

GAGGENAU

Catalogo generale



La collezione Gaggenau

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

Nelle prossime pagine siamo lieti di presentarvi la gamma completa Gaggenau 2024/2025.



Inquadrate il QR code per consultare
la versione più aggiornata del catalogo online





Forno EB 333

| | |
|---------------------------------------|---|
| EB 333 | 6 |
| Accessori Accessori speciali EB 333 | 7 |
| Tabelle tecniche EB 333 | 9 |



EB 333 111

Acciaio inox

Larghezza 90 cm



In dotazione

- 1 leccarda smaltata resistente alla pirolisi
- 1 girarrosto
- 1 griglia
- 1 teglia con griglia d'appoggio
- 1 termosonda

Accessori speciali

BA 090 100

Set di 2 manopole nere

BA 018 105

Sistema ad estrazione con guide telescopiche completamente estraibili e telaio in ghisa smaltata

BA 028 115

Leccarda smaltata profonda 30 mm

BA 038 105

Griglia cromata con piedini

BA 058 115

Resistenza per piano pizza e pirofila

Gastronorm

BA 058 133

Piano pizza

inclusa griglia e paletta pizza (resistenza da ordinare separatamente).

Non combinabile con sistema ad estrazione con guide telescopiche

BS 020 002

Set 2 palette per pizza

GN 340 230

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

Forno

EB 333

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

Sistemi di riscaldamento

Aria calda.

Aria calda Eco.

Riscaldamento superiore + inferiore.

Riscaldamento superiore + 1/3 inferiore.

Riscaldamento superiore.

1/3 riscaldamento superiore + inferiore.

Riscaldamento inferiore.

Aria calda + riscaldamento inferiore.

Aria calda + 1/3 riscaldamento inferiore.

Grill completo + termoventola.

Grill completo.

Grill compatto.

Funzione pietra refrattaria.

Funzione pirofila.

Lievitazione.

Scongelo.

Tenere in caldo.

Funzionamento

Display TFT touch con manopole.

Intuitivo display con testi.

Opzione per memorizzare ricette personalizzate.

Personalizzazione dei programmi automatici.

Tasto informazioni.

Porta incernierata frontalmente con angolo di apertura a 90°.

Caratteristiche

Termosonda a tre punti con spegnimento automatico e indicazione tempo di cottura.

Programmi automatici.

Girarrosto.

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

Display con indicatore di temperatura.

Riscaldamento rapido.

Funzioni timer.

Illuminazione alogena in alto (60 W).

Illuminazione alogena laterale (2 x 10 W).

Cavità con supporti laterali smaltati a 3 livelli, resistenti alla pirolisi.

Servizi digitali selezionati

(Home Connect)

Programmi automatici.

Controllo da remoto.

Ricette.

Sicurezza

Porta isolata termicamente con 5 vetri.

Sicurezza bambini.

Spegnimento di sicurezza.

Ventola di raffreddamento.

Pulizia

Pirolisi.

Rivestimento interno con smalto

Gaggenau per una superficie più liscia e di facile pulizia.

Purificatore termico degli odori.

Precauzioni di montaggio

La porta sporge 40 mm rispetto al mobile.

La maniglia sporge 90 mm dal mobile.

Per l'installazione sotto i piani cottura:

Distanza tra il lato inferiore del piano cottura e la superficie superiore della cavità del forno: min. 15 mm. Le note di progettazione per l'incasso dei piani cottura devono essere tenute in considerazione.

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

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

La porta LAN si trova sul retro sul lato superiore sinistro.

Valori di collegamento

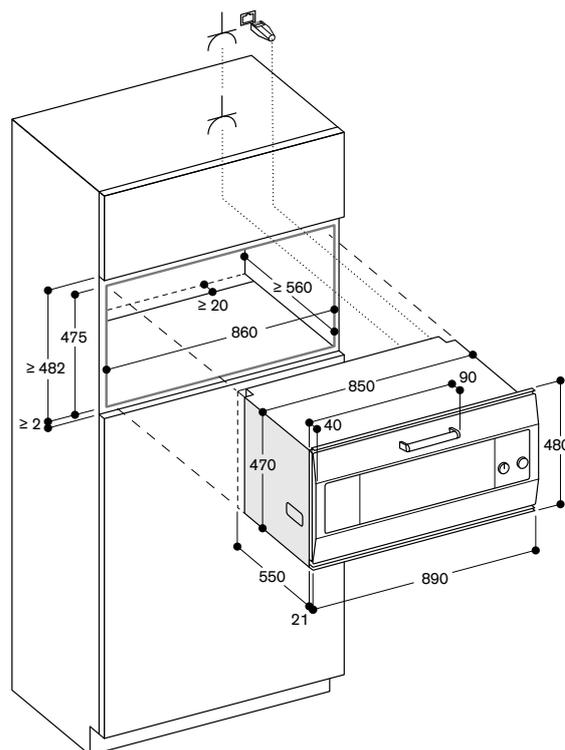
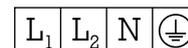
Classe di efficienza energetica A,

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

Assorbimento totale 5,4 kW.

Prevedere cavo di collegamento.

Prevedere un cavo LAN.



⚡ Presa

Misure in mm

* In una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.

BA 090 100

Manopole in acciaio con rivestimento nero



BA 018 105

Sistema ad estrazione con guide telescopiche completamente estraibili e telaio in ghisa smaltata



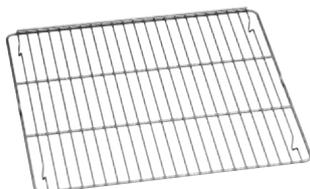
BA 028 115

Leccarda smaltata profonda 30 mm



BA 038 105

Griglia cromata con piedini



BA 058 115

Resistenza per piano pizza e pirofila Gastronorm



BA 058 133

Piano pizza/pietra refrattaria inclusa griglia e paletta pizza (resistenza da ordinare separatamente).

Non combinabile con sistema ad estrazione con guide telescopiche



BS 020 002

Set 2 palette per pizza



GN 340 230

Pirofila Gastronorm in alluminio pressofuso GN 2/3, altezza 165 mm, antiaderente. Per arrostitire in forno con la funzione pirofila. La parte superiore e inferiore possono essere utilizzati separatamente (altezze: 100 e 65 mm). Per i forni con resistenze BA 056 115 o BA 058 115 e guide telescopiche BA 016 o BA 018 (ordinabili separatamente) e forni combinati a vapore





EB 333

| Manopole nere | | | Forno |
|---|---|--|-------|
| BA 090 100 | Manopole in acciaio con finitura nera | | ◦ |
| Leccarda smaltata | | | |
| BA 028 115 | Profondità 30 mm | | •/◦ |
| Guide telescopiche | | | |
| BA 018 105 | Sistema ad estrazione con guide telescopiche completamente estraibili e telaio in ghisa resistente alla pirolisi | | ◦ |
| Pietra pizza | | | |
| BA 058 133 | Inclusa griglia e paletta pizza (resistenza da ordinare separatamente) | | ◦ |
| Pirofila Gastronorm, alluminio pressofuso | | | |
| GN 340 230 | GN 2/3, altezza 165 mm, antiaderente | | ◦ |
| | Per i forni con resistenze BA 056 115 o BA 058 115 e guide telescopiche BA 016 o BA 018 (ordinabili separatamente) e forni combinati a vapore con adattatore GN 010 330 e sistema ad estrazione con guide telescopiche BA 010 301 | | |
| Griglia cromata | | | |
| BA 038 105 | Nessuna apertura, con piedini | | •/◦ |
| ET-Nr. 706321 | Per leccarda ET-Nr. 687055, con apertura e piedini | | •/◦ |
| Leccarda smaltata | | | |
| ET-Nr. 687055 | Con piedini e attacco per girarrosto, profondo 30 mm | | •/◦ |
| Elemento riscaldante | | | |
| BA 058 115 | Accessorio necessario per pietra pizza BA 058 133 | | ◦ |
| Paletta pizza | | | |
| BS 020 002 | Set di 2 | | ◦ |

• Di serie.

◦ Accessorio speciale.



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

• Di serie. – Non predisposto.

¹ Profondità di inserimento dell'apparecchio nella nicchia. ² Accessori speciali

³ L'utilizzo della funzionalità Home Connect dipende dai servizi di Home Connect, che non sono disponibili in tutti i paesi.

* In una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.



Forni Serie 400

| | |
|--|----|
| Possibili combinazioni della Serie 400 | 12 |
| Note di progettazione | 16 |
| Forni Serie 400 | 18 |
| Forni CombiVapore Serie 400 | 24 |
| Forni combinati a microonde Serie 400 | 30 |
| Macchine per caffè completamente automatiche Serie 400 | 32 |
| Cassetti Sous-Vide Serie 400 | 34 |
| Cassetti Scaldavivande Serie 400 | 36 |
| Accessori Accessori speciali | 40 |
| Tabelle tecniche | 46 |

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

In generale:

- Tutti gli apparecchi mostrati sono in colore acciaio con porta tutta in vetro.
- Quando sono listati diversi apparecchi (BS/BM e DV/WS), il primo apparecchio è mostrato.

Combinazione verticale

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

Combinazione orizzontale

- Le maniglie devono essere previste centrali alla combinazione.
- Le cerniere non sono reversibili.
- Prevedere uno spazio minimo di 10 mm tra le due porte.
- Tutti gli apparecchi compatti come forni combi-vapore, forni combinati a microonde, macchine da caffè automatiche in abbinamento a scaldavivande o cassetto sottovuoto (h 14 cm) raggiungono un'altezza pari a 60 cm.
- I display comandi devono essere allineati tra loro.

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

Combinazione verticale, apparecchi larghi 76 cm



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

Combinazione di 4 apparecchi larghi 76 cm



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

Combinazione orizzontale, apparecchi larghi 76 cm



- BO 481
- BO 480

Combinazione verticale, apparecchi larghi 60 cm



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



- BO 470/BO 450/BO 420
- DF
- BS 470/BS 450/BM 450
- DF
- CM 450
- DF

Combinazione orizzontale, apparecchi larghi 60 cm



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



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



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



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



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



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



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

Combinazione di 4 apparecchi larghi 60 cm con scaldavivande



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

Combinazione verticale, apparecchi larghi 60 cm

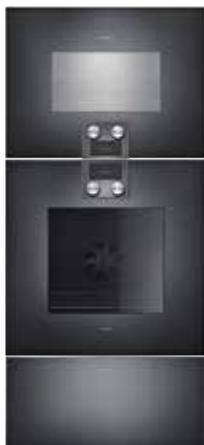
Il seguente schema mostra come abbinare in modo perfetto forni, forni CombiVapore, forni combinati a microonde, macchine del caffè, cassette sottovuoto, scaldavivande e lavastoviglie.

In generale:

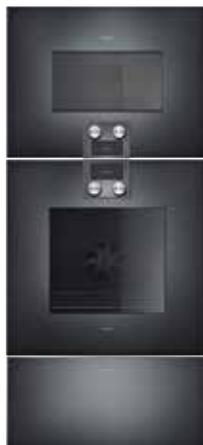
- Tutti gli apparecchi mostrati sono in colore antracite con porta tutta in vetro.
- Quando sono listati diversi apparecchi (BS/BM e DV/WS), il primo apparecchio è mostrato.

Combinazione verticale

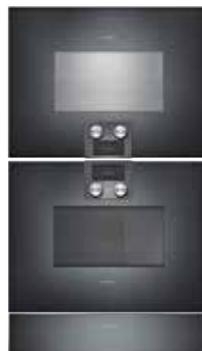
- Le cerniere devono essere previste dallo stesso lato.
- Le cerniere non sono reversibili.
- I prodotti devono avere la stessa larghezza.
- I display comandi devono essere centrati rispetto alla combinazione.
- Non disporre alcun apparecchio al di sopra del BS.
- Solo gli apparecchi con controlli in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



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



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



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



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



- BO 470/BO 420
- DF



- BS 470/BM 450
- DF



- CM 450
- DF

Combinazione orizzontale

- Le maniglie devono essere previste centrali alla combinazione.
- Le cerniere non sono reversibili.
- Prevedere uno spazio minimo di 10 mm tra le due porte.
- Tutti gli apparecchi compatti come forni combi-vapore, forni combinati a microonde, macchine da caffè automatiche in abbinamento a scaldavivande o cassetto sottovuoto (h 14 cm) raggiungono un'altezza pari a 60 cm.
- I display comandi devono essere allineati tra loro.

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

Combinazione orizzontale, apparecchi larghi 60 cm



• BO 471/BO 421



• BO 470/BO 420



• BO 471/BO 421



• BS 470/BM 450
• WS 461/DV 461



• BO 471/BO 421



• CM 450
• WS 461/DV 461



• BS 471/BM 451
• WS 461/DV 461



• BM 450/BS 470
• WS 461/DV 461



• BS 471/BM 451
• WS 461/DV 461



• CM 450
• WS 461/DV 461



• BO 471/BO 421



• CM 450
• WS 461/DV 461



• BS 470/BM 450
• WS 461/DV 461



• BM 451/BS 471
• WS 461/DV 461

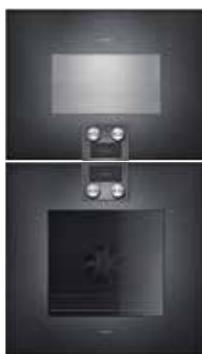


• CM 450
• WS 461/DV 461



• BS 470/BM 450
• WS 461/DV 461

Combinazione di 4 apparecchi larghi 60 cm con scaldavivande



• BS 475/BM 455
• BO 471/BO 421



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

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

Note generali

Installazione dietro le ante dei mobili della cucina.

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

Installazione Side by Side

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

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

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

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

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

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

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

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

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

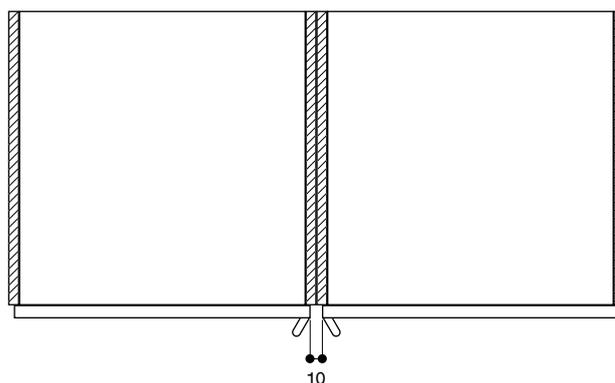
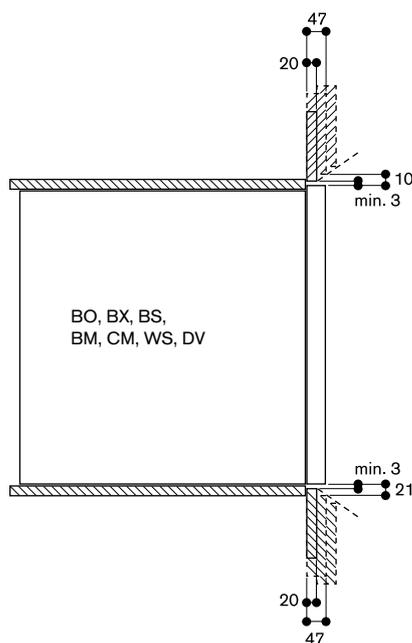
La zona soprastante gli elettrodomestici **BS:**

Non installare alcun altro apparecchio elettrico al di sopra del BS. Si consiglia di non posizionare una maniglia orizzontale sui mobili al di sopra del BS.

Se il bordo di un elemento della cucina sporge più di 20 mm rispetto al bordo della cavità del mobile, il bordo del pannello del mobile deve essere resistente al vapore, come se installato sopra ad una lavastoviglie. Il vapore potrebbe penetrare nel compartimento.

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

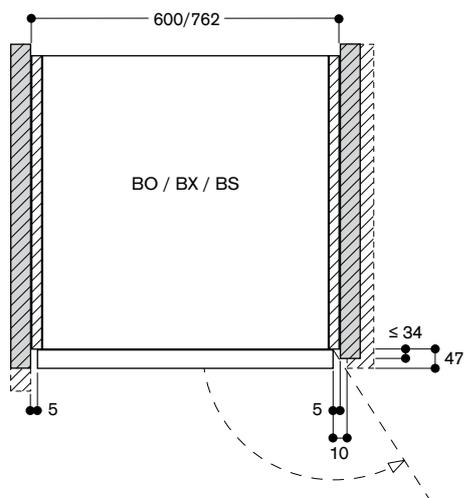
Se il cassetto scaldavivande o il cassetto sous-vide viene fatto funzionare senza maniglie, occorre assicurare che ci sia sufficiente accesso al bordo inferiore dell'elettrodomestico nel caso in cui lo spessore dello sportello del mobile della cucina sia superiore a 20 mm.

Installazione Side by Side**Sezione trasversale**

Ai lati

Nei casi in cui gli spessori delle ante dei mobili da cucina siano maggiori o le pareti laterali sporgano fino a 34 mm dalla parte anteriore del bordo della cavità del mobile, la distanza minima sul lato cerniera è sufficiente per l'aerazione e un angolo di apertura dell'anta di 120°. Al di sopra, è necessaria una distanza di 10 mm o anche superiore.

Se necessario, il lato maniglia può essere coperto da un pannello laterale, purché venga mantenuta la distanza minima.

Sezione superiore

Misure in mm



Comandi al centro

Cerniere dx

BX 480 112

Acciaio inox con porta tutta in vetro
Larghezza 76 cm

Cerniere sx

BX 481 112

Acciaio inox con porta tutta in vetro
Larghezza 76 cm

A

In dotazione

- 2 leccarde smaltate resistenti alla pirolisi
- 1 girarrosto
- 2 griglie
- 2 teglie con griglia d'appoggio
- 1 termosonda

Accessori speciali

BA 018 105

Sistema ad estrazione con guide telescopiche completamente estraibili e telaio in ghisa smaltata

BA 028 115

Leccarda smaltata profonda 30 mm

BA 038 105

Griglia cromata con piedini

BA 058 115

Resistenza per piano pizza e pirofila

Gastronorm

BA 058 133

Piano pizza

inclusa griglia e paletta pizza (resistenza da ordinare separatamente). Non combinabile con sistema ad estrazione con guide telescopiche

BS 020 002

Set 2 palette per pizza

GN 340 230

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

Forno doppio Serie 400

BX 480/BX 481

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

Sistemi di riscaldamento

Aria calda.

Aria calda Eco.

Riscaldamento superiore + inferiore.

Riscaldamento superiore + 1/3 inferiore.

Riscaldamento superiore.

1/3 riscaldamento superiore + inferiore.

Riscaldamento inferiore.

Aria calda + riscaldamento inferiore.

Aria calda + 1/3 riscaldamento inferiore.

Grill completo + termoventola.

Grill completo.

Grill compatto.

Funzione pietra refrattaria.

Funzione pirofila.

Lievitazione.

Scongelamento.

Tenere in caldo.

Funzionamento

Display TFT touch con manopole.

Intuitivo display con testi.

Tasto informazioni.

Apertura laterale fino a 180°.

Caratteristiche

Termosonda a tre punti con spegnimento automatico e indicazione tempo di cottura.

Girarrosto (forno inferiore).

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

Display con indicatore di temperatura.

Riscaldamento rapido.

Funzioni Timer.

Illuminazione alogena in alto (60 W).

Illuminazione alogena laterale (10 W).

Cavità con supporti laterali smaltati a 5 livelli, resistenti alla pirolisi.

Sicurezza

Porta termoisolata con quadruplo vetro.

Sicurezza bambini.

Spegnimento di sicurezza.

Ventola di raffreddamento.

Pulizia

Pirolisi.

Rivestimento interno con smalto

Gaggenau per una superficie più liscia e di facile pulizia.

Purificatore termico degli odori.

Precauzioni di montaggio

Cerniere non reversibili.

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

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

Per l'inserimento del forno in un mobile ad angolo, prestare attenzione alla porta con apertura laterale e alla distanza minima richiesta dalla parete. Per inserire l'apparecchio in una profondità di 550 mm, il cavo di collegamento deve passare nel lato posteriore destro del prodotto.

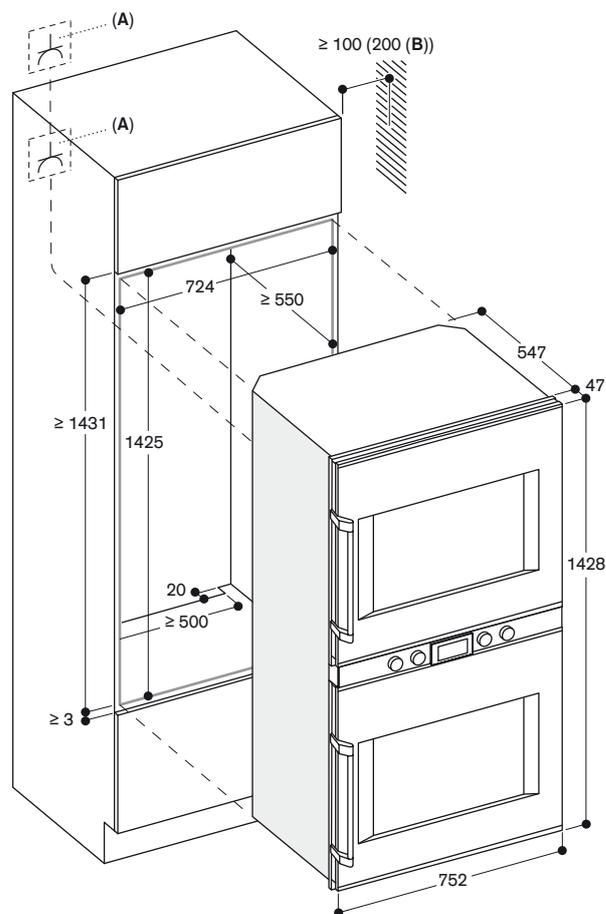
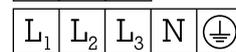
La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile.

Valori di collegamento

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

Absorbimento totale 9,2 kW.

Prevedere un cavo di collegamento.



A: Presca elettrica
B: 200 mm in abinamento a BA 018

Misure in mm

**Comandi in alto****Cerniere dx****BO 480 112**Acciaio inox con porta tutta in vetro
Larghezza 76 cm**Cerniere sx****BO 481 112**Acciaio inox con porta tutta in vetro
Larghezza 76 cm**In dotazione**

- 1 leccarda smaltata resistente alla pirolisi
- 1 girarrosto
- 1 griglia
- 1 teglia con griglia d'appoggio
- 1 termosonda

Accessori speciali**BA 018 105**

Sistema ad estrazione con guide telescopiche completamente estraibili e telaio in ghisa smaltata

BA 028 115

Leccarda smaltata profonda 30 mm

BA 038 105

Griglia cromata con piedini

BA 058 115

Resistenza per piano pizza e pirofila Gastronorm

BA 058 133

Piano pizza

inclusa griglia e paletta pizza (resistenza da ordinare separatamente). Non combinabile con sistema ad estrazione con guide telescopiche.

BS 020 002

Set 2 palette per pizza

GN 340 230

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

Forno Serie 400**BO 480/BO 481**

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

Sistemi di riscaldamento

Aria calda.

Aria calda Eco.

Riscaldamento superiore + inferiore.

Riscaldamento superiore + 1/3 inferiore.

Riscaldamento superiore.

1/3 riscaldamento superiore + inferiore.

Riscaldamento inferiore.

Aria calda + riscaldamento inferiore.

Aria calda + 1/3 riscaldamento inferiore.

Grill completo + termoventola.

Grill completo.

Grill compatto.

Funzione pietra refrattaria.

Funzione pirofila.

Lievitazione.

Scongellamento.

Tenere in caldo.

Funzionamento**Apertura automatica della porta.**

Display TFT touch con manopole.

Intuitivo display con testi.

Opzione per memorizzare ricette personalizzate (inclusa termosonda).

Personalizzazione dei programmi automatici.

Tasto informazioni.

Apertura laterale fino a 180°.**Caratteristiche****Termosonda a tre punti con spegnimento automatico e indicazione tempo di cottura.**

Programmi automatici.

Girarrosto.

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

Display con indicatore di temperatura.

Riscaldamento rapido.

Funzioni Timer.

Illuminazione alogena in alto (60 W).

Illuminazione alogena laterale (2 x 10 W).

Cavità con supporti laterali smaltati a 5 livelli, resistenti alla pirolisi.

Servizi digitali selezionati**(Home Connect)****Apertura porta tramite assistente vocale.**

Programmi automatici.

Controllo da remoto.

Ricette.

Sicurezza**Porta termoisolata con quadruplo vetro.**

Sicurezza bambini.

Spegnimento di sicurezza.

Ventola di raffreddamento.

Pulizia

Pirolisi.

Rivestimento interno con smalto

Gaggenau per una superficie più liscia e di facile pulizia.

Purificatore termico degli odori.**Precauzioni di montaggio**

Cerniere non reversibili.

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

Considerate le misure quotate nel disegno nel posizionamento di cassetti accanto al forno.

Per l'inserimento del forno in un mobile ad angolo, prestare attenzione alla porta con apertura laterale e alla distanza minima richiesta dalla parete.

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

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

La porta LAN è situata in alto a destra del lato posteriore dell'apparecchio.

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

La porta LAN è situata in alto a destra del lato posteriore dell'apparecchio.

Valori di collegamento

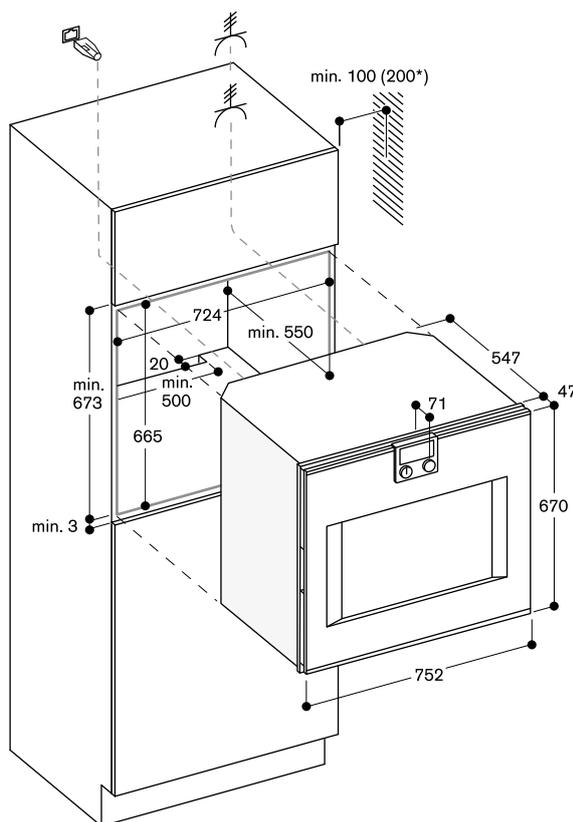
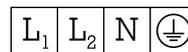
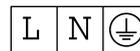
Classe di efficienza energetica A,

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

Assorbimento totale 5,5 kW.

Prevedere un cavo di collegamento.

Prevedere un cavo LAN.



* 200 mm in abbinamento a BA 018

Misure in mm

**Comandi in alto****Cerniere dx****BO 470 112**Acciaio inox con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm**BO 470 102**Colore antracite con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm**Cerniere sx****BO 471 112**Acciaio inox con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm**BO 471 102**Colore antracite con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm**In dotazione**

- 2 leccarde smaltate resistenti alla pirolisi
- 1 girarrosto
- 1 teglia in vetro
- 1 griglia
- 1 teglia con griglia d'appoggio
- 1 termosonda

Accessori speciali**BA 016 105**

Sistema ad estrazione con guide telescopiche completamente estraibili e telaio in ghisa smaltata

BA 026 105

Leccarda smaltata profonda 30 mm

BA 026 115

Leccarda smaltata profonda 15 mm

BA 036 105

Griglia cromata con piedini

BA 046 117

Teglia in vetro profonda 24 mm

BA 056 115

Resistenza per piano pizza e pirofila

Gastronorm**BA 056 133**

Piano pizza inclusa griglia e paletta pizza (resistenza da ordinare separatamente). Non combinabile con sistema ad estrazione con guide telescopiche.

BS 020 002

Set 2 palette per pizza

GN 340 230

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

Forno Serie 400**BO 470/BO 471**

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

Sistemi di riscaldamento

Aria calda.

Aria calda Eco.

Riscaldamento superiore + inferiore.

Riscaldamento superiore + 1/3 inferiore.

Riscaldamento superiore.

1/3 riscaldamento superiore + inferiore.

Riscaldamento inferiore.

Aria calda + riscaldamento inferiore.

Aria calda + 1/3 riscaldamento inferiore.

Grill completo + termoventola.

Grill completo.

Grill compatto.

Funzione pietra refrattaria.

Funzione pirofila.

Lievitazione.

Scongelo.

Tenere in caldo.

Funzionamento**Apertura automatica della porta.**

Display TFT touch con manopole.

Intuitivo display con testi.

Opzione per memorizzare ricette personalizzate (inclusa termosonda).

Personalizzazione dei programmi automatici.

Tasto informazioni.

Apertura laterale fino a 180°.**Caratteristiche****Termosonda a tre punti con spegnimento automatico e indicazione tempo di cottura.**

Programmi automatici.

Girarrosto.

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

Display con indicatore di temperatura.

Riscaldamento rapido.

Funzioni Timer.

Illuminazione alogena in alto (60 W).

Illuminazione alogena laterale (2 x 10 W).

Cavità con supporti laterali smaltati a 4 livelli, resistenti alla pirolisi.

Servizi digitali selezionati**(Home Connect)****Apertura porta tramite assistente vocale.**

Programmi automatici.

Controllo da remoto.

Ricette.

Sicurezza**Porta termoisolata con quadruplo vetro.**

Sicurezza bambini.

Spegnimento di sicurezza.

Ventola di raffreddamento.

Pulizia

Pirolisi.

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

Purificatore termico degli odori.**Precauzioni di montaggio**

Cerniere non reversibili.

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

Considerate le misure quotate nel disegno nel posizionamento di cassetti accanto al forno.

Per l'inserimento del forno in un mobile ad angolo, prestare attenzione alla porta con apertura laterale e alla distanza minima richiesta dalla parete. Per inserire l'apparecchio in una profondità di 550 mm, il cavo di collegamento deve passare nel lato posteriore destro del prodotto. La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile.

La porta LAN è situata in alto a destra del lato posteriore dell'apparecchio.

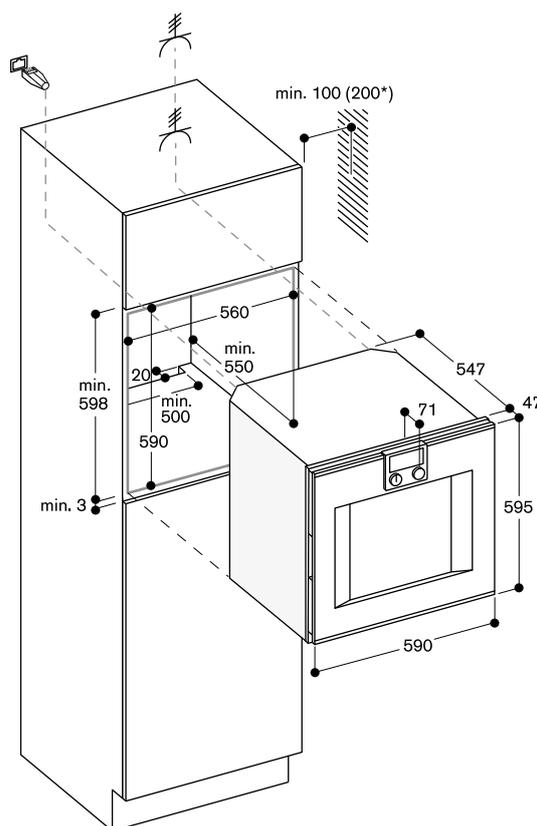
Valori di collegamento

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

Assorbimento totale 3,7 kW.

Prevedere un cavo di collegamento.

Prevedere un cavo LAN.



* 200 mm in abbinamento a BA 016

Misure in mm

**Comandi in alto****Cerniere dx**

BO 450 112

Acciaio inox con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm**Cerniere sx**

BO 451 112

Acciaio inox con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm**In dotazione**

- 1 leccarda smaltata resistente alla pirolisi
- 1 teglia in vetro
- 1 griglia
- 1 termosonda

Accessori speciali

BA 016 105

Sistema ad estrazione con guide telescopiche completamente estraibili e telaio in ghisa smaltata

BA 026 115

Leccarda smaltata profonda 15 mm

BA 036 105

Griglia cromata con piedini

BA 046 117

Teglia in vetro profonda 24 mm

BA 056 115

Resistenza per piano pizza e pirofila Gastronorm

BA 056 133

Piano pizza

inclusa griglia e paletta pizza (resistenza da ordinare separatamente). Non combinabile con sistema ad estrazione con guide telescopiche.

