

Catalogo generale  
Edizione 2018



**GAGGENAU**



## Forni Serie 400

Possibili combinazioni della Serie 400	10
Note di progettazione	14
Doppio forno Serie 400	16
Forni Serie 400	17
Forni CombiVapore Serie 400	22
Forni combinati microonde Serie 400	28
Macchina caffè completamente automatica Serie 400	30
Scaldavivande Serie 400	34
Cassetto Sous-Vide Serie 400	37
Accessori   accessori speciali	38
Tabelle tecniche	44



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.

**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.

Qualsiasi apparecchio compatto in abbinamento allo scaldavivande (h 14 cm) raggiunge un'altezza pari a 60 cm.

I display comandi devono essere allineati tra loro.

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

Combinazione verticale, apparecchi larghi 76 cm



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

Combinazione di 4 apparecchi larghi 60 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 470/CM 450
- WS 461/DV 461



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

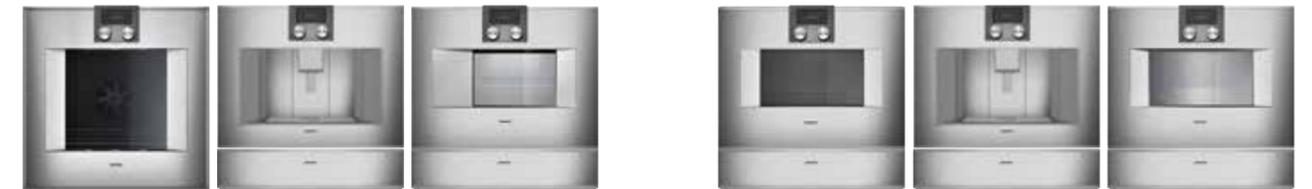
Combinazione orizzontale, apparecchi larghi 60 cm



- BO 471/BO 451/BO 421
- BO 470/BO 450/BO 420
- BS 471/BS 451/BO 421
- BS 470/BS 450/BM 450
- WS 461/DV 461
- BO 471/BO 451/BO 421
- CM 470/CM 450
- WS 461/DV 461



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



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

Combinazione di 4 apparecchi larghi 60 cm con scaldavivande



- BS 455/BS 475/BM 455
- BO 471/BO 451/BO 421
- BM 454/BS 474/BS 454
- CM 470/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.

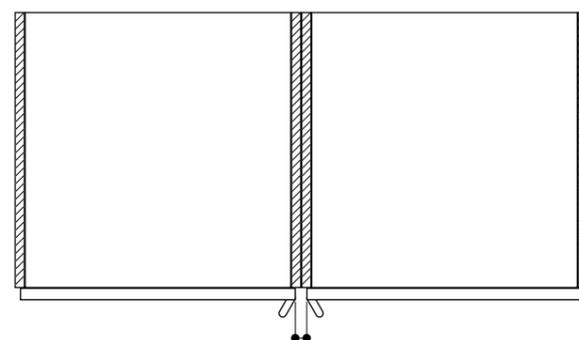
**Combinazione di forni Serie 400 con gli apparecchi della serie VarioCooling.**

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

**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 fino a 180°.

**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.

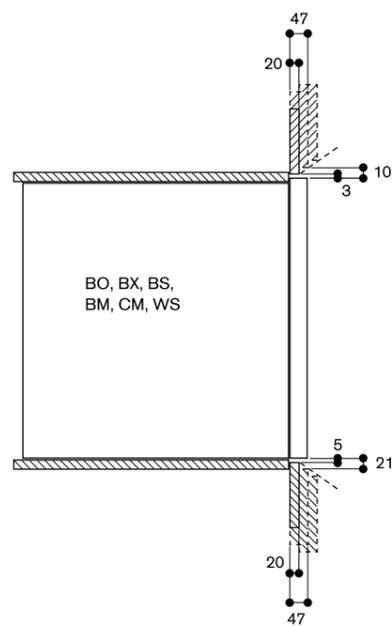
Le misure indicate nel disegno fanno riferimento a tutti gli apparecchi. Controllare anche quanto segue:

**La zona soprastante gli elettrodomestici BS:**

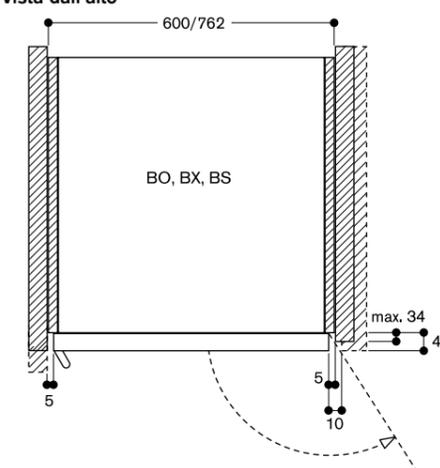
Non installare alcun altro apparecchio elettrico al di sopra del BS. Si consiglia di non posizionare una maniglia orizzontale sui mobili al di sopra del BS. Se il bordo di un elemento della cucina sporge di più di 20 mm rispetto al bordo della cavità di un mobile, il bordo del pannello del mobile deve essere resistente al vapore, come nel caso di una lavastoviglie.

**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.

**Vista laterale****Sui lati**

Nel caso in cui le pareti laterali sporgano fino ad un max. di 34 mm, la distanza minima sul lato della cerniera è sufficiente a garantire l'aerazione e un angolo di apertura di 120°. Oltre a ciò, è richiesta una distanza di 10 mm o anche superiore.

**Vista dall'alto**



#### Doppio forno Serie 400 BX 480/BX 481

- Pirolisi.
- 17 sistemi di riscaldamento con termosonda, funzione pietra refrattaria e girarrosto.
- 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.  
Girarrosto.  
Lievitazione.  
Scongellamento.  
Tenere in caldo.

#### Funzionamento

Display TFT touch con manopole per un facile e intuitivo utilizzo.  
Display con testi in chiaro.  
Tasto informazioni.  
**Apertura laterale fino a 180°.**

#### Caratteristiche

**Termosonda con spegnimento automatico.**  
Girarrosto.  
**Presca per piano pizza.**  
Display con indicatore di temperatura.  
Riscaldamento rapido.  
Funzioni timer: tempo di cottura, tempo di fine cottura, timer breve, timer lungo, contaminuti.  
Illuminazione alogena in alto (60 W).  
Illuminazione alogena laterale (10 W).  
Griglie smaltate, 5 livelli di inserimento, adatto alla pirolisi.

#### Sicurezza

**Porta termoisolata con quadruplo vetro.**  
Sicurezza bambini.  
Funzione vacanze.  
Ventola di raffreddamento.

#### Pulizia

Pirolisi.  
Gaggenau enamel.  
**Purificatore termico degli odori.**

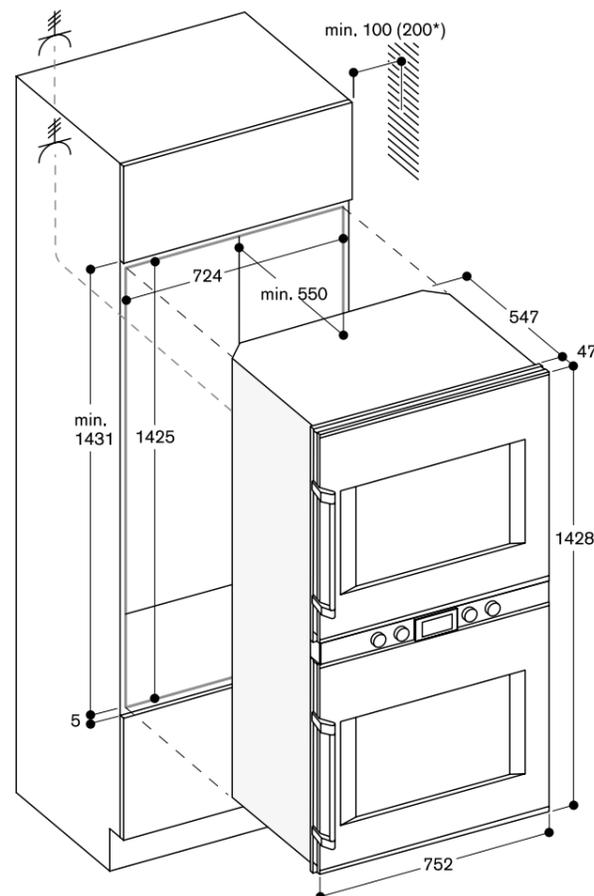
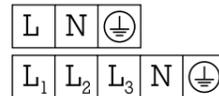
#### Precauzioni di montaggio

Cerniere non reversibili.  
L'apparecchio sporge di 47 mm dal fronte della nicchia del mobile.  
La maniglia sporge di 94 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 di un forno in un mobile ad angolo, considerare l'apertura della porta minimo a 90°.  
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.  
Assorbimento totale 9,2 kW.  
Prevedere cavo di collegamento.



\* 200 mm in abbinamento a BA 018

#### Cerniere dx BX 480 111

Acciaio inox con porta tutta in vetro  
Larghezza 76 cm

#### Cerniere sx BX 481 111

Acciaio inox con porta tutta in vetro  
Larghezza 76 cm

#### In dotazione

2 leccarde  
1 girarrosto  
2 griglie  
2 teglie con griglia d'appoggio  
1 termosonda

#### Accessori speciali

BA 018 105  
Nuovo sistema di estrazione con guide telescopiche completamente estraibili per supporto accessori  
BA 028 115  
Leccarda  
BA 038 105  
Griglia  
BA 058 115  
Resistenza per piano pizza  
BA 058 133  
Piano pizza  
inclusa griglia e paletta pizza  
BS 020 002  
Set 2 palette per pizza  
GN 340 230  
Pirofila in ghisa, GN 2/3, altezza 165 mm



#### 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.
- 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.

#### Comandi in alto

#### Cerniere dx

#### BO 480 111

Acciaio inox con porta tutta in vetro  
Larghezza 76 cm

#### Cerniere sx

#### BO 481 111

Acciaio inox con porta tutta in vetro  
Larghezza 76 cm

#### In dotazione

1 termosonda  
1 girarrosto  
1 leccarda  
1 griglia  
1 teglia con griglia d'appoggio

#### Accessori

#### BA 478 110

Maniglia, acciaio inox  
lunghezza 366 mm

#### Accessori speciali

#### BA 018 105

Nuovo sistema di estrazione con guide telescopiche completamente estraibili per supporto accessori  
BA 028 115  
Leccarda  
BA 038 105  
Griglia  
BA 058 115  
Resistenza per piano pizza  
BA 058 133  
Piano pizza  
inclusa griglia e paletta pizza  
BS 020 002  
Set 2 palette per pizza  
GN 340 230  
Pirofila in ghisa, GN 2/3, altezza 165 mm

#### 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.  
Girarrosto.  
Lievitazione.  
Scongellamento.  
Tenere in caldo.

#### Funzionamento

**Apertura automatica della porta.**  
Display TFT touch con manopole per un facile e intuitivo utilizzo.  
Display con testi in chiaro.  
Opzione per memorizzare ricette personalizzate.  
Tasto informazioni.  
**Apertura laterale fino a 180°.**

#### Caratteristiche

**Termosonda con spegnimento automatico.**  
Girarrosto.  
**Presca per piano pizza.**  
Display con indicatore di temperatura.  
Riscaldamento rapido.  
Funzioni timer: tempo di cottura, tempo di fine cottura, timer breve, timer lungo, contaminuti.  
Illuminazione alogena in alto (60 W).  
Illuminazione alogena laterale (2 x 10 W).  
Griglie smaltate, 5 livelli di inserimento, adatto alla pirolisi.

#### Sicurezza

**Porta termoisolata con quadruplo vetro.**  
Sicurezza bambini.  
Funzione vacanze.  
Ventola di raffreddamento.

#### Pulizia

Pirolisi.  
Gaggenau enamel.  
**Purificatore termico degli odori.**

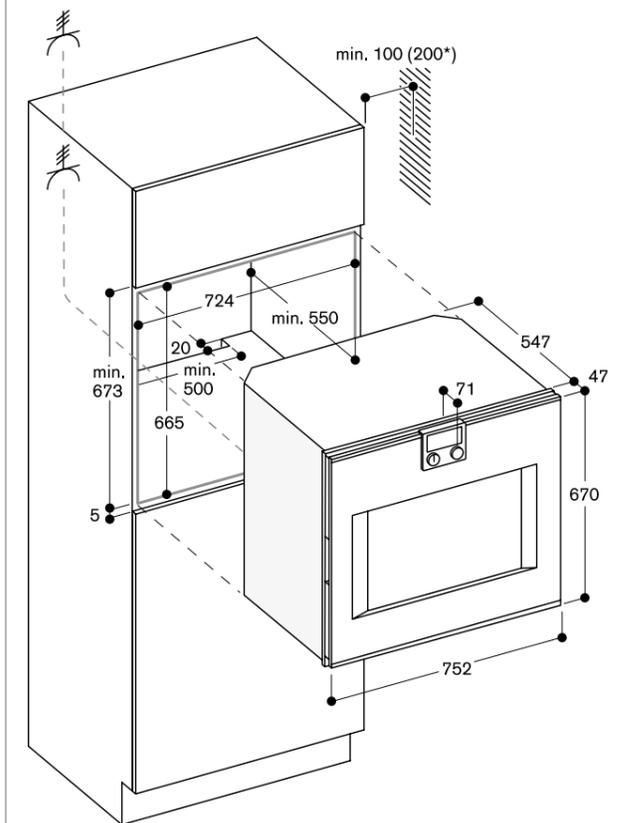
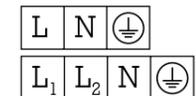
#### Precauzioni di montaggio

Cerniere non reversibili.  
L'apparecchio sporge di 47 mm dal fronte della nicchia del mobile.  
Se la maniglia viene montata (accessorio opzionale) sporge 94 mm dal mobile.  
Considerare le misure quotate nel disegno, inclusa la maniglia della porta se applicabile, nel posizionamento di cassetti accanto al forno.

Per l'inserimento di un forno in un mobile ad angolo, considerare l'apertura della porta minimo a 90°.  
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.  
Assorbimento totale 5,5 kW.  
Prevedere cavo di collegamento.



\* 200 mm in abbinamento a BA 018

**Comandi in alto****Cerniere dx****BO 470 111**

Acciaio inox con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

**BO 470 101**

Colore antracite con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

**Cerniere sx****BO 471 111**

Acciaio inox con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

**BO 471 101**

Colore antracite con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

**In dotazione**

2 leccarde

1 termosonda

1 girarrosto

1 griglia

1 teglia con griglia d'appoggio

1 teglia in vetro

**Accessori****BA 476 110**

Maniglia, acciaio inox

lunghezza 577 mm

**Accessori speciali****BA 016 105**

Nuovo sistema di estrazione con guide telescopiche completamente estraibili per supporto accessori

**BA 026 105**

Teglia con piedini e inviti per girarrosto

**BA 026 115****Leccarda****BA 036 105****Griglia****BA 046 115****Teglia in vetro****BA 056 115****Resistenza per piano pizza****BA 056 133****Piano pizza**

inclusa griglia e paletta pizza

**BS 020 002****Set 2 palette per pizza****GN 340 230**

Pirofila in ghisa, GN 2/3,

altezza 165 mm

**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.
- 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.

Girarrosto.

Lievitazione.

Scongellamento.

Tenere in caldo.

**Funzionamento****Apertura automatica della porta.**

Display TFT touch con manopole per un facile e intuitivo utilizzo.

Display con testi in chiaro.

Opzione per memorizzare ricette personalizzate.

Tasto informazioni.

**Apertura laterale fino a 180°.****Caratteristiche****Termosonda con spegnimento automatico.**

Girarrosto.

**Presca per piano pizza.**

Display con indicatore di temperatura.

Riscaldamento rapido.

Funzioni timer: tempo di cottura, tempo di fine cottura, timer breve, timer lungo, contaminuti.

Illuminazione alogena in alto (60 W).

Illuminazione alogena laterale (2 x 10 W).

Griglie smaltate, 4 livelli di inserimento, adatto alla pirolisi.

**Sicurezza****Porta termoisolata con quadruplo vetro.**

Sicurezza bambini.

Funzione vacanze.

Ventola di raffreddamento.

**Pulizia**

Pirolisi.

Gaggenau enamel.

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

Cerniere non reversibili.

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

Se la maniglia viene montata (accessorio opzionale) sporge 94 mm dal mobile.

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

Per l'inserimento di un forno in un mobile ad angolo, considerare l'apertura della porta minimo a 90°.

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.

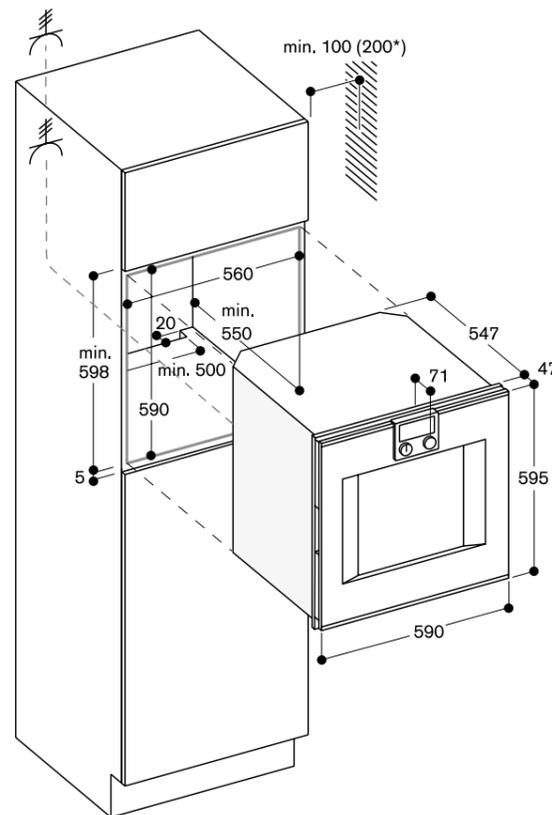
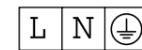
**Valori di collegamento**

Classe di efficienza energetica A,

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

Assorbimento totale 3,7 kW.

Prevedere cavo di collegamento.



\* 200 mm in abbinamento a BA 016

**Comandi in alto****Cerniere dx****BO 450 111**

Acciaio inox con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

**Cerniere sx****BO 451 111**

Acciaio inox con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

**In dotazione**

1 leccarda

1 teglia in vetro

1 griglia

1 termosonda

**Accessori****BA 476 110**

Maniglia, acciaio inox

lunghezza 577 mm

**Accessori speciali****BA 016 105**

Nuovo sistema di estrazione con guide telescopiche completamente estraibili per supporto accessori

**BA 026 115****Leccarda****BA 036 105****Griglia****BA 046 115****Teglia in vetro****BA 056 115****Resistenza per piano pizza****BA 056 133****Piano pizza**

inclusa griglia e paletta pizza

**BA 226 105****Leccarda per grill****BS 020 002****Set 2 palette per pizza****GN 340 230**

Pirofila in ghisa, GN 2/3,

altezza 165 mm

**Forno Serie 400****BO 450/BO 451**

- Porta senza maniglia ad apertura automatica.
- Pirolisi.
- 13 sistemi di riscaldamento con termosonda, funzione pietra refrattaria.
- 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 superficie grande + caldo ventilato.

Grill superficie grande.

Grill superficie piccola.

Funzione pietra refrattaria.

Funzione per arrostitire.

Funzione Lievitazione.

Funzione scongelamento.

**Funzionamento****Apertura automatica della porta.**

Display TFT touch con manopole per un facile e intuitivo utilizzo.

Display con testi in chiaro.

Opzione per memorizzare ricette personalizzate.

Tasto informazioni.

**Apertura laterale fino a 180°.****Caratteristiche****Termosonda con spegnimento automatico.****Presca per piano pizza.**

Display con indicatore di temperatura.

Riscaldamento rapido.

Funzioni timer: tempo di cottura, tempo di fine cottura, timer breve, timer lungo, contaminuti.

Illuminazione alogena in alto (60 W).

Illuminazione alogena laterale (10 W).

Griglie smaltate, 4 livelli di inserimento, adatto alla pirolisi.

**Sicurezza****Porta termoisolata con quadruplo vetro.**

Sicurezza bambini.

Funzione vacanze.

Ventola di raffreddamento.

**Pulizia**

Pirolisi.

Gaggenau enamel.

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

Cerniere non reversibili.

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

Se la maniglia viene montata (accessorio opzionale) sporge 94 mm dal mobile.

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

Per l'inserimento di un forno in un mobile ad angolo, considerare l'apertura della porta minimo a 90°.

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.

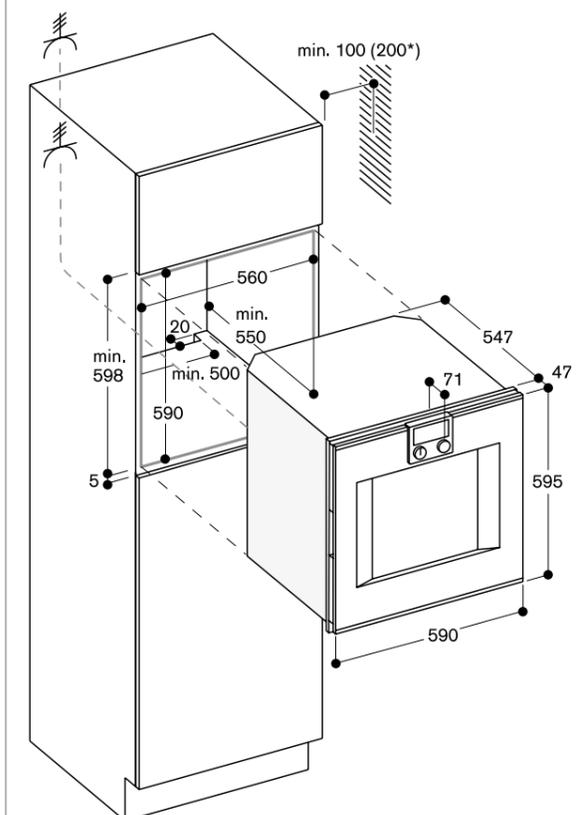
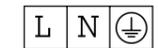
**Valori di collegamento**

Classe di efficienza energetica A,

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

Assorbimento totale 3,7 kW.

Prevedere cavo di collegamento.



\* 200 mm in abbinamento a BA 016



#### Comandi in alto

##### Cerniere dx

###### BO 420 111\*

Acciaio inox con porta tutta in vetro senza Home Connect  
Larghezza 60 cm

###### BO 420 112\*\*

Acciaio inox con porta tutta in vetro con Home Connect  
Larghezza 60 cm

###### BO 420 101

Colore antracite con porta tutta in vetro senza Home Connect  
Larghezza 60 cm

##### Cerniere sx

###### BO 421 111\*

Acciaio inox con porta tutta in vetro senza Home Connect  
Larghezza 60 cm

###### BO 421 112\*\*

Acciaio inox con porta tutta in vetro con Home Connect  
Larghezza 60 cm

###### BO 421 101

Colore antracite con porta tutta in vetro senza Home Connect  
Larghezza 60 cm

\* Disponibile fino al 3° trimestre 2018

\*\* Disponibile dal 3° trimestre 2018

#### In dotazione

- 1 griglia
- 1 teglia smaltata
- 1 teglia in vetro

#### Accessori

##### BA 476 110

Maniglia, acciaio inox  
lunghezza 577 mm

#### Accessori speciali

##### BA 016 105

Nuovo sistema di estrazione con guide telescopiche completamente estraibili per supporto accessori

##### BA 226 105

Teglia  
con piedini e inviti per girarrosto

##### BA 026 115

##### Leccarda

##### BA 036 105

##### Griglia

##### BA 046 115

##### Teglia in vetro

##### BA 056 115

##### Resistenza per piano pizza

##### BA 056 133

##### Piano pizza

inclusa griglia e paletta pizza

##### BS 020 002

##### Set 2 palette per pizza

##### GN 340 230

Pirofila in ghisa, GN 2/3,  
altezza 165 mm

#### 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 superficie grande + caldo ventilato.

Grill superficie grande.

Funzione pietra refrattaria.

#### Funzionamento

##### Apertura automatica della porta.

Display TFT touch con manopole per un facile e intuitivo utilizzo.

Display con testi in chiaro.

Opzione per memorizzare ricette personalizzate.

Tasto informazioni.

##### Apertura laterale fino a 180°.

#### Caratteristiche

##### Presa per piano pizza.

Display con indicatore di temperatura.

Riscaldamento rapido.

Funzioni timer: tempo di cottura, tempo di fine cottura, timer breve, timer lungo, contaminuti.

Illuminazione alogena in alto (60 W).

Griglie smaltate, 4 livelli di inserimento, adatto alla pirolisi.

Servizi digitali integrati (Home Connect) con la rete di casa via cavo LAN (consigliato) o via WiFi.

Il funzionamento della modalità Home Connect dipende dalla disponibilità del servizio Home Connect in ogni nazione. Per ulteriori informazioni visitare [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

Leggere ulteriori informazioni su Home Connect a pagina 408.

#### Sicurezza

##### Porta termoisolata con quadruplo vetro.

Sicurezza bambini.

