de Froid Vario Série 400 doivent être retirées, y compris la feuille thermique. Ces accessoires ne sont plus nécessaires.
En fonction de la situation d'installation individuelle, des accessoires d'installation supplémentaires peuvent être nécessaires.

Les baguettes de recouvrement latérales et centrales de l'installation initiale peuvent être réutilisées. Attention, les couleurs ne sont pas identiques et la longueur des baguettes ne s'adapte pas parfaitement, selon l'appareil sur lequel elles sont utilisées. Les baguettes de recouvrement latérales et centrales assorties au design du nouvel appareil RVY 497 pour recouvrir les espaces entre les deux appareils et entre les parois latérales des appareils et les meubles adjacents sont inclues dans l'accessoire d'installation RVA 460 020.

Important!
Pour joindre les appareils en dehors de la niche et les ajuster à la hauteur de la niche, les pieds de l'appareil de Froid Vario Série 400 doivent être surélevés.
Cela entraîne :
– une différence de hauteur visible dans la zone du socle entre les deux appareils (lorsque les portes sont ouvertes).
– L'appareil de Froid Vario Série 400 ne repose pas sur ses roulettes, mais sur ses pieds avant sur le sol. Pour le déplacer dans la niche, il faut le soulever légèrement à l'aide d'un diable.

Remplacement d'une installation Side-by-Side avec des appareils de Froid Vario Série 400



A: Largeur de la niche	1828	≤ 1676
B: Largeur des appareils de remplacement	894	≤ 756
C: Largeur des appareils de Froid Vario Série 400	≤ 908	≤ 908
D: Espace à gauche	10	3
E: Espace au centre	13	6
F: Espace à droite	3	3

Mesures en mm

Appareils de Froid Vario Série 400

Combinaison d'appareils de Froid Vario 400

Tiroir fraîcheur dans compartiment réfrigération, tiroir de congélation 2 niveaux et fabrique de glace

Balconnets en aluminium massif anthracite dans la contre-porte

Cave à vins: clayettes en bois de hêtre et aluminium massif anthracite

RB 492 305 13.200 €
Zone fraîcheur (11.000 € HT)
proche de 0°C
Tout intégrable
Home Connect
Largeur de la niche 91.4 cm,
Hauteur de la niche 213.4 cm
Zone réfrigération avec 1 seule porte
et zone congélation avec tiroir
coulissant entièrement extractible

RB 472 305 12.500 €
Zone fraîcheur (10.416,67 € HT)
proche de 0°C
Tout intégrable
Home Connect
Largeur de la niche 76.2 cm,
Hauteur de la niche 213.4 cm
Zone réfrigération avec 1 seule porte
et zone congélation avec tiroir
coulissant entièrement extractible

A↑G E

Le prix comprend
1 casier à oeufs avec couvercle
1 pelle à glaçons

Accessoires d'installation requis
RA 460 000 195 €
Accessoire d'installation (162,50 € HT)
pour montage "Side-by-Side".
N'est pas nécessaire si l'espace entre
les appareils est supérieur à 160 mm.
Livré de série avec les RF et RW.
RA 460 013 440 €
Feuille thermique 230V. (366,67 € HT)
Nécessaire si la distance entre les
appareils installés côte à côte est
comprise entre 16 mm et 160 mm, ainsi
que dans toutes les configurations
d'installation dans un environnement
humide.
N'est pas nécessaire si les appareils
sont séparés d'au moins 160 mm.

Accessoires d'installation
RA 421 712 1.680 €
Portes en inox (1.400,00 € HT)
avec poignées
Pour RB 472,
épaisseur habillage 19 mm.
RA 421 910 1.900 €
Portes en inox (1.583,33 € HT)
avec poignées
Pour RB 492,
épaisseur habillage 19 mm.
RA 423 340 50 €
Baguettes latérales (41,67 € HT)
de recouvrement, en 2 parties,
pour RB.

Combiné Réfrigérateur-Congélateur
Vario Série 400
RB 492 /RB 472

- Intérieur tout inox avec éléments de rangement en Aluminium massif Anthracite
- Eclairage blanc chaud grâce aux Spots LED anti-éblouissement
- Ouverture de porte assistée:
  1. Fonction Push-to-open pour les habillages de porte sans poignée
  2. Fonction Pull-to-open pour faciliter l'ouverture des portes d'habillage avec poignée.
- Contre-porte plane en inox, sur toute la surface
- Système de rails presque 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 net total 555/452 litres

Bandeau de commande
Réglage Ecran TFT sensitif.
Affichage texte clair.

Caractéristiques techniques
Répartition dynamique du froid.
Dégivrage automatique par évaporation.
Système de fermeture de porte amortie.
Filtre à air à charbon actif.
Mode Repos, certifié Star-K.
Lors de l'activation du mode Repos,
la porte et le tiroir de l'appareil peuvent
uniquement être ouverts avec une
poignée située sur l'habillage de porte.
Alarme en cas de porte ouverte ou de
dysfonctionnement.

Fonctions numériques (Home Connect)
Contrôle et surveillance à distance.
Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur
Home Connect cf page 417.

Conseils d'installation complémentaires
pages 334 à 341.

Réfrigérateur
Système No-Frost avec Super
Réfrigération.
Température réglable de +2°C
à +8°C.
2 tablettes en verre de sécurité, verre
blanc, réglable en hauteur.
1 tablette intégrée en verre finition
satinée.
4 Spots LED brillants, éclairage blanc
chaud anti-éblouissement (3500 K),
dans partie réfrigération et tiroir de
congélation.
Contre-porte plane en inox
avec système de rails pour un
positionnement totalement flexible des
balconnets de contre-porte.

RA 425 110 220 €
Poignée longue, inox (183,33 € HT)
avec 3 fixations, longueur 1131 mm,
profondeur 49 mm,
intervalle de perçage 554 mm.
RA 425 710 180 €
Poignée courte, inox (150,00 € HT)
Pour RB 472, avec 2 fixations,
longueur 658 mm, profondeur 49 mm,
intervalle de perçage 637 mm.
RA 425 910 200 €
Poignée courte, inox (166,67 € HT)
Pour Pour RVY 497, RB 492
et RW 222.
Avec 2 fixations, longueur 810 mm,
profondeur 49 mm, intervalle de
perçage 787 mm.
RA 428 712 1.680 €
Portes inox, (1.400,00 € HT)
sans poignées
Pour RB 472,
épaisseur habillage 19 mm.
RA 428 910 1.900 €
Portes inox, (1.583,33 € HT)
sans poignées
Pour RB 492,
épaisseur habillage 19 mm.
RA 460 030 160 €
Baguettes de connexion (133,33 € HT)
verticales pour 2 x 2 panneaux
d'habillage pour combiné RB/RY 492
(pour une esthétique visuelle parfaite).
RA 464 913 415 €
Grille de ventilation inox (345,83 € HT)
pour RB 492.
RA 464 713 360 €
Grille de ventilation inox (300,00 € HT)
pour RB 472

Accessoires en option
RA 430 100 55 €
Boîte de conservation (45,83 € HT)
avec couvercle transparent, Anthracite.
RA 450 012 130 €
Filtre à eau pour système (108,33 € HT)
de filtration intégrée
avec indicateur de saturation.
Pour RVY, RB, RY, RF.

3 compartiments réglables en
hauteur dans la contre-porte,
dont 1 particulièrement profond.
Volume net total de toute la Zone
Réfrigération : 389/316 litres.

Zone fraîcheur proche de 0°C
1 tiroir fraîcheur proche de 0°C
totalement extractible avec façade
transparente, éclairé.
Système de fermeture amortie.
Température réglable manuellement.
Idéal pour viande, poisson et volaille.

Zone fraîcheur
1 tiroir fraîcheur totalement extractible
avec façade transparente, éclairé.
Système de fermeture amortie.
Réglage manuel de l'humidité.
Idéal pour fruits et légumes.

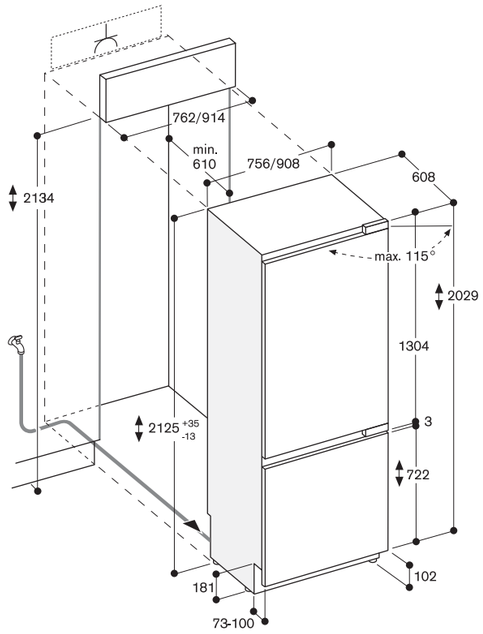
Congélateur
Technologie No-Frost avec Super
Congélation jusqu'à -30°C.
Température réglable de -24°C à -14°C.
Compartiment congélateur 4 étoiles.
Capacité de congélation 14/14 kg
en 24 h.
Autonomie de 13/13h en cas de
coupure de courant.
2 tiroirs coulissants sortie totale.
Eclairage intérieur par 2 Sports LED,
éclairage blanc chaud.
Volume net 166/136 litres.

Fabrique de glace
Intégrée dans le compartiment
congélateur, raccordement direct à
l'eau.
Filtre à particules pour l'arrivée d'eau,
intégré dans la grille de ventilation.
Indicateur de saturation dans l'écran
TFT sensitif.
Arrêt séparé de la fabrique de glace.
Production de glaçons, environ
1,6/1,7 kg/24 h.
Bac à glaçons amovible pour une
réserve d'environ 3/3 kg.

Consommations
Classe d'efficacité énergétique E sur
une échelle de A à G.
Consommation d'énergie
326/295 kWh/an.
Niveau sonore 42 dB(A) re 1 pW.

Conseils d'installation
Charnière pantographe.
Charnières à droite, réversibles.
Angle d'ouverture de porte 115°,
peut être bloqué à 90°.
Poids maxi. de l'habillage de porte:
Porte 47/41 kg.
Tiroir 12/10 kg.
Vanne d'arrêt du raccordement à l'eau
doit être placée à côté de l'appareil et
rester accessible.
Si la pression de l'eau est supérieure à
0,8 MPa (8 bar), installer une soupape
de limitation de pression entre le
robinet d'arrivée d'eau et le tuyau.

Valeurs de raccordement
Puissance totale absorbée :
0,300/0,300 kW.
Câble de raccordement 3.0 m avec
prise.
Raccordement à l'eau.
Tuyau d'arrivée d'eau 2.0 m avec
connexion 3/4 ".
Pression d'eau de 2 à 8 Bar.



Les dimensions maximales du panneau d'habillage sont basées
sur une fente de 3 mm.

Mesures en mm

RC 492 305 12.700 €
Avec zone fraîcheur (10.583,33 € HT)
proche de 0°C
Tout intégrable
Home Connect
Largeur de la niche 91.4 cm,
Hauteur de la niche 213.4 cm

RC 472 305 11.700 €
Avec zone fraîcheur (9.750,00 € HT)
proche de 0°C
Tout intégrable
Home Connect
Largeur de la niche 76.2 cm,
Hauteur de la niche 213.4 cm

RC 462 305 10.500 €
Avec zone fraîcheur (8.750,00 € HT)
proche de 0°C
Tout intégrable
Home Connect
Largeur de la niche 61 cm,
Hauteur de la niche 213.4 cm

A↑G E

Le prix comprend
1 casier à oeufs avec couvercle

Accessoires d'installation requis
RA 460 000 195 €
Accessoire d'installation (162,50 € HT)
pour montage
"Side-by-Side".
N'est pas nécessaire si l'espace entre
les appareils est supérieur à 160 mm.
Livré de série avec les RF et RW.

RA 460 013 440 €
Feuille thermique 230V. (366,67 € HT)
Nécessaire si la distance entre les
appareils installés côte à côte est
comprise entre 16 mm et 160 mm, ainsi
que dans toutes les configurations
d'installation dans un environnement
humide.
N'est pas nécessaire si les appareils
sont séparés d'au moins 160 mm.

Accessoires d'installation
RA 421 610 1.150 €
Porte inox (958,33 € HT)
avec poignée
Pour appareil largeur 61 cm,
épaisseur habillage 19 mm.

RA 421 710 1.500 €
Porte inox (1.250,00 € HT)
avec poignée
Pour appareil largeur 76,2 cm,
épaisseur habillage 19 mm.

RA 421 911 1.700 €
Porte inox (1.416,67 € HT)
avec poignée
Pour appareil largeur 91,4 cm,
épaisseur habillage 19 mm.

Réfrigérateur Vario Série 400
RC 492/RC 472/RC 462

- Intérieur tout inox avec éléments de rangement en Aluminium massif Anthracite
- Eclairage blanc chaud grâce aux Spots LED anti-éblouissement
- Ouverture de porte assistée:
  1. Fonction Push-to-open pour les habillages de porte sans poignée
  2. Fonction Pull-to-open pour faciliter l'ouverture des portes d'habillage avec poignée.
- Les tiroirs des RC et RF sont placés à la même hauteur. En cas d'installation en Side-by-Side, les tablettes en verre et les balconnets de contre-porte peuvent être placés au même niveau pour un alignement parfait.
- Contre-porte plane en inox, sur toute la surface
- Système de rails presque invisible, pour un positionnement flexible des étagères et balconnets de la contre-porte
- Balconnets de la contre-porte en Aluminium massif Anthracite
- 1 tiroir Fraîcheur proche de 0°C avec réglage de la température de -1°C à +3°C et 1 tiroir Fraîcheur avec réglage manuel de l'humidité
- Ecran TFT sensitif
- Volume utile total 579/467/357 litres

Bandeau de commande
Réglage Ecran TFT sensitif.
Affichage texte clair.

Caractéristiques techniques
Répartition dynamique du froid.
Dégivrage automatique par évaporation.
Système de fermeture de porte amortie.
Filtre à air à charbon actif.
Mode Repos, certifié Star-K.
Lors de l'activation du mode Repos, la porte et le tiroir de l'appareil peuvent uniquement être ouverts avec une poignée située sur l'habillage de porte.
Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement.

Fonctions numériques (Home Connect)
Contrôle et surveillance à distance.
Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur
Home Connect cf page 417.

Conseils d'installation complémentaires
pages 334 à 341.

Réfrigérateur
Super Réfrigération.
Température réglable de +2°C à
+8°C.
3 tablettes en verre de sécurité, verre
blanc, réglable en hauteur.
1 tiroir bas, totalement extractible avec
façade transparente.
1 tablette intégrée en verre finition
satinée.
Système de fermeture amortie.
4 Spots LED brillants, éclairage blanc
chaud anti-éblouissement (3500 K),
dans partie réfrigération et tiroir de
congélation.

RA 423 140 50 €
Baguettes latérales (41,67 € HT)
de recouvrement, longues.

RA 425 110 220 €
Poignée longue, inox (183,33 € HT)
Avec 3 fixations, longueur 1131 mm,
profondeur 49 mm,
intervalle de perçage 554 mm.

RA 428 610 1.140 €
Porte en inox, (950,00 € HT)
sans poignée.
Pour appareil largeur 61 cm,
épaisseur habillage 19 mm.

RA 428 710 1.510 €
Porte en inox, (1.258,33 € HT)
sans poignée.
Pour appareil largeur 76,2 cm,
épaisseur habillage 19 mm.

RA 428 911 1.720 €
Porte en inox, (1.433,33 € HT)
sans poignée.
Pour appareil largeur 91,4 cm,
épaisseur habillage 19 mm.

RA 460 020 160 €
Baguette de connexion (133,33 € HT)
verticale pour 2 panneaux d'habillage
(pour une symétrie visuelle parfaite).

RA 464 611 310 €
Grille de ventilation inox (258,33 € HT)
Pour appareil largeur 61 cm.

RA 464 711 350 €
Grille de ventilation inox (291,67 € HT)
Pour appareil largeur 76,2 cm.

RA 464 911 390 €
Grille de ventilation inox (325,00 € HT)
Pour appareil largeur 91,4 cm.

Accessoires en option
RA 430 100 55 €
Boîte de conservation (45,83 € HT)
avec couvercle transparent, Anthracite.

Contre-porte plane en inox
avec système de rails pour un
positionnement totalement flexible des
balconnets de contre-porte.
3 compartiments réglables en
hauteur dans la contre-porte, dont 1
particulièrement profond.
Volume utile 494/398/305 litres.

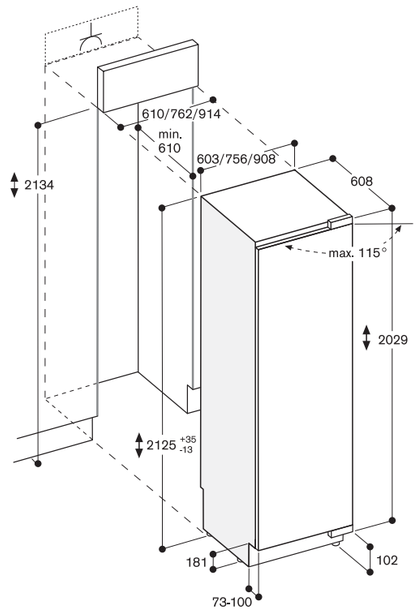
Zone fraîcheur 0°C
1 grand tiroir Fraîcheur proche de 0°C
totalement extractible, avec façade
transparente et éclairage.
Système de fermeture amortie.
Contrôle de la température via l'écran
TFT central, réglage de la température
de -1°C à +3°C.
Idéal pour viande, poisson et volaille.
Volume utile 85/69/52 litres.

Zone fraîcheur
1 tiroir fraîcheur totalement extractible
avec façade transparente, éclairé.
Système de fermeture amortie.
Réglage manuel de l'humidité.
Idéal pour fruits et légumes.

Consommations
Classe d'efficacité énergétique E sur
une échelle de A à G.
Consommation d'énergie
182/166/150 kWh/an.
Niveau sonore 40 dB(A) re 1 pW.

Conseils d'installation
Charnière pantographe.
Charnières à droite, réversibles.
Angle d'ouverture de porte 115°,
peut être bloqué à 90°.
Poids max. du panneau de porte
43/29/41 kg.

Valeurs de raccordement
Puissance totale absorbée : 0.300 kW.
Câble de raccordement 3.0 m avec
prise.



Les dimensions maximales du panneau d'habillage sont basées sur une fente de 3 mm.

Mesures en mm

RF 471 306 12.400 €
Tout intégrable (10.333,33 € HT)
Avec fabrique de glaçons
Home Connect
Largeur de la niche 76.2 cm,
Hauteur de la niche 213.4 cm

RF 461 306 11.000 €
Tout intégrable (9.166,67 € HT)
Avec fabrique de glaçons
Home Connect
Largeur de la niche 61 cm,
Hauteur de la niche 213.4 cm

RF 411 306 9.500 €
Tout intégrable (7.916,67 € HT)
Avec fabrique de glaçons
Home Connect
Largeur de la niche 45.7 cm,
Hauteur de la niche 213.4 cm

A↑G E

Le prix comprend
1 pelle à glaçons
1 RA 460 000
Accessoire d'installation pour montage "Side-by-Side"
1 petit bac à glaçons
1 grand bac à glaçons

Accessoires d'installation requis.
RA 460 013 440 €
Feuille thermique 230V. (366,67 € HT)
Nécessaire si la distance entre les appareils installés côte à côte est comprise entre 16 mm et 160 mm, ainsi que dans toutes les configurations d'installation dans un environnement humide.
N'est pas nécessaire si les appareils sont séparés d'au moins 160 mm.

Accessoires d'installation
RA 421 110 780 €
Porte inox (650,00 € HT)
avec poignée
Pour appareil largeur 45,7 cm,
épaisseur habillage 19 mm.

RA 421 610 1.150 €
Porte inox (958,33 € HT)
avec poignée
Pour appareil largeur 61 cm,
épaisseur habillage 19 mm.

RA 421 710 1.500 €
Porte inox (1.250,00 € HT)
avec poignée
Pour appareil largeur 76,2 cm,
épaisseur habillage 19 mm.

RA 423 140 50 €
Baguettes latérales (41,67 € HT)
de recouvrement, longues.

Congélateur Vario Série 400
RF 471/RF 461/RF 411

- Intérieur tout inox avec éléments de rangement en Aluminium massif Anthracite
- Eclairage blanc chaud grâce aux Spots LED anti-éblouissement
- Ouverture de porte assistée:
  1. Fonction Push-to-open pour les habillages de porte sans poignée
  2. Fonction Pull-to-open pour faciliter l'ouverture des portes d'habillage avec poignée.
- Les tiroirs des RC et RF sont placés à la même hauteur. En cas d'installation en Side-by-Side, les tablettes en verre et les balconnets de contre-porte peuvent être placés au même niveau pour un alignement parfait.
- Matériaux et esthétique de l'aménagement intérieur identiques au RC:
  - balconnets de contre-porte en Aluminium massif Anthracite
  - étagères en verre
- Contre-porte plane en inox, sur toute la surface
- Système de rails presque invisible, pour un 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 445/344/240 litres

Bandeau de commande
Réglage Ecran TFT sensitif.
Affichage texte clair.

Caractéristiques techniques
Répartition dynamique du froid.
Dégivrage automatique par évaporation.
Système de fermeture de porte amortie.
Mode Repos, certifié Star-K.
Lors de l'activation du mode Repos, la porte et le tiroir de l'appareil peuvent uniquement être ouverts avec une poignée située sur l'habillage de porte.
Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement.

Fonctions numériques (Home Connect)
Contrôle et surveillance à distance.
Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur Home Connect cf page 417.

Conseils d'installation complémentaires pages 334 à 341.

Congélateur
Technologie No-Frost avec Super Congélation jusqu'à -30°C.
Température réglable de -24°C à -14°C.
Compartiment congélateur 4 étoiles.
Capacité de congélation 23/19/16 kg en 24 h.
Autonomie de 10/7/6 h en cas de coupure de courant.
4 tablettes en verre de sécurité, verre blanc, dont 3 réglables en hauteur individuellement.

RA 425 110 220 €
Poignée longue, inox (183,33 € HT)
Avec 3 fixations, longueur 1131 mm,
profondeur 49 mm,
intervalle de perçage 554 mm.

RA 428 110 760 €
Porte en inox, (633,33 € HT)
sans poignée.
Pour appareil largeur 45,7 cm,
épaisseur habillage 19 mm.

RA 428 610 1.140 €
Porte en inox, (950,00 € HT)
sans poignée.
Pour appareil largeur 61 cm,
épaisseur habillage 19 mm.

RA 428 710 1.510 €
Porte en inox, (1.258,33 € HT)
sans poignée.
Pour appareil largeur 76,2 cm,
épaisseur habillage 19 mm.

RA 448 220 80 €
Bac à glaçons, (66,67 € 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 porte

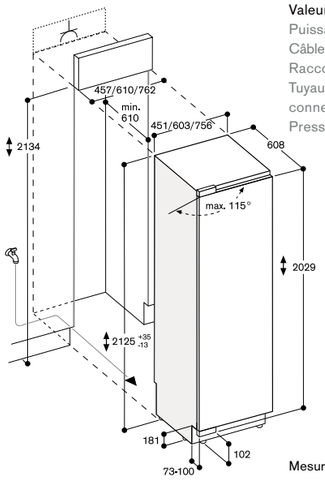
RA 460 020 160 €
Baguette de connexion (133,33 € HT)
verticale pour 2 panneaux d'habillage (pour une symétrie visuelle parfaite).

RA 464 113 260 €
Grille de ventilation inox (216,67 € HT)
Pour appareil largeur 45,7 cm avec filtre à eau intégré.

RA 464 616 310 €
Grille de ventilation inox (258,33 € HT)
Pour appareil largeur 61 cm avec filtre à eau intégré.

RA 464 714 360 €
Grille de ventilation inox (300,00 € HT)
Pour appareil largeur 76,2 cm avec filtre à eau intégré.

Accessoires en option
RA 450 012 130 €
Filtre à eau pour (108,33 € HT)
système de filtration intégrée avec indicateur de saturation.
Pour RVY, RB, RY, RF.



Mesures en mm

Les dimensions maximales du panneau d'habillage sont basées sur une fente de 3 mm.

2 tiroirs avec façade transparente entièrement extractibles.
Eclairage brillant Spots LED blanc chaud, anti-éblouissement (3500 K).
Contre-porte plane en inox avec système de rails pour un positionnement totalement flexible des balconnets de contre-porte.
4 balconnets de contre-porte réglables en hauteur.

Fabrique de glace.
Intégrée dans le compartiment congélateur, raccordement direct à l'eau.
Filtre à particules pour l'arrivée d'eau, intégré dans la grille de ventilation.
Indicateur de saturation dans l'écran TFT sensitif.
Arrêt séparé de la fabrique de glace.
Production de glaçons, environ 1,7/1,5/1,4 kg en 24 h.
Bac à glaçons amovible pour une réserve d'environ 4/4/4 kg.

Consommations
Classe d'efficacité énergétique E pour une classification de A à G.
Consommation d'énergie 321/284/246 kWh/an.
Niveau sonore 42 dB(A) re 1 pW.

Conseils d'installation
Charnière pantographe.
Charnières à gauche, réversibles.
Angle d'ouverture de porte 115°, peut être bloqué à 90°.
Lors d'une intégration de l'appareil avec un angle d'ouverture de porte bloqué à 90°, l'accès aux tiroirs est restreint et il est nécessaire de remplacer le bac à glaçons livré de série par un modèle de bac à glaçons plus petit (RA448220). Le remplacement doit être effectué avant le blocage de la porte à 90°.
Poids max. du panneau de porte 29/41/59 kg.
Vanne d'arrêt du raccordement à l'eau doit être placée à côté de l'appareil et rester accessible.
Si la pression de l'eau est supérieure à 0,8 MPa (8 bar), installer une soupape de limitation de pression entre le robinet d'arrivée d'eau et le tuyau.

Valeurs de raccordement
Puissance totale absorbée : 0.300 kW.
Câble de raccordement 3.0 m avec prise.
Raccordement à l'eau.
Tuyau d'arrivée d'eau 2.0 m avec connexion 3/4 ".
Pression d'eau de 2 à 8 Bar.

RF 410 304 8.800 €
Tout intégrable (7.333,33 € HT)
Home Connect
Largeur de la niche 45.7 cm,
Hauteur de la niche 213.4 cm

A↑G E

Le prix comprend
1 RA 460 000
Accessoire d'installation pour montage "Side-by-Side"

Accessoires d'installation requis
RA 460 013 440 €
Feuille thermique 230V. (366,67 € HT)
Nécessaire si la distance entre les appareils installés côte à côte est comprise entre 16 mm et 160 mm, ainsi que dans toutes les configurations d'installation dans un environnement humide.
N'est pas nécessaire si les appareils sont séparés d'au moins 160 mm.

Accessoires d'installation
RA 421 110 780 €
Porte inox (650,00 € HT)
avec poignée
Pour appareil largeur 45,7 cm,
épaisseur habillage 19 mm.

RA 423 140 50 €
Baguettes latérales (41,67 € HT)
de recouvrement, longues.

RA 425 110 220 €
Poignée longue, inox (183,33 € HT)
Avec 3 fixations, longueur 1131 mm,
profondeur 49 mm,
intervalle de perçage 554 mm.

RA 428 110 760 €
Porte en inox, (633,33 € HT)
sans poignée.
Pour appareil largeur 45,7 cm,
épaisseur habillage 19 mm.

RA 460 020 160 €
Baguette de connexion (133,33 € HT)
verticale pour 2 panneaux d'habillage (pour une symétrie visuelle parfaite).

RA 464 111 250 €
Grille de ventilation inox (208,33 € HT)
Pour appareil largeur 45,7 cm.

Congélateur Vario Série 400
RF 410

- Intérieur tout inox avec éléments de rangement en Aluminium massif Anthracite
- Eclairage blanc chaud grâce aux Spots LED anti-éblouissement
- Ouverture de porte assistée:
  1.Fonction Push-to-open pour les habillages de porte sans poignée
  2. Fonction Pull-to-open pour faciliter l'ouverture des portes d'habillage avec poignée.
- Les tiroirs des RC et RF sont placés à la même hauteur. En cas d'installation en Side-by-Side, les tablettes en verre et les balconnets de contre-porte peuvent être placés au même niveau pour un alignement parfait.
- Matériaux et esthétique de l'aménagement intérieur identiques au RC
  - balconnets de contre-porte en Aluminium massif Anthracite
  - étagères en verre
- Contre-porte plane en inox, sur toute la surface
- Système de rails presque invisible, pour un positionnemment flexible des étagères et balconnets de la contre-porte
- Ecran TFT sensitif
- Volume net total 240 litres

Bandeau de commande
Réglage Ecran TFT sensitif.
Affichage texte clair.

Caractéristiques techniques
Répartition dynamique du froid.
Dégivrage automatique par évaporation.
Système de fermeture de porte amortie.
Mode Repos, certifié Star-K.
Lors de l'activation du mode Repos, la porte et le tiroir de l'appareil peuvent uniquement être ouverts avec une poignée située sur l'habillage de porte.
Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement.

Fonctions numériques (Home Connect)
Contrôle et surveillance à distance.
Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur Home Connect cf page 417.

Conseils d'installation complémentaires pages 334 à 341.

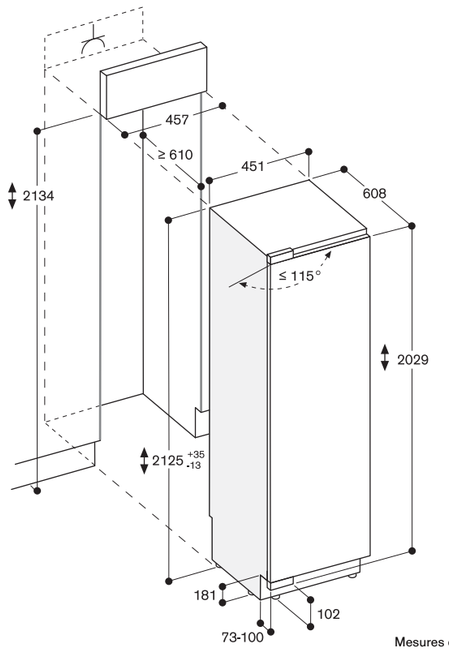
Congélateur
Technologie No-Frost avec Super Congélation jusqu'à -30°C.
Température réglable de -24°C à -14°C.
Compartiment congélateur 4 étoiles.
Capacité de congélation 16 kg en 24 h.
Autonomie de 6 h en cas de coupure de courant.
4 tablettes en verre de sécurité, verre blanc, dont 4 réglables en hauteur individuellement.
2 tiroirs avec façade transparente entièrement extractibles.
Eclairage brillant Spots LED blanc chaud, anti-éblouissement (3500 K).

Contre-porte plane en inox avec système de rails pour un positionnement totalement flexible des balconnets de contre-porte.
4 balconnets de contre-porte réglables en hauteur.

Consommations
Classe d'efficacité énergétique E sur une échelle de A à G.
Consommation d'énergie 246 kWh/an.
Niveau sonore 42 dB(A) re 1 pW.

Conseils d'installation
Charnière pantographe.
Charnières à gauche, réversibles.
Angle d'ouverture de porte 115°, peut être bloqué à 90°.
Lors de l'installation de l'appareil avec un angle d'ouverture de porte bloqué à 90°, pas de possibilité de sortie totale des tiroirs.
Poids max. du panneau de porte 59 kg.

Valeurs de raccordement
Puissance totale absorbée : 0,300 kW.
Câble de raccordement 3,0 m avec prise.



Mesures en mm

Les dimensions maximales du panneau d'habillage sont basées sur une fente de 3 mm.

RW 466 365 11.600 €
Tout intégrable (9.666,67 € HT)
Home Connect
Porte vitrée
Largeur de la niche 61 cm,
Hauteur de la niche 213.4 cm

A↑G G

RW 466 305* 11.100 €
Tout intégrable (9.250,00 € HT)
Home Connect
Porte pleine
Largeur de la niche 61 cm,
Hauteur de la niche 213.4 cm

* livrable jusqu'à fin décembre 2024
Disponibilité nous consulter

A↑G F

Le prix comprend
1 RA 460 000
Accessoire d'installation pour montage "Side-by-Side"

Accessoires d'installation requis.
RA 460 013 440 €
Feuille thermique 230 V. (366,67 € HT)
Nécessaire pour les combinaisons d'appareils installés séparément avec une distance comprise entre 16 mm et 160 mm, ou dans toutes les configurations d'installation dans un environnement humide.
N'est pas nécessaire si les appareils sont séparés d'au moins 160 mm.

Accessoires d'installation
RA 420 010 230 €
Serrure pour RW 414 (191,67 € HT)
et RW 466.
RA 421 610 1.150 €
Porte inox (958,33 € HT)
avec poignée
Pour appareil largeur 61 cm,
épaisseur habillage 19 mm.
RA 421 611 1.150 €
Cadre de porte inox (958,33 € HT)
avec poignée
Pour appareil largeur 61 cm, charnières à gauche, épaisseur habillage 19 mm.
RA 421 612 1.150 €
Cadre de porte inox (958,33 € HT)
avec poignée
Pour appareil largeur 61 cm, charnières à droite, épaisseur habillage 19 mm.

Cave à vin Vario Série 400
RW 466

- Trois zones de climatisation avec contrôle séparé
- Température constante avec réglage précis de +5°C à +20°C
- Taux d'humidité réglable
- Intérieur inox
- Clayettes à bouteilles en chêne et aluminium massif Anthracite, totalement extractibles
- Rails télescopiques des clayettes à bouteilles non visibles
- Eclairage blanc chaud grâce aux
- Spots LED anti-éblouissement
- 5 scénarios d'éclairage pré-réglés, à sélectionner via l'écran TFT
- Ouverture de porte assistée:
  1. Fonction Push-to-open pour les habillages de porte sans poignée
  2. Fonction Pull-to-open pour faciliter l'ouverture des portes d'habillage avec poignée.
- Conditions de stockage à très faibles vibrations
- Ecran TFT sensitif
- Capacité 99 bouteilles

Bandeau de commande
Réglage Ecran TFT sensitif.
Affichage texte clair.
Porte verrouillable (avec serrure RA 420 010).

Caractéristiques techniques
Répartition dynamique du froid.
Dégivrage automatique par évaporation.
Système de fermeture de porte amortie.
Filtre à air à charbon actif.
Protection anti-UV.
Mode Repos, certifié Star-K.
Lors de l'activation du mode Repos, la porte et le tiroir de l'appareil peuvent uniquement être ouverts avec une poignée située sur l'habillage de porte.
Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement.

Fonctions numériques (Home Connect)
Contrôle et surveillance à distance.
Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur Home Connect cf page 417.

Conseils d'installation complémentaires pages 334 à 341.

Caractéristiques
Capacité 99 bouteilles (bouteilles standard de 0,75 L).
12 clayettes à bouteilles,
- 9 totalement extractibles
- 3 pour le stockage des bouteilles Magnum.
Aménagement intérieur flexible par le rajout ou le retrait de clayettes pour bouteilles totalement extractibles.
Dans une configuration standard (12 clayettes à bouteilles),
12 bouteilles Magnum peuvent être stockées au maximum.
Maximum de 12 clayettes à bouteilles pour l'aménagement intérieur.
Eclairage brillant 2 Spots LED blanc chaud, anti-éblouissement (3500 K) dans chaque zone.

RA 423 140 50 €
Baguettes latérales (41,67 € HT)
de recouvrement, longues.
RA 425 110 220 €
Poignée longue, inox (183,33 € HT)
Avec 3 fixations, longueur 1131 mm, profondeur 49 mm,
intervalle de perçage 554 mm.
RA 428 610 1.140 €
Porte en inox, (950,00 € HT)
sans poignée.
Pour appareil largeur 61 cm,
épaisseur habillage 19 mm.
RA 428 611 1.140 €
Cadre de porte inox, (950,00 € HT)
sans poignée
Pour appareil largeur 61 cm,
épaisseur habillage 19 mm.
RA 460 020 160 €
Baguette de connexion (133,33 € HT)
verticale pour 2 panneaux d'habillage (pour une symétrie visuelle parfaite).
RA 464 611 310 €
Grille de ventilation inox (258,33 € HT)
Pour appareil largeur 61 cm.

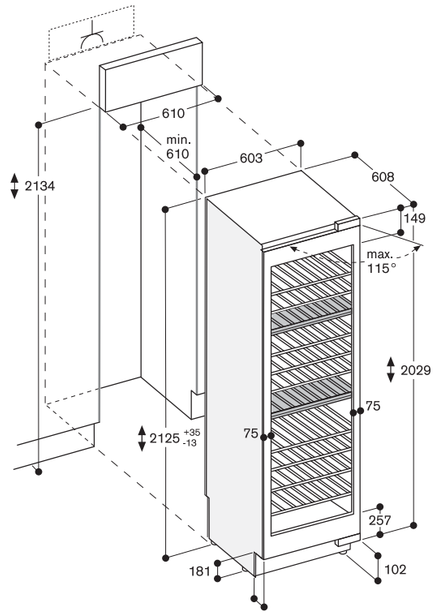
Accessoires en option
RA 430 000 35 €
Caches de recouvrement (29,17 € HT)
pour emplacements de vis : 8 pièces.
RA 491 661 340 €
Clayette à bouteilles (283,33 € HT)
entièrement extractible, avec rails télescopiques masqués, en chêne et aluminium massif Anthracite.
Pour appareil largeur 61 cm.
RA 492 660 380 €
Plateau étagère (316,67 € HT)
amovible avec cadre en chêne
Pour les carafes, décanteurs et bouteilles ouvertes.
Pour appareil largeur 61 cm.
RA 493 060 90 €
Présentoir en chêne (75,00 € HT)
et aluminium massif Anthracite pour la présentation d'une bouteille individuelle 1 pièce.
RA 498 640 160 €
Support en chêne pour (133,33 € HT)
rangement de bouteilles sur étagère de séparation des compartiments.
Pour appareils largeur 61 cm.

5 scénarios d'éclairage différents pour une présentation individuelle des bouteilles de vin.
Volume net 370 litres.

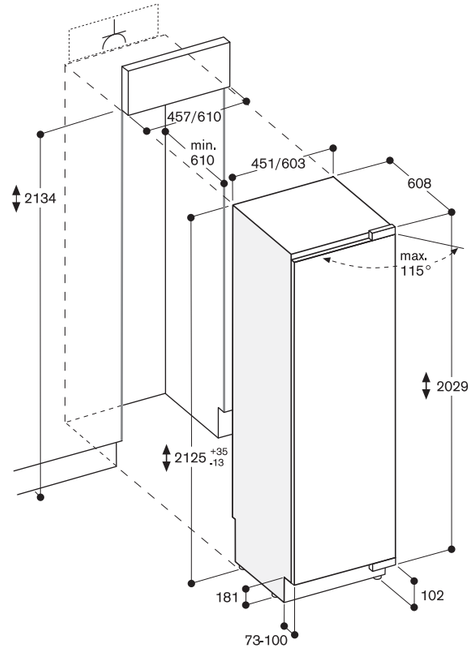
Consommations
Classe d'efficacité énergétique G/F sur une échelle de A à G.
Consommation d'énergie 155/129 kWh/an.
Niveau sonore 42 dB(A) re 1 pW.