BA 226 105

Leccarda smaltata profonda 30 mm

BS 020 002

Set 2 palette per pizza

GN 340 230

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

Forno Serie 400

BO 450/BO 451

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

Sistemi di riscaldamento

Aria calda.

Aria calda Eco.

Riscaldamento superiore + inferiore.

Riscaldamento superiore.

Riscaldamento inferiore.

Aria calda + riscaldamento inferiore.

Grill completo + termoventola.

Grill completo.

Grill compatto.

Funzione pietra refrattaria.

Funzione pirofila.

Lievitazione.

Scongellamento.

Funzionamento**Apertura automatica della porta.**

Display TFT touch con manopole.

Intuitivo display con testi.

Opzione per memorizzare ricette personalizzate (inclusa termosonda).

Personalizzazione dei programmi automatici.

Tasto informazioni.

Apertura laterale fino a 180°.**Caratteristiche****Termosonda a tre punti con spegnimento automatico e indicazione tempo di cottura.**

Programmi automatici.

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

Display con indicatore di temperatura.

Riscaldamento rapido.

Funzioni Timer.

Illuminazione alogena in alto (60 W).

Illuminazione alogena laterale (10 W).

Cavità con supporti laterali smaltati a 4 livelli, resistenti alla pirolisi.

Servizi digitali selezionati**(Home Connect)****Apertura porta tramite assistente vocale.**

Programmi automatici.

Controllo da remoto.

Ricette.

Sicurezza**Porta termoisolata con quadruplo vetro.**

Sicurezza bambini.

Spegnimento di sicurezza.

Ventola di raffreddamento.

Pulizia

Pirolisi.

Rivestimento interno con smalto

Gaggenau per una superficie più liscia e di facile pulizia.

Purificatore termico degli odori.**Precauzioni di montaggio**

Cerniere non reversibili.

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

Considerate le misure quotate nel disegno nel posizionamento di cassetti accanto al forno.

Per l'inserimento del forno in un mobile ad angolo, prestare attenzione alla porta con apertura laterale e alla distanza minima richiesta dalla parete.

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

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

La porta LAN è situata in alto a destra del lato posteriore dell'apparecchio.

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

La porta LAN è situata in alto a destra del lato posteriore dell'apparecchio.

Valori di collegamento

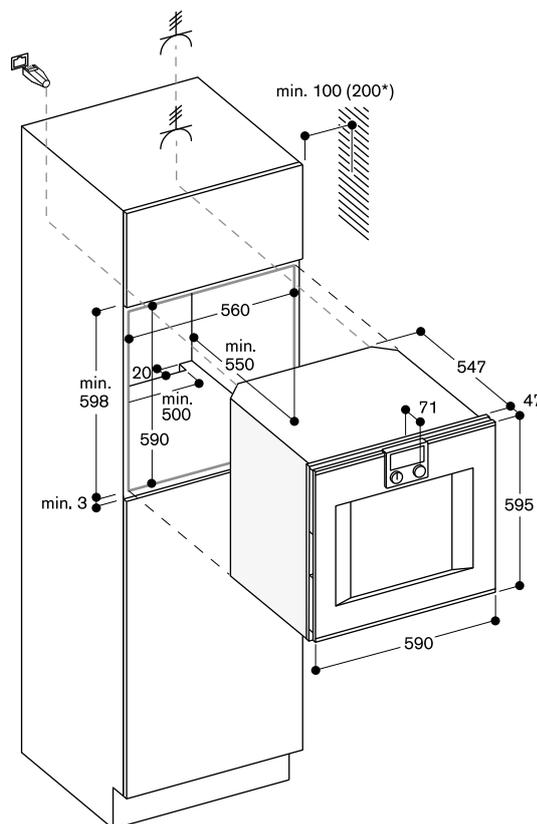
Classe di efficienza energetica A,

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

Assorbimento totale 3,7 kW.

Prevedere un cavo di collegamento.

Prevedere un cavo LAN.



* 200 mm in abbinamento a BA 016

Misure in mm



Comandi in alto

Cerniere dx

BO 420 112

Acciaio inox con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BO 420 102

Colore antracite con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

Cerniere sx

BO 421 112

Acciaio inox con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BO 421 102

Colore antracite con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm



In dotazione

1 leccarda smaltata resistente alla pirolisi

1 teglia in vetro

1 griglia

Accessori speciali

BA 016 105

Sistema ad estrazione con guide telescopiche completamente estraibili e telaio in ghisa smaltata

BA 226 105

Leccarda smaltata profonda 30 mm

BA 026 115

Leccarda smaltata profonda 15 mm

BA 036 105

Griglia cromata con piedini

BA 046 117

Teglia in vetro profonda 24 mm

BA 056 115

Resistenza per piano pizza e pirofila Gastronorm

BA 056 133

Piano pizza

inclusa griglia e paletta pizza (resistenza da ordinare separatamente). Non combinabile con sistema ad estrazione con guide telescopiche

BS 020 002

Set 2 palette per pizza

GN 340 230

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

Forno Serie 400

BO 420/BO 421

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

Sistemi di riscaldamento

Aria calda.

Aria calda Eco.

Riscaldamento superiore + inferiore.

Riscaldamento superiore.

Riscaldamento inferiore.

Aria calda + riscaldamento inferiore.

Grill completo + termoventola.

Grill completo.

Funzione pietra refrattaria.

Funzionamento

Apertura automatica della porta.

Display TFT touch con manopole.

Intuitivo display con testi.

Opzione per memorizzare ricette personalizzate.

Tasto informazioni.

Apertura laterale fino a 180°.

Caratteristiche

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

Display con indicatore di temperatura.

Riscaldamento rapido.

Funzioni Timer.

Illuminazione alogena in alto (60 W).

Cavità con supporti laterali smaltati a 4 livelli, resistenti alla pirolisi.

Servizi digitali selezionati

(Home Connect)

Controllo da remoto.

Ricette.

Sicurezza

Porta termoisolata con quadruplo vetro.

Sicurezza bambini.

Spegnimento di sicurezza.

Ventola di raffreddamento.

Pulizia

Pirolisi.

Rivestimento interno con smalto

Gaggenau per una superficie più liscia e di facile pulizia.

Purificatore termico degli odori.

Precauzioni di montaggio

Cerniere non reversibili.

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

Considerate le misure quotate nel disegno nel posizionamento di cassette accanto al forno.

Per l'inserimento del forno in un mobile ad angolo, prestare attenzione alla porta con apertura laterale e alla distanza minima richiesta dalla parete.

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

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

La porta LAN è situata in alto a destra del lato posteriore dell'apparecchio.

Valori di collegamento

Classe di efficienza energetica A,

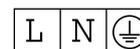
in una scala di classi di efficienza

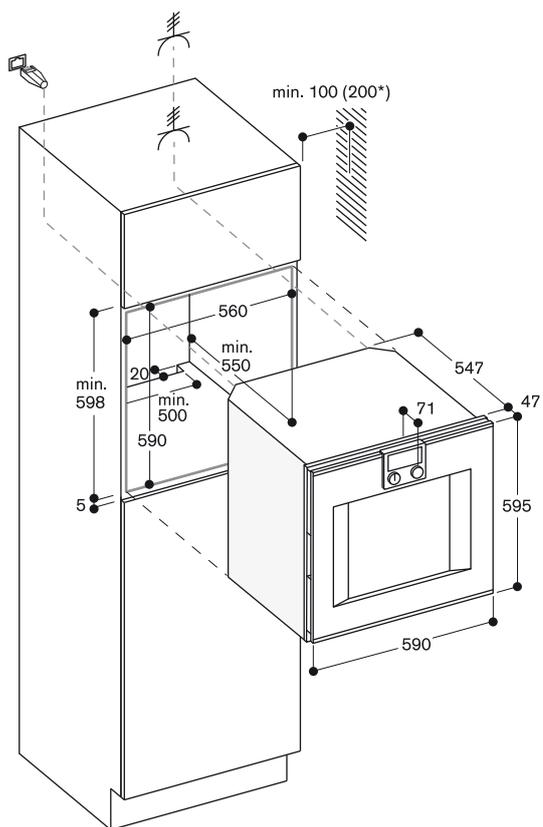
energetica da A+++ a D.

Assorbimento totale 3,7 kW.

Prevedere un cavo di collegamento.

Prevedere un cavo LAN.





*200 mm in collegamento con BA 016



Comandi in basso

Cerniere dx

BS 484 112

Acciaio inox con porta tutta in vetro
Larghezza 76 cm

Cerniere sx

BS 485 112

Acciaio inox con porta tutta in vetro
Larghezza 76 cm



In dotazione

- 1 teglia in acciaio inox perforata
- 1 teglia in acciaio inox non perforata
- 1 griglia
- 1 termosonda
- 1 tubo di carico acqua, 3 m
- 1 tubo di scarico acqua, 3 m
- 4 cartucce pulizia

Accessori per l'installazione

GF 111 100

Filtro decalcificante

GF 121 110

Cartuccia filtro

GZ 010 011

Prolunga per carico/scarico acqua
lunghezza 2 m

Accessori speciali

BA 010 301

Guide telescopiche triple estraibili
Per forni combi-vapore.

BA 020 361

Leccarda non forata in acciaio inox
profondità 46 mm, 5,4 l.

BA 020 370

Leccarda forata in acciaio inox
profondità 40 mm, 5 l.

BA 020 381

Leccarda non forata antiaderente
profondità 46 mm, 5,4 l.

BA 020 390

Leccarda forata antiaderente
profondità 40 mm, 5 l.

BA 046 117

Teglia in vetro profonda 24 mm

CL S10 040

Cartucce pulizia, set da 4.

Per forni combi-vapore.

17 002 490

Pastiglie per decalcificazione
ordinabili come parti di ricambio
tramite centro assistenza.

GN 010 330

Adattatore per leccarda Gastronorm
e pirofila

GN 114 130

Leccarda Gastronorm, acciaio inox,
GN 1/3

non forata, profondità 40 mm, 1,5 l.

GN 114 230

Leccarda Gastronorm, acciaio inox,
GN 2/3

non forata, profondità 40 mm, 3 l.

Forno CombiVapore Serie 400

BS 484/BS 485

- Porta senza maniglia ad apertura automatica.
- Collegamento diretto alla rete idrica con carico e scarico.
- Sistema di pulizia completamente automatico.
- Ampia cavità.
- Illuminazione a 2 LED.
- Generazione esterna del vapore.
- Vapore senza pressione.
- Aria calda da 30 °C a 230 °C combinabile con vapore e umidità regolabile a 0%, 30%, 60%, 80% o 100%.
- Funzione di cottura Sous-vide.
- Grill a tutta superficie dietro ceramica, combinabile con aria calda fino a 230 °C e vapore.
- Programmi automatici.
- Termosonda con indicazione tempo di cottura.
- Ventola interna con rotazione in senso antiorario ed orario per una ottimale distribuzione del calore.
- Display TFT touch.
- Superficie porta apparecchio con display comandi senza fascia frontale.
- Controllo elettronico della temperatura da 30 °C a 230 °C.
- Volume netto 50 litri.

Sistemi di riscaldamento

Aria calda + 100 % umidità.

Aria calda + 80 % umidità.

Aria calda + 60 % umidità.

Aria calda + 30 % umidità.

Aria calda + 0 % umidità.

Cottura a bassa temperatura.

Cottura Sous-vide.

Grill livello 1 + umidità residua.

Grill livello 2 + umidità residua.

Grill + ventilato.

Lievitazione.

Scongelamento.

Rigenerazione.

Funzionamento

Apertura automatica della porta.

Display TFT touch con manopole.

Intuitivo display con testi.

Opzione per memorizzare ricette personalizzate.

Personalizzazione dei programmi automatici.

Tasto informazioni.

Apertura laterale fino a 180°.

Caratteristiche

Grill a tutta superficie dietro

vetrocaramica fino a 2000 W.

Funzione condensazione vapore.

Nebulizzazione dell'umidità.

Termosonda a tre punti di rilevazione

con spegnimento automatico e

indicazione del tempo di cottura.

Programmi automatici.

Display con indicatore di temperatura.

Funzioni Timer.

Taratura automatica della temperatura

di ebollizione.

2 luci LED laterali.

Vano di cottura in acciaio inox.

3 livelli di inserimento.

GN 124 130

Leccarda Gastronorm, acciaio inox,
GN 1/3

forata, profondità 40 mm, 1,5 l.

GN 124 230

Leccarda Gastronorm, acciaio inox,
GN 2/3

forata, profondità 40 mm, 3 l.

GN 340 230

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

Servizi digitali selezionati

(Home Connect)

Apertura porta tramite assistente vocale.

Programmi automatici.

Controllo da remoto.

Ricette.

Sicurezza

Sicurezza bambini.

Spegnimento di sicurezza.

Ventola di raffreddamento.

Pulizia

Programma di pulizia, completamente automatico.

Programma di decalcificazione per generatore di vapore.

Programma asciugatura.

Asciugatura automatica della cavità alla fine del processo di cottura.

Filtro removibile.

Demo per programma di pulizia.

Precauzioni di montaggio

Cerniere non reversibili.

Non installare altri apparecchi al di sopra del forno.

Il tubo di scarico dell'acqua non deve superare in nessun punto il bordo inferiore dell'apparecchio. È necessario posizionarlo almeno 100 mm più in basso rispetto allo scarico dell'apparecchio (v. disegno "acqua di scarico").

Tubo di ingresso acqua estendibile.

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

Il collegamento per il tubo di carico (1) dell'acqua deve sempre essere accessibile e mai posizionato dietro l'apparecchio.

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

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

Il filtro decalcificante GF 111 100

(3) è necessario per l'allacciamento dell'apparecchio solo se la durezza dell'acqua supera 7° dH.

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

Considerate le misure quotate nel disegno nel posizionamento di cassetti accanto al forno.

Per l'inserimento del forno in un mobile ad angolo, prestare attenzione alla porta con apertura laterale e alla distanza minima richiesta dalla parete.

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

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

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

Valori di collegamento

Classe di efficienza energetica A,

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

Assorbimento totale 3,15 kW.

Cavo di allacciamento lunghezza 1,8 m con spina Schuko.

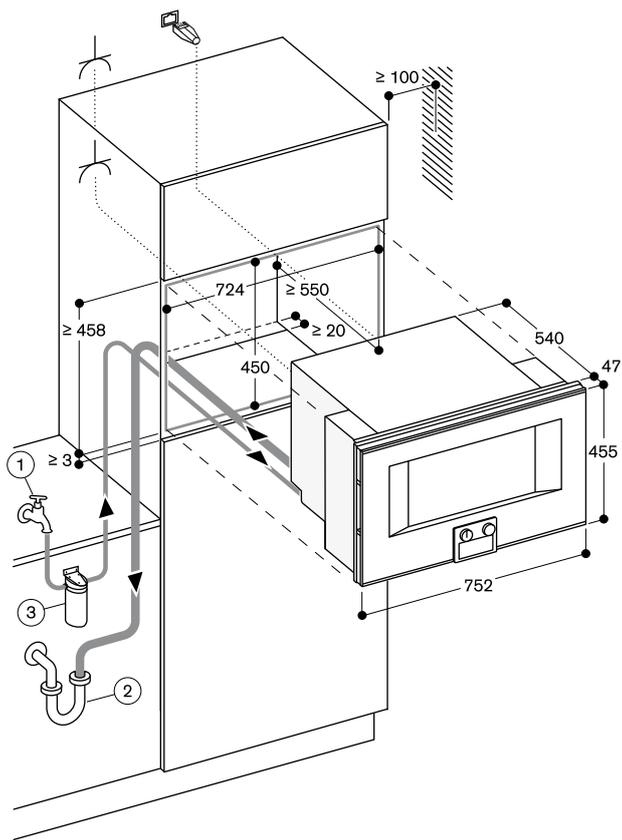
Prevedere un cavo LAN.

Tubo di carico 3,0 m estensibile

con raccordo filettato ISO228-G 3/4" (Ø 26,4 mm).

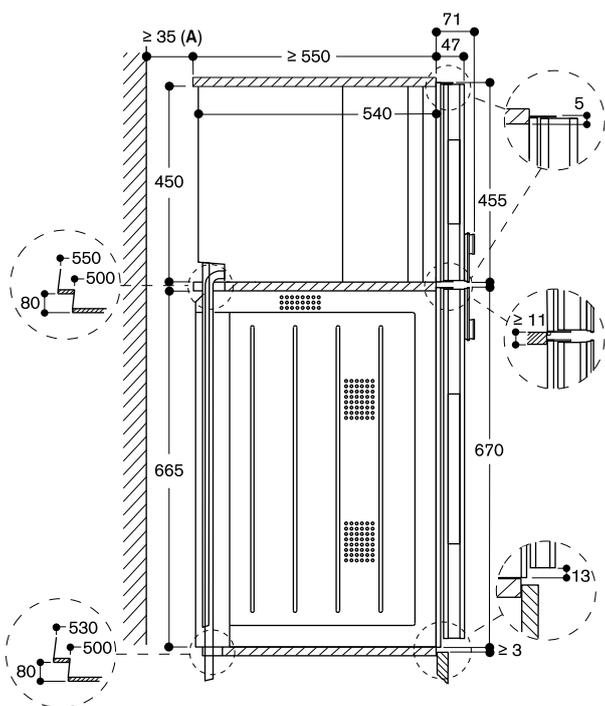
Tubo di scarico (Ø 25 mm) 3,0 m (tubo-HT).



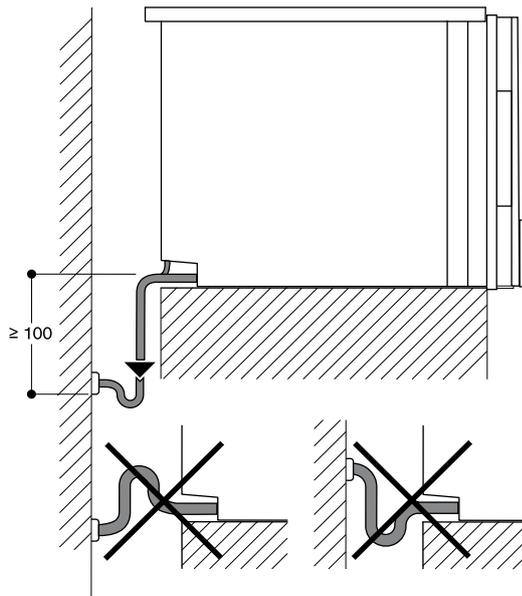


Presca elettrica

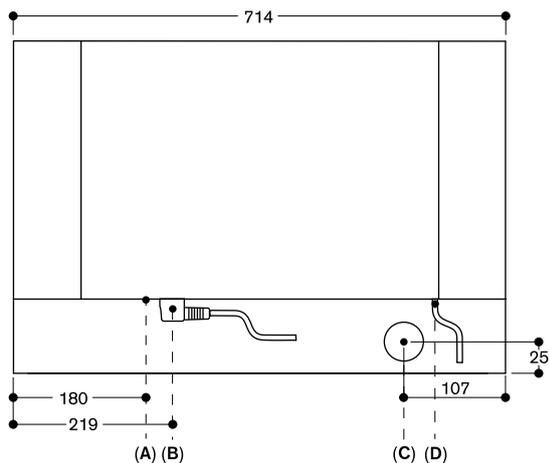
Vista laterale BS 484/485 su BO



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



Vista da dietro



- A: Connessione LAN
- B: Scatola di connessione elettrica
- C: Scarico acqua
- D: Carico acqua fredda



Comandi in alto

Cerniere dx

BS 470 112

Acciaio inox con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

BS 470 102

Colore antracite con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

Cerniere sx

BS 471 112

Acciaio inox con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

BS 471 102

Colore antracite con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

Comandi in basso

Cerniere dx

BS 474 112

Acciaio inox con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

BS 474 102

Colore antracite con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

Cerniere sx

BS 475 112

Acciaio inox con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

BS 475 102

Colore antracite con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm



In dotazione

- 1 teglia in acciaio inox perforata
- 1 teglia in acciaio inox non perforata
- 1 griglia
- 1 termosonda
- 1 tubo di carico acqua 3 m
- 1 tubo di scarico acqua 3 m
- 4 cartucce pulizia

Accessori per l'installazione

GF 111 100

Filtro decalcificante

GF 121 110

Cartuccia filtro

GZ 010 011

Prolunga per carico/scarico acqua
lunghezza 2 m

Accessori speciali

BA 010 301

Guide telescopiche triple estraibili

Per forni combi-vapore.

BA 020 361

Leccarda non forata in acciaio inox
profondità 46 mm, 5,4 l.

BA 020 370

Leccarda forata in acciaio inox
profondità 40 mm, 5 l.

BA 020 381

Leccarda non forata antiaderente
profondità 46 mm, 5,4 l.

Forno CombiVapore Serie 400

BS 470/BS 471/BS 474/BS 475

- Porta senza maniglia ad apertura automatica.
- Collegamento diretto alla rete idrica con carico e scarico.
- Sistema di pulizia completamente automatico.
- Ampia cavità.
- Illuminazione a 2 LED.
- Generazione esterna del vapore.
- Vapore senza pressione.
- Aria calda da 30 °C a 230 °C combinabile con vapore e umidità regolabile a 0%, 30%, 60%, 80% o 100%.
- Funzione di cottura Sous-vide.
- Grill a tutta superficie dietro ceramica, combinabile con aria calda fino a 230 °C e vapore.
- Programmi automatici.
- Termosonda con indicazione tempo di cottura.
- Ventola interna con rotazione in senso antiorario ed orario per una ottimale distribuzione del calore.
- Display TFT touch.
- Superficie porta apparecchio con display comandi senza fascia frontale.
- Controllo elettronico della temperatura da 30 °C a 230 °C.
- Volume netto 50 litri.

Sistemi di riscaldamento

Aria calda + 100 % umidità.

Aria calda + 80 % umidità.

Aria calda + 60 % umidità.

Aria calda + 30 % umidità.

Aria calda + 0 % umidità.

Cottura a bassa temperatura.

Cottura Sous-vide.

Grill livello 1 + umidità residua.

Grill livello 2 + umidità residua.

Grill + ventilato.

Lievitazione.

Scongelamento.

Rigenerazione.

Funzionamento

Apertura automatica della porta.

Display TFT touch con manopole.

Intuitivo display con testi.

Opzione per memorizzare ricette personalizzate.

Personalizzazione dei programmi automatici.

Tasto informazioni.

Apertura laterale fino a 180°.

Caratteristiche

Grill a tutta superficie dietro vetroceramica fino a 2000 W.

Funzione condensazione vapore.

Nebulizzazione dell'umidità.

Termosonda a tre punti di rilevazione con spegnimento automatico e indicazione del tempo di cottura.

Programmi automatici.

Display con indicatore di temperatura.

Funzioni Timer.

Taratura automatica della temperatura di ebollizione.

2 luci LED laterali.

Vano di cottura in acciaio inox.

3 livelli di inserimento.

BA 020 390

Leccarda forata in acciaio inox
profondità 40 mm, 5 l.

BA 046 117

Teglia in vetro profonda 24 mm

CL S10 040

Cartucce pulizia, set da 4.

Per forni combi-vapore.

17 002 490

Pastiglie per decalcificazione

ordinabili come parti di ricambio

tramite centro assistenza.

GN 010 330

Adattatore per leccarda Gastronorm e pirofila

GN 114 130

Leccarda Gastronorm, acciaio inox,

GN 1/3

non forata, profondità 40 mm, 1,5 l.

GN 114 230

Leccarda Gastronorm, acciaio inox,

GN 2/3

non forata, profondità 40 mm, 3 l.

GN 124 130

Leccarda Gastronorm, acciaio inox,

GN 1/3

forata, profondità 40 mm, 1,5 l.

GN 124 230

Leccarda Gastronorm, acciaio inox,

GN 2/3

forata, profondità 40 mm, 3 l.

GN 340 230

Pirofila Gastronorm in alluminio

pressofuso GN 2/3, altezza 165 mm,

antiaderente

Servizi digitali selezionati

(Home Connect)

Apertura porta tramite assistente vocale.

Programmi automatici.

Controllo da remoto.

Ricette.

Sicurezza

Sicurezza bambini.

Spegnimento di sicurezza.

Ventola di raffreddamento.

Pulizia

Programma di pulizia, completamente automatico.

Programma di decalcificazione per generatore di vapore.

Programma asciugatura.

Asciugatura automatica della cavità alla fine del processo di cottura.

Filtro removibile.

Demo per programma di pulizia.

Precauzioni di montaggio

Cerniere non reversibili.

Non installare altri apparecchi al di sopra del forno.

Il tubo di scarico dell'acqua non deve superare in nessun punto il bordo inferiore dell'apparecchio. È necessario posizionarlo almeno 100 mm più in basso rispetto allo scarico dell'apparecchio (v. disegno "acqua di scarico").

Tubo di ingresso acqua estendibile.

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

Il collegamento per il tubo di carico (1) dell'acqua deve sempre essere accessibile e mai posizionato dietro l'apparecchio.

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

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

Il filtro decalcificante GF 111 100

(3) è necessario per l'allacciamento dell'apparecchio solo se la durezza dell'acqua supera 7° dH.

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

Considerate le misure quotate nel disegno nel posizionamento di cassetti accanto al forno.

Per l'inserimento del forno in un mobile ad angolo, prestare attenzione alla porta con apertura laterale e alla distanza minima richiesta dalla parete.

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

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

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

Valori di collegamento

Classe di efficienza energetica A,

in una scala di classi di efficienza

energetica da A+++ a D.

Assorbimento totale 3,15 kW.

Cavo di allacciamento lunghezza 1,8 m

con spina Schuko.

Prevedere un cavo LAN.

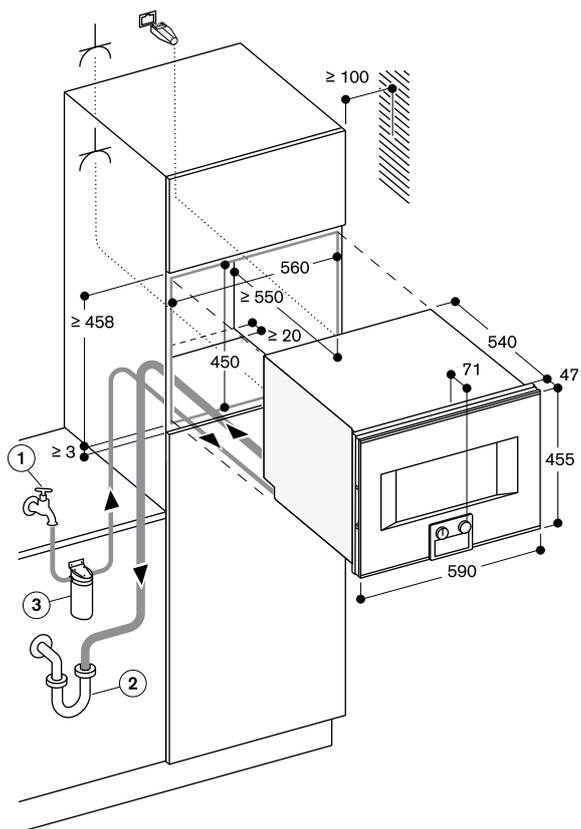
Tubo di carico 3,0 m estensibile

con raccordo filettato ISO228-G 3/4"

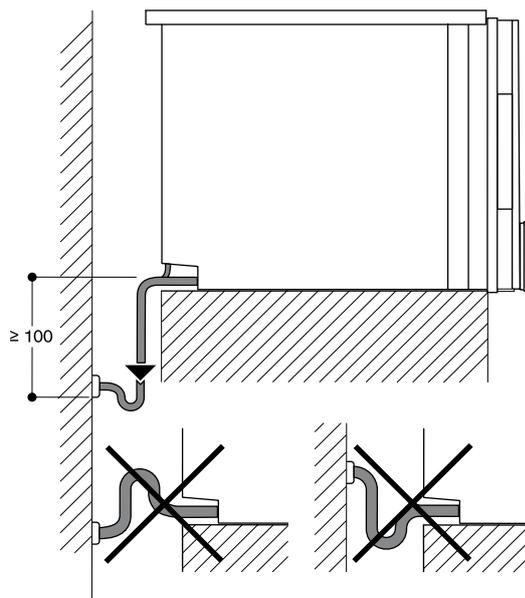
(Ø 26,4 mm).

Tubo di scarico (Ø 25 mm) 3,0 m (tubo-HT).

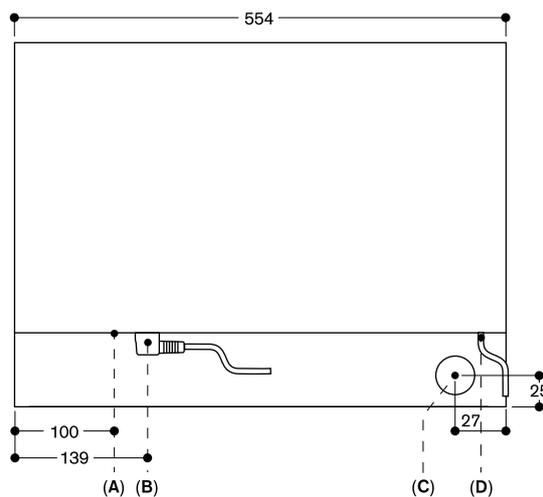




⚡ Presa elettrica

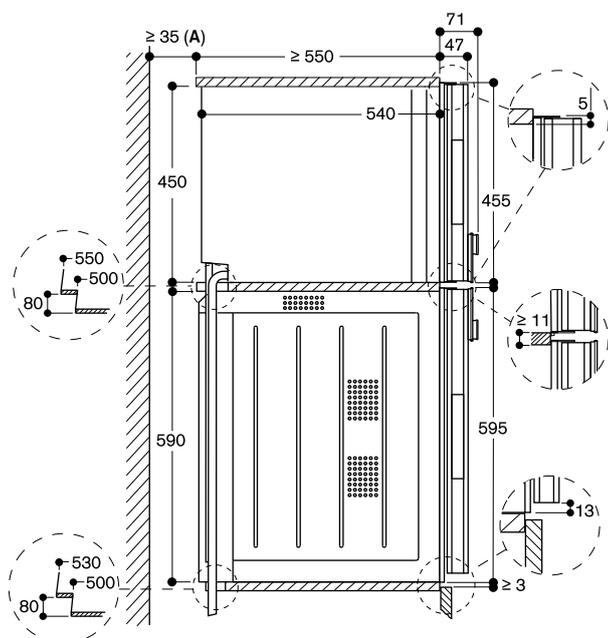


Vista da dietro



- A: Connessione LAN
- B: Scatola di connessione elettrica
- C: Scarico acqua
- D: Carico acqua fredda

Vista laterale BS 474/475 su BO



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



Comandi in alto

Cerniere dx

BS 450 111

Acciaio inox con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BS 450 101

Colore antracite con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

Cerniere sx

BS 451 111

Acciaio inox con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BS 451 101

Colore antracite con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

Comandi in basso

Cerniere dx

BS 454 111

Acciaio inox con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BS 454 101

Colore antracite con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

Cerniere sx

BS 455 111

Acciaio inox con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BS 455 101

Colore antracite con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm



In dotazione

- 1 teglia in acciaio inox perforata
- 1 teglia in acciaio inox non perforata
- 1 griglia
- 1 termosonda
- 4 cartucce pulizia

Accessori speciali

BA 010 301

Guide telescopiche triple estraibili

Per forni combi-vapore.

BA 020 361

Leccarda non forata in acciaio inox
profondità 46 mm, 5,4 l.

BA 020 370

Leccarda forata in acciaio inox
profondità 40 mm, 5 l.

BA 020 381

Leccarda non forata antiaderente
profondità 46 mm, 5,4 l.

BA 020 390

Leccarda forata in acciaio inox
profondità 40 mm, 5 l.

BA 046 117

Teglia in vetro profonda 24 mm

CL S10 040

Cartucce pulizia, set da 4.

Per forni combi-vapore.