Termocoppia di sicurezza.

Ventola di raffreddamento.

#### Pulizia

Pirolisi.

Gaggenau enamel.

##### Catalizzatore dei fumi.

#### Precauzioni di montaggio

Cerniere non reversibili.

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

Se la maniglia viene montata (accessorio opzionale) sporge 94 mm dal mobile.

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

Per l'inserimento di un forno in un mobile ad angolo, considerare l'apertura della porta minimo a 90°.

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.

Per apparecchi con Home Connection: Porta LAN situata in alto a destra del lato posteriore dell'apparecchio

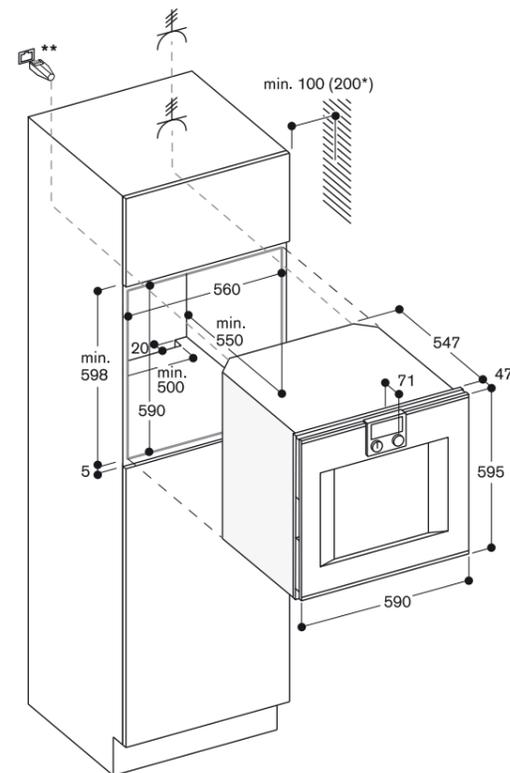
#### Valori di collegamento

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

Assorbimento totale 3,7 kW.

Prevedere cavo di collegamento.

Per apparecchi con Home Connection: Prevedere un cavo LAN.



\*200 mm in collegamento con BA 016

\*\*Solo per apparecchi con Home Connect



#### Comandi in basso

##### Cerniere dx BS 484 111

Acciaio inox con porta tutta in vetro  
Larghezza 76 cm

##### Cerniere sx BS 485 111

Acciaio inox con porta tutta in vetro  
Larghezza 76 cm

#### In dotazione

- 1 vaschetta in acciaio inox non perforata GN 2/3, profondità 40 mm
- 1 vaschetta in acciaio inox perforata GN 2/3, profondità 40 mm
- 1 griglia
- 1 tubo di carico acqua, 3 m
- 1 tubo di scarico acqua, 3 m
- 1 termosonda
- 4 set cartucce pulizia

#### Accessori

##### BA 478 310

Maniglia, acciaio inox  
lunghezza 181 mm

##### GF 111 100

Filtro decalcificante

##### GF 121 110

Cartuccia filtro

##### GZ 010 011

Prolunga Aqua Stop  
lunghezza 2 m

#### Accessori speciali

##### CL S10 040

Cartucce pulizia, set da 4.

Per forni combinati a vapore con carico/scarico dell'acqua fisso.

##### CL S20 040

Cartucce per decalcificazione, set da 4.  
Per forni combinati a vapore con carico/scarico dell'acqua fisso.

##### GN 114 130

Vassoio non forato in acciaio inox,  
GN 1/3  
profondità 40 mm, 1,5 l.

##### GN 114 230

Vassoio non forato in acciaio inox,  
GN 2/3  
profondità 40 mm, 3 l.

##### GN 124 130

Vassoio forato in acciaio inox GN 1/3  
profondità 40 mm, 1,5 l.

##### GN 124 230

Vassoio forato in acciaio inox, GN 2/3  
profondità 40 mm, 3 l.

##### GN 144 130

Vassoio non forato antiaderente,  
GN 1/3  
profondità 40 mm, 1,5 l.

##### GN 144 230

Vassoio non forato antiaderente,  
GN 2/3  
profondità 40 mm, 3 l.

##### GN 154 130

Vassoio forato antiaderente, GN 1/3  
profondità 40 mm, 1,5 l.

##### GN 154 230

Vassoio forato antiaderente, GN 2/3  
profondità 40 mm, 3 l.

#### Forno CombiVapore Serie 400 BS 484/BS 485

- Porta senza maniglia ad apertura automatica.
- Allacciamento diretto alla rete idrica con carico e scarico.
- Sistema di pulizia completamente automatico.
- 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 completo dietro ceramica, combinabile con aria calda fino a 230 °C e vapore.
- Display TFT touch.
- Superficie porta apparecchio solo con display comandi senza fascia frontale.
- Vapore senza pressione.
- Controllo elettronico della temperatura da 30 °C a 230 °C.
- Termosonda estraibile.
- Volume netto vano cottura 44 litri.

#### Sistemi di riscaldamento

Aria calda + 100 % umidità.

Aria calda + 80 % umidità.

Aria calda + 60 % umidità.

Aria calda + 30 % umidità.

Aria calda + 0 % umidità.

Grill + ventilato.

Grill.

Grill + umidità residua: livello 1.

Grill + umidità residua: livello 2.

Cottura Sous-vide.

Scongellamento.

Rigenerazione.

Cottura a bassa temperatura.

#### Funzionamento

##### Apertura automatica della porta.

Display TFT touch con manopole per un facile e intuitivo utilizzo.

Display con testi in chiaro.

Opzione per memorizzare ricette personalizzate.

Tasto informazioni.

##### Apertura laterale fino a 180°.

#### Caratteristiche

##### Grill dietro a superficie in vetroceramica da 2000 W.

Funzione condensazione vapore.

Vapore aggiunto.

##### Termosonda con spegnimento automatico.

Display con indicatore di temperatura.

Funzioni timer: tempo di cottura, tempo di fine cottura, timer breve, timer lungo, contaminuti.

Taratura automatica della temperatura di ebollizione.

Indicazione di saturazione filtro acqua (se installato il filtro decalcificante GF 111 100).

Illuminazione alogena laterale (48 W).

Vano di cottura in acciaio inox.

4 livelli di inserimento.

#### Sicurezza

Sicurezza bambini.

Funzione vacanze.

Ventola di raffreddamento.

#### Pulizia

Programma di pulizia, completamente automatico.

#### GN 340 230

Pirofila in ghisa, GN 2/3,  
altezza 165 mm

#### GN 410 130

Coperchio gastronomico in acciaio  
inox, GN 1/3

#### GN 410 230

Coperchio gastronomico in acciaio  
inox, GN 2/3

#### GR 220 046

Griglia supplementare

Programma di decalcificazione, completamente automatico.  
Programma asciugatura.  
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 "collegamento scarico acqua"). Tubo di ingresso acqua estensibile. Il tubo di scarico non deve essere più lungo di 5 m.

Il collegamento per il tubo di carico 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. Se la maniglia viene montata (accessorio opzionale) sporge 94 mm dal mobile.

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

Per l'inserimento di un forno in un mobile ad angolo, considerare l'apertura della porta minimo a 90°.

Per inserire l'apparecchio in una profondità di 550 mm, i cavi di allacciamento e connessione devono passare nel lato posteriore sinistro. La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile.

#### Valori di collegamento

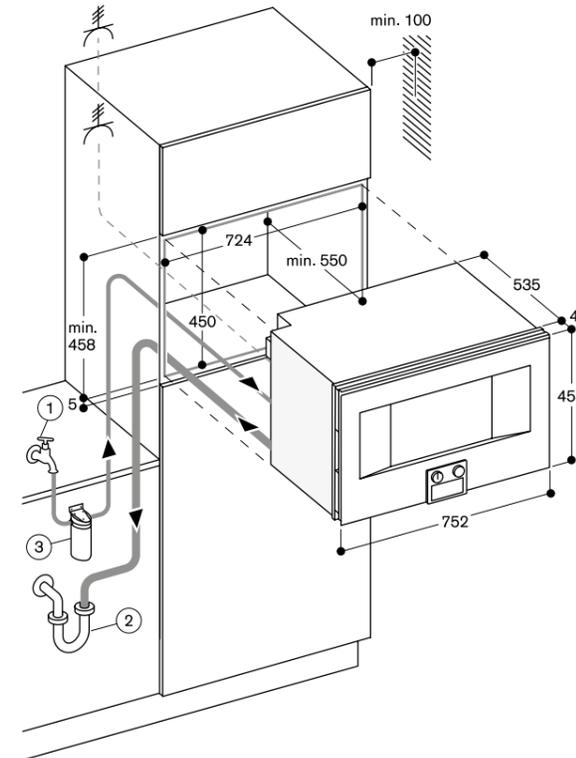
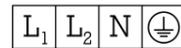
Classe di efficienza energetica A, in una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.

Assorbimento totale 2,9 kW.

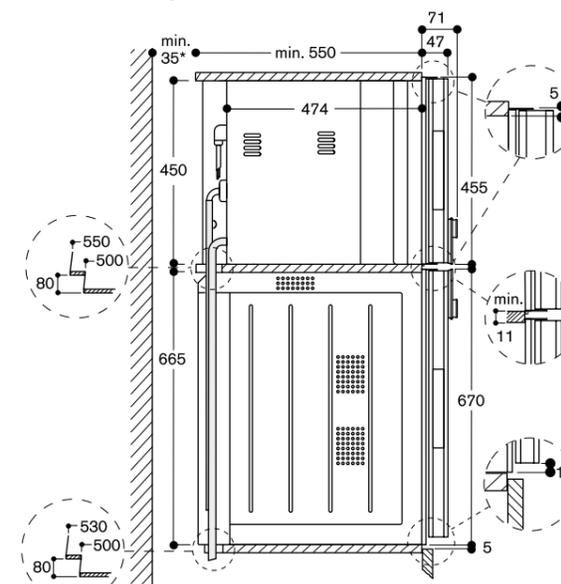
Solo allacciamento acqua fredda. Tubo di carico: lunghezza 3 m con 3/4" e connessione da 26,4 mm, estensibile.

Tubo di scarico acqua con ø 25 mm 3 m (tubo HT).

Prevedere cavo di collegamento.

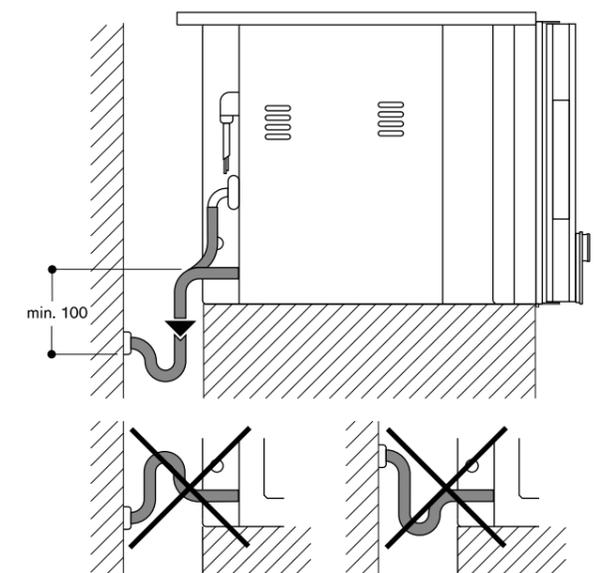


#### Vista laterale BS 484/485 su BO

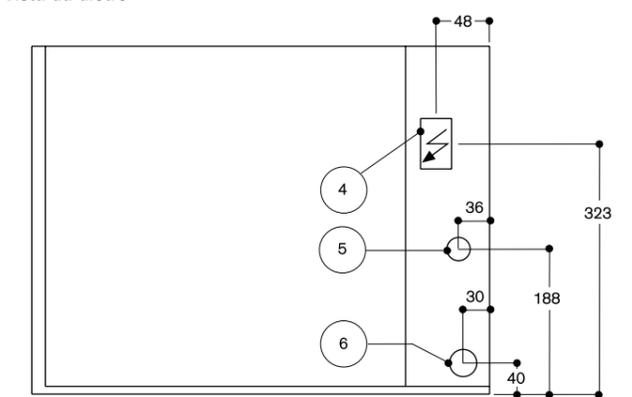


\* Necessario solo se i tubi dell'acqua di BS non possono essere introdotti negli angoli liberi tra gli apparecchi.

#### Connessione a muro



#### Vista da dietro



- (4) Scatola di connessione elettrica
- (5) Attacco acqua fredda
- (6) Scarico acqua



## Comandi in alto

## Cerniere dx

BS 470 111

Acciaio inox con porta tutta in vetro  
Larghezza 60 cm

BS 470 101

Colore antracite con porta tutta in vetro  
Larghezza 60 cm

## Cerniere sx

BS 471 111

Acciaio inox con porta tutta in vetro  
Larghezza 60 cm

BS 471 101

Colore antracite con porta tutta in vetro  
Larghezza 60 cm

## Comandi in basso

## Cerniere dx

BS 474 111

Acciaio inox con porta tutta in vetro  
Larghezza 60 cm

BS 474 101

Colore antracite con porta tutta in vetro  
Larghezza 60 cm

## Cerniere sx

BS 475 111

Acciaio inox con porta tutta in vetro  
Larghezza 60 cm

BS 475 101

Colore antracite con porta tutta in vetro  
Larghezza 60 cm

## In dotazione

- 1 vaschetta in acciaio inox non perforata GN 2/3, profondità 40 mm
- 1 vaschetta in acciaio inox perforata GN 2/3, profondità 40 mm
- 1 griglia
- 1 tubo di carico acqua 3 m
- 1 tubo di scarico acqua 3 m
- 1 termosonda
- 4 set cartucce pulizia

## Accessori

BA 476 310

Maniglia, acciaio inox

lunghezza 447 mm

GF 111 100

Filtro decalcificante

GF 121 110

Cartuccia filtro

GZ 010 011

Prolunga Aqua Stop

lunghezza 2 m

## Accessori speciali

CL S10 040

Cartucce pulizia, set da 4.

Per forni combinati a vapore con carico/scarico dell'acqua fisso.

CL S20 040

Cartucce per decalcificazione, set da 4.

Per forni combinati a vapore con carico/scarico dell'acqua fisso.

GN 114 130

Vassoio non forato in acciaio inox,

GN 1/3

profondità 40 mm, 1,5 l.

Forno CombiVapore Serie 400  
BS 470/BS 471/BS 474/BS 475

- Porta senza maniglia ad apertura automatica.
- Allacciamento diretto alla rete idrica con carico e scarico.
- Sistema di pulizia completamente automatico.
- 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 completo dietro ceramica, combinabile con aria calda fino a 230 °C e vapore.
- Display TFT touch.
- Superficie porta apparecchio solo con display comandi senza fascia frontale.
- Vapore senza pressione.
- Controllo elettronico della temperatura da 30 °C a 230 °C.
- Termosonda estraibile.
- Volume netto vano cottura 44 litri.

## Sistemi di riscaldamento

Aria calda + 100 % umidità.

Aria calda + 80 % umidità.

Aria calda + 60 % umidità.

Aria calda + 30 % umidità.

Aria calda + 0 % umidità.

Grill + ventilato.

Grill.

Grill + umidità residua: livello 1.

Grill + umidità residua: livello 2.

Cottura Sous-vide.

Scongelamento.

Rigenerazione.

Cottura a bassa temperatura.

## Funzionamento

## Apertura automatica della porta.

Display TFT touch con manopole per un facile e intuitivo utilizzo.

Display con testi in chiaro.

Opzione per memorizzare ricette personalizzate.

Tasto informazioni.

## Apertura laterale fino a 180°.

## Caratteristiche

## Grill dietro a superficie in vetroceramica da 2000 W.

Funzione condensazione vapore.

Vapore aggiunto.

## Termosonda con spegnimento automatico.

Display con indicatore di temperatura.

Funzioni timer: tempo di cottura, tempo di fine cottura, timer breve, timer lungo, contaminuti.

Taratura automatica della temperatura di ebollizione.

Indicazione di saturazione filtro acqua (se installato il filtro decalcificante GF 111 100).

Illuminazione alogena laterale (48 W).

Vano di cottura in acciaio inox.

4 livelli di inserimento.

## Sicurezza

Sicurezza bambini.

Funzione vacanze.

Ventola di raffreddamento.

## Pulizia

Programma di pulizia, completamente automatico.

GN 114 230

Vassoio non forato in acciaio inox,

GN 2/3

profondità 40 mm, 3 l.

GN 124 130

Vassoio forato in acciaio inox GN 1/3

profondità 40 mm, 1,5 l.

GN 124 230

Vassoio forato in acciaio inox, GN 2/3

profondità 40 mm, 3 l.

GN 144 130

Vassoio non forato antiaderente,

GN 1/3

profondità 40 mm, 1,5 l.

GN 144 230

Vassoio non forato antiaderente,

GN 2/3

profondità 40 mm, 3 l.

GN 154 130

Vassoio forato antiaderente, GN 1/3

profondità 40 mm, 1,5 l.

GN 154 230

Vassoio forato antiaderente, GN 2/3

profondità 40 mm, 3 l.

GN 340 230

Pirofila in ghisa, GN 2/3,

altezza 165 mm

GN 410 130

Coperchio gastronomico in acciaio

inox, GN 1/3

GN 410 230

Coperchio gastronomico in acciaio

inox, GN 2/3

GR 220 046

Griglia supplementare

Programma di decalcificazione, completamente automatico.

Programma asciugatura.

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 "collegamento scarico acqua").

Tubo di ingresso acqua estendibile. Il tubo di scarico non deve essere più lungo di 5 m.

Il collegamento per il tubo di carico 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.

Se la maniglia viene montata (accessorio opzionale) sporge 94 mm dal mobile.

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

Per l'inserimento di un forno in un mobile ad angolo, considerare l'apertura della porta minimo a 90°.

Per inserire l'apparecchio in una profondità di 550 mm, i cavi di allacciamento e connessione devono passare nel lato posteriore sinistro.

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.

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.

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.

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.

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.

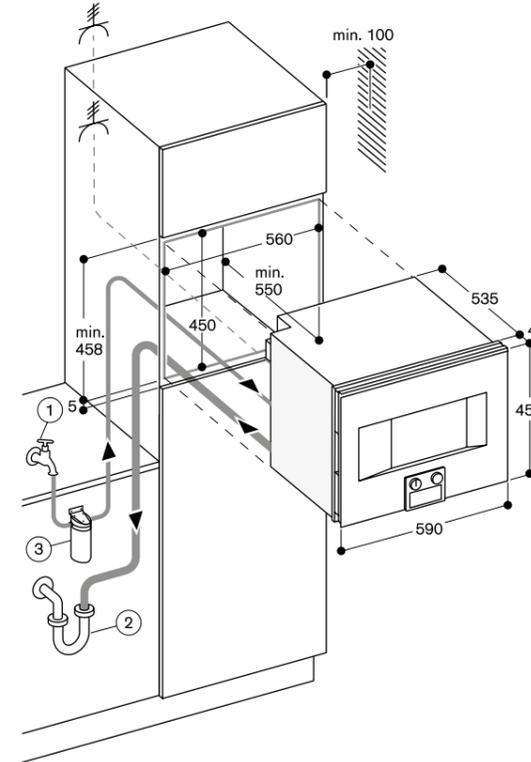
La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile.

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

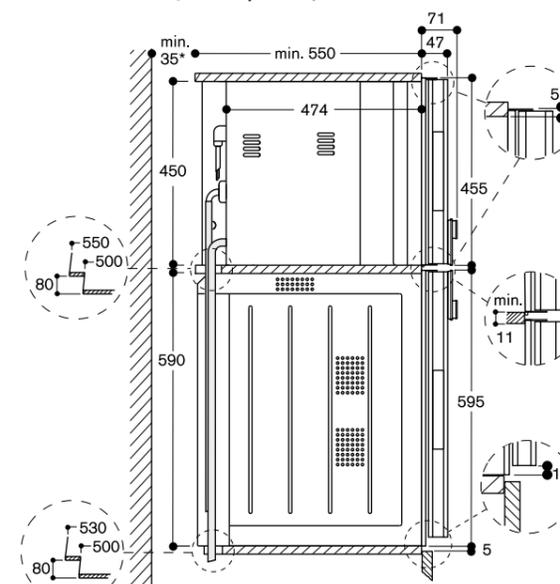
La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile.

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

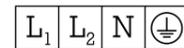
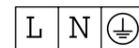
La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile.



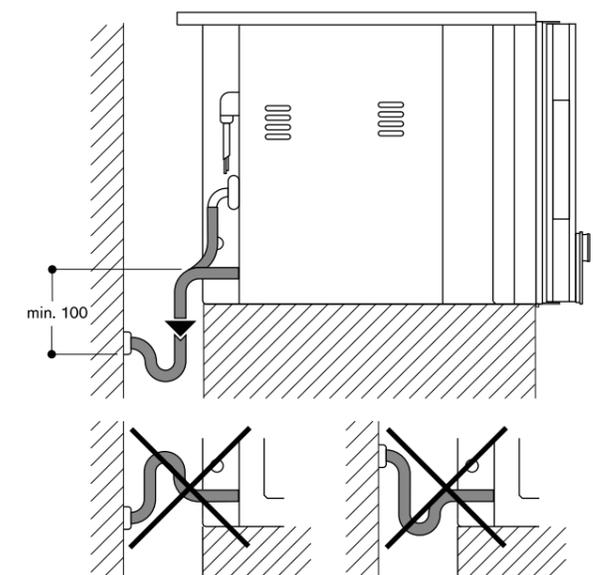
## Installazione BS 474/475 sopra BO, vista laterale



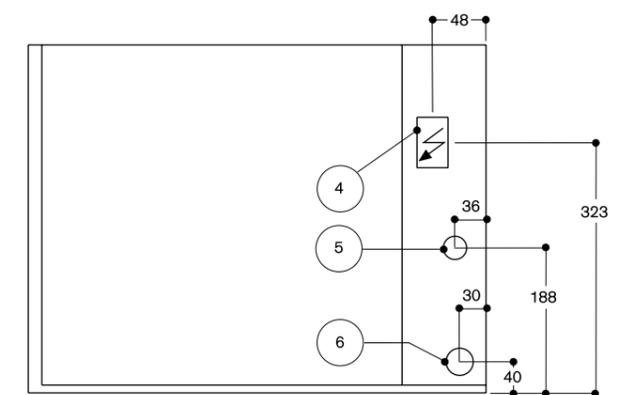
\* Necessario solo se i tubi dell'acqua di BS non possono essere introdotti negli angoli liberi tra gli apparecchi.



## Connessione a muro



## Vista da dietro



(4) Scatola di connessione elettrica

(5) Attacco acqua fredda

(6) Scarico acqua



#### Comandi in alto

##### Cerniere dx BS 450 110

Acciaio inox con porta tutta in vetro  
Larghezza 60 cm

##### Cerniere sx BS 451 110

Acciaio inox con porta tutta in vetro  
Larghezza 60 cm

#### Comandi in basso

##### Cerniere dx BS 454 110

Acciaio inox con porta tutta in vetro  
Larghezza 60 cm

##### Cerniere sx BS 455 110

Acciaio inox con porta tutta in vetro  
Larghezza 60 cm

#### In dotazione

- 1 vaschetta in acciaio inox non perforata GN 2/3, profondità 40 mm
- 1 vaschetta in acciaio inox perforata GN 2/3, profondità 40 mm
- 1 griglia
- 1 termosonda

#### Accessori

##### BA 476 310

Maniglia, acciaio inox  
lunghezza 447 mm

#### Accessori speciali

##### GN 114 130

Vassoio non forato in acciaio inox,  
GN 1/3

profondità 40 mm, 1,5 l.

##### GN 114 230

Vassoio non forato in acciaio inox,  
GN 2/3

profondità 40 mm, 3 l.

##### GN 124 130

Vassoio forato in acciaio inox GN 1/3

profondità 40 mm, 1,5 l.

##### GN 124 230

Vassoio forato in acciaio inox, GN 2/3

profondità 40 mm, 3 l.

##### GN 144 130

Vassoio non forato antiaderente,  
GN 1/3

profondità 40 mm, 1,5 l.

##### GN 144 230

Vassoio non forato antiaderente,  
GN 2/3

profondità 40 mm, 3 l.

##### GN 154 130

Vassoio forato antiaderente, GN 1/3

profondità 40 mm, 1,5 l.

##### GN 154 230

Vassoio forato antiaderente, GN 2/3

profondità 40 mm, 3 l.

##### GN 340 230

Pirofila in ghisa, GN 2/3,

altezza 165 mm

##### GN 410 130

Coperchio gastronomico in acciaio  
inox, GN 1/3

#### Forno CombiVapore Serie 400 BS 450/BS 451/BS 454/BS 455

- Porta senza maniglia ad apertura automatica.
- Con serbatoio d'acqua.
- Aria calda da 30 °C a 230 °C combinabile con vapore e umidità regolabile a 0%, 30%, 60%, 80% o 100%.
- Display TFT touch.
- Superficie porta apparecchio solo con display comandi senza fascia frontale.
- Vapore senza pressione.
- Controllo elettronico della temperatura da 30 °C a 230 °C.
- Termosonda estraibile.
- Volume netto vano cottura 42 litri.