Conseils d'installation
Charnière pantographe.
Charnières à droite, réversibles.
Angle d'ouverture de porte 115°, peut être bloqué à 90°.
Poids max. du panneau de porte 73 kg.
La prise doit être prévue en dehors de la niche.
Pas de transport/utilisation au-delà de 2000 m d'altitude.

Valeurs de raccordement
Puissance totale absorbée : 0.300 kW.
Câble de raccordement 3.0 m avec prise.



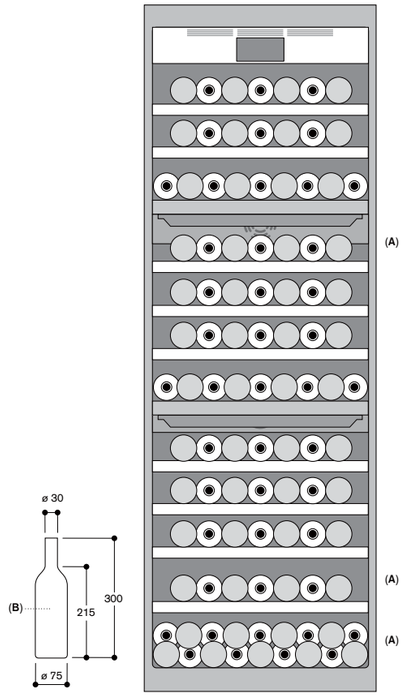
Les dimensions maximales du panneau d'habillage sont basées sur une fente de 3 mm.



Les dimensions maximales du panneau d'habillage sont basées sur une fente de 3 mm.

Mesures en mm

Rangement des bouteilles



A : Zone appropriée pour le stockage de bouteilles magnum dans une configuration standard
B : 0,75 litres

Mesures en mm

RW 414 365 9.900 €
Tout intégrable (8.250,00 € HT)
Home Connect
Porte vitrée
Largeur de la niche 45.7 cm,
Hauteur de la niche 213.4 cm

A↑G G

RW 414 305* 9.400 €
Tout intégrable (7.833,33 € HT)
Home Connect
Porte pleine
Largeur de la niche 45.7 cm,
Hauteur de la niche 213.4 cm

* livrable jusqu'à fin décembre 2024
Disponibilité nous consulter

A↑G F

Le prix comprend
1 RA 460 000
Accessoire d'installation pour montage "Side-by-Side"

Accessoires d'installation requis.
RA 460 013 440 €
Feuille thermique 230 V. (366,67 € HT)
Nécessaire pour les combinaisons d'appareils installés séparément avec une distance comprise entre 16 mm et 160 mm, ou dans toutes les configurations d'installation dans un environnement humide.
N'est pas nécessaire si les appareils sont séparés d'au moins 160 mm.

Accessoires d'installation
RA 420 010 230 €
Serrure pour RW 414 (191,67 € HT)
et RW 466.
RA 421 110 780 €
Porte inox (650,00 € HT)
avec poignée
Pour appareil largeur 45,7 cm,
épaisseur habillage 19 mm.
RA 421 111 780 €
Cadre de porte inox (650,00 € HT)
avec poignée
Pour appareil largeur 45,7 cm,
charnières à gauche,
épaisseur habillage 19 mm.
RA 421 112 780 €
Cadre de porte inox (650,00 € HT)
avec poignée
Pour appareil largeur 45,7 cm,
charnières à droite,
épaisseur habillage 19 mm.

Cave à vin Vario Série 400
RW 414

- 2 zones de climatisation avec contrôle séparé
- Température constante avec réglage précis de +5°C à +20°C
- Taux d'humidité réglable
- Intérieur inox
- Clayettes à bouteilles en chêne et aluminium massif Anthracite, totalement extractibles
- Rails télescopiques des clayettes à bouteilles non visibles
- Eclairage blanc chaud grâce aux
- Spots LED anti-éblouissement
- 5 scénarios d'éclairage pré-réglés, à sélectionner via l'écran TFT
- Ouverture de porte assistée:
  1. Fonction Push-to-open pour les habillages de porte sans poignée
  2. Fonction Pull-to-open pour faciliter l'ouverture des portes d'habillage avec poignée.
- Conditions de stockage à très faibles vibrations
- Ecran TFT sensitif
- Capacité 70 bouteilles

Bandeau de commande
Réglage Ecran TFT sensitif.
Affichage texte clair.
Porte verrouillable (avec serrure RA 420 010).

Caractéristiques techniques
Répartition dynamique du froid.
Dégivrage automatique par évaporation.
Système de fermeture de porte amortie.
Filtre à air à charbon actif.
Protection anti-UV.
Mode Repos, certifié Star-K.
Lors de l'activation du mode Repos, la porte et le tiroir de l'appareil peuvent uniquement être ouverts avec une poignée située sur l'habillage de porte.
Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement.

Fonctions numériques (Home Connect)
Contrôle et surveillance à distance.
Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur Home Connect cf page 417.

Conseils d'installation complémentaires pages 334 à 341.

Caractéristiques
Capacité 70 bouteilles (bouteilles standard de 0,75 L).
12 clayettes à bouteilles,
- 10 totalement extractibles
- 3 pour le stockage de bouteilles Magnum.
Aménagement intérieur flexible par le rajout ou le retrait de clayettes pour bouteilles totalement extractibles.
Dans une configuration standard (12 clayettes à bouteilles) 6 bouteilles Magnum peuvent être stockées au maximum.
Maximum de 13 clayettes à bouteilles pour l'aménagement intérieur.
Eclairage brillant 2 Spots LED blanc chaud, anti-éblouissement (3500 K) dans chaque zone.

RA 423 140 50 €
Baguettes latérales (41,67 € HT)
de recouvrement, longues.
RA 425 110 220 €
Poignée longue, inox (183,33 € HT)
Avec 3 fixations, longueur 1131 mm,
profondeur 49 mm,
intervalle de perçage 554 mm.
RA 428 110 760 €
Porte en inox, (633,33 € HT)
sans poignée.
Pour appareil largeur 45,7 cm,
épaisseur habillage 19 mm.
RA 428 111 760 €
Cadre de porte inox, (633,33 € HT)
sans poignée
Pour appareil largeur 45,7 cm,
épaisseur habillage 19 mm.
RA 460 020 160 €
Baguette de connexion (133,33 € HT)
verticale pour 2 panneaux d'habillage
(pour une symétrie visuelle parfaite).
RA 464 111 250 €
Grille de ventilation inox (208,33 € HT)
Pour appareil largeur 45,7 cm.

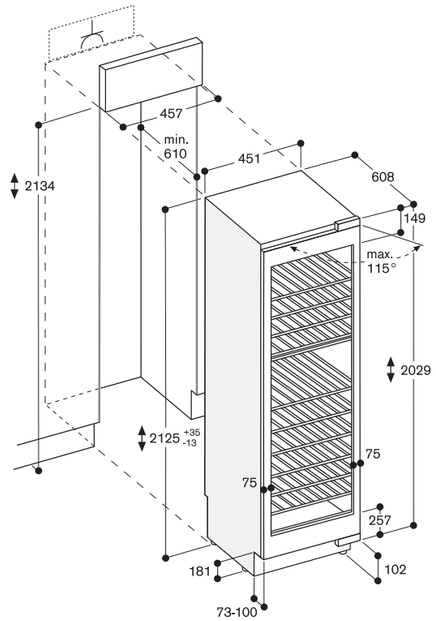
Accessoires en option
RA 430 000 35 €
Caches de recouvrement (29,17 € HT)
pour emplacements de vis : 8 pièces.
RA 491 161 340 €
Clayette à bouteilles (283,33 € HT)
entièrement extractible, avec rails télescopiques masqués, en chêne et aluminium massif Anthracite.
Pour appareil largeur 45,7 cm.
RA 492 160 330 €
Plateau étagère (275,00 € HT)
amovible avec cadre en chêne
Pour les carafes, décanteurs et bouteilles ouvertes.
Pour appareil largeur 45,7 cm.
RA 493 060 90 €
Présentoir en chêne (75,00 € HT)
et aluminium massif Anthracite pour la présentation d'une bouteille individuelle
1 pièce.
RA 498 140 130 €
Support en chêne pour (108,33 € HT)
rangement de bouteilles sur étagère de séparation des compartiments.
Pour appareils largeur 45,7 cm.

5 scénarios d'éclairage différents pour une présentation individuelle des bouteilles de vin.
Volume net 272 litres.

Consommations
Classe d'efficacité énergétique G/F sur une échelle de A à G.
Consommation d'énergie 145/120 kWh/an.
Niveau sonore 42 dB(A) re 1 pW.

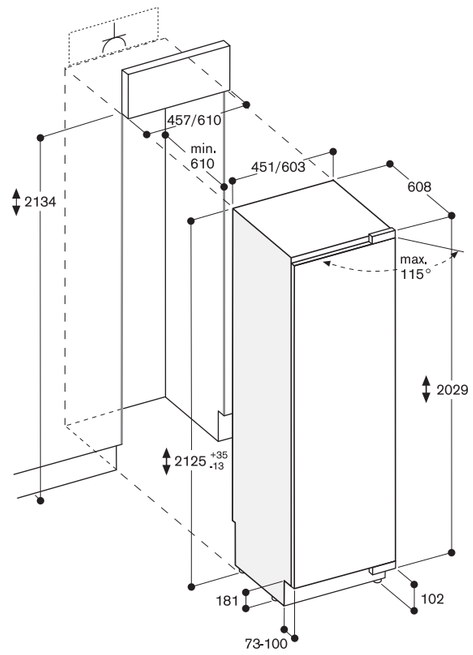
Conseils d'installation
Charnière pantographe.
Charnières à droite, réversibles.
Angle d'ouverture de porte 115°, peut être bloqué à 90°.
Poids max. du panneau de porte 76 kg.
La prise doit être prévue en dehors de la niche.
Pas de transport/utilisation au-delà de 2000 m d'altitude.

Valeurs de raccordement
Puissance totale absorbée : 0.300 kW.
Câble de raccordement 3.0 m avec prise.



Les dimensions maximales du panneau d'habillage sont basées sur une fente de 3 mm.

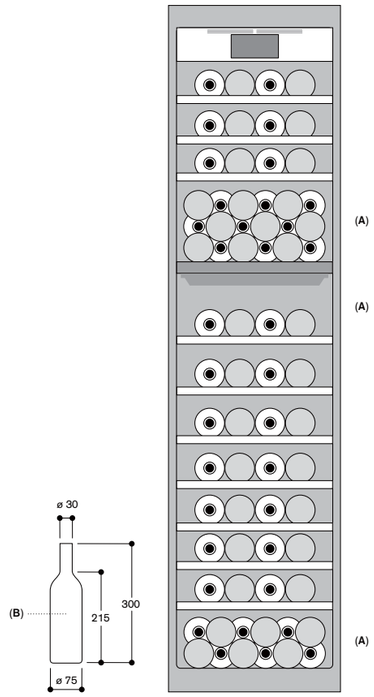
Mesures en mm



Les dimensions maximales du panneau d'habillage sont basées sur une fente de 3 mm.

Mesures en mm

Rangement des bouteilles



A : Zone appropriée pour le stockage de bouteilles magnum dans une configuration standard
B : 0,75 litres

Mesures en mm

Les côtés de la niche doivent être rigides car les appareils de froid Vario doivent être fixés dans la niche, avec une sécurité anti-basculement en haut à l'arrière et en bas sur le côté.

Les appareils de froid Vario peuvent être installés en Side-by-Side, avec les poignées au milieu. Dans ce cas il faudra utiliser l'accessoire d'installation pour Side-by-Side RA 460 000.

Si la distance entre les appareils est comprise entre 16 mm et 160 mm ou si l'environnement est très humide, il faut installer l'accessoire Feuille thermique RA 460 013 entre les 2 appareils pour éviter la formation de condensation.
Pour la combinaison d'appareils « charnières à côté de poignée » il faut utiliser la Feuille thermique RA 460 013 dans le cas d'un environnement humide. Cet accessoire n'est pas nécessaire si la distance entre les 2 appareils est supérieure à 160 mm.
L'accessoire Feuille thermique RA 460 013 ne nécessite pas d'espace supplémentaire et est déjà inclus dans les indications de dimensions de la niche.

Si des appareils de froid Vario sont combinés côtés charnières, il faut obligatoirement prévoir une cloison rigide entre les appareils.
Dans les cas d'impossibilité de mise en place d'une cloison rigide, et si les contraintes d'utilisation sont acceptées (pas d'ouverture simultanée des portes des 2 appareils), il est possible de combiner directement ensemble ces appareils en utilisant l'accessoire Side-by-Side RA 460 000 ou l'accessoire Feuille thermique RA 460 013 (en cas d'environnement humide).

En cas d'installation d'un appareil de Froid Vario 400 sans poignée directement à côté d'un BO/BM/BS/CM de la Série 400, il faut respecter un espace latéral 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.

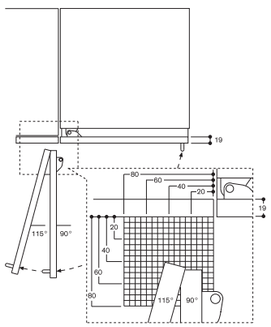
Angle d'ouverture de la porte

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.

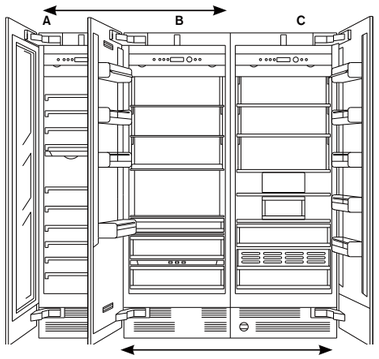
Au cas où une collision surviendrait, il existe plusieurs possibilités pour résoudre le problème :
- Limitation de l'angle d'ouverture de la porte à 90° (standard 115°).
  La pièce pour réduire l'angle d'ouverture est livrée avec l'appareil.
  Il n'est toutefois pas recommandé d'installer un congélateur (RF 411, RF 461, RF 471) à côté d'un mur qui nécessite de limiter l'angle d'ouverture à 90° ou tout autre installation nécessitant un angle d'ouverture de porte de 90° car les tiroirs ne peuvent pas être entièrement retirés. Si les restrictions d'utilisation sont acceptées par l'utilisateur, il faut remplacer le bac à glaçons livré de série par un modèle plus petit (RA 448 220). Cette modification doit être effectuée avant la fixation de la porte.
- Installation d'une pièce intercalaire entre l'appareil et le meuble avec lequel il y a risque de collision.
- Réaménagement des meubles de cuisine environnants ou de la combinaison des appareils de froid.

Angle d'ouverture de porte



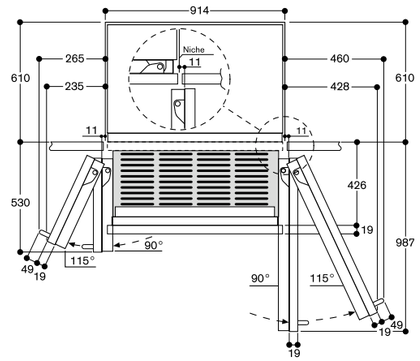
Précautions de montage :
La distance entre les charnières et les écarts qui en résultent par rapport au meuble adjacent et à sa poignée peuvent être repris de l'illustration ci-dessus en fonction de l'épaisseur du panneau d'habillage. Sur ce schéma, l'épaisseur du panneau d'habillage est de 19 mm.

Combinaison d'appareils côte à côte :
Si les appareils sont installés dans une configuration de type A + B (Appareil A contre appareil B côté charnières) et que la distance entre les 2 appareils est inférieure à 160 mm, l'accessoire spécial montage "côte à côte" RA 460 013 est nécessaire. Cet accessoire d'installation inclut une feuille thermique latérale pour éviter la formation de condensation.



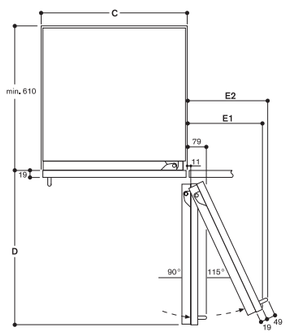
« Side by Side » :
Si les appareils sont installés dans une configuration de type B + C « side by side » (Appareil B contre appareil C charnières opposées), l'accessoire d'installation spécial « side by side » RA 460 000 est nécessaire.

Ecart mural RB 492



Sur ce schéma, l'épaisseur du panneau d'habillage est de 19 mm et la poignée de meuble Gaggenau est de 49 mm.

Ecart mural RB 472/RC/RF/RW



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 :

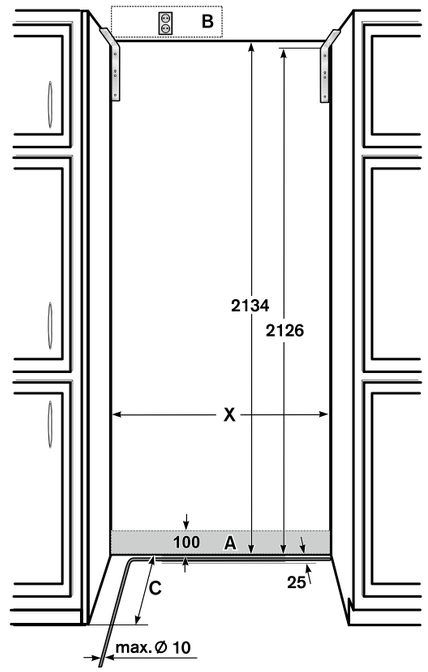
- Les pieds sont réglables en hauteur de + 35 mm à – 13 mm. Les schémas sont toujours établis à partir de la hauteur standard de 0 mm.
- La distance entre le sol et l'arête inférieure de la porte d'habillage doit être d'au moins 100 mm pour permettre une bonne ventilation de l'appareil.
- L'épaisseur des portes d'habillage sur-mesure doit être comprise entre 19 et 38 mm. (sur les schémas : 19 mm).

Contrairement aux appareils intégrables traditionnels, les appareils de Froid Vario 400 se posent directement sur le sol.
Cela signifie que la niche pour l'encastrement est un espace dans le linéaire des éléments de cuisine.

Installation dans une niche

Il est important de respecter les dimensions indiquées pour la niche pour éviter d'éventuels problèmes d'installation et garantir un alignement parfait de l'habillage de l'appareil. Il faut faire particulièrement attention à ce que la niche soit rectangulaire. Les parois latérales doivent être parfaitement planes et lisses, sans protubérances ni irrégularités. Utilisez les outils appropriés tel que niveau à bulles, mesures des diagonales, etc...pour déterminer si la niche est rectangulaire.
L'épaisseur des parois latérales et de la corniche supérieure doit être d'au moins 16 mm.

Installation d'un appareil seul dans une niche



A Emplacement pour le raccordement à l'eau
B Emplacement pour le raccordement électrique doit être situé en dehors de la niche
C Profondeur de la niche dépend la conception de la cuisine. C = 610 mm minimum !
X Largeur de la niche, voir le tableau ci-dessous pour plus de détails :

Type d'appareil	Largeur de la niche X
451 mm	457 mm
603 mm	610 mm
756 mm	762 mm
908 mm	914 mm

Installation Side-by-Side :

Pour une installation en Side-by-Side, il existe de multiples combinaisons d'appareils. La largeur de la niche d'encastrement s'obtient en additionnant la largeur de la niche de chaque appareil. La hauteur et la profondeur de la niche correspondent à celles de l'appareil seul. Il est important de respecter les mesures concernant les emplacements des raccordements électrique et à l'eau.
Ces mesures correspondent à celles établies pour un appareil seul.

Emplacement d'installation

L'appareil doit être installé dans un local sec et bien aéré. L'appareil ne doit pas être directement exposé aux rayons du soleil, ni être installé à proximité d'une source de chaleur, comme une cuisinière, un appareil de chauffage, etc...
Si l'installation à côté d'une source de chaleur est inévitable, il faut obligatoirement utiliser une plaque isolante ou bien respecter les distances minimales suivantes avec la source de chaleur :
- 3 cm par rapport à des cuisinières électriques ou à gaz.
- 3 cm par rapport à un four électrique ou à gaz.
- 30 cm par rapport à une chaudière au fioul ou à charbon.

Le plancher doit être solide pour supporter le poids de l'appareil, si nécessaire renforcer le plancher. Pour assurer un bon fonctionnement de la fabrique à glace l'appareil doit être installé sur une surface parfaitement plane.

Surface d'installation

Pour une installation en toute sécurité et un fonctionnement correct, l'appareil doit être installé sur un sol constitué d'un matériau dur, stable et de niveau.
Le sol de la niche d'encastrement doit être à la même hauteur que le plancher dans le reste de la pièce.
En raison du poids de l'appareil entièrement chargé, il doit reposer sur un sol offrant une portance suffisante.
En cas de doute, consulter un architecte, ingénieur ou expert en construction.

Meubles adjacents

Le nouvel appareil doit être vissé fermement aux côtés des meubles adjacents. Pour cette raison il est très important que tous les meubles adjacents à l'appareil soient fixés soit au sol, soit contre le mur.
L'épaisseur de la plinthe ne doit pas dépasser 19 mm.

Le socle

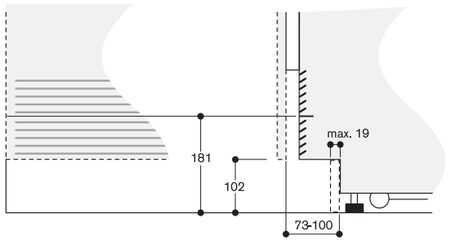
Important !
Une ventilation insuffisante peut endommager l'appareil!
Les aérations pour l'entrée et l'évacuation de l'air ne doivent en aucun cas être obturées. Il faut respecter une distance minimale de 100 mm entre l'arête supérieure de la plinthe et l'arête inférieure de la porte d'habillage. Il faut également tenir compte de la possibilité de réglage des pieds de l'appareil en hauteur.

La hauteur maximale standard de la plinthe est de 102 mm.
L'épaisseur maximale de la plinthe est de 19 mm.

La fixation de la plinthe peut se faire à l'aide des bandes adhésives situées sur l'avant de l'appareil.

Les aérations pour l'entrée et l'évacuation de l'air sont situées au-dessus de la plinthe. Elles ne doivent pas être recouvertes.

Détail de la plinthe



Pour la hauteur standard de l'appareil, la hauteur maximale de la plinthe doit être de 102 mm. L'épaisseur de la plinthe ne doit pas dépasser 19 mm.

Dans certaines configurations, il peut être nécessaire d'augmenter la distance entre le bord supérieur du plancher et le bord inférieur de la porte d'habillage, de sorte que la mesure standard de 102 mm soit augmentée. La mesure maximale de la distance est de 181 mm.
Dans ce cas, les aérations d'entrée d'air et de sortie d'air de la grille seront visibles !

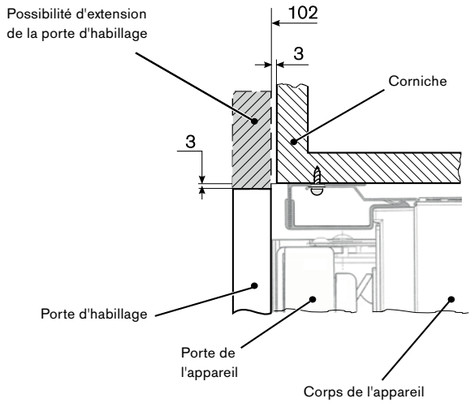
La corniche

La hauteur de la porte d'habillage de l'appareil dépend de :
- la hauteur totale de l'appareil
- la distance entre l'arête inférieure de la porte d'habillage et le sol
- du type d'appareil (appareil à une ou plusieurs portes).

La hauteur totale de l'appareil est de 2029 mm.

Réglage possible en hauteur de -13 mm à +35 mm. La distance minimale à respecter impérativement entre le bord supérieur du sol et le bord inférieur de la porte d'habillage de l'appareil est de 100 mm.

Cette hauteur peut varier selon les contraintes liées au lieu d'installation. Il est par exemple possible, selon le type d'habillage de porte, de prolonger la hauteur de la porte d'habillage au-dessus de la porte de l'appareil lui-même.



Important !
Il est nécessaire de respecter une profondeur minimum de 100 mm pour la corniche haute de finition de la niche. (mesurée à partir du bord avant de l'appareil). C'est la seule façon d'assurer une fixation sécurisée de l'appareil dans la niche.

Les meubles de cuisine, la hauteur du socle, la hauteur totale de la cuisine et toutes les autres mesures de la cuisine doivent être pris en compte pour permettre le montage parfait de la porte d'habillage et une intégration optimale de l'appareil.

Les schémas suivants prennent en compte les mesures de base des accessoires porte d'habillage/ cadre d'habillage de porte.

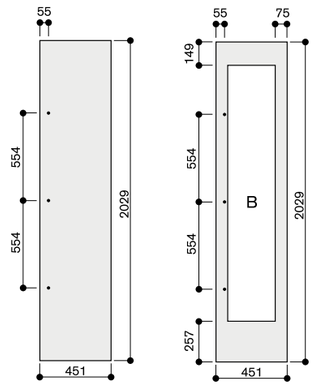
Les mesures des portes fournies sont établies à partir des données de base suivantes :
- Hauteur du socle : 102 mm
- Hauteur totale de la niche d'encastrement : 2134 mm
- Espace : 3 mm
- Epaisseur du panneau d'habillage : 19 mm

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 ci-dessous ne remplacent pas une planification détaillée.
Le respect des exigences spécifiques du design de la cuisine est essentielle.

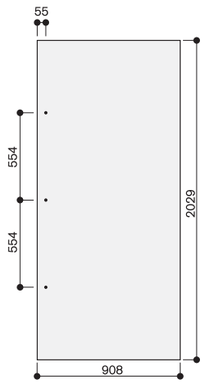
Appareils largeur de niche 45,7 cm
Habillage de porte



L'épaisseur du panneau d'habillage est de 19 mm.
Les dimensions maximales du panneau d'habillage sont prévues pour une fente de 3 mm, basées sur une niche individuelle.
B : La largeur des 2 côtés du cadre pour la cave à vin doit être comprise entre 65 mm et 82 mm.

Mesures en mm

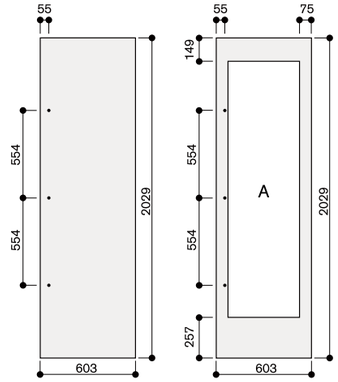
Appareil largeur de niche 91,4 cm
Habillage de porte



L'épaisseur du panneau d'habillage est de 19 mm.
Les dimensions maximales du panneau d'habillage sont prévues pour une fente de 3 mm, basées sur une niche individuelle.

Mesures en mm

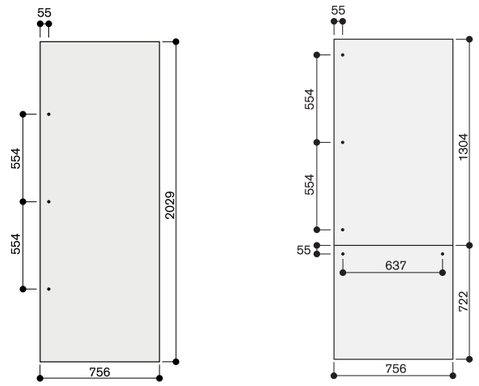
Appareils largeur de niche 61 cm
Habillage de porte



L'épaisseur du panneau d'habillage est de 19 mm.
Les dimensions maximales du panneau d'habillage sont prévues pour une fente de 3 mm, basées sur une niche individuelle.
A : La largeur des 2 côtés du cadre pour la cave à vin doit être comprise entre 65 mm et 82 mm.

Mesures en mm

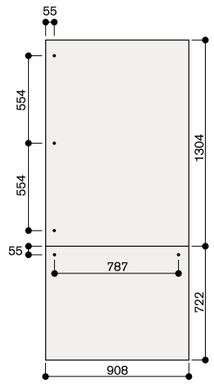
Appareils largeur de niche 76,2 cm
Habillage de porte



L'épaisseur du panneau d'habillage est de 19 mm.
Les dimensions maximales du panneau d'habillage sont prévues pour une fente de 3 mm, basées sur une niche individuelle.

Mesures en mm

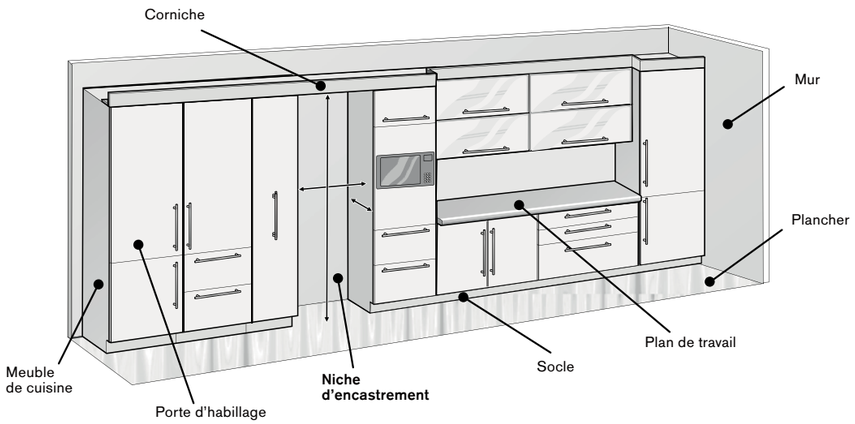
Appareils largeur de niche 91,4 cm
Habillage de porte



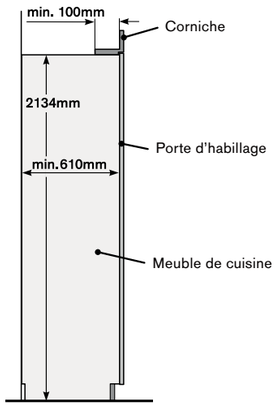
L'épaisseur du panneau d'habillage est de 19 mm.
Les dimensions maximales du panneau d'habillage sont prévues pour une fente de 3 mm, basées sur une niche individuelle.

Mesures en mm

Principe d'installation pour un appareil seul

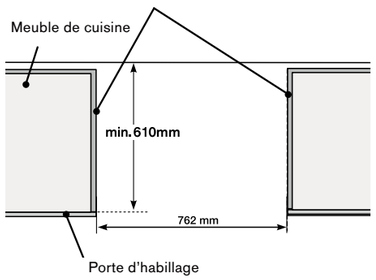


Coupe verticale niche d'encastrement



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)

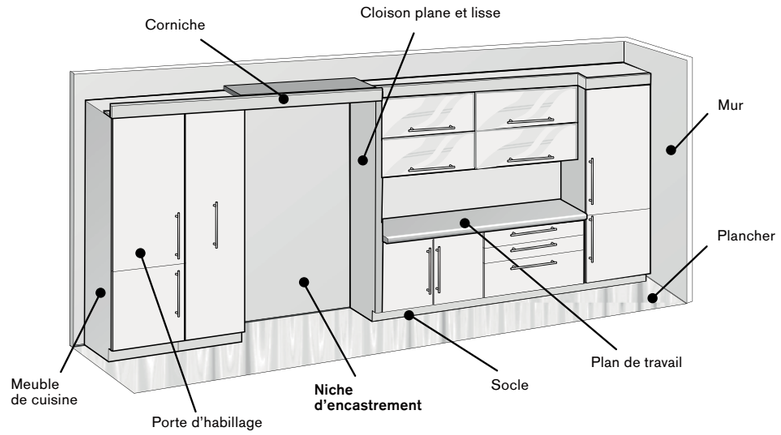
Dans cet exemple, la niche est constituée par 2 meubles en colonnes (à gauche et à droite) reliés par une corniche de finition.

La porte d'habillage de l'appareil est identique aux autres portes de meubles de cuisine.

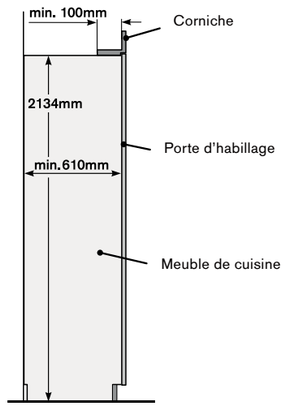
Caractéristiques de la niche d'encastrement :

- 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

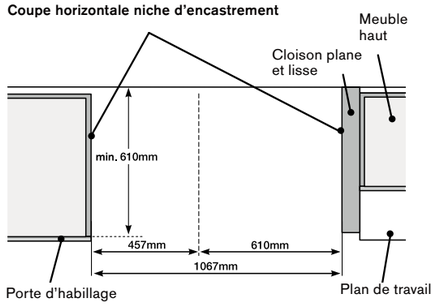


Coupe verticale niche d'encastrement



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

Installation Side-by-Side solution 1

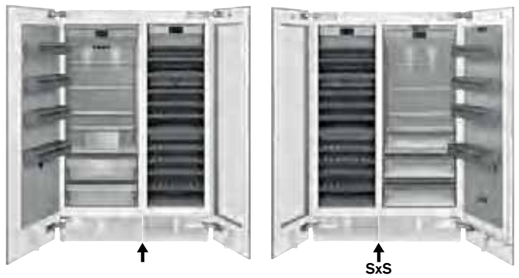
RF 471 / RC 492
Contraintes d’utilisation : Aucune limitation.
Accessoires d'installation : 1x RA 460 000 Accessoire pour installation Side-by-Side (SxS) *.
Remarques : Ouverture des portes vers l’extérieur.

Installation Side-by-Side solution 2

RW 414 / RB 472
Contraintes d'utilisation : Aucune limitation.
Accessoires d'installation : 1x RA 460 000 Accessoire pour installation Side-by-Side (SxS) *.
Remarques : Ouverture des portes vers l’extérieur.
Inversion du sens d'ouverture de porte du RW.
En cas d’installation des portes d’habillage en inox avec poignées (Accessoire en option), sélectionner la référence de l'habillage inox en fonction du sens d'ouverture de la porte du RW.

Combinaison de 3 appareils

RF 461 / RW 466 / RC 462
Contraintes d'utilisation : Les portes du RW et du RC ne peuvent pas être ouvertes en même temps, mais l'une après l'autre.
Accessoires d'installation : 2 x RA 460 000 Accessoire pour installation Side-by-Side (SxS)*.
Remarques : Les trois appareils doivent être assemblés ensemble avant d'être intégrés dans la niche et poussés ensemble dans la niche d’encastrement.

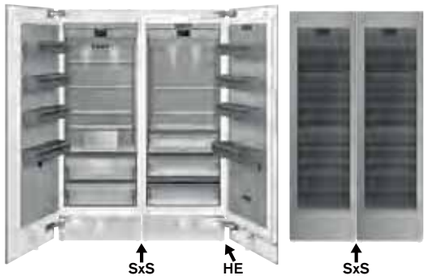


Distance maximale

RF 471 / RW 466 / RW 466 / RC 472
Installation : Aucune limitation. Toutes les portes peuvent être ouvertes en même temps.
Accessoires d'installation : 2 x RA 460 000 Accessoire pour installation Side-by-Side (SxS)*.
Remarques : Deux niches d’encastrement indépendantes. Prévoir une distance suffisante entre les niches pour permettre l'ouverture simultanée de toutes les portes en même temps. Inversion du sens d'ouverture de porte de l'un des RW 466.
En cas d’installation des portes d’habillage en inox avec poignées (Accessoire en option), sélectionner la référence de l'habillage inox en fonction du sens d'ouverture de la porte du RW.

Distance ≥ 160 mm

RF 471 / RC 472 / RW 466 / RW 466
Installation : Les portes du milieu ne peuvent pas être ouvertes en même temps.
Accessoires d'installation : 2 x RA 460 000 Accessoire pour installation Side-by-Side (SxS)*.
Remarques : Deux niches d'encastrement indépendantes.
La distance entre les 2 niches est > à 160 mm. Changer le sens d'ouverture de porte du RW.
En cas d'installation des portes d'habillage en inox avec poignées (Accessoire en option), sélectionner la référence de l'habillage inox en fonction du sens d'ouverture de la porte du RW.



Distance ≤ 160 mm

RF 471 / RC 472 / RW 466 / RW 466
Installation : Les portes du milieu ne peuvent pas être ouvertes en même temps, mais l'une après l'autre.
Accessoires d'installation : 2 x RA 460 000 Accessoire pour installation Side-by-Side (SxS) *, 1 x RA 460 013 Feuille thermique (HE) *.
Remarques : Deux niches d’encastrement séparées par une cloison stable.
La distance entre les 2 niches est inférieure à 160 mm, il faut donc installer la feuille thermique.
Changer le sens d'ouverture de porte du RW.
En cas d'installation des portes d'habillage en inox avec poignées (Accessoire en option), sélectionner la référence de l'habillage inox en fonction du sens d'ouverture de la porte du RW.

Combinaison de 4 appareils

RF 471 / RW 466 / RW 466 / RC 472
Installation : Si les portes du milieu sont ouvertes, on ne peut pas ouvrir celles situées à l'extérieur que le même côté.
Accessoires d'installation : 3 x RA 460 000 Accessoire pour installation Side-by-Side (SxS)*.
Remarques : Les appareils situés au centre sont installés en Side-by-Side.
Pour le montage des autres appareils, il faut installer des accessoires d'installation Side-by-Side supplémentaires.
Les 4 appareils doivent être assemblés ensemble avant d'être intégrés dans la niche et poussés ensemble dans la niche d’encastrement.

Combinaison de 4 appareils - alternative

RF 471 / RW 466 / RW 466 / RC 472
Installation : Les portes du milieu ne peuvent pas être ouvertes en même temps.
Accessoires d'installation : 3 x RA 460 000 Accessoire pour installation Side-by-Side (SxS)*.
Remarques : Les appareils situés au centre sont reliés ensemble du côté des charnières.
Les 4 appareils doivent être assemblés ensemble avant d’être intégrés dans la niche et poussés ensemble dans la niche d’encastrement.
En cas d’installation des portes d’habillage en inox avec poignées (Accessoire en option), sélectionner la référence de l'habillage inox en fonction du sens d’ouverture de la porte du RW.

Légende :
*SxS Accessoire pour installation Side-by-Side. Dans le cas d'une installation dans un environnement très humide, il faut toujours utiliser l'accessoire Feuille thermique à la place de l'accessoire pour installation Side-by-Side.
*HE Accessoire Feuille thermique. Nécessaire lorsque la distance entre 2 appareils est comprise entre 16 et 160 mm.