Forno CombiVapore Serie 400

BS 450/BS 451/BS 454/BS 455

- Porta senza maniglia ad apertura automatica.
- **Serbatoio per acqua di carico e di scarico.**
- Sistema di pulizia completamente automatico.
- Ampia cavità.
- Illuminazione a 2 LED.
- Generazione esterna del vapore.
- Vapore senza pressione.
- Aria calda da 30 °C a 230 °C combinabile con vapore e umidità regolabile a 0%, 30%, 60%, 80% o 100%.
- Funzione di cottura Sous-vide.
- Grill a tutta superficie dietro ceramica, combinabile con aria calda fino a 230 °C e vapore.
- Programmi automatici.
- Termosonda con indicazione tempo di cottura.
- Ventola interna con rotazione in senso antiorario ed orario per una ottimale distribuzione del calore.
- Display TFT touch.
- Superficie porta apparecchio con display comandi senza fascia frontale.
- Controllo elettronico della temperatura da 30 °C a 230 °C.
- Volume netto 50 litri.

Sistemi di riscaldamento

Aria calda + 100 % umidità.

Aria calda + 80 % umidità.

Aria calda + 60 % umidità.

Aria calda + 30 % umidità.

Aria calda + 0 % umidità.

Cottura a bassa temperatura.

Cottura Sous-vide.

Grill livello 1 + umidità residua.

Grill livello 2 + umidità residua.

Grill + ventilato.

Lievitazione.

Scongelamento.

Rigenerazione.

Funzionamento

Apertura automatica della porta.

Display TFT touch con manopole.

Intuitivo display con testi.

Opzione per memorizzare ricette personalizzate.

Personalizzazione dei programmi automatici.

Tasto informazioni.

Apertura laterale fino a 180°.

Caratteristiche

Grill a tutta superficie dietro vetroceramica fino a 2000 W.

2 serbatoi per l'acqua con capacità 1,7 litri, removibili.

Nebulizzazione dell'umidità.

Segnalazione del livello dell'acqua.

Termosonda a tre punti di rilevazione con spegnimento automatico e indicazione del tempo di cottura.

Programmi automatici.

Display con indicatore di temperatura.

Funzioni Timer.

Taratura automatica della temperatura di ebollizione.

2 luci LED laterali.

Vano di cottura in acciaio inox.

3 livelli di inserimento.

17 002 490

Pastiglie per decalcificazione

ordinabili come parti di ricambio

tramite centro assistenza.

GN 010 330

Adattatore per leccarda Gastronorm e pirofila

GN 114 130

Leccarda Gastronorm, acciaio inox,

GN 1/3

non forata, profondità 40 mm, 1,5 l.

GN 114 230

Leccarda Gastronorm, acciaio inox,

GN 2/3

non forata, profondità 40 mm, 3 l.

GN 124 130

Leccarda Gastronorm, acciaio inox,

GN 1/3

forata, profondità 40 mm, 1,5 l.

GN 124 230

Leccarda Gastronorm, acciaio inox,

GN 2/3

forata, profondità 40 mm, 3 l.

GN 340 230

Pirofila Gastronorm in alluminio

pressofuso GN 2/3, altezza 165 mm,

antiaderente.

Servizi digitali selezionati

(Home Connect)

Apertura porta tramite assistente vocale.

Programmi automatici.

Controllo da remoto.

Ricette.

Sicurezza

Sicurezza bambini.

Spegnimento di sicurezza.

Ventola di raffreddamento.

Pulizia

Programma di pulizia, completamente automatico.

Programma di decalcificazione per generatore di vapore.

Programma asciugatura.

Asciugatura automatica della cavità alla fine del processo di cottura.

Filtro removibile.

Serbatoi lavabili in lavastoviglie.

Demo per programma di pulizia.

Precauzioni di montaggio

Cerniere non reversibili.

Non installare altri apparecchi al di sopra del forno.

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

Considerate le misure quotate nel disegno nel posizionamento di cassetti accanto al forno.

Per l'inserimento del forno in un mobile ad angolo, prestare attenzione alla porta con apertura laterale e alla distanza minima richiesta dalla parete.

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

Porta LAN situata in basso a sinistra del lato posteriore dell'apparecchio.

Valori di collegamento

Classe di efficienza energetica A,

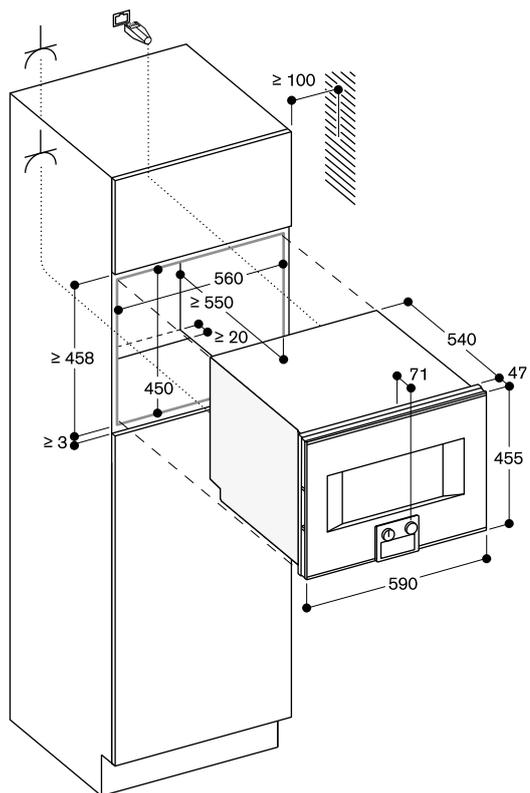
in una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.

Assorbimento totale 3,15 kW.

Cavo di allacciamento lunghezza 1,8 m con spina Schuko.

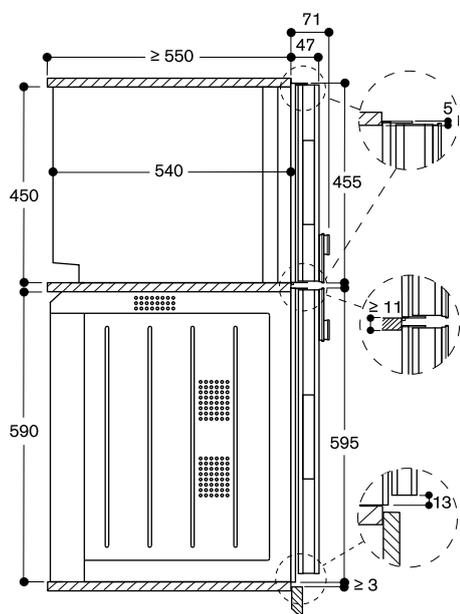
Prevedere un cavo LAN.





⚡ Presa elettrica

Vista laterale BS 454/455 su BO





Comandi in basso

Cerniere dx

BM 484 110

Acciaio inox con porta tutta in vetro
Larghezza 76 cm

Cerniere sx

BM 485 110

Acciaio inox con porta tutta in vetro
Larghezza 76 cm

In dotazione

1 griglia

1 teglia in vetro

Forno combinato a microonde

Serie 400

BM 484/BM 485

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

Programmi

Funzione solo microonde regolabile su 5 livelli: 1000, 600, 360, 180, 90 W.

4 sistemi di riscaldamento:

Aria calda 40 °C e da 100 °C a 250 °C,

Grill con aria calda da 100 °C a 250 °C,

Grill ventilato da 100 °C a 250 °C,

Grill con 3 stadi di potenza fino ad un max. di 2000 W.

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

15 programmi automatici in base al peso, personalizzabili:

4 programmi di scongelamento,

4 programmi di cottura,

7 programmi combinati.

Funzione per la memorizzazione di ricette personalizzate.

Funzionamento

Apertura automatica della porta.

Display TFT touch con manopole.

Intuitivo display con testi.

Tasto informazioni.

Apertura laterale fino a 180°.

Caratteristiche

Tecnologia Innovave.

Riscaldamento rapido.

4 livelli di inserimento.

Display con indicatore di temperatura.

Illuminazione alogena laterale (60 W).

Funzioni Timer.

Sicurezza

Porta termoisolata con triplo vetro.

Tripla serratura porta.

Sicurezza bambini.

Spegnimento di sicurezza.

Ventola di raffreddamento.

Pulizia

Vano cottura in acciaio inox con base in ceramica.

Parete posteriore con speciale smaltatura catalitica.

Precauzioni di montaggio

Cerniere non reversibili.

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

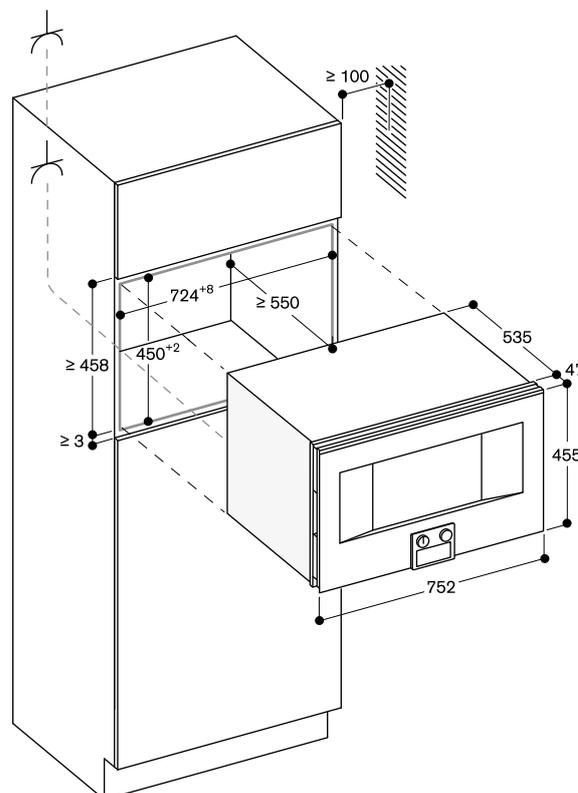
Considerate le misure quotate nel disegno nel posizionamento di cassetti accanto al forno.

Per l'inserimento del forno in un mobile ad angolo, prestare attenzione alla porta con apertura laterale e alla distanza minima richiesta dalla parete. La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile.

Valori di collegamento

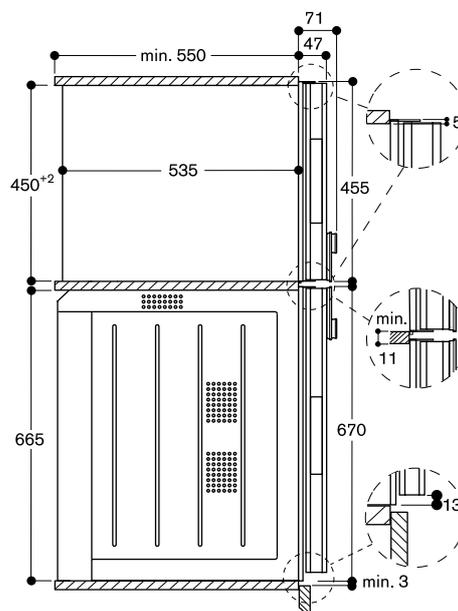
Absorbimento totale 3,1 kW.

Cavo di allacciamento lunghezza 1,5 m senza spina.



⚡ Presa elettrica

Vista laterale BM 484/485 su BO



Misure in mm

**Comandi in alto****Cerniere dx****BM 450 110**

Acciaio inox con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BM 450 100

Colore antracite con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

Cerniere sx**BM 451 110**

Acciaio inox con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BM 451 100

Colore antracite con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

Comandi in basso**Cerniere dx****BM 454 110**

Acciaio inox con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BM 454 100

Colore antracite con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

Cerniere sx**BM 455 110**

Acciaio inox con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BM 455 100

Colore antracite con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

In dotazione

1 griglia

1 teglia in vetro

Forno combinato a microonde**Serie 400****BM 450/BM 451/BM 454/BM 455**

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

Programmi

Funzione solo microonde regolabile su 5 livelli: 1000, 600, 360, 180, 90 W.

4 sistemi di riscaldamento:

Aria calda 40 °C e da 100 °C a 250 °C,
 Grill con aria calda da 100 °C a 250 °C,
 Grill ventilato da 100 °C a 250 °C,
 Grill con 3 stadi di potenza fino ad un max. di 2000 W.

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

15 programmi automatici in base al peso, personalizzabili:

4 programmi di scongelamento,

4 programmi di cottura,

7 programmi combinati.

Funzione per la memorizzazione di ricette personalizzate.

Funzionamento**Apertura automatica della porta.**

Display TFT touch con manopole.

Intuitivo display con testi.

Tasto informazioni.

Apertura laterale fino a 180°.**Caratteristiche****Tecnologia Innwave.**

Riscaldamento rapido.

4 livelli di inserimento.

Display con indicatore di temperatura.

Illuminazione alogena laterale (60 W).

Funzioni Timer.

Sicurezza

Porta termoisolata con triplo vetro.

Tripla serratura porta.

Sicurezza bambini.

Spegnimento di sicurezza.

Ventola di raffreddamento.

Pulizia**Vano cottura in acciaio inox con base in ceramica.**

Parete posteriore con speciale smaltatura catalitica.

Precauzioni di montaggio

Cerniere non reversibili.

Prevedere la nicchia di incasso senza parete posteriore.

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

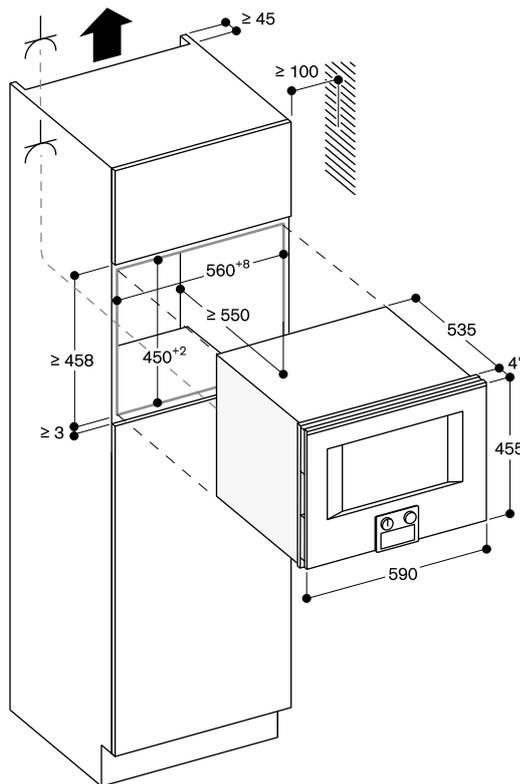
Considerate le misure quotate nel disegno nel posizionamento di cassetti accanto al forno.

Per l'inserimento del forno in un mobile ad angolo, prestare attenzione alla porta con apertura laterale e alla distanza minima richiesta dalla parete. La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile.

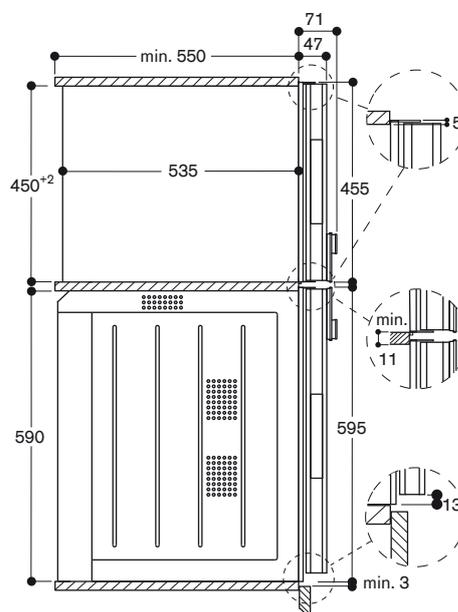
Valori di collegamento

Assorbimento totale 3,1 kW.

Cavo di allacciamento lunghezza 1,5 m senza spina.



⚡ Presa elettrica

Vista laterale BM 454/455 su BO

Misure in mm



Comandi in alto

Cerniera a sx

CM 450 112

Acciaio inox con frontale tutto in vetro

Larghezza 60 cm

CM 450 102

Colore antracite con frontale tutto in vetro

Larghezza 60 cm

In dotazione

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

Accessori speciali (ordinabili come parti di ricambio tramite centro assistenza)

17 000 705

Filtro acqua

00 311 975

Pastiglie per la decalcificazione

00 312 295

Pastiglie per la pulizia

00 636 455

Riduttore apertura porta, angolo di 92°

11 015 223

Serbatoio chicchi caffè con coperchio

Macchina per caffè completamente automatica Serie 400

CM 450

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

Programmi

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

Funzionamento

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

Caratteristiche

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

Vano separato per un secondo tipo di caffè macinato.

Pressione d'esercizio 19 bar.

Macinazione e ciclo di preparazione doppi per un aroma extra intenso per 1 bevanda.

Macinazione e ciclo di preparazione doppi per 2 bevande.

Dispenser con contenitore latte integrato.

Serbatoio latte in acciaio inox isolato da 0,5 litri.

Illuminazione integrata a LED.

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

Rilevazione automatica della quantità di caffè macinato.

Serbatoio acqua estraibile da 2,4 litri. Indicazione elettronica saturazione filtro.

Controllo automatico del livello di riempimento della vaschetta raccoglie gocce e recipiente per fondi caffè.

Per il risparmio energetico, l'elettrodomestico passa in modalità standby automaticamente dopo 30 minuti. Questo intervallo di tempo può essere in qualsiasi momento modificato nelle impostazioni base.

Servizi digitali selezionati

(Home Connect)

Il mondo del caffè: scelta estesa di specialità al caffè da tutto il mondo. Controllo da remoto.

Sicurezza

Sicurezza bambini.

Pulizia

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

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

Programma automatico di pulizia e decalcificazione.

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

Unità di erogazione removibile.

Contenitore caffè e vaschetta raccolta liquidi lavabili in lavastoviglie.

Erogatore lavabile in lavastoviglie.

Precauzioni di montaggio

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

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

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

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

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

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

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

La porta LAN è situata sul lato posteriore destro, in basso.

La porta LAN è situata sul lato posteriore destro, in basso.

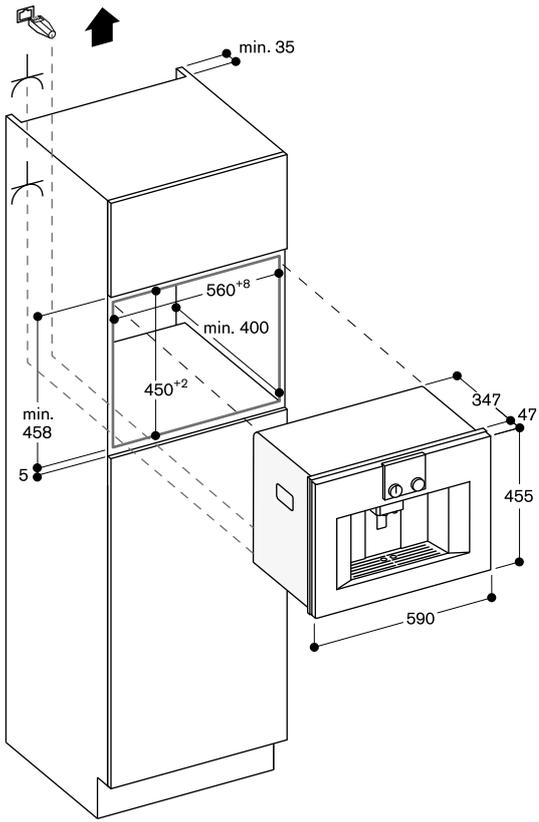
La porta LAN è situata sul lato posteriore destro, in basso.

Valori di collegamento

Assorbimento totale 1,60 kW.

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

Prevedere un cavo LAN.



**DV 461 110**

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

DV 461 100

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

Accessori inclusi

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

Accessori speciali (ordinabili come parti di ricambio tramite centro assistenza)

00 578 813

Sacchetti sottovuoto, piccoli

00 578 814

Sacchetti sottovuoto, grandi

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

- Integrabile in nicchia standard da 60 cm in abbinamento on forno compatto da 45 cm.
- Camera di aspirazione in acciaio igienico, altezza utilizzabile fino a 80 mm.
- 3 livelli di sottovuoto all'interno del corpo aspirazione: 80%, 95% e 99%.
- 3 livelli di sottovuoto al di fuori del corpo aspirazione: 50%, 75% e 90%.
- Riconoscimento automatico per aspirazione esterna.
- Senza maniglia.
- Sistema di chiusura ammortizzato.

Applicazione

Aspirazione per cottura sous-vide.
Marinatura e aromatizzazione dei cibi agevolata.
Migliore conservazione dei cibi.
Sottovuoto realizzabile anche con contenitori esterni.
Sottovuoto per liquidi in bottiglia (es. vino).

Funzionamento

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

Caratteristiche

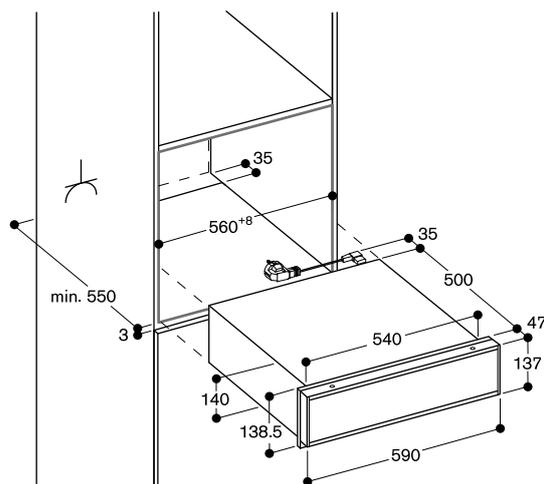
Volume netto 7 litri.
Capacità di carico max. 10 kg.
Dimensioni max. sacchetti:
(L x P) 240 x 350 mm.
3 livelli di saldatura sacchetti.
Barra sigillante removibile.
Cover in vetro, si apre automaticamente ad aspirazione terminata.
Spazio utile nella camera di aspirazione 210 mm x 275 mm.
Dotata di membrana per evitare il reflusso di liquidi durante l'aspirazione esterna.
Programma di asciugatura per la pompa di aspirazione.
Segnalazione di errore di aspirazione.

Precauzioni di montaggio

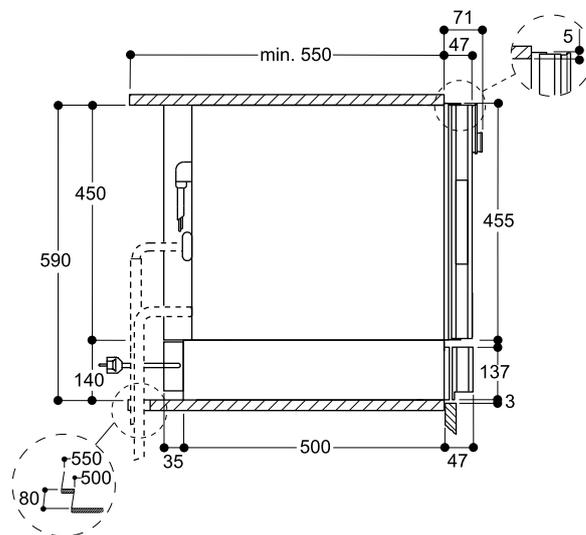
L'apparecchio sporge 47 mm dal fronte della nicchia del mobile.
Possibilità di installazione di BS/BM/CM sopra DV in una nicchia da 59 cm senza ripiano intermedio.
Installabile al disotto del worktop o in una singola nicchia.
La presa può essere prevista dietro l'apparecchio.

Valori di collegamento

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



Vista laterale DV 461 sotto BS, BM, CM



**DV 061 100***

A scomparsa, senza frontalino
Pannellabile con fronte del mobile
Larghezza 60 cm, Altezza 14 cm

* Per combinazioni Serie 400 e 200

Accessori inclusi

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

Accessori speciali (ordinabili come parti di ricambio tramite centro assistenza)

00 578 813

Sacchetti sottovuoto, piccoli

00 578 814

Sacchetti sottovuoto, grandi

Cassetto Sous-Vide Serie 400**DV 061**

- Integrabile in nicchia standard da 60 cm in abbinamento on forno compatto da 45 cm.
- Camera di aspirazione in acciaio igienico, altezza utilizzabile fino a 80 mm.
- 3 livelli di sottovuoto all'interno del corpo aspirazione: 80%, 95% e 99%.
- 3 livelli di sottovuoto al di fuori del corpo aspirazione: 50%, 75% e 90%.
- Riconoscimento automatico per aspirazione esterna.
- Sistema di chiusura ammortizzato.

Applicazione

Aspirazione per cottura sous-vide.
Marinatura e aromatizzazione dei cibi agevolata.
Migliore conservazione dei cibi.
Sottovuoto realizzabile anche con contenitori esterni.
Sottovuoto per liquidi in bottiglia (es. vino).

Funzionamento

Controlli Touch.

Caratteristiche

Volume netto 7 litri.
Capacità di carico max. 10 kg.
Dimensioni max. sacchetti:
(L x P) 240 x 350 mm.
3 livelli di saldatura sacchetti.
Barra sigillante removibile.
Cover in vetro, si apre automaticamente ad aspirazione terminata.
Superficie di aspirazione rialzata, 44 mm.
Spazio utile nella camera di aspirazione in caso di aspirazione esterna, 210 mm x 275 mm.
Dotata di membrana per evitare il reflusso di liquidi durante l'aspirazione esterna.
Programma di asciugatura per la pompa di aspirazione.
Segnalazione di errore di aspirazione.

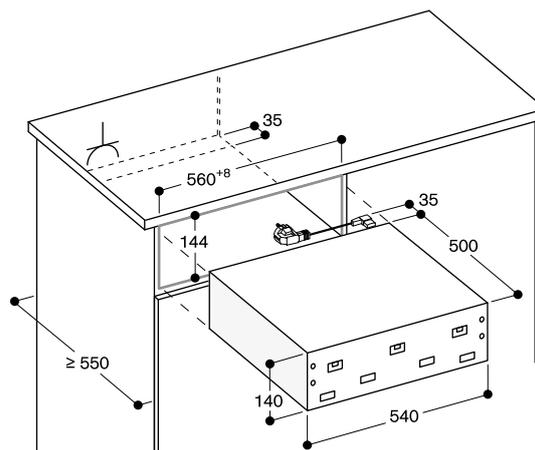
Precauzioni di montaggio

Attenzione: per garantire una corretta apertura è necessario prevedere una maniglia o una gola.

Peso max del pannello 3 kg.
Prevedere uno spazio laterale minimo di 5 mm tra l'apparecchio e le nicchie vicine.
Possibilità di installazione di BS/BM/CM sopra DV in una nicchia da 59 cm senza ripiano intermedio.
Installabile al di sotto del piano cucina o in una singola nicchia.
La presa può essere prevista dietro l'apparecchio.
Consultare sempre le indicazioni per le combinazioni con forni e macchine da caffè.

Valori di collegamento

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



⚡ Presa elettrica



WS 482 110

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

Cassetto Scaldavivande Serie 400 WS 482

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

Sistemi di riscaldamento

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

Funzionamento

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

Caratteristiche

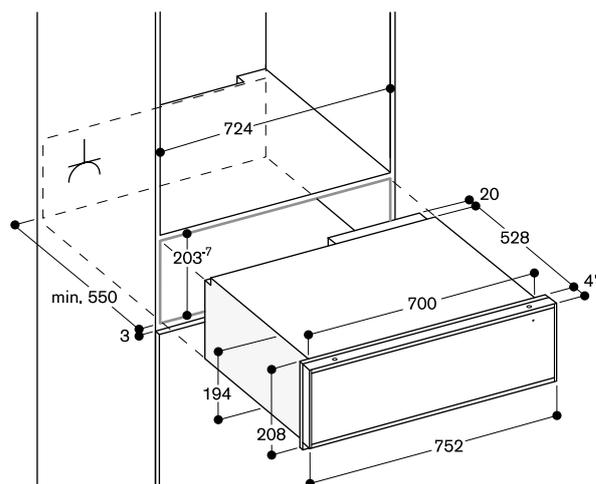
Volume netto 38 litri.
Può contenere un servizio di piatti per 10 persone compresi piatti \varnothing 24 cm, ciotole per zuppe e piatti da portata a seconda della dimensione.
Capacità di carico: max 25 kg.
Dimensioni interne
L 606 x A 132 x P 480 mm.
Resistenza sottovetro per una pulizia estremamente semplice.
Spia di funzionamento.
Fondo in vetro resistente.

Precauzioni di montaggio

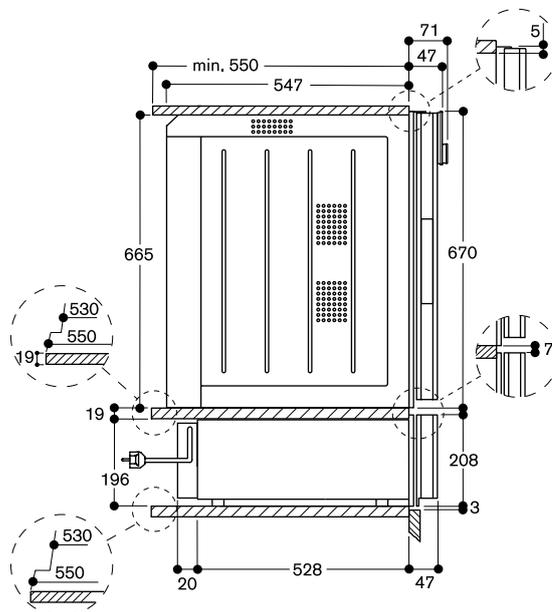
L'apparecchio sporge di 47 mm dal fronte della nicchia del mobile.
Utilizzare un piano intermedio se installato al di sotto di un BO/BS.
Prevedere un ripiano se installato al di sotto di un BS in una nicchia da 66,5 cm (mantenere uno spazio di 7 mm tra lo scaldavivande ed il BS).
La presa può essere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

Valori di collegamento

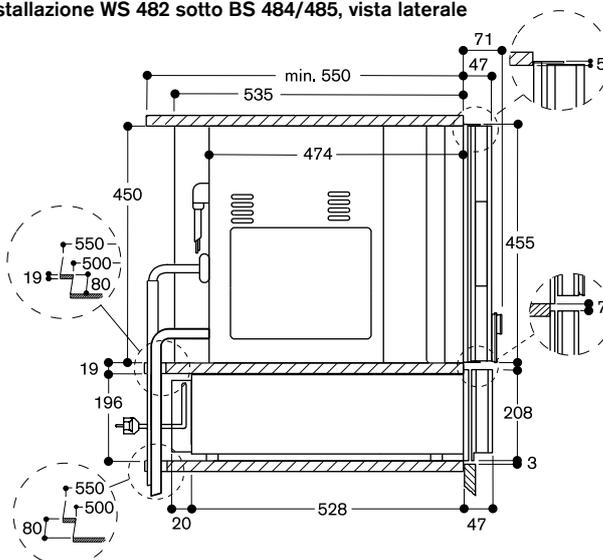
Assorbimento totale 0,81 kW.
Cavo di connessione lunghezza 1,5 m con spina Schuko.



Installazione WS 482 sotto BO 480, vista laterale



Installazione WS 482 sotto BS 484/485, vista laterale



Misure in mm

**WS 461 112**

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

WS 461 102

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

Cassetto Scaldavivande Haute Cuisine Serie 400
WS 461

- Design senza maniglia.
- Sistema di chiusura ammortizzato.
- Interno in acciaio con fondo in vetro.
- Temperatura regolabile con selezione diretta da 30 °C a 80 °C.
- Per cucinare lentamente, lievitazione, essiccazione di erbe e frutta, sciogliere il cioccolato e scongelamento.

Sistemi di riscaldamento

Cottura lenta.
Mantenere in caldo.
Riscaldamento stoviglie.
Riscaldamento tazze e tazzine.
Controllo diretto della temperatura.
Funzione personalizzazione tramite Home Connect.
16 programmi aggiuntivi tramite Home Connect.

Funzionamento

Regolazione con comandi Touch.
Possibilità di apertura tramite la gola del cassetto.

Caratteristiche

Volume netto 20 litri.
Capacità: Servizio per 6 persone con piatti da \varnothing 27 cm, ciotole da zuppa e piatti da portata a seconda della dimensione.
Capacità di carico: max 25 kg.
Dimensioni interne
L 547 x A 91 x P 410 mm.
Sistema di riscaldamento per una distribuzione omogenea del calore e una temperatura stabile.
Spia di funzionamento.
Fondo in vetro resistente.