#### Sistemi di riscaldamento

Aria calda + 100 % umidità.

Aria calda + 80 % umidità.

Aria calda + 60 % umidità.

Aria calda + 30 % umidità.

Aria calda + 0 % umidità.

Lievitazione.

Scongelamento.

Rigenerazione.

Cottura a bassa temperatura.

#### Funzionamento

##### Apertura automatica della porta.

Display TFT touch con manopole per un facile e intuitivo utilizzo.

Display con testi in chiaro.

Opzione per memorizzare ricette personalizzate.

Tasto informazioni.

##### Apertura laterale fino a 180°.

#### Caratteristiche

Serbatoio d'acqua di 1,3 litri estraibile. Segnalazione del livello dell'acqua.

##### Termosonda con spegnimento automatico.

Display con indicatore di temperatura.

Funzioni timer: tempo di cottura, tempo di fine cottura, timer breve, timer lungo, contaminuti.

Taratura automatica della temperatura di ebollizione.

Illuminazione alogena laterale (48 W).

Vano di cottura in acciaio inox.

4 livelli di inserimento.

#### Sicurezza

Sicurezza bambini.

Funzione vacanze.

Ventola di raffreddamento.

#### Pulizia

Programma di decalcificazione.

##### Filtro grassi di fronte alla ventola, lavabile in lavastoviglie.

#### 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.

Se la maniglia viene montata (accessorio opzionale) sporge 94 mm dal mobile.

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

#### GN 410 230

Coperchio gastronomico in acciaio  
inox, GN 2/3

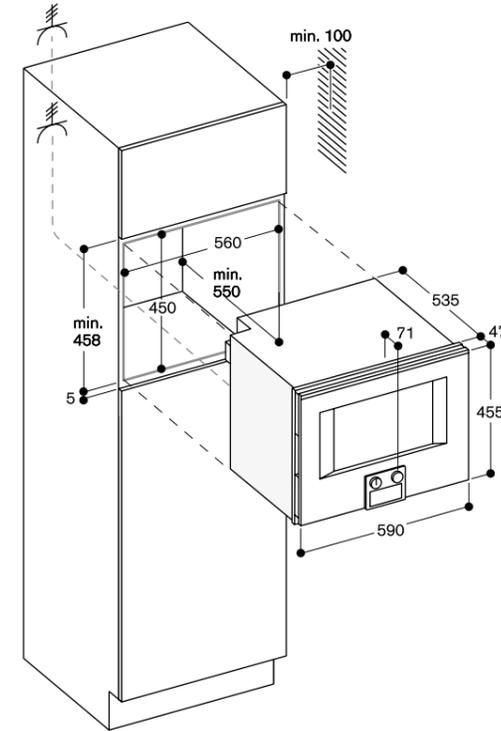
#### GR 220 046

Griglia supplementare

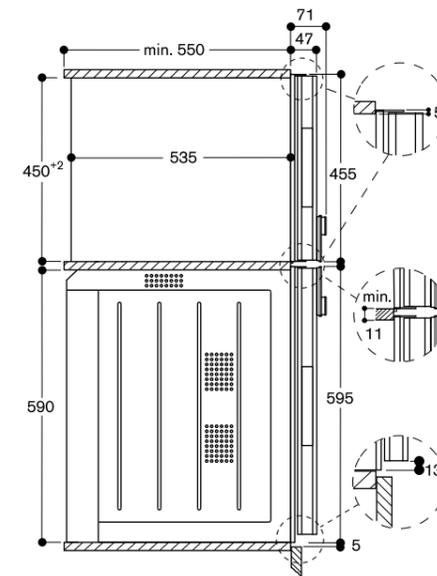
Per l'inserimento di un forno in un mobile ad angolo, considerare l'apertura della porta minimo a 90°. Per inserire l'apparecchio in una profondità di 550 mm, il cavo di collegamento deve passare nel lato posteriore sinistro. La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile.

#### Valori di collegamento

Classe di efficienza energetica A, in una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D. Assorbimento totale 2,0 kW. Prevedere cavo di collegamento.



Installazione BS 454/455, BM 454/455 sopra BO, vista laterale





#### 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 combinata  
1 teglia in vetro

#### Accessori

##### BA 478 310

Maniglia, acciaio inox  
lunghezza 181 mm

#### Forno combinato 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 vano cottura 36 litri.

#### Programmi

Potenza microonde regolabile in 5 stadi: 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 per un facile e intuitivo utilizzo.  
Display con testi in chiaro.  
Tasto informazioni.

##### Apertura laterale fino a 180°.

#### Caratteristiche

##### Tecnologia Innowave.

Riscaldamento rapido.  
4 livelli di inserimento.  
Display con indicatore di temperatura.  
Illuminazione alogena laterale (60 W).

#### Sicurezza

Porta termoisolata con triplo vetro.  
Triplice sicurezza per chiusura porta.  
Sicurezza bambini.  
Funzione vacanze.  
Ventola di raffreddamento.

#### Pulizia

Vano cottura in acciaio inox con base in ceramica.  
Parete posteriore con speciale smaltatura catalitica.

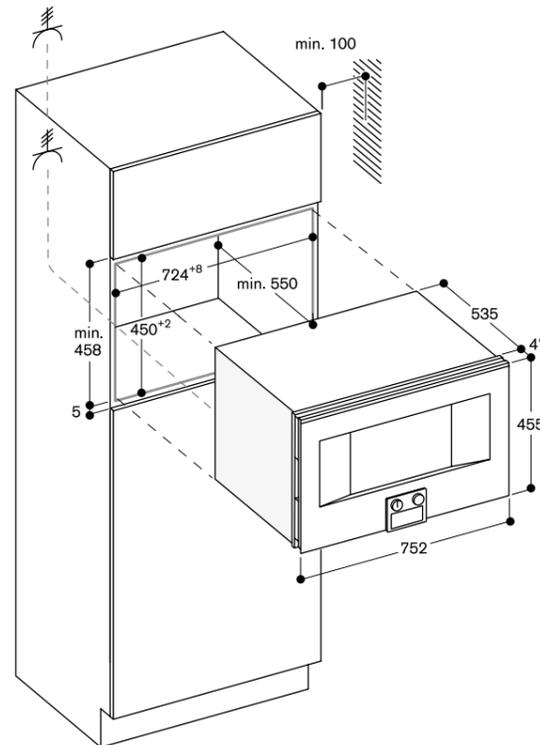
#### Precauzioni di montaggio

Cerniere non reversibili.  
L'apparecchio sporge di 47 mm dal fronte della nicchia del mobile.  
Se la maniglia viene montata (accessorio opzionale) sporge 94 mm dal mobile.  
Considerare le misure quotate nel disegno, inclusa la maniglia della porta se applicabile, nel posizionamento di cassetti accanto al forno.  
Per l'inserimento in un mobile ad angolo, considerare l'apertura della porta a 110°.  
La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile.

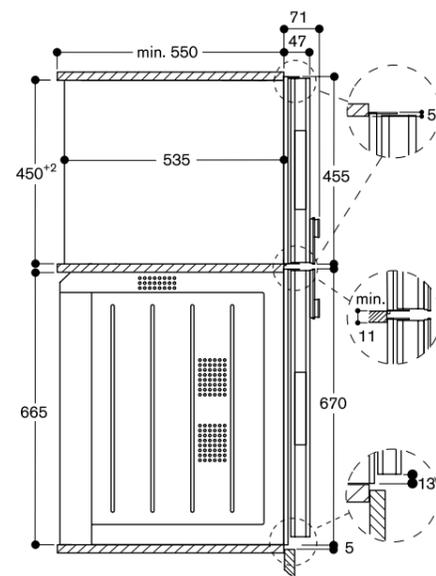
#### Valori di collegamento

Assorbimento totale 3,1 kW.

Cavo di allacciamento lunghezza 1,5 m senza spina.



Vista laterale BM 484/485 su BO



#### Comandi in alto

##### Cerniere dx BM 450 110

Acciaio inox con porta tutta in vetro  
Larghezza 60 cm

##### Cerniere sx BM 450 100

Colore antracite con porta tutta in vetro  
Larghezza 60 cm

#### Comandi in basso

##### Cerniere dx BM 451 110

Acciaio inox con porta tutta in vetro  
Larghezza 60 cm

##### Cerniere sx 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

##### Cerniere sx BM 454 100

Colore antracite con porta tutta in vetro  
Larghezza 60 cm

#### In dotazione

1 griglia combinata  
1 teglia in vetro

#### Accessori

##### BA 476 310

Maniglia, acciaio inox  
lunghezza 447 mm

#### Forno combinato 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 vano cottura 36 litri.

#### Programmi

Potenza microonde regolabile in 5 stadi: 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 per un facile e intuitivo utilizzo.  
Display con testi in chiaro.  
Tasto informazioni.

##### Apertura laterale fino a 180°.

#### Caratteristiche

##### Tecnologia Innowave.

Riscaldamento rapido.  
4 livelli di inserimento.  
Display con indicatore di temperatura.  
Illuminazione alogena laterale (60 W).

#### Sicurezza

Porta termoisolata con triplo vetro.  
Triplice sicurezza per chiusura porta.  
Sicurezza bambini.  
Funzione vacanze.  
Ventola di raffreddamento.

#### Pulizia

Vano cottura in acciaio inox con base in ceramica.  
Parete posteriore con speciale smaltatura catalitica.

#### Precauzioni di montaggio

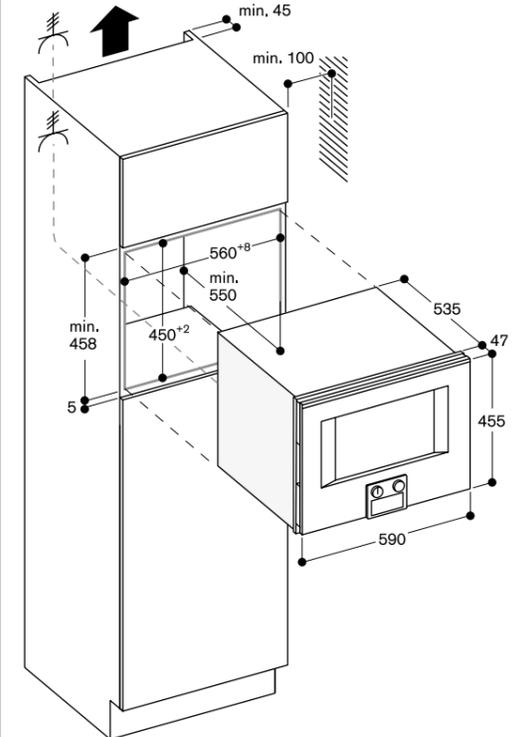
Cerniere non reversibili.  
Prevedere la nicchia di incasso senza parete posteriore.  
L'apparecchio sporge di 47 mm dal fronte della nicchia del mobile.  
Se la maniglia viene montata (accessorio opzionale) sporge 94 mm dal mobile.  
Considerare le misure quotate nel disegno, inclusa la maniglia della porta se applicabile, nel posizionamento di cassetti accanto al forno.  
Per l'inserimento in un mobile ad angolo, considerare l'apertura della porta a 110°.

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

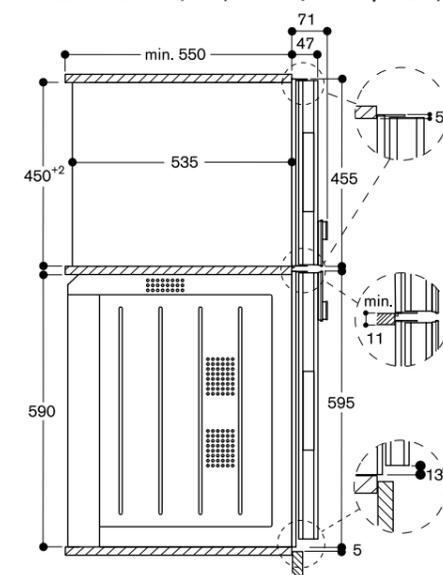
#### Valori di collegamento

Assorbimento totale 3,1 kW.

Cavo di allacciamento lunghezza 1,5 m senza spina.



Installazione BS 454/455, BM 454/455 sopra BO, vista laterale





#### Comandi in alto CM 470 111

Acciaio inox con frontale tutto in vetro  
Larghezza 60 cm

#### CM 470 101

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

#### Macchina caffè completamente automatica Serie 400 CM 470

- Allacciamento diretto alla rete idrica con carico e scarico.
- Innovativo sistema per il riscaldamento istantaneo che garantisce una preparazione immediata e a temperatura costante.
- Alta tecnologia 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.  
Latte / 2 x Latte.  
Latte macchiato / 2 x Latte macchiato.  
Cappuccino / 2 x Cappuccino.  
Flat White / 2 x piatto bianco.  
Schiuma di latte / 2 x Schiuma di latte.  
Hot Milk / 2 x Latte caldo.  
Hot / 2 x Acqua calda.

#### Funzionamento

Apertura automatica della porta.  
Display TFT touch con manopole per un facile e intuitivo utilizzo.  
Display con testi in chiaro.  
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 fasi del rapporto caffè-latte.  
Grado di macinazione regolabile.  
Beccuccio regolabile 7-15 cm.  
Facile accesso a acqua, latte e del contenitore dei chicchi di caffè dietro la porta.

#### Caratteristiche

Unità di macinazione a dischi ceramici, senza 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 in acciaio inox latte con isolamento, tenendo 0.5 litri.  
Illuminazione integrata a LED.  
Contenitore estraibile di chicchi di caffè con coperchio salva aroma per 500 g, per il cambiamento facile tra i diversi tipi di chicchi di caffè.  
Rilevazione automatica della quantità di caffè macinata.  
Serbatoio acqua estraibile da 2.4 litri.  
Indicazione elettronica saturazione filtro.  
Funzione di acqua dolce per il riempimento del serbatoio con acqua fresca.  
Regolazione automatica della saturazione vaschetta raccogli gocce e recipiente per fondo di caffè.

#### Sicurezza

Sicurezza bambini.  
AquaStop con garanzia.

#### 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 mulino elimina i residui di caffè precedenti quando si cambia il tipo di chicchi di caffè.  
Unità di preparazione removibile.  
Contenitore caffè e vaschetta raccolta liquidi lavabili in lavastoviglie.  
Beverage presa lavabile in lavastoviglie.

#### Precauzioni di montaggio

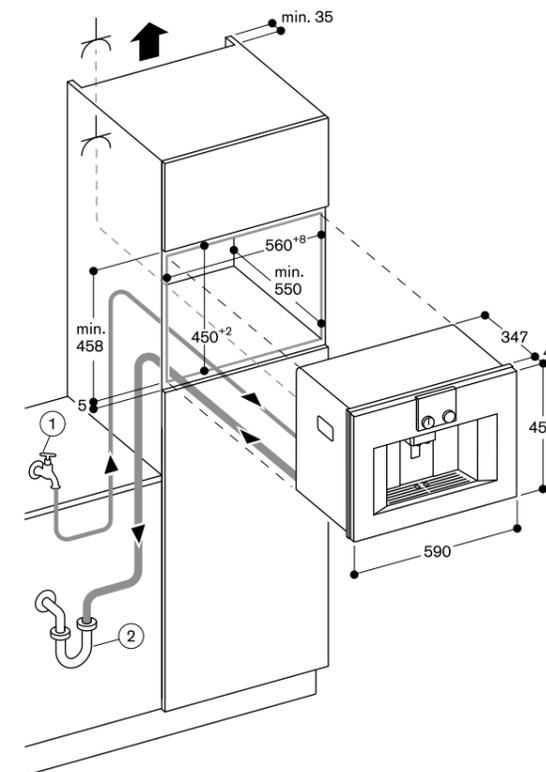
Altezza di installazione ideale 95-145 cm (dal pavimento).  
L'apparecchio sporge di 47 mm dal fronte della nicchia del mobile.  
Se installato in un angolo, fornendo uno spazio laterale su ogni lato.  
Angolo di apertura della porta di 110° (impostazione predefinita) - distanza dalla parete deve essere 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.  
Il tubo di scarico dell'acqua non deve in nessun caso essere posizionato più alto del bordo inferiore del dispositivo, e almeno 150 mm più in basso rispetto alla evacuazione di acqua (vedi schema "di collegamento uscita acqua").  
Se l'unità viene posizionata troppo lontano dalla scarico principale (sifone), occorre adattare il sistema di drenaggio in loco (installazione configurando casa).  
Il collegamento per il tubo di carico 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).

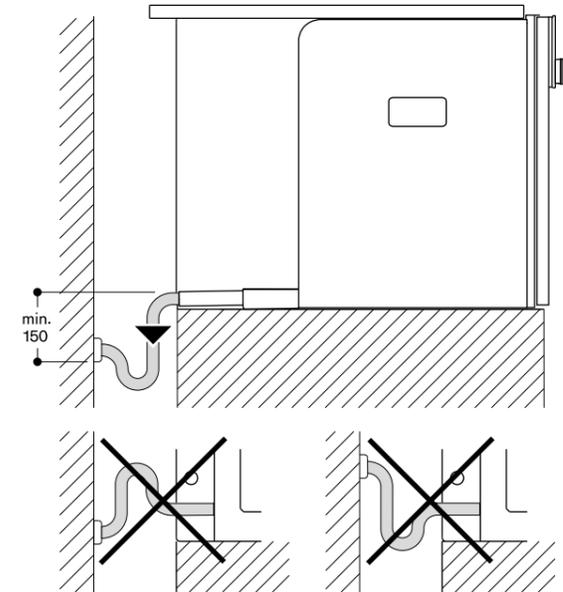
Accessori speciali (ordine come parti di ricambio):  
ET-Nr. 17000705 Filtro acqua  
ET-Nr. 00311819 Pastiglie per la decalcificazione  
ET-Nr. 00311769 Pastiglie per la pulizia  
ET-Nr. 00636455 Riduttore apertura porta, angolo di 92°  
ET-Nr. 11015223 Serbatoio chicchi caffè con coperchio

#### Valori di collegamento

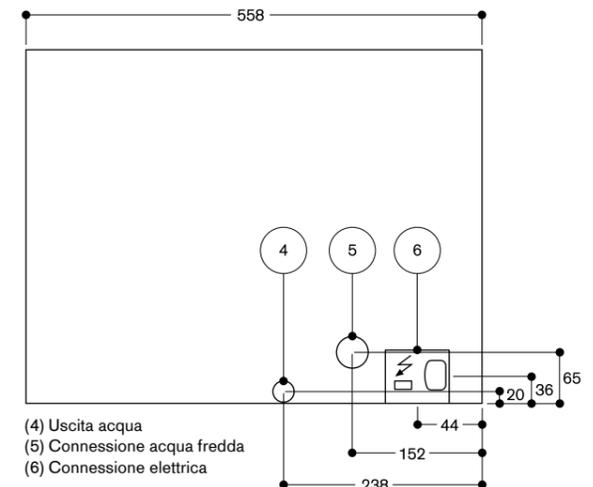
Assorbimento totale 1,60 kW.  
Cavo di allacciamento lunghezza 1,7 m con spina Schuko.  
Solo allacciamento acqua fredda.  
Tubo dell'acqua di alimentazione 165 cm con 3/4" (26.4 mm), può essere esteso.  
Tubo di scarico dell'acqua (ø 18 mm) 170 cm (tubo HT).



#### Collegamento a muro



#### Vista posteriore





#### Comandi in alto

##### CM 450 111

Acciaio inox con frontale tutto in vetro  
Larghezza 60 cm

##### CM 450 101

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 boccchetta latte
- 1 tubo per montalatte

#### Macchina caffè completamente automatica Serie 400

##### CM 450

- Innovativo sistema per il riscaldamento istantaneo che garantisce una preparazione immediata e a temperatura costante.
- Alta tecnologia 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.  
Latte / 2 x Latte.  
Latte macchiato / 2 x Latte macchiato.  
Cappuccino / 2 x Cappuccino.  
Flat White / 2 x piatto bianco.  
Schiuma di latte / 2 x Schiuma di latte.  
Hot Milk / 2 x Latte caldo.  
Hot / 2 x Acqua calda.

#### Funzionamento

Apertura automatica della porta.  
Display TFT touch con manopole per un facile e intuitivo utilizzo.  
Display con testi in chiaro.  
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 fasi del rapporto caffè-latte.  
Grado di macinazione regolabile.  
Beccuccio regolabile 7-15 cm.  
Facile accesso a acqua, latte e del contenitore dei chicchi di caffè dietro la porta.

#### Caratteristiche

Unità di macinazione a dischi ceramici, senza 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 in acciaio inox latte con isolamento, tenendo 0.5 litri.  
Illuminazione integrata a LED.  
Contenitore estraibile di chicchi di caffè con coperchio salva aroma per 500 g, per il cambiamento facile tra i diversi tipi di chicchi di caffè.  
Rilevazione automatica della quantità di caffè macinata.  
Serbatoio acqua estraibile da 2.4 litri.  
Indicazione elettronica saturazione filtro.  
Regolazione automatica della saturazione vaschetta raccogli gocce e recipiente per fondo di caffè.

#### 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 mulino elimina i residui di caffè precedenti quando si cambia il tipo di chicchi di caffè.  
Unità di preparazione removibile.  
Contenitore caffè e vaschetta raccolta liquidi lavabili in lavastoviglie.  
Beverage presa lavabile in lavastoviglie.

#### Precauzioni di montaggio

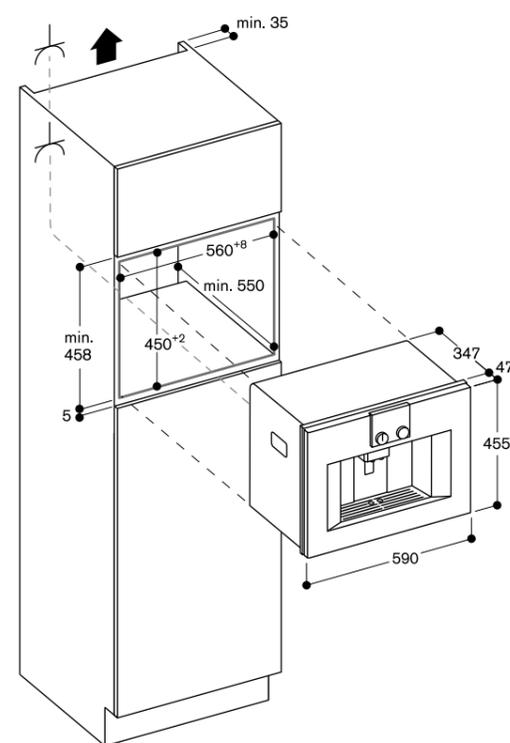
Altezza di installazione ideale 95-145 cm (dal pavimento).  
L'apparecchio sporge di 47 mm dal fronte della nicchia del mobile.  
Se installato in un angolo, fornendo uno spazio laterale su ogni lato.  
Angolo di apertura della porta di 110° (impostazione predefinita) - distanza dalla parete deve essere 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.

Accessori speciali (ordine come parti di ricambio):

- ET-Nr. 17000705 Filtro acqua
- ET-Nr. 00311819 Pastiglie per la decalcificazione
- ET-Nr. 00311769 Pastiglie per la pulizia
- ET-Nr. 00636455 Riduttore apertura porta, angolo di 92°
- ET-Nr. 11015223 Serbatoio chicchi caffè con coperchio

#### Valori di collegamento

Assorbimento totale 1,60 kW.  
Cavo di allacciamento lunghezza 1,7 m con spina Schuko.





#### WS 482 110

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

#### Accessori

BA 478 510

Maniglia, acciaio inox  
lunghezza 612 mm

#### 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.
- Per riscaldare piatti, mantenere in caldo o riscaldare cibi e bevande.

#### Sistemi di riscaldamento

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

#### Funzionamento

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

#### Caratteristiche

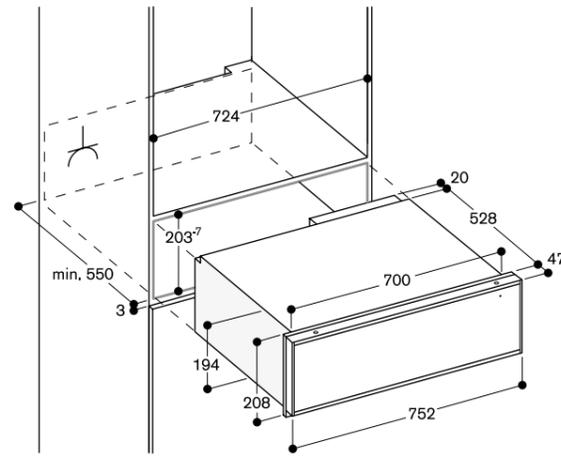
Volume netto 38 litri.  
Può contenere un servizio di piatti per 10 persone compresi piatti ø 24 cm, ciotole per zuppe e piatti da portata a seconda della dimensione.  
Capacità di carico: max 25 kg.  
Dimensioni interne  
L 606 x H 132 x P 480 mm.  
Resistenza sottovetro per una pulizia estremamente semplice.  
Ventola per facilitare la distribuzione del calore.  
Spia di funzionamento.