RY 295 350* 4.500 €
Zone fraîcheur (3.750,00 € HT)
proche de 0°C
Pose-libre, portes et façade du tiroir
inox couleur Anthracite
Home Connect
Largeur 91 cm,
Hauteur 183 cm

* Livrable jusqu'à fin novembre 2024
Disponibilité nous consulter

A↑G E

Accessoires intégrés
1 pelle à glaçons
1 filtre à charbon actif

Accessoires en option
RA 450 012 130 €
Filtre à eau charbon actif (108,33 € HT)
pour système de filtration.
Pour RVY, RY, RB et RF.

Side-by-Side Série 200
RY 295

- 3 zones climatiques dont 1 zone fraîcheur proche de 0 °C
- 2 tiroirs fraîcheur proche de 0 °C avec 5 réglages de tempétature prédéfinis entre -2 °C et +4 °C
- 3 tablettes en verre divisées symétriquement, réglables en hauteur
- Fabrique de glace intégrée avec raccordement direct à l'eau
- Distributeur d'eau interne pour eau fraîche
- 5 scénarios d'éclairage prédéfinis
- Volume utile 573 litres

Bandeau de commande
Contrôle électronique de la température et affichage de la température.
Touches sensitives.

Caractéristiques techniques
Répartition dynamique du froid.
Dégivrage automatique par évaporation de l'eau.
Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement.
Sécurité enfants.
Mode Repos, certifié Star-K.
Mode Vacances.
Panneaux latéraux et dessus de l'appareil de couleur Anthracite foncé.
Filtre à charbon actif pour système de filtre à eau avec indicateur de saturation au niveau de l'écran.
Filtre à air à charbon actif.

Fonctions numériques (Home Connect)
Contrôle et surveillance à distance.

Informations complémentaires sur Home Connect cf page 417.

Réfrigérateur
Super Réfrigération.
Température réglable de +2°C à +8°C.
3 tablettes en verre de sécurité divisées, hauteur réglable manuellement pour toutes les 6 demi-tablettes.
1 tablette.
2 grands compartiments dans la contre-porte pour bouteilles.
4 balconnets dans la contre-porte dont 2 réglables en hauteur.
1 tiroir grande largeur.
Distributeur d'eau interne avec raccordement direct à l'eau, intégré dans la paroi latérale intérieure gauche.
Eclairage LED anti-éblouissement (5600 K).
5 scénarios d'éclairage prédéfinis pour l'éclairage, également sélectionnables via Home Connect.
Paroi arrière intérieure en inox.
Volume utile 335 litres.

Zone fraîcheur proche de 0°C
2 tiroirs fraîcheur proche de 0 °C.
5 réglages de température prédéfinis entre -2 °C et +4 °C combinés avec un réglage de l'humidité pour poisson et viande, fruits, légumes, boissons standard.
Volume utile 67 litres.

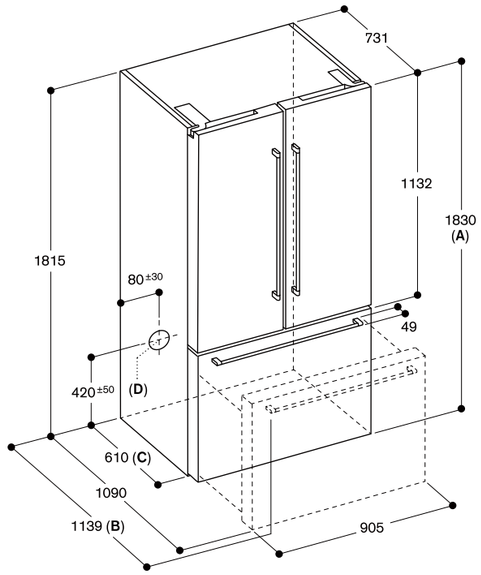
Congélateur
Système No-Frost avec Super Congélation.
Température réglable de -24°C à -16°C.
Compartiment congélateur 4 étoiles.
Capacité de congélation 15 kg /24 h.
Autonomie de 18.5 h en cas de coupure de courant.
3 tiroirs entièrement extractibles.
Volume utile 171 litres.

Fabrique de glace.
Intégrée dans le compartiment congélateur, raccordement direct à l'eau.
Arrêt séparé de la fabrique de glace.
Production de glaçons, environ 1.5 kg/24 h.
Bac à glaçons amovible pour une réserve d'environ 3 kg.

Consommations
Classe d'efficacité énergétique E sur une échelle de A à G.
Consommation énergétique 333 kWh/an.[1]
Niveau sonore 39 dB(A) re 1 pW.

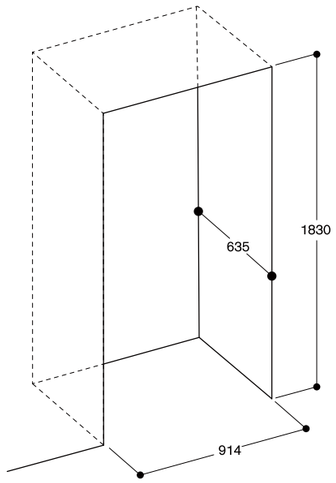
Conseils d'installation
Angle d'ouverture de porte de 118°, réglable à 90°.
Distance du mur de 25 mm obligatoire.
Si la pression de l'eau est supérieure à 0,8 MPa (8 bar), installer une soupape de limitation de pression entre le robinet d'arrivée d'eau et le tuyau.
[1] Pour atteindre la consommation énergétique déclarée, il faut utiliser les entretoises livrées de série. Ces entretoises augmentent la profondeur de l'appareil d'environ 2,5 cm. Sans ces entretoises, l'appareil est totalement fonctionnel mais sa consommation énergétique sera légèrement plus élevée.

Valeurs de raccordement
Câble de raccordement 2.4 m avec prise.
Raccordement à l'eau.
Tuyau d'arrivée d'eau 3.0 m avec connexion 3/4 ".
Pression d'eau de 2 à 8 Bar.



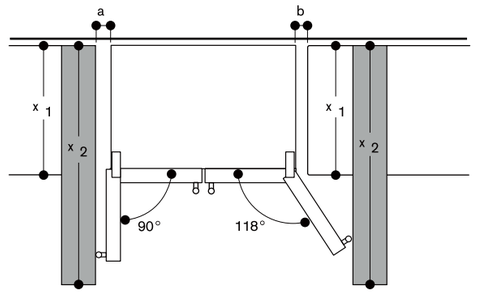
A : La dimension de la façade est ajustable de 1830 jusqu'à 1847 lorsque les pieds de nivellement avant sont entièrement sortis.
B : Avec poignée
C : Ajouter 25 mm pour les entretoises fixes à l'arrière
D : Position du raccordement à l'eau

Mesures en mm



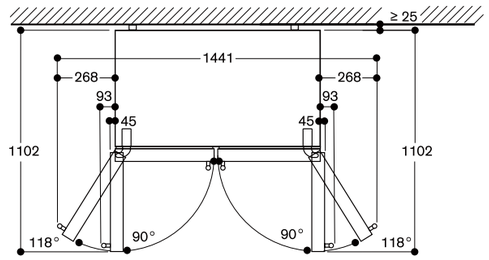
Si vous installez l'appareil dans une niche, respectez les dimensions indiquées

Mesures en mm



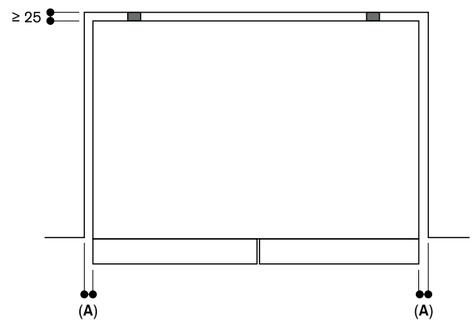
x 1 (profondeur de l'unité)	a	b
600	0	0
650	0	33
700	45	60
x 2 (mur)	93	266

Mesures en mm



Mesures en mm

Dégagements minimums



A: ≥ 3,2 mm

Laissez un dégagement d'au moins 12,7 mm au-dessus de l'appareil.
Respectez les dégagements minimums indiqués ci-dessus

RB 289 300 — 3.820 €
Zone fraîcheur proche de 0°C — (3.183,33 € HT)
Tout intégrable
Home Connect
Largeur de la niche 56 cm,
Hauteur de la niche 177.5 cm

A↑G D

Le prix comprend
2 présentoirs pour bouteille en bois d'érable
2 accumulateurs de froid
2 casiers à œufs
1 bac à glaçons

Accessoires en option
RA 238 030 — 140 €
Présentoir — (116,67 € HT)
pour 1 bouteille, en bois d'érable huilé, avec connecteur magnétique intégré.
RA 430 100 — 55 €
Boîte de conservation — (45,83 € HT)
avec couvercle transparent, Anthracite.
RA 260 000 — 50 €
Charnières de support — (41,67 € HT)
robustes pour un poids maximal de porte d'habillage de 24 kg
Set de 2 charnières pour 1 porte.

Combiné réfrigérateur- congélateur
Vario Série 200
RB 289

- Intérieur avec des éléments en aluminium Gaggenau Light Bronze, assemblés avec précision
- Tablettes et tiroirs entièrement extractibles
- Eclairage LED blanc chaud anti-éblouissement
- 4 zones climatiques dont 2 tiroirs fraîcheur proche de 0°C
- Etagères en verre de sécurité avec profilé aluminium massif, extractibles, et réglables en hauteur
- Système Softclose : fermeture douce et silencieuse de la porte
- Coulissant télescopique sortie totale avec système de fermeture amorti pour une fermeture douce et contrôlée des tiroirs
- Présentoir pour bouteille individuelle en bois d'érable avec connecteur magnétique intégré
- Volume net total 223 litres

Bandeau de commande
Contrôle électronique de la température avec affichage digital.
Touches 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.
Mode vacances.

Fonctions numériques (Home Connect)
Contrôle et surveillance à distance.

Informations complémentaires sur Home Connect cf page 417.

Réfrigérateur
Super Réfrigération.
Température réglable de +3°C à +8°C.
2 étagères en verre de sécurité, réglables en hauteur, partiellement extractibles.
1 étagère en verre blanc satiné.
2 présentoirs pour bouteille individuelle en bois d'érable massif huilé, avec connecteur magnétique intégré et possibilité de placer jusqu'à 5 présentoirs par étagère.
Possibilité de placer 9 bouteilles maximum sur une étagère avec 5 présentoirs individuels (bouteilles standard de 0,75 l).
Les présentoirs individuels de bouteille sont également adaptés aux bouteilles de champagne et aux magnums.
1 grand balconnet en aluminium pour bouteilles dans la contre-porte.
4 balconnets en aluminium dans la contre-porte.
Eclairage intérieur blanc chaud (3500 K) avec élements d'éclairage LED anti-éblouissement intégrés latéralement.
Volume net 101 litres.

Zone fraîcheur 0°C
Tiroirs avec poignées en aluminium et face avant du tiroir avec un dégradé givré.
1 tiroir fraîcheur proche de 0°C éclairé, entièrement extractible.
Réglage manuel de l'humidité.
Idéal pour fruits et légumes.
1 tiroir fraîcheur proche de 0°C, éclairé et entièrement extractible.
Idéal pour viande, poisson et volaille.
Volume net 55 litres.

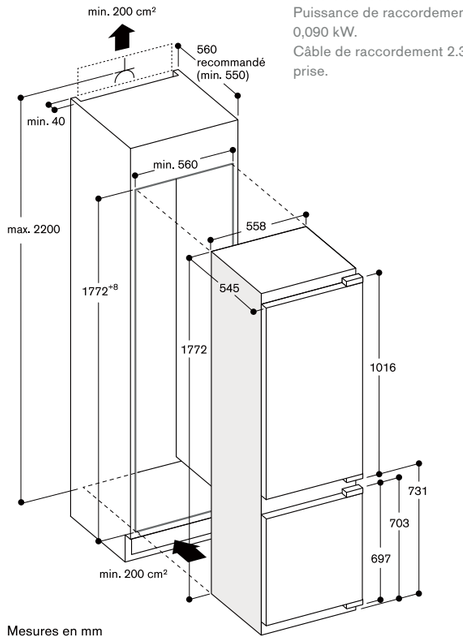
Congélateur
Système No-Frost avec Super Congélation.
Température réglable de -24°C à -14°C.
Compartiment congélateur 4 étoiles.
Tiroirs avec poignées en aluminium et face avant des tiroirs avec un dégradé givré.
Aide au dégivrage.
Capacité de congélation 7 kg en 24 h.
Autonomie de 8 h en cas de coupure de courant.
3 tiroirs de congélation, dont 1 extra grand volume.
2 tablettes en verre de sécurité.
Volume net 67 litres.

Consommations
Classe d'efficacité énergétique D sur une échelle de A à G.
Consommation d'énergie 201 kWh/an.
Niveau sonore 37 dB(A) re 1 pW.

Conseils d'installation
Charnière pantographe.
Charnières à droite, réversibles.
Angle d'ouverture de porte 115°, peut être bloqué à 90°.
Poids maxi. de l'habillage des portes:
Porte du haut 19 kg.
Porte du bas 19 kg.

Conseils d'installation complémentaires page 359.

Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale 0,090 kW.
Câble de raccordement 2.3 m avec prise.



Mesures en mm

RT 289 370 3.750 €
Zone fraîcheur (3.125,00 € HT)
proche de 0°C
Tout intégrable
Home Connect
Largeur de la niche 56 cm,
Hauteur de la niche 177.5 cm

A↑G E

Le prix comprend
2 présentoirs pour bouteille, bois d'érable
2 casiers à œufs
1 bac à glaçons
1 set de charnières robustes RA 260 000

Accessoires en option
RA 238 030 140 €
Présentoir (116,67 € HT)
pour 1 bouteille, en bois d'érable huilé, avec connecteur magnétique intégré.
RA 430 100 55 €
Boîte de conservation (45,83 € HT)
avec couvercle transparent, Anthracite.

Réfrigérateur-congélateur Vario
Série 200
RT 289

- Intérieur avec des éléments en aluminium Gaggenau Light Bronze, assemblés avec précision
- Ouverture de porte assistée:
  1. Fonction Push-to-open pour les habillages de porte sans poignée
  2. Ouverture de porte possible via un assistant vocal
- Tablettes et tiroirs entièrement extractibles
- 4 zones climatiques dont 3 tiroirs fraîcheur proche de 0°C
- Etagères en verre de sécurité avec profilé aluminium massif, extractibles, et réglables en hauteur
- Coulissant télescopique sortie totale avec système de fermeture amorti pour une fermeture douce et contrôlée des tiroirs
- Présentoir pour bouteille individuelle en bois d'érable avec connecteur magnétique intégré
- Volume utile 269 litres

Bandeau de commande
Contrôle électronique de la température avec affichage digital.
Touches sensitives.

Caractéristiques techniques
Dégivrage automatique avec évaporation de l'eau.
Système de fermeture Softclose de la porte à partir d'un angle d'ouverture de 20°.
Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement.

Fonctions numériques (Home Connect)
Contrôle et surveillance à distance.
Assistant vocal pour ouverture de porte.

Informations complémentaires sur Home Connect cf page 417.

Réfrigérateur
Super Réfrigération.
Température réglable de +3°C à +8°C.
5 étagères en verre de sécurité, réglables en hauteur , partiellement extractibles.
1 étagère en verre blanc satiné.
2 présentoirs pour bouteille individuelle en bois d'érable massif huilé, avec connecteur magnétique intégré et possibilité de placer jusqu'à 5 présentoirs par étagère.
Possibilité de placer 9 bouteilles maximum sur une étagère avec 5 présentoirs individuels (bouteilles standard de 0,75 l).
Les présentoirs individuels de bouteille sont également adapté aux bouteilles de champagne et aux magnums.
1 grand balconnet en aluminium pour bouteilles dans la contre-porte.
3 balconnets en aluminium dans la contre-porte.
Eclairage intérieur lumineux blanc chaud (3500 K) avec éléments d'éclairage LED anti-éblouissement intégrés latéralement.
Volume utile 171 litres.

Zone fraîcheur 0°C
Tiroirs avec poignées en aluminium et face avant du tiroir avec un dégradé givré.
1 tiroir fraîcheur proche de 0°C éclairé, entièrement extractible.
Réglage manuel de l'humidité.
Idéal pour fruits et légumes.
2 tiroirs fraîcheur proche de 0°C éclairés, entièrement extractibles.
Idéal pour viande, poisson et volaille.
Volume utile 83 litres.

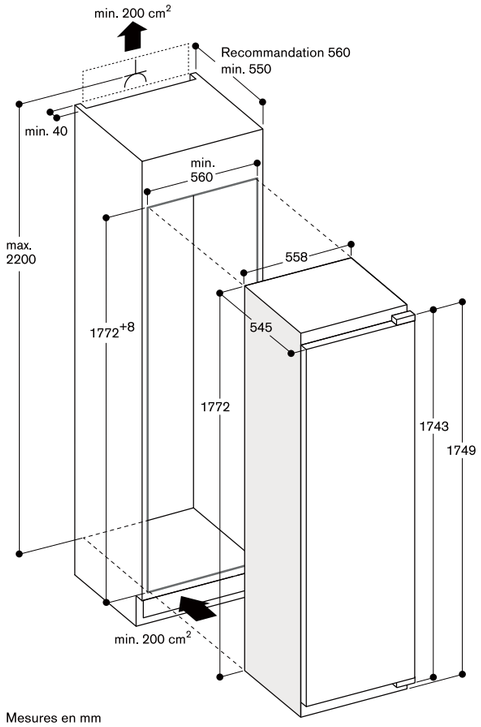
Congélateur
Température de conservation: -18°C et plus froid.
Compartiment congélateur 4 étoiles.
Capacité de congélation 2.8 kg /24 h.
Autonomie de 9.5 h en cas de coupure de courant.
Volume utile 15 litres.

Consommations
Classe d'efficacité énergétique E sur une échelle de A à G.
Consommation énergétique 184 kWh/an.
Niveau sonore 36 dB(A) re 1 pW.

Conseils d'installation
Charnière pantographe.
Charnières à droite, réversibles.
Angle d'ouverture de porte 115°, peut être bloqué à 90°.
Poids maxi. de l'habillage de la porte 27 kg.

Conseils d'installation complémentaires page 359.

Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale 0,090 kW.
Câble de raccordement 2.3 m avec prise.



Mesures en mm

RC 289 370 3.750 €
Zone fraîcheur (3.125,00 € HT)
proche de 0°C
Tout intégrable
Home Connect
Largeur de la niche 56 cm,
Hauteur de la niche 177.5 cm

A↑G D

Le prix comprend
2 présentoirs pour bouteille, bois d'érable
2 casiers à œufs
1 set de charnières robustes RA 260 000

Accessoires en option
RA 238 030 140 €
Présentoir (116,67 € HT)
pour 1 bouteille, en bois d'érable huilé, avec connecteur magnétique intégré.
RA 430 100 55 €
Boîte de conservation (45,83 € HT)
avec couvercle transparent, Anthracite.

Réfrigérateur Vario Série 200
RC 289

- Intérieur avec des éléments en aluminium Gaggenau Light Bronze, assemblés avec précision
- Ouverture de porte assistée:
  1. Fonction Push-to-open pour les habillages de porte sans poignée
  2. Ouverture de porte possible via un assistant vocal
- Tablettes et tiroirs entièrement extractibles
- 3 zones climatiques dont 3 tiroirs fraîcheur proche de 0°C
- Etagères en verre de sécurité avec profilé aluminium massif, extractibles, et réglables en hauteur
- Combinaison possible en configuration Side-by-Side avec le congélateur RF 287
- Système Softclose : fermeture douce et silencieuse de la porte
- Coulissant télescopique sortie totale avec système de fermeture amorti pour une fermeture douce et contrôlée des tiroirs
- Présentoir pour bouteille individuelle en bois d'érable avec connecteur magnétique intégré
- Volume utile 289 litres

Bandeau de commande
Contrôle électronique de la température avec affichage digital.
Touches sensitives.

Caractéristiques techniques
Dégivrage automatique avec évaporation de l'eau.
Système de fermeture Softclose de la porte à partir d'un angle d'ouverture de 20°.
Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement.

Fonctions numériques (Home Connect)
Contrôle et surveillance à distance.
Assistant vocal pour ouverture de porte.

Informations complémentaires sur Home Connect cf page 417.

Réfrigérateur
Super Réfrigération.
Température réglable de +3°C à +8°C.
6 étagères en verre de sécurité réglables en hauteur, partiellement extractibles.
1 étagère en verre blanc satiné.
2 présentoirs pour bouteille individuelle en bois d'érable massif huilé, avec connecteur magnétique intégré et possibilité de placer jusqu'à 5 présentoirs par étagère.
Possibilité de placer 9 bouteilles maximum sur une étagère avec 5 présentoirs individuels (bouteilles standard de 0,75 l).
Les présentoirs individuels de bouteille sont également adapté aux bouteilles de champagne et aux magnums.
1 grand balconnet en aluminium pour bouteilles dans la contre-porte.
3 balconnets en aluminium dans la contre-porte.
Eclairage intérieur lumineux blanc chaud (3500 K) avec éléments d'éclairage LED anti-éblouissement intégrés latéralement.
Volume utile 206 litres.

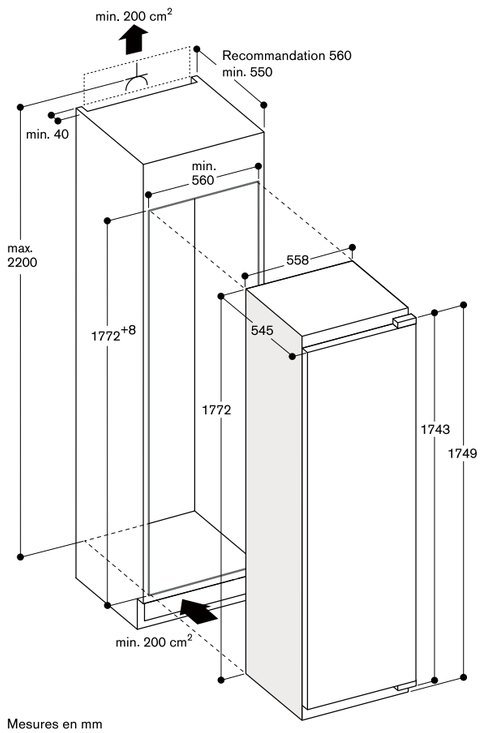
Zone fraîcheur 0°C
Tiroirs avec poignées en aluminium et face avant du tiroir avec un dégradé givré.
1 tiroir fraîcheur proche de 0°C éclairé, entièrement extractible.
Réglage manuel de l'humidité.
Idéal pour fruits et légumes.
2 tiroirs fraîcheur proche de 0°C éclairés, entièrement extractibles.
Idéal pour viande, poisson et volaille.
Volume utile 83 litres.

Consommations
Classe d'efficacité énergétique D sur une échelle de A à G.
Consommation énergétique 120 kWh/an.
Niveau sonore 36 dB(A) re 1 pW.

Conseils d'installation
Charnière pantographe.
Charnières à droite, réversibles.
Angle d'ouverture de porte 115°, peut être bloqué à 90°.
Poids maxi. de l'habillage de la porte 27 kg.
Pour une installation en Side-by-Side, chaque appareil doit être installé dans sa propre niche.

Conseils d'installation complémentaires page 359.

Valeurs de raccordement
Puissance totale absorbée : 0.090 kW.
Câble de raccordement 2.3 m avec prise.



Mesures en mm

RF 287 370 3.090 €
Tout intégrable (2.575,00 € HT)
Home Connect
Largeur de la niche 56 cm,
Hauteur de la niche 177.5 cm

A↑G E

Le prix comprend
1 bac à glaçons
1 set de charnières robustes RA 260 000

Congélateur Vario Série 200
RF 287

- Intérieur avec des éléments en aluminium Gaggenau Light Bronze, assemblés avec précision
- Ouverture de porte assistée:
  1. Fonction Push-to-open pour les habillages de porte sans poignée
  2. Ouverture de porte possible via un assistant vocal
- Etagères en verre de sécurité encadrées par des profilés en aluminium massif
- Tiroirs avec poignées en aluminium et face avant des tiroirs avec un dégradé givré
- Eclairage intérieur blanc chaud (3500 K) avec éléments d'éclairage LED anti-éblouissement intégrés latéralement.
- Accès direct grâce aux surfaces de rangement ouvertes
- Combinable en configuration Side-by-Side avec le réfrigérateur RC 289
- Combinaison possible en configuration Side-by-Side avec la cave à vin RW 282
- Système Softclose : fermeture douce et silencieuse de la porte
- Volume utile 212 litres

Bandeau de commande
Contrôle électronique de la température et affichage de la température.
Touches 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.

Fonctions numériques (Home Connect)
Contrôle et surveillance à distance.
Assistant vocal pour ouverture de porte.

Informations complémentaires sur Home Connect cf page 417.

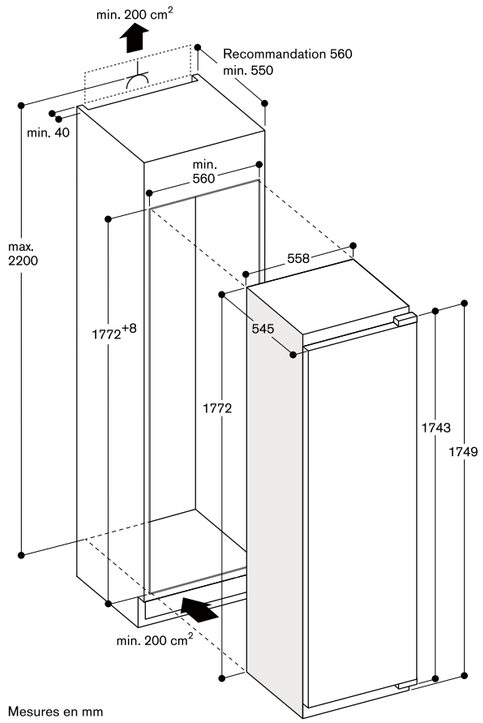
Congélateur
Système No-Frost avec Super Congélation.
Température réglable de -24°C à -14°C.
Compartiment congélateur 4 étoiles.
Capacité de congélation 14 kg /24 h.
Autonomie de 9 h en cas de coupure de courant.
3 tiroirs de congélation, dont 1 grand volume, amovibles.
6 étagères en verre de sécurité, dont 3 avec un profilé en aluminium massif, amovibles.

Consommations
Classe d'efficacité énergétique E sur une échelle de A à G.
Consommation énergétique 235 kWh/an.
Niveau sonore 35 dB(A) re 1 pW.

Conseils d'installation
Charnière pantographe.
Charnières à gauche, réversibles.
Angle d'ouverture de porte 115°, peut être bloqué à 90°.
Poids maxi. de l'habillage de la porte 27 kg.
Pour une installation en Side-by-Side, chaque appareil doit être installé dans sa propre niche.

Conseils d'installation complémentaires page 359.

Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale 0,120 kW.
Câble de raccordement 2.3 m avec prise.



Mesures en mm

Combiné réfrigérateur-congélateur
Série 200
RB 282

- 4 zones climatiques dont 2 tiroirs fraîcheur proche de 0°C
- Tablettes en verre de sécurité, réglables en hauteur
- Compartiments profilé aluminium dans la contre-porte
- Système Softclose : fermeture douce et silencieuse de la porte
- Volume net total 223 litres

RB 282 306 — 3.470 € (2.891,67 € HT)
Zone fraîcheur proche de 0°C
Tout intégrable
Home Connect
Largeur de la niche 56 cm,
Hauteur de la niche 177,5 cm

A ↑ G D

Le prix comprend
2 accumulateurs de froid
3 casiers à œufs
1 clayette à vin et champagne
1 bac à glaçons

Accessoires en option
RA 430 100 — 55 € (45,83 € HT)
Boîte de conservation avec couvercle transparent, Anthracite.
RA 260 000 — 50 € (41,67 € HT)
Charnières de support robustes pour un poids maximal de porte d'habillage de 24 kg
Set de 2 charnières pour 1 porte.

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.

Fonctions numériques (Home Connect)
Contrôle et surveillance à distance.

Informations complémentaires sur Home Connect cf page 417.

Réfrigérateur
Super Réfrigération.
Température réglable de +3°C à +8°C.
2 tablettes en verre de sécurité, réglables en hauteur, dont 1 entièrement extractible.
1 tablette.
Support crochet en acier pour 4 bouteilles de vin ou champagne, entièrement rétractable.
1 large balconnet profilé aluminium pour bouteilles dans la contre-porte, avec un fixateur de bouteilles réglable.
1 balconnet profilé aluminium dans la contre-porte.
Eclairage intérieur lumineux (5800 K) avec éléments d'éclairage LED anti-éblouissement intégrés latéralement.
Volume net 101 litres.

Zone fraîcheur proche de 0°C
1 tiroir fraîcheur proche de 0°C éclairé, entièrement extractible.
Réglage manuel de l'humidité.
Idéal pour fruits et légumes.
1 tiroir fraîcheur proche de 0°C éclairé.
Idéal pour viande, poisson et volaille.
Volume net 55 litres.

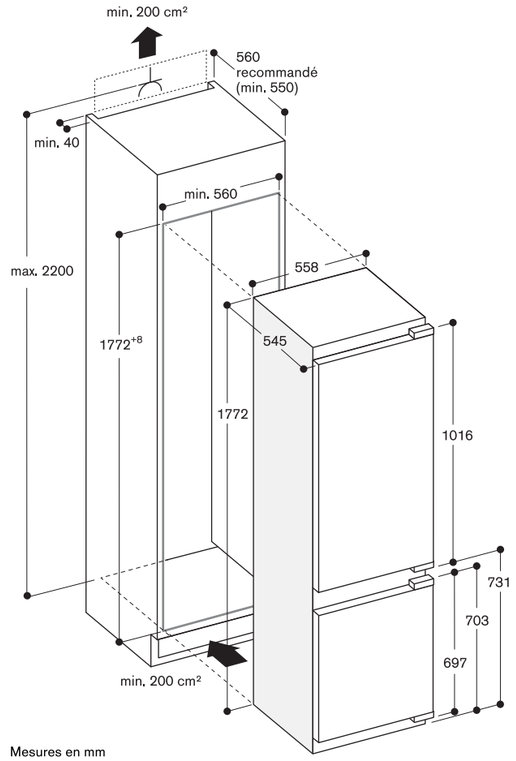
Congélateur
Système No-Frost avec Super Congélation.
Température réglable de -24°C à -16°C.
Compartiment congélateur 4 étoiles.
Aide au dégivrage.
Capacité de congélation 7 kg en 24 h.
Autonomie de 8 h en cas de coupure de courant.
3 tiroirs de congélation, dont 1 extra grand volume.
2 tablettes en verre de sécurité.
Volume net 67 litres.

Consommations
Classe d'efficacité énergétique D sur une échelle de A à G.
Consommation d'énergie 201 kWh/an.
Niveau sonore 37 dB(A) re 1 pW.

Conseils d'installation
Charnière pantographe.
Charnières à droite, réversibles.
Angle d'ouverture de porte 115°, peut être bloqué à 90°.
Poids maxi. de l'habillage des portes:
Porte du haut 19 kg.
Porte du bas 19 kg.

Conseils d'installation complémentaires page 359.

Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale 0,090 kW.
Câble de raccordement 2.3 m avec prise.



Mesures en mm

RT 282 306 2.950 €
Zone fraîcheur (2.458,33 € HT)
proche de 0°C
Tout intégrable
Home Connect
Largeur de la niche 56 cm,
Hauteur de la niche 177,5 cm

A↑G E

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 55 €
Boîte de conservation (45,83 € HT)
avec couvercle transparent, Anthracite.
RA 260 000 50 €
Charnières de support (41,67 € HT)
robustes pour un poids maximal
de porte d'habillage de 27 kg
Set de 2 charnières pour 1 porte.

Réfrigérateur-congélateur Série 200
RT 282

- 4 zones climatiques dont 3 tiroirs fraîcheur proche de 0°C
- Tablettes en verre de sécurité, réglables en hauteur
- Compartiments profilé aluminium dans la contre-porte
- Système Softclose : fermeture douce et silencieuse de la porte
- Volume net total 269 litres

Bandeau de commande
Contrôle électronique de la température avec affichage digital.
Touches 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.

Fonctions numériques (Home Connect)
Contrôle et surveillance à distance.

Informations complémentaires sur Home Connect cf page 417.

Réfrigérateur
Super Réfrigération.
Température réglable de +3°C à +8°C.
5 tablettes en verre de sécurité, réglables en hauteur, dont 1 entièrement extractible.
1 tablette.
Support crochet en acier pour 4 bouteilles de vin ou de champagne, entièrement rétractable.
1 grand balconnet profilé aluminium pour bouteilles dans la contre-porte, avec un fixateur de bouteilles réglable.
4 balconnets profilés aluminium dans la contre-porte.
Eclairage intérieur lumineux (5800 K) avec éléments d'éclairage LED anti-éblouissement intégrés latéralement.
Volume net 171 litres.

Zone fraîcheur proche de 0°C
1 tiroir fraîcheur proche de 0°C éclairé, entièrement extractible.
Réglage manuel de l'humidité.
Idéal pour fruits et légumes.
2 tiroirs fraîcheur proche de 0°C éclairés, entièrement extractibles.
Idéal pour viande, poisson et volaille.
Volume net 83 litres.

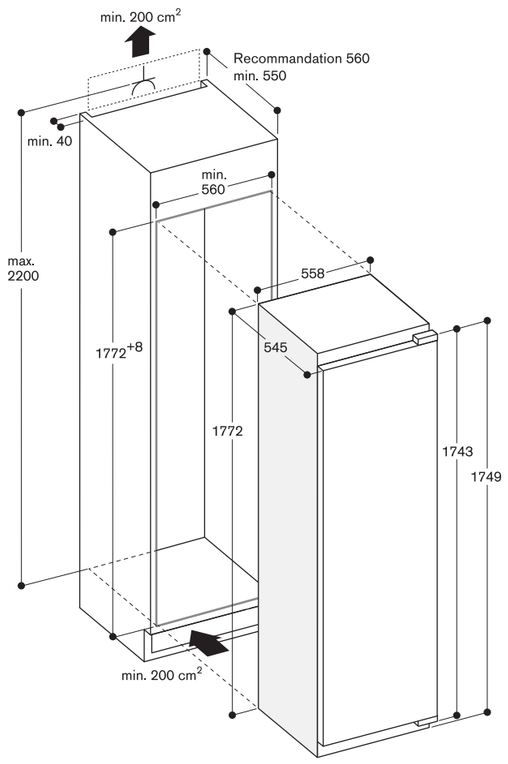
Congélateur
Température de conservation: -18°C et plus froid.
Compartiment congélateur 4 étoiles.
Capacité de congélation 2,8 kg en 24 h.
Autonomie de 9,5 h en cas de coupure de courant.
Volume net 15 litres.

Consommations
Classe d'efficacité énergétique E sur une échelle de A à G.
Consommation d'énergie 184 kWh/an.
Niveau sonore 36 dB(A) re 1 pW.

Conseils d'installation
Charnière pantographe.
Charnières à droite, réversibles.
Angle d'ouverture de porte 115°, peut être bloqué à 90°.
Poids maxi. de l'habillage de la porte 22 kg.

Conseils d'installation complémentaires page 359.

Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale 0,090 kW.
Câble de raccordement 2.3 m avec prise.



Mesures en mm

RC 282 306 2.950 €
Zone fraîcheur (2.458,33 € HT)
proche de 0°C
Tout intégrable
Home Connect
Largeur de la niche 56 cm,
Hauteur de la niche 177,5 cm

A↑G D

Le prix comprend
3 casiers à oeufs
1 clayette à vin et champagne

Accessoires en option
RA 430 100 55 €
Boîte de conservation (45,83 € HT)
avec couvercle transparent, Anthracite.
RA 260 000 50 €
Charnières de support (41,67 € HT)
robustes pour un poids maximal de
porte d'habillage de 27 kg
Set de 2 charnières pour 1 porte.

Réfrigérateur Série 200
RC 282

- 3 zones climatiques dont 3 tiroirs fraîcheur proche de 0°C
- Tablettes en verre de sécurité, réglables en hauteur
- Compartiments profilé aluminium dans la contre-porte
- Combinaison possible en configuration Side-by-Side avec le congélateur RF 282
- Système Softclose : fermeture douce et silencieuse de la porte
- Volume net total 289 litres

Bandeau de commande
Contrôle électronique de la température avec affichage digital.
Touches 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.

Fonctions numériques (Home Connect)
Contrôle et surveillance à distance.

Informations complémentaires sur Home Connect cf page 417.

Réfrigérateur
Super Réfrigération.
Température réglable de +3°C à +8°C.
6 tablettes en verre de sécurité, réglables en hauteur, dont 1 entièrement extractible.
1 tablette.
Support crochet en acier pour 4 bouteilles de vin ou champagne, entièrement rétractable.
1 large balconnet profilé aluminium pour bouteilles dans la contre-porte, avec un fixateur de bouteilles réglable.
4 balconnets profilés aluminium dans la contre-porte.
Eclairage intérieur lumineux (5800 K) avec éléments d'éclairage LED anti-éblouissement intégrés latéralement.
Volume net 206 litres.

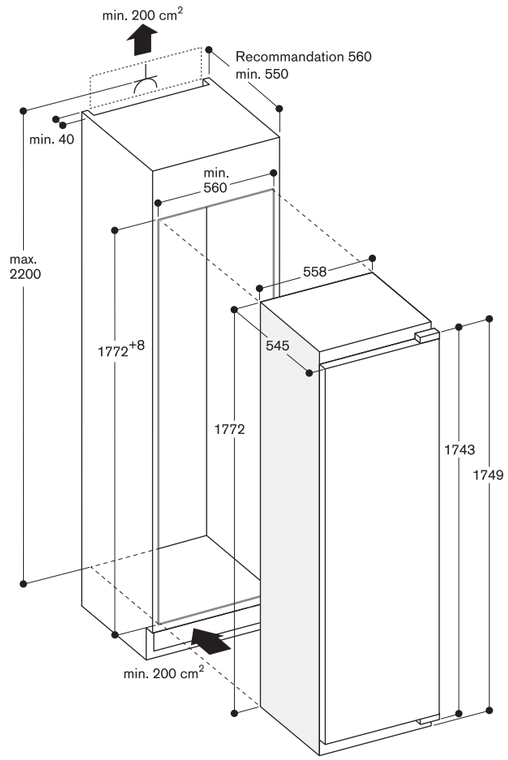
Zone fraîcheur proche de 0°C
1 tiroir fraîcheur proche de 0°C éclairé, entièrement extractible.
Réglage manuel de l'humidité.
Idéal pour fruits et légumes.
2 tiroirs fraîcheur proche de 0°C éclairés, entièrement extractibles.
Idéal pour viande, poisson et volaille.
Volume net 83 litres.

Consommations
Classe d'efficacité énergétique D sur une échelle de A à G.
Consommation d'énergie 120 kWh/an.
Niveau sonore 36 dB(A) re 1 pW.

Conseils d'installation
Charnière pantographe.
Charnières à droite, réversibles.
Angle d'ouverture de porte 115°, peut être bloqué à 90°.
Poids maxi. de l'habillage de la porte 22 kg.
Pour une installation en Side-by-Side, chaque appareil doit être installé dans sa propre niche.