Servizi digitali selezionati (Home Connect)

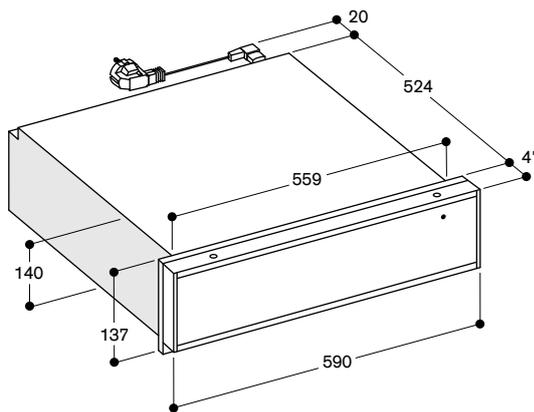
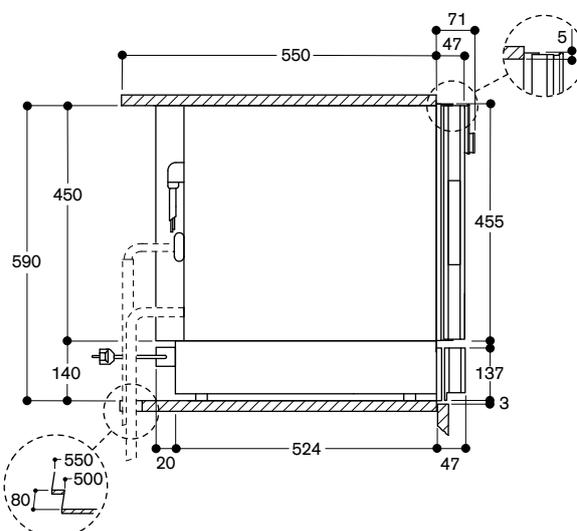
Programmi e ricette aggiuntivi.
Controllo da remoto.
Regolazione del tempo di funzionamento.

Precauzioni di montaggio

L'apparecchio sporge di 47 mm dal fronte della nicchia del mobile.
L'installazione al di sotto di un BS/BM/CM direttamente in una nicchia da 59 cm è possibile senza ripiano intermedio.
La presa può essere prevista dietro l'apparecchio.

Valori di collegamento

Assorbimento totale 0,82 kW.
Cavo di connessione lunghezza 1,8 m con spina.

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

**WS 462 112**

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

WS 462 102

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

Cassetto Scaldavivande Haute Cuisine Serie 400
WS 462

- Design senza maniglia.
- Sistema di chiusura ammortizzato.
- Interno in acciaio con fondo in vetro.
- Temperatura regolabile con selezione diretta da 30 °C a 80 °C.
- Per cucinare lentamente, lievitazione, essiccazione di erbe e frutta, sciogliere il cioccolato e scongelamento.

Sistemi di riscaldamento

Cottura lenta.
Mantenere in caldo.
Riscaldamento stoviglie.
Riscaldamento tazze e tazzine.
Controllo diretto della temperatura.
Funzione personalizzazione tramite Home Connect.
16 programmi aggiuntivi tramite Home Connect.

Funzionamento

Regolazione con comandi Touch.
Possibilità di apertura tramite la gola del cassetto.

Caratteristiche

Volume netto 54 litri.
Capacità: Servizio per 12 persone con piatti da ø 27 cm, ciotole da zuppa e piatti da portata a seconda della dimensione.
Capacità di carico: max 25 kg.
Dimensioni interne
L 547 x A 241 x P 410 mm.
Sistema di riscaldamento per una distribuzione omogenea del calore e una temperatura stabile.
Spia di funzionamento.
Fondo in vetro resistente.

Servizi digitali selezionati (Home Connect)

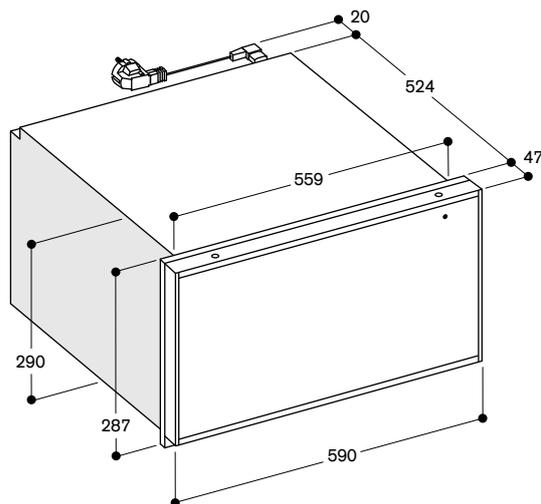
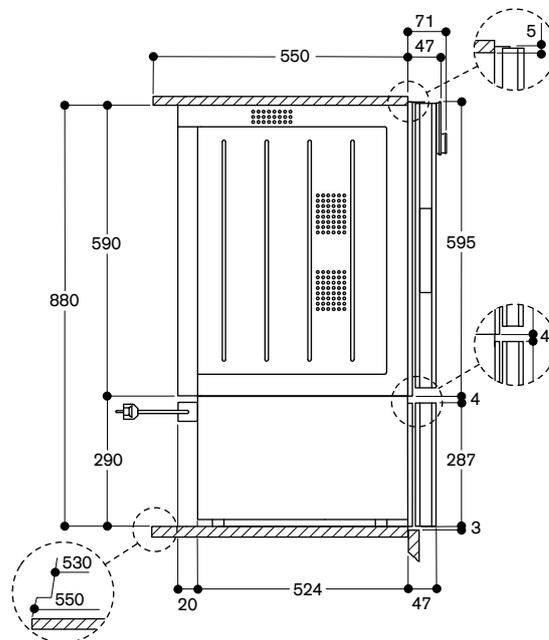
Programmi e ricette aggiuntivi.
Controllo da remoto.
Regolazione del tempo di funzionamento.

Precauzioni di montaggio

L'apparecchio sporge di 47 mm dal fronte della nicchia del mobile.
L'installazione al di sotto di un BS/BM/CM è possibile in una nicchia da 59 cm senza ripiano intermedio.
La presa può essere prevista dietro l'apparecchio.

Valori di collegamento

Assorbimento totale 0,82 kW.
Cavo di connessione lunghezza 1,8 m con spina.

**Installazione WS 462 sotto BO, vista laterale**

**WS 061 102***

A scomparsa, senza frontalino
Pannellabile con fronte del mobile
Larghezza 60 cm, Altezza 14 cm

* Per combinazioni Serie 400 e 200

Cassetto Scaldavivande Haute Cuisine**Serie 400****WS 061**

- Temperatura regolabile con selezione diretta da 30 °C a 80 °C.
- Per cucinare lentamente, lievitazione, essiccazione di erbe e frutta, sciogliere il cioccolato e scongelamento.

Sistemi di riscaldamento

Cottura lenta.
Mantenere in caldo.
Riscaldamento stoviglie.
Riscaldamento tazze e tazzine.
Controllo diretto della temperatura.
Funzione personalizzazione tramite Home Connect.
16 programmi aggiuntivi tramite Home Connect.

Funzionamento

Regolazione con comandi Touch.

Caratteristiche

Volume netto 20 litri.
Capacità: Servizio per 6 persone con piatti da \varnothing 27 cm, ciotole da zuppa e piatti da portata a seconda della dimensione.
Capacità di carico: max 25 kg.
Dimensioni interne
L 547 x A 91 x P 410 mm.
Sistema di riscaldamento per una distribuzione omogenea del calore e una temperatura stabile.
Spia di funzionamento.
Fondo in vetro resistente.

Servizi digitali selezionati (Home Connect)

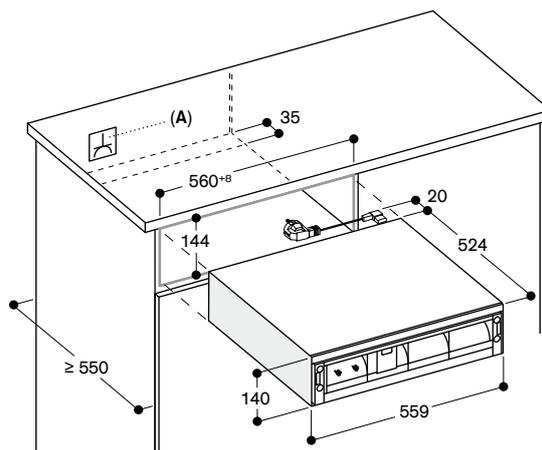
Programmi e ricette addizionali.
Controllo da remoto.
Regolazione del tempo di funzionamento.

Precauzioni di montaggio

Attenzione: per garantire una corretta apertura è necessario prevedere una maniglia o una gola.
Peso max del pannello 3 kg.
La presa può essere prevista dietro l'apparecchio.

Valori di collegamento

Assorbimento totale 0,82 kW.
Cavo di connessione lunghezza 1,8 m con spina Schuko.



A: Spina

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

BA 010 301

Guide telescopiche triple estraibili
Per forni combi-vapore



BA 016 105

Sistema ad estrazione con guide telescopiche completamente estraibili e telaio in ghisa smaltata



BA 018 105

Sistema ad estrazione con guide telescopiche completamente estraibili e telaio in ghisa smaltata

BA 020 361

Leccarda non forata in acciaio inox, profondità 46 mm, 5,4 l



BA 020 370

Leccarda forata in acciaio inox, profondità 40 mm, 5 l



BA 020 381

Leccarda non forata antiaderente, profondità 46 mm, 5,4 l



BA 020 390

Leccarda forata antiaderente, profondità 40 mm, 5 l



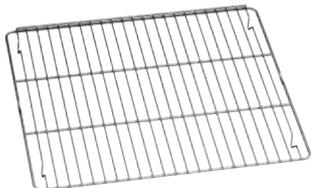
BA 026 115

Leccarda smaltata, 60 cm, profondità 15 mm



BA 028 115

Leccarda smaltata, 76 cm, profondità 30 mm



BA 036 105

Griglia cromata con piedini, 60 cm

BA 038 105

Griglia cromata con piedini, 76 cm



BA 046 117

Teglia in vetro profonda 24 mm



BA 226 105

Leccarda smaltata profonda 30 mm abbinabile al sistema ad estrazione con guide telescopiche



BA 056 115

Resistenza per piano pizza e pirofila Gastronorm per forno 60 cm

BA 058 115

Resistenza per piano pizza e pirofila Gastronorm per forno 76 cm



BA 056 133

Piano pizza/pietra refrattaria per forno. 60 cm, inclusa griglia e paletta pizza (resistenza da ordinare separatamente). Non combinabile con sistema ad estrazione con guide telescopiche

BA 058 133

Piano pizza/pietra refrattaria per forno. 76 cm, inclusa griglia e paletta pizza (resistenza da ordinare separatamente). Non combinabile con sistema ad estrazione con guide telescopiche



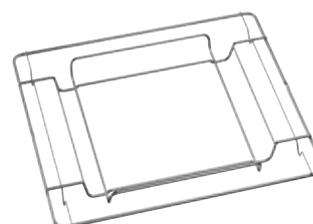
BS 020 002

Set 2 palette per pizza



GN 010 330

Adattatore per leccarda Gastronorm e pirofila



GN 114 130

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

**GN 114 230**

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

**GN 124 130**

Leccarda Gastronorm, acciaio inox,
GN 1/3
Forato, profondità 40 mm, 1.5 l.

**GN 124 230**

Leccarda Gastronorm, acciaio inox,
GN 2/3
Forato, profondità 40 mm, 3 l.

**GN 340 230**

Pirofila Gastronorm in alluminio
pressofuso GN 2/3, altezza 165 mm,
antiaderente. Per arrostire in forno con
la funzione pirofila. La parte superiore e
inferiore possono essere utilizzati
separatamente (altezze: 100 e 65 mm).
Per i forni con resistenze BA 056 115 o
BA 058 115 e guide telescopiche
BA 016 o BA 018 (ordinabili
separatamente) e forni combinati a
vapore con l'adattatore GN 010 330
e il sistema ad estrazione con guide
telescopiche BA 010 301 (ordinabili
separatamente)

**CL S10 040**

Cartucce pulizia, set da 4.
Per forni combi-vapore

**GF 111 100**

Filtro decalcificante per prima
installazione.
Sistema decalcificante raccomandato
nel caso la durezza dell'acqua superi
i 7 °dH o l'alcalinità dell'acqua superi
i 5 °dH
Filtro provvisto di valvola di non ritorno
Larghezza 130 mm, Altezza 265 mm,
Profondità 121 mm.
Tubo di carico 1,5 m con connessione
3/4"

**GF 121 110**

Cartuccia filtro

**GZ 010 011**

Prolunga per carico/scarico acqua
(lunghezza 2 m)





BX 480/BX 481

| Leccarda Smaltata | | Forno doppio |
|---|--|--------------|
| BA 026 115 | Profondità 15 mm | |
| BA 028 115 | Profondità 30 mm | • (2x)/° |
| Griglia estraibile | | |
| BA 016 105 | Sistema ad estrazione con guide telescopiche completamente estraibili e telaio in ghisa resistente alla pirolisi | ° |
| BA 018 105 | Sistema ad estrazione con guide telescopiche completamente estraibili e telaio in ghisa resistente alla pirolisi | ° |
| BA 010 301 | Guide telescopiche triple per forni combi-vapore | |
| Piano pizza/Pietra refrattaria | | |
| BA 056 133 | Inclusa griglia e paletta pizza (resistenza da ordinare separatamente) | |
| BA 058 133 | Inclusa griglia e paletta pizza (resistenza da ordinare separatamente) | ° |
| Leccarda Gastronorm in acciaio | | |
| BA 020 361 | Leccarda non forata in acciaio inox, profondità 46 mm, 5,4 l | |
| BA 020 370 | Leccarda forata in acciaio inox, profondità 40 mm, 5 l | |
| BA 020 381 | Leccarda non forata antiaderente, profondità 46 mm, 5,4 l. | |
| BA 020 390 | Leccarda forata antiaderente, profondità 40 mm, 5 l. | |
| GN 114 130 | GN 1/3, non forata, profondità 40 mm, 1,5 l | |
| GN 114 230 | GN 2/3, non forata, profondità 40 mm, 3 l | |
| GN 124 130 | GN 1/3, forata, profondità 40 mm, 1,5 l | |
| GN 124 230 | GN 2/3, forata, profondità 40 mm, 3 l | |
| Pirofila Gastronorm in alluminio pressofuso | | |
| GN 340 230 | GN 2/3, altezza 165 mm, antiaderente | ° |
| Per i forni con resistenze BA 056 115 o BA 058 115 e guide telescopiche BA 016 o BA 018 (ordinabili separatamente) e forni combinati a vapore con adattatore GN 010 330 e sistema ad estrazione con guide telescopiche BA 010 301 | | |
| Adattatore Gastronorm | | |
| GN 010 330 | Adattatore per leccarda Gastronorm | |
| Teglia in vetro | | |
| BA 046 117 | Profondità 24 mm | |
| Griglia | | |
| BA 036 105 | Senza apertura, con piedini | |
| BA 038 105 | Senza apertura, con piedini | • (2x)/° |
| ET-Nr. 672921 | Per griglia BA 226 105, con apertura e piedini | |
| ET-Nr. 706321 | Per griglia ET-Nr. 687055, con apertura e piedini | • (2x)/° |
| Leccarda smaltata | | |
| BA 226 105 | Profondità 30 mm | |
| ET-Nr. 687055 | Con piedini e attacco per girarrosto, profonda 30 mm | • (2x)/° |
| Elemento riscaldante | | |
| BA 056 115 | Necessario per pietra refrattaria BA 056 133 | |
| BA 058 115 | Necessario per pietra refrattaria BA 058 133 | ° |
| Paletta pizza | | |
| BS 020 002 | Set di 2 pezzi | ° |
| Serbatoio chicchi caffè | | |
| ET-Nr. 11015223 | Serbatoio chicchi caffè con coperchio | |
| Pulizia | | |
| CL S10 040 | Cartuccia di pulizia, set da 4 | |
| ET-Nr. 17002490 | Cartuccia decalcificante, set da 4 | |
| ET-Nr. 17000705 | Cartuccia per filtro acqua | |
| ET-Nr. 17000706 | Cartuccia per filtro acqua, set da 3 | |
| ET-Nr. 00311975 | Pastiglia per la decalcificazione | |
| ET-Nr. 00312295 | Pastiglie per la pulizia | |
| Collegamento idrico | | |
| GF 111 100 | Filtro decalcificante, per prima installazione | |
| GF 121 110 | Cartuccia filtro, per GF 111 100 | |
| GZ 010 011 | Prolunga per tubo di carico e scarico | |
| Sacchetti sottovuoto | | |
| ET-Nr. 00578813 | Sacchetti sottovuoto, piccoli | |
| ET-Nr. 00578814 | Sacchetti sottovuoto, grandi | |

• Di serie.

° Accessori speciali.



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

Forno Forno Forno Forno Forno CombiVapore Forno CombiVapore Forno CombiVapore

| | | | | | | |
|-----|----------|-----|-----------------------------|-----|-----|-----|
| •/° | • (2x)/° | •/° | •/° | | | |
| ° | ° | ° | ° | | | |
| | | | | ° | ° | ° |
| | ° | ° | ° | | | |
| ° | | | | | | |
| | | | | •/° | •/° | •/° |
| | | | | •/° | •/° | •/° |
| | | | | ° | ° | ° |
| | | | | ° | ° | ° |
| | | | | ° | ° | ° |
| | | | | ° | ° | ° |
| | | | | ° | ° | ° |
| ° | ° | ° | ° (senza funzione pirofila) | ° | ° | ° |
| | | | | ° | ° | ° |
| | •/° | •/° | •/° | ° | ° | ° |
| | •/° | •/° | •/° | | | |
| •/° | •/° | ° | ° | | | |
| •/° | •/° | ° | ° | | | |
| •/° | | ° | ° | | | |
| ° | ° | ° | ° | | | |
| ° | ° | ° | ° | | | |
| | | | | •/° | •/° | •/° |
| | | | | ° | ° | ° |
| | | | | ° | ° | ° |
| | | | | ° | ° | ° |



BM 484/BM 485

| Leccarda Smaltata | | Forno combinato a microonde |
|---|---|-----------------------------|
| BA 026 115 | Profondità 15 mm | |
| BA 028 115 | Profondità 30 mm | |
| Griglia estraibile | | |
| BA 016 105 | Sistema ad estrazione con guide telescopiche completamente estraibili e telaio in ghisa resistente alla pirolisi | |
| BA 018 105 | Sistema ad estrazione con guide telescopiche completamente estraibili e telaio in ghisa resistente alla pirolisi | |
| BA 010 301 | Guide telescopiche triple per forni combi-vapore | |
| Piano pizza/Pietra refrattaria | | |
| BA 056 133 | Inclusa griglia e paletta pizza (resistenza da ordinare separatamente) | |
| BA 058 133 | Inclusa griglia e paletta pizza (resistenza da ordinare separatamente) | |
| Leccarda Gastronorm in acciaio | | |
| BA 020 361 | Leccarda non forata in acciaio inox, profondità 46 mm, 5,4 l | |
| BA 020 370 | Leccarda forata in acciaio inox, profondità 40 mm, 5 l | |
| BA 020 381 | Leccarda non forata antiaderente, profondità 46 mm, 5,4 l. | |
| BA 020 390 | Leccarda forata antiaderente, profondità 40 mm, 5 l. | |
| GN 114 130 | GN 1/3, non forata, profondità 40 mm, 1,5 l | |
| GN 114 230 | GN 2/3, non forata, profondità 40 mm, 3 l | |
| GN 124 130 | GN 1/3, forata, profondità 40 mm, 1,5 l | |
| GN 124 230 | GN 2/3, forata, profondità 40 mm, 3 l | |
| Pirolita Gastronorm in alluminio pressofuso | | |
| GN 340 230 | GN 2/3, altezza 165 mm, antiaderente | |
| | Per i forni con resistenze BA 056 115 o BA 058 115 e guide telescopiche BA 016 o BA 018 (ordinabili separatamente) e forni combinati a vapore con adattatore GN 010 330 e sistema ad estrazione con guide telescopiche BA 010 301 | |
| Adattatore Gastronorm | | |
| GN 010 330 | Adattatore per leccarda Gastronorm | |
| Teglia in vetro | | |
| BA 046 117 | Profondità 24 mm | |
| Griglia | | |
| BA 036 105 | Senza apertura, con piedini | |
| BA 038 105 | Senza apertura, con piedini | |
| ET-Nr. 672921 | Per griglia BA 226 105, con apertura e piedini | |
| ET-Nr. 706321 | Per griglia ET-Nr. 687055, con apertura e piedini | |
| Leccarda smaltata | | |
| BA 226 105 | Profondità 30 mm | |
| ET-Nr. 687055 | Con piedini e attacco per girarrosto, profonda 30 mm | |
| Elemento riscaldante | | |
| BA 056 115 | Necessario per pietra refrattaria BA 056 133 | |
| BA 058 115 | Necessario per pietra refrattaria BA 058 133 | |
| Paletta pizza | | |
| BS 020 002 | Set di 2 pezzi | |
| Serbatoio chicchi caffè | | |
| ET-Nr. 11015223 | Serbatoio chicchi caffè con coperchio | |
| Pulizia | | |
| CL S10 040 | Cartuccia di pulizia, set da 4 | |
| ET-Nr. 17002490 | Cartuccia decalcificante, set da 4 | |
| ET-Nr. 17000705 | Cartuccia per filtro acqua | |
| ET-Nr. 17000706 | Cartuccia per filtro acqua, set da 3 | |
| ET-Nr. 00311975 | Pastiglia per la decalcificazione | |
| ET-Nr. 00312295 | Pastiglie per la pulizia | |
| Collegamento idrico | | |
| GF 111 100 | Filtro decalcificante, per prima installazione | |
| GF 121 110 | Cartuccia filtro, per GF 111 100 | |
| GZ 010 011 | Prolunga per tubo di carico e scarico | |
| Sacchetti sottovuoto | | |
| ET-Nr. 00578813 | Sacchetti sottovuoto, piccoli | |
| ET-Nr. 00578814 | Sacchetti sottovuoto, grandi | |

- Di serie.
- Accessori speciali.



BM 450/BM 451
BM 454/BM 455

Forno combinato
a microonde



CM 450

Macchina caffè



DV 461
DV 061

Cassetto sous-vide



WS 482

Cassetto scaldavivande



WS 461

Cassetto scaldavivande
Haute Cuisine



WS 462

Cassetto scaldavivande
Haute Cuisine

•/°

- °
- °
- °
- °

- /°
- /°



| Tipologia | | Forno doppio | Forno |
|---|--------------------|------------------------|-----------------|
| Cerniera dx / Cerniera sx | | BX 480/BX 481 | BO 480/BO 481 |
| Acciaio con porta tutta in vetro | | BX 480/481 112 | BO 480/481 112 |
| Colore antracite con porta tutta in vetro | | | |
| Dimensioni | | | |
| Larghezza | (cm) | 76 | 76 |
| Dimensioni apparecchio L x A x P ¹ | (mm) | 752 x 1.428 x 547 | 752 x 670 x 547 |
| Sporgenza del frontale dalla nicchia | (mm) | 47 | 47 |
| Dimensioni della nicchia L x A x P | (mm) | 724 x 1.425 x 550 | 724 x 665 x 550 |
| Peso netto | (kg) | 152 | 77 |
| Volumi / Efficienza energetica (secondo EN 60350-1, 65/2014 e 66/2014) | | | |
| Volume netto vano cottura | (l) | 110 + 110 | 110 |
| Numero di cavità | | 2 | 1 |
| Dimensioni interne vano cottura L x A x P | (mm) | 624 x 435 x 403 | 624 x 435 x 403 |
| Classe efficienza energetica con aria calda | | A * | A * |
| Indice di efficienza energetica (EEI) | | 96 sopra, 121 sotto | 96 |
| Consumo energetico con riscaldamento sup/inf | (kWh) | 1,53 per vano cottura | 1,53 |
| Consumo energetico con aria calda | (kWh) | 0,97 sopra, 1,22 sotto | 0,97 |
| Tipo di alimentazione | | elettrica | elettrica |
| Sistemi di riscaldamento | | | |
| Temperature | (°C) | 30–300 | 30–300 |
| Aria calda / Aria calda Eco / Riscaldamento sup + inf | | •/•/• | •/•/• |
| Riscaldamento sup / riscaldamento inf / aria calda + riscaldamento inf | | •/•/• | •/•/• |
| Riscaldamento sup + 1/3 riscaldamento inf | | • | • |
| 1/3 riscaldamento sup + riscaldamento inf | | • | • |
| Aria calda + 1/3 riscaldamento inf | | • | • |
| Grill completo + termoventola | | • | • |
| Grill completo | | • | • |
| Grill compatto | | • | • |
| Funzione pietra refrattaria | | • | • |
| Funzione pirofila | | • | • |
| Lievitazione / scongelamento / tenere in caldo | | •/•/• | •/•/• |
| Utilizzo | | | |
| Display TFT touch | | • | • |
| Comandi in alto / centrali / in basso | | - / • / - | • / - / - |
| Apertura automatica della porta | | - | • |
| Intuitivo display con testi | (N. lingue) | 25 | 44 |
| Ricette personalizzate | | - | 50 |
| Angolo di apertura porta | (°) | 180 | 180 |
| Caratteristiche | | | |
| Regolazione elettronica della temperatura | | • | • |
| Termosonda a tre punti | | • (solo inf.) | • |
| Programmi automatici | | - | • |
| Girarrosto | | • (solo inf.) | • |
| Presa per pietra refrattaria | | • | • |
| Funzione pirofila | | • | • |
| Visualizzazione della temperatura | | • | • |
| Riscaldamento rapido | | • | • |
| Tempo di cottura, fine cottura, timer, cronometro | | • | • |
| Timer lungo | | • | • |
| Illuminazione alogena dall'alto | (W) | 60 per vano cottura | 60 |
| Illuminazione alogena laterale | (W) | 10 per vano cottura | 2 x 10 |
| Livelli di posizionamento teglia | (N.) | 5 | 5 |
| Home Connect ³ | | - | • ³ |
| Accessori | | | |
| Leccarde smaltate | | 1 per vano cottura | 1 |
| Dimensione max leccarda | (cm ²) | 1.780 | 1.780 |
| Griglie | | 1 per vano cottura | 1 |
| Teglia per grill smaltata / griglia per grill | | 1/1 per vano cottura | 1/1 |
| Teglia in vetro | | - | - |
| Sicurezza | | | |
| Porta isolata termicamente con vetro multiplo | | 4-strati | 4-strati |
| Sicurezza bambino / gancio porta / spegnimento di sicurezza | | •/- / • | •/•/• |
| Ventola di raffreddamento | | • | • |
| Pulizia | | | |
| Pirolisi | | • | • |
| Smalto Gaggenau | | • | • |
| Purificatore termico degli odori | | • | • |
| Valori di collegamento | | | |
| Assorbimento totale | (kW) | 9,2 | 5,52 |

• Di serie. - Non predisposto. ¹ Profondità di inserimento dell'apparecchio nella nicchia. ² Accessori speciali

³ L'utilizzo della funzionalità Home Connect dipende dai servizi di Home Connect, che non sono disponibili in tutti i paesi.

* In una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.



| Forno | Forno | Forno |
|-----------------|---|---|
| BO 470/BO 471 | BO 450/BO 451 | BO 420/BO 421 |
| BO 470/471 112 | BO 450/451 112 | BO 420/421 112 |
| BO 470/471 102 | | BO 420/421 102 |
| 60 | 60 | 60 |
| 590 x 595 x 547 | 590 x 595 x 547 | 590 x 595 x 547 |
| 47 | 47 | 47 |
| 560 x 590 x 550 | 560 x 590 x 550 | 560 x 590 x 550 |
| 64 | 56 | 56 |
| 76 | 76 | 76 |
| 1 | 1 | 1 |
| 475 x 383 x 414 | 475 x 383 x 414 | 475 x 383 x 414 |
| A → * | A → * | A → * |
| 96 | 96 | 96 |
| 1,25 | 1,25 | 1,25 |
| 0,83 | 0,83 | 0,83 |
| elettrica | elettrica | elettrica |
| 30-300 | 30-300 | 50-300 |
| •/•/• | •/•/• | •/•/• |
| •/•/• | •/•/• | •/•/• |
| • | - | - |
| • | - | - |
| • | - | - |
| • | • | • |
| • | • | • |
| • | • | - |
| • | • | • |
| • | • | - |
| •/•/• | •/•/- | -/-/- |
| • | • | • |
| •/-/- | •/-/- | •/-/- |
| • | • | • |
| 44 | 44 | 44 |
| 50 | 50 | 50 |
| 180 | 180 | 180 |
| • | • | • |
| • | • | - |
| • | • | - |
| • | - | - |
| • | • | • |
| • | • | - |
| • | • | • |
| • | • | • |
| • | • | • |
| 60 | 60 | 60 |
| 2 x 10 | 10 | - |
| 4 | 4 | 4 |
| • ³ | • ³ | • ³ |
| 2 | 1 | 1 |
| 1.200 | 1.200 | 1.200 |
| 1 | 1 | 1 |
| 1/1 | BA 226 105 ² /672 921 ² | BA 226 105 ² /672 921 ² |
| 1 | 1 | 1 |
| 4-strati | 4-strati | 4-strati |
| •/•/• | •/•/• | •/•/• |
| • | • | • |
| • | • | • |
| • | • | • |
| 3,7 | 3,7 | 3,7 |



| Tipologia | | Forno CombiVapore | Forno CombiVapore |
|---|--------------------|------------------------------|------------------------------|
| Cerniera dx / Cerniera sx | | BS 484/BS 485 | BS 470/BS 471 |
| Acciaio con porta tutta in vetro | | BS 484/BS 485 112 | BS 470/BS 471 112 |
| Colore antracite con porta tutta in vetro | | | BS 470/BS 471 102 |
| Dimensioni | | | |
| Larghezza | (cm) | 76 | 60 |
| Dimensioni apparecchio L x A x P ¹ | (mm) | 752 x 455 x 540 | 590 x 455 x 540 |
| Sporgenza del frontale dalla nicchia | (mm) | 47 | 47 |
| Dimensioni della nicchia L x A x P | (mm) | 724 x 450 x 550 | 560 x 450 x 550 |
| Peso netto | (kg) | 53 | 47 |
| Volimi / Efficienza energetica (secondo EN 60350-1, 65/2014 e 66/2014) | | | |
| Volume netto vano cottura | (l) | 50 | 50 |
| Numero di cavità | | 1 | 1 |
| Dimensioni interne vano cottura L x A x P | (mm) | 501 x 246 x 406 | 501 x 246 x 406 |
| Classe efficienza energetica con aria calda + 30% umidità | | A * | A * |
| Indice di efficienza energetica (EEI) | | 94,7 | 94,7 |
| Consumo energetico con aria calda + 30% umidità | (kWh) | 0,72 | 0,72 |
| Sorgente di calore | (min) | elettrica | elettrica |
| Sistemi di riscaldamento | | | |
| Temperature | (°C) | 30-230 | 30-230 |
| Aria calda + 100% umidità | | • | • |
| Aria calda + 80% umidità | | • | • |
| Aria calda + 60% umidità | | • | • |
| Aria calda + 30% umidità | | • | • |
| Aria calda + 0% umidità | | • | • |
| Cottura a bassa temperatura | | • | • |
| Cottura sous-vide | | • | • |
| Grill a tutta superficie livello 1 + umidità | | • | • |
| Grill a tutta superficie livello 2 + umidità | | • | • |
| Grill a tutta superficie + ventola | | • | • |
| Lievitazione | | • | • |
| Scongelamento | | • | • |
| Rigenerazione | | • | • |
| Utilizzo | | | |
| Display TFT touch | | • | • |
| Comandi in alto / in basso | | - / • | • / - |
| Apertura automatica della porta | | • | • |
| Intuitivo display con testi | (N. lingue) | 44 | 44 |
| Ricette personalizzate | | 50 | 50 |
| Angolo di apertura porta | (°) | 180° | 180° |
| Caratteristiche | | | |
| Vapore senza pressione | | • | • |
| Regolazione elettronica della temperatura | | • | • |
| Grill a tutta superficie dietro vetroceramica | (W) | 2.000 | 2.000 |
| Condensazione vapore / vapore aggiunto | | • / • | • / • |
| Termosonda a tre punti | | • | • |
| Programmi automatici | | • | • |
| Visualizzazione della temperatura | | • | • |
| Tempo di cottura, fine cottura, timer, cronometro | | • | • |
| Timer lungo | | • | • |
| Rilevamento elettronico del punto di ebollizione | | • | • |
| Indicazione di saturazione del filtro acqua | | • | • |
| Capacità serbatoio acqua / avviso mancanza acqua | (l) | - / - | - / - |
| Illuminazione LED laterale (W) | (W) | 2 x 10 | 2 x 10 |
| Livelli di posizionamento leccarde / interno in acciaio inox | (N.) | 3 / • | 3 / • |
| Home Connect ³ | | • | • |
| Accessori | | | |
| Dimensione max leccarda | (cm ²) | 810 | 810 |
| Griglie | | 1 | 1 |
| Teglia in acciaio inox perforata / non perforata | | 1/1 | 1/1 |
| Cartuccia pulizia | | 4 | 4 |
| Pastiglie decalcificazione (set da 4) | | ET-Nr. 17002490 ² | ET-Nr. 17002490 ² |
| Sicurezza | | | |
| Porta isolata termicamente con vetro multiplo | | 3-strati | 3-strati |
| Sicurezza bambino / gancio porta / spegnimento di sicurezza | | • / • / • | • / • / • |
| Ventola di raffreddamento | | • | • |
| Pulizia | | | |
| Funzione pulizia automatica | | • | • |
| Programma decalcificazione / asciugatura | | • / • | • / • |
| Asciugatura automatica della cavità alla fine del processo di cottura | | • | • |
| Valori di collegamento | | | |
| Assorbimento totale | (kW) | 3,15 | 3,15 |
| Carico / scarico acqua | | • | • |

• Di serie. - Non predisposto. ¹ Profondità di inserimento dell'apparecchio nella nicchia. ² Accessori speciali

³ L'utilizzo della funzionalità Home Connect dipende dai servizi di Home Connect, che non sono disponibili in tutti i paesi.