#### Precauzioni di montaggio

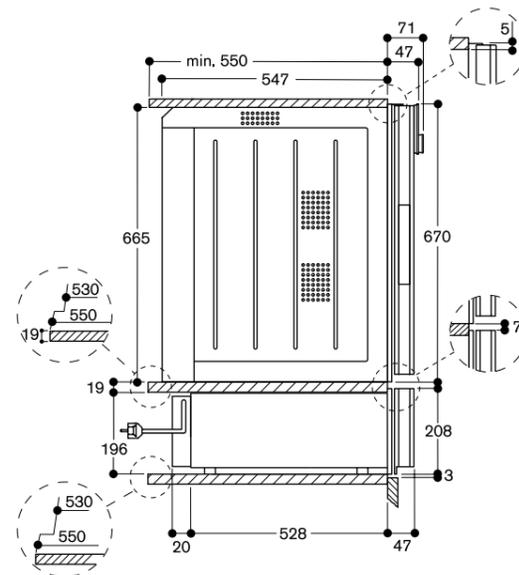
L'apparecchio sporge di 47 mm dal fronte della nicchia del mobile.  
Utilizzare un piano intermedio se installato al di sotto di un BO/BS.  
Prevedere un ripiano se installato al di sotto di un BS in una nicchia da 66,5 cm (mantenere uno spazio di 7 mm tra lo scaldavivande ed il BS).  
La presa può essere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

#### Valori di collegamento

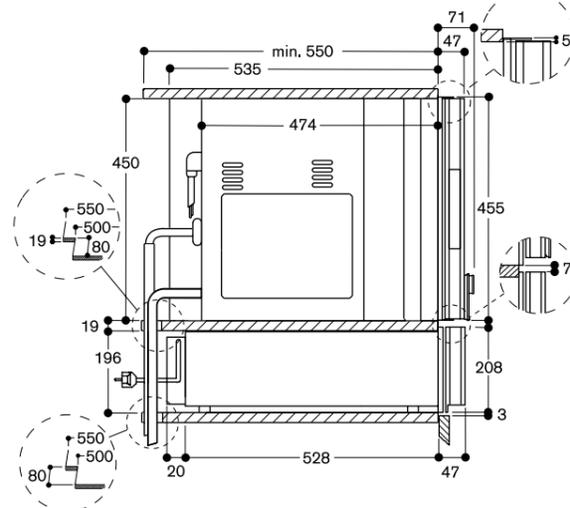
Assorbimento totale 0,85 kW.  
Cavo di connessione lunghezza 1,5 m con spina Schuko.



Installazione WS 482 sotto BO 480, vista laterale



Installazione WS 482 sotto BS 484, vista laterale



#### WS 461 110

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

#### WS 461 100

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

#### Accessori

BA 476 510

Maniglia, acciaio inox  
lunghezza 450 mm

#### Scaldavivande Serie 400 WS 461

- 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.
- Per riscaldare piatti, mantenere in caldo o riscaldare cibi e bevande.

#### Sistemi di riscaldamento

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

#### Funzionamento

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

#### Caratteristiche

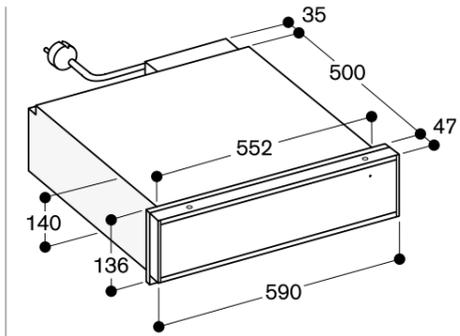
Volume netto 19 litri.  
Servizio per 6 persone con piatti da ø 24 cm, ciotole da zuppa e piatti da portata a seconda della dimensione.  
Capacità di carico: max 25 kg.  
Dimensioni interne  
L 475 x H 86 x P 458 mm.  
Resistenza sottovetro per una pulizia estremamente semplice.  
Ventola per facilitare la distribuzione del calore.  
Spia di funzionamento.

#### Precauzioni di montaggio

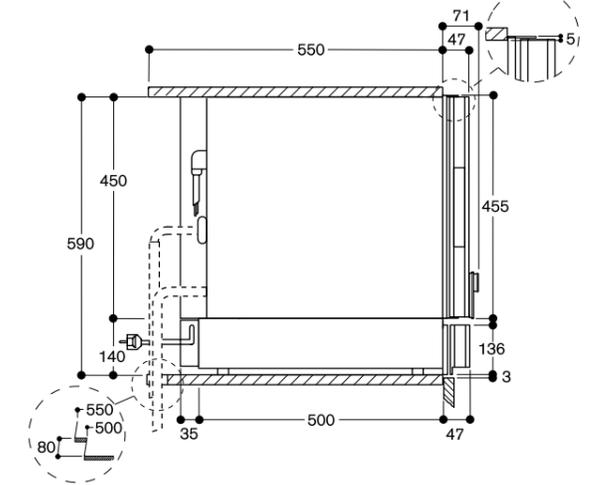
L'apparecchio sporge di 47 mm dal fronte della nicchia del mobile.  
L'installazione al di sotto di un BS/BM/CM è possibile senza ripiano intermedio.  
La presa può essere prevista dietro l'apparecchio.

#### Valori di collegamento

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



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



**WS 462 110**

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

**WS 462 100**

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

**Accessori****BA 476 510**

Maniglia, acciaio inox  
lunghezza 450 mm

**Scaldavivande Serie 400****WS 462**

- 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.
- Per riscaldare piatti, mantenere in caldo o riscaldare cibi e bevande.

**Sistemi di riscaldamento**

Scongelo e lievitazione pane.  
Preriscaldare bevande.  
Tenere in caldo o cucinare lentamente.  
Riscaldare le stoviglie.

**Funzionamento**

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

**Caratteristiche**

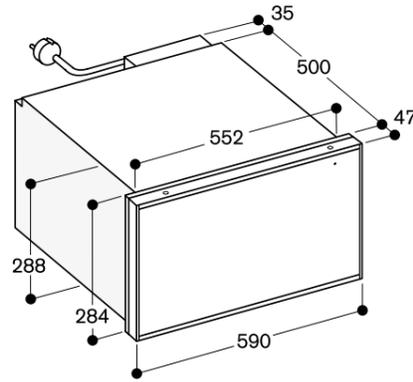
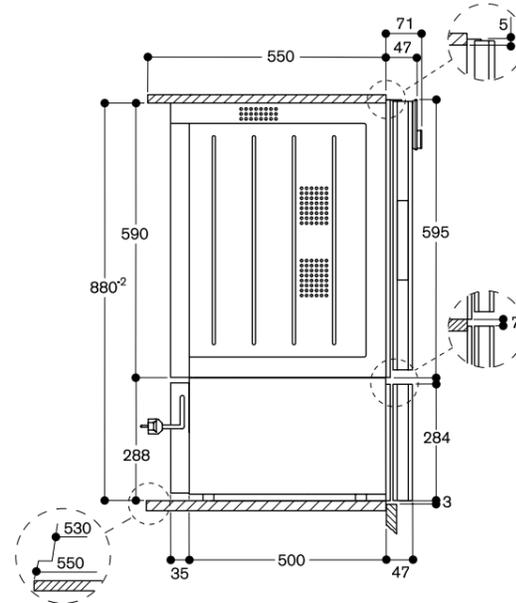
Volume netto 51 litri.  
Servizio per 12 persone con piatti da ø 24 cm, ciotole da zuppa e piatti da portata a seconda della dimensione.  
Capacità di carico: max 25 kg.  
Dimensioni interne  
L 475 x H 236 x P 458 mm.  
Resistenza sottovetro per una pulizia estremamente semplice.  
Ventola per facilitare la distribuzione del calore.  
Spia di funzionamento.  
Fondo in vetro infrangibile.

**Precauzioni di montaggio**

L'apparecchio sporge di 47 mm dal fronte della nicchia del mobile.  
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 462 sotto BO, vista laterale****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 per rialzo
- 1 Adattatore per sottovuoto fuori dalla camera dell'apparecchio
- 1 Tubo per sottovuoto
- 1 Adattatore per bottiglie
- 3 Tappi per bottiglie

**Accessori****BA 476 510**

Maniglia, acciaio inox  
lunghezza 450 mm

**Accessori speciali****BA 080 670**

Sacchetti per sottovuoto, piccoli  
180 x 280 mm, 100 pezzi

**BA 080 680**

Sacchetti per sottovuoto, grandi  
240 x 350 mm, 100 pezzi

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

- Integrabile in nicchia da 14 cm
- Camera di aspirazione in acciaio igienico, altezza utilizzabile fino a 95 mm
- Riconoscimento automatico per aspirazione esterna
- Senza maniglia
- Sistema di chiusura ammortizzato

**Applicazione**

Aspirazione per cottura sous-vide.  
Marinatura e aromatizzazione dei cibi agevolata.  
Sottovuoto realizzabile anche con contenitori esterni.  
Conservazione dei cibi facilitata.  
Sottovuoto realizzabile anche con cibi liquidi.

**Funzionamento**

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

**Caratteristiche**

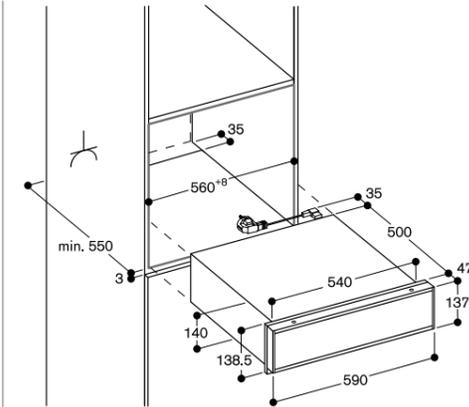
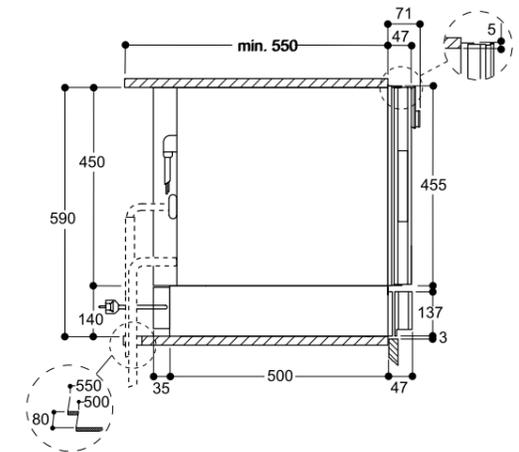
Volume netto 7 litri.  
Capacità di carico max. 10 kg.  
Dimensioni max. sacchetti:  
(L x H) 240 x 350 mm.  
3 livelli di sigillamento sacchetti.  
Barra sigillante removibile.  
Cover in vetro, si apre automaticamente ad aspirazione terminata.  
Spazio utile nella camera di aspirazione 210 mm x 275 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 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.  
3 livelli di sottovuoto all'interno del corpo aspirazione, max 99%.  
3 livelli di sottovuoto al di fuori del corpo aspirazione, max 90%.

**Vista laterale DV 461 sotto BS, BM, CM**

**BA 016 105**

Nuovo sistema di estrazione con guide telescopiche completamente estraibili per supporto accessori

**BA 018 105**

Nuovo sistema di estrazione con guide telescopiche completamente estraibili per supporto accessori

**BA 026 115**

Leccarda per forno. 60 cm

**BA 028 115**

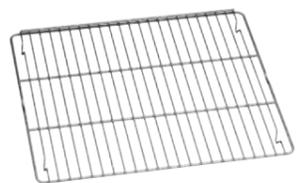
Leccarda per forno. 76 cm

**BA 036 105**

Griglia per forno. 60 cm

**BA 038 105**

Griglia per forno. 76 cm

**BA 046 115**

Teglia in vetro per forno. 60 cm

**BA 056 115**

Resistenza per piano pizza per forno. 60 cm

**BA 058 115**

Resistenza per piano pizza per forno. 76 cm

**BA 056 133**

Piano pizza per forno. 60 cm, inclusa griglia e paletta pizza

**BA 058 133**

Piano pizza per forno. 76 cm, inclusa griglia e paletta pizza

**BS 020 002**

Set 2 palette per pizza

**BA 026 105**

Teglia per forno. 60 cm con piedini e inviti per girarrosto

**BA 226 105**

Teglia per forno profonda 30 mm abbinabile al sistema d'estrazione telescopico

**BA 476 110**

Maniglia, acciaio inox.

Lunghezza 577 mm

**BA 476 310**

Maniglia, acciaio inox.

Lunghezza 447 mm

**BA 478 110**

Maniglia, acciaio inox.

Lunghezza 366 mm

**BA 478 310**

Maniglia, acciaio inox.

Lunghezza 181 mm

**BA 476 510**

Maniglia, acciaio inox.

Lunghezza 450 mm

**BA 478 510**

Maniglia, acciaio inox.

Lunghezza 612 mm

**GN 114 130**

Vassoio non forato in acciaio inox - 40 mm, 1,5 l. GN 1/3

**GN 114 230**

Vassoio non forato in acciaio inox - 40 mm, 3 l. GN 2/3

**GN 124 130**

Vassoio forato in acciaio inox - 40 mm, 1,5 l. GN 1/3

**GN 124 230**

Vassoio forato in acciaio inox - 40 mm, 3 l. GN 2/3

**GN 144 130**

Vassoio non forato antiaderente - 40 mm, 1,5 l. GN 1/3

**GN 144 230**

Vassoio non forato antiaderente - 40 mm, 3 l. GN 2/3

**GN 154 130**

Vassoio forato antiaderente - 40 mm, 1,5 l. GN 1/3

**GN 154 230**

Vassoio forato antiaderente - 40 mm, 3 l. GN 2/3

**GN 340 230**

Pirofila in ghisa altezza 165 mm

**GN 410 130**

Coperchio gastronomico in acciaio inox - GN1/3

**GN 410 230**

Coperchio gastronomico in acciaio inox - GN2/3

**GR 220 046**

Griglia supplementare

**CL S10 040**

Cartucce pulizia, set da 4. Per forni combinati a vapore con carico/scarico dell'acqua fisso

**CL S20 040**

Cartucce per decalcificazione, set da 4. Per forni combinati a vapore con carico/scarico dell'acqua fisso

**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

**GF 121 110**

Cartuccia filtro

**GZ 010 011**

Prolunga per carico/scarico acqua

**BA 080 670**

Sacchetti per sottovuoto, piccoli 180 x 280 mm, 100 pezzi

**BA 080 680**

Sacchetti per sottovuoto, grandi 240 x 350 mm, 100 pezzi





BX 480/BX 481



BO 480/BO 481



BO 470/BO 471



BO 450/BO 451



BO 420/BO 421



BS 484/BS 485



BS 470/BS 471  
BS 474/BS 475



BS 450/BS 451

Leccarda			Doppio forno	Forno	Forno	Forno	Forno	Forno CombiVapore	Forno CombiVapore	Forno CombiVapore
	BA 026 115	Profondità 15 mm			• (2x)/°	•/°	•/°			
	BA 028 115	Profondità 30 mm	• (2x)/°	•/°						
<b>Griglia Estraibile</b>										
	BA 016 105	Sistema estraibile con griglie completamente telescopiche ed adatte alla pirolisi			°	°	°			
	BA 018 105	Sistema estraibile con griglie completamente telescopiche ed adatte alla pirolisi	°	°						
<b>Pietra refrattaria</b>										
	BA 056 133	Pietra refrattaria e paletta per pizza incluse (resistenza da ordinare separatamente)			°	°	°			
	BA 058 133	Pietra refrattaria e paletta per pizza incluse (resistenza da ordinare separatamente)	°	°						
<b>Vassoio gastronomico, acciaio inox</b>										
	GN 114 130	GN 1/3 non perforato, profondità 40 mm; 1,5 l						°	°	°
	GN 114 230	GN 2/3 non perforato, profondità 40 mm; 3 l						•/°	•/°	•/°
	GN 124 130	GN 1/3 perforato, profondità 40 mm; 1,5 l						°	°	°
	GN 124 230	GN 2/3 perforato, profondità 40 mm; 3 l						•/°	•/°	•/°
	GN 144 130	GN 1/3 antiaderente, non perforato, profondità 40 mm; 1,5 l						°	°	°
	GN 144 230	GN 2/3 antiaderente, non perforato, profondità 40 mm; 3 l						°	°	°
	GN 154 130	GN 1/3 antiaderente, perforato, profondità 40 mm; 1,5 l						°	°	°
	GN 154 230	GN 2/3 antiaderente, perforato, profondità 40 mm; 3 l						°	°	°
	GN 410 130	Coperchio gastronomico, acciaio inox, GN 1/3						°	°	°
	GN 410 230	Coperchio gastronomico, acciaio inox, GN 2/3						°	°	°
<b>Pirofila in ghisa</b>										
	GN 340 230	GN 2/3, altezza 165 mm Da utilizzare nei forni con sistema estraibile BA 018 103 / BA 016 103 ed elemento riscaldante (da ordinare separatamente), oppure nei forni combinati a vapore	°	°	°	°	°	° (senza funzione arrosto)	°	°
<b>Leccarda in vetro</b>										
	BA 046 115	Profondità 24 mm			•/°	•/°	•/°			
<b>Maniglia, acciaio inox</b>										
	BA 476 110	Lunghezza 577 mm			°	°	°			
	BA 476 310	Lunghezza 447 mm							°	°
	BA 476 510	Lunghezza 450 mm								
	BA 478 110	Lunghezza 366 mm		°						
	BA 478 310	Lunghezza 181 mm						°		
	BA 478 510	Lunghezza 612 mm								
<b>Griglia</b>										
	BA 036 105	Senza apertura, con piedini			•/°	•/°	•/°			
	BA 038 105	Senza apertura, con piedini	• (2x)/°	•/°						
	GR 220 046	Senza apertura, senza piedini						•/°	•/°	•/°
	ET-Nr. 672921	Per griglie BA 026 103 / BA 226 103, con apertura e piedini			•/°	°	°			
	ET-Nr. 706321	Per griglia ET-Nr. 687055, con apertura e piedini	• (2x)/°	•/°						
<b>Teglia</b>										
	BA 026 105	Con piedini e attacco per girarrosto, profondità 30 mm			•/°					
	BA 226 105	Profondità 30 mm				°	°			
	ET-Nr. 687055	Con piedini e attacco per girarrosto, profondità 30 mm	• (2x)/°	•/°						
<b>Elemento riscaldante</b>										
	BA 056 115	Necessario per pietra refrattaria BA 056 133			°	°	°			
	BA 058 115	Necessario per pietra refrattaria BA 058 133	°	°						
<b>Paletta per pizza</b>										
	BS 020 002	Set di 2 pezzi	°	°	°	°	°			
<b>Pulizia</b>										
	ET-Nr. 17000705	Cartuccia per filtro acqua								
	ET-Nr. 00311819	Pastiglia decalcificante								
	ET-Nr. 00311769	Pastiglia pulente								
	CL S10 040	Cartuccia di pulizia, set da 4						•/°	•/°	
	CL S20 040	Cartuccia decalcificante, set da 4						°	°	
<b>Sacchetti per sottovuoto</b>										
	BA 080 670	Sacchetti per sottovuoto, piccoli, 180 x 280 mm, 100 pezzi								
	BA 080 680	Sacchetti per sottovuoto, grandi, 240 x 350 mm, 100 pezzi								
<b>Allacciamento idrico</b>										
	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						°	°	

• Di serie.  
° Accessori speciali.



BM 484/BM 485

BM 450/BM 451  
BM 454/BM 455

CM 450 / CM 470



WS 482

WS 462  
WS 461

DV 461

Leccarda			Forno combinato microonde	Forno combinato microonde	Macchina caffè	Scaldavivande	Scaldavivande	Cassetto Sous-Vide
	BA 026 115	Profondità 15 mm						
	BA 028 115	Profondità 30 mm						
<b>Griglia Estraibile</b>								
	BA 016 105	Sistema estraibile con griglie completamente telescopiche ed adatte alla pirolisi						
	BA 018 105	Sistema estraibile con griglie completamente telescopiche ed adatte alla pirolisi						
<b>Pietra refrattaria</b>								
	BA 056 133	Pietra refrattaria e paletta per pizza incluse (resistenza da ordinare separatamente)						
	BA 058 133	Pietra refrattaria e paletta per pizza incluse (resistenza da ordinare separatamente)						
<b>Vassoio gastronomico, acciaio inox</b>								
	GN 114 130	GN 1/3 non perforato, profondità 40 mm; 1,5 l						
	GN 114 230	GN 2/3 non perforato, profondità 40 mm; 3 l						
	GN 124 130	GN 1/3 perforato, profondità 40 mm; 1,5 l						
	GN 124 230	GN 2/3 perforato, profondità 40 mm; 3 l						
	GN 144 130	GN 1/3 antiaderente, non perforato, profondità 40 mm; 1,5 l						
	GN 144 230	GN 2/3 antiaderente, non perforato, profondità 40 mm; 3 l						
	GN 154 130	GN 1/3 antiaderente, perforato, profondità 40 mm; 1,5 l						
	GN 154 230	GN 2/3 antiaderente, perforato, profondità 40 mm; 3 l						
	GN 410 130	Coperchio gastronomico, acciaio inox, GN 1/3						
	GN 410 230	Coperchio gastronomico, acciaio inox, GN 2/3						
<b>Pirofila in ghisa</b>								
	GN 340 230	GN 2/3, altezza 165 mm						
		Da utilizzare nei forni con sistema estraibile BA 018 103 / BA 016 103 ed elemento riscaldante (da ordinare separatamente), oppure nei forni combinati a vapore						
<b>Leccarda in vetro</b>								
	BA 046 115	Profondità 24 mm						
<b>Maniglia, acciaio inox</b>								
	BA 476 110	Lunghezza 577 mm						
	BA 476 310	Lunghezza 447 mm						
	BA 476 510	Lunghezza 450 mm						
	BA 478 110	Lunghezza 366 mm						
	BA 478 310	Lunghezza 181 mm						
	BA 478 510	Lunghezza 612 mm						
<b>Griglia</b>								
	BA 036 105	Senza apertura, con piedini						
	BA 038 105	Senza apertura, con piedini						
	GR 220 046	Senza apertura, senza piedini						
	Part No. 672921	Per griglie BA 026 103 / BA 226 103, con apertura e piedini						
	Part No. 706321	Per griglia ET-Nr. 687055, con apertura e piedini						
<b>Teglia</b>								
	BA 026 105	Con piedini e attacco per girarrosto, profondità 30 mm						
	BA 226 105	Profondità 30 mm						
	Part No. 687055	Con piedini e attacco per girarrosto, profondità 30 mm						
<b>Elemento riscaldante</b>								
	BA 056 115	Necessario per pietra refrattaria BA 056 133						
	BA 058 115	Necessario per pietra refrattaria BA 058 133						
<b>Paletta per pizza</b>								
	BS 020 002	Set di 2 pezzi						
<b>Pulizia</b>								
	ET-Nr. 17000705	Cartuccia per filtro acqua						
	ET-Nr. 00311819	Pastiglia decalcificante						
	ET-Nr. 00311769	Pastiglia pulente						
	CL S10 040	Cartuccia di pulizia, set da 4						
	CL S20 040	Cartuccia decalcificante, set da 4						
<b>Sacchetti per sottovuoto</b>								
	BA 080 670	Sacchetti per sottovuoto, piccoli, 180 x 280 mm, 100 pezzi						
	BA 080 680	Sacchetti per sottovuoto, grandi, 240 x 350 mm, 100 pezzi						
<b>Allacciamento idrico</b>								
	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						

• Di serie.

◦ Accessori speciali.