Conseils d'installation complémentaires page 359.

Valeurs de raccordement
Puissance totale absorbée : 0.090 kW.
Câble de raccordement 2.3 m avec prise.



Mesures en mm

RF 282 306 2.400 €
Tout intégrable (2.000,00 € HT)
Home Connect
Largeur de la niche 56 cm,
Hauteur de la niche 177.5 cm

A↑G E

Le prix comprend
1 bac à glaçons

Accessoires en option
RA 260 000 50 €
Charnières de support (41,67 € HT)
robustes pour un poids maximal de porte d'habillage de 27 kg
Set de 2 charnières pour 1 porte.

Congélateur Série 200
RF 282

- Configuration intérieure flexible : tous les tiroirs et tablettes en verre de sécurité sont amovibles
- Combinaison possible en configuration Side-by-Side avec le réfrigérateur RC 282
- Combinaison possible en configuration Side-by-Side avec la cave à vin RW 282
- Système Softclose : fermeture douce et silencieuse de la porte
- Volume net total 212 litres

Bandeau de commande
Contrôle électronique de la température et affichage de la température.
Touches 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.

Fonctions numériques (Home Connect)
Contrôle et surveillance à distance.

Informations complémentaires sur Home Connect en page 417.

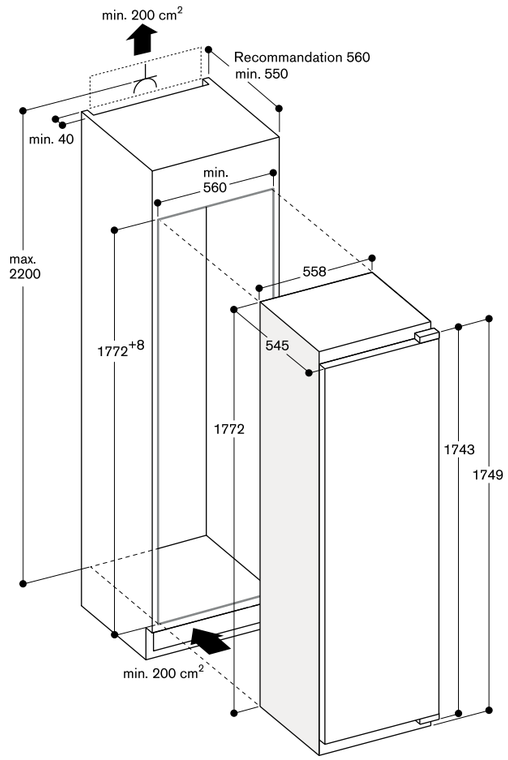
Congélateur
Système No-Frost avec Super Congélation.
Température réglable de -24°C à -14°C.
Compartiment congélateur 4 étoiles.
Capacité de congélation 13,8 kg en 24 h.
Autonomie de 8 h en cas de coupure de courant.
5 tiroirs de congélation, dont 2 extra grand volume.
4 tablettes en verre de sécurité entre les tiroirs de congélation.
2 tablettes en verre de sécurité avec un clapet avant transparent.
Tous les tiroirs de congélation et les tablettes en verre de sécurité sont amovibles.
Volume net 212 litres.

Consommations
Classe d'efficacité énergétique E sur une échelle de A à G.
Consommation d'énergie 235 kWh/an.
Niveau sonore 35 dB(A) re 1 pW.

Conseils d'installation
Charnière pantographe.
Charnières à gauche, réversibles.
Angle d'ouverture de porte 115°, peut être bloqué à 90°.
Poids maxi. de l'habillage de la porte 22 kg.
Pour une installation en Side-by-Side, chaque appareil doit être installé dans sa propre niche.

Conseils d'installation complémentaires page 359.

Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale 0,120 kW.
Câble de raccordement 2.3 m avec prise.



Mesures en mm

Combiné réfrigérateur congélateur
Série 200
RT 202

- Intérieur avec éléments en aluminium satiné clair
- Tablettes en verre de sécurité avec profilé aluminium, réglables en hauteur
- Eclairage LED blanc chaud anti-éblouissement
- Tiroir avec poignée en aluminium, proche de 0°C
- Système Softclose : fermeture douce et silencieuse de la porte
- Volume utile 110 litres

▾Nouveauté Janvier 2024

RT 202 180▾ 1.850 €
Intégrable, sous-plan (1.541,67 € HT)
Home Connect
Largeur de la niche 60 cm,
Hauteur de la niche 82 cm

A↑G D

Le prix comprend
1 casier à oeufs
1 bac à glaçons

Accessoires en option
RA 430 100 55 €
Boîte de conservation (45,83 € HT)
avec couvercle transparent, Anthracite.

Bandeau de commande
LED électronique avec commande tactile.

Caractéristiques techniques
Système de fermeture Softclose de la porte à partir d'un angle d'ouverture de 20°.
Alarme en cas de porte ouverte.
Mode Vacances.
Mode Repos.

Fonctions numériques
Contrôle et commande à distance.
Diagnostic à distance.

Informations complémentaires sur Home Connect en page 417.

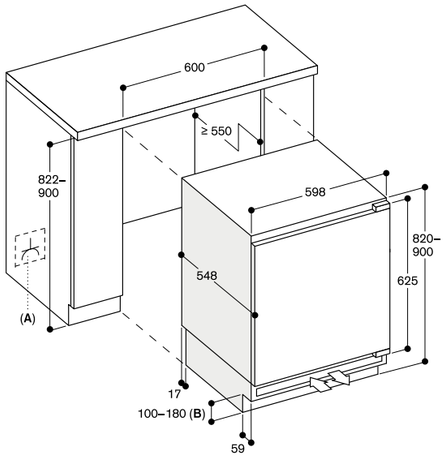
Réfrigérateur
Super Réfrigération.
Température réglable de +2°C à +6°C.
1 tablette en verre de sécurité avec profilé aluminium, réglable en hauteur.
1 tiroir fraicheur avec poignée en aluminium, proche de 0°C, idéal pour viande, poisson et volaille.
1 compartiment inférieur avec couvercle en verre coulissant.
1 grand compartiment aluminium extra profond pour bouteilles dans la contre-porte.
1 compartiment aluminium, réglable en hauteur, dans la contre-porte.
1 petit compartiment réglable en hauteur, dans la contre-porte.
Eclairage intérieur blanc chaud (3500 K) avec éléments d'éclairage LED anti-éblouissement intégrés latéralement.
Volume total de tous les compartiments
de réfrigération 93 litres.

Congélateur
Température de conservation: -18°C et plus froid.
Congélateur 4 étoiles.
Capacité de congélation 3 kg /24 h.
Autonomie de 9 h en cas de coupure de courant.
Volume utile 17 litres.

Consommations
Classe d'efficacité énergétique D sur une échelle de A à G.
Consommation énergétique 119 kWh/an.
Niveau sonore 35 dB (A) re 1 pW.

Conseils d'installation
Charnière pantographe.
Charnières à droite, réversibles.
Angle d'ouverture de porte 115°, peut être bloqué à 90°.
Poids maxi. de l'habillage de la porte 12 kg.
Pieds réglables en hauteur.
La grille d'aération livrée doit être utilisée.
La prise doit être prévue en dehors de la niche.

Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale 0,090 kW.
Câble de raccordement 2.3 m avec prise.



A: Prise
B: Hauteur de la base :
- 100 mm pour une hauteur d'encastrement de 822 mm
- 180 mm pour une hauteur d'encastrement de 900 mm

Mesures en mm

Réfrigérateur Série 200
RC 202

- Intérieur avec éléments en aluminium satiné clair
- Tablettes en verre de sécurité avec profilé aluminium, réglables en hauteur
- Eclairage LED blanc chaud anti-éblouissement
- Tiroir avec poignée en aluminium, proche de 0°C
- Système Softclose : fermeture douce et silencieuse de la porte
- Volume utile 134 litres

▾Nouveauté Janvier 2024

RC 202 180▾ 1.850 €
Intégrable, sous-plan (1.541,67 € HT)
Home Connect
Largeur de la niche 60 cm,
Hauteur de la niche 82 cm

A↑G E

Le prix comprend
1 casier à oeufs

Accessoires en option
RA 238 030 140 €
Présentoir (116,67 € HT)
pour 1 bouteille, en bois d'érable huilé, avec connecteur magnétique intégré.
RA 430 100 55 €
Boîte de conservation (45,83 € HT)
avec couvercle transparent, Anthracite.

Bandeau de commande
LED électronique avec commande tactile.

Caractéristiques techniques
Système de fermeture Softclose de la porte à partir d'un angle d'ouverture de 20°.
Alarme en cas de porte ouverte.
Mode Vacances.
Mode Repos.

Fonctions numériques
Contrôle et commande à distance.
Diagnostic à distance.

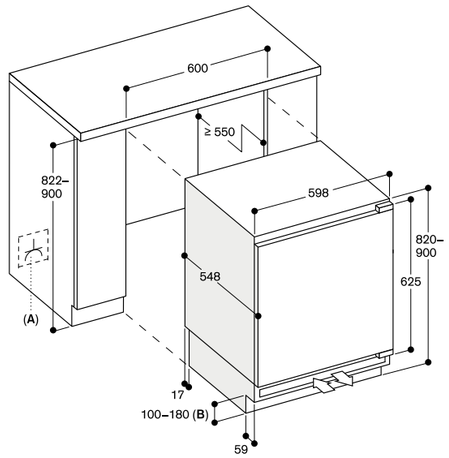
Informations complémentaires sur Home Connect en page 417.

Réfrigérateur
Super Réfrigération.
Température réglable de +2°C à +6°C.
2 tablettes en verre de sécurité avec profilé aluminium, réglables en hauteur.
1 tiroir fraicheur avec poignée en aluminium, proche de 0°C, idéal pour viande, poisson et volaille.
1 compartiment inférieur avec couvercle en verre coulissant.
1 grand compartiment aluminium extra profond pour bouteilles dans la contre-porte.
1 compartiment aluminium, réglable en hauteur, dans la contre-porte.
1 petit compartiment réglable en hauteur, dans la contre-porte.
Eclairage intérieur blanc chaud (3500 K) avec éléments d'éclairage LED anti-éblouissement intégrés latéralement.
Volume total de tous les compartiments
de réfrigération 134 litres.

Consommations
Classe d'efficacité énergétique E sur une échelle de A à G.
Consommation énergétique 93 kWh/an.
Niveau sonore 35 dB (A) re 1 pW.

Conseils d'installation
Charnière pantographe.
Charnières à droite, réversibles.
Angle d'ouverture de porte 115°, peut être bloqué à 90°.
Poids maxi. de l'habillage de la porte 12 kg.
Pieds réglables en hauteur.
La grille d'aération livrée doit être utilisée.
La prise doit être prévue en dehors de la niche.

Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale 0,090 kW.
Câble de raccordement 2.3 m avec prise.



A: Prise
B: Hauteur de la base :
- 100 mm pour une hauteur d'encastrement de 822 mm
- 180 mm pour une hauteur d'encastrement de 900 mm

Mesures en mm

▾Nouveauté Janvier 2024

RF 202 180▾ 1.760 €
Intégrable, sous-plan (1.466,67 € HT)
Home Connect
Largeur de la niche 60 cm,
Hauteur de la niche 82 cm

A↑G E

Le prix comprend
1 bac à glaçons

Congélateur Série 200
RF 202

- Intérieur avec éléments en aluminium satiné clair
- Tiroirs avec poignées en aluminium
- Système Softclose : fermeture douce et silencieuse de la porte
- Volume utile 85 litres

Bandeau de commande
LED électronique avec commande tactile.

Caractéristiques techniques
Dégivrage automatique.
Système de fermeture Softclose de la porte à partir d'un angle d'ouverture de 20°.
Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement.
Mode Vacances.
Mode Repos.

Fonctions numériques
Contrôle et commande à distance.
Diagnostic à distance.

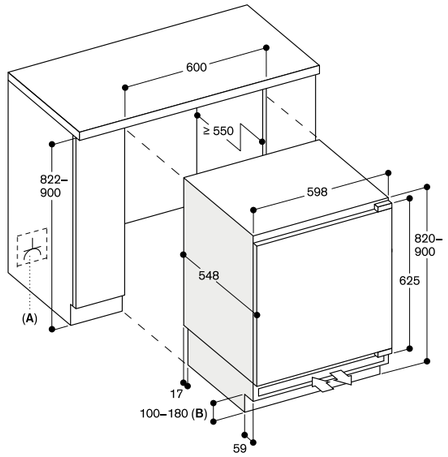
Informations complémentaires sur Home Connect en page 417.

Congélateur
Système No-Frost avec Super Congélation.
Temperature réglable de -24°C à -18°C.
Compartiment congélateur 4 étoiles.
Capacité de congélation 8 kg /24 h.
Autonomie de 9 h en cas de coupure de courant.
Volume utile 75 litres.

Consommations
Classe d'efficacité énergétique E sur une échelle de A à G.
Consommation énergétique 189 kWh/an.
Niveau sonore 35 dB (A) re 1 pW.

Conseils d'installation
Charnière pantographe.
Charnières à droite, réversibles.
Angle d'ouverture de porte 115°, peut être bloqué à 90°.
Poids maxi. de l'habillage de la porte 12 kg.
Pieds réglables en hauteur.
La grille d'aération livrée doit être utilisée.
La prise doit être prévue en dehors de la niche.

Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale 0,090 kW.
Câble de raccordement 2.3 m avec prise.



A: Prise
B: Hauteur de la base :
- 100 mm pour une hauteur d'encastrement de 822 mm
- 180 mm pour une hauteur d'encastrement de 900 mm

Mesures en mm

Conseils d'installation complémentaires pour appareils de Froid Vario Série 200 et appareils de Froid Série 200.

Emplacement d'installation

L'appareil doit être installé dans un local sec et bien aéré. L'appareil ne doit pas être directement exposé aux rayons du soleil, ni être installé à proximité d'une source de chaleur comme un chauffage, un radiateur, une cuisinière ou un four, etc...

Si l'installation à côté d'une source de chaleur est inévitable, il faut obligatoirement respecter les distances minimales suivantes avec la source de chaleur :
- 3 cm par rapport à une cuisinière électrique ou au gaz,
- 3 cm par rapport à un four électrique ou au gaz,
- 30 cm par rapport à une chaudière au fioul ou à charbon.

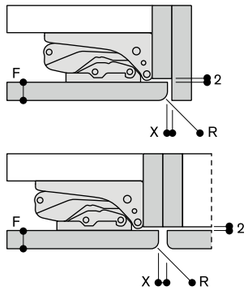
Installation Side-by-Side

Les appareils de Froid Vario Série 200 et Froid Série 200 (à l'exception de RT202, RC202 et RF202) peuvent être installés en Side-by-side, dans leur propre colonne individuelle, dans les configurations suivantes:
RW + RW
RC + RF (aucun autre type d'appareil à côté de RC)
RW + RF (aucun autre type d'appareil à côté de RW, à l'exception d'un autre RW)
Pour toutes les autres configurations, un espace minimum de 150 mm doit être respecté entre les appareils.

Ecart par rapport aux meubles adjacents : relatif à l'épaisseur du panneau d'habillage et au rayon

L'épaisseur du panneau d'habillage dépend des spécificités des portes d'habillage du client, et peut être comprise entre 19 et 22 mm.

Ecart recommandé pour charnières pantographes



F	R	X
16-19	0-3	2.5
20	0-1	3
	2-3	2.5
21	0-1	3
	2-3	2.5
22	0	4
	1	3.5
	2-3	3

F = Epaisseur du panneau d'habillage
R = Rayon
X = Ecart

Respecter les dimensions d'écart indiquées pour éviter toute collision lors de l'ouverture de la porte de l'appareil de froid et ainsi éviter d'abîmer le panneau d'habillage.

Mesures en mm

Panneaux d'habillage de porte

Poids maximum autorisé pour le panneau d'habillage

Hauteur de la niche	Nombre de portes	Poids maximum autorisé
178 cm, Vario 200, Série 200	1	22 kg
178 cm, Vario 200, Série 200	2	19 kg chacun
178 cm, Vario 200, Série 200 + RA 260 000	1	27 kg
178 cm, Vario 200, Série 200 + RA 260 000	2	24 kg chacun
82 cm, Série 200	1	12 kg
178 cm, 123 cm, Cave à vin Série 200	1	20 kg

Un dépassement du poids maximum autorisé peut conduire à une détérioration ou un dysfonctionnement des charnières de porte.

Socle

Important !

Une ventilation insuffisante provoque des dysfonctionnements de l'appareil !
Les ouvertures pour l'entrée d'air situées dans le socle de l'appareil ne doivent être obturées sous aucun prétexte.
Il faut prévoir une ouverture pour la ventilation au niveau de l'entrée d'air équivalente à 200 cm² minimum.

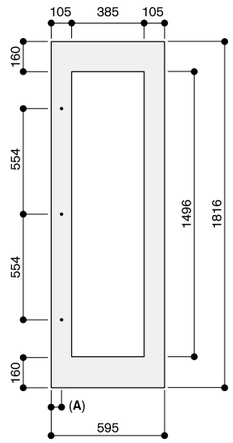
Dimensions des accessoires spéciaux Cadre d'habillage de porte pour RW 222 et RW 282.

Les schémas ci-dessous indiquent les dimensions de base des accessoires spéciaux Cadre d'habillage de porte pour RW 222 et RW 282.

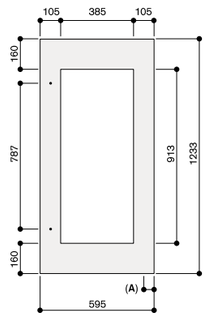
Les dimensions indiquées tiennent compte des spécifications de base suivantes :
- Epaisseur du panneau d'habillage : 19 mm
- Ecart : 3 mm

Important!
Les schémas ci-dessous ne remplacent pas une planification détaillée.
Le respect des exigences spécifiques du design de la cuisine est essentielle.

Hauteur de la niche 178 cm



Hauteur de la niche 123 cm

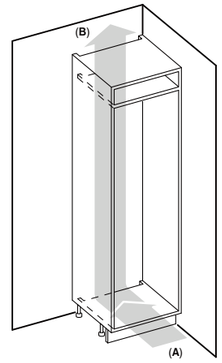


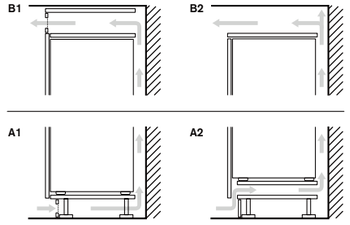
A: 52.5 mm

Epaisseur du panneau d'habillage 19 mm.
Les dimensions maximales du panneau d'habillage sont prévues pour un écart de 3 mm, basées sur une niche individuelle.

Mesures en mm

Options de ventilation





A : Entrée d'air ≥200 cm² options de ventilation A1 ou A2

B : Sortie d'air ≥ 200 cm² options de ventilation B1 ou B2

▾Nouveauté Janvier 2024

RW 282 263▾ 7.350 €
Entièrement intégrable (6.125,00 € HT)
Porte vitrée sans cadre habillage
Largeur de la niche 56 cm,
Hauteur de la niche 177,2 cm

A↑G G

Accessoires en option

RA 050 220 50 €
Filtre à charbon actif (41,67 € HT)
de remplacement.

Accessoires d'installation

RA 221 311 730 €
Cadre de porte en inox, (608,33 € HT)
avec poignée
Pour RW 282
épaisseur habillage 19 mm.

RA 425 110 220 €
Poignée longue, inox (183,33 € HT)
Avec 3 fixations, longueur 1131 mm,
profondeur 49 mm,
Intervalle de perçage 554 mm.

Cave à vin Série 200
RW 282

- 2 zones de climatisation avec contrôle séparé
- Température constante avec réglage précis de +5°C à +20°C
- Taux d'humidité réglable
- Clayettes coulissantes en bois de hêtre et en aluminium
- Eclairage de présentation modulable
- Conditions de stockage à très faibles vibrations
- Combinaison possible en configuration Side-by-Side avec les congélateurs RF 287 ou RF 282
- Capacité 80 bouteilles

Bandeau de commande
Contrôle électronique de la température avec affichage digital.
Touches sensitives.
Eclairage de présentation dans chaque zone climatique, réglable en continu.
Eclairage intérieur LED (3000 K), avec fonctionnement automatique lors de l'ouverture et de la fermeture de porte.

Caractéristiques techniques
Répartition dynamique du froid.
Dégivrage automatique avec évaporation de l'eau.
Système de fermeture Softclose de la porte intégré dans la charnière.
1 filtre à charbon actif pour les 2 zones climatiques.
Protection anti-UV.
Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement.
Sécurité enfants.

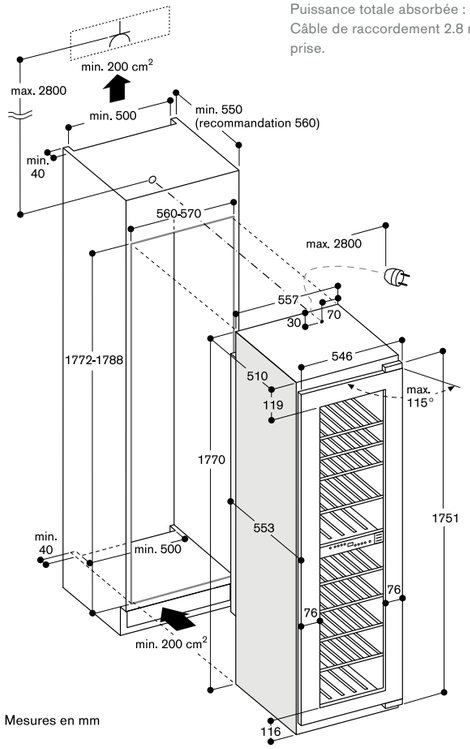
Caractéristiques
Capacité 80 bouteilles (bouteilles standard de 0,75 L).
10 clayettes pour bouteilles, dont 8 coulissantes.
Possibilité de placer des bouteilles magnum.
Eclairage LED.
Volume total 259 litres.

Consommations
Classe d'efficacité énergétique G sur une échelle de A à G.
Consommation énergétique 162 kWh/an.
Niveau sonore 32 dB (A) re 1 pW.

Conseils d'installation
Charnière pantographe.
Charnières à droite, réversibles.
Pieds réglables en hauteur.
Angle d'ouverture de porte 115°, peut être bloqué à 90°.
Poids maxi. de l'habillage de porte 20 kg.
Epaisseur du panneau d'habillage: min. 16 mm / max. 22 mm.
La prise doit être prévue en dehors de la niche.
Pour une installation en Side-by-Side, chaque appareil doit être installé dans sa propre niche.
La cave à vin peut uniquement être combinée avec une seconde cave à vins ou un congélateur (RF 287 ou RF 282).
Lors de la combinaison de la cave à vins avec d'autres appareils de froid (RC, RT, RF), il faut respecter une distance minimale de 150 mm entre les appareils pour éviter toute condensation.
Pas de transport/utilisation au delà de 1500 m d'altitude.

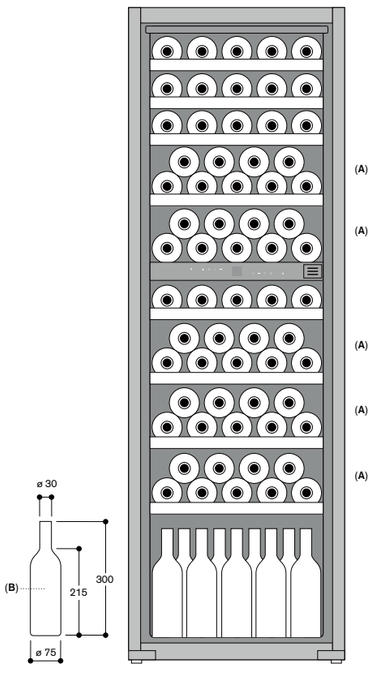
Conseils d'installation complémentaires page 359.

Valeurs de raccordement
Puissance totale absorbée : 0.130 kW.
Câble de raccordement 2.8 m avec prise.



Mesures en mm

Rangement des bouteilles



A : Zone appropriée pour le stockage de bouteilles magnum

B : 0,75 litres

▾Nouveauté Janvier 2024

RW 222 263▾ 6.250 €
Entièrement intégrable, (5.208,33 € HT)
Porte vitrée sans cadre d'habillage
Largeur de la niche 56 cm,
Hauteur de la niche 123 cm

A↑G G

Accessoires en option

RA 050 220 50 €
Filtre à charbon actif (41,67 € HT)
de remplacement.

Accessoires d'installation

RA 221 211 570 €
Cadre de porte en inox, (475,00 € HT)
avec poignée
Pour RW 222
épaisseur habillage 19 mm.

RA 425 910 200 €
Poignée courte, inox (166,67 € HT)
Pour RVY 497, RB 492 et RW 222
Avec 2 fixations, longueur 810 mm,
profondeur 49 mm,
Intervalle de perçage 787 mm.

Cave à vin Série 200
RW 222

- 2 zones de climatisation avec contrôle séparé
- Température constante avec réglage précis de +5°C à +20°C
- Taux d'humidité réglable
- Clayettes coulissantes en bois de hêtre et en aluminium
- Eclairage de présentation modulable
- Conditions de stockage à très faibles vibrations
- Capacité 48 bouteilles

Bandeau de commande
Contrôle électronique de la température avec affichage digital.
Touches sensitives.
Eclairage de présentation dans chaque zone climatique, réglable en continu.
Eclairage intérieur LED (3000 K), avec fonctionnement automatique lors de l'ouverture et de la fermeture de porte.

Caractéristiques techniques
Répartition dynamique du froid.
Dégivrage automatique avec évaporation de l'eau.
Système de fermeture Softclose de la porte intégré dans la charnière.
1 filtre à charbon actif pour les 2 zones climatiques.
Protection anti-UV.
Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement.
Sécurité enfants.

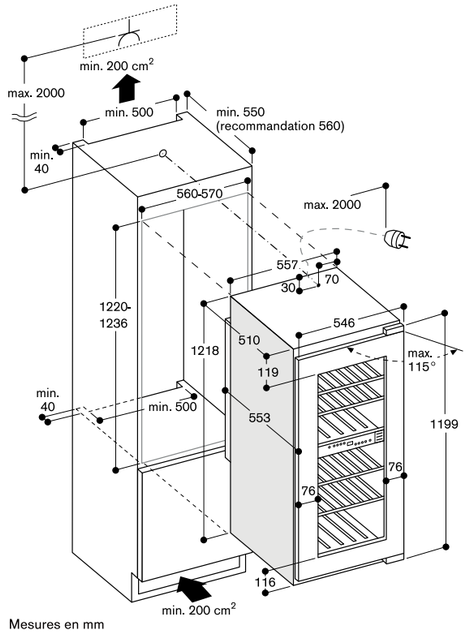
Caractéristiques
Capacité 48 bouteilles (bouteilles standard de 0,75 L).
6 clayettes pour bouteilles, dont 4 coulissantes.
Possibilité de placer des bouteilles magnum.
Eclairage LED.
Volume total 159 litres.

Consommations
Classe d'efficacité énergétique G sur une échelle de A à G.
Consommation énergétique 151 kWh/an.
Niveau sonore 32 dB (A) re 1 pW.

Conseils d'installation
Charnière pantographe.
Charnières à droite, réversibles.
Pieds réglables en hauteur.
Angle d'ouverture de porte 115°, peut être bloqué à 90°.
Poids maxi. de l'habillage de porte 20 kg.
Epaisseur du panneau d'habillage: min. 16 mm / max. 22 mm.
La prise doit être prévue en dehors de la niche.
Pour une installation en Side-by-Side, chaque appareil doit être installé dans sa propre niche.
La cave à vin peut uniquement être combinée avec une seconde cave à vins ou un congélateur (RF 287 ou RF 282).
Lors de la combinaison de la cave à vins avec d'autres appareils de froid (RC, RT, RF), il faut respecter une distance minimale de 150 mm entre les appareils pour éviter toute condensation.
Pas de transport/utilisation au delà de 1500 m d'altitude.

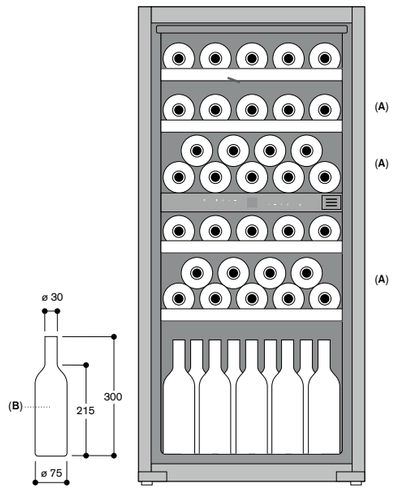
Conseils d'installation complémentaires page 359.

Valeurs de raccordement
Puissance totale absorbée : 0.130 kW.
Câble de raccordement 2.0 m avec prise.



Mesures en mm

Rangement des bouteilles



A : Zone appropriée pour le stockage de bouteilles magnum

B : 0,75 litres

RW 404 264 4.950 €
Intégrable sous-plan, (4.125,00 € HT)
Porte vitrée avec cadre inox
Largeur de la niche 60 cm,
Hauteur de la niche 82 cm

Accessoires en option

RA 050 220 50 €
Filtre à charbon actif (41,67 € HT)
de remplacement.

RA 097 600 285 €
Accessoire d'installation (237,50 € HT)
en Side-by-Side de 2 caves à vin
sous plan.

Cave à vin Série 200
RW 404

- 2 zones de climatisation avec contrôle séparé
- Température constante avec réglage précis de +5°C à +20°C
- Réglage du degré d'humidité
- Clayettes coulissantes en bois de hêtre et en aluminium
- Eclairage LED
- Système Softclose : fermeture douce et silencieuse de la porte
- Porte verrouillable
- Capacité 34 bouteilles
- Possibilité d'installation en Side-by-Side avec l'accessoire spécial

Bandeau de commande
Contrôle électronique de la température avec affichage digital.
Touches sensitives.
Eclairage de présentation dans chaque zone climatique, réglable en continu.
Eclairage intérieur LED (3000 K), avec fonctionnement automatique lors de l'ouverture et de la fermeture de porte.

Caractéristiques techniques
Répartition dynamique du froid.
Dégivrage automatique avec évaporation de l'eau.
Système de fermeture Softclose de la porte intégré dans la charnière.
1 filtre à charbon actif pour les 2 zones climatiques.
Protection anti-UV.
Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement.
Filtre à poussière, lavable au lave-vaisselle.

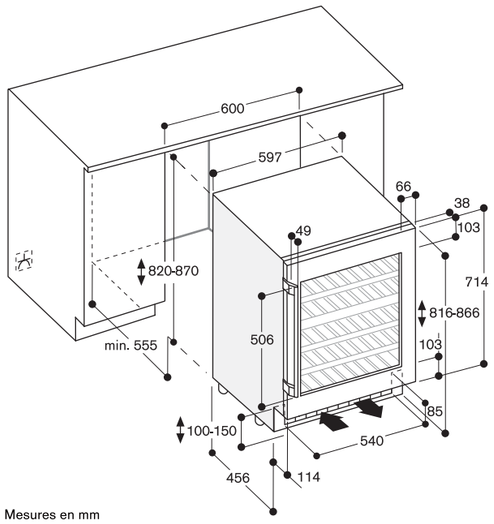
Caractéristiques
Capacité 34 bouteilles (bouteilles standard de 0,75 L).
5 clayettes pour bouteilles, dont 3 coulissantes.
Possibilité de placer des bouteilles magnum.
Eclairage LED.
Volume total 94 litres.

Consommations
Classe d'efficacité énergétique G sur une échelle de A à G.
Consommation énergétique 138 kWh/an.
Niveau sonore 34 dB (A) re 1 pW.

Conseils d'installation
Charnière pantographe.
Charnières à droite, réversibles.
Pieds réglables en hauteur.
Angle d'ouverture de porte à 115°, peut être bloqué à 95°.
En cas d'intégration à côté d'un mur, espace latéral requis côté charnières de 150 mm.
La prise doit être prévue en dehors de la niche.
Pas de transport/utilisation au delà de 1500 m d'altitude.

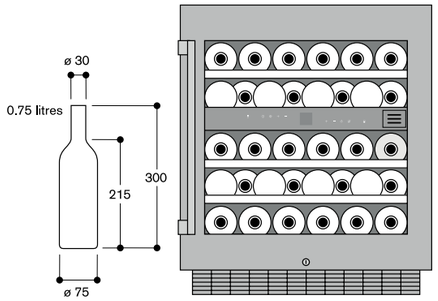
Conseils d'installation complémentaires page 359.

Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale 0.130 kW.
Câble de raccordement 2.0 m avec prise.



Mesures en mm

Rangement des bouteilles

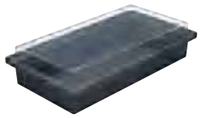


Les prix des produits s'entendent hors Eco-participation cf page 421

Accessoires et accessoires spéciaux pour Combiné Réfrigérateur-Congélateur inox brossé foncé RVY 497

Références / Références online*

RA 430 100 / 17002456 55 €
Boîte de conservation (45,83 € HT)
avec couvercle transparent.



RVA 438 040 145 €
Support de bouteille (120,83 € HT)
en chêne massif avec connecteur
magnétique.

ACLETHST10 40 €
Absorbeur d'éthylène. (33,33 € HT)
Kit de démarrage.
A placer dans un tiroir Fraîcheur
proche O°C.

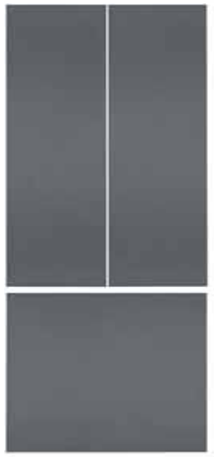
ACLETHRF10 30 €
Absorbeur d'éthylène. (25,00 € HT)
Kit de remplacement.
A placer dans un tiroir Fraîcheur
proche 0°C.

RA 450 012 / 17005583 130 €
Filtre à eau à charbon (108,33 € HT)
actif pour système de filtration.
Pour RVY, RY, RB et RF.

RVA 450 220 25 €
Filtres à air (20,83 € HT)
à charbon actif.
2 pièces.

RVA 421 922 2.250 €
Façades de portes (1.875,00 € HT)
en inox brossé foncé, avec poignées
Pour RVY 497, épaisseur de façade
19 mm

RVA 428 922 2.250 €
Façades de portes (1.875,00 € HT)
en inox brossé foncé, sans poignées
Pour RVY 497, épaisseur de façade
19 mm



Références / Références online*

RA 425 110 / 00663955 220 €
Poignée longue inox. (183,33 € HT)
Avec 3 fixations, longueur 1131 mm,
profondeur 49 mm.
Intervalle de perçage entre chaque
fixation 554 mm.

RA 425 910 / 00688158 200 €
Poignée courte inox. (166,67 € HT)
Pour RVY 497, RB 492 et RW 222.
Avec 2 fixations, longueur 810 mm,
profondeur 49 mm.
Intervalle de perçage entre chaque
fixation 787 mm.

RVA 460 000 40 €
Accessoire d'installation (33,33 € HT)
Side-by-Side.
Pour RVY 497.

RVA 460 020 280 €
Accessoire d'installation (233,33 € HT)
Side-by-Side rétrocompatible.
Nécessaire en cas d'installation d'un
RVY 497 en Side-by-Side avec un autre
appareil de froid Vario Série 400,
RY, RB, RC, RF ou RW.

RVA 460 900 220 €
Accessoire pour (183,33 € HT)
remplacement d'une installation
side-by-side dans une niche non
modifiée.
Nécessaire lorsque RVY 497 (largeur
89,4 cm) est installé en side-by-side
dans une niche qui comprenait
auparavant une combinaison
d'appareils incluant un RY 492, RB 492
ou RC 492 (largeur 90,8 cm).

RVA 460 910 140 €
Accessoire pour (116,67 € HT)
remplacement dans une niche unitaire
non modifiée.
Nécessaire lorsque RVY 497 (largeur
89,4 cm) remplace RY 492, RB 492
ou RC 492 (largeur 90,8 cm).

RA 460 030 / 00249516 160 €
Baguettes de connexion (133,33 € HT)
verticales pour 2 x 2 panneaux
d'habillage
Pour combiné RB 492 (pour une
esthétique visuelle parfaite).

RVA 423 141 40 €
Baguettes latérales (33,33 € HT)
de recouvrement, 3 mm.
2 pièces.

* 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.

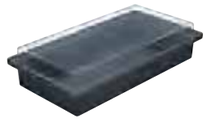
Accessoires et accessoires spéciaux pour appareils de froid Vario 400, Vario 200 et Série 200

Références / Références online*

RA 050 220 / 00632566 50 €
Filtre charbon actif (41,67 € HT)
de remplacement.

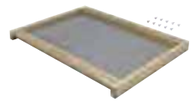
RA 430 000 / 00173865 35 €
Set de caches (29,17 € HT)
de vis (8 pièces).

RA 430 100 / 17002456 55 €
Boîte de conservation (45,83 € HT)
avec couvercle transparent, Anthracite.

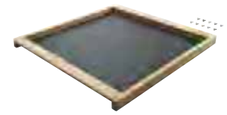


RA 448 220 / 11023630 80 €
Bac à glaçons (66,67 € HT)
petit modèle,
si installation RF avec ouverture de
porte à 90°
Le bac doit être mis en place avant
de bloquer l'angle de la porte.

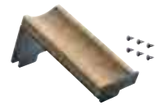
RA 492 160 / 11027881 330 €
Plateau étagère (275,00 € HT)
amovible avec cadre en chêne
Convient pour les décanteurs, carafes
et bouteilles ouvertes
Pour les appareils de 45,7 cm.



RA 492 660 / 11027882 380 €
Plateau étagère (316,67 € HT)
amovible avec cadre en chêne
Convient pour les décanteurs, carafes
et bouteilles ouvertes
Pour les appareils de 61 cm.



RA 493 060 / 11027883 90 €
Présentoir en chêne (75,00 € HT)
et aluminium massif Anthracite pour la
présentation d'une bouteille individuelle.
Livré à l'unité.



RA 238 030 / 17005412 140 €
Présentoir (116,67 € HT)
pour 1 bouteille, en bois d'érable huilé,
avec connecteur magnétique intégré.

Références / Références online*

RA 097 600 / 17003098 285 €
Accessoire (237,50 € HT)
d'installation en Side-by-Side
de 2 caves à vin sous-plan

RA 420 010 / 12026780 230 €
Serrure pour (191,67 € HT)
RW 414 / RW 466.

RA 260 000 / 17006776 50 €
Charnières de (41,67 € HT)
support robustes
Set de 2 charnières pour 1 porte.
Pour RC/RF/RT 28* poids maxi de
porte d'habillage 27 kg.
Pour RB 28* poids maxi de porte
d'habillage 24 kg.
RB 28* nécessite 2 x RA 260 000.

RA 498 140 / 11032199 130 €
Support en chêne (108,33 € HT)
pour le rangement
des bouteilles sur le plateau de
séparation des zones de climatisation.
Pour appareil largeur 45,7 cm.