* In una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.



Forno CombiVapore

Forno CombiVapore

Forno CombiVapore

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

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

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

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

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

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

50
1
501 x 246 x 406

50
1
501 x 246 x 406

50
1
501 x 246 x 406



94,7
0,72
elettrica

94,7
0,60
elettrica

94,7
0,60
elettrica

30-230
•
•
•
•
•
•
•
•
•
•
•
•
•
•
•

30-230
•
•
•
•
•
•
•
•
•
•
•
•
•
•
•

30-230
•
•
•
•
•
•
•
•
•
•
•
•
•
•
•

-/•
•
44
50
180°

•/-
•
44
50
180°

-/•
•
44
50
180°

•
•
2.000
•/•
•
•
•
•
•
•
•
-/-
2 x 10
3 /•
•

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

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

810
1
1/1
4
ET-Nr. 17002490²

810
1
1/1
4
ET-Nr. 17002490²

810
1
1/1
4
ET-Nr. 17002490²

3-strati
•/•/•
•

3-strati
•/•/•
•

3-strati
•/•/•
•

•
•/•
•

•
•/•
•

•
•/•
•

3,15
•

3,15
-

3,15
-



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

• Di serie. – Non predisposto.

¹ Profondità di inserimento dell'apparecchio nella nicchia.



| Tipologia | | Macchina caffè |
|---|--------------|---|
| Frontale in acciaio sotto vetro | | CM 450 112 |
| Frontale color Gaggenau antracite | | CM 450 102 |
| Dimensioni | | |
| Larghezza | (cm) | 60 |
| Dimensioni apparecchio L x A x P ¹ | (mm) | 590 x 455 x 444 |
| Sporgenza del frontale dalla nicchia | (mm) | 47 |
| Dimensioni della nicchia L x A x P | (mm) | 560 x 450 x 550 |
| Peso netto | (kg) | 22 |
| Bevande | | |
| | | Ristretto / 2 x Ristretto |
| | | Espresso / 2 x Espresso |
| | | Espresso Macchiato / 2 x Espresso Macchiato |
| | | Caffè / 2 x Caffè |
| | | Americano / 2 x Americano |
| | | Caffè Latte / 2 x Caffè Latte |
| | | Latte Macchiato / 2 x Latte Macchiato |
| | | Cappuccino / 2 x Cappuccino |
| | | Flat White / 2 x Flat White |
| | | Latte con schiuma / 2 x Latte con schiuma |
| | | Latte caldo / 2 x Latte caldo |
| | | Acqua calda / 2 x Acqua calda |
| Utilizzo | | |
| Display TFT touch | | • |
| Comandi in alto | | • |
| Apertura porta automatica | | • |
| Intuitivo display con testi | (N. lingue) | 25 |
| Bevande personalizzabili e memorizzabili | (N.) | 8 |
| Impostazione dimensione tazze | (N.) | 3 |
| Livelli intensità caffè | (N.) | 8 |
| Livelli temperatura caffè | (N.) | 3 |
| Livelli temperatura acqua calda | (°C) | 10 |
| Proporzione caffè/latte | | • |
| Erogatore caffè regolabile in altezza fino a | (cm) | 15 |
| Impostazioni programmabili | | |
| - Illuminazione | (N.) | 7 |
| - Capacità | (ml) | • |
| - Dispenser regolabile per tipo e bevande a seconda della tazza | | • |
| - Standby | (min, h) | 5 min – 12 h |
| - Durezza acqua | (N. livelli) | 4, sistema addolcimento acqua |
| - Filtro acqua | | • |
| Caratteristiche | | |
| Tecnologia per aroma caffè | | • |
| Unità di macinazione con dischi in ceramica | | • |
| Regolazione automatica della macinatura | | • |
| Sistema riscaldamento istantaneo dell'acqua | | • |
| Pressione pompa | (bar) | 19 |
| Sistema latte integrato | | • |
| Contentore latte | (l) | 0,5 |
| Contentore chicchi di caffè | (g) | 500 |
| Contentore caffè di riserva | | • |
| Controllo livello macinatura | | • |
| Volume unità di infusione regolabile | (g) | 8 – 12 |
| Doppia macinatura ed infusione per extra-intensità di una bevanda | | • |
| Doppia macinatura ed infusione per due bevande | | • |
| Contentore acqua removibile | (l) | 2,4 |
| Cartuccia filtro acqua | | 1 |
| Pulizia dopo singola preparazione | | • |
| Indicazione elettronica saturazione filtro | | • |
| Controllo elettronico livello latte, acqua e caffè | | • |
| Controllo automatico del livello di riempimento della vaschetta raccogli gocce e recipiente per fondi caffè | | • |
| Luce LED integrata | | • |
| Home Connect | | • |
| Sicurezza | | |
| Sicurezza bambini | | •/• |
| Pulizia | | |
| Risciacquo automatico in fase di accensione / spegnimento | | •/• |
| Risciacquo automatico del dosatore latte | | • |
| Programma automatico di pulizia e decalcificazione | | • |
| Programma automatico di pulizia | | • |
| Programma automatico di decalcificazione | | • |
| Unità di infusione removibile | | • |
| Vaschetta raccogli gocce e contenitore raccogli sedimenti di caffè removibili e lavabili in lavastoviglie | | • |
| Dispenser bevande removibile e lavabile in lavastoviglie | | • |
| Funzione svuotamento (vacanza o trasporto) | | • |
| Funzione svuotamento contenitore caffè | | • |
| Valori di collegamento | | |
| Assorbimento totale | (kW) | 1,6 |

• Di serie. – Non predisposto.

¹ Profondità di inserimento dell'apparecchio nella nicchia.



| Tipologia apparecchio | | Cassetto Sous-Vide |
|--|---------|---|
| Acciaio inox con frontale in vetro | | DV 461 110 |
| Colore antracite con frontale in vetro | | DV 461 100 |
| A scomparsa / senza frontalino / pannellabile | | DV 061 100 |
| Dimensioni | | |
| Larghezza | (cm) | 60 |
| Dimensioni apparecchio L x A x P ¹ | (mm) | 590 x 140 x 532 |
| Sporgenza dal mobile | (mm) | 47 |
| Dimensioni della nicchia L x A x P | (mm) | 560 x 140 x 550 |
| Peso netto | (kg) | 31 |
| Volume | | |
| Volume netto | (l) | 7 |
| Dimensioni interne L x A x P | (mm) | 210 x 95 x 275 |
| Dimensione massima dei sacchetti L x P | (mm) | 240 x 350 |
| Utilizzo | | |
| Livelli aspirazione | | 3, max. 99 % |
| Livelli saldatura | | 3 |
| Sottovuoto per sacchetti e contenitori | | • |
| Sottovuoto per contenitori e bottiglie | | • |
| Sottovuoto di liquidi | | • |
| Programma asciugatura pompa | | • |
| Segnalazione errore di funzionamento | | • |
| Interfaccia | | |
| Sensore di controllo | | • |
| Cassetto senza maniglia | | • (necessaria maniglia o gola per DV 061) |
| Gola per apertura cassetto | | • (necessaria maniglia o gola per DV 061) |
| Sistema push-to-open | | - |
| Chiusura ammortizzata | | • |
| Caratteristiche | | |
| Camera sottovuoto in acciaio | | • |
| Carico max. | (kg) | 10 |
| Altezza applicabile | (mm) | 80 |
| Coperchio in vetro | | • |
| Barra di sigillatura removibile | | • |
| Supporto di rialzo | | • |
| Connessione tubo per sottovuoto al di fuori dell'apparecchio | | • |
| Spazio utile nella camera, L x P | (mm) | 210 x 275 |
| Membrana antiriflusso liquidi durante sottovuoto esterno | | • |
| Sacchetti sottovuoto, piccoli, 180 mm x 280 mm | (pezzi) | 50 |
| Sacchetti sottovuoto, grandi, 240 mm x 350 mm | (pezzi) | 50 |
| Tappi per sottovuoto bottiglie | (pezzi) | 3 |
| Adattatore per bottiglie | | • |
| Valori di collegamento | | |
| Assorbimento totale | (kW) | 0,32 |

• Di serie. – Non predisposto.

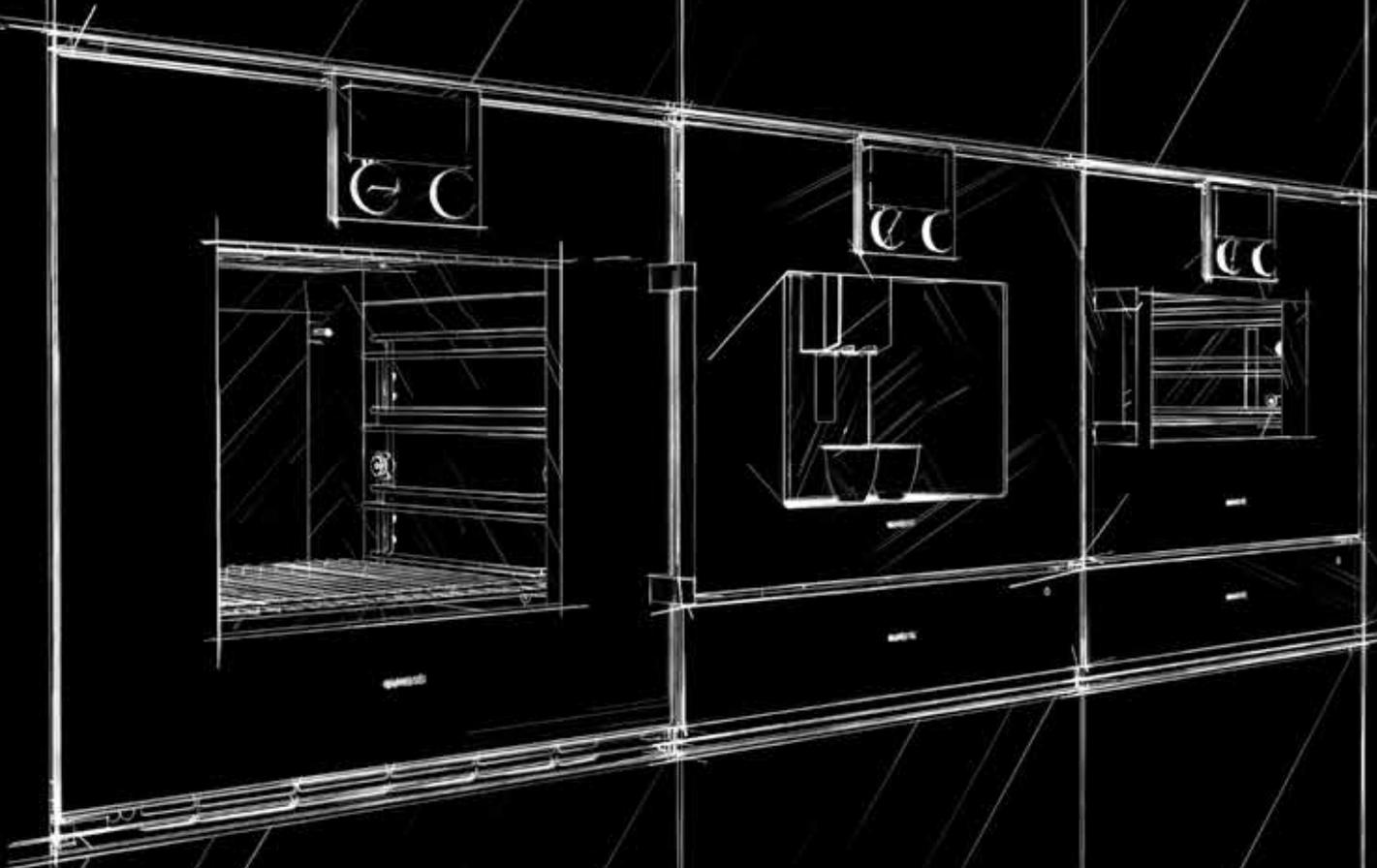
¹ Profondità di inserimento dell'apparecchio nella nicchia.



| Tipologia | Cassetto scaldavivande | Cassetto scaldavivande Haute Cuisine | Cassetto scaldavivande Haute Cuisine | Cassetto scaldavivande Haute Cuisine |
|---|------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|
| Acciaio con frontale tutto in vetro | WS 482 110 | WS 461 112 | WS 462 112 | |
| Colore antracite con porta tutta in vetro | | WS 461 102 | WS 462 102 | |
| Fully integrated | | | | WS 061 102 |
| Dimensioni | | | | |
| Larghezza | (cm) 76 | 60 | 60 | 60 |
| Dimensioni apparecchio L x A x P ¹ | (mm) 752 x 208 x 548 | 590 x 140 x 524 | 590 x 290 x 524 | 590 x 140 x 524 |
| Sporgenza del frontale dalla nicchia | (mm) 47 | 47 | 47 | 47 |
| Dimensioni della nicchia L x A x P | (mm) 724 x 203 x 550 | 560 x 140 x 550 | 560 x 290 x 550 | 560 x 140 x 550 |
| Peso netto | (kg) 29 | 18 | 23 | 17 |
| Volumi | | | | |
| Volume netto vano cottura | (l) 38 | 20 | 54 | 20 |
| Dimensioni interne L x A x P | (mm) 606 x 132 x 480 | 547 x 91 x 410 | 547 x 241 x 410 | 547 x 91 x 410 |
| Numero di coperti | (N.) 10 | 6 | 12 | 6 |
| Sistemi di riscaldamento | | | | |
| Scongelamento / Lievitazione | • | • | • | • |
| Preriscaldamento bevande | • | • | • | • |
| Tenere in caldo / cottura lenta | • | • | • | • |
| Riscaldamento stoviglie | • | • | • | • |
| Cottura a bassa temperatura | • | • | • | • |
| Temperature da 30°C a 80°C | (livelli di temperatura) 40 - 80°C | 6 | 6 | 6 |
| Ulteriori metodi di riscaldamento tramite App | – | • | • | • |
| Utilizzo | | | | |
| Funzionamento dei tasti a sfioramento | – | • | • | • |
| Indicatore di stato, visibile nella parte frontale in vetro | • | • | • | • |
| Impostazione dell'ora tramite App | – | • | • | • |
| Cassetto senza maniglie | • | • | • | • |
| Rientranza impugnabile per favorire l'apertura | • | • | • | • |
| Sistema di chiusura ammortizzata | • | • | • | • |
| Home Connect | – | • | • | • |
| Caratteristiche | | | | |
| Illuminazione interna | • | – | – | – |
| Capacità di carico massima | (kg) 25 | 25 | 25 | 25 |
| Interno in acciaio inox con fondo in vetro | • | • | • | • |
| Ventola | • | • | • | • |
| Valori di collegamento | | | | |
| Assorbimento totale | (kW) 0,81 | 0,82 | 0,82 | 0,82 |

• Di serie. – Non predisposto.

¹ Profondità di inserimento dell'apparecchio nella nicchia.



Forni Serie 200

| | |
|--|----|
| Possibili combinazioni della Serie 200 | 56 |
| Forni Serie 200 | 58 |
| Forni CombiVapore Serie 200 | 62 |
| Forni a vapore Serie 200 | 68 |
| Forni combinati a microonde Serie 200 | 70 |
| Forni a microonde Serie 200 | 72 |
| Macchine per caffè completamente automatiche Serie 200 | 74 |
| Cassetti Sous-Vide Serie 200 | 76 |
| Cassetti Scaldavivande Serie 200 | 77 |
| Accessori Accessori speciali | 80 |
| Tabelle tecniche | 84 |

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

Quando sono listati diversi apparecchi (BSP/BMP), il primo apparecchio è mostrato.

Combinazione verticale

Nota bene

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

Combinazione orizzontale

Nota bene

- Le cerniere delle porte possono essere collocate a piacere.
- Le cerniere non sono reversibili.
- Prevedere uno spazio minimo di 10 mm tra le due porte.
- Tutti gli apparecchi compatti come forni combi-vapore, forni combinati a microonde, macchine da caffè automatiche in abbinamento a scaldavivande o cassetto sottovuoto (h 14 cm) raggiungono un'altezza pari a 60 cm.

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

Colori disponibili per tutti gli apparecchi mostrati:



Gaggenau Antracite



Gaggenau Acciaio



Gaggenau Silver

Combinazione verticale, apparecchi larghi 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

Combinazione orizzontale, apparecchi larghi 60 cm



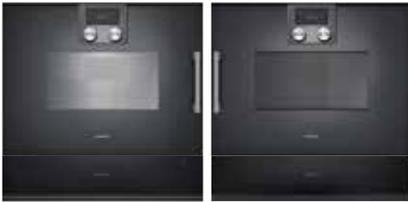
• BOP 2.1 • BOP 2.0



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



• BOP 251 • CMP 250
• WSP 221/DVP 221



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



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



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

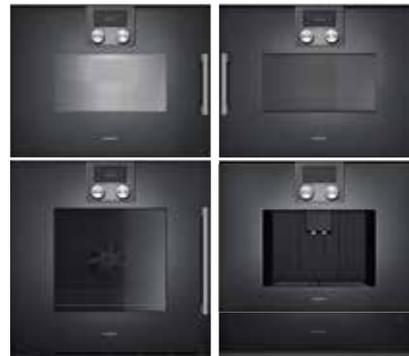


• BMP 251/BSP 2.1 • CMP 250 • BMP 250/BSP 2.0
• WSP 221/DVP 221 • WSP 221/DVP 221 • WSP 221/DVP 221

Combinazione di 4 apparecchi larghi 60 cm con scaldavivande



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



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



Comandi in alto

Cerniere dx

BOP 250 102

Pannello color antracite con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BOP 250 112

Pannello color acciaio con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BOP 250 132

Pannello color silver con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

Cerniere sx

BOP 251 102

Pannello color antracite con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BOP 251 112

Pannello color acciaio con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BOP 251 132

Pannello color silver con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm



In dotazione

- 1 leccarda smaltata resistente alla pirolisi
- 1 teglia in vetro
- 1 griglia
- 1 termosonda

Accessori speciali

BA 016 105

Sistema ad estrazione con guide telescopiche completamente estraibili e telaio in ghisa smaltata

BA 026 115

Leccarda smaltata profonda 15 mm

BA 036 105

Griglia cromata con piedini

BA 046 117

Teglia in vetro profonda 24 mm

BA 056 115

Resistenza per piano pizza e pirofila Gastronorm

BA 056 133

Piano pizza

inclusa griglia e paletta pizza (resistenza da ordinare separatamente).

Non combinabile con sistema ad estrazione con guide telescopiche

BA 226 105

Leccarda smaltata profonda 30 mm

Forno Serie 200

BOP 250/BOP 251

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

Sistemi di riscaldamento

Aria calda.

Aria calda Eco.

Riscaldamento superiore e inferiore.

Riscaldamento superiore.

Riscaldamento inferiore.

Aria calda + riscaldamento inferiore.

Grill completo + termoventola.

Grill completo.

Grill compatto.

Funzione pietra refrattaria.

Funzione pirofila.

Lievitazione.

Scongelamento.

Funzionamento

Display TFT touch con manopole.

Intuitivo display con testi.

Opzione per memorizzare ricette personalizzate (inclusa termosonda).

Personalizzazione dei programmi automatici.

Tasto informazioni.

Apertura laterale della porta fino a 110°.

Caratteristiche

Termosonda a tre punti con spegnimento automatico e indicazione tempo di cottura.

Programmi automatici.

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

Display con indicatore di temperatura.

Riscaldamento rapido.

Funzioni Timer.

Illuminazione alogena in alto (60 W).

Cavità con supporti laterali smaltati a 4 livelli, resistenti alla pirolisi.

Servizi digitali selezionati (Home Connect)

Programmi automatici.

Controllo da remoto.

Ricette.

Sicurezza

Porta isolata termicamente con 5 vetri.

Sicurezza bambini.

Spegnimento di sicurezza.

Ventola di raffreddamento.

Pulizia

Pirolisi.

Rivestimento interno con smalto

Gaggenau per una superficie più liscia e di facile pulizia.

Purificatore termico degli odori.

BS 020 002

Set 2 palette per pizza

GN 340 230

Pirofila Gastronorm in alluminio

pressofuso GN 2/3, altezza 165 mm, antiaderente

Precauzioni di montaggio

Cerniere non reversibili.

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

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

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

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

Per l'inserimento del forno in un mobile ad angolo, prestare attenzione alla porta con apertura laterale e alla distanza minima richiesta dalla parete.

Per l'installazione sotto i piani cottura: Distanza tra il lato inferiore del piano cottura e la superficie superiore della cavità del forno: min. 15 mm. Le note di progettazione per l'incasso dei piani cottura devono essere tenute in considerazione.

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

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

La porta LAN è situata in alto a destra del lato posteriore dell'apparecchio.

Prevedere un cavo di collegamento in considerazione.

Per l'installazione sotto i piani cottura: Distanza tra il lato inferiore del piano cottura e la superficie superiore della cavità del forno: min. 15 mm. Le note di progettazione per l'incasso dei piani cottura devono essere tenute in considerazione.

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

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

La porta LAN è situata in alto a destra del lato posteriore dell'apparecchio.

Valori di collegamento

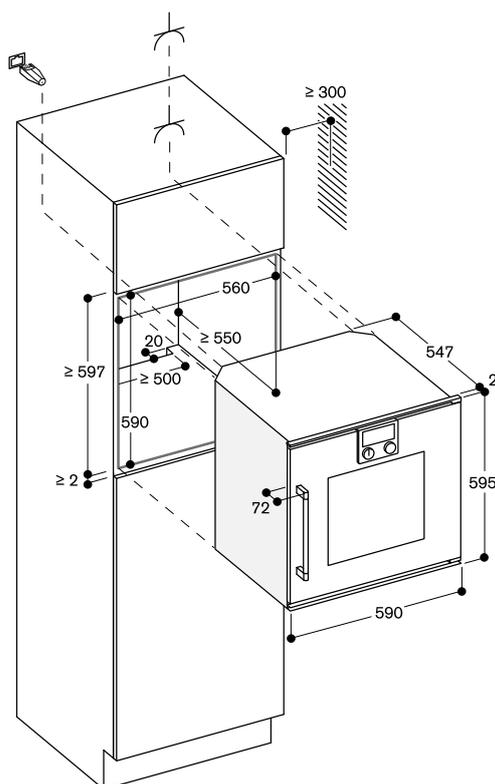
Classe di efficienza energetica A,

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

Assorbimento totale 3,7 kW.

Prevedere un cavo di collegamento.

Prevedere un cavo LAN.



Misure in mm

**Comandi in alto****Cerniere dx****BOP 220 102**

Pannello color antracite con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BOP 220 112

Pannello color acciaio con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BOP 220 132

Pannello color silver con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

Cerniere sx**BOP 221 102**

Pannello color antracite con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BOP 221 112

Pannello color acciaio con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BOP 221 132

Pannello color silver con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

**In dotazione**

1 leccarda smaltata resistente alla pirolisi

1 teglia in vetro

1 griglia

Accessori speciali**BA 016 105**

Sistema ad estrazione con guide telescopiche completamente estraibili e telaio in ghisa smaltata

BA 026 115

Leccarda smaltata profonda 15 mm

BA 036 105

Griglia cromata con piedini

BA 046 117

Teglia in vetro profonda 24 mm

BA 056 115

Resistenza per piano pizza e pirofila

Gastronorm**BA 056 133****Piano pizza**

inclusa griglia e paletta pizza (resistenza da ordinare separatamente).

Non combinabile con sistema ad estrazione con guide telescopiche

BA 226 105

Leccarda smaltata profonda 30 mm

Forno Serie 200**BOP 220/BOP 221**

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

Sistemi di riscaldamento

Aria calda.

Aria calda Eco.

Riscaldamento superiore e inferiore.

Riscaldamento superiore.

Riscaldamento inferiore.

Aria calda + Riscaldamento inferiore.

Grill completo + termoventola.

Grill completo.

Funzione pietra refrattaria.

Funzionamento

Display TFT touch con manopole.

Intuitivo display con testi.

Opzione per memorizzare ricette personalizzate.

Tasto informazioni.

Apertura laterale della porta fino a 110°.

Caratteristiche

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

Display con indicatore di temperatura.

Riscaldamento rapido.

Funzioni Timer.

Illuminazione alogena in alto (60 W).

Cavità con supporti laterali smaltati a 4 livelli, resistenti alla pirolisi.

Servizi digitali selezionati**(Home Connect)**

Controllo da remoto.

Ricette.

Sicurezza

Porta isolata termicamente con 5 vetri.

Sicurezza bambini.

Spegnimento di sicurezza.

Ventola di raffreddamento.

Pulizia

Pirolisi.

Rivestimento interno con smalto

Gaggenau per una superficie più liscia e di facile pulizia.

Purificatore termico degli odori.

BS 020 002**Set 2 palette per pizza****GN 340 230****Pirofila Gastronorm in alluminio**

pressofuso GN 2/3, altezza 165 mm, antiaderente

Precauzioni di montaggio

Cerniere non reversibili.

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

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

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

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

Per l'inserimento del forno in un mobile ad angolo, prestare attenzione alla porta con apertura laterale e alla distanza minima richiesta dalla parete.

Per l'installazione sotto i piani cottura: Distanza tra il lato inferiore del piano cottura e la superficie superiore della cavità del forno: min. 15 mm. Le note di progettazione per l'incasso dei piani cottura devono essere tenute in considerazione.

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

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

La porta LAN è situata in alto a destra del lato posteriore dell'apparecchio.

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

La porta LAN è situata in alto a destra del lato posteriore dell'apparecchio.

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

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

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

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

Valori di collegamento

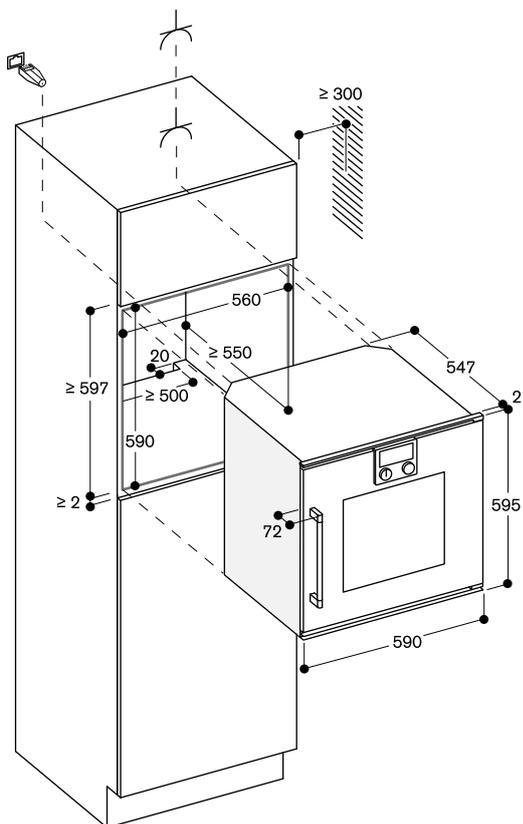
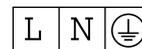
Classe di efficienza energetica A,

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

Assorbimento totale 3,7 kW.

Prevedere un cavo di collegamento.

Prevedere un cavo LAN.



Misure in mm



Comandi in alto

Cerniere dx

BOP 210 102

Pannello color antracite con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BOP 210 112

Pannello color acciaio con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BOP 210 132

Pannello color silver con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

Cerniere sx

BOP 211 102

Pannello color antracite con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BOP 211 112

Pannello color acciaio con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BOP 211 132

Pannello color silver con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm



In dotazione

1 leccarda smaltata

1 griglia

1 teglia smaltata

Accessori speciali

BA 036 102

Griglia cromata con piedini

BA 046 117

Teglia in vetro profonda 24 mm

BA 056 115

Resistenza per piano pizza e pirofila

Gastronorm

BA 056 130

Piano pizza

inclusa griglia e paletta pizza (resistenza da ordinare separatamente).

Non combinabile con sistema ad estrazione con guide telescopiche

BA 216 102

Guide telescopiche quaduple estraibili

BA 226 102

Leccarda smaltata profonda 37 mm

BA 226 112

Leccarda smaltata profonda 24 mm

BS 020 002

Set 2 palette per pizza

Forno Serie 200

BOP 210/BOP 211

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

Sistemi di riscaldamento

Aria calda.

Aria calda Eco.

Riscaldamento superiore e inferiore.

Riscaldamento superiore.

Riscaldamento inferiore.

Aria calda + riscaldamento inferiore.

Grill completo + termoventola.

Grill completo.

Funzione pietra refrattaria.

Funzionamento

Display TFT touch con manopole.

Intuitivo display con testi.

Opzione per memorizzare ricette personalizzate.

Tasto informazioni.

Apertura laterale della porta fino a 110°.

Caratteristiche

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

Display con indicatore di temperatura.

Riscaldamento rapido.

Funzioni Timer.

Illuminazione alogena in alto (60 W).

Griglie cromate, 4 livelli di inserimento.

Servizi digitali selezionati

(Home Connect)

Controllo da remoto.

Ricette.

Sicurezza

Porta termoisolata con triplo vetro.

Sicurezza bambini.

Spegnimento di sicurezza.

Ventola di raffreddamento.

Pulizia

Rivestimento interno con smalto

Gaggenau per una superficie più liscia e di facile pulizia.

Purificatore termico degli odori.

Precauzioni di montaggio

Cerniere non reversibili.

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

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

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

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

Per l'inserimento del forno in un mobile ad angolo, prestare attenzione alla porta con apertura laterale e alla distanza minima richiesta dalla parete.

Per l'installazione sotto i piani cottura: Distanza tra il lato inferiore del piano cottura e la superficie superiore della cavità del forno: min. 15 mm. Le note di progettazione per l'incasso dei piani cottura devono essere tenute in considerazione.

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

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

Per apparecchi con Home Connection: La porta LAN è situata in alto a destra del lato posteriore dell'apparecchio.

Valori di collegamento

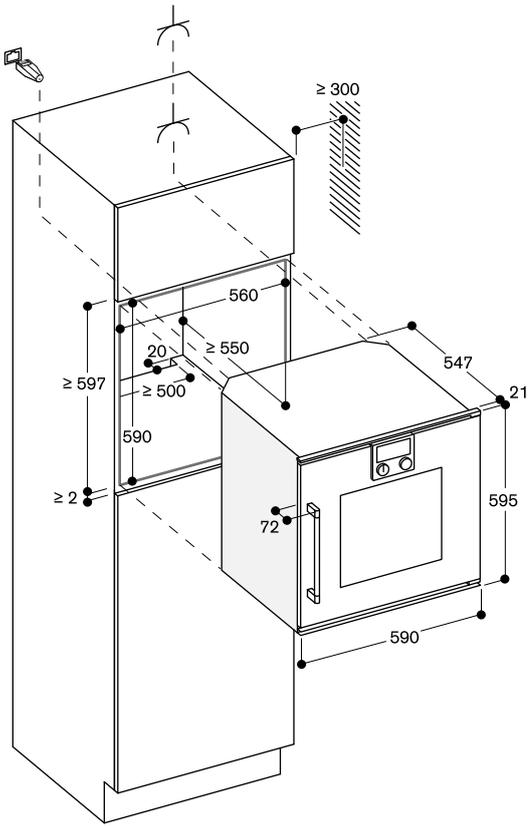
Classe di efficienza energetica A, in una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.