Tipologia		Doppio forno	Forno	Forno	Forno	Forno	Forno
Cerniera dx / Cerniera sx		BX 480/BX 481	BO 480/BO 481	BO 470/BO 471	BO 450/BO 451	BO 420/BO 421	BO 420/BO 421
Acciaio con porta tutta in vetro		BX 480/481 111	BO 480/481 111	BO 470/471 111	BO 450/451 111	BO 420/421 111	BO 420/421 112
Colore antracite con porta tutta in vetro				BO 470/471 101		BO 420/421 101	
<b>Dimensioni</b>							
Larghezza	(cm)	76	76	60	60	60	60
Dimensioni apparecchio L x H x P <sup>1</sup>	(mm)	752 x 1,428 x 547	752 x 670 x 547	590 x 595 x 547	590 x 595 x 547	590 x 595 x 547	590 x 595 x 547
Sporgenza del frontale dalla nicchia	(mm)	47	47	47	47	47	47
Dimensioni della nicchia L x H x P	(mm)	724 x 1,425 x 550	724 x 665 x 550	560 x 590 x 550	560 x 590 x 550	560 x 590 x 550	560 x 590 x 550
Peso netto	(kg)	152	77	64	56	56	56
<b>Volumi / Efficienza energetica (secondo EN 60350-1, 65/2014 e 66/2014)</b>							
Volume netto vano cottura	(l)	110 + 110	110	76	76	76	76
Numero di cavità		2	1	1	1	1	1
Dimensioni interne vano cottura L x H x P	(mm)	624 x 435 x 403	624 x 435 x 403	475 x 383 x 414	475 x 383 x 414	475 x 383 x 414	475 x 383 x 414
Classe efficienza energetica con aria calda		A	A	A	A	A	A
Indice di efficienza energetica (EEI)		106,9	106,9	105,7	105,7	105,7	95,4
Consumo energetico con riscaldamento sup/inf	(kWh)	1,53	1,53	1,25	1,25	1,25	1,25
Consumo energetico con aria calda	(kWh)	1,08	1,08	0,91	0,92	0,92	0,83
Tipo di alimentazione		elettrica	elettrica	elettrica	elettrica	elettrica	elettrica
<b>Sistemi di riscaldamento</b>							
Temperature	(°C)	30-300	30-300	30-300	30-300	50-300	50-300
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 ad ampia superficie + aria calda		•	•	•	•	•	•
Grill ad ampia superficie		•	•	•	•	•	•
Grill compatto		•	•	•	•	•	•
Funzione pietra refrattaria		•	•	•	•	•	•
Funzione girarrosto		•	•	•	•	•	•
Lievitazione / scongelamento / tenere in caldo		•/•/•	•/•/•	•/•/•	•/•/-	-/-/-	-/-/-
<b>Utilizzo</b>							
Display TFT touch		•	•	•	•	•	•
Comandi in alto / centrali / in basso		- /•/-	•/- /-	•/- /-	•/- /-	•/- /-	•/- /-
Apertura automatica della porta		-	•	•	•	•	•
Display con testi in chiaro	(N. lingue)	25	25	25	25	25	52
Ricette personalizzate		-	50	50	50	50	50
Angolo di apertura porta	(°)	180	180	180	180	180	180
<b>Caratteristiche</b>							
Regolazione elettronica della temperatura		•	•	•	•	•	•
Termosonda		• (solo inf.)	•	•	•	•	•
Girarrosto		• (solo inf.)	•	•	•	•	•
Presa per pietra refrattaria		•	•	•	•	•	•
Funzione per arrostitire		•	•	•	•	•	•
Visualizzazione della temperatura		•	•	•	•	•	•
Riscaldamento rapido		•	•	•	•	•	•
Tempo di cottura, fine cottura, timer, contaminuti		•	•	•	•	•	•
Timer lungo		•	•	•	•	•	•
Illuminazione alogena dall'alto	(W)	60 per il vano cottura	60	60	60	60	60
Illuminazione alogena laterale	(W)	10 per il vano cottura	2 x 10	2 x 10	10	-	-
Livelli di posizionamento teglia	(N.)	5	5	4	4	4	4
Home Connect <sup>3</sup>		-	-	-	-	-	• <sup>3</sup>
<b>Accessori</b>							
Leccarde smaltate		1 per il vano cottura	1	2	1	1	1
Dimensione max leccarda	(cm <sup>2</sup> )	1.780	1.780	1.200	1.200	1.200	1.200
Griglie		1 per il vano cottura	1	1	1	1	1
Teglia per grill smaltata / griglia per grill		1/1 per il vano cottura	1/1	1/1	BA 226 105 <sup>2</sup> /672 921 <sup>2</sup>	BA 226 105 <sup>2</sup> /672 921 <sup>2</sup>	BA 226 105 <sup>2</sup> /672 921 <sup>2</sup>
Vassoio in vetro		-	-	1	1	1	1
<b>Sicurezza</b>							
Porta isolata termicamente con vetro multiplo		4-strati	4-strati	4-strati	4-strati	4-strati	4-strati
Sicurezza bambino / gancio porta / spegnimento di sicurezza		•/- /•	•/•/•	•/•/•	•/•/•	•/•/•	•/•/•
Ventola di raffreddamento		•	•	•	•	•	•
<b>Pulizia</b>							
Pirolisi		•	•	•	•	•	•
Smalto Gaggenau		•	•	•	•	•	•
Purificatore termico degli odori		•	•	•	•	•	•
<b>Valori di collegamento</b>							
Assorbimento totale	(kW)	9,2	5,52	3,7	3,7	3,7	3,7

• Di serie. - Non predisposto.

<sup>1</sup> Profondità di inserimento dell'apparecchio nella nicchia. <sup>2</sup> Accessori speciali, vedere pag. 38.

<sup>3</sup> La funzionalità Home Connect potrebbe non essere disponibile in tutte le nazioni.



Tipologia		Forno CombiVapore				
Cerniera dx / Cerniera sx		BS 484/BS 485	BS 470/BS 471	BS 474/BS 475	BS 450/BS 451	BS 454/BS 455
Acciaio con porta tutta in vetro		BS 484/BS 485 111	BS 470/BS 471 111	BS 474/BS 475 111	BS 450/BS 451 110	BS 454/BS 455 110
Colore antracite con porta tutta in vetro			BS 470/BS 471 101	BS 474/BS 475 101		
<b>Dimensioni</b>						
Larghezza	(cm)	76	60	60	60	60
Dimensioni apparecchio L x H x P <sup>1</sup>	(mm)	752 x 455 x 535	590 x 455 x 535			
Sporgenza del frontale dalla nicchia	(mm)	47	47	47	47	47
Dimensioni della nicchia L x H x P	(mm)	724 x 450 x 550	560 x 450 x 550			
Peso netto	(kg)	51	46	46	37	37
<b>Volumi / Efficienza energetica (secondo EN 60350-1, 65/2014 e 66/2014)</b>						
Volume netto vano cottura	(l)	44	44	44	42	42
Numero di cavità		1	1	1	1	1
Dimensioni interne vano cottura L x H x P	(mm)	354 x 245 x 494	354 x 250 x 494	354 x 250 x 494	355 x 290 x 405	355 x 290 x 405
Classe efficienza energetica con aria calda + 30% umidità		A	A	A	A	A
Indice di efficienza energetica (EEI)		98	98	98	82,2	82,2
Consumo energetico con aria calda + 30% umidità	(kWh)	0,72	0,72	0,72	0,60	0,60
Tipo di alimentazione	(min)	elettrica	elettrica	elettrica	elettrica	elettrica
<b>Sistemi di riscaldamento</b>						
Temperature	(°C)	30–230	30–230	30–230	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 ad ampia superficie + aria calda		•	•	•	–	–
Grill ad ampia superficie		•	•	•	–	–
Grill ad ampia superficie + umidità: livello 1		•	•	•	–	–
Grill ad ampia superficie + umidità: livello 2		•	•	•	–	–
Lievitazione / scongelamento		– / •	– / •	– / •	• / •	• / •
Rigenerazione		•	•	•	•	•
<b>Utilizzo</b>						
Display TFT touch		•	•	•	•	•
Comandi in alto / in basso		– / •	• / –	– / •	• / –	– / •
Apertura automatica della porta		•	•	•	•	•
Display con testi in chiaro	(N. lingue)	25	25	25	25	25
Ricette personalizzate		50	50	50	50	50
Angolo di apertura porta	(°)	180°	180°	180°	180°	180°
<b>Caratteristiche</b>						
Cottura a vapore senza pressione		•	•	•	•	•
Regolazione elettronica della temperatura		•	•	•	•	•
Grill dietro ceramica	(W)	2.000	2.000	2.000	–	–
Condensazione / Scarico acqua		• / •	• / •	• / •	– / –	– / –
Termosonda		•	•	•	•	•
Visualizzazione della temperatura		•	•	•	•	•
Tempo di cottura, fine cottura, timer, contaminuti		•	•	•	•	•
Timer lungo		•	•	•	•	•
Rilevamento elettronico del punto di ebollizione		•	•	•	•	•
Indicazione di saturazione del filtro acqua		•	•	•	–	–
Capacità serbatoio acqua / avviso mancanza acqua	(l)	– / –	– / –	– / –	1,3 / •	1,3 / •
Illuminazione alogena laterale	(W)	48	48	48	48	48
Livelli di posizionamento teglia / interno in acciaio inox	(N.)	4 / •	4 / •	4 / •	4 / •	4 / •
<b>Accessori</b>						
Dimensione max leccarda	(cm <sup>2</sup> )	810	810	810	810	810
Griglie		1	1	1	1	1
Vaschetta in acciaio inox perforata / non perforata GN 2/3, 40 mm		1/1	1/1	1/1	1/1	1/1
Cartuccia pulizia CL S10 040 / decalcificazione CL S20 040	(set da 4)	• / •	• / •	• / •	– / –	– / –
<b>Sicurezza</b>						
Porta isolata termicamente con vetro multiplo		2-strati	2-strati	2-strati	2-strati	2-strati
Sicurezza bambino / gancio porta / spegnimento di sicurezza		• / • / •	• / • / •	• / • / •	• / • / •	• / • / •
Ventola di raffreddamento		•	•	•	•	•
<b>Pulizia</b>						
Funzione pulizia / aiuto pulizia		• / •	• / –	• / –	• / •	• / •
Funzione decalcificazione / programma di decalcificazione		• / –	• / –	• / •	– / •	– / •
Filtro grassi		–	–	–	•	•
<b>Valori di collegamento</b>						
Assorbimento totale	(kW)	2,9	2,9	2,9	2,0	2,0
Carico / scarico acqua		•	•	•	–	–

• Di serie. – Non predisposto.

<sup>1</sup> Profondità di inserimento dell'apparecchio nella nicchia.



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
<b>Dimensioni</b>				
Larghezza	(cm)	76	60	60
Dimensioni apparecchio L x H x P <sup>1</sup>	(mm)	752 x 455 x 535	590 x 455 x 535	590 x 455 x 535
Sorgenza del frontale dalla nicchia	(mm)	47	47	47
Dimensioni della nicchia L x H x P	(mm)	724 x 450 x 550	560 x 450 x 550	560 x 450 x 550
Peso netto	(kg)	50	46	46
<b>Volumi</b>				
Volume vano cottura	(l)	36	36	36
Dimensioni interne vano cottura L x H x P	(mm)	445 x 236 x 348	445 x 236 x 348	445 x 236 x 348
<b>Sistemi di riscaldamento</b>				
Potenza max microonde	(W)	1.000	1.000	1.000
Stadi 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
<b>Utilizzo</b>				
Display TFT touch		•	•	•
Comandi in alto / in basso		•/-	•/-	-/•
Apertura automatica della porta		•	•	•
Display con testi in chiaro	(N. lingue)	25	25	25
Ricette personalizzate		50	50	50
Angolo di apertura porta		180°	180°	180°
<b>Caratteristiche</b>				
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	60	60
Livelli di posizionamento teglia	(N.)	4	4	4
<b>Accessori</b>				
Leccarda in vetro		•	•	•
Griglie		•	•	•
Piatto rotante in vetro		•	•	•
<b>Sicurezza</b>				
Porta isolata termicamente con vetro multiplo		•	•	•
Sicurezza bambino / spegnimento di sicurezza		•/•	•/•	•/•
Triplice sicurezza per chiusura porta		•	•	•
Ventola di raffreddamento		•	•	•
<b>Pulizia</b>				
Parete catalitica posteriore		•	•	•
Vano cottura in acciaio inox con base in ceramica		•	•	•
<b>Valori di collegamento</b>				
Assorbimento totale	(kW)	3,1	3,1	3,1

• Di serie. – Non predisposto.

<sup>1</sup> Profondità di inserimento dell'apparecchio nella nicchia.



Tipologia		Macchina caffè	Macchina caffè
Frontale in acciaio sotto vetro		CM 470 111	CM 450 111
Frontale color Gaggenau antracite		CM 470 101	CM 450 101
<b>Dimensioni</b>			
Larghezza	(cm)	60	60
Dimensioni apparecchio L x H x P <sup>1</sup>	(mm)	590 x 455 x 537	590 x 455 x 444
Sporgenza del frontale dalla nicchia	(mm)	47	47
Dimensioni della nicchia L x H x P	(mm)	560 x 450 x 550	560 x 450 x 550
Peso netto	(kg)	23	22
<b>Bevande</b>			
		Ristretto / 2 x Ristretto	Ristretto / 2 x Ristretto
		Espresso / 2 x Espresso	Espresso / 2 x Espresso
		Espresso Macchiato / 2 x Espresso Macchiato	Espresso Macchiato / 2 x Espresso Macchiato
		Caffè / 2 x Caffè	Caffè / 2 x Caffè
		Americano / 2 x Americano	Americano / 2 x Americano
		Caffè Latte / 2 x Caffè Latte	Caffè Latte / 2 x Caffè Latte
		Latte Macchiato / 2 x Latte Macchiato	Latte Macchiato / 2 x Latte Macchiato
		Cappuccino / 2 x Cappuccino	Cappuccino / 2 x Cappuccino
		Flat White / 2 x Flat White	Flat White / 2 x Flat White
		Latte in schiuma / 2 x Latte in schiuma	Latte in schiuma / 2 x Latte in schiuma
		Latte caldo / 2 x Latte caldo	Latte caldo / 2 x Latte caldo
		Acqua calda / 2 x Acqua calda	Acqua calda / 2 x Acqua calda
<b>Utilizzo</b>			
Display TFT touch			•
Comandi in alto			•
Apertura porta automatica		•	•
Display con testi in chiaro	(N. lingue)	25	25
Bevande personalizzabili e memorizzabili	(N.)	8	8
Impostazione dimensione tazze	(N.)	3	3
Livelli intensità caffè	(N.)	8	8
Livelli temperatura caffè	(N.)	3	3
Livelli temperatura acqua calda	(°C)		10
Proporzione caffè/latte		•	•
Erogatore caffè regolabile in altezza	(cm)	15	15
<b>Impostazioni programmabili</b>			
- Illuminazione	(N.)	7	7
- Capacità	(ml)	•	•
- Dispenser regolabile per tipo e bevande a seconda della tazza		•	•
- Standby	(min, h)	5 min – 12 h	5 min – 12 h
- Durezza acqua	(N. livelli)	4, sistema addolcimento acqua	4, sistema addolcimento acqua
- Filtro acqua		•	•
<b>Caratteristiche</b>			
Tecnologia per aroma caffè		•	•
Unità di macinazione con dischi in ceramica		•	•
Regolazione automatica della macinatura		•	•
Sistema riscaldamento istantaneo dell'acqua		•	•
Pressione pompa	(bar)	19	19
Sistema latte integrato		•	•
Contenitore latte	(l)	0.5	0.5
Contenitore chicchi di caffè	(g)	500	500
Contenitore caffè di riserva		•	•
Controllo livello macinatura		•	•
Volume unità di infusione regolabile	(g)	8 – 12	8 – 12
Doppia macinatura ed infusione per extra-intensità di una bevanda		•	•
Doppia macinatura ed infusione per due bevande		•	•
Contenitore acqua removibile	(l)	2.4	2.4
Cartuccia filtro acqua		1	1
Pulizia dopo singola preparazione		•	•
Indicazione elettronica saturazione filtro		•	•
Controllo elettronico livello latte, acqua e caffè		•	•
Controllo elettronico della saturazione vaschetta raccogli gocce e del contenitore raccogli sedimenti di caffè		•	•
Luce LED integrata		•	•
Funzione acqua fresca		•	•
<b>Sicurezza</b>			
Sicurezza bambino		•	•/•
Aqua stop garantito a vita		•	•
<b>Pulizia</b>			
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)		•	•
Funzione svuotamento contenitore caffè		•	•
<b>Valori di collegamento</b>			
Assorbimento totale	(kW)	1.6	1.6
Collegamento fisso all'acqua in ingresso/uscita		•	-

• Di serie. – Non predisposto.

<sup>1</sup> Profondità di inserimento dell'apparecchio nella nicchia.



Tipologia	Scaldavivande	Scaldavivande	Scaldavivande
Acciaio con frontale tutto in vetro	WS 482 110	WS 461 110	WS 462 110
Colore antracite con porta tutta in vetro		WS 461 100	WS 462 100
<b>Dimensioni</b>			
Larghezza	(cm) 76	60	60
Dimensioni apparecchio L x H x P <sup>1</sup>	(mm) 752 x 208 x 548	590 x 140 x 535	590 x 288 x 535
Sporgenza del frontale dalla nicchia	(mm) 47	47	47
Dimensioni della nicchia L x H x P	(mm) 724 x 203 x 550	560 x 140 x 550	560 x 288 x 550
Peso netto	(kg) 29	18	23
<b>Volumi</b>			
Volume netto vano cottura	(l) 38	19	51
Dimensioni interne L x H x P	(mm) 606 x 132 x 480	475 x 86 x 458	475 x 236 x 458
Numero di coperti	(N.) 10	6	12
<b>Sistemi di riscaldamento</b>			
Scongeleramento / Lievitazione	•	•	•
Preriscaldamento bevande	•	•	•
Tenere in caldo / cottura lenta	•	•	•
Riscaldamento stoviglie	•	•	•
Riscaldamento inferiore + aria calda	•	•	•
Temperature da 40 °C ad 80 °C (temperatura vetro)	(N. livelli) 4	4	4
<b>Utilizzo</b>			
Manopola	•	•	•
Indicatore funzioni attive	•	•	•
Cassetto senza maniglia	•	•	•
Rientranza impugnabile per favorire l'apertura	•	•	•
Sistema di chiusura ammortizzata	•	•	•
<b>Caratteristiche</b>			
Illuminazione interna	•	•	•
Capacità di carico massima	(kg) 25	25	25
Interno in acciaio inox con fondo in vetro	•	•	•
Ventola	•	•	•
<b>Valori di collegamento</b>			
Assorbimento totale	(kW) 0,81	0,81	0,81

• Di serie. – Non predisposto.

<sup>1</sup> 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
<b>Dimensioni</b>	
Larghezza	(cm) 60
Dimensioni apparecchio L x H x P <sup>1</sup>	(mm) 590 x 140 x 532
Sporgenza dal mobile	(mm) 47
Dimensioni della nicchia L x H x P	(mm) 560 x 140 x 550
Peso netto	(kg) 31
<b>Volume</b>	
Volume netto	(l) 7,5
Dimensioni interne L x H x P	(mm) 210 x 95 x 275
Dimensione massima dei sacchetti L x H	(mm) 240 x 350
<b>Utilizzo</b>	
Livelli aspirazione	3, max. 99%
Livelli sigillazione	3
Sottovuoto per sacchetti e contenitori	•
Sottovuoto per contenitori e bottiglie	•
Sottovuoto di liquidi	•
Programma asciugatura pompa	•
Funzione Avvertenza	•
<b>Interfaccia</b>	
Sensore di controllo	•
Cassetto senza maniglia	•
Maniglia cava	•
Sistema push-to-open	–
Chiusura ammortizzata	•
<b>Caratteristiche</b>	
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	•
<b>Valori di collegamento</b>	
Assorbimento totale	(kW) 0,32

• Di serie. – Non predisposto.

<sup>1</sup> Profondità di inserimento dell'apparecchio nella nicchia.



## Forni Serie 200

Possibili combinazioni della Serie 200	58
Forni Serie 200	60
Forni CombiVapore Serie 200	64
Forni a vapore Serie 200	65
Forni combinati microonde Serie 200	66
Forni a microonde Serie 200	67
Macchina caffè completamente automatica Serie 200	68
Cassetto Sous-Vide Serie 200	72
Scaldavivande Serie 200	73
Accessori   accessori speciali	76
Tabelle tecniche	80



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.

**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.

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

Colori disponibili per tutti gli apparecchi mostrati:



Gaggenau Antracite



Gaggenau Acciaio



Gaggenau Silver

Combinazione verticale, apparecchi larghi 60 cm



• BSP 250/BSP 220/BMP 250  
• BOP 2.0  
• WSP 222



• BMP 224  
• BOP 2.0  
• WSP 222



• BSP 250/BSP 220/BMP 250  
• BMP 250  
• WSP 221



• BMP 250/BSP 2.0  
• CMP 250/CPM 270  
• WSP 221



• BMP 224  
• CMP 250/CPM 270  
• WSP 221



• BOP 2.0  
• DF



• BSP 250/BSP 220/BMP 250  
• DF



• CMP 250/CPM 270  
• DF

Combinazione orizzontale, apparecchi larghi 60 cm



• BOP 2.1      • BOP 2.0



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



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



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



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



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



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



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

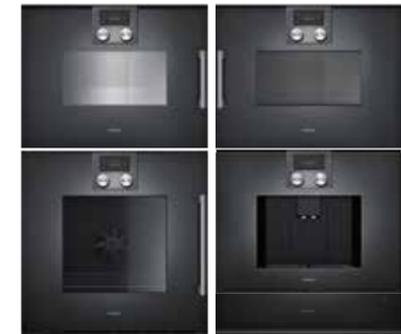


• BOP 2.1      • BSP 250/BSP 220/  
BMP 250      • BMP 250/BSP 2.0  
• WSP 221/DVP 221



• BMP 250/BSP 2.0  
• WSP 221/DVP 221

Combinazione di 4 apparecchi larghi 60 cm con scaldavivande



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





#### Comandi in alto

##### Cerniere dx

###### BOP 220 101\*

Pannello color antracite con porta tutta in vetro senza Home Connect  
Larghezza 60 cm

###### BOP 220 111\*

Pannello color acciaio con porta tutta in vetro senza Home Connect  
Larghezza 60 cm

###### BOP 220 131\*

Pannello color silver con porta tutta in vetro senza Home Connect  
Larghezza 60 cm

###### BOP 220 102\*\*

Pannello color antracite con porta tutta in vetro con Home Connect  
Larghezza 60 cm

###### BOP 220 112\*\*

Pannello color acciaio con porta tutta in vetro con Home Connect  
Larghezza 60 cm

###### BOP 220 132\*\*

Pannello color silver con porta tutta in vetro con Home Connect  
Larghezza 60 cm

##### Cerniere sx

###### BOP 221 101\*

Pannello color antracite con porta tutta in vetro senza Home Connect  
Larghezza 60 cm

###### BOP 221 111\*

Pannello color acciaio con porta tutta in vetro senza Home Connect  
Larghezza 60 cm

###### BOP 221 131\*

Pannello color silver con porta tutta in vetro senza Home Connect  
Larghezza 60 cm

###### BOP 221 102\*\*

Pannello color antracite con porta tutta in vetro con Home Connect  
Larghezza 60 cm

###### BOP 221 112\*\*

Pannello color acciaio con porta tutta in vetro con Home Connect  
Larghezza 60 cm

###### BOP 221 132\*\*

Pannello color silver con porta tutta in vetro con Home Connect  
Larghezza 60 cm

\* Disponibile fino al 3° trimestre 2018

\*\* Disponibile dal 3° trimestre 2018

#### In dotazione

- 1 teglia
- 1 teglia in vetro
- 1 griglia

#### 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 superficie grande + Caldo ventilato.  
Grill superficie grande.  
Funzione pietra refrattaria.

#### Funzionamento

Display TFT touch con manopole per un facile e intuitivo utilizzo.  
Display con testi in chiaro.  
Opzione per memorizzare ricette personalizzate.  
Tasto informazioni.  
Apertura laterale della porta fino a 110°.

#### Caratteristiche

##### Presenza per piano pizza.

Display con indicatore di temperatura.  
Riscaldamento rapido.  
Funzioni timer: tempo di cottura, tempo di fine cottura, timer breve, timer lungo, contaminuti.  
Illuminazione alogena in alto (60 W).  
Griglie smaltate, 4 livelli di inserimento adatte alla pirolisi.  
Servizi digitali integrati (Home Connect) con la rete di casa via cavo LAN (consigliato) o via WiFi.  
Il funzionamento della modalità Home Connect dipende dalla disponibilità del servizio Home Connect in ogni nazione. Per ulteriori informazioni visitare [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

Leggere ulteriori informazioni su Home Connect a pagina 408.

#### Sicurezza

Porta isolata termicamente con 5 vetri.  
Sicurezza bambini.  
Termocoppia di sicurezza.  
Ventola di raffreddamento.

#### Pulizia

Pirolisi.  
Gaggenau enamel.  
Catalizzatore dei fumi.

#### 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.

#### Accessori speciali

##### BA 016 105

Nuovo sistema di estrazione con guide telescopiche completamente estraibili per supporto accessori

##### BA 026 115

##### Leccarda

##### BA 036 105

##### Griglia

##### BA 046 115

##### Teglia in vetro

##### BA 056 115

##### Resistenza per piano pizza

##### BA 056 133

##### Piano pizza

inclusa griglia e paletta pizza

##### BA 226 105

##### Teglia

##### BS 020 002

##### Set 2 palette per pizza

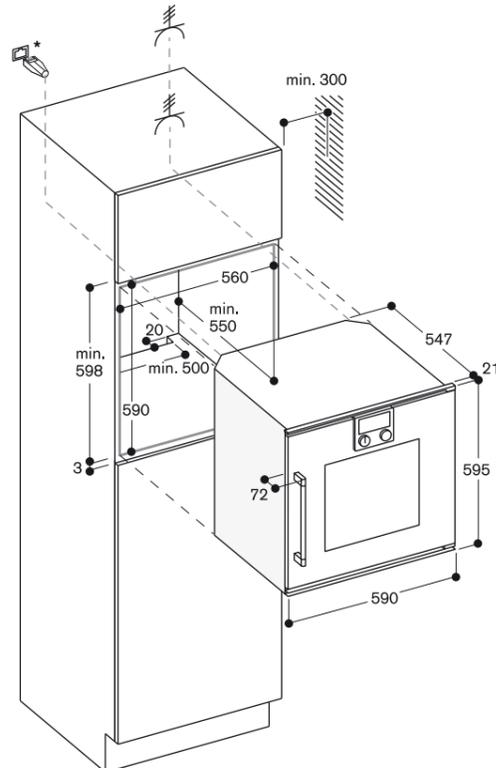
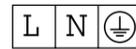
##### GN 340 230

Pirofila in ghisa, GN 2/3, altezza 165 mm

Per l'inserimento di un forno in un mobile ad angolo, considerare l'apertura della porta a 110°.  
Installazione sotto un piano cottura: distanza tra la parte inferiore del piano di cottura e il bordo superiore della cavità del forno: min. 15 mm.  
Consultare anche le precauzioni di montaggio del piano cottura (in particolare per quanto riguarda la ventilazione e il collegamento gas/elettrico).  
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: Porta LAN 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 cavo di collegamento.  
Per apparecchi con Home Connection: Prevedere un cavo LAN.