RA 498 640 / 11032200 160 €
Support en chêne (133,33 € 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.

Accessoires et accessoires spéciaux pour appareils de froid Vario 400, Vario 200 et Série 200

Références / Références online*

RA 421 110 / 17000684 780 €
Porte en inox (650,00 € HT)
avec poignée.
Pour appareil largeur 45,7 cm.
Epaisseur de façade : 19 mm.

RA 428 110 / 00718381 760 €
Porte en inox (633,33 € HT)
sans poignée.
Pour appareil largeur 45,7 cm.
Epaisseur de façade : 19 mm.

RA 421 111 / 17000685 780 €
Cadre de porte (650,00 € HT)
inox avec poignée.
Pour appareil largeur 45,7 cm.
Charnières à gauche.
Epaisseur de façade : 19 mm.

RA 421 112 / 17000686 780 €
Cadre de porte (650,00 € HT)
inox avec poignée.
Pour appareil largeur 45,7 cm.
Charnières à droite.
Epaisseur de façade : 19 mm.

Références / Références online*

RA 428 111 / 00718382 760 €
Cadre de porte (633,33 € HT)
en inox, sans poignée.
Pour appareil largeur 45,7 cm.
Epaisseur de façade : 19 mm.

RA 421 610 / 17000688 1.150 €
Porte en inox (958,33 € HT)
avec poignée.
Pour appareil largeur 61 cm.
Epaisseur de façade : 19 mm.

RA 428 610 / 00718383 1.140 €
Porte en inox (950,00 € HT)
sans poignée.
Pour appareil largeur 61 cm.
Epaisseur de façade : 19 mm.

RA 421 611 / 00717482 1.150 €
Cadre de porte (958,33 € HT)
inox avec poignée.
Pour appareil largeur 61 cm.
Charnières à gauche.
Epaisseur de façade : 19 mm.

Références / Références online*

RA 421 612 / 00718787 1.150 €
Cadre de porte (958,33 € HT)
inox avec poignée.
Pour appareil largeur 61 cm.
Charnières à doite.
Epaisseur de façade : 19 mm.

RA 428 611 / 00718384 1.140 €
Cadre de porte (950,00 € HT)
inox sans poignée.
Pour appareil largeur 61 cm.
Epaisseur de façade : 19 mm.

RA 421 710 / 17000681 1.500 €
Porte en inox (1.250,00 € HT)
avec poignée.
Pour appareil largeur 76,2 cm.
Epaisseur de façade : 19 mm.

RA 428 710 / 00718385 1.510 €
Porte en inox (1.258,33 € HT)
sans poignée.
Pour appareil largeur 76,2 cm.
Epaisseur de façade : 19 mm.

Références / Références online*

RA 421 911 / 00718379 1.700 €
Porte en inox (1.416,67 € HT)
avec poignée.
Pour appareil largeur 91,4 cm.
Epaisseur de façade : 19 mm.

RA 428 911 / 00718389 1.720 €
Porte en inox (1.433,33 € HT)
sans poignée.
Pour appareil largeur 91,4 cm.
Epaisseur de façade : 19 mm.

RA 421 712 / 17000682 1.680 €
Portes en inox (1.400,00 € HT)
avec poignée.
Pour RB 472.
Epaisseur de façade : 19 mm.

RA 428 712 / 00718386 1.680 €
Portes en inox (1.400,00 € 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.

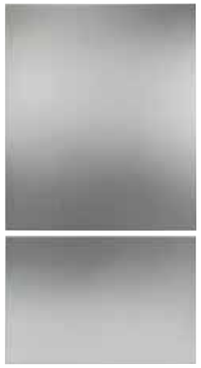
* Références pour commander sur la boutique en ligne www.gaggenau.com, « eShop »
Les prix indiqués sont évolutifs et ne sont donnés qu'à titre indicatif.

Accessoires et accessoires spéciaux pour appareils de froid Vario 400, Vario 200 et Série 200

Références / Références online*

RA 421 910 — 1.900 € (1.583,33 € HT)
Portes en inox avec poignées.
Pour RB 492.
Epaisseur de façade 19 mm.

RA 428 910 / 00718388 — 1.900 € (1.583,33 € HT)
Portes en inox sans poignée.
Pour RB 492.
Epaisseur de façade : 19 mm.



RA 221 311 / 17004824 — 730 € (608,33 € HT)
Cadre de porte en inox avec poignée.
Pour RW 282.
Epaisseur de façade 19 mm.

RA 221 211 / 17004823 — 570 € (475,00 € HT)
Cadre de porte en inox avec poignée.
Pour RW 222.
Epaisseur de façade 19 mm.

Références / Références online*

RA 425 110 / 00778518 — 220 € (183,33 € HT)
Poignée longue inox.
Avec 3 fixations, longueur 1131 mm, profondeur 49 mm, intervalle de perçage entre chaque fixation 554 mm.

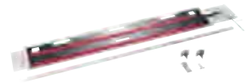
RA 425 710 / 00718845 — 180 € (150,00 € HT)
Poignée courte inox.
Pour RB 472, avec 2 fixations.
Longueur 658 mm, profondeur 49 mm, intervalle de perçage entre chaque fixation 637 mm.

RA 425 910/ 00778517 — 200 € (166,67 € HT)
Poignée courte inox.
Pour RVY 497, RB 492 et RW 222, avec 2 fixations.
Longueur 810 mm, profondeur 49 mm, intervalle de perçage entre chaque fixation 787 mm.

RA 450 012 / 17005583 — 130 € (108,33 € HT)
Filtre à eau à charbon actif pour système de filtration.
Pour RVY, RY, RB et RF.

RA 460 000 / 20000252 — 195 € (162,50 € HT)
Accessoire d'installation pour montage "side by side".
N'est pas nécessaire si l'espace entre les appareils est supérieur à 160 mm.
Accessoire livré de série pour RF et RW.

RA 460 013 / 00719089 — 440 € (366,67 € HT)
Feuille thermique 230 V.
Nécessaire si la distance entre les appareils installés côte à côte est comprise entre 16 mm et 160 mm, ainsi que dans toutes les configurations d'installation dans un environnement humide.
N'est pas nécessaire si les appareils sont séparés d'au moins 160 mm.



RA 460 020 / 00249515 — 160 € (133,33 € HT)
Baguette de connexion verticale pour 2 panneaux d'habillage (pour une esthétique visuelle parfaite).

RA 460 030 / 00249516 — 160 € (133,33 € HT)
Baguettes de connexion verticales pour 2 x 2 panneaux d'habillage pour combiné RB/RY 492 (pour une esthétique visuelle parfaite).

RA 464 111 / 00779161 — 250 € (208,33 € HT)
Grille de ventilation inox
Pour appareil largeur 45,7 cm.

RA 464 113 / 20001862 — 260 € (216,67 € HT)
Grille de ventilation inox
Pour appareil largeur 45,7 cm avec filtre à eau intégré.

Références / Références online*

RA 464 611 / 00718391 — 310 € (258,33 € HT)
Grille de ventilation inox
Pour appareil largeur 61 cm.

RA 464 616 / 20001863 — 310 € (258,33 € HT)
Grille de ventilation inox
Pour appareil largeur 61 cm avec filtre à eau intégré.

RA 464 711 / 00718396 — 350 € (291,67 € HT)
Grille de ventilation inox
Pour appareil largeur 76,2 cm.

RA 464 714 / 23001175 — 360 € (300,00 € HT)
Grille de ventilation inox
Pour appareil largeur 76,2 cm avec filtre à eau intégré.

RA 464 713 / 23001254 — 360 € (300,00 € HT)
Grille de ventilation inox
Pour RB 472.

RA 464 913 — 415 € (345,83 € HT)
Grille de ventilation inox
Pour RB 492.

RA 464 911 / 00718399 — 390 € (325,00 € HT)
Grille de ventilation inox
Pour appareil largeur 91,4 cm.

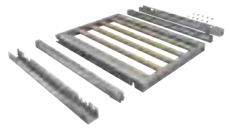
RA 097 600 / 17003098 — 285 € (237,50 € HT)
Accessoire d'installation en Side-by-Side de 2 caves à vin sous-plan.

RA 420 010 / 12026780 — 230 € (191,67 € HT)
Serrure pour RW 414 / RW 466.

RA 260 000 / 17006776 — 50 € (41,67 € HT)
Charnières de support robustes
Set de 2 charnières pour 1 porte.
Pour RC/RF/RT 28* poids maxi de porte d'habillage 27 kg.
Pour RB 28* poids maxi de porte d'habillage 24 kg.
RB 28* nécessite 2 x RA 260 000.

Références / Références online*

RA 491 161 / 11032154 — 340 € (283,33 € HT)
Clayette à bouteilles entièrement extractible avec rails téléscopiques masqués, en chêne et aluminium massif Anthracite
Pour appareil largeur 45,7 cm.



RA 491 661 / 11032155 — 340 € (283,33 € HT)
Clayette à bouteilles entièrement extractible avec rails téléscopiques masqués, en chêne et aluminium massif Anthracite
Pour appareil largeur 61 cm.

RA 423 140 / 23001033 — 50 € (41,67 € HT)
Baguettes de recouvrement, longues.

RA 423 340 / 00778069 — 50 € (41,67 € HT)
Baguettes de recouvrement, 2 pièces, pour 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.

* 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 Froid Vario Série 400

Type d'appareil	Réfrigérateur-congélateur	Réfrigérateur-congélateur	Réfrigérateur	Réfrigérateur	Réfrigérateur	Congélateur	Congélateur	Congélateur	Congélateur
	RB 492 305	RB 472 305	RC 492 305	RC 472 305	RC 462 305	RF 471 306	RF 461 306	RF 411 306	RF 410 304
Porte/ Cadre de porte									
Porte en inox avec poignée, épaisseur de façade 19 mm	RA 421 910	RA 421 712	RA 421 911	RA 421 710	RA 421 610	RA 421 710	RA 421 610	RA 421 110	RA 421 110
Porte en inox sans poignée, épaisseur de façade 19 mm	RA 428 910	RA 428 712	RA 428 911	RA 428 710	RA 428 610	RA 428 710	RA 428 610	RA 428 110	RA 428 110
Cadre de porte en inox avec poignée ,charnière gauche, épaisseur de façade 19 mm									
Cadre de porte en inox avec poignée, charnière droite, épaisseur de façade 19 mm									
Cadre de porte en inox sans poignée, épaisseur de façade 19 mm									
RA 420 010 Serrure RW 414 et RW 466									
Grille de ventilation									
Inox	RA 464 913	RA 464 713	RA 464 911	RA 464 711	RA 464 611	RA 464 714	RA 464 616	RA 464 113	RA 464 111
Aménagement Cave à vin									
Clayette sortie totale en bois de chêne et aluminium massif Anthracite									
Plateau étagère amovible en bois de chêne pour bouteilles ouvertes et carafes à décanter									
Présentoir pour bouteille en bois de chêne et aluminium massif Anthracite, à l'unité									
Support en bois de chêne pour rangement pratique des bouteilles sur le plateau de séparation									
RA 430 000 Set de caches noirs pour vis, 8 pièces.									
Poignées									
RA 425 110 Poignée longue inox, avec 3 blocs-poignées, longueur 1131 mm, profondeur 49 mm, intervalle de perçage 554 mm.	•	•	•	•	•	•	•	•	•
RA 425 710 Poignée courte inox, avec 2 blocs-poignées, longueur 658 mm, profondeur 49 mm, intervalle de perçage 637 mm. Pour RB 472.		•							
RA 425 910 Poignée courte inox, avec 2 blocs-poignées, longueur 810 mm, profondeur 49 mm, intervalle de perçage 787 mm. Pour RVY 497, RB 492 et RW 222.	•								
Accessoires									
RA 430 100 Boite de stockage avec couvercle transparent, anthracite	•	•	•	•	•				
RA 448 220 Bac à glaçons petit modèle pour installation avec angle d'ouverture de porte à 90°						•	•	•	
RA 450 012 Filtre à charbon actif pour le système de filtre à eau	•	•				•	•	•	
ET 636 458 Filtre à charbon actif (pièce détachée)	•	•	•	•	•				

Accessoires pour Froid Vario Série 400

Type d'appareil	Cave à vin	Cave à vin	Cave à vin	Cave à vin
	RW 466 365	RW 414 365	RW 466 305	RW 414 305
Porte / Cadre de porte				
Porte en inox avec poignée, épaisseur de façade 19 mm			RA 421 610	RA 421 110
Porte en inox sans poignée, épaisseur de façade 19 mm			RA 428 610	RA 428 110
Cadre de porte en inox avec poignée ,charnière gauche, épaisseur de façade 19 mm	RA 421 611	RA 421 111		
Cadre de porte en inox avec poignée, charnière droite, épaisseur de façade 19 mm	RA 421 612	RA 421 112		
Cadre de porte en inox sans poignée, épaisseur de façade 19 mm	RA 428 611	RA 428 111		
RA 420 010 Serrure pour RW 414 et RW 466	•	•	•	•
Grille de ventilation				
Inox	RA 464 611	RA 464 111	RA 464 611	RA 464 111
Aménagement Cave à vin				
Clayette sortie totale en chêne et aluminium massif Anthracite	RA 491 661	RA 491 161	RA 491 661	RA 491 161
Plateau étagère amovible en bois de chêne pour bouteilles ouvertes et carafes à décanter	RA 492 660	RA 492 160	RA 492 660	RA 492 160
Présentoir pour bouteille en bois de chêne et aluminium massif Anthracite, à l'unité	RA 493 060	RA 493 060	RA 493 060	RA 493 060
Support bouteilles en bois de chêne pour rangement pratique des bouteilles sur le plateau de séparation	RA 498 640	RA 498 140	RA 498 640	RA 498 140
RA 430 000 Set de caches noirs pour vis, 8 pièces.	•	•	•	•
Poignées				
RA 425 110 Poignée longue inox, avec 3 blocs-poignées, longueur 1131 mm, profondeur 49 mm, intervalle de perçage 554 mm.	•	•	•	•
RA 425 710 Poignée courte inox, avec 2 blocs-poignées, longueur 658 mm, profondeur 49 mm, intervalle de perçage 637 mm. Pour RB 472.				
RA 425 910 Poignée courte inox, avec 2 blocs-poignées, longueur 810 mm, profondeur 49 mm, intervalle de perçage 787 mm. Pour RVY, RB 492 et RW 222.				
Accessoires				
RA 430 100 Boite de stockage avec couvercle transparent, anthracite				
RA 448 220 Bac à glaçons petit modèle pour installation avec angle d'ouverture de porte à 90°				
RA 450 012 Filtre à charbon actif pour le système de filtre à eau				
ET 636 458 Filtre à charbon actif (pièce détachée)	•	•	•	•

Accessoires spéciaux pour Combiné réfrigérateur-congélateur en inox brossé foncé RVY 497

Type d'appareil		Combiné réfrigérateur-congélateur
		RVY 497 190
Panneaux de portes		
Panneaux de porte en inox brossé foncé avec poignées, épaisseur de panneau 19 mm.		RVA 421 922
Panneaux de porte en inox brossé foncé sans poignées, épaisseur de panneau 19 mm.		RVA 428 922
Poignées		
RA 425 110	Poignée longue, inox, avec 3 fixations, longueur 1.131 mm, profondeur 49 mm, intervalle de perçage 554 mm.	•
RA 425 910	Poignée courte, inox, pour RVY 497, RB 492 et RW 222 avec 2 fixations, longueur 810 mm, profondeur 49 mm, intervalle de perçage 787 mm.	•
Accessoires		
RA 430 100	Boîte de conservation avec couvercle transparent, anthracite	•
RVA 438 040	Support de bouteille en chêne massif avec connecteur magnétique	•
RA 450 012	Filtre à eau à charbon actif pour le système de filtration intégrée	•
RVA 450 220	Filtre à air à charbon actif	•
ACLETHST10	Absorbeur d'éthylène - kit de démarrage	•
ACLETHRF10	Absorbeur d'éthylène - kit de recharge	•

Combiné réfrigérateur-congélateur en inox brossé foncé RVY 497

Type d'appareil		Combiné réfrigérateur-congélateur
Tout intégrable		RVY 497 190
Dimensions		
Dimensions de l'appareil L x H x P	(cm)	89,4 x 212,3 x 60,8
Dimensions de la niche L x H x P	(cm)	90,0 x 213,4 x 61
Profondeur, y compris le dégagement du mur	(cm)	61
Poids net	(kg)	217,7
Poids brut	(kg)	238
Poids maximum chargé	(kg)	583,6
Dimensions appareil emballé L x H x P	(cm)	97,6 x 227 x 76
Type et configuration		
Réfrigérateur / Congélateur		• / •
Tiroir fraicheur proche 0 °C / Tiroir froid intensif		• / •
Charnière de porte droite / gauche / réversible		• / • / –
Panneaux de porte en inox brossé foncé		◦
Volume / Consommation		
Volume total	(l)	577
– volume des compartiments de réfrigération	(l)	380
– volume du congélateur	(l)	197
Classe d'efficacité énergétique		A↑G D
Consommation énergétique quotidienne	(kWh/24h)	0,75
Consommation énergétique annuelle	(kWh)	275
Niveau sonore	(dB (A) re 1 pW)	39
Efficacité énergétique du niveau sonore		C
Classe climatique		SN – T
Utilisations		
Ecran TFT sensitif		•
Ouverture assistée pour porte et tiroir		•
Affichage texte clair	(Nb de langues)	42
Caractéristiques		
Glaçons : Distributeur d'eau et de glaçons / glace pilée / eau		• / – / – / –
Compartiments fraicheur avec contrôle de la température et de l'humidité	(Nb)	2
Zone de température / zone climatique	(Nb)	5
Température réglable au degré près		•
Technologie No-Frost		•
Dégivrage automatique : réfrigérateur et congélateur		• / •
Filtre à charbon actif		2
Intérieur en inox brossé foncé		•
Mode vacances		•
Dysfonctionnement, signal d'avertissement visuel/sonore		• / •
Ouverture de la porte, signal d'avertissement visuel/sonore ou indication de verrouillage de la porte		– / •
Services numériques (Home Connect) sans fil via WiFi.[3]		•
Réfrigerateur		
Super réfrigération		•
Répartition dynamique du froid		•
Niveaux de stockage	(Nb)	3
Bacs / tiroirs à l'intérieur	(Nb)	3
Compartiments dans la contre-porte	(Nb)	6
Compartiments à œufs	(Nb d'œufs)	18
Congélateur		
Super congélation		•
Capacité de congélation	(kg/24h)	10
Autonomie en cas de coupure de courant	(hrs)	13
Niveaux de stockage	(Nb)	–
Paniers, compartiments, tiroirs intérieurs	(Nb)	3
Compartiments dans la contre porte	(Nb)	–
Bac à glaçons / distributeur de glaçons	(Nb)	1
Filtre à charbon actif		◦
Raccordement		
Puissance totale	(kW)	0,200
Raccordement direct à l'eau		•

• Equipement de série. – Non disponible. ◦ Accessoires spéciaux.

[1] La consommation effective dépend de l'utilisation et de l'emplacement de l'appareil.

[2] L'appareil fonctionne correctement dans les limites de température ambiante définies dans les classes climatiques suivantes : SN-ST (+10 °C à +38 °C), SN-T (+10 °C à +43 °C).

[3] L'utilisation de la fonctionnalité Home Connect dépend des services Home Connect, qui ne sont pas disponibles dans tous les pays.

Froid Vario Série 400

Type d'appareil		Réfrigérateur-Congélateur	Réfrigérateur-Congélateur	Réfrigérateur	Réfrigérateur	Réfrigérateur	Congélateur	Congélateur	Congélateur	Congélateur	Cave à vin	Cave à vin	Cave à vin	Cave à vin
Tout intégrable / intégrable		RB 492 305	RB 472 305	RC 492 305	RC 472 305	RC 462 305	RF 471 306	RF 461 306	RF 411 306	RF 410 304	RW 466 365	RW 414 365	RW 466 305	RW 414 305
Dimensions														
Dimension de l'appareil L x H x P	(cm)	90,8 x 212,5 x 60,8	75,6 x 212,5 x 60,8	90,8 x 212,5 x 60,8	75,6 x 212,5 x 60,8	60,3 x 212,5 x 60,8	75,6 x 212,5 x 60,8	60,3 x 212,5 x 60,8	45,1 x 212,5 x 60,8	45,1 x 212,5 x 60,8	60,3 x 212,5 x 60,8	45,1 x 212,5 x 60,8	60,3 x 212,5 x 60,8	45,1 x 212,5 x 60,8
Dimension de le niche L x H x P	(cm)	91,4 x 213,4 x 61	76,2 x 213,4 x 61	91,4 x 213,4 x 61	76,2 x 213,4 x 61	61 x 213,4 x 61	76,2 x 213,4 x 61	61 x 213,4 x 61	45,7 x 213,4 x 61	45,7 x 213,4 x 61	61 x 213,4 x 61	45,7 x 213,4 x 61	61 x 213,4 x 61	45,7 x 213,4 x 61
Profondeur, dégagement du mur inclus	(cm)	61	61	61	61	61	61	61	61	61	61	61	61	61
Poids net	(kg)	226	203	205	182	163	182	158	130	135	165	140	159	139
Poids brut	(kg)	244	219	223	198	178	199	173	143	148	179	152	173	152
Poids maximum chargé	(kg)	616	433	564	564	555	483	401	300	300	571	377	571	377
Dimensions appareil emballé L x H x P	(cm)	100 x 226 x 75	85 x 226 x 75	100 x 230 x 75	85 x 226 x 75	70 x 226 x 74	85 x 226 x 75	70 x 226 x 75	55 x 226 x 75	55 x 226 x 75	70 x 226 x 75	55 x 226 x 75	70 x 226 x 75	55 x 226 x 75
Type et configuration														
Réfrigérateur / congélateur / cave à vin		•/•/–	•/•/–	•/–/–	•/–/–	•/–/–	– / • /–	– / • /–	– / • /–	– / • /–	–/–/•	–/–/•	–/–/•	–/–/•
Zone fraîcheur 0°C / Zone fraîcheur proche de 0°C / Zone fraîcheur		–/•/•	–/•/•	•/–/•	•/–/•	•/–/•	–/–/–	–/–/–	–/–/–	–/–/–	–/–/–	–/–/–	–/–/–	–/–/–
Tout intégrable / intégrable / sous-plan / pose-libre		•/–/–/–	•/–/–/–	•/–/–/–	•/–/–/–	•/–/–/–	•/–/–/–	•/–/–/–	•/–/–/–	•/–/–/–	•/–/–/–	•/–/–/–	•/–/–/–	•/–/–/–
Charnière de porte droite / gauche / reversible		•/–/•	•/–/•	•/–/•	•/–/•	•/–/•	–/•/•	–/•/•	–/•/•	–/•/•	•/–/•	•/–/•	•/–/•	•/–/•
Porte vitrée		–	–	–	–	–	–	–	–	–	•	•	–	–
Entièrement carrossé / habillage de porte		–/∘	–/∘	–/∘	–/∘	–/∘	–/∘	–/∘	–/∘	–/∘	–/∘	–/∘	–/∘	–/∘
Volume / Consommation														
Volume total	(l)	555	452	579	467	357	445	344	240	240	370	272	370	272
– Volume total des compartiments de réfrigération	(l)	389	316	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
– Volume réfrigérateur	(l)	–	–	494	398	305	–	–	–	–	–	–	–	–
– Volume zone fraîcheur / Zone fraîcheur proche de 0°C	(l)	–	–	85	69	52	–	–	–	–	–	–	–	–
– Volume congélateur	(l)	166	136	–	–	–	445	344	240	240	–	–	–	–
Capacité de stockage : bouteille de 0,75 l	(nb)	–	–	–	–	–	–	–	–	–	99	70	99	70
Classe d'efficacité énergétique		A↑G E	A↑G E	A↑G E	A↑G E	A↑G E	A↑G E	A↑G E	A↑G E	A↑G E	A↑G G	A↑G G	A↑G F	A↑G F
Consommation énergétique quotidienne[1]	(kWh/24h)	0,893	0,809	0,498	0,454	0,410	0,791	0,700	0,607	0,607	0,425	0,396	0,354	0,330
Consommation énergétique annuelle[1]	(kWh)	326	295	182	166	150	321	284	246	246	155	145	129	120
Niveau sonore	(dB(A)re1pW)	42	42	40	40	40	42	42	42	42	42	42	42	42
Efficacité énergétique du niveau sonore		D	D	C	C	C	D	D	D	D	D	D	D	D
Classe climatique[2]		SN-T	SN-T	SN-T	SN-T	SN-T	SN – T	SN-T	SN-T	SN-T	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	52	52	52	52	52	52	52	52	52
Caractéristiques														
Glaçons : distributeur d'eau et de glaçon / glace pilée / eau		•/–/–/–	•/–/–/–	–/–/–/–	–/–/–/–	–/–/–/–	•/–/–/–	•/–/–/–	•/–/–/–	–/–/–/–	–/–/–/–	–/–/–/–	–/–/–/–	–/–/–/–
Zone fraîcheur avec contrôle de température	(nb)	•	•	•	•	•	–	–	–	–	–	–	–	–
Zone fraîcheur avec contrôle d'humidité	(nb)	•	•	•	•	•	–	–	–	–	–	–	–	–
Zone de température / zone climatique	(nb)	4	4	3	3	3	1	1	1	1	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)	3	3	4	4	4	–	–	–	–	–	–	–	–
Bacs / tiroirs à l'intérieur	(nb)	2	2	3	3	3	–	–	–	–	–	–	–	–
Compartiment dans la contre-porte	(nb)	3	3	3	4	4	–	–	–	–	–	–	–	–
Casiers à œufs	(nb d'œufs)	18	18	18	18	18	–	–	–	–	–	–	–	–
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)	14	14	–	–	–	23	19	16	16	–	–	–	–
Autonomie en cas de coupure de courant	(hrs)	13	13	–	–	–	10	7	6	6	–	–	–	–
Niveaux de stockage	(nb)	–	–	–	–	–	5	5	5	5	–	–	–	–
Paniers,compartiments,tiroirs intérieurs	(nb)	2	2	–	–	–	2	2	2	2	–	–	–	–
Compartiments dans la contre-porte	(nb)	–	–	–	–	–	4	4	4	4	–	–	–	–
Bac à glaçons / distributeur à glaçons	(nb)	1	1	–	–	–	1	1	1	–	–	–	–	–
Filtre à charbon actif pour le système filtre à eau		∘	∘	–	–	–	∘	∘	∘	–	–	–	–	–
Raccordement														
Puissance totale	(kW)	0,300	0,300	0,300	0,300	0,300	0,300	0,300	0,300	0,300	0,300	0,300	0,300	0,300
Raccordement direct à l'eau		•	•	–	–	–	•	•	•	–	–	–	–	–

• Equipement de série. – Non disponible. ∘ Accessoires spéciaux.

[1] Consommation effective, dépend de l'utilisation de l'appareil et / ou de sa localisation.

[2] L'appareil fonctionne correctement dans les limites de températures ambiantes définies par la classe climatique SN-ST (+10°C à +38°C) et SN-T (+10°C à +43°C).

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

Caves à vin

Type d'appareil		Cave à vin	Cave à vin	Cave à vin
Tout intégrable / intégrable		RW 282 263	RW 222 263	
Inox avec porte vitrée				RW 404 264
Dimensions				
Dimension de l'appareil L x H x P	(cm)	55,7 x 177 x 55,3	55,7 x 121,8 x 55,3	59,7 x 82–87 x 57
Dimension de le niche L x H x P	(cm)	56 x 177,2 x 55	56 x 122 x 55	60 x 82–87 x 58
Profondeur, dégagement du mur inclus	(cm)	55	55	58
Poids net	(kg)	89	64	52
Poids brut	(kg)	101	74	56
Dimensions appareil emballé L x H x P	(cm)	64 x 190 x 64	64 x 139 x 64	66 x 87 x 69
Type et configuration				
Réfrigération / congélation / cave à vin		–/–/•	–/–/•	–/–/•
Zone fraîcheur 0°C / Zone fraîcheur proche de 0°C / Zone fraîcheur		–/–/–	–/–/–	–/–/–
Tout intégrable / intégrable / sous-plan / pose-libre		•/–/–/–	•/–/–/–	–/–/•/–
Charnière de porte droite / gauche/ reversible		•/–/•	•/–/•	•/–/•
Entièrement carrossé / habillage de porte		–/–	–/–	–/–
Volume / Consommation				
Volume total	(l)	254	159	94
Capacité de stockage : bouteille de 0,75 l	(nb)	80	48	34
Classe d'efficacité énergétique		A↑G G	A↑G G	A↑G G
Consommation énergétique quotidienne[1]	(kWh/24h)	0,444	0,414	0,378
Consommation énergétique annuelle[1]	(kWh)	162	151	138
Niveau sonore	(dB(A)re1pW)	32	32	34
Efficacité énergétique du niveau sonore		B	B	B
Classe climatique[2]		SN-ST	SN-ST	SN-ST
Caractéristiques				
Zone de température / zone climatique	(No.)	2	2	2
Affichage de la température intérieur / en façade		•/–	•/–	•/–
Réglage de la température au degré près		•	•	•
Dégivrage automatique : réfrigérateur / zone fraîcheur / congélateur		•/–/–	•/–/–	•/–/–
Eclairage de présentation		•	•	•
Serrure		–	–	•
Contrôle d'humidité		•	•	•
Filtre à charbon actif		•	•	•
Système de stockage anti-vibration		•	•	•
Protection UV		•	•	•
Témoin visuel / alarme sonore de dysfonctionnement		•/–	•/–	•/–
Témoin d'ouverture de porte / alarme sonore ou indication sur la porte en cas de porte ouverte		•/•	•/•	•/•
Module WiFi intégré pour les services mode digital (Home Connect)[3]		–	–	–
Zone fraîcheur				
Répartition dynamique du froid		•	•	•
Cave à vin				
Nombre maximum de niveaux de stockage		10	6	5
Etagères à bouteilles totalement extractibles / extractibles		–/•	–/•	–/•
Etagères totalement extractibles / extractibles		–/–	–/–	–/–
Stockage de Magnums		•	•	•
Stockage de décanteurs, bouteilles ouvertes, et cave à cigares		–	–	–
Raccordement				
Puissance totale	(kW)	0,13	0,13	0,13
Raccordement direct à l'eau		–	–	–

• Equipement de série. – Non disponible.

[1] Consommation effective, dépend de l'utilisation de l'appareil et / ou de sa localisation.

[2] L'appareil fonctionne correctement dans les limites de températures ambiantes définies par la classe climatique SN-ST (+10°C à +38°C) et SN-T (+10°C à +43°C).

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

Froid Vario Série 200

Type d'appareil		Combiné réfrigérateur-congélateur	Combiné réfrigérateur-congélateur	Réfrigérateur	Congélateur
Tout intégrable / intégrable		RB 289 300	RT 289 370	RC 289 370	RF 287 370
Dimensions					
Dimensions L x H x P	(cm)	55,8 x 177,2 x 54,5	55,8 x 177,2 x 54,5	55,8 x 177,2 x 54,5	55,8 x 177,2 x 54,5
Dimensions de la niche L x H x P	(cm)	56 x 177,5 x 55	56 x 177,5 x 55	56 x 177,5 x 55	56 x 177,5 x 55
Profondeur,dégagement du mur inclus	(cm)	55	55	55	55
Poids net	(kg)	76	71	72	64
Poids brut	(kg)	81	76	77	70
Dimension appareil emballé L x H x P	(cm)	62 x 184 x 64	62 x 184 x 64	62 x 184 x 64	62 x 184 x 64
Type et configuration					
Réfrigérateur / Congélateur / Cave à vin		•/•/–	•/•/–	•/–/–	–/•/–
Zone fraîcheur 0°C / Zone fraîcheur proche 0°C / Zone fraîcheur		–/•/–	–/•/–	–/•/–	–/–/–
Tout intégrable / intégrable / sous-plan / pose-libre		•/–/–/–	•/–/–/–	•/–/–/–	•/–/–/–
Charnière de porte droite / gauche / réversible		•/–/•	•/–/•	•/–/•	–/•/•
Entièrement carrossé / porte(s) habillé(s)		–/–	–/–	–/–	–/–
Volume / consommation					
Volume total	(l)	223	269	289	212
- Volume réfrigérateur	(l)	101	171	206	–
- Volume zone fraîcheur proche 0°C / Zone fraîcheur	(l)	55	83	83	–
- Volume congélateur	(l)	67	15	–	212
Classe d'efficacité énergétique		A↑G D	A↑G E	A↑G D	A↑G E
Consommation énergétique quotidienne[1]	(kWh/24h)	0,550	0,504	0,328	0,580
Consommation énergétique annuelle[1]	(kWh)	201	184	120	235
Niveau sonore	(dB (A) re 1 pW)	37	36	36	35
Efficacité énergétique du niveau sonore		C	C	C	B
Classe climatique[2]		SN-T	SN-T	SN-T	SN-T
Caractéristiques					
Distributeur d'eau et de glace : glacons/glace pilée/eau		–/–/–	–/–/–	–/–/–	–/–/–
Tiroir fraîcheur avec contrôle d'humidité	(nb)	•	•	•	–
Zone de température / Zone climatique	(nb)	4	4	3	1
Affichage de température à l'intérieur de l'appareil / en façade		•/–	•/–	•/–	•/–
Réglage de la température au degrès près		•	•	•	•
Technologie No-Frost		•	–	–	•
Dégivrage automatique : réfrigérateur / zone fraîcheur / congélateur		•/•/•	•/•/–	•/•/–	–/–/•
Filtre à charbon actif		–	–	–	–
Mode vacances		•	–	–	–
Témoin visuel / alarme sonore de dysfonctionnement		•/•	•/•	•/•	•/•
Témoin visuel / alarme sonore ou indication sur la porte en cas de porte ouverte		•/•	•/•	•/•	•/•
Module Wifi intégré pour les services en mode digital (Home Connect)[3]		•	•	•	•
Réfrigérateur / Zone fraîcheur					
Super réfrigération		•	•	•	–
Répartition dynamique du froid		–	–	–	–
Niveau de stockage	(nb)	3	6	7	–
Bacs / tiroirs à l'intérieur	(nb)	2	3	3	–
Compartiments dans la contre-porte	(nb)	2	4	4	–
Support bouteille individuelle en bois d'érable		2	2	2	–
Casiers à œufs	(nb d'œufs)	12	12	12	–
Congélation					
Super congélation		•	–	–	•
Capacité de congélation	(kg/24h)	7	2,8	–	14
Autonomie en cas de coupure de courrant	(h)	8	9,5	–	9
Niveau de stockage	(nb)	–	–	–	4
Paniers,compartiments,tiroirs intérieurs	(nb)	3	–	–	3
Compartiments dans la contre-porte	(nb)	–	–	–	–
Bacs à glaçons amovibles	(nb)	1	1	–	1
Accumulateur de froid	(nb)	2	–	–	–
Raccordement					
Puissance totale	(kW)	0,09	0,09	0,09	0,12
Raccordement direct à l'eau		–	–	–	–

• Equipement de série. - Non disponible. ◦ Accessoires en option.

[1] Consommation effective, dépend de l'utilisation de l'appareil et / ou de sa localisation.

[2] L'appareil fonctionne correctement dans les limites de températures ambiantes définies par la classe climatique SN-ST (+10°C à +38°C) et SN-T (+10°C à +43°C).