Assorbimento totale 3,7 kW.

Prevedere un cavo di collegamento.

Prevedere un cavo LAN.







Comandi in alto

Cerniere dx

BSP 270 101

Pannello color antracite con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BSP 270 111

Pannello color acciaio con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BSP 270 131

Pannello color silver con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

Cerniere sx

BSP 271 101

Pannello color antracite con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BSP 271 111

Pannello color acciaio con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BSP 271 131

Pannello color silver con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm



In dotazione

- 1 teglia in acciaio inox non perforata
- 1 teglia in acciaio inox perforata
- 1 griglia
- 1 termosonda
- 1 tubo di carico acqua, 3 m
- 1 tubo di scarico acqua, 3 m
- 4 cartucce pulizia

Accessori per l'installazione

GF 111 100

Filtro decalcificante

GF 121 110

Cartuccia filtro

GZ 010 011

Prolunga per carico/scarico acqua
lunghezza 2 m

Accessori speciali

BA 010 301

Guide telescopiche triple estraibili
Per forni combi-vapore.

BA 020 361

Leccarda non forata in acciaio inox
profondità 46 mm, 5,4 l.

BA 020 370

Leccarda forata in acciaio inox
profondità 40 mm, 5 l.

BA 020 381

Leccarda non forata antiaderente
profondità 46 mm, 5,4 l.

BA 020 390

Leccarda forata antiaderente
profondità 40 mm, 5 l.

Forno CombiVapore Serie 200

BSP 270/BSP 271

- Installazione a filo.
- **Collegamento diretto alla rete idrica con carico e scarico.**
- Sistema di pulizia completamente automatico.
- Ampia cavità in acciaio inox.
- Illuminazione LED.
- Generazione esterna del vapore.
- Vapore senza pressione.
- Aria calda da 30 °C a 230 °C combinabile con vapore e umidità regolabile a 0%, 30%, 60%, 80% o 100%.
- Funzione di cottura Sous-vide.
- Grill a tutta superficie dietro vetroceramica, combinabile con aria calda fino a 230 °C e vapore.
- Programmi automatici.
- Termosonda con indicazione tempo di cottura.
- Ventola interna con rotazione in senso antiorario ed orario per una ottimale distribuzione del calore.
- Display TFT touch.
- Superficie porta apparecchio con display comandi senza fascia frontale.
- Controllo elettronico della temperatura da 30 °C a 230 °C.
- Volume netto 50 litri.

Sistemi di riscaldamento

Aria calda + 100 % umidità.

Aria calda + 80 % umidità.

Aria calda + 60 % umidità.

Aria calda + 30 % umidità.

Aria calda + 0 % umidità.

Cottura a bassa temperatura.

Cottura Sous-vide.

Grill livello 1 + umidità residua.

Grill livello 2 + umidità residua.

Grill completo + termoventola.

Lievitazione.

Scongellamento.

Rigenerazione.

Funzionamento

Display TFT touch con manopole.

Intuitivo display con testi.

Opzione per memorizzare ricette personalizzate.

Personalizzazione dei programmi automatici.

Tasto informazioni.

Apertura laterale della porta fino a 110°.

Caratteristiche

Grill a tutta superficie dietro vetroceramica fino a 2000 W.

Funzione condensazione vapore.

Nebulizzazione dell'umidità.

Termosonda a tre punti di rilevazione con spegnimento automatico e indicazione del tempo di cottura.

Programmi automatici.

Display con indicatore di temperatura.

Funzioni Timer.

Taratura automatica della temperatura di ebollizione.

Luce LED laterale.

Vano di cottura in acciaio inox.

3 livelli di inserimento.

Servizi digitali selezionati (Home Connect)

Programmi automatici.

Controllo da remoto.

Ricette.

BA 046 117

Teglia in vetro profonda 24 mm

CL S10 040

Cartucce pulizia, set da 4.

Per forni combi-vapore.

17 002 490

Pastiglie per decalcificazione ordinabili come parti di ricambio tramite centro assistenza.

GN 010 330

Adattatore per leccarda Gastronorm e pirofila

GN 114 130

Leccarda Gastronorm, acciaio inox, GN 1/3

non forata, profondità 40 mm, 1,5 l.

GN 114 230

Leccarda Gastronorm, acciaio inox, GN 2/3

non forata, profondità 40 mm, 3 l.

GN 124 130

Leccarda Gastronorm, acciaio inox, GN 1/3

forata, profondità 40 mm, 1,5 l.

GN 124 230

Leccarda Gastronorm, acciaio inox, GN 2/3

forata, profondità 40 mm, 3 l.

GN 340 230

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

Sicurezza

Sicurezza bambini.
Spegnimento di sicurezza.
Ventola di raffreddamento.

Pulizia

Programma di pulizia, completamente automatico.

Programma di decalcificazione per generatore di vapore.

Funzione asciugatura.

Asciugatura automatica della cavità alla fine del processo di cottura.

Filtro removibile.

Demo per programma di pulizia.

Precauzioni di montaggio

Cerniere non reversibili.

Non installare altri apparecchi al di sopra del forno.

Il tubo di scarico dell'acqua non deve superare in nessun punto il bordo inferiore dell'apparecchio. È necessario posizionarlo almeno 100 mm più in basso rispetto allo scarico dell'apparecchio (v. disegno "acqua di scarico").

Tubo di ingresso acqua estendibile.

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

Il collegamento per il tubo di carico (1) dell'acqua deve sempre essere accessibile e mai posizionato dietro l'apparecchio.

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

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

Il filtro decalcificante GF 111 100

(3) è necessario per l'allacciamento dell'apparecchio solo se la durezza dell'acqua supera 7° dH.

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

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

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

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

Per l'inserimento del forno in un mobile ad angolo, prestare attenzione alla porta con apertura laterale e alla distanza minima richiesta dalla parete.

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

Valori di collegamento

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

Assorbimento totale 3,15 kW.

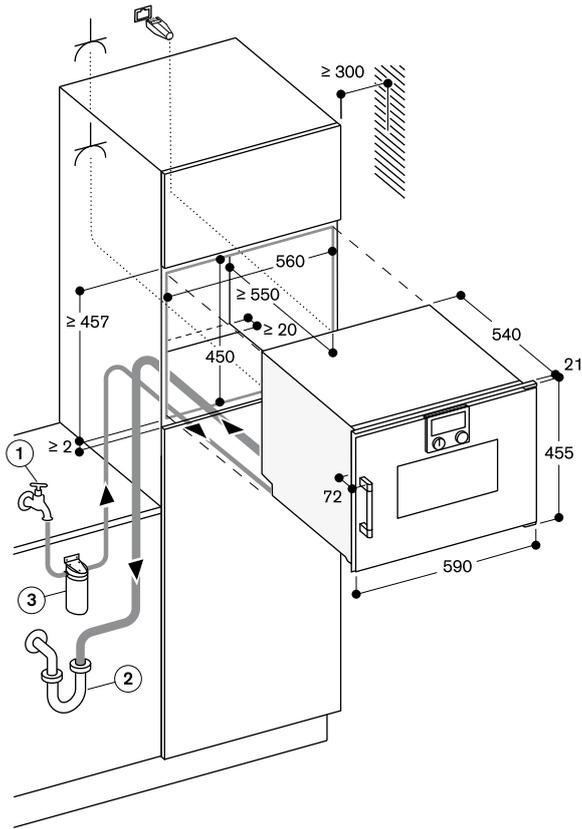
Cavo di allacciamento lunghezza 1,8 m con spina Schuko.

Prevedere un cavo LAN.

Tubo di carico 3,0 m estensibile con raccordo filettato ISO228-G 3/4" (Ø 26,4 mm).

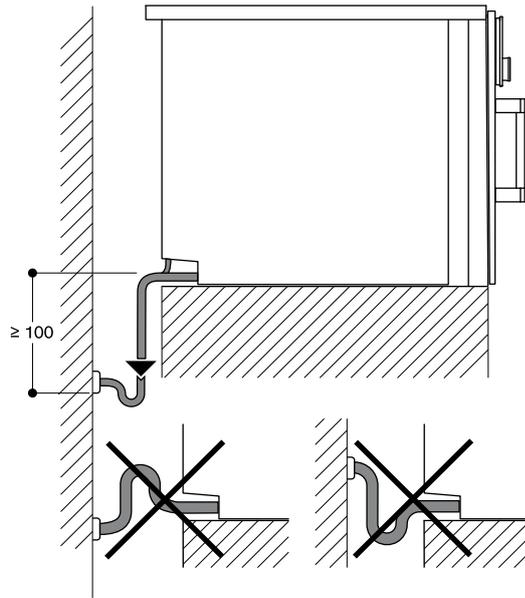
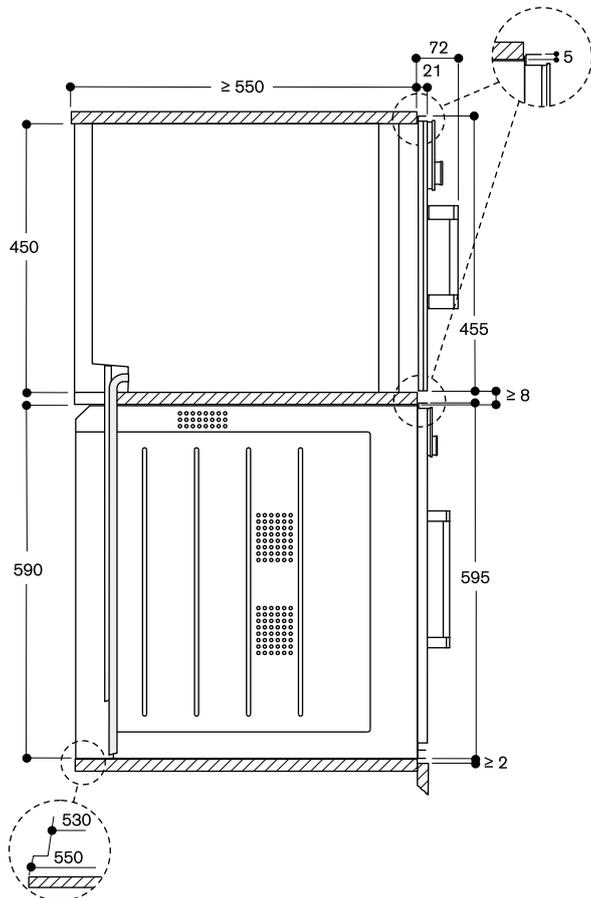
Tubo di scarico (Ø 25 mm) 3,0 m (tubo-HT).



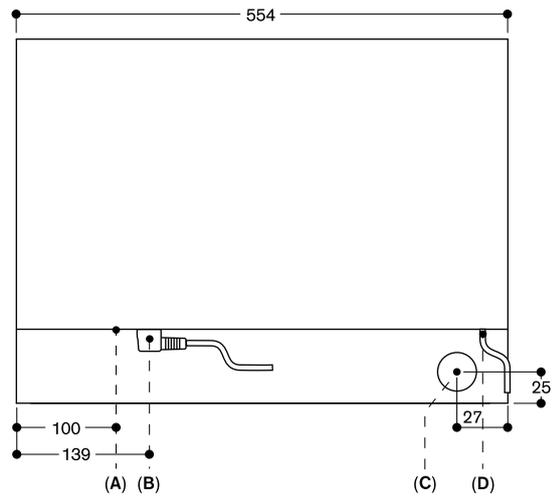


⚡ Presa elettrica

Vista laterale BSP 260/270 su BOP



Vista da dietro



- A: Connessione LAN
- B: Scatola di connessione elettrica
- C: Scarico acqua
- D: Carico acqua fredda

Misure in mm



Comandi in alto

Cerniere dx

BSP 260 101

Pannello color antracite con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BSP 260 111

Pannello color acciaio con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BSP 260 131

Pannello color silver con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

Cerniere sx

BSP 261 101

Pannello color antracite con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BSP 261 111

Pannello color acciaio con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BSP 261 131

Pannello color silver con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm



In dotazione

- 1 teglia in acciaio inox non perforata
- 1 teglia in acciaio inox perforata
- 1 griglia
- 1 termosonda
- 1 tubo di carico acqua, 3 m
- 1 tubo di scarico acqua, 3 m

Accessori per l'installazione

GF 111 100

Filtro decalcificante

GF 121 110

Cartuccia filtro

GZ 010 011

Prolunga per carico/scarico acqua
lunghezza 2 m

Accessori speciali

BA 010 301

Guide telescopiche triple estraibili
Per forni combi-vapore.

BA 020 361

Leccarda non forata in acciaio inox
profondità 46 mm, 5,4 l.

BA 020 370

Leccarda forata in acciaio inox
profondità 40 mm, 5 l.

BA 020 381

Leccarda non forata antiaderente
profondità 46 mm, 5,4 l.

BA 020 390

Leccarda forata antiaderente
profondità 40 mm, 5 l.

Forno CombiVapore Serie 200

BSP 260/BSP 261

- Installazione a filo.
- Collegamento diretto alla rete idrica con carico e scarico.
- Ampia cavità in acciaio inox.
- Illuminazione LED.
- Generazione esterna del vapore.
- Vapore senza pressione.
- Aria calda da 30 °C a 230 °C combinabile con vapore e umidità regolabile a 0%, 30%, 60%, 80% o 100%.
- Funzione di cottura Sous-vide.
- Grill a tutta superficie dietro vetroceramica, combinabile con aria calda fino a 230 °C e vapore.
- Programmi automatici.
- Termosonda con indicazione tempo di cottura.
- Ventola interna con rotazione in senso antiorario ed orario per una ottimale distribuzione del calore.
- Display TFT touch.
- Superficie porta apparecchio con display comandi senza fascia frontale.
- Controllo elettronico della temperatura da 30 °C a 230 °C.
- Volume netto 50 litri.

Sistemi di riscaldamento

Aria calda + 100 % umidità.

Aria calda + 80 % umidità.

Aria calda + 60 % umidità.

Aria calda + 30 % umidità.

Aria calda + 0 % umidità.

Cottura a bassa temperatura.

Cottura Sous-vide.

Grill livello 1 + umidità residua.

Grill livello 2 + umidità residua.

Grill completo + termoventola.

Lievitazione.

Scongelamento.

Rigenerazione.

Funzionamento

Display TFT touch con manopole.

Intuitivo display con testi.

Opzione per memorizzare ricette personalizzate.

Personalizzazione dei programmi automatici.

Tasto informazioni.

Apertura laterale della porta fino a 110°.

Caratteristiche

Grill a tutta superficie dietro vetroceramica fino a 2000 W.

Funzione condensazione vapore.

Nebulizzazione dell'umidità.

Termosonda a tre punti di rilevazione con spegnimento automatico e indicazione del tempo di cottura.

Programmi automatici.

Display con indicatore di temperatura.

Funzioni Timer.

Taratura automatica della temperatura di ebollizione.

Luce LED laterale.

Vano di cottura in acciaio inox.

3 livelli di inserimento.

Servizi digitali selezionati (Home Connect)

Programmi automatici.

Controllo da remoto.

Ricette.

BA 046 117

Teglia in vetro profonda 24 mm

17 002 490

Pastiglie per decalcificazione

ordinabili come parti di ricambio

tramite centro assistenza.

GN 010 330

Adattatore per leccarda Gastronorm e pirofila

GN 114 130

Leccarda Gastronorm, acciaio inox,

GN 1/3

non forata, profondità 40 mm, 1,5 l.

GN 114 230

Leccarda Gastronorm, acciaio inox,

GN 2/3

non forata, profondità 40 mm, 3 l.

GN 124 130

Leccarda Gastronorm, acciaio inox,

GN 1/3

forata, profondità 40 mm, 1,5 l.

GN 124 230

Leccarda Gastronorm, acciaio inox,

GN 2/3

forata, profondità 40 mm, 3 l.

GN 340 230

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

Sicurezza

Sicurezza bambini.
Spegnimento di sicurezza.
Ventola di raffreddamento.

Pulizia

Programma di pulizia.
Programma di decalcificazione per generatore di vapore.
Funzione asciugatura.
Asciugatura automatica della cavità alla fine del processo di cottura.
Filtro grassi, lavabile in lavastoviglie.
Filtro removibile.

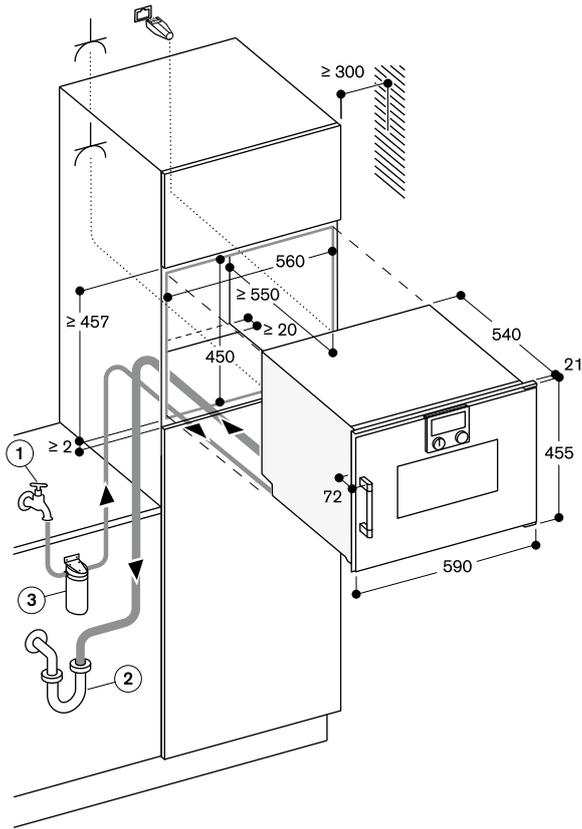
Precauzioni di montaggio

Cerniere non reversibili.
Non installare altri apparecchi al di sopra del forno.
Il tubo di scarico dell'acqua non deve superare in nessun punto il bordo inferiore dell'apparecchio. È necessario posizionarlo almeno 100 mm più in basso rispetto allo scarico dell'apparecchio (v. disegno "acqua di scarico").
Tubo di ingresso acqua estendibile.
Il tubo di scarico non deve essere più lungo di 5 m.
Il collegamento per il tubo di carico (1) dell'acqua deve sempre essere accessibile e mai posizionato dietro l'apparecchio.
Lasciare libero l'accesso al rubinetto di carico acqua e al collegamento del tubo di scarico con il sifone (2). Non posizionarli direttamente dietro l'apparecchio (1-2).
Il filtro decalcificante GF 111 100 (3) è necessario per l'allacciamento dell'apparecchio solo se la durezza dell'acqua supera 7° dH.
L'apparecchio sporge di 21 mm dal fronte della nicchia del mobile.
La maniglia sporge di 72 mm dal fronte della nicchia del mobile.
Prevedere uno spazio laterale tra forno e pannello del mobile di min. 5 mm.
Considerare le misure quotate nel disegno, inclusa la profondità della maniglia, nel posizionamento di cassette accanto al forno.
Per l'inserimento del forno in un mobile ad angolo, prestare attenzione alla porta con apertura laterale e alla distanza minima richiesta dalla parete.
La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile.

Valori di collegamento

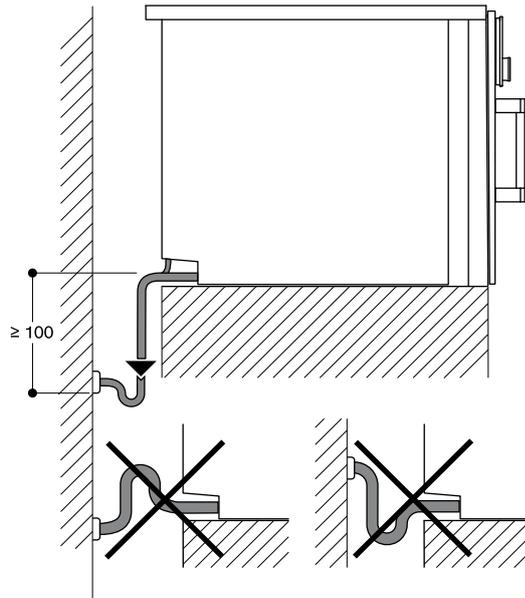
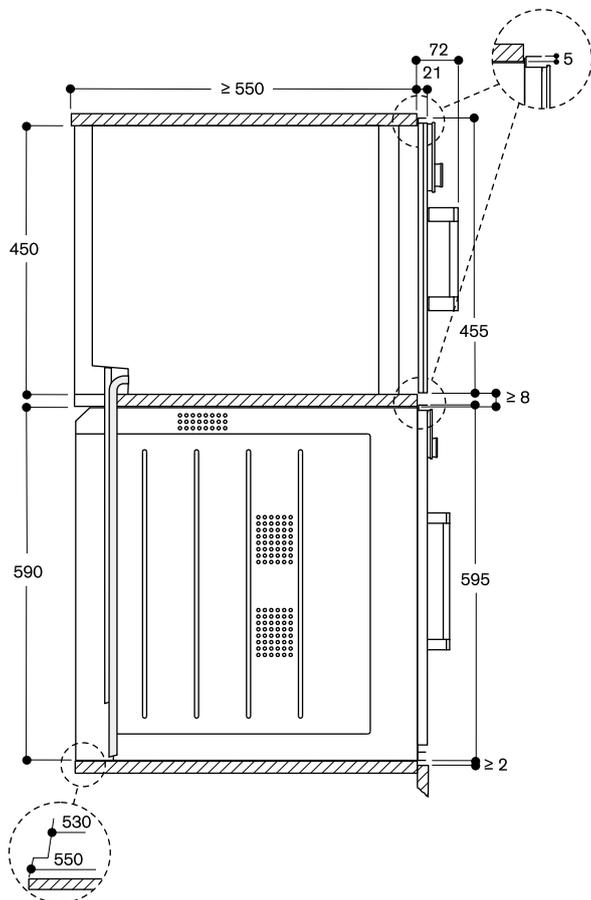
Classe di efficienza energetica A, in una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.
Assorbimento totale 3,15 kW.
Cavo di allacciamento lunghezza 1,8 m con spina Schuko.
Prevedere un cavo LAN.
Tubo di carico 3,0 m estensibile con raccordo filettato ISO228-G 3/4" (Ø 26,4 mm).
Tubo di scarico (Ø 25 mm) 3,0 m (tubo-HT).



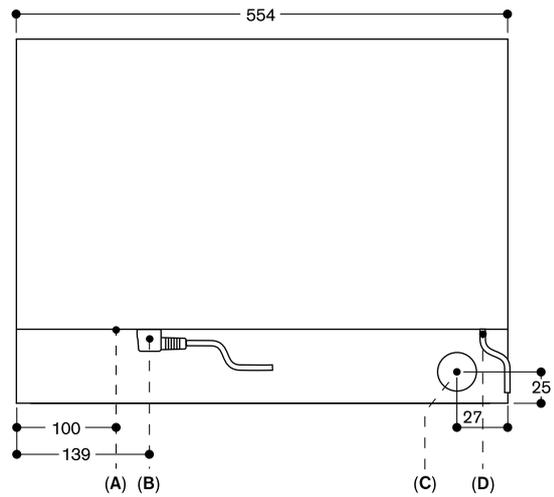


⚡ Presa elettrica

Vista laterale BSP 260/270 su BOP



Vista da dietro



- A: Connessione LAN
- B: Scatola di connessione elettrica
- C: Scarico acqua
- D: Carico acqua fredda

Misure in mm



Comandi in alto

Cerniere dx

BSP 250 101

Pannello color antracite con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BSP 250 111

Pannello color acciaio con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BSP 250 131

Pannello color silver con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

Cerniere sx

BSP 251 101

Pannello color antracite con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BSP 251 111

Pannello color acciaio con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BSP 251 131

Pannello color silver con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm



In dotazione

- 1 teglia in acciaio inox non perforata
- 1 teglia in acciaio inox perforata
- 1 griglia
- 1 termosonda

Accessori speciali

BA 010 301

Guide telescopiche triple estraibili
Per forni combi-vapore.

BA 020 361

Leccarda non forata in acciaio inox
profondità 46 mm, 5,4 l.

BA 020 370

Leccarda forata in acciaio inox
profondità 40 mm, 5 l.

BA 020 381

Leccarda non forata antiaderente
profondità 46 mm, 5,4 l.

BA 020 390

Leccarda forata antiaderente
profondità 40 mm, 5 l.

BA 046 117

Teglia in vetro profonda 24 mm
17 002 490

Pastiglie per decalcificazione
ordinabili come parti di ricambio
tramite centro assistenza.

GN 010 330

Adattatore per leccarda Gastronorm
e pirofila

Forno CombiVapore Serie 200

BSP 250/BSP 251

- Installazione a filo.
- **Serbatoio per acqua di carico e di scarico.**
- Ampia cavità in acciaio inox.
- Illuminazione LED.
- Generazione esterna del vapore.
- Vapore senza pressione.
- Aria calda da 30 °C a 230 °C combinabile con vapore e umidità regolabile a 0%, 30%, 60%, 80% o 100%.
- Funzione di cottura Sous-vide.
- Grill a tutta superficie dietro vetroceramica, combinabile con aria calda fino a 230 °C e vapore.
- Programmi automatici.
- Termosonda con indicazione tempo di cottura.
- Ventola interna con rotazione in senso antiorario ed orario per una ottimale distribuzione del calore.
- Display TFT touch.
- Superficie porta apparecchio con display comandi senza fascia frontale.
- Controllo elettronico della temperatura da 30 °C a 230 °C.
- Volume netto 50 litri.

Sistemi di riscaldamento

Aria calda + 100 % umidità.

Aria calda + 80 % umidità.

Aria calda + 60 % umidità.

Aria calda + 30 % umidità.

Aria calda + 0 % umidità.

Cottura a bassa temperatura.

Cottura Sous-vide.

Grill livello 1 + umidità residua.

Grill livello 2 + umidità residua.

Grill completo + termoventola.

Lievitazione.

Scongelamento.

Rigenerazione.

Funzionamento

Display TFT touch con manopole.

Intuitivo display con testi.

Opzione per memorizzare ricette personalizzate.

Personalizzazione dei programmi automatici.

Tasto informazioni.

Apertura laterale della porta fino a 110°.

Caratteristiche

Grill a tutta superficie dietro vetroceramica fino a 2000 W.

Nebulizzazione dell'umidità.

2 serbatoi per l'acqua con capacità 1,7 litri, removibili.

Segnalazione del livello dell'acqua.

Termosonda a tre punti di rilevazione con spegnimento automatico e indicazione del tempo di cottura.

Programmi automatici.

Display con indicatore di temperatura.

Funzioni Timer.

Taratura automatica della temperatura di ebollizione.

Luce LED laterale.

Vano di cottura in acciaio inox.

3 livelli di inserimento.

GN 114 130

Leccarda Gastronorm, acciaio inox,
GN 1/3

non forata, profondità 40 mm, 1,5 l.

GN 114 230

Leccarda Gastronorm, acciaio inox,
GN 2/3

non forata, profondità 40 mm, 3 l.

GN 124 130

Leccarda Gastronorm, acciaio inox,
GN 1/3

forata, profondità 40 mm, 1,5 l.

GN 124 230

Leccarda Gastronorm, acciaio inox,
GN 2/3

forata, profondità 40 mm, 3 l.

GN 340 230

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

Servizi digitali selezionati

(Home Connect)

Programmi automatici.

Controllo da remoto.

Ricette.

Sicurezza

Sicurezza bambini.

Spegnimento di sicurezza.

Ventola di raffreddamento.

Pulizia

Programma di pulizia.

Programma di decalcificazione per generatore di vapore.

Funzione asciugatura.

Asciugatura automatica della cavità alla fine del processo di cottura.

Serbatoi lavabili in lavastoviglie.

Filtro grassi, lavabile in lavastoviglie.

Filtro removibile.

Precauzioni di montaggio

Cerniere non reversibili.

Non installare altri apparecchi al di sopra del forno.

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

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

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

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

Per l'inserimento del forno in un mobile ad angolo, prestare attenzione alla porta con apertura laterale e alla distanza minima richiesta dalla parete.

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

La porta LAN è situata in basso

a sinistra del lato posteriore

dell'apparecchio.

Valori di collegamento

Classe di efficienza energetica A,

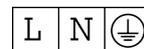
in una scala di classi di efficienza

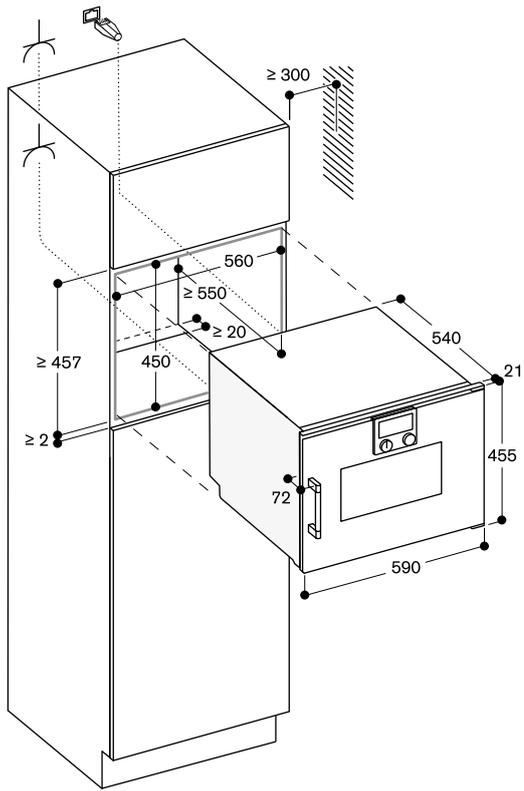
energetica da A+++ a D.

Assorbimento totale 3,15 kW.

Cavo di allacciamento lunghezza 1,8 m con spina Schuko.

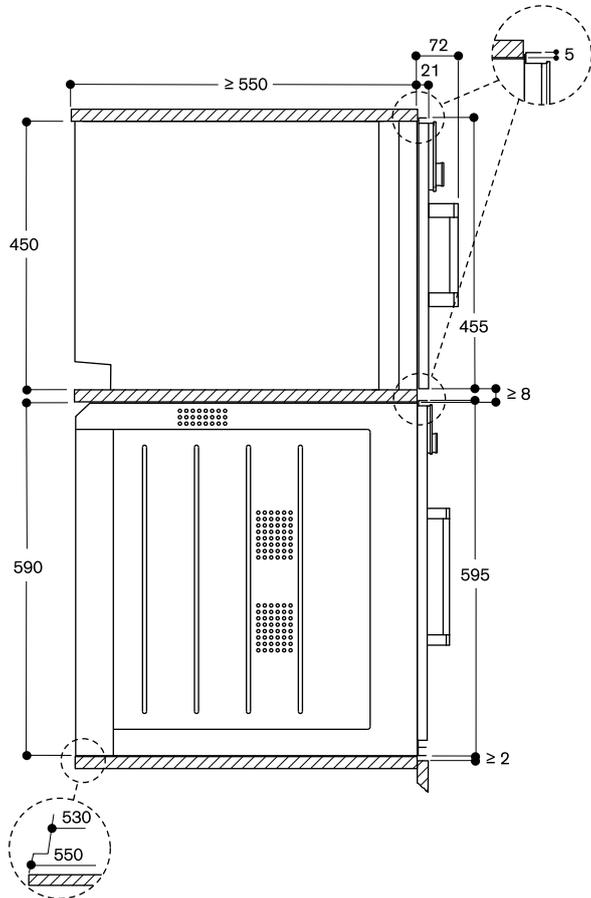
Prevedere un cavo LAN.





⚡ Presa elettrica

Vista laterale BSP 220/250 su BOP



Misure in mm



Comandi in alto

Cerniere dx

BSP 220 101

Pannello color antracite con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BSP 220 111

Pannello color acciaio con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BSP 220 131

Pannello color silver con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

Cerniere sx

BSP 221 101

Pannello color antracite con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BSP 221 111

Pannello color acciaio con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BSP 221 131

Pannello color silver con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

In dotazione

1 teglia in acciaio inox non perforata

1 teglia in acciaio inox perforata

1 griglia

Accessori speciali

BA 220 360

Leccarda non forata acciaio inox profondità 35 mm, 5 l.

BA 220 370

Leccarda forata acciaio inox profondità 35 mm, 5 l.

BA 046 117

Teglia in vetro profonda 24 mm 17 002 490

Pastiglie per decalcificazione ordinabili come parti di ricambio tramite centro assistenza.

GN 114 130

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

GN 114 230

Leccarda Gastronorm, acciaio inox, GN 2/3 non forata, profondità 40 mm, 3 l.