\* Solo per apparecchi dotati di Home Connect



#### 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 superficie grande + Caldo ventilato.  
Grill superficie grande.  
Funzione pietra refrattaria.

#### Funzionamento

Display TFT touch con manopole per un facile e intuitivo utilizzo.  
Display con testi in chiaro.  
Opzione per memorizzare ricette personalizzate.  
Tasto informazioni.  
Apertura laterale della porta fino a 110°.

#### Caratteristiche

##### Presenza per piano pizza.

Display con indicatore di temperatura.  
Riscaldamento rapido.  
Funzioni timer: tempo di cottura, tempo di fine cottura, timer breve, timer lungo, contaminuti.  
Illuminazione alogena in alto (60 W).  
Griglie cromate, 4 livelli di inserimento.  
Servizi digitali integrati (Home Connect) con la rete di casa via cavo LAN (consigliato) o via WiFi.  
Il funzionamento della modalità Home Connect dipende dalla disponibilità del servizio Home Connect in ogni nazione. Per ulteriori informazioni visitare [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

Leggere ulteriori informazioni su Home Connect a pagina 408.

#### Sicurezza

Porta termoisolata con triplo vetro.  
Sicurezza bambini.  
Termocoppia di sicurezza.  
Ventola di raffreddamento.

#### Pulizia

Gaggenau enamel.  
Catalizzatore dei fumi.

#### 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 di un forno in un mobile ad angolo, considerare l'apertura della porta a 110°.

#### Comandi in alto

##### Cerniere dx

###### BOP 210 101\*

Pannello color antracite con porta tutta in vetro senza Home Connect  
Larghezza 60 cm

###### BOP 210 111\*

Pannello color acciaio con porta tutta in vetro senza Home Connect  
Larghezza 60 cm

###### BOP 210 131\*

Pannello color silver con porta tutta in vetro senza Home Connect  
Larghezza 60 cm

###### BOP 210 102\*\*

Pannello color antracite con porta tutta in vetro con Home Connect  
Larghezza 60 cm

###### BOP 210 112\*\*

Pannello color acciaio con porta tutta in vetro con Home Connect  
Larghezza 60 cm

###### BOP 210 132\*\*

Pannello color silver con porta tutta in vetro con Home Connect  
Larghezza 60 cm

##### Cerniere sx

###### BOP 211 101\*

Pannello color antracite con porta tutta in vetro senza Home Connect  
Larghezza 60 cm

###### BOP 211 111\*

Pannello color acciaio con porta tutta in vetro senza Home Connect  
Larghezza 60 cm

###### BOP 211 131\*

Pannello color silver con porta tutta in vetro senza Home Connect  
Larghezza 60 cm

###### BOP 211 102\*\*

Pannello color antracite con porta tutta in vetro con Home Connect  
Larghezza 60 cm

###### BOP 211 112\*\*

Pannello color acciaio con porta tutta in vetro con Home Connect  
Larghezza 60 cm

###### BOP 211 132\*\*

Pannello color silver con porta tutta in vetro con Home Connect  
Larghezza 60 cm

\* Disponibile fino al 3° trimestre 2018

\*\* Disponibile dal 3° trimestre 2018

#### In dotazione

- 1 teglia
- 1 griglia
- 1 leccarda con griglia

#### Accessori speciali

##### BA 036 102

##### Griglia

##### BA 046 115

##### Teglia in vetro

##### BA 056 115

##### Resistenza per piano pizza

##### BA 056 130

##### Piano pizza

inclusa griglia e paletta pizza

##### BA 216 102

##### 4 guide telescopiche completamente estensibili

##### BA 226 102

##### Teglia

##### BA 226 112

##### Leccarda

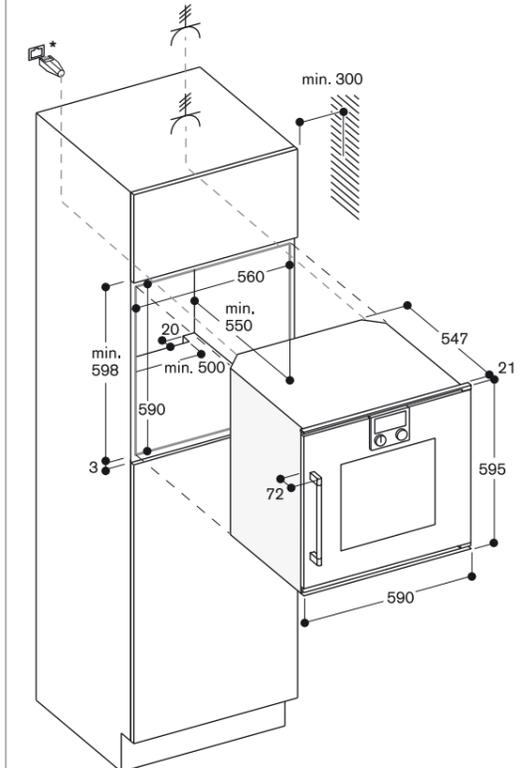
##### BS 020 002

##### Set 2 palette per pizza

Installazione sotto un piano cottura: distanza tra la parte inferiore del piano di cottura e il bordo superiore della cavità del forno: min. 15 mm.  
Consultare anche le precauzioni di montaggio del piano cottura (in particolare per quanto riguarda la ventilazione e il collegamento gas/elettrico).  
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: Porta LAN 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 cavo di collegamento.  
Per apparecchi con Home Connection: Prevedere un cavo LAN.



\* Solo per apparecchi dotati di Home Connect



#### Comandi in alto

##### Cerniere dx BSP 250 100

Pannello color antracite con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

##### BSP 250 110

Pannello color acciaio con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

##### BSP 250 130

Pannello color silver con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

##### Cerniere sx

##### BSP 251 100

Pannello color antracite con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

##### BSP 251 110

Pannello color acciaio con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

##### BSP 251 130

Pannello color silver con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

##### In dotazione

- 1 vaschetta in acciaio inox non perforata GN 2/3, profondità 40 mm
- 1 vaschetta in acciaio inox perforata GN 2/3, profondità 40 mm
- 1 griglia
- 1 termosonda

##### Accessori speciali

##### GN 114 130

Vassoio non forato in acciaio inox, GN 1/3

profondità 40 mm, 1,5 l.

##### GN 114 230

Vassoio non forato in acciaio inox, GN 2/3

profondità 40 mm, 3 l.

##### GN 124 130

Vassoio forato in acciaio inox GN 1/3

profondità 40 mm, 1,5 l.

##### GN 124 230

Vassoio forato in acciaio inox, GN 2/3

profondità 40 mm, 3 l.

##### GN 144 130

Vassoio non forato antiaderente, GN 1/3

profondità 40 mm, 1,5 l.

##### GN 144 230

Vassoio non forato antiaderente, GN 2/3

profondità 40 mm, 3 l.

##### GN 154 130

Vassoio forato antiaderente, GN 1/3

profondità 40 mm, 1,5 l.

#### Forno CombiVapore Serie 200 BSP 250/BSP 251

- Installazione a filo.
- Con serbatoio d'acqua.
- Aria calda da 30 °C a 230 °C combinabile con vapore e umidità regolabile a 0%, 30%, 60%, 80% o 100%.
- Display TFT touch.
- Superficie porta apparecchio solo con display comandi senza fascia frontale.
- Vapore senza pressione.
- Controllo elettronico della temperatura da 30 a 230 °C.
- Termosonda estraibile.
- Volume netto vano cottura 42 litri.

#### Sistemi di riscaldamento

Aria calda + 100 % umidità.  
Aria calda + 80 % umidità.  
Aria calda + 60 % umidità.  
Aria calda + 30 % umidità.  
Aria calda + 0 % umidità.  
Lievitazione.  
Scongelamento.  
Rigenerazione.  
Cottura a bassa temperatura.

#### Funzionamento

Display TFT touch con manopole per un facile e intuitivo utilizzo.  
Display con testi in chiaro.  
Opzione per memorizzare ricette personalizzate.  
Tasto informazioni.  
Apertura laterale della porta fino a 110°.

#### Caratteristiche

Serbatoio d'acqua di 1.3 litri estraibile.  
Segnalazione del livello dell'acqua.  
**Termosonda con spegnimento automatico.**  
Display con indicatore di temperatura.  
Funzioni timer: tempo di cottura, tempo di fine cottura, timer breve, timer lungo, contaminuti.  
Taratura automatica della temperatura di ebollizione.  
Illuminazione alogena laterale (48 W).  
Vano di cottura in acciaio inox.  
4 livelli di inserimento.

#### Sicurezza

Sicurezza bambini.  
Funzione vacanze.  
Ventola di raffreddamento.

#### Pulizia

Programma di decalcificazione.  
**Filtro grassi di fronte alla ventola, lavabile in lavastoviglie.**

#### 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 di un forno in un mobile ad angolo, considerare

#### GN 154 230

Vassoio forato antiaderente, GN 2/3

profondità 40 mm, 3 l.

#### GN 340 230

Pirofila in ghisa, GN 2/3,

altezza 165 mm

#### GN 410 130

Coperchio gastronomico in acciaio

inox, GN 1/3

#### GN 410 230

Coperchio gastronomico in acciaio

inox, GN 2/3

#### GR 220 046

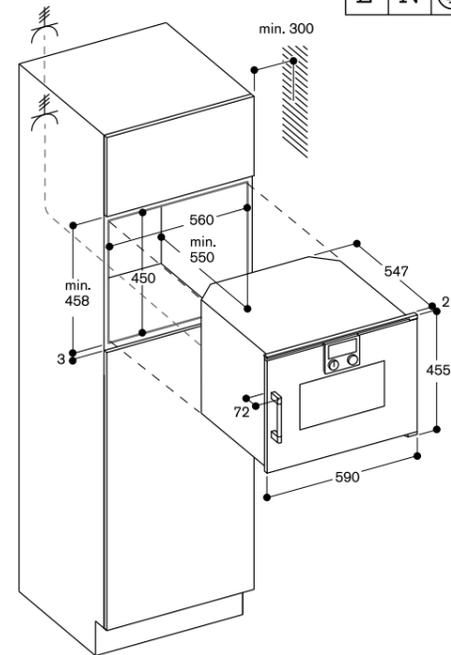
Griglia supplementare

l'apertura della porta a 110 °.

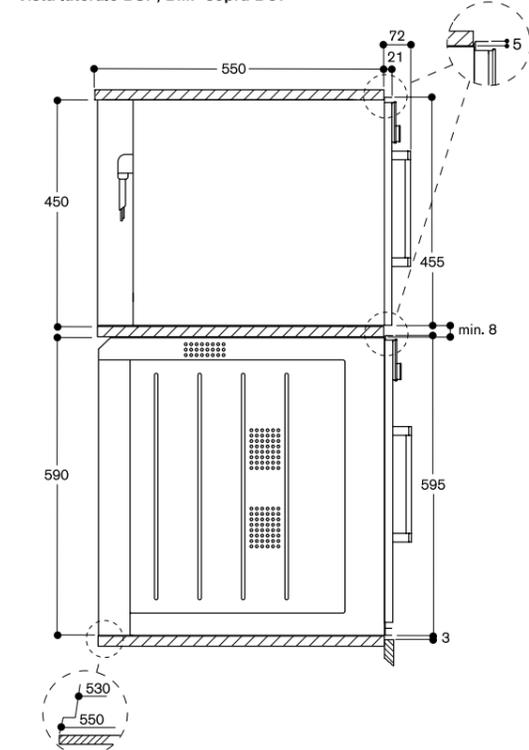
Per inserire l'apparecchio in una profondità di 550 mm, il cavo di collegamento deve passare nel lato posteriore destro del mobile.  
La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile.

#### Valori di collegamento

Classe di efficienza energetica A, in una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.  
Assorbimento totale 2,0 kW.  
Prevedere cavo di collegamento 1,5 m senza spina.



Vista laterale BSP, BMP sopra BOP



#### Comandi in alto

##### Cerniere dx

##### BSP 220 100

Pannello color antracite con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

##### BSP 220 110

Pannello color acciaio con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

##### BSP 220 130

Pannello color silver con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

##### Cerniere sx

##### BSP 221 100

Pannello color antracite con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

##### BSP 221 110

Pannello color acciaio con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

##### BSP 221 130

Pannello color silver con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

##### In dotazione

- 1 vaschetta in acciaio inox non perforata GN 2/3, profondità 40 mm
- 1 vaschetta in acciaio inox perforata GN 2/3, profondità 40 mm
- 1 griglia

##### Accessori speciali

##### GN 114 130

Vassoio non forato in acciaio inox, GN 1/3

profondità 40 mm, 1,5 l.

##### GN 114 230

Vassoio non forato in acciaio inox, GN 2/3

profondità 40 mm, 3 l.

##### GN 124 130

Vassoio forato in acciaio inox GN 1/3

profondità 40 mm, 1,5 l.

##### GN 124 230

Vassoio forato in acciaio inox, GN 2/3

profondità 40 mm, 3 l.

##### GN 144 130

Vassoio non forato antiaderente, GN 1/3

profondità 40 mm, 1,5 l.

##### GN 144 230

Vassoio non forato antiaderente, GN 2/3

profondità 40 mm, 3 l.

##### GN 154 130

Vassoio forato antiaderente, GN 1/3

profondità 40 mm, 1,5 l.

##### GN 154 230

Vassoio forato antiaderente, GN 2/3

profondità 40 mm, 3 l.

##### GN 340 230

Pirofila in ghisa, GN 2/3,

altezza 165 mm

#### Forno a vapore Serie 200 BSP 220/BSP 221

- Installazione a filo.
- Con serbatoio d'acqua.
- Vapore senza pressione con 100% di umidità da 30 °C a 100 °C.
- Display TFT touch.
- Superficie porta apparecchio solo con display comandi senza fascia frontale.
- Controllo elettronico della temperatura da 30 a 100 °C.
- Volume netto vano cottura 45 litri.

#### Sistemi di riscaldamento

100% umidità.  
Cottura a vapore lenta.  
Lievitazione.  
Scongelamento.  
Rigenerazione.  
Vapore a bassa temperatura.

#### Funzionamento

Display TFT touch con manopole per un facile e intuitivo utilizzo.  
Display con testi in chiaro.  
Tasto informazioni.  
Apertura laterale della porta fino a 110°.

#### Caratteristiche

Serbatoio d'acqua di 1.3 litri estraibile.  
Segnalazione del livello dell'acqua.  
Display con indicatore di temperatura.  
Funzioni timer: tempo di cottura, tempo di fine cottura, timer breve, timer lungo, contaminuti.  
Taratura automatica della temperatura di ebollizione.  
Illuminazione alogena laterale (48 W).  
Vano di cottura in acciaio inox.  
4 livelli di inserimento.

#### Sicurezza

Sicurezza bambini.  
Funzione vacanze.  
Ventola di raffreddamento.

#### Pulizia

Programma pulizia.  
Programma di decalcificazione.

#### 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 di un forno in un mobile ad angolo, considerare l'apertura della porta a 110 °.  
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.

#### GN 410 130

Coperchio gastronomico in acciaio

inox, GN 1/3

#### GN 410 230

Coperchio gastronomico in acciaio

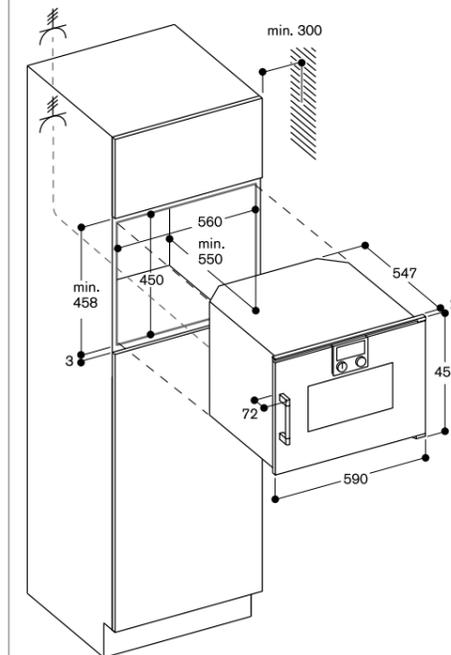
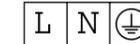
inox, GN 2/3

#### GR 220 046

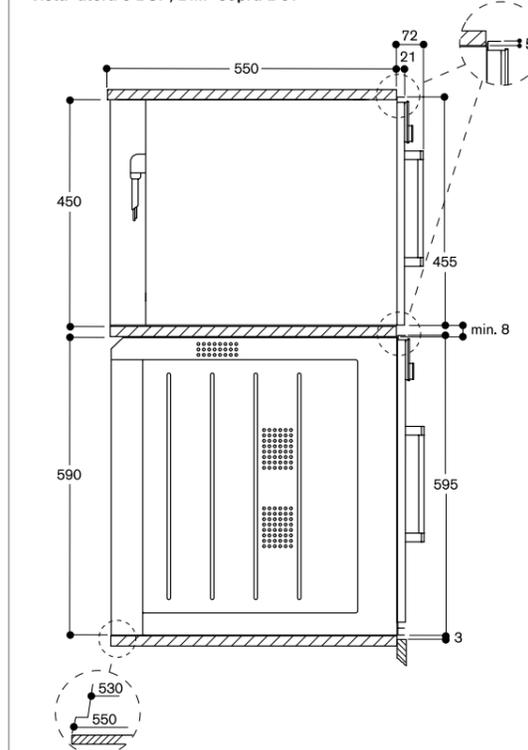
Griglia supplementare

#### Valori di collegamento

Assorbimento totale 1,9 kW.  
Prevedere cavo di collegamento 1,5 m senza spina.



Vista laterale BSP, BMP sopra BOP





#### 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 combinata

1 teglia in vetro

#### Forno combinato 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 vano cottura 36 litri.

#### Programmi

Potenza microonde regolabile in 5 stadi: 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 per un facile e intuitivo utilizzo.

Display con testi in chiaro. Tasto informazioni.

Apertura laterale della porta fino a 110°.

#### Caratteristiche

##### Tecnologia Innovave.

Riscaldamento rapido. 4 livelli di inserimento.

Display con indicatore di temperatura. Illuminazione alogena laterale (60 W).

#### Sicurezza

Porta termoisolata con triplo vetro. Triplice sicurezza per chiusura porta.

Sicurezza bambini. Funzione vacanze. 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.

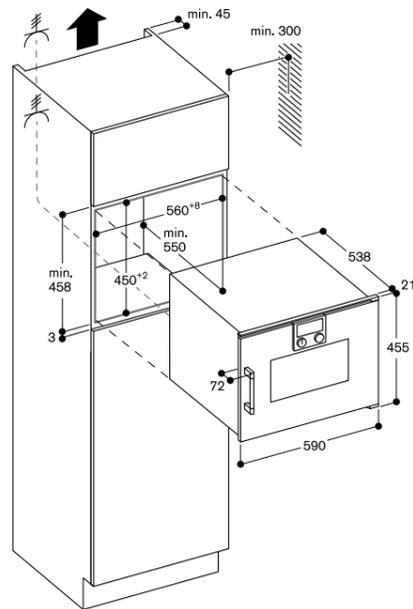
Considerare le misure quotate nel disegno, inclusa la profondità della maniglia, nel posizionamento di cassetti accanto al forno.

Per l'inserimento di un forno in un mobile ad angolo, considerare l'apertura della porta a 110°. La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile.

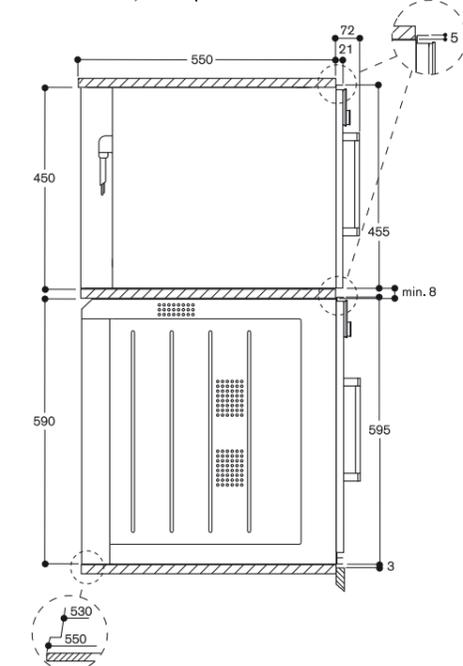
#### Valori di collegamento

Assorbimento totale 3,1 kW.

Cavo di allacciamento lunghezza 1,5 m senza spina.



Vista laterale BSP, BMP sopra BOP



#### 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 vano cottura 21 litri.

#### Programmi

Potenza microonde regolabile in 5 stadi: 900, 600, 360, 180, 90 W.

Grill con ampia superficie con 3 stadi di potenza fino a un max. di 1300 W.

Grill con ampia superficie con 3 stadi 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 per un facile e intuitivo utilizzo.

Display con testi in chiaro. Tasto informazioni.

Apertura laterale della porta fino a 110°.

#### Caratteristiche

##### Tecnologia Innovave.

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. Triplice sicurezza per chiusura porta.

Sicurezza bambini. Funzione vacanze. 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 di un forno in un mobile ad angolo, considerare l'apertura della porta minimo a 90°.

#### Valori di collegamento

Assorbimento totale 2,0 kW.

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

#### 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

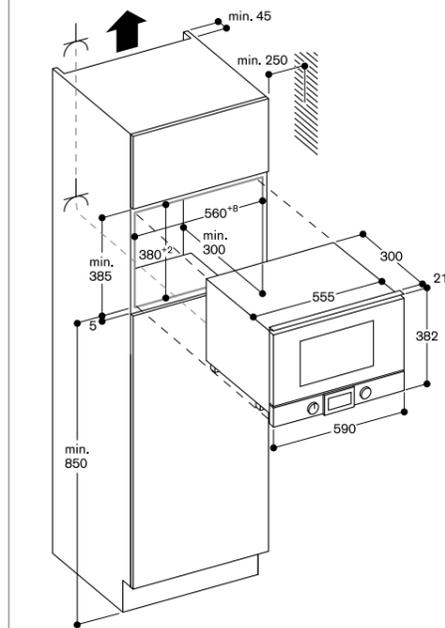
Larghezza 60 cm

#### In dotazione

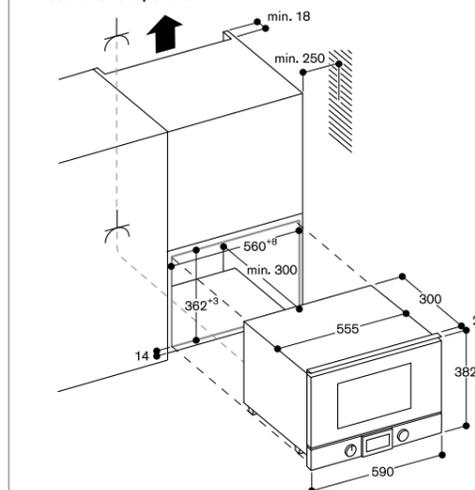
1 teglia in vetro

1 griglia

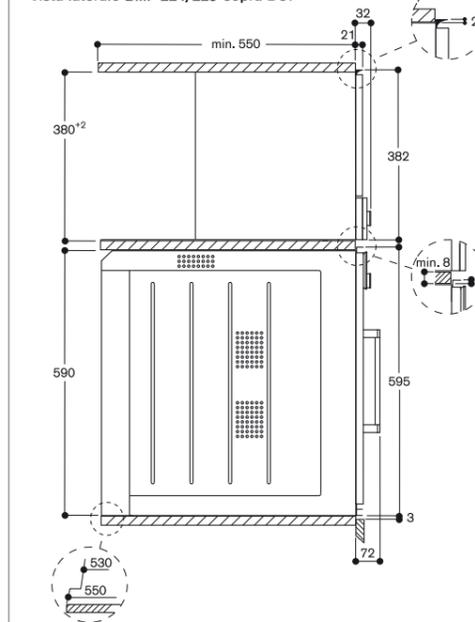
#### Installazione a colonna



#### Installazione a pensile



Vista laterale BMP 224/225 sopra BOP





#### Comandi in alto

##### CMP 270 101

Porta panoramica in vetro in colore  
Gaggenau antracite  
Larghezza 60 cm

##### CMP 270 111

Porta panoramica in vetro in colore  
acciaio  
Larghezza 60 cm

##### CMP 270 131

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

#### Macchina caffè completamente automatica Serie 200

##### CMP 270

- Porta senza maniglia / sistema di chiusura ammortizzato.
- Allacciamento diretto alla rete idrica con carico e scarico.
- Innovativo sistema per il riscaldamento istantaneo che garantisce una preparazione immediata e a temperatura costante.
- Tecnologia d'avanguardia per un perfetto aroma.
- Programma di pulizia e decalcificazione automatico dopo ogni singola preparazione.
- Display TFT touch.
- Superficie porta apparecchio con display comandi senza fascia frontale.
- Comandi One-Touch.
- Funzione "Memory".
- Luce d'atmosfera: regolazione a 7 livelli.
- Controllo elettronico quantità latte, acqua e caffè per assicurare risultati perfetti.