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

Appareils de froid Série 200

Type d'appareil		Side-by-side	Combiné Réfrigérateur Congélateur	Réfrigérateur-congélateur	Réfrigérateur	Congélateur	Réfrigérateur-congélateur	Réfrigérateur	Congélateur
Tout intégrable/intégrable			RB 282 306	RT 282 306	RC 282 306	RF 282 306	RT 202 180	RC 202 180	RF 202 180
Portes inox, couleur anthracite		RY 295 350							
Dimensions									
Dimensions L x H x P	(cm)	90,5 x 183 x 70,6	55,8 x 177,2 x 54,5	55,8 x 177,2 x 54,5	55,8 x 177,2 x 54,5	55,8 x 177,2 x 54,5	59,8 x 82 x 54,8	59,8 x 82 x 54,8	59,8 x 82 x 54,8
Dimensions de la niche L x H x P	(cm)	–	56 x 177,5 x 55	56 x 177,5 x 55	56 x 177,5 x 55	56 x 177,5 x 55	60 x 82,2 x 55	60 x 82,2 x 55	60 x 82,2 x 55
Profondeur, dégagement du mur inclus	(cm)	73,1	55	55	55	55	55	55	55
Poids net	(kg)	159	75	68	68	66	32	32	32
Poids brut	(kg)	167	80	73	74	70	35	35	35
Dimension appareil emballé L x H x P	(cm)	99,8 x 197,5 x 80,4	62 x 184 x 64	62 x 184 x 64	62 x 184 x 64	62 x 184 x 64	67 x 89 x 62	67 x 89 x 62	67 x 89 x 62
Type et configuration									
Réfrigérateur / Congélateur / Cave à vin		•/•/–	•/•/–	•/•/–	•/–/–	–/•/–	•/•/–	•/–/–	–/•/–
Zone fraîcheur 0°C / Zone fraîcheur proche 0°C / Zone fraîcheur		•/–/–	–/•/–	–/•/–	–/•/–	–/–/–	–/–/–	–/–/–	–/–/–
Tout intégrable / intégrable / sous-plan / pose-libre		–/–/–/•	•/–/–/–	•/–/–/–	•/–/–/–	•/–/–/–	–/–/•/–	–/–/•/–	–/–/•/–
Charnière de porte droite / gauche / réversible		•/•/–	•/–/•	•/–/•	•/–/•	–/•/•	•/–/•	•/–/•	•/–/•
Entièrement carrossé / porte(s) habillé(s)		•/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–
Volume / Consommation									
Volume total	(l)	573	223	269	289	212	110	134	85
- Volume total du compartiment réfrigération	(l)	–	–	–	–	–			
- Volume réfrigérateur	(l)	335	101	171	206	–	93	134	–
- Volume zone fraîcheur proche 0°C / zone fraîcheur	(l)	67	55	83	83	–	–	–	–
- Volume congélateur	(l)	171	67	15	–	212	17	–	85
Classe d'efficacité énergétique		A↑G E	A↑G D	A↑G E	A↑G D	A↑G E	A↑G D	A↑G E	A↑G E
Consommation énergétique quotidienne[1]	(kWh/24h)	0,760	0,550	0,504	0,328	0,580	0,326	0,254	0,467
Consommation énergétique annuelle[1]	(kWh)	333	201	184	120	235	119	93	189
Niveau sonore	(dB (A) re 1 pW)	39	37	36	36	35	35	35	35
Efficacité énergétique du niveau sonore		C	C	C	C	B	B	B	B
Classe climatique[2]		SN-T	SN-T	SN-ST	SN-T	SN-T	SN-T	SN-T	SN-T
Caractéristiques									
Distributeur d'eau et de glace : glaçons/glace pilée/eau		•/•	–/–/–	–/–/–	–/–/–	–/–/–	–/–/–	–/–/–	–/–/–
Zone fraîcheur avec contrôle de température		•	•	•	•	–	–	–	–
Zone fraîcheur avec contrôle d'humidité		•	•	•	•	–	–	–	–
Zone de température / zone climatique	(nb)	3	4	4	3	1	2	1	1
Affichage de température à l'intérieur de l'appareil / en façade		•/–	•/–	•/–	•/–	•/–	•/–	•/–	•/–
Réglage de la température au degrès près		•	•	•	•	•	–	–	–
Technologie No-Frost		•	•	–	–	•	–	–	•
Dégrivrage automatique : réfrigérateur / zone fraîcheur / congélateur		•/•/–	•/•/•	•/•/–	•/•/–	–/–/•	–/–/–	–/–/–	–/–/•
Puissance d'éclairage	(nb)	5	–	–	–	–	–	–	–
Aide au dégivrage		•	•	–	–	–	–	–	–
Filtre à charbon actif		•	–	–	–	–	–	–	–
Mode vacances		•	•	–	–	–	•	•	•
Témoin visuel / alarme sonore de dysfonctionnement		•/•	•/•	•/•	–/–	•/•	–/–	–/–	•/–
Témoin visuel / alarme sonore ou indication sur la porte en cas de porte ouverte		•/•	•/•	•/•	•/•	–/•	•/•	•/•	•/•
Module Wifi intégré pour les services en mode digital (Home Connect)[3]		•	•	•	•	•	•	•	•
Réfrigérateur / Zone fraîcheur									
Super réfrigération		•	•	•	•	–	•	•	–
Répartition dynamique du froid		•	–	–	–	–	–	–	–
Niveau de stockage	(nb)	7	3	6	7	–	2	3	–
Bacs / tiroirs à l'intérieur	(nb)	3	2	3	3	–	1	1	–
Compartiments dans la contre-porte	(nb)	6	2	5	5	–	3	3	–
Compartiments pour vins et champagne		–	•	•	•	–	–	–	–
Casiers à œufs	(nb d'œufs)	–	12	12	12	–	6	6	–
Congélation									
Super congélation		•	•	–	–	•	–	–	•
Capacité de congélation	(kg/24h)	15	7	2,8	–	13,8	3	–	8
Autonomie en cas de coupure de courrant	(h)	18,5	8	9,5	–	8	9	–	9
Niveau de stockage	(nb)	–	3	2	–	7	1	–	–
Paniers,compartiments,tiroirs intérieurs	(nb)	3	3	–	–	5	–	–	3
Compartiments dans la contre-porte	(nb)	–	–	–	–	–	–	–	–
Bacs à glaçons	(nb)	–	1	1	–	1	1	–	1
Accumulateur de froid	(nb)	–	2	–	–	–	–	–	–
Raccordement									
Puissance totale	(kW)	0,18	0,09	0,09	0,09	0,12	0,09	0,09	0,09
Raccordement directe à l'eau		•	–	–	–	–	–	–	–

• Equipement de série, – Non disponible, ◦ Accessoires en option,

[1] Consommation effective, dépend de l'utilisation de l'appareil et / ou de sa localisation,

[2] L'appareil fonctionne correctement dans les limites de températures ambiantes définies par la classe climatique SN-ST (+10°C à +38°C) et SN-T (+10°C à +43°C),

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

Lave-vaisselle | Lave-linge | Sèche-linge

Vue d'ensemble Lave-vaisselle / Lave-linge / Sèche-linge 382

Lave-vaisselle tout intégrable Série 400 384

Lave-vaisselle tout intégrable Série 200 388

Conseils d'installation 398

Accessoires 406

Données techniques 408

Lave-linge 410

Sèche-linge 411

Données techniques 412

Vue d'ensemble des Lave-vaisselle, Lave-linge et Sèche-linge

Lave-vaisselle

• DF 481 101
• DF 480 101

• DF 481 101F
• DF 480 101F

• DF 271 101
• DF 270 101

• DF 271 101F
• DF 270 101F

• DF 261 101
• DF 260 101

• DF 211 100*
• DF 210 100

*DF 211 100 livrable jusqu'à fin septembre 2024

• DF 264 101*

*livrable jusqu'à fin septembre 2024

Lave-linge / Sèche-linge

• WM 260 165

• WT 260 165

Nouveau : Indice de réparabilité sur les lave-vaisselle et les lave-linge.

L'INDICE DE RÉPARABILITÉ

Afin de se conformer à la loi du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire, Gaggenau indique désormais sur ses lave-vaisselle et son lave-linge non séchant un indice de réparabilité.
Il s'agit d'une note de 1 à 10 attribuée à chaque appareil pour indiquer son niveau de réparabilité.
Cette information doit être communiquée pour plusieurs catégories de produits : smartphones, tablettes, ordinateurs, téléviseurs, tondeuses, lave-linge à chargement frontal, lave-vaisselle et aspirateurs.

L'indice est calculé sur la base de 5 critères principaux, eux-mêmes divisés en sous-critères :

1. la disponibilité de la documentation technique auprès des réparateurs et des consommateurs
2. la facilité de démontage, les outils nécessaires et les caractéristiques de fixation
3. la durée de disponibilité des pièces détachées. Celle-ci est désormais de 14 ans pour tous les lave-vaisselle Gaggenau et le lave-linge non séchant avec programme Eco 40-60.
4. le ratio du prix des pièces détachées tombant le plus en panne par rapport au prix total de l'appareil neuf
5. des critères spécifiques aux lave-vaisselle et au lave-linge, comme par exemple un compteur d'usage, l'assistance à distance et la mise à jour logicielle.

Vous retrouverez au niveau de chaque référence la note obtenue.

8,8 /10
INDICE DE RÉPARABILITÉ

DF 481 101	3.300 €
Tout intégrable	(2.750,00 € HT)
Home Connect	
Hauteur 86.5 cm	
DF 480 101	3.250 €
Tout intégrable	(2.708,33 € HT)
Home Connect	
Hauteur 81.5 cm	

A↑G B

Le prix comprend
1 diffuseur multijets pour grands plats
2 supports pour plats Gastro Norm
1 support pour verres à longs pieds
1 kit de baguettes de finition inox

Accessoires d'installation en option

DA 021 000	210 €
Charnière support	(175,00 € HT)
de plinthe pour tous les lave-vaisselle tout intégrables.	
GZ 010 011	40 €
Rallonge	(33,33 € HT)
pour l'arrivée et l'évacuation d'eau. (longueur 2 m)	

Accessoires en option

DA 041 160	210 €
Tiroir à couverts	(175,00 € HT)
avec rails qui permettent de coulisser facilement	
3e niveau de rangement au-dessus du panier supérieur.	
Idéal pour grands couverts, ustensiles de cuisine et tasses expresso.	
Capacité 13 couverts avec les 3 niveaux de rangement.	
DA 042 030	65 €
Accessoire pour couverts	(54,17 € HT)
en argent, pour tous les lave-vaisselle.	
DA 043 000	30 €
Support pour verres	(25,00 € HT)
à longs pieds	
Permet un positionnement sécurisé de 4 verres à longs pieds pendant le déroulement du programme et assure un résultat de lavage optimal.	
A placer dans le panier inférieur.	
DA 045 061	210 €
Tiroir 3e niveau	(175,00 € HT)
avec rails pour coulissement facile.	
Pour lave-vaisselle hauteur 86,5 cm.	
Tiroir supplémentaire 3e niveau au-dessus du panier supérieur.	
Pour de petits bols, des tasses et des ustensiles de cuisson.	
Etagère à couteaux mobile.	

Lave-vaisselle Série 400
DF 481/DF 480

- Eclairage parfait de l'intérieur de la cuve
- 8 programmes avec Aqua sensor et 4 options, dont Power pour un lavage et un séchage en 57 minutes et Intensif Plus pour une adaptation de l'intensité des zones de lavage dans le panier inférieur (bras de lavage inférieur motorisé)
- Protection optimale des verres délicats grâce à un séchage à basse température avec Zéolite, à la conception du panier et au système d'adoucissement intelligent de l'eau
- Système de paniers flexibles montés sur rails qui coulissent sans effort sur tous les niveaux et à fermeture Softclose
- Système d'ouverture de porte Push-to-open pour une intégration parfaite dans les meubles de cuisine sans poignées
- Time Light : projection du temps restant et de la phase en cours sur le sol
- Très silencieux : 43 dB

Bandeau de commande
Display TFT avec indication du temps restant ou de l'heure de fin de programme, indicateur du manque de sel ou de liquide de rinçage, voyant de contrôle de l'arrivée d'eau.
Commandes par touches sensitives.
Réduction flexible de la durée du cycle, même durant le fonctionnement d'un cycle.
Fonction de personnalisation permettant de mémoriser les combinaisons personnelles de programmes.
Touche info avec conseils d'utilisation.
Départ différé jusqu'à 24 heures.
Signal visuel et acoustique de fin de programme.
Time Light.

Caractéristiques techniques
Eclairage parfait de l'intérieur de la cuve.
Protection des verres grâce à la Zéolite.
Aqua sensor : optimise les consommations selon le degré de salissure.
Sensor de charge.
Détection automatique des détergents combinés.
Régénération électronique.
Échangeur thermique.
Chauffe-eau sous cuve.
Triple système de filtrage, autonettoyant.
Système fermeture douce.
Aquastop.

Fonctions numériques
Programme Intelligent pour une adaptation du cycle basé sur le retour d'information de l'utilisateur.
Programme Assistant.
Assistant de séchage pour une ouverture optionnelle de la porte à la fin du programme.
Réduction temporaire du niveau sonore.
Programmes téléchargeables.

Informations complémentaires sur Home Connect en page 417.

Installation également possible dans meuble avec poignée. Le système Push-to-open reste actif.

Conseils d'installation complémentaires comprenant aussi des indications sur les portes à coulisse en pages 398 à 405.

Valeurs de raccordement
Puissance totale 2000-2400 W.
Câble de raccordement avec prise.
Raccordement à l'eau avec raccord 3/4".
Possibilité de raccordement à l'eau chaude ou à l'eau froide.

Programmes
8 programmes:
Auto 35 °C - 45 °C.
Auto 45 °C - 65 °C.
Auto 65 °C - 75 °C.
Intensif 70 °C.
Eco 50 °C.
Programme Nuit.
Rapide 45 °C (35 min.).
Fonction de personnalisation (réglage par défaut: Prélavage).

4 options:
Intensif Plus.
Power.
Demi-charge.
Hygiène.

Entretien de l'appareil.

Caractéristiques
Système de paniers flexibles montés sur rails qui coulissent sans effort sur tous les niveaux et à fermeture Softclose.

Panier supérieur:
Sortie totale.
Zone de nettoyage supplémentaire en option grâce à l'activation de buses d'aspersion additionnelles.
Rackmatic sur 3 niveaux, réglable en hauteur jusqu'à 5 cm.
6 picots rabattables.
4 étagères rabattables pour une protection optimale des verres.

Panier inférieur:
Bras de lavage motorisé : adaptation de l'intensité des 4 zones de lavage au degré de salissure.
8 picots rabattables.
2 étagères rabattables pour une protection optimale des verres.
Support à verres divisible.
Panier à couverts.

Taille maximale des assiettes (panier supérieur/inférieur) pour lave-vaisselle hauteur 86,5 cm : 29/28, 26.5/30.5 ou 24/34 cm.

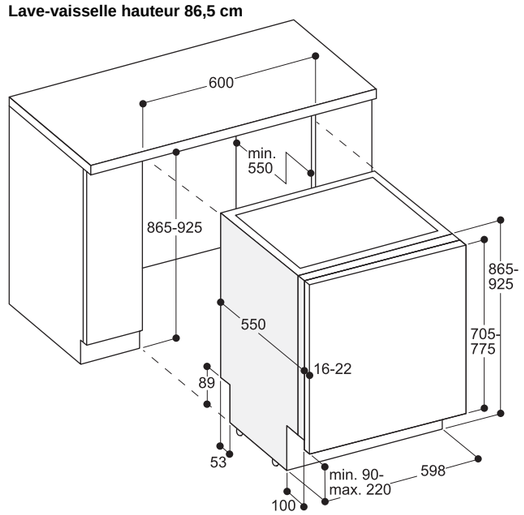
Taille maximale des assiettes (panier supérieur/inférieur) pour lave-vaisselle hauteur 81,5 cm : 27/25, 24.5/27.5 ou 22/31 cm.

Capacité de 12 couverts.
Capacité maximum de 23 verres à vin.

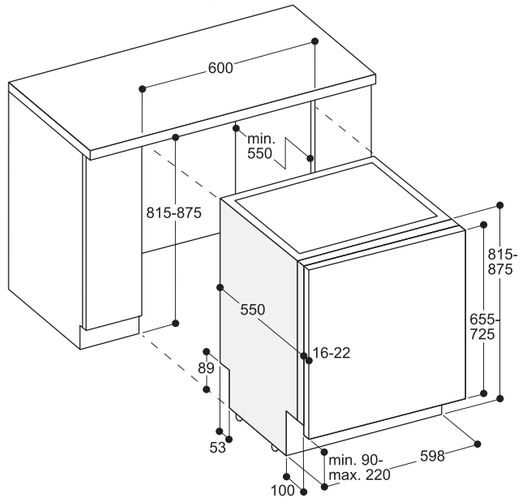
Consommations
Classe d'efficacité énergétique B sur une échelle de A à G.
A partir de 9.5 l d'eau.
A partir de 0.626 kWh.
Niveau sonore 43 dB (re 1 pW).

Conseils d'installation
Pieds réglables en hauteur.
Retrait de socle 100 mm (voir croquis).
Pour l'utilisation du Time Light, prévoir un retrait minimum du socle (40 mm + épaisseur panneau d'habillage).
La hauteur maximale du socle doit être réduite de 30 mm pour permettre une lecture optimale du Time Light.
Réglage des pieds 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.

Lave-vaisselle hauteur 86,5 cm

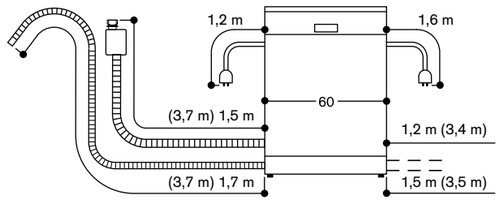


Lave-vaisselle hauteur 81,5 cm



Mesures en mm

Mesures de raccordement pour lave-vaisselle de 60 cm de largeur



( ) Valeurs avec rallonge Aqua-Stop

8,7 /10
INDICE DE RÉPARABILITÉ

DF 481 101F	3.300 €
Tout intégrable	(2.750,00 € HT)
Home Connect	
Porte à coulisse	
Hauteur 86.5 cm	
DF 480 101F	3.250 €
Tout intégrable	(2.708,33 € HT)
Home Connect	
Porte à coulisse	
Hauteur 81.5 cm	

A↑G B

Le prix comprend
1 diffuseur multijets pour grands plats
2 supports pour plats Gastro Norm
1 support pour verres à longs pieds
1 kit de baguettes de finition inox

Accessoires d'installation en option

GZ 010 011	40 €
Rallonge	(33,33 € HT)

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

Accessoires en option

DA 041 160	210 €
Tiroir à couverts	(175,00 € HT)

avec rails qui permettent de coulisser facilement.
3e niveau de rangement au-dessus du panier supérieur.
Idéal pour grands couverts, ustensiles de cuisine et tasses expresso.
Capacité 13 couverts avec les 3 niveaux de rangement.

DA 042 030	65 €
Accessoire pour couverts	(54,17 € HT)

en argent, pour tous les lave-vaisselle.

DA 043 000	30 €
Support pour verres	(25,00 € HT)

à longs pieds
Permet un positionnement sécurisé de 4 verres à longs pieds pendant le déroulement du programme et assure un résultat de lavage optimal.
A placer dans le panier inférieur.

DA 045 061	210 €
Tiroir 3e niveau	(175,00 € HT)

avec rails pour coulissement facile.
Pour lave-vaisselle hauteur 86,5 cm.
Tiroir supplémentaire 3e niveau au-dessus du panier supérieur.
Pour de petits bols, des tasses et des ustensiles de cuisson.
Etagère à couteaux mobile.

Lave-vaisselle Série 400
DF 481/DF 480

- Eclairage parfait de l'intérieur de la cuve
- 8 programmes avec Aqua sensor et 4 options, dont Power pour un lavage et un séchage en 57 minutes et Intensif Plus pour une adaptation de l'intensité des zones de lavage dans le panier inférieur (bras de lavage inférieur motorisé)
- Protection optimale des verres délicats grâce à un séchage à basse température avec Zéolite, à la conception du panier et au système d'adoucissement intelligent de l'eau
- Système de paniers flexibles montés sur rails qui coulissent sans effort sur tous les niveaux et à fermeture Softclose
- Système d'ouverture de porte Push-to-open pour une intégration parfaite dans les meubles de cuisine sans poignées
- Porte à coulisse pour une hauteur de plinthe réduite à partir de 50 mm ou pour une installation en colonne
- Info-Light latéral
- Très silencieux : 43 dB

Bandeau de commande
Display TFT avec indication du temps restant ou de l'heure de fin de programme, indicateur du manque de sel ou de liquide de rinçage, voyant de contrôle de l'arrivée d'eau.
Commandes par touches sensitives.
Réduction flexible de la durée du cycle, même durant le fonctionnement d'un cycle.
Fonction de personnalisation permettant de mémoriser les combinaisons personnelles de programmes.
Touche info avec conseils d'utilisation.
Départ différé jusqu'à 24 heures.
Signal visuel et acoustique de fin de programme.
Info-Light latéral.

Caractéristiques techniques
Eclairage parfait de l'intérieur de la cuve.
Protection des verres grâce à la Zéolite.
Aqua sensor : optimise les consommations selon le degré de salissure.
Sensor de charge.
Détection automatique des détergents combinés.
Régénération électronique.
Échangeur thermique.
Chauffe-eau sous cuve.
Triple système de filtrage, autonettoyant.
Système fermeture douce.
Aquastop.

Fonctions numériques
Programme Intelligent pour une adaptation du cycle basé sur le retour d'information de l'utilisateur.
Programme Assistant.
Assistant de séchage pour une ouverture optionnelle de la porte à la fin du programme.
Réduction temporaire du niveau sonore.
Programmes téléchargeables.

Informations complémentaires sur Home Connect en page 417.

Conseils d'installation complémentaires comprenant aussi des indications sur les portes à coulisse en pages 398 à 405.

Valeurs de raccordement
Puissance totale 2000-2400 W.
Câble de raccordement avec prise.
Raccordement à l'eau avec raccord 3/4".
Possibilité de raccordement à l'eau chaude ou à l'eau froide.

Programmes
8 programmes:
Auto 35 °C - 45 °C.
Auto 45 °C - 65 °C.
Auto 65 °C - 75 °C.
Intensif 70 °C.
Eco 50 °C.
Programme Nuit.
Rapide 45 °C (35 min.).
Fonction de personnalisation (réglage par défaut: Prélavage).

4 options:
Intensif Plus.
Power.
Demi-charge.
Hygiène.

Entretien de l'appareil.

Caractéristiques
Système de paniers flexibles montés sur rails qui coulissent sans effort sur tous les niveaux et à fermeture Softclose.

Panier supérieur:
Sortie totale.
Zone de nettoyage supplémentaire en option grâce à l'activation de buses d'aspersion additionnelles.
Rackmatic sur 3 niveaux, réglable en hauteur jusqu'à 5 cm.
6 picots rabattables.
4 étagères rabattables pour une protection optimale des verres.

Panier inférieur:
Bras de lavage motorisé: adaptation de l'intensité des 4 zones de lavage au degré de salissure.
8 picots rabattables.
2 étagères rabattables pour une protection optimale des verres.
Support à verres divisible.
Panier à couverts.

Taille maximale des assiettes (panier supérieur/inférieur) pour lave-vaisselle hauteur 86,5 cm : 29/28, 26.5/30.5 ou 24/34 cm.

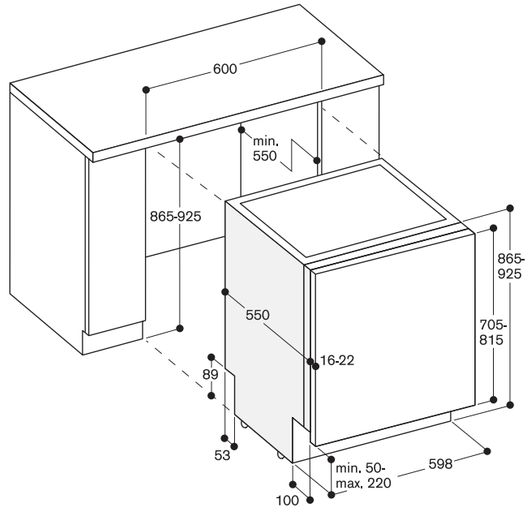
Taille maximale des assiettes (panier supérieur/inférieur) pour lave-vaisselle hauteur 81,5 cm : 27/25, 24.5/27.5 ou 22/31 cm.

Capacité de 12 couverts.
Capacité maximum de 23 verres à vin.

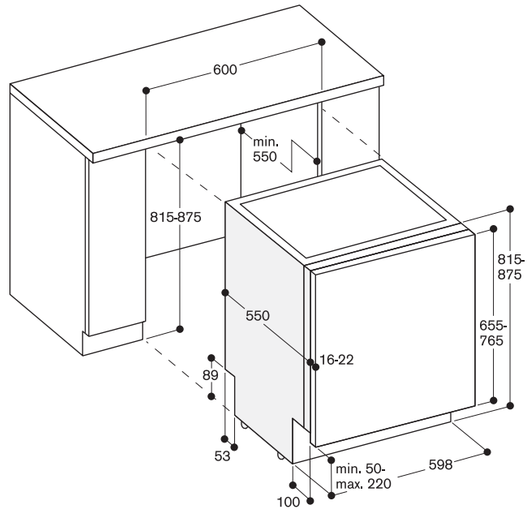
Consommations
Classe d'efficacité énergétique B sur une échelle de A à G.
A partir de 9.5 l d'eau.
A partir de 0.626 kWh.
Niveau sonore 43 dB (re 1 pW).

Conseils d'installation
Pieds réglables en hauteur.
Retrait de socle 100 mm (voir croquis).
Réglage des pieds arrières par l'avant.
Poids de la porte jusqu'à 11 kg.
Les mesures de la porte dépendent de la hauteur de plinthe des meubles de cuisine.
Installation également possible dans meuble avec poignée. Le système Push-to-open reste actif.

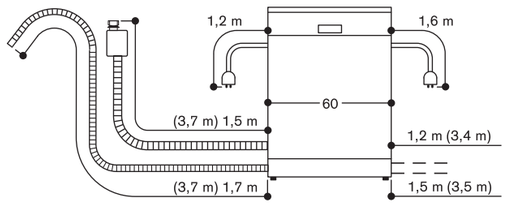
Lave-vaisselle hauteur 86,5 cm avec porte coulisse



Lave-vaisselle hauteur 81,5 cm avec porte à coulisse



Mesures de raccordement pour lave-vaisselle de 60 cm de largeur



( ) Valeurs avec kit prolongateur

Mesures en mm

9 /10
INDICE DE RÉPARABILITÉ

DF 271 101	2.330 €
Tout intégrable	(1.941,67 € HT)
Home Connect	
Hauteur 86.5 cm	
DF 270 101	2.300 €
Tout intégrable	(1.916,67 € HT)
Home Connect	
Hauteur 81.5 cm	

A↑G B

Le prix comprend
1 diffuseur multijet pour grands plats
1 kit de baguettes de finition inox

Accessoires d'installation

DA 021 000	210 €
Charnière support	(175,00 € HT)
de plinthe pour tous les lave-vaisselle tout intégrables.	
GZ 010 011	40 €
Rallonge	(33,33 € HT)
pour l'arrivée et l'évacuation d'eau. (longueur 2 m)	

Accessoires en option

DA 041 160	210 €
Tiroir à couverts	(175,00 € HT)
avec rails qui permettent de coulisser facilement.	
3e niveau de rangement au-dessus du panier supérieur.	
Idéal pour grands couverts, ustensiles de cuisine et tasses expresso.	
Capacité 13 couverts avec les 3 niveaux de rangement.	
DA 042 030	65 €
Accessoire pour couverts	(54,17 € HT)
en argent, pour tous les lave-vaisselle.	
DA 043 000	30 €
Support pour verres	(25,00 € HT)
à longs pieds	
Permet un positionnement sécurisé de 4 verres à longs pieds pendant le déroulement du programme et assure un résultat de lavage optimal.	
A placer dans le panier inférieur.	
DA 045 061	210 €
Tiroir 3e niveau	(175,00 € HT)
avec rails pour coulissement facile.	
Pour lave-vaisselle hauteur 86,5 cm.	
Tiroir supplémentaire 3e niveau au-dessus du panier supérieur.	
Pour de petits bols, des tasses et des ustensiles de cuisson.	
Etagère à couteaux mobile.	

Lave-vaisselle Série 200
DF 271/DF 270

- Protection optimale des verres délicats grâce à un séchage à basse température avec Zéolite, à la conception du panier et au système d'adoucissement intelligent de l'eau
- 6 programmes avec Aqua sensor et 3 options, dont Power pour lavage et séchage en 57 minutes et Intensif pour un lavage particulièrement minutieux dans le panier inférieur.
- Système de paniers flexibles avec rails pour coulissement facile sur tous les niveaux
- Eclairage intérieur lumineux
- Système d'ouverture de porte Push-to-open pour une intégration parfaite dans les meubles de cuisine sans poignées
- Time Light : projection du temps restant et de la phase en cours sur le sol
- Très silencieux : 43 dB

Bandeau de commande
Display TFT avec indication du temps restant ou de l'heure de fin de programme, indicateur du manque de sel ou de liquide de rinçage, voyant de contrôle de l'arrivée d'eau.
Commandes par touches sensitives.
Réduction flexible de la durée du cycle, même durant le fonctionnement d'un cycle.
Fonction de personnalisation permettant de mémoriser les combinaisons personnelles de programmes.
Touche info avec conseils d'utilisation.
Départ différé jusqu'à 24 heures.
Signal visuel et acoustique de fin de programme.
Time Light.

Caractéristiques techniques
Eclairage intérieur lumineux.
Protection des verres grâce à la Zéolite.
Aqua sensor : optimise les consommations selon le degré de salissure.
Sensor de charge.
Détection automatique des détergents combinés.
Régénération électronique.
Échangeur thermique.
Chauffe-eau sous cuve.
Triple système de filtrage, autonettoyant.
Système fermeture douce.
Aquastop.

Fonctions numériques (Home Connect)
Programme Assistant.
Réduction temporaire du niveau sonore.
Assistant de séchage pour une ouverture optionnelle de la porte à la fin du programme.

Informations complémentaires sur Home Connect en page 417.

Valeurs de raccordement
Puissance totale 2000-2400 W.
Câble de raccordement avec prise.
Raccordement à l'eau 3/4".
Possibilité de raccordement à l'eau chaude ou à l'eau froide.

Programmes
6 programmes:
Auto 35 °C - 45 °C.
Auto 45 °C - 65 °C.
Auto 65 °C - 75 °C.
Eco 50 °C.
Rapide 45 °C (35 min.).
Fonction de personnalisation (réglage par défaut : prélavage).

3 Options:
Intensif.
Power.
Demi-charge.

Entretien de l'appareil.

Caractéristiques
Système de paniers flexibles avec rails pour coulissement facile sur tous les niveaux.

Panier supérieur:
Sortie totale.
Zone de nettoyage supplémentaire en option grâce à l'activation de buses d'aspersion additionnelles.
Rackmatic sur 3 niveaux, réglable en hauteur jusqu'à 5 cm.
6 picots rabattables.
4 étagères rabattables pour une protection optimale des verres.

Panier inférieur:
8 picots rabattables.
2 étagères rabattables pour une protection optimale des verres.
Support à verres divisible.
Panier à couverts.

Taille maximale des assiettes (panier supérieur/inférieur) pour lave-vaisselle hauteur 86,5 cm : 29/28,26,5/30,5 ou 24/34 cm.

Taille maximale des assiettes (panier supérieur/inférieur) pour lave-vaisselle hauteur 81,5 cm : 27/25, 24.5/27.5 ou 22/31 cm.

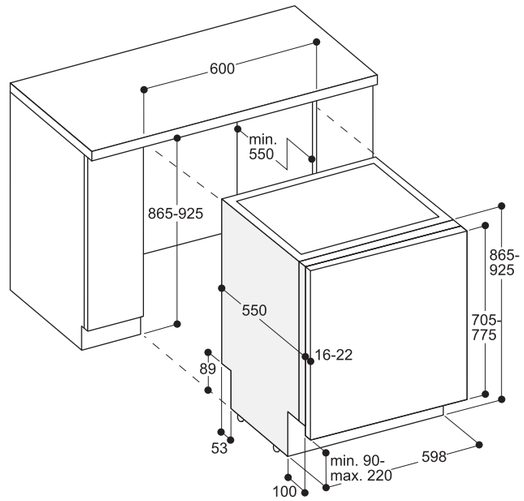
Capacité de 12 couverts.
Capacité maximum de 23 verres à vin.

Consommations
Classe d'efficacité énergétique B sur une échelle de A à G.
A partir de 9.5 l d'eau.
A partir de 0,725 kWh.
Niveau sonore 43 dB (re 1 pW).

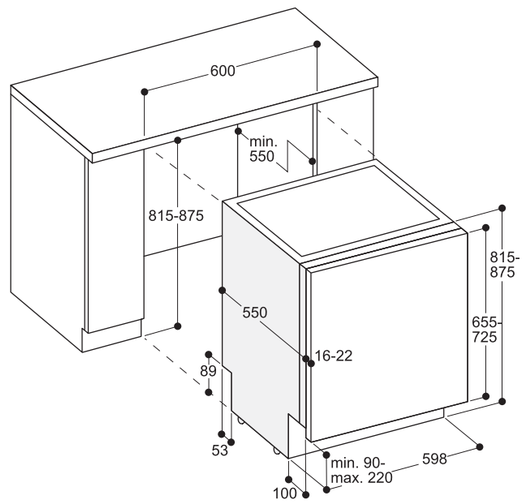
Conseils d'installation
Pieds réglables en hauteur.
Retrait de socle 100 mm (voir croquis).
Pour l'utilisation du Time Light, prévoir un retrait minimum du socle (40 mm + épaisseur panneau d'habillage).
La hauteur maximale du socle doit être réduite de 30 mm pour permettre une lecture optimale du Time Light.
Réglage des pieds 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 398 à 405.

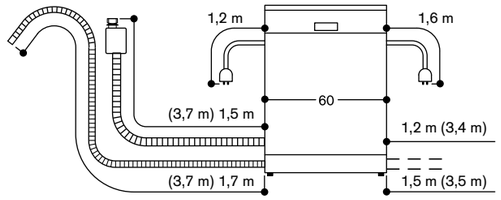
Lave-vaisselle hauteur 86,5 cm



Lave-vaisselle hauteur 81,5 cm



Mesures de raccordement pour lave-vaisselle de 60 cm de largeur



( ) Valeurs avec rallonge Aqua-Stop

Mesures en mm

8,7 /10
INDICE DE RÉPARABILITÉ

DF 271 101F 2.330 €
Tout intégrable (1.941,67 € HT)
Home Connect
Porte à coulisse
Hauteur 86.5 cm

DF 270 101F 2.300 €
Tout intégrable (1.916,67 € HT)
Home Connect
Porte à coulisse
Hauteur 81.5 cm

A↑G B

Le prix comprend
1 diffuseur multijet pour grands plats
1 kit de baguettes de finition inox

Accessoires d'installation
GZ 010 011 40 €
Rallonge (33,33 € HT)
pour l'arrivée et l'évacuation d'eau.
(longueur 2 m)

Accessoires en option
DA 041 160 210 €
Tiroir à couverts (175,00 € HT)
avec rails qui permettent de coulisser facilement.
3e niveau de rangement au-dessus du panier supérieur.
Idéal pour grands couverts, ustensiles de cuisine et tasses expresso.
Capacité 13 couverts avec les 3 niveaux de rangement.

DA 042 030 65 €
Accessoire pour couverts (54,17 € HT)
en argent, pour tous les lave-vaisselle.

DA 043 000 30 €
Support pour verres (25,00 € HT)
à longs pieds
Permet un positionnement sécurisé de 4 verres à longs pieds pendant le déroulement du programme et assure un résultat de lavage optimal.
A placer dans le panier inférieur.

DA 045 061 210 €
Tiroir 3e niveau (175,00 € HT)
avec rails pour coulissement facile.
Pour lave-vaisselle hauteur 86,5 cm.
Tiroir supplémentaire 3e niveau au-dessus du panier supérieur.
Pour de petits bols, des tasses et des ustensiles de cuisson.
Etagère à couteaux mobile.

Lave-vaisselle Série 200
DF 271/DF 270

- Protection optimale des verres délicats grâce à un séchage à basse température avec Zéolite, à la conception du panier et au système d'adoucissement intelligent de l'eau
- 6 programmes avec Aqua sensor et 3 options, dont Power pour lavage et séchage en 57 minutes et Intensif pour un lavage particulièrement minutieux dans le panier inférieur.
- Système de paniers flexibles avec rails pour coulissement facile sur tous les niveaux
- Eclairage intérieur lumineux
- Système d'ouverture de porte Push-to-open pour une intégration parfaite dans les meubles de cuisine sans poignées
- Porte à coulisse pour une hauteur de plinthe réduite à partir de 50 mm ou pour une installation en colonne
- Info-Light latéral
- Très silencieux: 43 dB

Bandeau de commande
Display TFT avec indication du temps restant ou de l'heure de fin de programme, indicateur du manque de sel ou de liquide de rinçage, voyant de contrôle de l'arrivée d'eau.
Commandes par touches sensitives.
Réduction flexible de la durée du cycle, même durant le fonctionnement d'un cycle.
Fonction de personnalisation permettant de mémoriser les combinaisons personnelles de programmes.
Touche info avec conseils d'utilisation.
Départ différé jusqu'à 24 heures.
Signal visuel et acoustique de fin de programme.
Info-Light latéral.

Caractéristiques techniques
Eclairage intérieur lumineux.
Protection des verres grâce à la Zéolite.
Aqua sensor : optimise les consommations selon le degré de salissure.
Sensor de charge.
Détection automatique des détergents combinés.
Régénération électronique.
Échangeur thermique.
Chauffe-eau sous cuve.
Triple système de filtrage, autonettoyant.
Système fermeture douce.
Aquastop.

Fonctions numériques (Home Connect)
Programme Assistant.
Réduction temporaire du niveau sonore.
Assistant de séchage pour une ouverture optionnelle de la porte à la fin du programme.

Informations complémentaires sur Home Connect en page 417.

Valeurs de raccordement
Puissance totale 2000-2400 W.
Câble de raccordement avec prise.
Raccordement à l'eau 3/4".
Possibilité de raccordement à l'eau chaude ou à l'eau froide.

Programmes
6 programmes:
Auto 35 °C - 45 °C.
Auto 45 °C - 65 °C.
Auto 65 °C - 75 °C.
Eco 50 °C.
Rapide 45 °C (35 min.).
Fonction de personnalisation (réglage par défaut : prélavage).

3 Options:
Intensif.
Power.
Demi-charge.

Entretien de l'appareil.

Caractéristiques
Système de paniers flexibles avec rails pour coulissement facile sur tous les niveaux.

Panier supérieur:
Sortie totale.
Zone de nettoyage supplémentaire en option grâce à l'activation de buses d'aspersion additionnelles.
Rackmatic sur 3 niveaux, réglable en hauteur jusqu'à 5 cm.
6 picots rabattables.
4 étagères rabattables pour une protection optimale des verres.

Panier inférieur:
8 picots rabattables.
2 étagères rabattables pour une protection optimale des verres.
Support à verres divisible.
Panier à couverts.

Taille maximale des assiettes (panier supérieur/inférieur) pour lave-vaisselle hauteur 86,5 cm: 29/28, 26.5/30.5 ou 24/34 cm.

Taille maximale des assiettes (panier supérieur/inférieur) pour lave-vaisselle hauteur 81,5 cm : 27/25, 24,5/27,5 ou 22/31 cm.

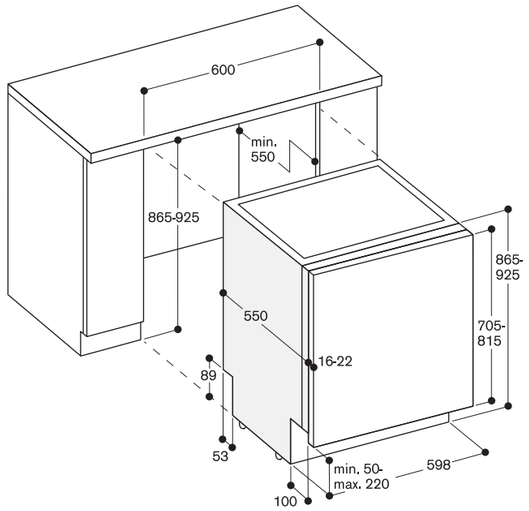
Capacité de 12 couverts.
Capacité maximum de 23 verres à vin.

Consommations
Classe d'efficacité énergétique B sur une échelle de A à G.
A partir de 9.5 l d'eau.
A partir de 0,725 kWh.
Niveau sonore 43 dB (re 1 pW).

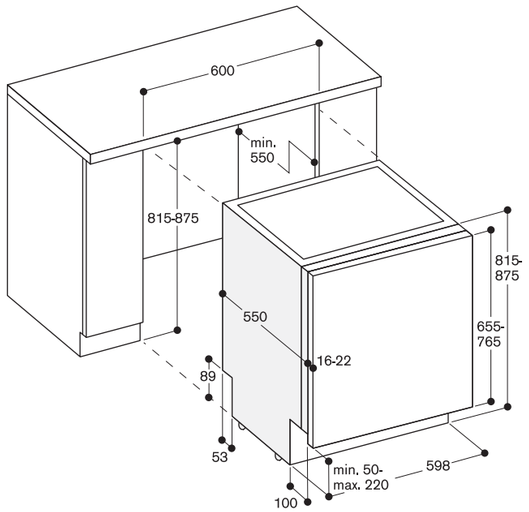
Conseils d'installation
Pieds réglables en hauteur.
Retrait de socle 100 mm (voir croquis).
Réglage des pieds arrières par l'avant.
Poids de la porte jusqu'à 11 kg.
Les mesures de la porte dépendent de la hauteur de plinthe des meubles de cuisine.
Installation également possible dans meuble avec poignée. Le système Push-to-open reste actif.

Conseils d'installation complémentaires comprenant aussi des indications sur les portes à coulisse en pages 398 à 405.