GN 124 130

Leccarda Gastronorm, acciaio inox, GN 1/3 forata, profondità 40 mm, 1,5 l.

GN 124 230

Leccarda Gastronorm, acciaio inox, GN 2/3 forata, profondità 40 mm, 3 l.

Forno a Vapore Serie 200

BSP 220/BSP 221

- Installazione a filo.
- **Serbatoio per acqua.**
- Ampia cavità in acciaio inox.
- Illuminazione LED.
- Generazione esterna del vapore.
- Vapore senza pressione con 100% di umidità da 30 °C a 100 °C.
- Funzione di cottura Sous-vide.
- Display TFT touch.
- Superficie porta apparecchio con display comandi senza fascia frontale.
- Controllo elettronico della temperatura da 30 °C a 100 °C.
- Volume netto 59 litri.

Sistemi di riscaldamento

100% umidità.

Cottura Sous-vide.

Lievitazione.

Scongelamento.

Rigenerazione.

Vapore a bassa temperatura.

Funzionamento

Display TFT touch con manopole.

Intuitivo display con testi.

Possibilità di personalizzazione dei programmi automatici.

Tasto informazioni.

Apertura laterale della porta fino a 110°.

Caratteristiche

Serbatoio per l'acqua con capacità 1,7 litri, removibile.

Segnalazione del livello dell'acqua.

Display con indicatore di temperatura.

Funzioni Timer.

Taratura automatica della temperatura di ebollizione.

Luce LED laterale.

Vano di cottura in acciaio inox.

3 livelli di inserimento.

Servizi digitali selezionati

(Home Connect)

Controllo da remoto.

Ricette.

Sicurezza

Sicurezza bambini.

Spegnimento di sicurezza.

Ventola di raffreddamento.

Pulizia

Programma di pulizia.

Programma di decalcificazione per generatore di vapore.

Precauzioni di montaggio

Cerniere non reversibili.

Non installare altri apparecchi al di sopra del forno.

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

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

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

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

Per l'inserimento del forno in un mobile ad angolo, prestare attenzione alla porta con apertura laterale e alla distanza minima richiesta dalla parete.

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

La porta LAN è situata in basso a sinistra del lato posteriore dell'apparecchio.

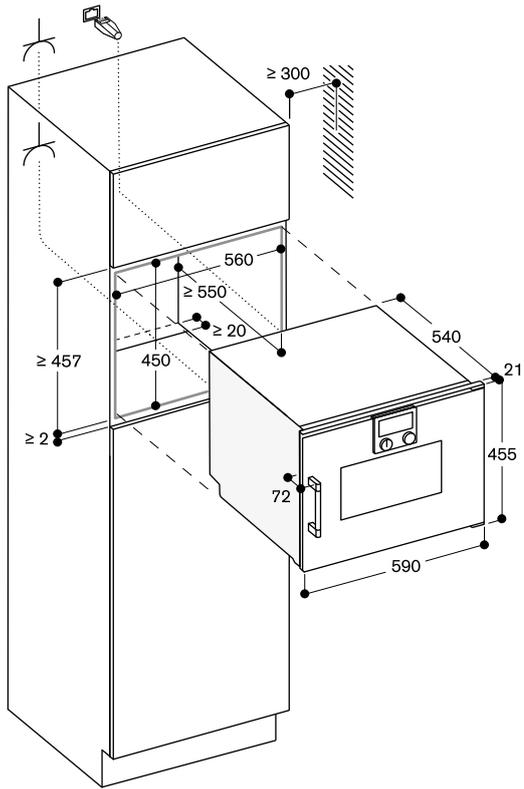
Valori di collegamento

Assorbimento totale 2,75 kW.

Cavo di allacciamento lunghezza 1,8 m con spina Schuko.

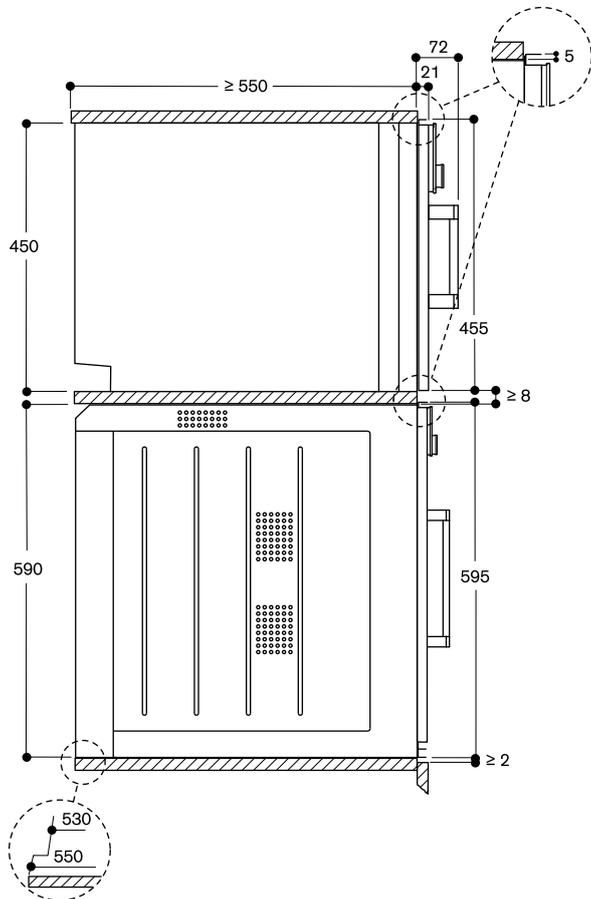
Prevedere un cavo LAN.





⚡ Presa elettrica

Vista laterale BSP 220/250 su BOP



Misure in mm



Comandi in alto

Cerniere dx

BMP 250 100

Pannello color antracite con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BMP 250 110

Pannello color acciaio con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BMP 250 130

Pannello color silver con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

Cerniere sx

BMP 251 100

Pannello color antracite con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BMP 251 110

Pannello color acciaio con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BMP 251 130

Pannello color silver con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

In dotazione

1 griglia

1 teglia in vetro

Forno combinato a microonde

Serie 200

BMP 250/BMP 251

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

Programmi

Funzione solo microonde regolabile su 5 livelli: 1000, 600, 360, 180, 90 W.

4 sistemi di riscaldamento:

Aria calda 40 °C e da 100 °C a 250 °C, Grill con aria calda da 100 °C a 250 °C, Grill ventilato da 100 °C a 250 °C, Grill con 3 stadi di potenza fino ad un max. di 2000 W.

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

15 programmi automatici in base al peso personalizzabili:

4 programmi di scongelamento, 4 programmi di cottura, 7 programmi combinati.

Funzione per la memorizzazione di ricette personalizzate.

Funzionamento

Display TFT touch con manopole.

Intuitivo display con testi.

Tasto informazioni.

Apertura laterale della porta fino a 110°.

Caratteristiche

Tecnologia Innwave.

Riscaldamento rapido.

4 livelli di inserimento.

Display con indicatore di temperatura.

Illuminazione alogena laterale (60 W).

Funzioni Timer.

Sicurezza

Porta termoisolata con triplo vetro.

Tripla serratura porta.

Sicurezza bambini.

Spegnimento di sicurezza.

Ventola di raffreddamento.

Pulizia

Vano cottura in acciaio inox con base in ceramica.

Parete posteriore con speciale smaltatura catalitica.

Precauzioni di montaggio

Cerniere non reversibili.

Prevedere la nicchia di incasso senza parete posteriore.

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

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

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

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

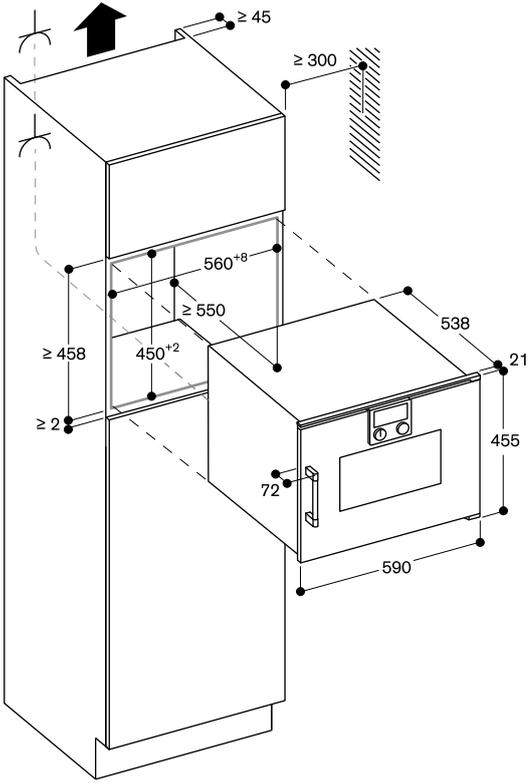
Per l'inserimento del forno in un mobile ad angolo, prestare attenzione alla porta con apertura laterale e alla distanza minima richiesta dalla parete. La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile.

Valori di collegamento

Assorbimento totale 3,1 kW.

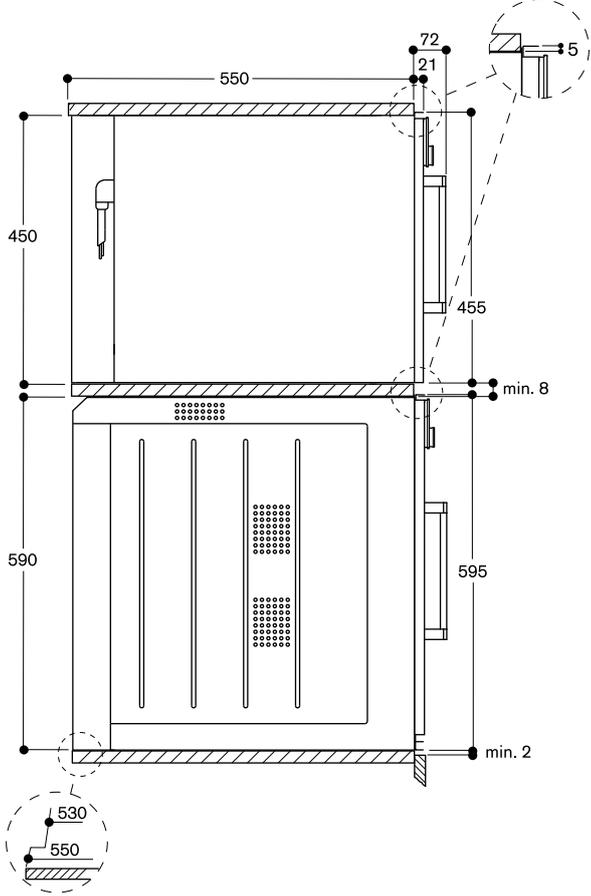
Cavo di allacciamento lunghezza 1,5 m senza spina.





⚡ Presa elettrica

Vista laterale BMP su BOP



Misure in mm



Comandi in basso

Cerniere dx

BMP 224 100

Pannello color antracite con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BMP 224 110

Pannello color acciaio con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BMP 224 130

Pannello color silver con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

Cerniere sx

BMP 225 100

Pannello color antracite con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BMP 225 110

Pannello color acciaio con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BMP 225 130

Pannello color silver con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

In dotazione

1 teglia in vetro

1 griglia

Forno microonde Serie 200

BMP 224/BMP 225

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

Programmi

Funzione solo microonde regolabile su 5 livelli: 900, 600, 360, 180, 90 W.

Grill completo con 3 livelli di potenza fino a un max. di 1300 W.

Grill completo combinato con 3 livelli di potenza: 360, 180, 90 W.

10 programmi automatici in base al peso:

3 programmi di scongelamento,

4 programmi di cottura,

3 programmi combinati.

Funzione per la memorizzazione di ricette personalizzate.

Funzionamento

Apertura automatica della porta.

Display TFT touch con manopole.

Intuitivo display con testi.

Tasto informazioni.

Apertura laterale della porta fino a 110°.

Caratteristiche

Tecnologia Innwave.

Display con indicatore di temperatura.

Illuminazione alogena laterale (25 W).

Vano cottura in acciaio inox con base in ceramica.

Sicurezza

Porta termoisolata con doppio vetro.

Tripla serratura porta.

Sicurezza bambini.

Spegnimento di sicurezza.

Ventola di raffreddamento.

Precauzioni di montaggio

Cerniere non reversibili.

Altezza minima per l'installazione 85 cm.

Piedini regolabili in altezza.

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

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

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

Per l'inserimento del forno in un mobile ad angolo, prestare attenzione alla porta con apertura laterale e alla distanza minima richiesta dalla parete.

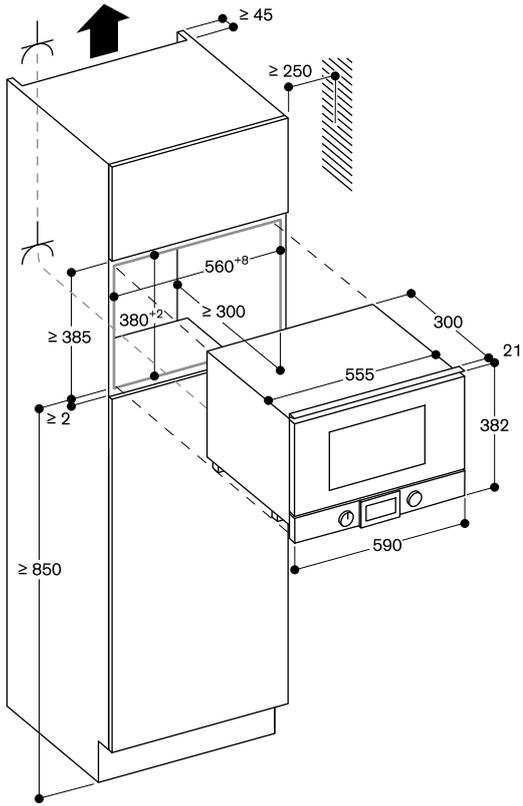
Valori di collegamento

Assorbimento totale 2,0 kW.

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

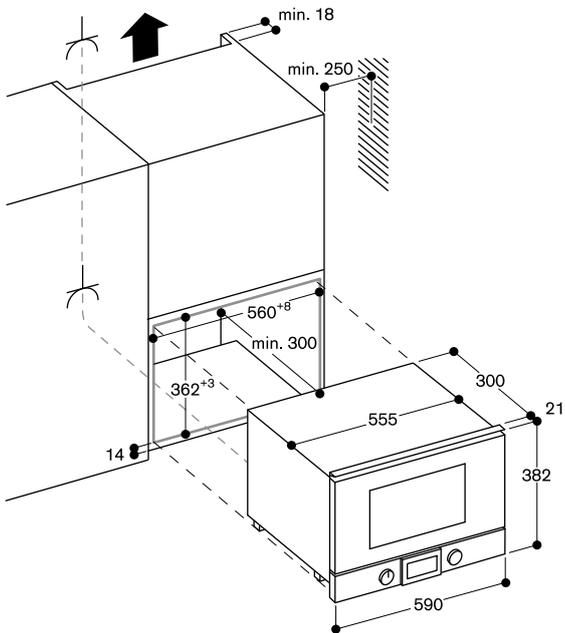


Installazione a colonna

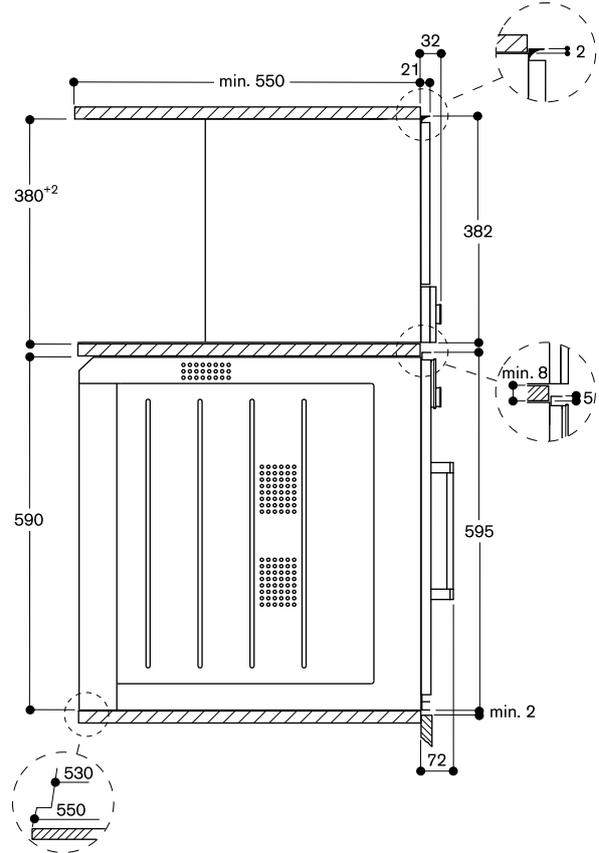


⚡ Presa elettrica

Installazione a pensile



Vista laterale BMP 224/225 sopra BOP





Comandi in alto

Cerniere sx

CMP 250 102

Porta panoramica in vetro in colore Gagganau antracite

Larghezza 60 cm

CMP 250 112

Porta panoramica in vetro in colore acciaio

Larghezza 60 cm

CMP 250 132

Porta panoramica in vetro in colore silver

Larghezza 60 cm

In dotazione

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

Accessori speciali (ordinabili come parti di ricambio tramite centro assistenza)

17 000 705

Filtro acqua

00 311 975

Pastiglie per la decalcificazione

00 312 295

Pastiglie per la pulizia

00 636 455

Riduttore apertura porta, angolo di 92°

11 015 223

Serbatoio chicchi caffè con coperchio

Macchina per caffè completamente automatica Serie 200

CMP 250

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

Programmi

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

Funzionamento

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

Caratteristiche

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

Vano separato per un secondo tipo di caffè macinato.

Pressione d'esercizio 19 bar.

Macinazione e ciclo di preparazione doppi per un aroma extra intenso per 1 bevanda.

Macinazione e ciclo di preparazione doppi per 2 bevande.

Dispenser con contenitore latte integrato.

Serbatoio latte in acciaio inox isolato da 0,5 litri.

Illuminazione integrata a LED.

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

Rilevazione automatica della quantità di caffè macinato.

Serbatoio acqua estraibile da 2,4 litri. Indicazione elettronica saturazione filtro.

Controllo automatico del livello di riempimento della vaschetta raccogli gocce e recipiente per fondi caffè. Per il risparmio energetico, l'elettrodomestico passa in modalità standby automaticamente dopo 30 minuti. Questo intervallo di tempo può essere in qualsiasi momento modificato nelle impostazioni base.

Servizi digitali selezionati (Home Connect)

Il mondo del caffè: scelta estesa di specialità al caffè da tutto il mondo. Controllo da remoto.

Sicurezza

Sicurezza bambini.

Pulizia

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

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

Programma automatico di pulizia e decalcificazione.

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

Unità di erogazione removibile.

Contenitore caffè e vaschetta raccolta liquidi lavabili in lavastoviglie.

Erogatore lavabile in lavastoviglie.

Precauzioni di montaggio

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

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

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

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

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

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

Possibilità di montaggio sopra WS da 14 cm in una nicchia standard da 59 cm. La porta LAN è situata sul lato posteriore destro, in basso.

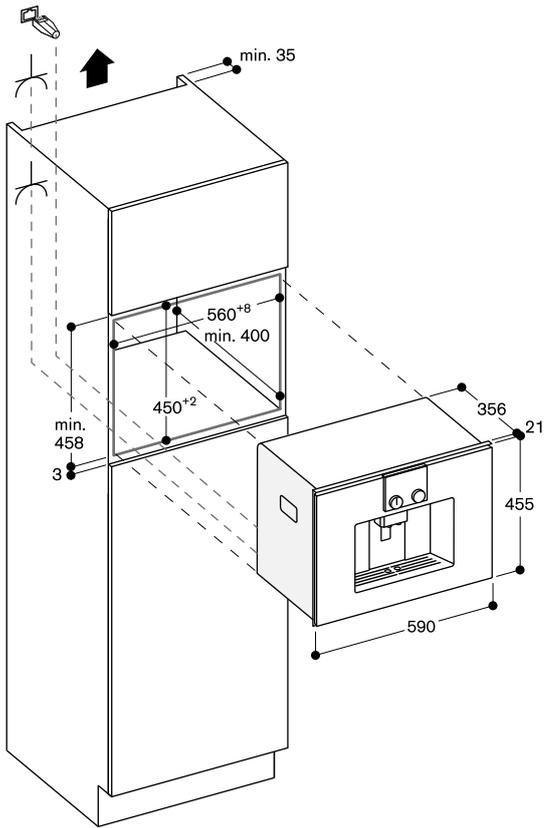
La porta LAN è situata sul lato posteriore destro, in basso.

Valori di collegamento

Absorbimento totale 1,60 kW.

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

Prevedere un cavo LAN.



**DVP 221 100**

Pannello color antracite con frontale tutto in vetro

Larghezza 60 cm, Altezza 14 cm

DVP 221 110

Pannello color acciaio con frontale tutto in vetro

Larghezza 60 cm, Altezza 14 cm

DVP 221 130

Pannello color silver con frontale tutto in vetro

Larghezza 60 cm, Altezza 14 cm

Accessori inclusi

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

Accessori speciali (ordinabili come parti di ricambio tramite centro assistenza)

00 578 813

Sacchetti sottovuoto, piccoli

00 578 814

Sacchetti sottovuoto, grandi

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

- Integrabile in nicchia standard da 60 cm in abbinamento con forno compatto da 45 cm.
- Camera di aspirazione in acciaio igienico, altezza utilizzabile fino a 80 mm.
- **3 livelli di sottovuoto all'interno del corpo aspirazione: 80%, 95% e 99%.**
- **3 livelli di sottovuoto al di fuori del corpo aspirazione: 50%, 75% e 90%.**
- Riconoscimento automatico per aspirazione esterna.
- Installazione a filo.
- Senza maniglia.
- Sistema di chiusura ammortizzato.

Applicazione

Aspirazione per cottura sous-vide.

Marinatura e aromatizzazione dei cibi agevolata.

Migliore conservazione dei cibi.

Sottovuoto realizzabile anche con contenitori esterni.

Sottovuoto per liquidi in bottiglia (es. vino).

Funzionamento

Controlli Touch.

Caratteristiche

Volume netto 7 litri.

Capacità di carico max. 10 kg.

Dimensioni max. sacchetti:

(L x P) 240 x 350 mm.

3 livelli di saldatura sacchetti.

Barra sigillante removibile.

Cover in vetro, si apre automaticamente ad aspirazione terminata.

Superficie di aspirazione rialzata, 44 mm.

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

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

Programma di asciugatura per la pompa di aspirazione.

Segnalazione di errore di aspirazione.

Precauzioni di montaggio

Prevedere uno spazio minimo di 5 mm tra l'apparecchio e le nicchie vicine.

La superficie del cassetto si estende di 21 mm dal mobile.

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

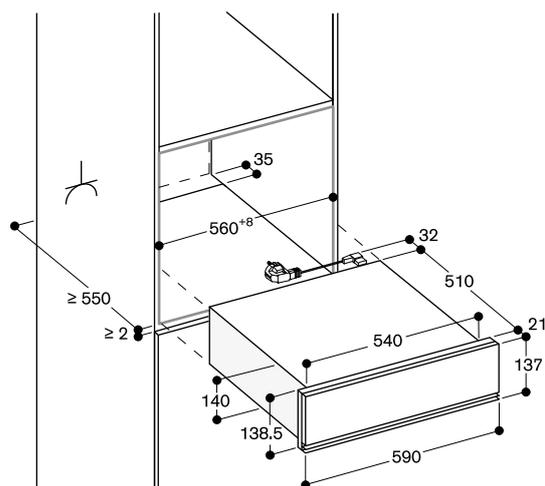
Installabile al di sotto del worktop o in una singola nicchia.

La presa può essere prevista dietro l'apparecchio.

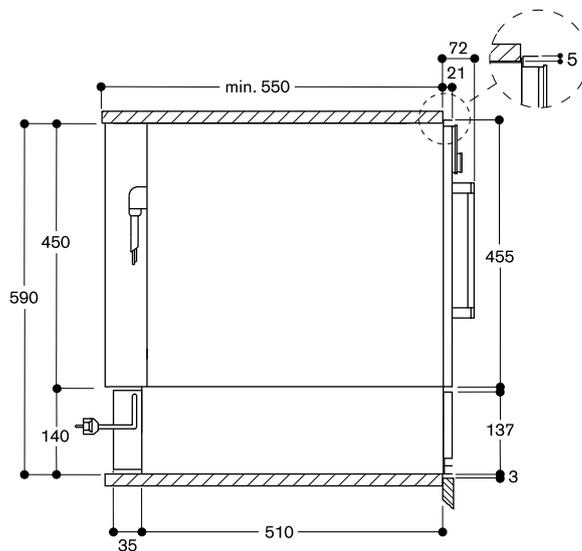
Valori di collegamento

Assorbimento totale 0,32 kW.

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



⚡ Presa elettrica

Vista laterale DVP 221 sotto BSP, BMP, CMP

Misure in mm

**WSP 221 102**

Pannello color antracite con frontale tutto in vetro

Larghezza 60 cm, Altezza 14 cm

WSP 221 112

Pannello color acciaio con frontale tutto in vetro

Larghezza 60 cm, Altezza 14 cm

WSP 221 132

Pannello color silver con frontale tutto in vetro

Larghezza 60 cm, Altezza 14 cm

Cassetto Scaldavivande Haute Cuisine**Serie 200****WSP 221**

- Installazione a filo.
- Design senza maniglia.
- Sistema di chiusura ammortizzato.
- Interno in acciaio con fondo in vetro.
- Temperatura regolabile con selezione diretta da 30 °C a 80 °C.
- Per cucinare lentamente, lievitazione, essiccazione di erbe e frutta, sciogliere il cioccolato e scongelamento.

Sistemi di riscaldamento

Cottura lenta.
Mantenere in caldo.
Riscaldamento stoviglie.
Riscaldamento tazze e tazzine.
Controllo diretto della temperatura.
Funzione personalizzazione tramite Home Connect.
16 programmi aggiuntivi tramite Home Connect.

Funzionamento

Regolazione con comandi Touch.

Caratteristiche

Volume netto 20 litri.
Capacità: Servizio per 6 persone con piatti da \varnothing 27 cm, ciotole da zuppa e piatti da portata a seconda della dimensione.
Capacità di carico: max 25 kg.
Dimensioni interne L 547 x A 91 x P 410 mm.
Sistema di riscaldamento per una distribuzione omogenea del calore e una temperatura stabile.
Spia di funzionamento.
Fondo in vetro resistente.

Servizi digitali selezionati (Home Connect)

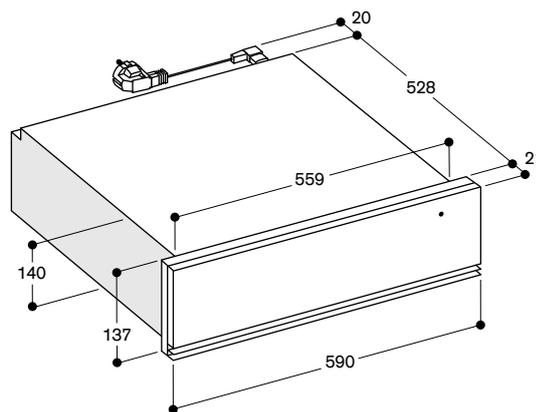
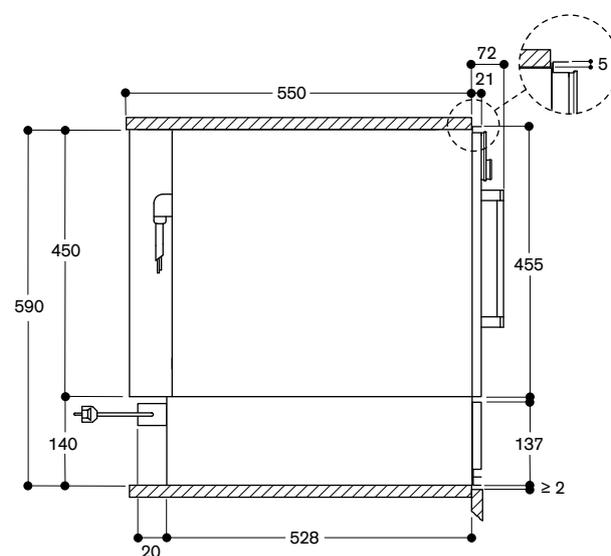
Programmi e ricette aggiuntivi.
Controllo da remoto.
Regolazione del tempo di funzionamento.

Precauzioni di montaggio

Prevedere uno spazio minimo di 5 mm tra l'apparecchio e le nicchie vicine.
L'apparecchio sporge di 21 mm dal fronte della nicchia del mobile.
Possibile installazione al di sotto di un BSP/BMP/CMP in una nicchia da 59 cm senza ripiano intermedio.
La presa può essere prevista dietro l'apparecchio.

Valori di collegamento

Assorbimento totale 0,82 kW.
Cavo di connessione lunghezza 1,8 m con spina.

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

**WSP 222 102**

Pannello color antracite con frontale tutto in vetro

Larghezza 60 cm, Altezza 29 cm

WSP 222 112

Pannello color acciaio con frontale tutto in vetro

Larghezza 60 cm, Altezza 29 cm

WSP 222 132

Pannello color silver con frontale tutto in vetro

Larghezza 60 cm, Altezza 29 cm

Cassetto Scaldavivande Haute Cuisine**Serie 200****WSP 222**

- Installazione a filo.
- Design senza maniglia.
- Sistema di chiusura ammortizzato.
- Interno in acciaio con fondo in vetro.
- Temperatura regolabile con selezione diretta da 30 °C a 80 °C.
- Per cucinare lentamente, lievitazione, essiccazione di erbe e frutta, sciogliere il cioccolato e scongelamento.

Sistemi di riscaldamento

Mantenere in caldo.

Riscaldamento stoviglie.

Riscaldamento tazze e tazzine.

Controllo diretto della temperatura.

Funzione personalizzazione tramite Home Connect.

16 programmi aggiuntivi tramite Home Connect.

Funzionamento

Regolazione con comandi Touch.

Caratteristiche

Volume netto 54 litri.

Capacità: Servizio per 12 persone con piatti da \varnothing 27 cm, ciotole da zuppa e piatti da portata a seconda della dimensione.

Capacità di carico: max 25 kg.

Dimensioni interne

L 547 x A 241 x P 410 mm.

Sistema di riscaldamento per una distribuzione omogenea del calore e una temperatura stabile.

Spia di funzionamento.

Fondo in vetro resistente.

Servizi digitali selezionati**(Home Connect)**

Programmi e ricette aggiuntivi.

Controllo da remoto.

Regolazione del tempo di funzionamento.

Precauzioni di montaggio

Prevedere uno spazio minimo di 5 mm tra l'apparecchio e le nicchie vicine.

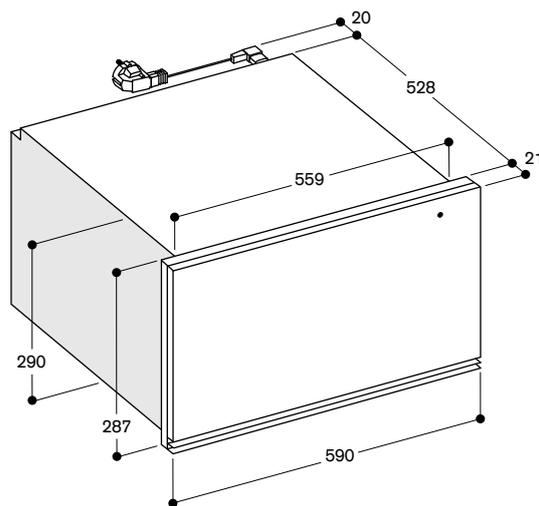
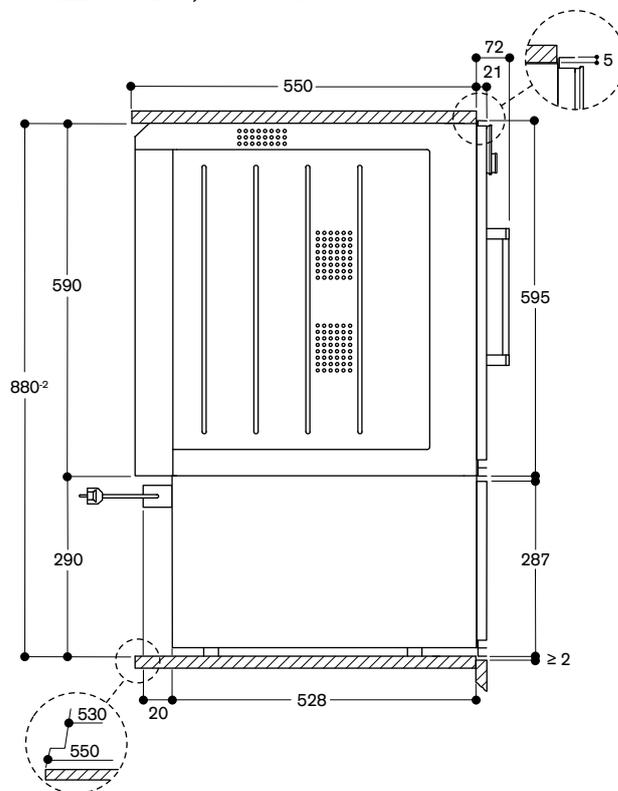
L'apparecchio sporge di 21 mm dal fronte della nicchia del mobile.