#### 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.  
Latte / 2 x Latte.  
Schiuma / 2 x Schiuma.  
Latte caldo / 2 x Latte caldo.  
Acqua calda / 2 x Acqua calda.

#### Funzionamento

Porta con sistema di chiusura ammortizzato.  
Display TFT touch con manopole per un facile e intuitivo utilizzo.  
Display con testi in chiaro.  
Funzione "Memory": possono essere personalizzate e memorizzate fino a 8 tipologie di bevande.  
4 settaggi di dimensioni per adattare la bevanda alla dimensione della tazza.  
8 tipi di intensità caffè da extra leggero ad extra forte.  
Caffè: 3 livelli.  
10 livelli di temperatura acqua calda.  
4 livelli caffè/latte.  
Livello di macinatura regolabile.  
Dosatore caffè regolabile in altezza, da 7 a 15 cm.  
Accesso facilitato alla tanica acqua, contenitore latte e contenitore caffè.

#### Caratteristiche

Il macinacaffè con dischi in ceramica permette di non fare alcuna manutenzione.  
Contenitore caffè a parte per stoccaggio di un secondo tipo di caffè.  
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.

Contenitore latte in acciaio isolato da 0.5 litri.  
Illuminazione a LED integrata.  
Contenitore chicchi caffè removibile da 500 g con coperchio per proteggere l'aroma del caffè.  
Rilevazione automatica della quantità di caffè macinata.  
Serbatoio acqua da 2.4 l estraibile.  
Indicazione elettronica saturazione filtro.  
Funzione dedicata al caricamento di acqua per riempire la tanica sempre di acqua fresca.  
Regolazione automatica della saturazione vaschetta raccogli gocce e recipiente per fondo di caffè.

#### Sicurezza

Sicurezza bambini.  
Acqua stop garantito a vita.

#### Pulizia

Programma completamente automatico di lavaggio in fase di accensione e spegnimento dell'apparecchio.  
Pulizia automatica del sistema latte tramite vapore dopo ciascun utilizzo.  
Programma automatico di pulizia e decalcificazione.  
Programma di svuotaggio per preparare l'apparecchio al trasporto o prima di un periodo di vacanze.  
Funzione di svuotaggio sistema di macinazione per rimuovere i residui di caffè quando si cambia il tipo di caffè.  
Unità di preparazione removibile.  
Contenitore caffè e vaschetta raccolta liquidi lavabili in lavastoviglie.  
Erogatore schiuma lavabile in lavastoviglie.

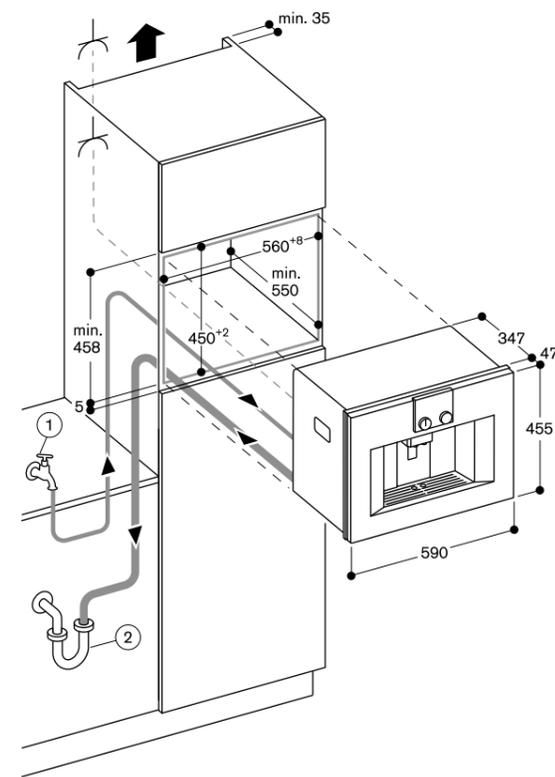
#### Precauzioni di montaggio

Altezza ideale di installazione 95 - 145 cm (profilo superiore fondo nicchia).  
Prevedere uno spazio minimo di 5 mm tra l'apparecchio e le nicchie vicine.  
La porta sporge 21 mm dalla cavità del mobile.  
Se installato in un angolo è necessario uno spazio aggiuntivo.  
In caso di angolo apertura porta a 110° circa, la distanza di montaggio dal muro deve essere almeno di 350 mm.  
In caso di angolo apertura porta di 155° circa, la distanza dal muro per il montaggio deve essere di almeno 650 mm.  
In caso di angolo di apertura porta 92° circa, la distanza dal muro deve essere almeno di 100 mm (ricambio numero 00636455).  
Possibilità di montaggio sopra WS da 14 cm in una nicchia standard da 59 cm.  
Non posizionare mai il tubo di scarico acqua più in alto del bordo inferiore della macchina. Il tubo di uscita deve essere più basso del foro di uscita di 150 mm minimo (vedi disegno "Collegamento a muro").  
Se la macchina è posizionata troppo lontano dal sifone principale, il sistema di drenaggio va regolato in loco.  
Il collegamento per il tubo di carico 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).

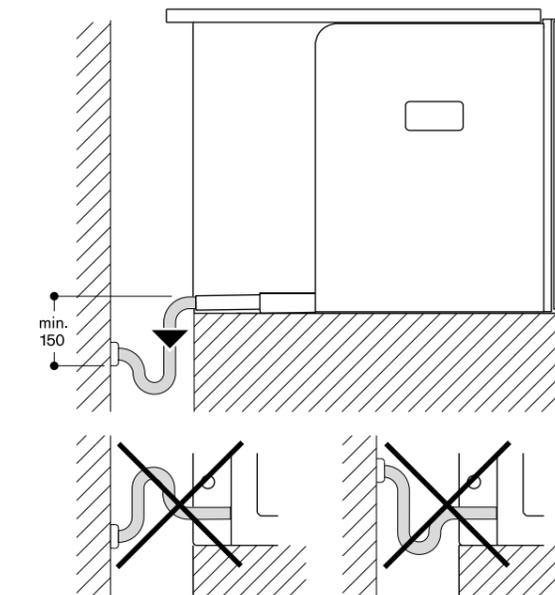
Accessori speciali (ordine come parti di ricambio):  
ET-Nr. 17000705 Filtro acqua  
ET-Nr. 00311819 Pastiglie per la decalcificazione  
ET-Nr. 00311769 Pastiglie per la pulizia  
ET-Nr. 00636455 Riduttore apertura porta, angolo di 92°  
ET-Nr. 11015223 Serbatoio chicchi caffè con coperchio

#### Valori di collegamento

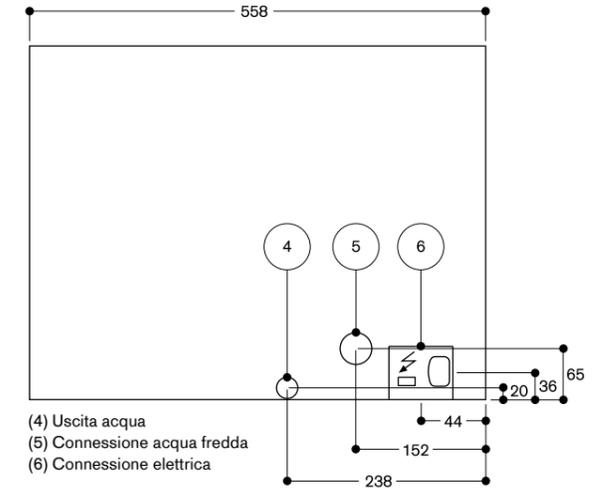
Assorbimento totale 1,60 kW.  
Cavo di allacciamento lunghezza 1,7 m con spina Schuko.  
Solo allacciamento acqua fredda.  
Tubo di ingresso 165 cm con connessione estensibile da 3/4" (26.4 mm).  
Tubo di uscita (ø 18 mm) 170 cm (tubo HT).



#### Collegamento a muro



#### Vista posteriore





#### Comandi in alto

##### CMP 250 101

Porta panoramica in vetro in colore  
Gaggenau antracite  
Larghezza 60 cm

##### CMP 250 111

Porta panoramica in vetro in colore  
acciaio  
Larghezza 60 cm

##### CMP 250 131

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

#### Macchina caffè completamente automatica Serie 200

##### CMP 250

- Porta senza maniglia / sistema di chiusura ammortizzato.
- Innovativo sistema per il riscaldamento istantaneo che garantisce una preparazione immediata e a temperatura costante.
- Tecnologia d'avanguardia per un perfetto aroma.
- Programma di pulizia e decalcificazione automatico dopo ogni singola preparazione.
- Display TFT touch.
- Superficie porta apparecchio con display comandi senza fascia frontale.
- Comandi One-Touch.
- Funzione "Memory".
- Luce d'atmosfera: regolazione a 7 livelli.
- Controllo elettronico quantità latte, acqua e caffè per assicurare risultati perfetti.

#### 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.  
Latte / 2 x Latte.  
Schiuma / 2 x Schiuma.  
Latte caldo / 2 x Latte caldo.  
Acqua calda / 2 x Acqua calda.

#### Funzionamento

Porta con sistema di chiusura ammortizzato.  
Display TFT touch con manopole per un facile e intuitivo utilizzo.  
Display con testi in chiaro.  
Funzione "Memory": possono essere personalizzate e memorizzate fino a 8 tipologie di bevande.  
4 settaggi di dimensioni per adattare la bevanda alla dimensione della tazza.  
8 tipi di intensità caffè da extra leggero ad extra forte.  
3 livelli di temperatura caffè.  
10 livelli di temperatura acqua calda.  
4 livelli caffè/latte.  
Livello di macinatura regolabile.  
Dosatore caffè regolabile in altezza, da 7 a 15 cm.  
Accesso facilitato alla tanica acqua, contenitore latte e contenitore caffè.

#### Caratteristiche

Il macinacaffè con dischi in ceramica permette di non fare alcuna manutenzione.  
Contenitore caffè a parte per stoccaggio di un secondo tipo di caffè.  
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.  
Contenitore latte in acciaio isolato da 0,5 litri.  
Illuminazione a LED integrata.

Contenitore chicchi caffè removibile da 500 g con coperchio per proteggere l'aroma del caffè.  
Rilevazione automatica della quantità di caffè macinata.  
Serbatoio acqua da 2,4 l estraibile.  
Indicazione elettronica saturazione filtro.  
Regolazione automatica della saturazione vaschetta raccogli gocce e recipiente per fondo di caffè.

#### Sicurezza

Sicurezza bambini.

#### Pulizia

Programma completamente automatico di lavaggio in fase di accensione e spegnimento dell'apparecchio.  
Pulizia automatica del sistema latte tramite vapore dopo ciascun utilizzo.  
Programma automatico di pulizia e decalcificazione.  
Programma di svuotaggio per preparare l'apparecchio al trasporto o prima di un periodo di vacanze.  
Funzione di svuotaggio sistema di macinazione per rimuovere i residui di caffè quando si cambia il tipo di caffè.  
Unità di preparazione removibile.  
Contenitore caffè e vaschetta raccolta liquidi lavabili in lavastoviglie.  
Erogatore schiuma lavabile in lavastoviglie.

#### Precauzioni di montaggio

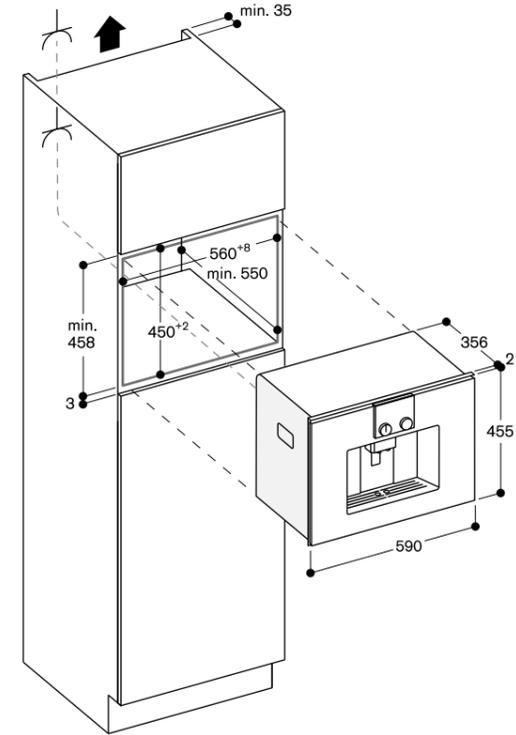
Altezza ideale di installazione 95 - 145 cm (profilo superiore fondo nicchia).  
Prevedere uno spazio minimo di 5 mm tra l'apparecchio e le nicchie vicine.  
La porta sporge 21 mm dalla cavità del mobile.  
Se installato in un angolo è necessario uno spazio aggiuntivo.  
In caso di angolo apertura porta a 110° circa, la distanza di montaggio dal muro deve essere almeno di 350 mm.  
In caso di angolo apertura porta di 155° circa, la distanza dal muro per il montaggio deve essere di almeno 650 mm.  
In caso di angolo di apertura porta 92° circa, la distanza dal muro deve essere almeno di 100 mm (ricambio numero 00636455).  
Possibilità di montaggio sopra WS da 14 cm in una nicchia standard da 59 cm.

Accessori speciali (ordine come parti di ricambio):

- ET-Nr. 17000705 Filtro acqua
- ET-Nr. 00311819 Pastiglie per la decalcificazione
- ET-Nr. 00311769 Pastiglie per la pulizia
- ET-Nr. 00636455 Riduttore apertura porta, angolo di 92°
- ET-Nr. 11015223 Serbatoio chicchi caffè con coperchio

#### Valori di collegamento

Assorbimento totale 1,60 kW.  
Cavo di allacciamento lunghezza 1,7 m con spina Schuko.



**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 asilver 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****BA 080 670**

**Sacchetti per sottovuoto, piccoli**  
180 x 280 mm, 100 pezzi

**BA 080 680**

**Sacchetti per sottovuoto, grandi**  
240 x 350 mm, 100 pezzi

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

- Integrabile in nicchia da 14 cm
- Camera di aspirazione in acciaio igienico, altezza utilizzabile fino a 80 mm
- 3 livelli di sottovuoto all'interno del corpo aspirazione, max 99%
- 3 livelli di sottovuoto al di fuori del corpo aspirazione, max 90%
- Riconoscimento automatico per aspirazione esterna
- Installazione a filo
- Senza maniglia
- Sistema "Push-to-open"

**Applicazione**

Aspirazione per cottura sous-vide. Marinatura e aromatizzazione dei cibi agevolata. Conservazione dei cibi facilitata. Sottovuoto realizzabile anche con contenitori esterni. Sottovuoto realizzabile anche con cibi liquidi.

**Funzionamento**

Controlli Touch.

**Caratteristiche**

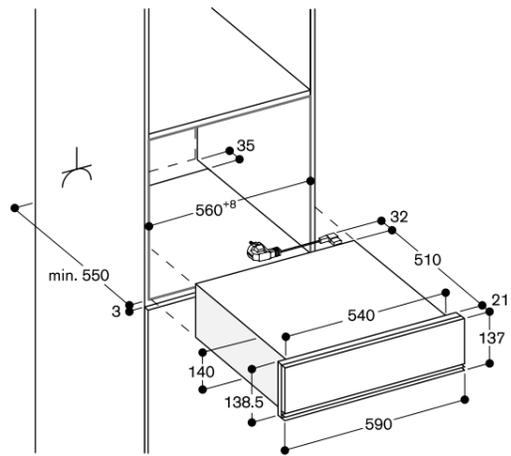
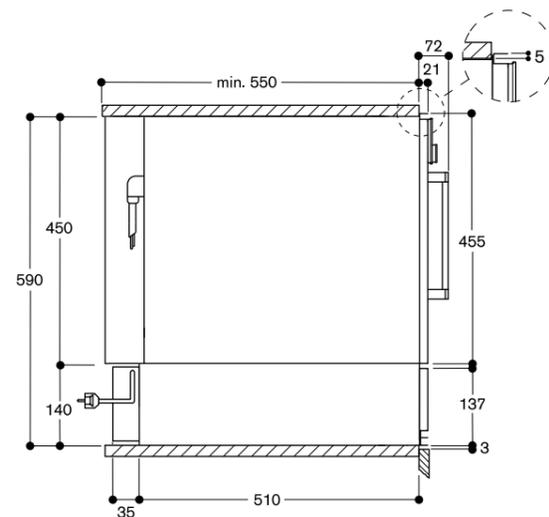
Volume netto 7 litri.  
Capacità di carico max. 10 kg.  
Dimensioni max. sacchetti: (L x H) 240 x 350 mm.  
3 livelli di sigillamento sacchetti.  
Barra sigillante removibile.  
Cover in vetro, si apre automaticamente ad aspirazione terminata.  
Superficie di aspirazione rialzata, 44 mm.  
Spazio utile 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 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 DVP 221 sotto BSP, BMP, CMP****WSP 221 100**

Pannello color antracite con frontale tutto in vetro  
Larghezza 60 cm, Altezza 14 cm

**WSP 221 110**

Pannello color acciaio con frontale tutto in vetro  
Larghezza 60 cm, Altezza 14 cm

**WSP 221 130**

Pannello color silver con frontale tutto in vetro  
Larghezza 60 cm, Altezza 14 cm

**Scaldavivande Serie 200****WSP 221**

- Installazione a filo.
- Senza maniglia.
- Sistema "Push-to-open".
- Interno in acciaio con fondo in vetro.
- Temperatura regolabile in 4 livelli da 40 °C a 80 °C.
- Per riscaldare piatti, mantenere in caldo o riscaldare cibi e bevande.

**Sistemi di riscaldamento**

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

**Funzionamento**

Regolazione temperatura tramite manopola.

**Caratteristiche**

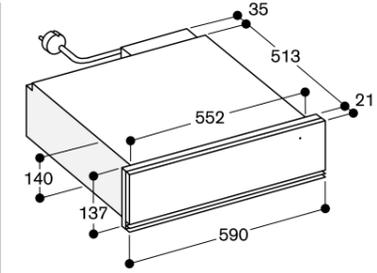
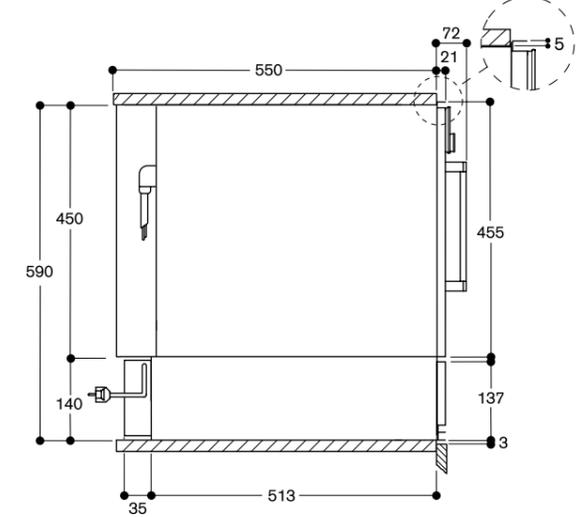
Volume netto 20 litri.  
Servizio per 6 persone con piatti da ø 24 cm, ciotole da zuppa e piatti da portata a seconda della dimensione. Capacità di carico: max 25 kg.  
Dimensioni interne L 468 x H 92 x P 458 mm.  
Resistenza sottovetro per una pulizia estremamente semplice.  
Ventola per facilitare la distribuzione del calore.  
Spia di funzionamento.  
Fondo in vetro infrangibile.

**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 nicchia da 59 cm senza ripiano intermedio. 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 WSP 221 sotto BSP, BMP, CMP, vista laterale**

**WSP 222 100**

Pannello color antracite con frontale tutto in vetro

Larghezza 60 cm, Altezza 29 cm

**WSP 222 110**

Pannello color acciaio con frontale tutto in vetro

Larghezza 60 cm, Altezza 29 cm

**WSP 222 130**

Pannello color silver con frontale tutto in vetro

Larghezza 60 cm, Altezza 29 cm

**Scaldavivande Serie 200****WSP 222**

- Installazione a filo.
- Senza maniglia.
- Sistema "Push-to-open".
- Interno in acciaio con fondo in vetro.
- Temperatura regolabile in 4 livelli da 40 °C a 80 °C.
- Per riscaldare piatti, mantenere in caldo o riscaldare cibi e bevande.

**Sistemi di riscaldamento**

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

**Funzionamento**

Regolazione temperatura tramite manopola.

**Caratteristiche**

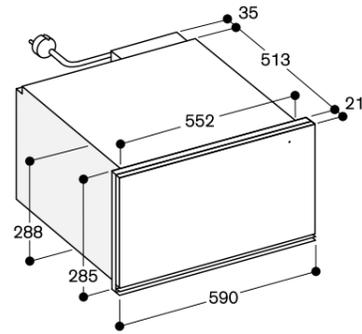
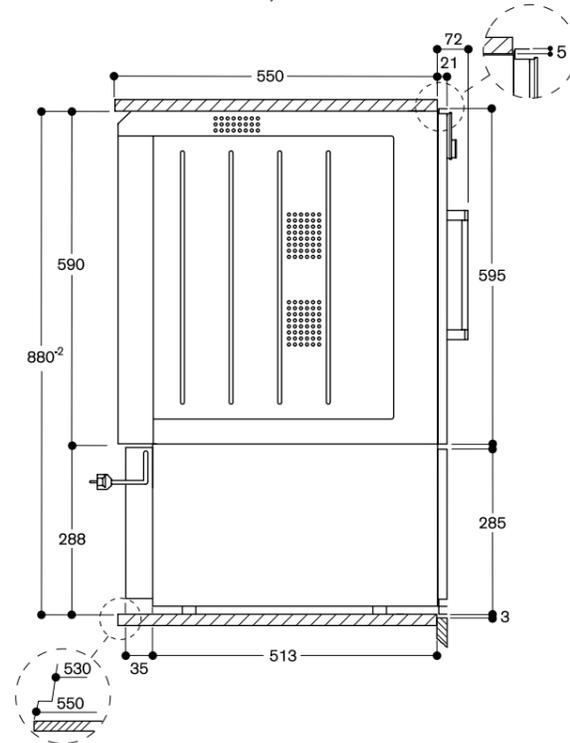
Volume netto 52 litri.  
Servizio per 12 persone con piatti da  $\varnothing$  24 cm, ciotole da zuppa e piatti da portata a seconda della dimensione.  
Capacità di carico: max 25 kg.  
Dimensioni interne  
L 468 x H 242 x P 458 mm.  
Resistenza sottovetro per una pulizia estremamente semplice.  
Ventola per facilitare la distribuzione del calore.  
Spia di funzionamento.  
Fondo in vetro infrangibile.