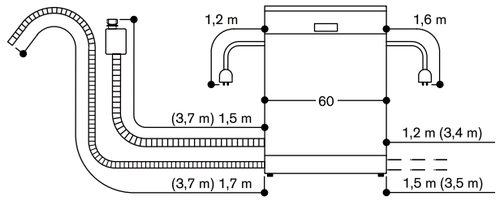
Lave-vaisselle hauteur 86,5 cm avec porte coulisse



Lave-vaisselle hauteur 81,5 cm avec porte à coulisse



Mesures de raccordement pour lave-vaisselle de 60 cm de largeur



( ) Valeurs avec kit prolongateur

Mesures en mm

9 /10
INDICE DE RÉPARABILITÉ

DF 261 101	1.900 €
Tout intégrable	(1.583,33 € HT)
Home Connect	
Hauteur 86.5 cm	
DF 260 101	1.860 €
Tout intégrable	(1.550,00 € HT)
Home Connect	
Hauteur 81.5 cm	

A↑G B

Le prix comprend
1 diffuseur multijet pour grands plats
1 kit de barrettes de finition inox

Accessoires d'installation

DA 021 000	210 €
Charnière support	(175,00 € HT)
de plinthe pour tous les lave-vaisselle tout intégrables.	
GH 045 010	75 €
Poignée avec 2 vis,	(62,50 € HT)
Inox, longueur 45 cm, profondeur 49 mm, intervalle de perçage 427 mm.	
GZ 010 011	40 €
Rallonge	(33,33 € HT)
pour l'arrivée et l'évacuation d'eau. (longueur 2 m)	

Accessoires en option

DA 041 061	180 €
Tiroir à couverts	(150,00 € HT)
Flexi Plus 3ème niveau, rails télescopiques inclus. Tiroir supplémentaire 3ème niveau au-dessus du panier supérieur Flexi Plus. Idéal pour grands couverts, ustensiles de cuisine et tasses expresso. Capacité 14 couverts si utilisation des 3 niveaux de panier Flexi Plus.	
DA 042 030	65 €
Accessoire	(54,17 € HT)
pour couverts en argent, pour tous les lave-vaisselle.	
DA 043 000	30 €
Support pour verres	(25,00 € HT)
à longs pieds Permet un positionnement sécurisé de 4 verres à longs pieds pendant le déroulement du programme et assure un résultat de lavage optimal. A placer dans le panier inférieur.	
DA 045 060	140 €
Tiroir 3e niveau pour	(116,67 € HT)
lave-vaisselle hauteur 86,5 cm. Tiroir supplémentaire 3e niveau au-dessus du panier supérieur. Pour de petits bols, des tasses et des ustensiles de cuisson. Etagère à couteaux mobile.	

Lave-vaisselle Série 200
DF 261/DF 260

- Protection optimale des verres délicats grâce à un séchage à basse température avec Zéolite, à la conception du panier et au système d'adoucissement intelligent de l'eau
- 6 programmes avec Aqua sensor et 3 options, dont Power pour lavage et séchage en 57 minutes et Intensif pour un lavage particulièrement minutieux dans le panier inférieur
- Système de paniers flexible
- Eclairage intérieur lumineux
- Time Light : projection du temps restant et de la phase en cours sur le sol
- Très silencieux : 43 dB

Bandeau de commande
Display TFT avec indication du temps restant ou de l'heure de fin de programme, indicateur du manque de sel ou de liquide de rinçage, voyant de contrôle de l'arrivée d'eau.
Commandes par touches sensitives.
Réduction flexible de la durée du cycle, même durant le fonctionnement d'un cycle.
Fonction de personnalisation permettant de mémoriser les combinaisons personnelles de programmes.
Touche Info avec conseils d'utilisation.
Départ différé jusqu'à 24 heures.
Signal visuel et acoustique de fin de programme.
Time Light.

Caractéristiques techniques
Eclairage intérieur lumineux.
Protection des verres grâce à la Zéolite.
Aqua sensor : optimise les consommations selon le degré de salissure.
Sensor de charge.
Détection automatique des détergents combinés.
Régénération électronique.
Échangeur thermique.
Chauffe-eau sous cuve.
Triple système de filtrage, autonettoyant.
Système fermeture douce.
Aquastop.

Fonctions numériques (Home Connect)
Programme Assistant.
Réduction temporaire du niveau sonore.
Assistant de séchage pour une ouverture optionnelle de la porte à la fin du programme.

Informations complémentaires sur Home Connect en page 417.

Valeurs de raccordement
Puissance totale 2000-2400 W.
Câble de raccordement avec prise.
Raccordement à l'eau 3/4".
Possibilité de raccordement à l'eau chaude ou à l'eau froide.

Programmes
6 programmes:
Auto 35 °C - 45 °C.
Auto 45 °C - 65 °C.
Auto 65 °C - 75 °C.
Eco 50 °C.
Rapide 45 °C (35 min.).
Fonction de personnalisation (réglage par défaut: prélavage).

3 Options:
Intensif.
Power.
Demi-charge.

Entretien de l'appareil.

Caractéristiques
Système de paniers flexibles.

Panier supérieur:
Sortie totale.
Zone de nettoyage supplémentaire en option grâce à l'activation de buses d'aspersion additionnelles.
Rackmatic sur 3 niveaux, réglable en hauteur jusqu'à 5 cm.
6 picots rabattables.
4 étagères rabattables pour une protection optimale des verres.

Panier inférieur:
8 picots rabattables.
2 étagères rabattables pour une protection optimale des verres.
Support à verres divisible.
Panier à couverts.

Taille maximale des assiettes (panier supérieur/inférieur) pour lave-vaisselle hauteur 86,5 cm : 29/28, 26,5/30,5 ou 24/34 cm.

Taille maximale des assiettes (panier supérieur/inférieur) pour lave-vaisselle hauteur 81,5 cm : 27/25, 24.5/27.5 ou 22/31 cm.

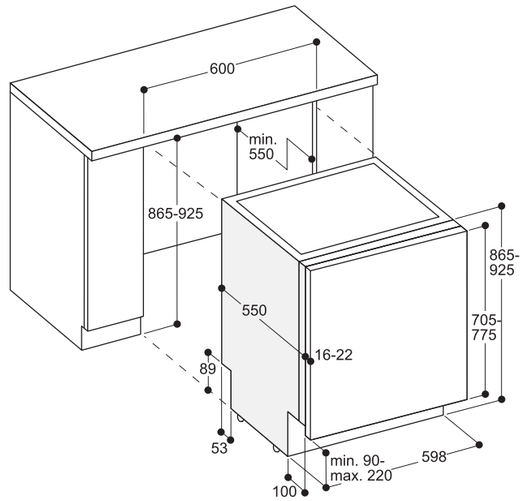
Capacité de 13 couverts.
Capacité maximum de 23 verres à vin.

Consommations
Classe d'efficacité énergétique B sur une échelle de A à G.
A partir de 9.5 l d'eau.
A partir de 0.635 kWh.
Niveau sonore 43 dB (re 1 pW).

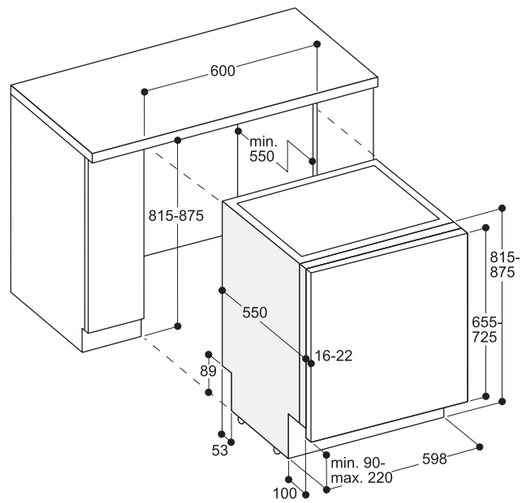
Conseils d'installation
Pieds réglables en hauteur.
Retrait de socle 100 mm (voir croquis).
Pour l'utilisation du Time Light, prévoir un retrait minimum du socle (40 mm + épaisseur panneau d'habillage).
La hauteur maximale du socle doit être réduite de 30 mm pour permettre une lecture optimale du Time Light.
Réglage des pieds arrières par l'avant.
Poids de la porte jusqu'à 10/8,5 kg.
Les mesures de la porte dépendent de la hauteur de plinthe des meubles de cuisine.

Conseils d'installation complémentaires comprenant aussi des indications sur les portes à coulisse en pages 398 à 405.

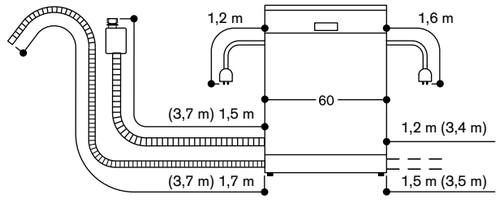
Lave-vaisselle hauteur 86,5 cm



Lave-vaisselle hauteur 81,5 cm



Mesures de raccordement pour lave-vaisselle de 60 cm de largeur



( ) Valeurs avec rallonge Aqua-Stop

Mesures en mm

9,2 /10
INDICE DE RÉPARABILITÉ

DF 211 100* 1.610 €
Tout intégrable (1.341,67 € HT)
Home Connect
Hauteur 86.5 cm

DF 210 100 1.590 €
Tout intégrable (1.325,00 € HT)
Home Connect
Hauteur 81.5 cm

* DF 211 100 livrable jusqu'à fin septembre 2024
Disponibilité nous consulter

A↑G D

Le prix comprend
1 diffuseur multijet pour grands plats

Accessoires d'installation

DA 020 011 75 €
Barrettes (62,50 € HT)
de finition inox pour lave-vaisselle hauteur 81,5 cm.

DA 020 111 75 €
Barrettes (62,50 € HT)
de finition inox pour lave-vaisselle hauteur 86,5 cm.

DA 021 000 210 €
Charnière support (175,00 € HT)
de plinthe pour tous les lave-vaisselle tout intégrables.

GH 045 010 75 €
Poignée avec 2 vis, (62,50 € HT)
Inox, longueur 45 cm, profondeur 49 mm, intervalle de perçage 427 mm.

GZ 010 011 40 €
Rallonge pour l'arrivée (33,33 € HT)
et l'évacuation d'eau. (longueur 2 m)

Accessoires en option

DA 041 061 180 €
Tiroir à couverts (150,00 € HT)
Flexi Plus 3ème niveau,
rails télescopiques inclus.
Tiroir supplémentaire 3ème niveau au-dessus du panier supérieur Flexi Plus.
Idéal pour grands couverts, ustensiles de cuisine et tasses expresso.
Capacité 14 couverts si utilisation des 3 niveaux de panier Flexi Plus.

DA 042 030 65 €
Accessoire pour (54,17 € HT)
couverts en argent, pour tous les lave-vaisselle.

DA 043 000 30 €
Support pour verres (25,00 € HT)
à longs pieds
Permet un positionnement sécurisé de 4 verres à longs pieds pendant le déroulement du programme et assure un résultat de lavage optimal.
A placer dans le panier inférieur.

Lave-vaisselle Série 200
DF 211/DF 210

- 6 programmes avec Aqua sensor et 3 options, dont Power pour lavage et séchage en 57 minutes et Intensif pour un lavage particulièrement minutieux dans le panier inférieur.
- Système de paniers flexible
- Eclairage intérieur lumineux
- Très silencieux: 44 dB

Bandeau de commande
Display TFT avec indication du temps restant ou de l'heure de fin de programme, indicateur du manque de sel ou de liquide de rinçage, voyant de contrôle de l'arrivée d'eau.
Commandes par touches sensitives.
Réduction flexible de la durée du cycle, même durant le fonctionnement d'un cycle.
Fonction de personnalisation permettant de mémoriser les combinaisons personnelles de programmes.
Touche Info avec conseils d'utilisation.
Départ différé jusqu'à 24 heures.
Signal visuel et acoustique de fin de programme.
Témoin lumineux de fonctionnement : Info Light.

Caractéristiques techniques
Eclairage intérieur lumineux.
Protection des verres.
Aqua sensor : optimise les consommations selon le degré de salissure.
Sensor de charge.
Détection automatique des détergents combinés.
Régénération électronique.
Echangeur thermique.
Chauffe-eau sous cuve.
Triple système de filtrage, autonettoyant.
Système fermeture douce.
Aquastop.

Fonctions numériques (Home Connect)
Programme Assistant.
Réduction temporaire du niveau sonore.

Informations complémentaires sur Home Connect en page 417.

Programmes
6 programmes:
Auto 35 °C - 45 °C.
Auto 45 °C - 65 °C.
Auto 65 °C - 75 °C.
Eco 50 °C.
Rapide 45 °C (29 min.).
Fonction de personnalisation (réglage par défaut: Prélavage).

3 Options:
Intensif.
Power.
Séchage Extra.

DA 045 060 140 €
Tiroir 3e niveau pour (116,67 € HT)
lave-vaisselle hauteur 86,5 cm.
Tiroir supplémentaire 3e niveau au-dessus du panier supérieur.
Pour de petits bols, des tasses et des ustensiles de cuisson.
Etagère à couteaux mobile.

Caractéristiques
Système de paniers flexibles.

Panier supérieur:
Sortie totale.
Rackmatic sur 3 niveaux, réglable en hauteur jusqu'à 5 cm.
6 picots rabattables.
4 étagères rabattables pour une protection optimale des verres.

Panier inférieur:
8 picots rabattables.
2 étagères rabattables pour une protection optimale des verres.
Support à verres divisible.
Panier à couverts.

Taille maximale des assiettes (panier supérieur/inférieur) pour lave-vaisselle hauteur 86,5 cm: 29/28, 26.5/30.5 ou 24/34 cm.

Taille maximale des assiettes (panier supérieur/inférieur) pour les lave-vaisselle hauteur 81,5 cm : 27/25, 24,5/27,5 et 22/31 cm.

Capacité de 13 couverts.
Capacité maximum de 23 verres à vin.

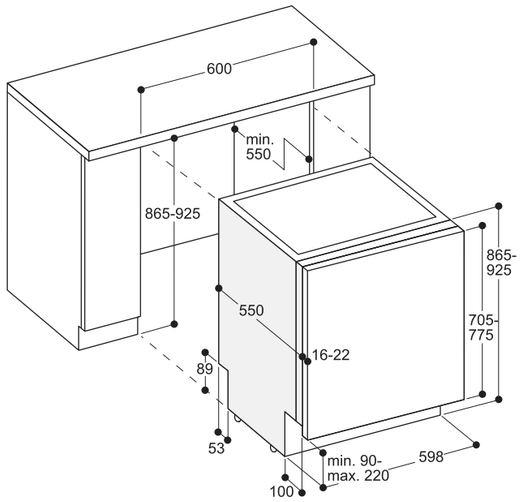
Consommations
Classe d'efficacité énergétique D sur une échelle de A à G.
A partir de 9,5 l d'eau.
A partir de 0,836 kWh.
Niveau sonore 44 dB (re 1 pW).

Conseils d'installation
Pieds réglables en hauteur.
Retrait de socle 100 mm (voir croquis).
Réglage des pieds arrières par l'avant.
Poids de la porte jusqu'à 10/8,5 kg.
Les mesures de la porte dépendent de la hauteur de plinthe des meubles de cuisine.

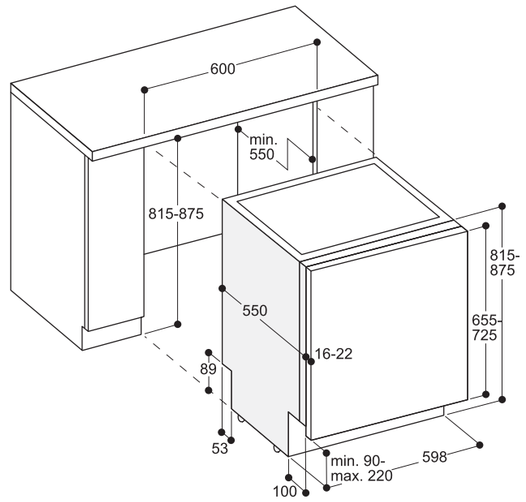
Conseils d'installation complémentaires comprenant aussi des indications sur les portes à coulisse en pages 398 à 405.

Valeurs de raccordement
Puissance totale 2000-2400 W.
Câble de raccordement avec prise.
Raccordement à l'eau 3/4".
Possibilité de raccordement à l'eau chaude ou à l'eau froide.

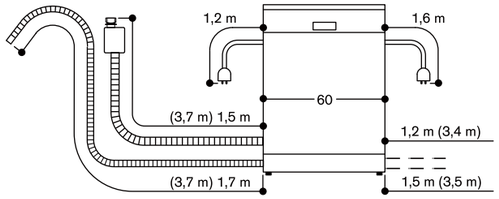
Lave-vaisselle hauteur 86,5 cm



Lave-vaisselle hauteur 81,5 cm



Mesures de raccordement pour lave-vaisselle de 60 cm de largeur



( ) Valeurs avec kit prolongateur

Mesures en mm

8,8 /10
INDICE DE RÉPARABILITÉ

DF 264 101* 1.900 €
Tout intégrable (1.583,33 € HT)
Home Connect
Hauteur 81,5 cm,
Largeur 45 cm

* Livrable jusqu'à fin septembre 2024
Disponibilité nous consulter

A↑G B

Le prix comprend
1 diffuseur multijet pour grands plats

Accessoires d'installation
DA 020 041 75 €
Barrette de jonction (62,50 € HT)
et de finition pour lave-vaisselle hauteur 81,5 cm et largeur 45 cm.
DA 021 000 210 €
Charnière support (175,00 € HT)
de plinthe pour tous les lave-vaisselle tout intégrables.
GZ 010 011 40 €
Rallonge (33,33 € HT)
pour l'arrivée et l'évacuation d'eau.
(longueur 2 m)

Accessoires en option
DA 042 030 65 €
Accessoire (54,17 € HT)
pour couverts en argent,
pour tous les lave-vaisselle

Lave-vaisselle Série 200
DF 264

- Protection optimale des verres délicats grâce à un séchage à basse température avec Zéolite, à la conception du panier et au système d'adoucissement intelligent de l'eau
- 6 programmes avec Aqua sensor et option Power pour lavage et séchage en 57 minutes
- Système de paniers flexibles incluant le tiroir à couverts pour un rangement optimal
- Time Light : projection du temps restant et de la phase en cours sur le sol
- Eclairage intérieur lumineux
- Très silencieux: 43 dB

Bandeau de commande
Display avec affichage du temps restant ou heure de fin de programme, indicateur de manque de sel et de produit de rinçage, voyant de contrôle pour l'arrivée d'eau.
Réduction flexible de la durée du cycle, même durant le fonctionnement d'un cycle.
Fonction de personnalisation permettant de mémoriser les combinaisons personnelles de programmes.
Départ différé jusqu'à 24 heures.
Signal visuel et acoustique de fin de programme.
Time Light.

Caractéristiques techniques
Eclairage intérieur lumineux.
Protection des verres grâce à la Zéolite.
Aqua sensor : optimise les consommations selon le degré de salissure.
Sensor de charge.
Détection automatique des détergents combinés.
Régénération électronique.
Échangeur thermique.
Chauffe-eau sous cuve.
Système de filtration nécessitant peu d'entretien.
Système fermeture douce.
Aquastop.

Fonctions numériques (Home Connect)
Programme Assistant.
Réduction temporaire du niveau sonore.
Assistant de séchage pour une ouverture optionnelle de la porte à la fin du programme.

Informations complémentaires sur Home Connect en page 417.

Programmes
6 programmes:
Auto 35 °C - 45 °C.
Auto 45 °C - 65 °C.
Intensif.
Eco 50 °C.
Rapide 45 °C (29 min.).
Fonction de personnalisation (réglage par défaut: Prélavage).

1 Option:
Power.

Entretien de l'appareil.

Caractéristiques
Système de paniers flexibles.
Tiroir à couverts.

Panier supérieur:
Rackmatic sur 3 niveaux, réglable en hauteur jusqu'à 5 cm.
3 picots d'assiettes rabattables.
1 étagère rabattable.

Panier inférieur:
4 picots d'assiettes rabattables.
1 étagère rabattable.
Support pour verres.

Taille maximale des assiettes (panier supérieur/inférieur):
21/26, 18.5/28.5 ou 16/31 cm.

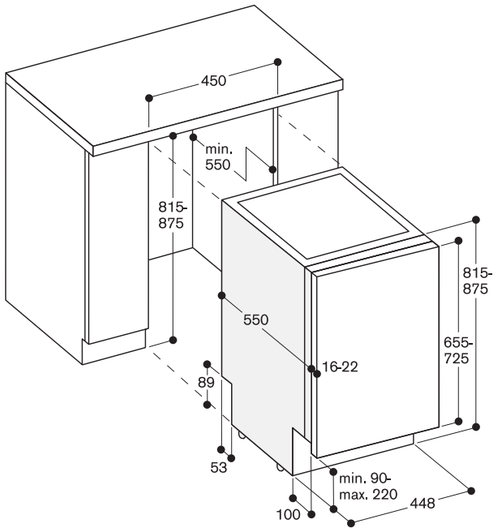
Capacité de 10 couverts.

Consommations
Classe d'efficacité énergétique B sur une échelle de A à G.
A partir de 8.5 l d'eau.
A partir de 0.512 kWh.
Niveau sonore 43 dB (re 1 pW).

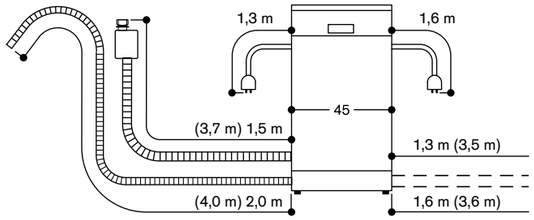
Conseils d'installation
Pieds réglables en hauteur.
Retrait de socle 100 mm (voir croquis).
Pour l'utilisation du Time Light, prévoir un retrait minimum du socle (40 mm + épaisseur panneau d'habillage).
La hauteur maximale du socle doit être réduite de 30 mm pour permettre une lecture optimale du Time Light.
Réglage des pieds arrières par l'avant.
Poids de la porte jusqu'à 7.5 kg.
Les mesures de la porte dépendent de la hauteur de plinthe des meubles de cuisine.

Conseils d'installation complémentaires comprenant aussi des indications sur les portes à coulisse en pages 398 à 405.

Valeurs de raccordement
Puissance totale 2000-2400 W.
Câble de raccordement avec prise.
Raccordement à l'eau 3/4".
Possibilité de raccordement à l'eau chaude ou à l'eau froide.



Mesures de raccordement pour lave-vaisselle de 45 cm de largeur



( ) Valeurs avec rallonge Aqua-Stop

Mesures en mm

Indications générales de montage des lave-vaisselle de 60 cm de large (sans porte à coulisse)

Pour des hauteurs de niche de 815 à 855 mm, dans la plupart des cas, prévoir un lave-vaisselle de 81,5 cm de haut, indépendamment de la hauteur du socle.

Pour des hauteurs de niche de 885 à 925 mm, dans la plupart des cas, prévoir un lave-vaisselle de 86,5 cm de haut, indépendamment de la hauteur du socle.

Pour des hauteurs de niche de 865 à 875 mm, c'est la hauteur de socle qui détermine le choix d'un appareil de 81,5 ou de 86,5 cm de haut (voir ci-dessous la matrice des correspondances).

Pour les lave-vaisselle avec Time-Light, il faut réduire la hauteur maximale du socle de 30 mm pour une lecture optimale de la projection au sol du temps restant.

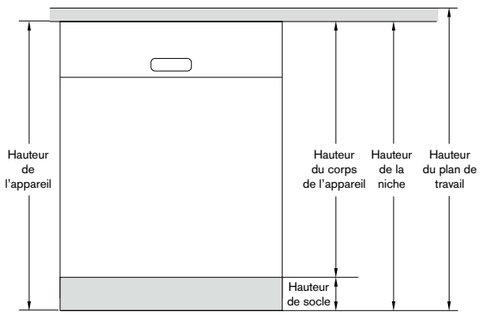
Hauteur panneau d'habillage 655-765 mm

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

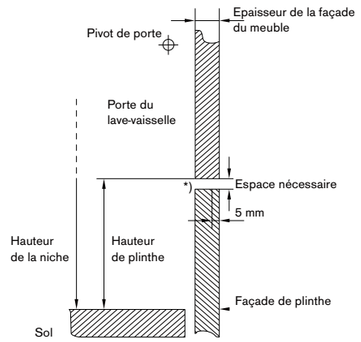
❶ = lave-vaisselle hauteur 81,5 cm. DF 480/DF 270/DF 260/DF 210 (S) = Solution spéciale
❻ = lave-vaisselle hauteur 86,5 cm. DF 481/DF 271/DF 261/DF 211 (S) = Solution spéciale
(S) = Solution spéciale avec l'accessoire DA 021 000, support de plinthe pour alignement avec la porte.
(D) = Solution spéciale avec un écart de 10 mm avec le plan de travail / sécurité enfant non disponible.



Indication de montage complémentaire pour installation en colonne (sans porte à coulisse)

Mesures pour l'installation d'un lave-vaisselle au dessus d'une façade de plinthe non inclinée :

Le tableau indique l'espace nécessaire entre la façade de la porte du lave-vaisselle et la façade de plinthe. Cela dépend de la hauteur de la niche, la hauteur de la plinthe et l'épaisseur du panneau d'habillage en cas d'utilisation d'un panneau d'habillage standard pour lave-vaisselle intégrable sous-plan.

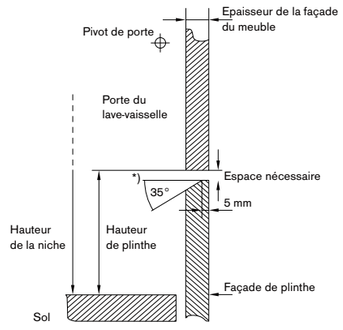


* La zone de pivotement de la porte doit être au minimum de 4 mm.

Hauteur de la niche (mm)	Epaisseur du panneau d'habillage (mm)	Hauteur de la plinthe (mm)								
		90	100	110	120	130	140	150	160	170
815	16	10,5	11	12	13	14,5	16,5	19	22,5	
	19	12	12,5	13,5	15	16,5	18,5	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.



* La zone de pivotement de la porte doit être au minimum de 4 mm.

Hauteur de la niche (mm)	Epaisseur du panneau d'habillage (mm)	Hauteur de la plinthe (mm)								
		90	100	110	120	130	140	150	160	170
815	16	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.

Pour des hauteurs de niche de 865 à 875 mm, c'est la hauteur du socle qui détermine le choix d'un lave-vaisselle de 81,5 ou 86,5 cm de haut.

La 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 panneau d'habillage 705-815 mm

Hauteur de la niche en mm →

← Hauteur du socle en mm	815	820	825	830	835	840	845	850	855	860	865	870	875	880	885	890	895	900	905	910	915	920	925
50	❶										❻												
55	❶	❶									❻	❻											
60	❶	❶	❶								❻	❻	❻										
65	❶	❶	❶	❶							❻	❻	❻	❻									
70	❶	❶	❶	❶	❶						❻	❻	❻	❻	❻								
75	❶	❶	❶	❶	❶	❶					❻	❻	❻	❻	❻	❻							
80	❶	❶	❶	❶	❶	❶	❶				❻	❻	❻	❻	❻	❻	❻						
85	❶	❶	❶	❶	❶	❶	❶	❶			❻	❻	❻	❻	❻	❻	❻	❻					
90	❶*	❶	❶	❶	❶	❶	❶	❶	❶		❻*	❻	❻	❻	❻	❻	❻	❻	❻				
95	❶*	❶*	❶	❶	❶	❶	❶	❶	❶	❶	❻*	❻*	❻	❻	❻	❻	❻	❻	❻	❻			
100	❶*	❶*	❶*	❶	❶	❶	❶	❶	❶	❶	❶/❻*	❻*	❻*	❻	❻	❻	❻	❻	❻	❻	❻		
105	❶*	❶*	❶*	❶*	❶	❶	❶	❶	❶	❶	❶/❻*	❶/❻*	❻*	❻*	❻	❻	❻	❻	❻	❻	❻	❻	
110	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶	❶	❶	❶	❶	❶/❻*	❶/❻*	❶/❻*	❻*	❻*	❻	❻	❻	❻	❻	❻	❻	❻
115	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶	❶	❶	❶	❶/❻*	❶/❻*	❶/❻*	❻*	❻*	❻*	❻	❻	❻	❻	❻	❻	❻
120	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶	❶	❶	❶/❻*	❶/❻*	❶/❻*	❻*	❻*	❻*	❻*	❻	❻	❻	❻	❻	❻
125	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶	❶	❶/❻*	❶/❻*	❶/❻*	❻*	❻*	❻*	❻*	❻*	❻	❻	❻	❻	❻
130	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶	❶/❻*	❶/❻*	❶/❻*	❻*	❻*	❻*	❻*	❻*	❻*	❻	❻	❻	❻
135	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶/❻*	❶/❻*	❶/❻*	❻*	❻*	❻*	❻*	❻*	❻*	❻*	❻	❻	❻
140	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*/❻*	❶/❻*	❶/❻*	❻*	❻*	❻*	❻*	❻*	❻*	❻*	❻*	❻	❻
145	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*/❻*	❶*/❻*	❶/❻*	❻*	❻*	❻*	❻*	❻*	❻*	❻*	❻*	❻*	❻
150	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*/❻*	❶*/❻*	❶*/❻*	❻*	❻*	❻*	❻*	❻*	❻*	❻*	❻*	❻*	❻*
155	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*/❻*	❶*/❻*	❶*/❻*	❻*	❻*	❻*	❻*	❻*	❻*	❻*	❻*	❻*	❻*
160	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*/❻*	❶*/❻*	❶*/❻*	❻*	❻*	❻*	❻*	❻*	❻*	❻*	❻*	❻*	❻*
165		❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*/❻*	❶*/❻*	❻*	❻*	❻*	❻*	❻*	❻*	❻*	❻*	❻*	❻*
170			❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*/❻*	❻*	❻*	❻*	❻*	❻*	❻*	❻*	❻*	❻*	❻*
175				❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❻*	❻*	❻*	❻*	❻*	❻*	❻*	❻*	❻*	❻*
180					❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*		❻*	❻*	❻*	❻*	❻*	❻*	❻*	❻*	❻*
185						❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*			❻*	❻*	❻*	❻*	❻*	❻*	❻*	❻*
190							❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*				❻*	❻*	❻*	❻*	❻*	❻*	❻*
195								❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*					❻*	❻*	❻*	❻*	❻*	❻*
200									❶*	❶*	❶*	❶*	❶*						❻*	❻*	❻*	❻*	❻*
205										❶*	❶*	❶*	❶*							❻*	❻*	❻*	❻*
210											❶*	❶*	❶*								❻*	❻*	❻*
215												❶*	❶*									❻*	❻*
220													❶*										❻*

❶ = lave-vaisselle hauteur 81,5 cm, porte à coulisse, DF 480 101F et DF 270 101F
❻ = lave-vaisselle hauteur 86,5 cm, porte à coulisse, DF 481 101F et DF 271 101F
* Egalement possible avec lave-vaisselle sans porte à coulisse.

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	95	100	105	110	115	120	125	130	135	140	145	150	155	160	165	170
815	16	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	6						
	19	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	5	5	8						
	22	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	6	6.5	11						
820	16		3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	6					
	19		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	5	5	8					
	22		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	6	6.5	11					
825	16			3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	6				
	19			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	5	5	8				
	22			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	6	6.5	11				
830	16				3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	6			
	19				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	5	5	8			
	22				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	6	6.5	11			
835	16					3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	6		
	19					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	5	5	8		
	22					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	6	6.5	11		
840	16						3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	6	
	19						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	5	5	8	
	22						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	6	6.5	11	
845	16							3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	6
	19							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	5	5	8
	22							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	6	6.5	11
850	16								3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4
	19								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	5	5
	22								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	6	6.5
855	16									3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4
	19									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	5
	22									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	6
860	16										3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4
	19										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
	22										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
865	16	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	6						
	19	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	5	5	8						
	22	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	6	6.5	11						
870	16		3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	6					
	19		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	5	5	8					
	22		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	6	6.5	11					
875	16			3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	6				
	19			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	5	5	8				
	22			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	6	6.5	11				
880	16				3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	6			
	19				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	5	5	8			
	22				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	6	6.5	11			
885	16					3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	6		
	19					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	5	5	8		
	22					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	6	6.5	11		
890	16						3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	6	
	19						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	5	5	8	
	22						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	6	6.5	11	
895	16							3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	6
	19							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	5	5	8
	22							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	6	6.5	11
900	16								3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4
	19								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	5	5
	22								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	6	6.5
905	16									3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4
	19									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	5
	22									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	6
910	16										3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4
	19										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
	22										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
915	16											3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5
	19											3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4.5	4.5
	22											3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	4.5	5	5	5.5
920	16												3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	3.5	3.5
	19												3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4.5
	22												3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	4.5	5	5
925	16													3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	3.5
	19													3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	4
	22													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	95	100	105	110	115	120	125	130	135	140	145	150	155	160	165	170
815	16	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3.5	6						
	19	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	3	3.5	4	8						
	22	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	5	11						
820	16		2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3.5	6					
	19		2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	3	3.5	4	8					
	22		2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	5	11					
825	16			2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3.5	6				
	19			2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	3	3.5	4	8				
	22			2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	5	11				
830	16				2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3.5	6			
	19				2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	3	3.5	4	8			
	22				2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	5	11			
835	16					2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3.5	6		
	19					2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	3	3.5	4	8		
	22					2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	5	11		
840	16						2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3.5	6	
	19						2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	3	3.5	4	8	
	22						2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	5	11	
845	16							2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3.5	6
	19							2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	3	3.5	4	8
	22							2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	5	11
850	16								2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3.5
	19								2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	3	3.5	4
	22								2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	5
855	16									2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3
	19									2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	3	3.5
	22									2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5
860	16										2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3
	19										2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	3
	22										2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5
865	16	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3.5	6						
	19	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	3	3.5	4	8						
	22	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	5	11						
870	16		2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3.5	6					
	19		2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	3	3.5	4	8					
	22		2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	5	11					
875	16			2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3.5	6				
	19			2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	3	3.5	4	8				
	22			2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	5	11				
880	16				2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3.5	6			
	19				2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	3	3.5	4	8			
	22				2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	5	11			
885	16					2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3.5	6		
	19					2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	3	3.5	4	8		
	22					2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	5	11		
890	16						2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3.5	6	
	19						2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	3	3.5	4	8	
	22						2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	5	11	
895	16							2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3.5	6
	19							2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	3	3.5	4	8
	22							2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	5	11
900	16								2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3.5
	19								2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	3	3.5	4
	22								2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	5
905	16									2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3
	19									2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	3	3.5
	22									2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5
910	16										2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3
	19										2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	3
	22										2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5
915	16											2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3
	19											2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3
	22											2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	3	3	3	3
920	16												2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5
	19												2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3
	22												2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	3	3	3
925	16													2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5
	19													2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3
	22													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 Softclose pour panier supérieur et inférieur.

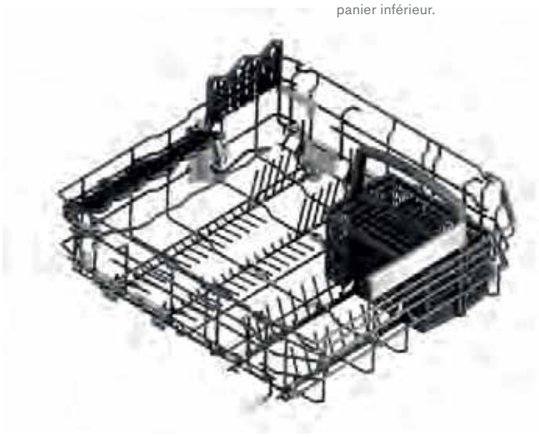
Le système de paniers flexibles offre plus de flexibilité et une meilleure préhension lors du rangement de la vaisselle dans les paniers.

Panier supérieur

6 picots à assiettes rabattables.
4 étagères rabattables pour une protection optimale des verres.
Entièrement extractible, avec zone de lavage additionnelle en option, rails pour coulissement sans effort et avec fermeture Softclose.
Rackmatic sur 3 niveaux réglable en hauteur jusqu'à 5 cm.
Poignée facilitant la préhension du panier supérieur.

Panier inférieur

Supports à verre divisibles.
8 picots à assiettes rabattables.
2 étagères rabattables pour une protection optimale des verres.
Panier à couverts.
Monté sur rails qui coulissent sans effort et à fermeture Softclose.
Poignée facilitant la préhension du panier inférieur.



Références / Références online*

DA 020 011 / 17007644 — 75 € (62,50 € 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.
Le cadre blanc est remplacé par les barrettes en inox.
L x P en cm : 2,3 x 2,3.
Hauteur 62,2 cm.

DA 020 111 / 17007642 — 75 € (62,50 € 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.
Le cadre blanc est remplacé par les barrettes en inox.
2 barrettes pour côté droit et gauche.
L x P en cm : 2,3 x 2,3.
Hauteur 67,2 cm.

DA 020 041 / 17007643 — 75 € (62,50 € HT)
Barrettes de jonction et de finition inox pour lave-vaisselle hauteur 81,5 cm et largeur 45 cm.
Permettent de recouvrir l'espace entre l'appareil et le le meuble adjacent.
Permettent une meilleure fixation de l'appareil dans la niche.
2 barrettes, pour côté droit et gauche.
Le cadre blanc est remplacé par les barrettes en inox.
L x P en cm : 2,3 x 2,3.
Hauteur 62,2 cm.

DA 021 000 / 00648174 — 210 € (175,00 € 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 — 210 € (175,00 € 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 / 00687845 — 180 € (150,00 € HT)
Tiroir à couverts
Tiroir suplémentaire 3e niveau au-dessus du panier supérieur.
Idéal pour grands couverts, ustensiles de cuisine et tasses expresso.
Capacité 14 couverts si utilisation des 3 niveaux de paniers.

DA 045 061 /17005982 — 210 € (175,00 € HT)
3e tiroir de rangement avec rails pour coulissement facile.
Pour lave-vaisselle hauteur 86,5 cm.
Tiroir supplémentaire 3e niveau au-dessus du panier supérieur.
Pour de petits bols, des tasses et des ustensiles de cuisson.
Etagère à couteaux mobile.

DA 045 060 / 17005981 — 140 € (116,67 € HT)
3e tiroir de rangement
Pour lave-vaisselle hauteur 86,5 cm.
Tiroir supplémentaire 3e niveau au-dessus du panier supérieur.
Pour de petits bols, des tasses et des ustensiles de cuisson.
Etagère à couteaux mobile.

* Références 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 042 030 / 00646179 — 65 € (54,17 € HT)
Panier en aluminium pour la protection des couverts en argent contre la corrosion.
A placer directement dans le panier à couverts.
L x H x P en cm : 5,5 x 20,2 x 4,1.

DA 043 000 / 11017656 — 30 € (25,00 € HT)
Support pour verres à long pied.
Permet un positionnement sécurisé de 4 verres à long pied, pendant le déroulement du programme et assure un résultat de lavage optimal.
A placer dans le panier inférieur.

GH 045 010 / 00466942 — 75 € (62,50 € HT)
Poignée 2 vis
Inox.
Longueur 45 cm, profondeur 49 mm.
Intervalle de perçage 427 mm.