La presa può essere prevista dietro l'apparecchio.

Valori di collegamento

Assorbimento totale 0,82 kW.

Cavo di connessione lunghezza 1,8 m con spina.

**WSP 222 sotto BOP, vista laterale**

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

BA 010 301
Guide telescopiche triple estraibili
Per forni combi-vapore



BA 016 105
Sistema ad estrazione con guide telescopiche completamente estraibili e telaio in ghisa smaltata



BA 020 361
Leccarda non forata in acciaio inox, profonda 46 mm, 5,4 l



BA 020 370
Leccarda forata in acciaio inox, profonda 40 mm, 5 l



BA 020 381
Leccarda non forata antiaderente, profonda 46 mm, 5,4 l



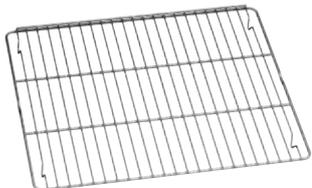
BA 020 390
Leccarda forata antiaderente, profonda 40 mm, 5 l



BA 026 115
Leccarda smaltata profonda 15 mm



BA 036 105
Griglia cromata con piedini



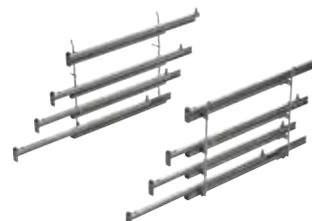
BA 046 117
Teglia in vetro profonda 24 mm



BA 226 105
Leccarda smaltata profonda 30 mm



BA 216 102
Guide telescopiche quaduple estraibili
Per forni BOP 210/BOP 211



BA 056 115
Resistenza per piano pizza e pirofila
Gastronorm



BA 056 130
Piano pizza/pietra refrattaria per forno inclusa griglia e paletta pizza (resistenza da ordinare separatamente). Non combinabile con sistema ad estrazione con guide telescopiche



BA 056 133
Piano pizza/pietra refrattaria per forno inclusa griglia e paletta pizza (resistenza da ordinare separatamente). Non combinabile con sistema ad estrazione con guide telescopiche

BA 220 360
Leccarda non forata in acciaio inox, profondità 35 mm, 5 l



BA 220 370
Leccarda forata in acciaio inox, profondità 35 mm, 5 l

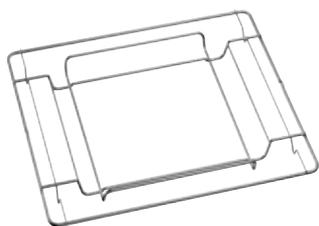


BS 020 002
Set 2 palette per pizza



GN 010 330

Adattatore per leccarda Gastronorm e pirofila

**CL S10 040**

Cartucce pulizia, set da 4.
Per forni combi-vapore

**GN 114 130**

Leccarda Gastronorm, acciaio inox, GN 1/3
Non forata, profondità 40 mm, 1,5 l.

**GF 111 100**

Filtro decalcificante per prima installazione.
Sistema decalcificante raccomandato nel caso la durezza dell'acqua superi i 7 °dH o l'alcalinità dell'acqua superi i 5 °dH.
Filtro provvisto di valvola di non ritorno. Larghezza 130 mm, Altezza 265 mm, Profondità 121 mm.
Tubo di carico 1,5 m con connessione 3/4"

**GN 114 230**

Leccarda Gastronorm, acciaio inox, GN 2/3
Non forata, profondità 40 mm, 3 l.

**GF 121 110**

Cartuccia filtro

**GN 124 130**

Leccarda Gastronorm, acciaio inox, GN 1/3
Forata, profondità 40 mm, 1,5 l.

**GZ 010 011**

Prolunga per carico/scarico acqua (lunghezza 2 m)

**GN 124 230**

Leccarda Gastronorm, acciaio inox, GN 2/3
Forata, profondità 40 mm, 3 l.

**GN 340 230**

Pirofila Gastronorm in alluminio pressofuso GN 2/3, altezza 165 mm, antiaderente. Per arrostitire in forno con la funzione pirofila. La parte superiore e inferiore possono essere utilizzati separatamente (altezze: 100 e 65 mm). Per i forni con resistenze BA 056 115 o BA 058 115 e guide telescopiche BA 016 o BA 018 (ordinabili separatamente) e forni combinati a vapore con l'adattatore GN 010 330 e il sistema ad estrazione con guide telescopiche BA 010 301 (ordinabili separatamente)





BOP 250/BOP 251



BOP 220/BOP 221

| | | | Forno | Forno |
|---|-----------------|---|-------|-----------------------------|
| Leccarda smaltata | BA 026 115 | Profondità 15 mm | •/° | •/° |
| Griglia estraibile | BA 016 105 | Sistema ad estrazione con guide telescopiche completamente estraibili e telaio in ghisa resistente alla pirolisi | ° | ° |
| | BA 216 102 | Guide telescopiche quaduple estraibili. Per forni BOP 210/BOP 211 | | |
| | BA 010 301 | Guide telescopiche triple estraibili per forni combi-vapore | | |
| Parete Catalitica | ET-Nr. 664048 | Parete superiore | | |
| | ET-Nr. 664248 | Parete posteriore | | |
| Pietra refrattaria | BA 056 130 | Inclusa griglia e paletta pizza (resistenza da ordinare separatamente) | | |
| | BA 056 133 | Inclusa griglia e paletta pizza (resistenza da ordinare separatamente) | ° | ° |
| Leccarde/Vassoi/Contenitori Gastronorm | BA 020 361 | Leccarda non forata in acciaio inox, profonda 46 mm, 5,4 l | | |
| | BA 020 370 | Leccarda forata in acciaio inox, profonda 40 mm, 5 l | | |
| | BA 020 381 | Leccarda non forata antiaderente, profonda 46 mm, 5,4 l | | |
| | BA 020 390 | Leccarda forata antiaderente, profonda 40 mm, 5 l | | |
| | BA 220 360 | Leccarda non forata in acciaio inox, profonda 35 mm, 5 l | | |
| | BA 220 370 | Leccarda forata in acciaio inox, profonda 35 mm, 5 l | | |
| | GN 114 130 | GN 1/3 non forata, profondo 40 mm, 1,5 l | | |
| | GN 114 230 | GN 2/3 non forata, profondo 40 mm, 3 l | | |
| | GN 124 130 | GN 1/3 forata, profondo 40 mm, 1,5 l | | |
| | GN 124 230 | GN 2/3 forata, profondo 40 mm, 3 l | | |
| Pirofila Gastronorm in ghisa | GN 340 230 | GN 2/3, altezza 165 mm Per i forni con resistenze BA 056 115 o BA 058 115 e guide telescopiche BA 016 o BA 018 (ordinabili separatamente) e forni combinati a vapore con adattatore GN 010 330 e sistema ad estrazione con guide telescopiche BA 010 301 | ° | ° (senza funzione pirofila) |
| Adattatore GN | GN 010 330 | Adattatore per leccarda Gastronorm | | |
| Teglia in vetro | BA 046 117 | Profondità 24 mm | •/° | •/° |
| Griglia | BA 036 105 | Senza apertura, con piedini | •/° | •/° |
| | ET-Nr. 435794 | Per leccarda BA 226 102, senza apertura | | |
| | ET-Nr. 672921 | Per leccarda BA 226 105, con apertura e piedini | ° | ° |
| Leccarda smaltata | BA 226 105 | Profondità 30 mm | ° | ° |
| Elemento riscaldante | BA 056 115 | Necessario per pietra refrattaria BA 056 133 | ° | ° |
| Paletta per pizza | BS 020 002 | Set di 2 pezzi | ° | ° |
| Serbatoio chicchi caffè | ET-Nr. 11015223 | Serbatoio chicchi caffè con coperchio | | |
| Pulizia | CL S10 040 | Cartucce per pulizia automatica set da 4 | | |
| | ET-Nr. 17002490 | Pastiglie per decalcificazione, per forni combi-vapore, set da 4 | | |
| | ET-Nr. 17000705 | Cartuccia per filtro acqua | | |
| | ET-Nr. 17000706 | Cartuccia per filtro acqua, set da 3 | | |
| | ET-Nr. 00311975 | Pastiglia per la decalcificazione | | |
| | ET-Nr. 00312295 | Pastiglia per la pulizia | | |
| Allacciamento idrico | GF 111 100 | Filtro decalcificante, per prima installazione | | |
| | GF 121 110 | Cartuccia filtro, per GF 111 100 | | |
| | GZ 010 011 | Prolunga per carico/scarico acqua | | |
| Sacchetti sottovuoto | ET-Nr. 00578813 | Sacchetti sottovuoto, piccoli | | |
| | ET-Nr. 00578814 | Sacchetti sottovuoto, grandi | | |

• Di serie.

° Accessorio speciale.



BOP 210/BOP 211



BSP 270/BSP 271



BSP 260/BSP 261



BSP 250/BSP 251



BSP 220/BSP 221



CMP 250



DVP 221

Forno Forno CombiVapore Forno CombiVapore Forno CombiVapore Forno a vapore Macchina caffè Cassetto Sous-Vide

o o o o

o o

o

•/° •/° •/°
 •/° •/° •/°
 o o o
 o o o

•/°
 •/°
 o
 o
 o
 o

o o o

o o o o

o o o o o

o

o

o

•/°

•/°
 o o o o

o
 o
 o
 o

o o
 o o
 o o

•/°
 •/°



| Tipologia | | Forno | Forno |
|---|--------------------|--|--|
| Cerniera dx / Cerniera sx | | BOP 250/BOP 251 | BOP 220/BOP 221 |
| Pannello color antracite con porta tutta in vetro | | BOP 250/251 102 | BOP 220/221 102 |
| Pannello color acciaio con porta tutta in vetro | | BOP 250/251 112 | BOP 220/221 112 |
| Pannello color silver con porta tutta in vetro | | BOP 250/251 132 | BOP 220/221 132 |
| Dimensioni | | | |
| Larghezza | (cm) | 60 | 60 |
| Dimensioni apparecchio L x A x P ¹ | (mm) | 590 x 595 x 547 | 590 x 595 x 547 |
| Sporgenza del frontale dalla nicchia | (mm) | 21 | 21 |
| Dimensioni della nicchia L x A x P | (mm) | 560 x 590 x 550 | 560 x 590 x 550 |
| Peso netto | (kg) | 57 | 57 |
| Volumi / Efficienza energetica (secondo EN 60350-1, 65/2014 e 66/2014) | | | |
| Volume netto vano cottura | (l) | 76 | 76 |
| Numero di cavità | | 1 | 1 |
| Dimensioni interne vano cottura L x A x P | (mm) | 487 x 383 x 405 | 487 x 383 x 405 |
| Classe energetica con aria calda | | A * | A * |
| Indice di efficienza energetica (EEI) | | 96 | 96 |
| Consumo energetico con riscaldamento sup/inf | (kWh) | 1,25 | 1,25 |
| Consumo energetico con aria calda | (kWh) | 0,83 | 0,83 |
| Tipo di alimentazione | | elettrico | elettrico |
| Sistemi di riscaldamento | | | |
| Temperature | (°C) | 30–300 | 50–300 |
| Aria calda / Aria calda Eco / Riscaldamento sup + inf | | •/•/• | •/•/• |
| Riscaldamento sup / riscaldamento inf / aria calda + riscaldamento inf | | •/•/• | •/•/• |
| Grill completo + termoventola | | • | • |
| Grill completo | | • | • |
| Grill compatto | | • | – |
| Funzione pietra refrattaria | | • | • |
| Funzione pirofila | | • | – |
| Lievitazione / scongelamento / tenere in caldo | | •/•/– | –/–/– |
| Utilizzo | | | |
| Display TFT touch | | • | • |
| Comandi in alto / in basso | | •/– | •/– |
| Intuitivo display con testi | (N. lingue) | 44 | 44 |
| Ricette personalizzate | | 50 | 50 |
| Angolo di apertura porta | | 110° | 110° |
| Caratteristiche | | | |
| Regolazione elettronica della temperatura | | • | • |
| Termosonda a tre punti | | • | – |
| Programmi automatici | | • | – |
| Presa per pietra refrattaria | | • | • |
| Funzione pirofila | | • | – |
| Visualizzazione della temperatura | | • | • |
| Riscaldamento rapido | | • | • |
| Tempo di cottura, fine cottura, timer, cronometro | | • | • |
| Timer lungo | | • | • |
| Illuminazione alogena dall'alto | (W) | 60 | 60 |
| Livelli di posizionamento teglia | (N.) | 4 | 4 |
| Home Connect ³ | | • ³ | • ³ |
| Accessori | | | |
| Leccarde smaltate | | 1 | 1 |
| Dimensione max leccarda | (cm ²) | 1.200 | 1.200 |
| Griglie | | 1 | 1 |
| Teglia per grill smaltata / griglia per grill | | BA 226 105 ² / 672 921 ² | BA 226 105 ² / 672 921 ² |
| Teglia in vetro | | 1 | 1 |
| Sicurezza | | | |
| Porta isolata termicamente con vetro multiplo | | 5-strati | 5-strati |
| Sicurezza bambino / spegnimento di sicurezza | | •/• | •/• |
| Ventola di raffreddamento | | • | • |
| Pulizia | | | |
| Pirolisi | | • | • |
| Parete catalitica posteriore / superiore | | – | – |
| Smalto Gaggenau | | • | • |
| Purificatore termico degli odori | | • | • |
| Filtro grassi | | – | – |
| Valori di collegamento | | | |
| Assorbimento totale | (kW) | 3,7 | 3,7 |

• Di serie. – Non predisposto. ¹ Profondità di inserimento dell'apparecchio nella nicchia. ² Accessori speciali

³ L'utilizzo della funzionalità Home Connect dipende dai servizi di Home Connect, che non sono disponibili in tutti i paesi.

* In una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.



Forno

- BOP 210/BOP 211
- BOP 210/211 102
- BOP 210/211 112
- BOP 210/211 132

- 60
- 590 x 595 x 547
- 21
- 560 x 590 x 550
- 53

- 76
- 1
- 487 x 383 x 405



- 96
- 1,25
- 0,83
- elettrico

- 50-300
- /•/•
- /•/•
-
-
-
-
-
- / - / -

-
- /-
- 44
- 50
- 110°

-
-
-
-
-
-
-
-
-
- 60
- 4
- ³

- 1
- 1.350
- 1
- 1/-
- BA 046 115²

- 3-strati
- /•
-

-
- 664 248² / 664 048²
-
-
-

3,7



| Tipologia Forno | | Forno CombiVapore | Forno CombiVapore |
|--|--------------------|------------------------------|------------------------------|
| Cerniera dx / Cerniera sx | | BSP 270/BSP 271 | BSP 260/BSP 261 |
| Pannello color antracite con porta tutta in vetro | | BSP 270/BSP 271 101 | BSP 260/BSP 261 101 |
| Pannello color acciaio con porta tutta in vetro | | BSP 270/BSP 271 111 | BSP 260/BSP 261 111 |
| Pannello color silver con porta tutta in vetro | | BSP 270/BSP 271 131 | BSP 260/BSP 261 131 |
| Dimensioni | | | |
| Larghezza | (cm) | 60 | 60 |
| Dimensioni apparecchio L x A x P ¹ | (mm) | 590 x 455 x 540 | 590 x 455 x 540 |
| Sporgenza del frontale dalla nicchia | (mm) | 21 | 21 |
| Dimensioni della nicchia L x A x P | (mm) | 560 x 450 x 550 | 560 x 450 x 550 |
| Peso netto | (kg) | 36 | 34 |
| Volume / Efficienza energetica (secondo regolamentazione EU EN 603550-1, 65/2014 e 66/2014) | | | |
| Volume netto vano cottura | (l) | 50 | 50 |
| Numero di compartimenti cottura | | 1 | 1 |
| Dimensioni interne vano cottura L x A x P | (mm) | 501 x 246 x 406 | 501 x 248 x 406 |
| Classe efficienza energetica con aria calda + 30% umidità | | A * | A * |
| Indice di efficienza energetica (EEI) | | 94,7 | 94,7 |
| Consumo energetico con aria calda + 30% umidità | (kWh) | 0,72 | 0,72 |
| Sorgente di calore | | elettrico | elettrico |
| Sistemi di riscaldamento | | | |
| Temperature (°C) | (°C) | 30–230 | 30–230 |
| Aria calda + 100% umidità | | • | • |
| Aria calda + 80% umidità | | • | • |
| Aria calda + 60% umidità | | • | • |
| Aria calda + 30% umidità | | • | • |
| Aria calda + 0% umidità | | • | • |
| 100% umidità | | – | – |
| Cottura a bassa temperatura | | • | • |
| Cottura a vapore a bassa temperatura | | – | – |
| Cottura sous-vide | | • | • |
| Grill a tutta superficie livello 1 + umidità | | • | • |
| Grill a tutta superficie livello 2 + umidità | | • | • |
| Grill a tutta superficie + ventola | | • | • |
| Lievitazione | | • | • |
| Scongelamento | | • | • |
| Rigenerazione | | • | • |
| Utilizzo | | | |
| Display TFT touch | | • | • |
| Comandi in alto / in basso | | •/– | •/– |
| Intuitivo display con testi | (N. lingue) | 44 | 44 |
| Ricette personalizzate | | 50 | 50 |
| Angolo di apertura porta | | 110° | 110° |
| Caratteristiche | | | |
| Vapore senza pressione | | • | • |
| Regolazione elettronica della temperatura | | • | • |
| Grill a tutta superficie dietro vetroceramica | | 2000 | 2000 |
| Termosonda a tre punti | | • | • |
| Programmi automatici | | • | • |
| Visualizzazione della temperatura | | • | • |
| Tempo di cottura, fine cottura, timer, cronometro | | • | • |
| Timer lungo | | • | • |
| Rilevamento elettronico del punto di ebollizione | | • | • |
| Capacità serbatoio acqua / avviso mancanza acqua | (l) | 1,7/• | 1,7/• |
| Illuminazione LED laterale | (W) | 10 | 10 |
| Livelli di posizionamento / interno in acciaio inox | (N.) | 3/• | 3/• |
| Home Connect ³ | | • | • |
| Accessori | | | |
| Dimensione max leccarda | (cm ²) | 810 | 810 |
| Griglie | | 1 | 1 |
| Leccarda in acciaio inox forata / non forata | | 1/1 | 1/1 |
| Cartuccia pulizia | | 4 | – |
| Pastiglie decalcificazione (set da 4) | | ET-Nr. 17002490 ² | ET-Nr. 17002490 ² |
| Sicurezza | | | |
| Porta isolata termicamente con vetro multiplo | | 3-strati | 3-strati |
| Sicurezza bambino / spegnimento di sicurezza | | •/• | •/• |
| Ventola di raffreddamento | | • | • |
| Pulizia | | | |
| Programma pulizia automatica / funzione pulizia | | •/– | –/• |
| Programma decalcificazione / funzione asciugatura | | •/• | •/• |
| Asciugatura automatica della cavità alla fine del processo di cottura | | • | • |
| Filtro grassi | | – | • |
| Valori di collegamento | | | |
| Assorbimento totale | (kW) | 3,15 | 3,15 |
| Carico / scarico acqua | | • | • |

• Di serie. – Non predisposto. ¹ Profondità di inserimento dell'apparecchio nella nicchia. ² Accessori speciali

³ L'utilizzo della funzionalità Home Connect dipende dai servizi di Home Connect, che non sono disponibili in tutti i paesi.

* In una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.



Forno CombiVapore

Forno a Vapore

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

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

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

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

50
 1
 501 x 248 x 406

59
 1
 473 x 278 x 446



94,7
 0,72
 elettrico

30-230

30-100

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

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

•/-

•/-

44

44

50

-

110°

110°

-
-
- 2000

-
-
-

-
-
-
-
-
-
-

-
-
-
-
-
-
-

1,7/•

1,7/•

10

10

3/•

3/•

-

-

810

810

1

1

1/1

1/1

-

-

ET-Nr. 17002490²

ET-Nr. 17002490²

3-strati

3-strati

•/•

•/•

-

-

-/•

-/•

•/•

•/•

-

-

-

-

3,15

2,75



| Tipologia | | Forno combinato microonde | Microonde |
|--|-------------|---------------------------|---|
| Cerniera dx / Cerniera sx | | BMP 250/BMP 251 | BMP 224/BM 225 |
| Pannello color antracite con porta tutta in vetro | | BMP 250/251 100 | BMP 224/225 100 |
| Pannello color acciaio con porta tutta in vetro | | BMP 250/251 110 | BMP 224/225 110 |
| Pannello color silver con porta tutta in vetro | | BMP 250/251 130 | BMP 224/225 130 |
| Dimensioni | | | |
| Larghezza | (cm) | 60 | 60 |
| Dimensioni apparecchio L x A x P ¹ | (mm) | 590 x 455 x 538 | 590 x 382 x 321 |
| Sporgenza del frontale dalla nicchia | (mm) | 21 | 21 |
| Dimensioni della nicchia L x A x P | (mm) | 560 x 450 x 550 | 560 x 380 x 320 |
| | | | 560 x 362 x 300 (installazione a pensile) |
| Peso netto | (kg) | 41 | 20 |
| Volumi | | | |
| Volume vano cottura | (l) | 36 | 21 |
| Dimensioni interne vano cottura L x A x P | (mm) | 445 x 236 x 348 | 350 x 220 x 270 |
| Sistemi di riscaldamento | | | |
| Potenza max microonde | (W) | 1.000 | 900 |
| Livelli microonde | (N.) | 5 | 5 |
| Temperature aria calda | (°C) | 40, 100–250 | – |
| Temperature grill + aria calda | (°C) | 100–250 | – |
| Temperature grill + ventola | (°C) | 100–250 | – |
| Livelli di intensità del grill | (N.) | 3 | 3 |
| Potenza massima del grill | (W) | 2.000 | 1.300 |
| Potenza aria calda | (W) | 1.950 | – |
| Potenza massima grill combinato | (W) | 600 | 360 |
| Cottura programmabile fino a 5 modalità | | • | • |
| Programmi automatici in base al peso | (N.) | 15 | 10 |
| Utilizzo | | | |
| Display TFT touch | | • | • |
| Comandi in alto / in basso | | •/– | –/• |
| Apertura automatica della porta | | • | • |
| Intuitivo display con testi | (N. lingue) | 25 | 25 |
| Ricette personalizzate | | 50 | 50 |
| Angolo di apertura porta | | 110° | 110° |
| Caratteristiche | | | |
| Regolazione elettronica della temperatura | | • | • |
| Visualizzazione della temperatura | | • | – |
| Riscaldamento rapido | | • | – |
| Tecnologia Innowave | | • | • |
| Tempo di cottura, fine cottura, timer corto, contaminuti | | •/•/•/• | •/–/–/– |
| Timer lungo | | • | – |
| Illuminazione laterale | (W) | 60 | 25 |
| Livelli di posizionamento teglia | (N.) | 4 | – |
| Accessori | | | |
| Teglia in vetro | | • | • |
| Griglie | | • | • |
| Piatto rotante in vetro | | • | • |
| Sicurezza | | | |
| Porta isolata termicamente con vetro multiplo | | • | • |
| Sicurezza bambino / spegnimento di sicurezza | | •/• | –/• |
| Tripla serratura porta | | • | • |
| Ventola di raffreddamento | | • | • |
| Pulizia | | | |
| Parete catalitica posteriore | | • | – |
| Vano cottura in acciaio inox con base in ceramica | | • | • |
| Valori di collegamento | | | |
| Assorbimento totale | (kW) | 3,1 | 1,99 |

• Di serie. – Non predisposto

¹ Profondità di inserimento dell'apparecchio nella nicchia.



| Tipologia | | Macchina caffè |
|---|--------------|---|
| Frontale colore Gaggenau antracite | | CM 250 102 |
| Frontale colore acciaio | | CM 250 112 |
| Frontale colore silver | | CM 250 132 |
| Dimensioni | | |
| Larghezza | (cm) | 60 |
| Dimensioni apparecchio L x A x P ¹ | (mm) | 590 x 455 x 426 |
| Sporgenza del frontale dalla nicchia | (mm) | 21 |
| Dimensioni della nicchia L x A x P | (mm) | 560 x 450 x 550 |
| Peso netto | (kg) | 20 |
| Bevande | | |
| | | Ristretto / 2 x Ristretto |
| | | Espresso / 2 x Espresso |
| | | Espresso Macchiato / 2 x Espresso |
| | | Macchiato |
| | | Caffè / 2 x Caffè |
| | | Americano / 2 x Americano |
| | | Caffè latte / 2 x Caffè latte |
| | | Latte Macchiato / 2 x Latte Macchiato |
| | | Cappuccino / 2 x Cappuccino |
| | | Flat White / 2 x Flat White |
| | | Latte con schiuma / 2 x Latte con schiuma |
| | | Latte caldo / 2 x Latte caldo |
| | | Acqua calda / 2 x Acqua calda |
| Utilizzo | | |
| Display TFT touch | | • |
| Comandi in alto | | • |
| Apertura porta automatica | | • |
| Intuitivo display con testi | (N. lingue) | 25 |
| Bevande personalizzabili e memorizzabili | (N.) | 8 |
| Impostazione dimensione tazze | (N.) | 3 |
| Livelli intensità caffè | (N.) | 8 |
| Livelli temperatura caffè | (N.) | 3 |
| Livelli temperatura acqua calda | (°C) | 10 |
| Proporzione caffè/latte | | • |
| Altezza beccuccio regolabile fino a | (cm) | 15 |
| Impostazioni programmabili | | |
| - Illuminazione | (N.) | 7 |
| - Capacità | (ml) | • |
| - Dispenser regolabile per tipo e bevande a seconda della tazza | | • |
| - Standby | (min, h) | 5 min – 12 h |
| - Durezza acqua | (N. livelli) | 4, sistema addolcimento acqua |
| - Filtro acqua | | • |
| Caratteristiche | | |
| Tecnologia per aroma caffè | | • |
| Unità di macinazione con dischi in ceramica | | • |
| Regolazione automatica della macinatura | | • |
| Sistema riscaldamento istantaneo dell'acqua | | • |
| Pressione pompa | (bar) | 19 |
| Sistema latte integrato | | • |
| Contentore latte | (l) | 0,5 |
| Contentore chicchi di caffè | (g) | 500 |
| Contentore caffè di riserva | | • |
| Controllo livello macinatura | | • |
| Volume unità di infusione regolabile | (g) | 8 – 12 |
| Doppia macinatura ed infusione per extra-intensità di una bevanda | | • |
| Doppia macinatura ed infusione per due bevande | | • |
| Contentore acqua removibile | (l) | 2,4 |
| Cartuccia filtro acqua | | 1 |
| Pulizia dopo singola preparazione | | • |
| Indicazione elettronica saturazione filtro | | • |
| Controllo elettronico livello latte, acqua e caffè | | • |
| Controllo automatico del livello di riempimento della vaschetta raccogli gocce e recipiente per fondi caffè | | • |
| Luce LED integrata | | • |
| Home Connect | | • |
| Sicurezza | | |
| Sicurezza bambini | | • |
| Pulizia | | |
| Risciacquo automatico in fase di accensione / spegnimento | | • / • |
| Risciacquo automatico del dosatore latte | | • |
| Programma automatico di pulizia e decalcificazione | | • |
| Programma automatico di pulizia | | • |
| Programma automatico di decalcificazione | | • |
| Unità di infusione removibile | | • |
| Vaschetta raccogli gocce e contenitore raccogli sedimenti di caffè removibili e lavabili in lavastoviglie | | • |
| Dispenser bevande removibile e lavabile in lavastoviglie | | • |
| Funzione svuotamento (vacanza o trasporto) | | • |
| Funzione svuotamento contenitore caffè | | • |
| Valori di collegamento | | |
| Assorbimento totale | (kW) | 1,6 |



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

• Di serie. – Non predisposto.



| Tipologia | | Cassetto Scaldavivande Haute Cuisine | Cassetto Scaldavivande Haute Cuisine |
|---|--------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|
| Pannello color antracite con porta tutta in vetro | | WSP 221 102 | WSP 222 102 |
| Pannello color acciaio con porta tutta in vetro | | WSP 221 112 | WSP 222 112 |
| Pannello color silver con porta tutta in vetro | | WSP 221 132 | WSP 222 132 |
| Dimensioni | | | |
| Larghezza | (cm) | 60 | 60 |
| Dimensioni apparecchio L x A x P ¹ | (mm) | 590 x 140 x 528 | 590 x 290 x 528 |
| Sporgenza del frontale dalla nicchia | (mm) | 21 | 21 |
| Dimensioni della nicchia L x A x P | (mm) | 560 x 140 x 550 | 560 x 290 x 550 |
| Peso netto | (kg) | 17 | 21 |
| Volumi | | | |
| Volume netto vano cottura | (l) | 20 | 54 |
| Dimensioni interne L x A x P | (mm) | 547 x 91 x 410 | 547 x 241 x 410 |
| Numero di coperti | (N.) | 6 | 12 |
| Sistemi di riscaldamento | | | |
| Scongelamento / Lievitazione | | • | • |
| Preriscaldamento bevande | | • | • |
| Tenere in caldo / cottura lenta | | • | • |
| Riscaldamento stoviglie | | • | • |
| Cottura a bassa temperatura | | • | • |
| Temperature da 30°C a 80°C | (livelli di temperatura) | 6 | 6 |
| Ulteriori metodi di riscaldamento tramite App | | • | • |
| Utilizzo | | | |
| Manopola rotante | | • | • |
| Indicatore di stato, visibile nella parte frontale in vetro | | • | • |
| Cassetto senza maniglie | | • | • |
| Sistema Push-to-Open | | • | • |
| Sistema di chiusura ammortizzata | | - | - |
| Caratteristiche | | | |
| Illuminazione interna | | - | - |
| Capacità di carico massima | (kg) | 25 | 25 |
| Interno in acciaio inox con fondo in vetro | | • | • |
| Ventola | | • | • |
| Valori di collegamento | | | |
| Assorbimento totale | (kW) | 0,82 | 0,82 |

• Di serie. – Non predisposto

¹ Profondità di inserimento dell'apparecchio nella nicchia.

Note tecniche importanti

Gaggenau si riserva il diritto di apportare qualsiasi modifica di carattere tecnico o estetico, nonché le variazioni di colore, ritenute indispensabili a discrezione della stessa.

Le indicazioni contenute nel presente listino non hanno valore contrattuale.

Si ricorda che tutte le quote tecniche delle apparecchiature sono state visionate da esperti prima della stampa. Vogliate fare riferimento per la consultazione unicamente ai disegni quotati per ogni singolo prodotto. Ciò premesso si consiglia di integrare tali informazioni con i libretti di installazione e montaggio in dotazione alle apparecchiature.

I dati relativi agli assorbimenti vanno intesi come raccomandazione. Rammentiamo inoltre che tutti i collegamenti elettrici, idraulici e gas devono essere effettuati "a regola d'arte" da personale qualificato, in ottemperanza alle normative vigenti. Per le apparecchiature elettriche, al fine di garantire la loro completa funzionalità, l'impianto dell'abitazione va dimensionato a seconda degli assorbimenti elettrici degli apparecchi installati, e deve essere in linea con le direttive vigenti in termini di sicurezza.

Si ricorda che alcune apparecchiature elettriche sono fornite sprovviste di cavi elettrici di alimentazione, in quanto la loro installazione e dimensionamento sono di competenza dell'elettricista.

Edizione Aprile 2024.

La differenza ha nome Gaggenau.

© BSH Elettrodomestici S.p.A.
Via Marcantonio Colonna, 35
20149 Milano

www.gaggenau.it | info.it@gaggenau.com