GZ 010 011 / 00350564 — 40 € (33,33 € HT)
Rallonge pour l'arrivée et l'évacuation de l'eau (longueur 2 m) pour tous les lave-vaisselle.

Lave-vaisselle

Type d'appareil		Lave-vaisselle	Lave-vaisselle	Lave-vaisselle	Lave-vaisselle	Lave-vaisselle	Lave-vaisselle	Lave-vaisselle
Appareil		Tout intégrable	Tout intégrable	Tout intégrable	Tout intégrable	Tout intégrable	Tout intégrable	Tout intégrable
Couleur								
Hauteur appareil 81,5 cm		DF 480 101		DF 270 101		DF 260 101	DF 210 100	DF 264 101
Hauteur appareil 86,5 cm		DF 481 101		DF 271 101		DF 261 101	DF 211 100	
Hauteur appareil 81,5 cm avec porte à coulisse			DF 480 101F		DF 270 101F			
Hauteur appareil 86,5 cm avec porte à coulisse			DF 481 101F		DF 271 101F			
Largeur / Capacité								
Largeur	(cm)	60	60	60	60	60	60	45
Nombre de couverts		12/13[3]	12/13[3]	12/13[3]	12/13[3]	13/14[4]	13/14[4]	10
Taille des assiettes jusqu'à	(cm)	31[1]/34[2]	31[1]/34[2]	31[1]/34[2]	31[1]/34[2]	31[1]/34[2]	31[1]/34[2]	31
Consommation / Niveau sonore[5]								
Classe d'efficacité énergétique		A↑G B	A↑G B	A↑G B	A↑G B	A↑G B	A↑G D	A↑G B
Classe d'efficacité de séchage		A	A	A	A	A	A	A
Programme test		Eco 50°C	Eco 50°C	Eco 50°C	Eco 50°C	Eco 50°C	Eco 50°C	Eco 50°C
Durée du programme[6]	(h:min)	4:55	4:55	4:55	4:55	3:55	4:55	3:45
Consommation d'eau[7]	(l)	9,5	9,5	9,5	9,5	9,5	9,5	8,5
Consommation d'énergie[8]	(kWh)	63	63	63	63	64	84	51
Niveau sonore	(dB (A) re 1 pW))	43	43	43	43	43	44	43
Consommation d'énergie en arrêt/veille	(W)	0,5/2,0	0,5/2,0	0,5/2,0	0,5/2,0	0,5/2,0	0,5/2,0	0,5/2,0
Programmes								
Nombre de programmes + options		8+4	8+4	6+3	6+3	6+3	6+3	6+1
Programmes		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 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 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	Auto 65°C-75°C	
		Intensif 70°C	Intensif 70°C					Intensif 70°C
		Eco 50°C	Eco 50°C	Eco 50°C	Eco 50°C	Eco 50°C	Eco 50°C	Eco 50°C
		Programme nuit	Programme nuit					
		Rapide 45°C	Rapide 45°C	Rapide 45°C	Rapide 45°C	Rapide 45°C	Rapide 45°C	Rapide 45°C
		Personnalisation des fonctions (Prélavage par défaut)	Personnalisation des fonctions (Prélavage par défaut)	Personnalisation des fonctions (Prélavage par défaut)	Personnalisation des fonctions (Prélavage par défaut)	Personnalisation des fonctions (Prélavage par défaut)	Personnalisation des fonctions (Prélavage par défaut)	Personnalisation des fonctions (Prélavage par défaut)
Options		Intensif Plus	Intensif Plus	Intensif	Intensif	Intensif	Intensif	
		Power	Power	Power	Power	Power	Power	Power
		Demi-charge	Demi-charge	Demi-charge	Demi-charge	Demi-charge		
		Hygiène	Hygiène					
							Extra Dry	
Entretien de l'appareil		•	•	•	•	•	–	•
Caractéristiques								
Protection des verres avec Zéolite / Protection des verres		•/–	•/–	•/–	•/–	•/–	–/•	•/–
Aqua sensor / Sensor de charge		•/•	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•
Détection automatique des détergents		•	•	•	•	•	•	•
Reconnaissance des détergents		•	•	•	•	•	•	•
Régénération électronique		•	•	•	•	•	•	•
Echangeur thermique		•	•	•	•	•	•	•
Séchage basse température avec Zéolite		•	•	•	•	•	–	•
Assistant séchage		•	•	•	•	•	–	•
Chauffe-eau sous la cuve		•	•	•	•	•	•	•
Indicateur électronique du manque de sel / liquide de rinçage		•/•	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•
Indicateur de l'arrivé d'eau		•	•	•	•	•	•	•
Affichage du temps restant		•	•	•	•	•	•	•
Time-light : projection au sol du temps restant		•	–	•	–	•	–	•
Info-Light latéral/ Info- Light		–/–	•/–	–/–	•/–	–/–	–/•	–/–
Réduction flexible de la durée du cycle		•	•	•	•	•	•	•
Eclairage optimal panneau arrière / spots LED		•/–	•/–	–/•	–/•	–/•	–/•	–/•
Départ différé		24 h	24 h	24 h	24 h	24 h	24 h	24 h
Service Digital (Home Connect) via WiFi[10]		•	•	•	•	•	•	•
Système de fermeture douce		•	•	•	•	•	•	•
Triple système de filtrage		•	•	•	•	•	•	•
Tiroir à couverts		DA 041 160[9]	DA 041 160[9]	DA 041 160[9]	DA 041 160[9]	DA 041 061[9]	DA 041 061[9]	•
3ème tiroir de rangement		DA 045 061[2/9]	DA 045 061[2/9]	DA 045 061[2/9]	DA 045 061[2/9]	DA 045 060[2/9]	DA 045 060[2/9]	–
Système de rails coulissants / fermeture amortie		•/•	•/•	•/–	•/–	–/–	–/–	–/–
Picots rabatables dans panier supérieur /panier inférieur		6/8	6/8	6/8	6/8	6/8	6/8	3/4
Etagères rabatables dans panier supérieur/ panier inférieur		4/2	4/2	4/2	4/2	4/2	4/2	1/1
Rackmatic sur 3 niveaux		•	•	•	•	•	•	•
Aquastop		•	•	•	•	•	•	•
Diffuseur multijets / support pour plats Gastro Norm / Support pour verres à longs pieds		•/•/•	•/•/•	•/–/–	•/–/–	•/–/–	•/–/–	•/–/–
Raccordement								
Raccord possible eau chaude / eau froide		•/•	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•
Puissance totale	(kW)	2,4	2,4	2,4	2,4	2,4	2,4	2,4

• Equipement de série. – Non disponible.

[1] Appareil hauteur 81,5 cm. [2] Appareil hauteur 86,5 cm. [3] Avec accessoire spécial DA 041 160. [4] Avec accessoire spécial DA 041 061.

[5] Valeurs calculées selon la norme EU 2019/2017. [6] Durée du programme Eco.

[7] Consommation d'eau en litre /en fonction du cycle (programme Eco). [8] Consommation d'énegie en kWh/100 cycles (programme Eco).

[9] Accessoire spécial. [10] La connexion Home Connect n'est pas disponible dans tous les pays.

9,2 /10
INDICE DE RÉPARABILITÉ

▾Nouveauté Juin 2024

WM 260 165▾ 2.390 €
Posable, encastrable (1.991,67 € HT)
sous-plan ou superposable
Home Connect
Largeur 60 cm
Hauteur 84,5 cm

A

Lave-linge
WM 260

- Système de dosage intelligent iDos pour détergent liquide et adoucissant pour un résultat de lavage parfait
- Tambour 10 kg avec éclairage intérieur
- Fonction Rajout de linge
- Dynamic Wash System: technologie de lavage innovante pour des performances de nettoyage accrues
- Se combine parfaitement avec le sèche-linge WT 260 165

Bandeau de commande
Programmes automatiques: résultats de lavage parfaits sur simple pression d'un bouton.
Bouton de commande rotatif éclairé, avec interrupteur marche/arrêt intégré.
Grand écran tactile avec texte clair et symboles.
Pesée électronique pendant le chargement avec indication de dosage de produit lessiviel.
Affichage du déroulement du programme et du temps restant.
Départ différé jusqu'à 24 heures.
Différents signaux sonores.

Caractéristiques techniques
Aqua sensor : optimise les consommations selon le degré de salissure.
Aquastop.
Débimètre.
Système anti-taches.
Sensor de charge continu pour ajustement automatique.
Détection mousse.
Vitesse d'essorage de 400 à 1600 t/mn.
Fonction Rajout de linge.
Technologie Dynamic Wash System pour des performances de nettoyage accrues.
Détection anti-balourd, stabilisation automatique.
Système anti-froissage du linge.
Sécurité enfants.

Fonctions numériques (Home Connect)
Système de Management Intelligent de l'énergie.
Smart Dry (sélectionne automatiquement le programme de séchage adapté au dernier programme du lave-linge).
Contrôle et commande à distance.

Informations complémentaires sur Home Connect en page 417.

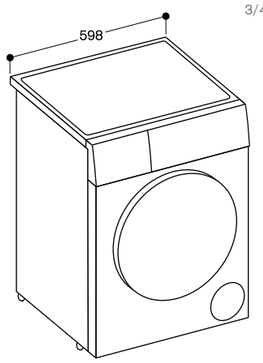
Programmes
Eco 40-60.
Coton.
Coton Eco.
Synthétique.
Rapide/Mixte.
Délicat/Soie.
Steam Assist.
Automatique.
Super 15/30.
Hygiène.
Laine.
Essorage/Vidange.
Rinçage.
App Programmes: Automatic Soft, Chemises/Blouses, Couleurs foncées, Couvertures, Sport, Nettoyage du tambour avec fonction de rappel.
Options: Démarrage à distance, Charge mini , Favori, Speed Perfect, Rinçage Plus, Vapeur, Water Plus, Prélavage, Anti-taches automatique.

Caractéristiques
Système de dosage intelligent iDos pour un dosage automatique de la lessive liquide et de l'adoucissant.
Capacité variable automatique de 1 à 10 kg.
Eclairage intérieur du tambour.
Tiroir avec compartiment pour détergent, avec nettoyage automatique après chaque cycle de lavage.
Tambour en inox avec structure en forme de goutte d'eau.
Technologie de moteur BLDC innovante pour plus de performances, une plus grande durabilité ainsi qu'une moindre consommation énergétique et une réduction du niveau sonore.

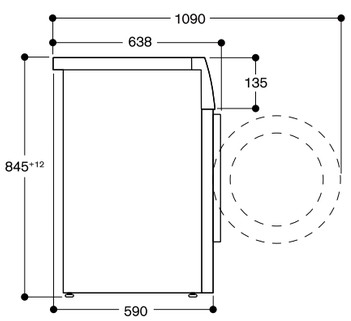
Consommations
Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle de A à G.
Consommation d'eau 48 l.
Consommation énergétique 51 kWh pour 100 cycles.

Conseils d'installation
Charnières gauche.
Grand hublot avec une ouverture à 188°.
Pieds réglables en hauteur.
Installation sous plan de travail possible: 85 cm.
Possibilité d'installation en colonne sous le sèche-linge WT 260 165 en combinaison avec l'accessoire spécial plateau coulissant WA 027 500.
Possibilité d'installation sur un socle avec tiroir, à commander sous la référence SAV 17005338.

Valeurs de raccordement
Puissance absorbée : 2.3 kW.
Câble de raccordement 1.60 m avec prise.
Raccordement à l'eau avec raccord 3/4 ".



Mesures en mm



Mesures en mm

▾Nouveauté Juin 2024

WT 260 165▾ 2.390 €
Posable, encastrable (1.991,67 € HT)
sous-plan ou superposable
Home Connect
Largeur 60 cm
Hauteur 84,2 cm

A+++*

Accessoire en option
WA 027 500▾ 140 €
Kit de superposition (116,67 € HT)
avec plateau coulissant
Permet l'installation d'un sèche-linge au-dessus d'un lave-linge (profondeur >550 mm)
Comprend une étagère coulissante, utile pour le chargement et le déchargement du linge
Dimensions : 420 x 595 x 574 mm.

Sèche-linge pompe à chaleur
WT 260

- Technologie pompe à chaleur
- Double compresseur rotatif pour une consommation d'énergie réduite
- Condenseur auto-nettoyant pour élimination automatique des peluches
- Séchage ultra silencieux 58 dB
- Smart Dry sélectionne automatiquement le programme de séchage en se référant au dernier programme de lavage

Bandeau de commande
Bouton de commande rotatif éclairé, avec interrupteur marche/arrêt intégré.
Grand écran tactile avec texte clair et symboles.
Affichage du déroulement du programme et du temps restant.
Départ différé jusqu'à 24 heures.
Différents signaux sonores.

Caractéristiques techniques
Programmes de contrôle de l'humidité et de la durée.
Technologie pompe à chaleur.
Nettoyage automatique du condenseur.
Fonction Rafraîchir, sans cycle de lavage.
Cycle anti-froissage en fin de programme.
Fonction Rajout de linge.
Sécurité enfants.

Fonctions numériques (Home Connect)
Système de Management Intelligent de l'énergie.
Smart Dry (sélectionne automatiquement le programme de séchage adapté au dernier programme du lave-linge).
Contrôle et commande à distance.

Informations complémentaires sur Home Connect en page 417.

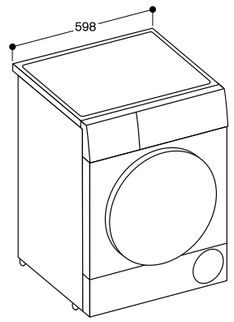
Programmes
Coton.
Coton Eco.
Synthétique.
Textiles mixtes.
Super 40.
Vêtements Outdoor.
Steam Assist.
Chemises/Chemisiers.
Laine dans panier.
Hygiène.
Serviettes.
Couvertures.
Minuterie air chaud.
App Programmes: Smart Dry, Sport, Sous-vêtements, Synthétique, Duvet, Durée programmée Froid.
Options: Smart Dry, Options de rafrîchissement, Demi-charge, Démarrage à distance, Anti-froissage, Repassage facile, Cible de séchage, Vitesse d'essorage, Séchage délicat, Favori.

Caractéristiques
Tambour en inox avec structure en nid d'abeille.
Séchage de la laine sans qu'elle ne rétrécisse ni s'emmêle grâce au panier de séchage inclus.
Capacité variable automatique de 1 à 9 kg.
Eclairage intérieur du tambour.

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

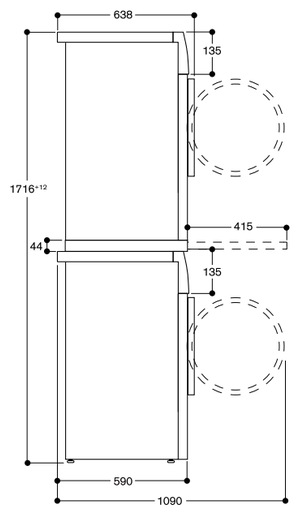
Conseils d'installation
Se combine parfaitement avec le lave-linge WM 260 165.
Charnières à droite, réversible.
Grand hublot avec une ouverture à 180°.
Pieds réglables en hauteur.
Encastrable sous le plan de travail : hauteur 84.2 cm.
Possibilité d'installation en colonne au-dessus du lave-linge WM 260 165 avec l'accessoire spécial correspondant plateau coulissant WA 027 500.
Possibilité d'installer sur un socle avec tiroir, à commander sous la référence SAV 17005339.
Possibilité de commander un panier pour les lainages délicats sous la référence SAV 11006122.

Valeurs de raccordement
Puissance absorbée : 0.6 kW.
Câble de raccordement 1.45 m avec prise.



Mesures en mm

Vue latérale de WT 260 au-dessus de WM 260 avec kit d'installation



Mesures en mm

Lave-linge

Type d'appareil		Lave-linge
		WM 260 165
Couleur		Blanc
Couleur du bandeau		Noir
Dimensions		
Largeur	(cm)	60
Dimension de l'appareil L x H x P	(mm)	598 x 845 x 638
Hauteur de l'appareil pour une installation sous-plan	(mm)	850
Charnière / Angle d'ouverture du hublot		Gauche / 188°
Capacité	(kg)	10
Donnés consommations / Niveau sonore		
Classe d'efficacité énergétique		A
Classe d'efficacité d'essorage		A
Consommation annuelle d'essorage (100 cycles)[1]	(kWh)	51
Consommation d'eau programme test[2]	(l)	48
Consommation d'énergie appareil éteint/veille	(W)	0,1/0,5
Programme test		Eco 40-60
Vitesse d'essorage programme test[3]	(rpm)	1600
Durée du cycle programme charge complète / demi-charge[4]	(min)	03:55
Niveau sonore lavage / programme test essorage	(dB)	47/69
Programmes		
Programmes de lavage		Eco 40-60
		Coton
		Coton couleurs
		Rapide / Mixte
		Délicat / Soie
		Laine
		Entretien facile
		Super 15/30
		Sports
		Couleurs foncées
		Automatique
		Automatique délicat
Programmes additionnels		Mémoire
Options		Essorage, Entretien facile plus, Chemise, Hygiène, Nettoyage du tambour, Vidange
		Eco Perfect
		iDos1
		iDos2
		Speed Perfect
		Rinçage plus, Repassage facile, Arrêt cuve pleine, Water plus, Prélavage, Anti-tâches automatique
Température de lavage	(°C)	Froid/30/40/60/90
Caractéristiques		
Contrôle électronique		•
Ecran TFT avec affichage texte clair et symboles		•
Voyant de charge du linge		•
Système intelligent de dosage		•
Indicateur de déroulement du programme		•
Affichage du temps restant		•
Départ différé	(h)	24
Fonction Rajout de linge		•
Indicateur de fin de programme		Lumineux, sonore
Aquasensor / Capteur de débit		• / •
Débimètre / Stabilisation automatique		• / •
Aquastop		•
Système anti-froissage du linge		•
Sécurité enfant		•
Nombre de bacs à produit pour système iDos		2
Bacs à produit autonettoyant		•
Grand tambour avec système Variosoft		•
Eclairage intérieur		•
Module WiFi intégré pour les services mode digital (Home Connect)[5]		•
Raccordement		
Puissance totale	(kW)	2,3
Longueur du câble de connexion	(cm)	160
Longueur du tuyau d'arrivée d'eau	(cm)	150
Longueur du tuyau d'évacuation d'eau	(cm)	150
Hauteur de vidange maximum	(cm)	100

• Equipement de série.
[1] Consommation énergétique en kWh/100 cycles (programme Eco 40-60)
[2] Consommation d'eau en litres/cycle de fonctionnement (programme Eco 40-60)
[3] La valeur indiquée est arrondie
[4] Durée du programme Eco 40-60
[5] Dépend de la disponibilité des services Home Connect dans chaque pays
Valeurs calculées selon la norme EU 2019/2014

Sèche-linge pompe à chaleur

Type d'appareil		Sèche-linge
		WT 260 165
Couleur		Blanc
Couleur du bandeau		Noir
Dimensions		
Largeur	(cm)	60
Dimensions de l'appareil L x H x P	(mm)	598 x 842 x 651
Hauteur de l'appareil pour une installation sous-plan	(mm)	850
Charnière		Droite / réversible
Angle d'ouverture du hublot	(°)	180°
Capacité	(kg)	9
Donnés consommations / Niveau sonore		
Classe d'efficacité énergétique		A+++*
Consommation annuelle (160 cycles)[1]	(kWh)	193
Programme test		Coton prêt à ranger
Niveau sonore	(dB)	59
Programmes		
Programmes		Coton
		Entretien facile
		Mixte
		Chemises
		Laine dans panier
		Hygiène
		Programme chaud
		Serviettes
		Super 40
		Costumes
		5 Chemises / blouses
		1 Chemise / blouse
		Smart Dry (séchage connecté)
Options		Mémoire 1 et 2
		Degré de séchage, Démarrage à distance, Repassage facile, Ajustement degré de séchage, Vitesse d'essorage, Séchage délicat
Caractéristiques		
Contrôle électronique		•
Ecran TFT avec affichage texte clair et symboles		•
Indicateur du déroulement du programme		•
Affichage du temps restant		•
Départ différé	(h)	24
Indicateur de fin de programme		Display, sonore
Fonction Rajout de linge		•
Technologie Pompe à chaleur[1]		•
Rafraîchir		•
Nettoyage automatique du condenseur		•
Système anti-froissage du linge à la fin du programme		•
Sécurité enfant		•
Tambour en inox avec structure en nid d'abeille		•
Hublot en verre		•
Eclairage intérieur		•
Module WiFi intégré pour les services en mode digital (Home Connect)[2]		•
Raccordement		
Puissance totale	(kW)	0,6
Longueur du câble de connexion	(cm)	145
Hauteur de vidange maximum	(cm)	100

• Standard.
[1] Consommation effective suivant le type d'utilisation de l'appareil.
La pompe à chaleur du sèche-linge contient du gaz à effet de serre dans un contenant hermétiquement scellé (quantité de l'agent refroidissant: 0,149 kg).
[2] Dépend de la disponibilité des services Home Connect dans chaque pays.
* Classe d'efficacité énergétique : sur une échelle de classification de A+++ à D.

Accessoires / Label énergétique / Home Connect / Disponibilité des pièces détachées

Label énergétique 416

Home Connect 417

Système Gastro Norm 418

Poignées pour meubles 419

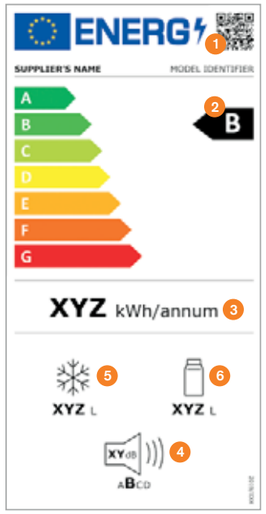
Disponibilité des pièces détachées 420

Les Etiquettes énergétiques.

Depuis le 1er mars 2021, une nouvelle étiquette énergie a remplacé l'ancienne sur cinq catégories d'appareils électroménagers : les lave-vaisselle, les lave-linge, les lave-linge séchants, les réfrigérateurs et congélateurs.
Désormais, les classes énergies habituelles A+, A++ ou A+++, sont remplacées par une échelle de consommation d'énergie uniforme allant de A à G. De nouvelles méthodes sont utilisées pour mesurer la consommation d'énergie et déterminer la classe d'étiquetage.
Selon les spécifications européennes, elles doivent, dans la mesure du possible, tenir compte de l'utilisation réelle du produit par les consommateurs. Cela signifie, par exemple, que le calcul de la consommation d'énergie des lave-linge, des lave-linge séchants et des lave-vaisselle n'est plus basé sur une année, mais sur 100 cycles de lavage.
La durée du programme de référence est également spécifiée pour ces produits. En outre, ces appareils sont désormais soumis à des exigences encore plus élevées en ce qui concerne leur performance de lavage, ainsi qu'à une exigence minimale en ce qui concerne leur effet de rinçage. Pour les lave-vaisselle, la composition du nombre de couverts standard est également modifiée.

Les sèche-linge, fours, cuisinières, hottes et aspirateurs conservent l'ancienne classification énergétique allant de A+++ à D.

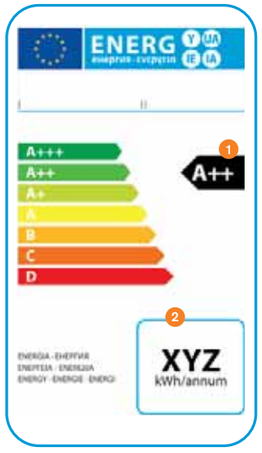
Pour plus d'informations sur la nouvelle étiquette énergie, consultez le site internet : **www.gaggenau.com**



Nouvelle étiquette énergétique pour les lave-linge, les lave-linge séchants, les lave-vaisselle, les réfrigérateurs et congélateurs ainsi que pour les caves à vin.

Exemple d'étiquette énergétique pour un combiné réfrigérateur-congélateur

1. QR code
2. Classe d'efficacité énergétique
3. Consommation d'énergie en kWh/an (mesuré dans les nouvelles conditions standard)
4. Niveau sonore en dB(A) re 1 pW et catégorie de niveau sonore
5. Volume total de tous les compartiments de congélation en litres
6. Volume total de tous les compartiments de réfrigération en litres



Etiquette énergétique pour Fours, Tables de cuisson et Appareils de ventilation :

1. Classe d'efficacité énergétique
2. Consommation d'énergie en kWh/an (mesurée dans les conditions standard)

Se simplifier la vie au quotidien.

Utilisez les services numériques via Home Connect.*

Découvrez comment Home Connect peut être utilisé pour améliorer son quotidien et l'utilisation des appareils.

Gaggenau, la différence.

C'est le début d'une nouvelle ère pour la cuisine.
A l'aide d'un smartphone ou d'une tablette, vous pouvez par exemple, préchauffer le four, activer la ventilation, lancer le lave-vaisselle, télécharger des manuels d'utilisation numériques et demander à un technicien d'effectuer un contrôle de diagnostic, le tout à distance.

En s'intégrant à différents systèmes de gestion de la maison, la cuisine reste le coeur de la maison numérique.
Vous pouvez par exemple demander à Amazon Alexa de préparer une tasse de café et d'allumer la ventilation tout en vérifiant le temps restant sur le four.

- Connectez-vous :
  contrôlez** et surveillez à distance. Activez le diagnostic à distance par un technicien en ligne.
- Accès :
  téléchargez les manuels d'utilisation et profitez de notre réseau de partenaires.
- Intégration :
  compatible avec différents systèmes de gestion de la maison.

Ce n'est qu'un début. Explorez les possibilités sur home-connect.com.

1. **Réfrigérateur-congélateur :** contrôlez votre consommation d'énergie : passez vos appareils en mode Éco ou en mode Vacances via l'application.
2. **Cave à vin :** à l'aide de l'application, mettez le vin que vous souhaitez déguster à la bonne température de service alors que vous rentrez chez vous.
3. **Lave-linge :** via Home Connect, le sèche-linge choisit le programme le mieux adapté aux vêtements que le lave-linge vient juste de laver.
4. **Four :** détendez-vous dans votre jardin et laissez votre téléphone portable vous avertir lorsque vos plats sont prêts.
5. **Machine à expresso tout automatique :** préparez votre appareil pour votre café du matin en l'allumant à l'aide de votre téléphone portable.
6. **Four combi-vapeur :** envoyez les paramètres de la recette sous-vide (température, durée et humidité) à votre four.
7. **Table de cuisson :** plutôt que de régler la ventilation séparément, connectez-la via Home Connect et contrôlez-la depuis la table de cuisson.
8. **Lave-vaisselle :** demandez à l'application quel réglage conviendrait le mieux à vos verres délicats et à vos casseroles et poêles très sales.

Télécharger l'application ici :

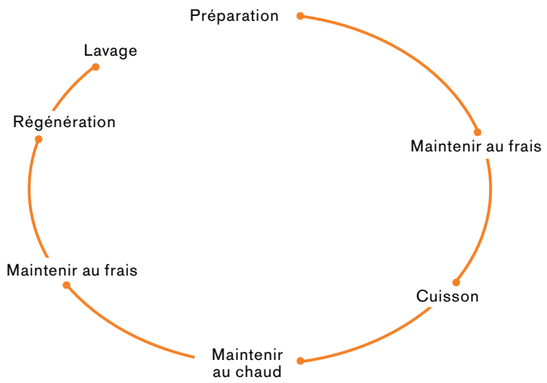
Apple App Store (iOS)

Google Play Store (Android)

* Intégration du réseau domestique pour les services numériques (Home Connect) sans fil via WiFi. L'utilisation de la fonctionnalité Home Connect dépend des services Home Connect, qui ne sont pas disponibles dans tous les pays. Pour de plus amples informations, veuillez consulter le site home-connect.com. Home Connect est un service de Home Connect GmbH.
** Non applicable pour les tables de cuisson. Les tables de cuisson ne sont pas conçues pour être utilisées sans surveillance - le processus de cuisson doit être supervisé.

Le système Gastro Norm Gaggenau

Le système Gastro Norm fait partie des ustensiles de base de la cuisine professionnelle. Il permet un déroulement optimal et une organisation efficace du travail en cuisine. Les plats sont préparés, cuisinés, tenus au chaud, conservés au frais ou même régénérés dans des récipients de taille standard. Ces récipients sont compatibles avec nos appareils de froid, nos fours combi-vapeur et nos lave-vaisselle.



Préparation.
Pour une préparation dans un évier au format Gastro Norm.

Réfrigération.
Pour un maintien au frais dans les appareils de froid Gaggenau.

Cuisson.
Pour une cuisson dans les fours combi-vapeur BS/BSP en combinaison avec l'adaptateur GN 010 330 et dans les fours BO/BOP en combinaison avec le rail télescopique BA 018 / BA 016.

Maintenir au chaud.
Pour un maintien au chaud dans les tiroirs chauffants WS/WSP.

Régénération.
Pour régénérer dans les fours vapeurs et combi-vapeur BS/BSP, ou réchauffer dans les fours BO/BOP en combinaison avec le rail télescopique BA 018 / BA 016.

Lavage.
Un lavage et un séchage optimal dans nos lave-vaisselle grâce au support pour plats Gastro Norm.

Les accessoires du système Gastro Norm

Les accessoires du système Gastro Norm Gaggenau sont utilisables dans différents appareils Gaggenau.

Récipients Gastro Norm
GN 114/124

Ces récipients solides et de haute qualité, destinés à la cuisson vapeur, peuvent aussi être utilisés pour le maintien au frais dans le réfrigérateur ou bien le service à table. Ils sont lavables au lave-vaisselle. Pour une cuisson simultanée de plusieurs aliments, les plats GN 2/3 peuvent se combiner avec des plats plus petits GN 1/3 qui sont disponibles en tant qu'accessoires.

Références / Références online*

GN 114 130 / 00677877 — 100 € (83,33 € HT)
Récipient Gastro Norm en inox GN 1/3 non perforé, profondeur 40 mm, 1,5 l

GN 114 230 / 00358656 — 150 € (125,00 € HT)
Récipient Gastro Norm en inox GN 2/3 non perforé, profondeur 40 mm, 3 l

GN 124 130 / 00571634 — 115 € (95,83 € HT)
Récipient Gastro Norm en inox GN 1/3 perforé, profondeur 40 mm, 1,5 l

GN 124 230 / 00742963 — 165 € (137,50 € HT)
Récipient Gastro Norm en inox GN 2/3 perforé, profondeur 40 mm, 3 l

Faitout en fonte Gastro Norm
GN 340

Faitout Gastro Norm GN 2/3. Hauteur 165 mm. Anti-adhérent. Permet de saisir dans le four avec la fonction Faitout. Utilisation indépendante du plat et/ou du couvercle (hauteur 100 mm / 65 mm). Se positionne dans le four avec l'accessoire rail télescopique BA 018 / BA 016 + résistance de chauffe BA 056 115 ou BA 058 115 (à commander séparément). S'utilise également dans le four vapeur ou combi-vapeur avec l'adaptateur GN 010 330 et le système de rails télescopiques BA 010 301 (les 2 références sont à commander séparément).

Références / Références online*

GN 340 230 / 00570316 — 685 € (570,83 € HT)
Faitout Gastro Norm en fonte d'aluminium, GN 2/3
Hauteur 165 mm

Teppan Yaki
GN 232

Références / Références online*

GN 232 110 / 00573431 — 720 € (600,00 € HT)
Teppan Yaki composé de matériaux multi-couches, GN 1/1.
Pour table induction Full Zone CX 492/482.
LxPxH = 530 x 325 x 20 mm

Poignées pour meubles

Pour une parfaite harmonie entre vos meubles de cuisine et votre électroménager, Gaggenau vous propose des poignées assorties aux appareils de froid de la gamme Vario et aux fours de la Série 200.
En fonction de la longueur, les poignées sont livrées avec 2 ou 3 vis.

Poignées avec 2 vis

Références / Références online*

GH 020 010 / 00466932 — 55 € (45,83 € HT)
Inox, longueur 20 cm, profondeur 49 mm.
Intervalle de perçage 177 mm.

GH 030 010 / 00466936 — 65 € (54,17 € HT)
Inox, longueur 30 cm, profondeur 49 mm.
Intervalle de perçage 277 mm.

GH 031 010 / 00576086 — 65 € (54,17 € HT)
Inox, assorti à BOP, longueur 30,5 cm, profondeur 49 mm.
Intervalle de perçage 282 mm.

GH 045 010 / 00466942 — 75 € (62,50 € HT)
Inox, longueur 45 cm, profondeur 49 mm.
Intervalle de perçage 427 mm.

GH 050 010 / 00466944 — 75 € (62,50 € HT)
Inox, longueur 50 cm, profondeur 49 mm.
Intervalle de perçage 477 mm.

GH 060 010 / 00466946 — 100 € (83,33 € HT)
Inox, longueur 60 cm, profondeur 49 mm.
Intervalle de perçage 577 mm.

GH 070 010 / 00466948 — 115 € (95,83 € HT)
Inox, longueur 70 cm, profondeur 49 mm.
Intervalle de perçage 677 mm.

GH 080 010 / 00466950 — 125 € (104,17 € HT)
Inox, longueur 80 cm, profondeur 49 mm.
Intervalle de perçage 777 mm.

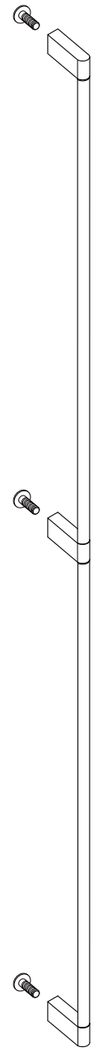
GH 090 010 / 00466952 — 150 € (125,00 € HT)
Inox, longueur 90 cm, profondeur 49 mm.
Intervalle de perçage 877 mm.

Poignées avec 3 vis

Références / Références online*

GH 110 010 / 00466954 — 175 € (145,83 € HT)
Inox, longueur 110 cm, profondeur 49 mm.
Intervalle de perçage 538,5 mm.

GH 140 010 / 00466958 — 190 € (158,33 € HT)
Inox, longueur 140 cm, profondeur 49 mm.
Intervalle de perçage 688,5 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.

Gaggenau, des pièces détachées disponibles jusqu'à 15 ans* dans les conditions expliquées ci-après.

*Pour les gros appareils électroménagers fabriqués depuis le 1er janvier 2023, nos pièces détachées sont généralement disponibles pour une durée allant jusqu'à 15 ans.
Ceci s'applique aux pièces détachées indispensables à l'utilisation de l'appareil (à l'exclusion des pièces esthétiques, des accessoires et des pièces non stockables).
La durée de disponibilité commence à courir à compter de la date de fabrication de l'appareil.
Plus d'informations ci-dessous.

Comment vérifier la disponibilité des pièces détachées et où commander les pièces détachées Gaggenau ?

Vous devez vous munir du numéro de référence (E-Nr). Le numéro de référence est nécessaire pour s'assurer que les pièces conviennent à votre appareil.
Le numéro E-Nr se trouve sur la plaque signalétique de votre appareil.

Vous pouvez vérifier la disponibilité des pièces détachées d'origine de votre appareil et les commander directement sur https://www.gaggenau.com/fr/appareils/boutique-en-ligne.

Pourquoi acheter des pièces d'origine Gaggenau et combien de temps sont-elles disponibles ?

Gaggenau maintient une gamme exhaustive de pièces détachées pour ses appareils.
Toutes nos pièces détachées sont garanties d'origine. Vous avez ainsi la certitude de leur compatibilité avec votre produit, que vous ayez un nouvel appareil ou un modèle plus ancien.
En 2023, Gaggenau a décidé d'augmenter la durée de disponibilité de ses pièces détachées pour faciliter la réparation de ses produits sur la durée. Pour les appareils gros électroménagers (lave-linge, lave-vaisselle, sèche-linge, réfrigérateurs, congélateurs, tables de cuisson, hottes, fours et micro-ondes) fabriqués à partir du 1er janvier 2023, la durée de disponibilité des pièces détachées a ainsi été étendue à 15 ans.

Quelles pièces détachées sont concernées ou exclues ?

Pour des raisons techniques et d'efficacité, nous ne pouvons pas garantir la disponibilité de toutes les pièces détachées pendant la période mentionnée ci-dessus. Nous avons décidé de conserver les pièces fonctionnelles et qui peuvent être stockées pendant une période aussi longue.

Par « fonctionnelles », nous entendons les pièces détachées **indispensables à l'utilisation des appareils**, sont ainsi **exclus les pièces esthétiques et les accessoires**.

Quelques exemples de pièces détachées fonctionnelles : pompe de vidange pour lave-linge, pompe de chauffage pour lave-vaisselle, joint de porte pour four, etc.

Certaines **pièces détachées ne peuvent pas être stockées** sur une longue période en raison du matériau utilisé, comme les piles rechargeables, les compresseurs, les pièces en caoutchouc, qui peuvent se détériorer avec le temps. Par conséquent, ces pièces sont exclues de la liste des pièces détachées disponibles pendant 15 ans (pour le gros électroménager).

Les prix indiqués ici sont les prix publics indicatifs définis par le fabricant à compter du 1er avril 2024 (les prix figurant en orange 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 01/04/2020 :

- Four, four micro-ondes combiné, sèche linge, cuisinière :
  8,33 € HT / 10,00 € TTC
- Lave-vaisselle, lave-linge :
  6,67 € HT / 8,00 € 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 : 15,00 € 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 : 4,17 € HT / 5,00 € TTC
- Micro-ondes : 2,50 € HT / 3,00 € TTC
- Machine à café intégrable, tiroir de mise sous vide : 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.

PEFC
PEFC/14-38-00073
Certifié PEFC
Ce produit est issu de forêts gérées durablement et de sources contrôlées
www.pefc-france.org

Gaggenau, la différence.

Service consommateurs Gaggenau :
Conseils personnalisés, recherche d'un revendeur, mise en service et prestation professionnelle d'entretien.

Tél. +33 (0)1 49 48 32 83
Lundi au vendredi : 9h-12h et 14h-17h30
serviceconsommateur.fr@gaggenau.com

BSH Electroménager
Service Consommateurs Gaggenau
CS 90045
93582 Saint Ouen Cedex

Showroom Paris
240 Bd Saint-Germain 75007 Paris
Tél. +33 (0)9 70 80 80 18
Showroom.Paris@gaggenau.com

Commandez directement accessoires et consommables, 24h/24, 7j/7, via la «Boutique» de notre site
https://www.gaggenau.com/fr/appareils/boutique-en-ligne

Interventions à domicile :
Par téléphone : 01 40 10 42 12
Lundi au vendredi : 8h-17h
Samedi : 9h-17h
(prix d'un appel local, hors jours fériés)
https://www.gaggenau.com/fr/espace-consommateur/service-consommateur/service-client

Retrouvez nos publications sur :
Instagram
Pinterest
YouTube

www.gaggenau.fr

GAGGENAU

® Marques déposées. © 2024 réalisé par BSH Electroménager. Mise en page Alexandre Besson. Imprimé en Europe. 04/2024