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

**Installazione WSP 222 sotto BOP, vista laterale**

**BA 016 105**  
Nuovo sistema di estrazione con guide telescopiche completamente estraibili per supporto accessori



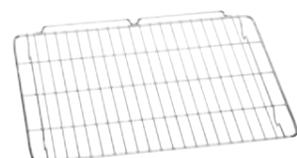
**BA 026 115**  
Leccarda per forno. 60 cm



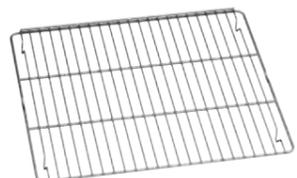
**BA 226 112**  
Leccarda per forno. 60 cm



**BA 036 102**  
Griglia, senza apertura, con piedini



**BA 036 105**  
Griglia per forno. 60 cm



**BA 046 115**  
Teglia in vetro per forno. 60 cm



**BA 056 115**  
Elemento riscaldante per pietra refrattaria e pirofila in ghisa



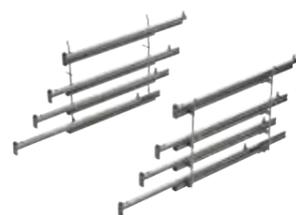
**BA 056 130**  
Pietra refrattaria comprensivo di supporto e paletta pizza  
**BA 056 133**  
Pietra refrattaria comprensivo di supporto e paletta pizza



**BS 020 002**  
Set 2 palette per pizza



**BA 216 102**  
4 guide telescopiche completamente estensibili



**BA 226 102**  
Teglia, profondità 37 mm



**BA 226 105**  
Teglia per forno profonda 30 mm abbinabile al sistema d'estrazione telescopico



**GN 114 130**  
Vassoio non forato in acciaio inox - 40 mm, GN 1/3



**GN 114 230**  
Vassoio non forato in acciaio inox - 40 mm, GN 2/3



**GN 124 130**  
Vassoio forato in acciaio inox - 40 mm, GN 1/3



**GN 124 230**  
Vassoio forato in acciaio inox - 40 mm, GN 2/3



**GN 144 130**  
Vassoio non forato antiaderente - 40 mm, 1,5 l. GN 1/3



**GN 144 230**  
Vassoio non forato antiaderente - 40 mm, 3 l. GN 2/3



**GN 154 130**  
Vassoio forato antiaderente - 40 mm, 1,5 l. GN 1/3



**GN 154 230**  
Vassoio forato antiaderente - 40 mm, 3 l. GN 2/3



**GN 340 230**  
Pirofila in ghisa altezza 165 mm



**GN 410 130**  
Coperchio gastronomico in acciaio inox - GN1/3



**GN 410 230**  
Coperchio gastronomico in acciaio inox - GN2/3



**GR 220 046**  
Griglia supplementare



**BA 080 670**  
Sacchetti per sottovuoto, piccoli 180 x 280 mm, 100 pezzi



**BA 080 680**  
Sacchetti per sottovuoto, grandi 240 x 350 mm, 100 pezzi





BOP 250/BOP 251



BOP 240/BOP 241



BOP 220/BOP 221



BOP 210/BOP 211



BSP 250/BSP 251



BSP 220/BSP 221



CMP 250/CMP 270



DVP 221

			Forno	Forno	Forno	Forno	Forno CombiVapore	Forno a vapore	Macchina caffè	Cassetto Sous-Vide
Leccarda	BA 026 115	15 mm deep	•/°	•/°	•/°					
	BA 226 112	24 mm deep				•/°				
Griglia Estraibile										
	BA 016 105	Sistema estraibile con griglie completamente telescopiche ed adatte alla pirolisi	°	°	°					
	BA 216 102	4 guide telescopiche completamente estraibili per BOP 210/211				°				
Parete catalitica										
	ET-Nr. 664048	Parete superiore		•/°		°				
	ET-Nr. 664248	Parete posteriore		•/°		°				
Pietra refrattaria										
	BA 056 130	Pietra refrattaria e paletta per pizza incluse (resistenza da ordinare separatamente)					°			
	BA 056 133	Pietra refrattaria e paletta per pizza incluse (resistenza da ordinare separatamente)	°	°	°					
Vassoio gastronomico, acciaio inox										
	GN 114 130	GN 1/3 non perforato, profondità 40 mm; 1,5 l					°	°		
	GN 114 230	GN 2/3 non perforato, profondità 40 mm; 3 l				•/°		•/°		
	GN 124 130	GN 1/3 perforato, profondità 40 mm; 1,5 l					°	°		
	GN 124 230	GN 2/3 perforato, profondità 40 mm; 3 l				•/°		•/°		
	GN 144 130	GN 1/3 antiaderente, non perforato, profondità 40 mm; 1,5 l				°		°		
	GN 144 230	GN 2/3 antiaderente, non perforato, profondità 40 mm; 3 l				°		°		
	GN 154 130	GN 1/3 antiaderente, perforato, profondità 40 mm; 1,5 l				°		°		
	GN 154 230	GN 2/3 antiaderente, perforato, profondità 40 mm; 3 l				°		°		
	GN 410 130	Coperchio gastronomico, acciaio inox, GN 1/3				°		°		
	GN 410 230	Coperchio gastronomico, acciaio inox, GN 2/3				°		°		
Pirofila in ghisa										
	GN 340 230	GN 2/3, altezza 165 mm Da utilizzare nei forni con sistema estraibile BA 016 105 ed elemento riscaldante (da ordinare separatamente), oppure nei forni combinati a vapore o solo vapore	°	°	° (senza funzione girarrosto)		°	°		
Leccarda in vetro										
	BA 046 115	Profondità 24 mm	•/°	•/°	•/°	°				
Griglia										
	BA 036 102	Senza apertura, con piedini						•/°		
	BA 036 105	Senza apertura, con piedini	•/°	•/°	•/°					
	GR 220 046	Senza apertura, senza piedini					•/°	•/°		
	ET-Nr. 435794	Per leccarda BA 226 102, senza apertura					°			
	ET-Nr. 672921	Per leccarda BA 226 105, con apertura e piedini	°	°	°					
Teglia										
	BA 226 102	Profondità 37 mm						•/°		
	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	°	°	°	°				
Pulizia										
	ET-Nr. 17000705	Cartuccia per filtro acqua							°	
	ET-Nr. 00311819	Pastiglia decalcificante							°	
	ET-Nr. 00311769	Pastiglia pulente							°	
Sacchetti per sottovuoto										
	BA 080 670	Sacchetti per sottovuoto, piccoli, 180 mm x 280 mm, 100 pezzi								°
	BS 080 680	Sacchetti per sottovuoto, grandi, 240 mm x 350 mm, 100 pezzi								°

• Standard.

° Accessorio speciale.



Tipologia		Forno	Forno	Forno	Forno	Forno	Forno
Cerniera dx / Cerniera sx		BOP 250/BOP 251	BOP 240/BOP 241	BOP 220/BOP 221	BOP 210/BOP 211	BOP 220/BOP 221	BOP 210/BOP 211
Pannello color antracite con porta tutta in vetro		BOP 250/251 101	BOP 240/241 101	BOP 220/221 101	BOP 210/211 101	BOP 220/221 102	BOP 210/211 102
Pannello color acciaio con porta tutta in vetro		BOP 250/251 111	BOP 240/241 111	BOP 220/221 111	BOP 210/211 111	BOP 220/221 112	BOP 210/211 112
Pannello color silver con porta tutta in vetro		BOP 250/251 131	BOP 240/241 131	BOP 220/221 131	BOP 210/211 131	BOP 220/221 132	BOP 210/211 132
<b>Dimensioni</b>							
Larghezza	(cm)	60	60	60	60	60	60
Dimensioni apparecchio L x H x P <sup>1</sup>	(mm)	590 x 595 x 547	590 x 595 x 547	590 x 595 x 547	590 x 595 x 547	590 x 595 x 547	590 x 595 x 547
Sporgenza del frontale dalla nicchia	(mm)	21	21	21	21	21	21
Dimensioni della nicchia L x H x P	(mm)	560 x 590 x 550	560 x 590 x 550	560 x 590 x 550	560 x 590 x 550	560 x 590 x 550	560 x 590 x 550
Peso netto	(kg)	57	56	57	53	57	53
<b>Volumi / Efficienza energetica (secondo EN 60350-1, 65/2014 e 66/2014)</b>							
Volume netto vano cottura	(l)	76	76	76	76	76	76
Dimensioni interne vano cottura L x H x P	(cm)	48.7 x 38.3 x 40.5	48.7 x 38.3 x 40.5	48.7 x 38.3 x 40.5	48.7 x 38.3 x 40.5	48.7 x 38.3 x 40.5	48.7 x 38.3 x 40.5
Classe energetica con aria calda		A	A	A	A	A	A
Indice di efficienza energetica (EEI)		95.4	95.4	95.4	95.4	95.4	95.4
Consumo energetico con riscaldamento sup/inf	(kWh)	1.25	1.25	1.25	1.25	1.25	1.25
Consumo energetico con aria calda	(kWh)	0.83	0.83	0.83	0.83	0.83	0.83
Riscaldamento		elettrico	elettrico	elettrico	elettrico	elettrico	elettrico
<b>Sistemi di riscaldamento</b>							
Temperature	(°C)	30 – 300	30 – 300	30 – 300	30 – 300	50–300	50–300
Aria calda / Aria calda Eco / Riscaldamento sup + inf		•/•/•	•/•/•	•/•/•	•/•/•	•/•/•	•/•/•
Riscaldamento sup / riscaldamento inf / aria calda + riscaldamento inf		•/•/•	•/•/•	•/•/•	•/•/•	•/•/•	•/•/•
Grill ad ampia superficie + aria calda		•	•	•	•	•	•
Grill ad ampia superficie		•	•	•	•	•	•
Grill compatto		•	•	–	–	–	–
Funzione pietra refrattaria		•	•	•	•	•	•
Funzione girarrosto		•	•	–	–	–	–
Lievitazione / scongelamento / tenere in caldo		•/•/–	•/•/–	–/–/–	–/–/–	–/–/–	–/–/–
<b>Utilizzo</b>							
Display TFT touch		•	•	•	•	•	•
Comandi in alto / in basso		•/–	•/–	•/–	•/–	•/–	•/–
Display con testi in chiaro	(N. lingue)	25	25	25	25	52	52
Ricette personalizzate		50	50	50	50	50	50
Angolo di apertura porta		110°	110°	110°	110°	110°	110°
<b>Caratteristiche</b>							
Regolazione elettronica della temperatura		•	•	•	•	•	•
Termosonda		•	•	–	–	–	–
Presa per pietra refrattaria		•	•	•	•	•	•
Funzione per arrostire		•	•	–	–	–	–
Visualizzazione della temperatura		•	•	•	•	•	•
Riscaldamento rapido		•	•	•	•	•	•
Tempo di cottura, fine cottura, timer, contaminuti		•	•	•	•	•	•
Timer lungo		•	•	•	•	•	•
Illuminazione alogena dall'alto	(W)	60	60	60	60	60	60
Livelli di posizionamento teglia	(N.)	4	4	4	4	4	4
Home Connect <sup>3</sup>		–	–	–	–	• <sup>3</sup>	• <sup>3</sup>
<b>Accessori</b>							
Leccarde smaltate		1	1	1	1	1	1
Dimensione max leccarda	(cm <sup>2</sup> )	1,200	1,200	1,200	1,350	1,200	1,350
Griglie		1	1	1	1	1	1
Teglia per grill smaltata / griglia per grill		BA 226 105 <sup>2</sup> / 672 921 <sup>2</sup>	BA 226 105 <sup>2</sup> / 672 921 <sup>2</sup>	BA 226 105 <sup>2</sup> / 672 921 <sup>2</sup>	1/–	BA 226 105 <sup>2</sup> / 672 921 <sup>2</sup>	1/–
Vassoio in vetro		1	1	1	BA 046 115 <sup>2</sup>	1	BA 046 115 <sup>2</sup>
<b>Sicurezza</b>							
Porta isolata termicamente con vetro multiplo		5-strati	3-strati	5-strati	3-strati	5-strati	3-strati
Sicurezza bambino / spegnimento di sicurezza		•/•	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•
Ventola di raffreddamento		•	•	•	•	•	•
<b>Pulizia</b>							
Pirolisi		•	–	•	–	•	–
Parete catalitica posteriore / superiore		–	•/•	–	664 248 <sup>2</sup> / 664 048 <sup>2</sup>	–	664 248 <sup>2</sup> / 664 048 <sup>2</sup>
Smalto Gaggenau		•	•	•	•	•	•
Purificatore termico degli odori		•	•	•	•	•	•
Filtro grassi		–	•	–	–	–	–
<b>Valori di collegamento</b>							
Assorbimento totale	(kW)	3.7	3.7	3.7	3.7	3.7	3.7

• Di serie. – Non predisposto.

<sup>1</sup> Profondità di inserimento dell'apparecchio nella nicchia. <sup>2</sup> Accessori speciali, vedere pag. 76.<sup>3</sup> La funzionalità Home Connect potrebbe non essere disponibile in tutte le nazioni.



Tipologia		Forno CombiVapore	Forno a Vapore
Cerniera dx / Cerniera sx		BSP 250/BSP 251	BSP 220/BSP 221
Pannello color antracite con porta tutta in vetro		BSP 250/BSP 251 100	BSP 220/BSP 221 100
Pannello color acciaio con porta tutta in vetro		BSP 250/BSP 251 110	BSP 220/BSP 221 110
Pannello color silver con porta tutta in vetro		BSP 250/BSP 251 130	BSP 220/BSP 221 130
<b>Dimensioni</b>			
Larghezza	(cm)	60	60
Dimensioni apparecchio L x H x P <sup>1</sup>	(mm)	590 x 455 x 547	590 x 455 x 547
Sporgenza del frontale dalla nicchia	(mm)	21	21
Dimensioni della nicchia L x H x P	(mm)	560 x 450 x 550	560 x 450 x 550
Peso netto	(kg)	36	34
<b>Volimi / Efficienza energetica (secondo EN 60350-1, 65/2014 e 66/2014)</b>			
Volume netto vano cottura	(l)	42	43
Dimensioni interne vano cottura L x H x P	(cm)	35.5 x 29.0 x 40.5	35.5 x 29.0 x 44.0
Classe energetica con aria calda + 30% umidità		A	
Indice di efficienza energetica (EEI)		82.2	
Consumo energetico con aria calda + 30% umidità	(kWh)	0.60	
Riscaldamento		elettrico	
<b>Sistemi di riscaldamento</b>			
Temperature	(°C)	30 – 230	30 – 100
Aria calda + 100% umidità		•	–
Aria calda + 80% umidità		•	–
Aria calda + 60% umidità		•	–
Aria calda + 30% umidità		•	–
Aria calda + 0% umidità		•	–
100% umidità		–	•
Cottura a vapore lenta		–	•
Lievitazione / scongelamento		•/•	•/•
Rigenerazione		•	•
Cottura a bassa temperatura / cottura a vapore a bassa temperatura		•/–	–/•
<b>Utilizzo</b>			
Display TFT touch		•	•
Comandi in alto / in basso		•/–	•/–
Display con testi in chiaro	(N. lingue)	25	25
Ricette personalizzate		50	–
Angolo di apertura porta		110°	110°
<b>Caratteristiche</b>			
Cottura a vapore senza pressione		•	•
Regolazione elettronica della temperatura		•	•
Termosonda		•	–
Visualizzazione della temperatura		•	•
Tempo di cottura, fine cottura, timer, contaminuti		•	•
Timer lungo		•	–
Rilevamento elettronico del punto di ebollizione		•	•
Capacità serbatoio acqua / avviso mancanza acqua	(l)	1.3/•	1.3/•
Illuminazione alogena laterale	(W)	48	48
Livelli di posizionamento teglia / interno in acciaio inox	(N.)	4 / •	4 / •
<b>Accessori</b>			
Dimensione max leccarda	(cm <sup>2</sup> )	810	810
Griglie		1	1
Vaschetta in acciaio inox perforata / non perforata GN 2/3, 40 mm		1/1	1/1
<b>Sicurezza</b>			
Porta isolata termicamente con vetro multiplo		3-strati	3-strati
Sicurezza bambino / spegnimento di sicurezza		•/•	•/•
Ventola di raffreddamento		•	•
<b>Pulizia</b>			
Funzione pulizia / asciugatura		•/•	•/–
Funzione decalcificazione / Programma di decalcificazione		–/•	–/•
Filtro grassi		•	–
<b>Valori di collegamento</b>			
Assorbimento totale	(kW)	2.0	1.9

• Di serie. – Non predisposto

<sup>1</sup> Profondità di inserimento dell'apparecchio nella nicchia.

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
<b>Dimensioni</b>			
Larghezza	(cm)	60	60
Dimensioni apparecchio L x H x P <sup>1</sup>	(mm)	590 x 455 x 538	590 x 382 x 321
Sporgenza del frontale dalla nicchia	(mm)	21	21
Dimensioni della nicchia L x H 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
<b>Volimi</b>			
Volume vano cottura	(l)	36	21
Dimensioni interne vano cottura L x H x P	(mm)	445 x 236 x 348	350 x 220 x 270
<b>Sistemi di riscaldamento</b>			
Potenza max microonde	(W)	1,000	900
Stadi 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
<b>Utilizzo</b>			
Display TFT touch		•	•
Comandi in alto / in basso		•/–	–/•
Apertura automatica della porta		•	•
Display con testi in chiaro	(N. lingue)	25	25
Ricette personalizzate		50	50
Angolo di apertura porta		110°	110°
<b>Caratteristiche</b>			
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	–
<b>Accessori</b>			
Leccarda in vetro		•	•
Griglie		•	•
Piatto rotante in vetro		•	•
<b>Sicurezza</b>			
Porta isolata termicamente con vetro multiplo		•	•
Sicurezza bambino / spegnimento di sicurezza		•/•	–/•
Tripla sicurezza per chiusura porta		•	•
Ventola di raffreddamento		•	•
<b>Pulizia</b>			
Parete catalitica posteriore		•	–
Vano cottura in acciaio inox con base in ceramica		•	•
<b>Valori di collegamento</b>			
Assorbimento totale	(kW)	3.1	1.99

• Di serie. – Non predisposto

<sup>1</sup> Profondità di inserimento dell'apparecchio nella nicchia.



Tipologia	Macchina caffè	Macchina caffè
Frontale colore Gaggenau antracite	CM 270 101	CM 250 101
Frontale colore acciaio	CM 270 111	CM 250 111
Frontale colore silver	CM 270 131	CM 250 131
<b>Dimensioni</b>		
Larghezza	(cm) 60	60
Dimensioni apparecchio L x H x P <sup>1</sup>	(mm) 590 x 455 x 537	590 x 455 x 426
Sporgenza del frontale dalla nicchia	(mm) 47	21
Dimensioni della nicchia L x H x P	(mm) 560 x 450 x 550	560 x 450 x 550
Peso netto	(kg) 21	20
<b>Bevande</b>		
	Ristretto / 2 x Ristretto	Ristretto / 2 x Ristretto
	Espresso / 2 x Espresso	Espresso / 2 x Espresso
	Espresso Macchiato / 2 x Espresso Macchiato	Espresso Macchiato / 2 x Espresso Macchiato
	Caffè / 2 x Caffè	Caffè / 2 x Caffè
	Americano / 2 x Americano	Americano / 2 x Americano
	Caffè Latte / 2 x Caffè Latte	Caffè Latte / 2 x Caffè Latte
	Latte Macchiato / 2 x Latte Macchiato	Latte Macchiato / 2 x Latte Macchiato
	Cappuccino / 2 x Cappuccino	Cappuccino / 2 x Cappuccino
	Flat White / 2 x Flat White	Flat White / 2 x Flat White
	Latte in schiuma / 2 x Latte in schiuma	Latte in schiuma / 2 x Latte in schiuma
	Latte caldo / 2 x Latte caldo	Latte caldo / 2 x Latte caldo
	Acqua calda / 2 x Acqua calda	Acqua calda / 2 x Acqua calda
<b>Utilizzo</b>		
Display TFT touch	•	•
Comandi in alto	•	•
Apertura porta automatica	•	•
Display con testi in chiaro	(N. lingue) 25	25
Bevande personalizzabili e memorizzabili	(N.) 8	8
Impostazione dimensione tazze	(N.) 3	3
Livelli intensità caffè	(N.) 8	8
Livelli temperatura caffè	(N.) 3	3
Livelli temperatura acqua calda	(°C) 10	10
Proporzione caffè/latte	•	•
Erogatore caffè regolabile in altezza	(cm) 15	15
Impostazioni programmabili	•	•
- Illuminazione	(N.) 7	7
- Capacità	(ml) •	•
- Dispenser regolabile per tipo e bevande a seconda della tazza	•	•
- Standby	(min, h) 5 min – 12 h	5 min – 12 h
- Durezza acqua	(N. livelli) 4, sistema addolcimento acqua	4, sistema addolcimento acqua
- Filtro acqua	•	•
<b>Caratteristiche</b>		
Tecnologia per aroma caffè	•	•
Unità di macinazione con dischi in ceramica	•	•
Regolazione automatica della macinatura	•	•
Sistema riscaldamento istantaneo dell'acqua	•	•
Pressione pompa	(bar) 19	19
Sistema latte integrato	•	•
Contenitore latte	(l) 0.5	0.5
Contenitore chicchi di caffè	(g) 500	500
Contenitore caffè di riserva	•	•
Controllo livello macinatura	•	•
Volume unità di infusione regolabile	(g) 8 – 12	8 – 12
Doppia macinatura ed infusione per extra-intensità di una bevanda	•	•
Doppia macinatura ed infusione per due bevande	•	•
Contenitore acqua removibile	(l) 2.4	2.4
Cartuccia filtro acqua	1	1
Pulizia dopo singola preparazione	•	•
Indicazione elettronica saturazione filtro	•	•
Controllo elettronico livello latte, acqua e caffè	•	•
Controllo elettronico della saturazione vaschetta raccogli gocce e del contenitore raccogli sedimenti di caffè	•	•
Luce LED integrata	•	•
Funzione acqua fresca	•	•
<b>Sicurezza</b>		
Sicurezza bambino	•	•
Aqua stop garantito a vita	•	•
<b>Pulizia</b>		
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)	•	•
Funzione svuotamento contenitore caffè	•	•
<b>Valori di collegamento</b>		
Assorbimento totale	(kW) 1.6	1.6
Collegamento fisso all'acqua in ingresso/uscita	•	-

• Di serie. – Non predisposto.

<sup>1</sup> Profondità di inserimento dell'apparecchio nella nicchia.



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 H x P	(mm)	590 x 140 x 542	
Sporgenza dal mobile	(mm)	21	
Dimensioni della nicchia L x H x P	(mm)	560 x 140 x 550	
Peso netto	(kg)	30	
Volume			
Volume netto	(l)	7	
Dimensioni interne L x H x P	(mm)	210 x 95 x 275	
Dimensione massima dei sacchetti L x H	(mm)	240 x 350	
Utilizzo			
Livelli aspirazione		3, max. 99 %	
livelli sigillatura sacchetti		3	
Sottovuoto per sacchetti e contenitori		•	
Sottovuoto per contenitori e bottiglie		•	
Sottovuoto di liquidi		•	
Programma asciugatura pompa		•	
Funzione allarme		•	
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	Scaldavivande	Scaldavivande
Pannello color antracite con porta tutta in vetro	WSP 221 100	WSP 222 100
Pannello color acciaio con porta tutta in vetro	WSP 221 110	WSP 222 110
Pannello color silver con porta tutta in vetro	WSP 221 130	WSP 222 130
Dimensioni		
Larghezza	(cm)	60
Dimensioni apparecchio L x H x P <sup>1</sup>	(mm)	590 x 140 x 548
Sporgenza del frontale dalla nicchia	(mm)	21
Dimensioni della nicchia L x H x P	(mm)	560 x 140 x 550
Peso netto	(kg)	16
		20
Volumi		
Volume netto vano cottura	(l)	20
Dimensioni interne L x H x P	(mm)	468 x 92 x 458
Numero di coperti	(N.)	6
		12
Sistemi di riscaldamento		
Scongelamento / Lievitazione		•
Preriscaldamento bevande		•
Tenere in caldo / cottura lenta		•
Riscaldamento stoviglie		•
Riscaldamento inferiore + aria calda		•
Temperature da 40 °C ad 80 °C	(N. livelli)	4
		4
Utilizzo		
Manopola		•
Indicatore funzioni attive		•
Cassetto senza maniglia		•
Sistema Push-to-Open		•
Caratteristiche		
Capacità di carico massima	(kg)	25
Interno in acciaio inox con fondo in vetro		•
Ventola		•
Valori di collegamento		
Assorbimento totale	(kW)	0,81
		0,81

• Di serie. – Non predisposto

<sup>1</sup> Profondità di inserimento dell'apparecchio nella nicchia.



## Forno EB 333

EB 333	92
Accessori   accessori speciali EB 333	93
Tabelle tecniche EB 333	95



**EB 333 110**

Acciaio inox  
Larghezza 90 cm

**In dotazione**

1 vassoio a prova di pirolisi  
1 girarrosto  
1 griglia  
1 contenitore con griglia  
1 termosonda

**Accessori speciali**

BA 090 100  
Set di 2 manopole nere  
BA 018 105  
Guide telescopiche completamente estraibili  
BA 028 115  
Vassoio smaltato profondo 30 mm  
BA 038 105  
Griglia cromata, con piedini  
BA 058 115  
Elemento riscaldante per pietra pizza e pirofila gastronomica  
BA 058 133  
Pietra pizza  
inclusiva di paletta (elemento riscaldante da ordinare separatamente). Non in combinazione con il sistema estraibile  
BS 020 002  
Set 2 palette per pizza  
GN 340 230  
Pirofila gastronomica in ghisa, GN 2/3, altezza 165 mm, antiaderente

**Forno Serie 300  
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.
- 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 50 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.  
Girarrosto.  
Lievitazione.  
Scongellamento.  
Tenere in caldo.

**Funzionamento**

Display TFT touch con manopole per un facile e intuitivo utilizzo.  
Display con testi in chiaro.  
Opzione per memorizzare ricette personalizzate.  
Tasto informazioni.  
Porta incernierata frontalmente con angolo di apertura a 90°.

**Caratteristiche**

Termosonda con spegnimento automatico.  
Girarrosto.  
Presa per piano pizza.  
Display con indicatore di temperatura.  
Riscaldamento rapido.  
Funzioni timer: tempo di cottura, tempo di fine cottura, timer breve, timer lungo, contaminuti.  
Illuminazione alogena in alto (60 W).  
Illuminazione alogena laterale (2 x 10 W).  
Cavità con supporti laterali a 3 livelli a prova di pirolisi.

**Sicurezza**

Porta isolata termicamente con 5 vetri.  
Sicurezza bambini e funzione vacanze.  
Ventola di raffreddamento.

**Pulizia**

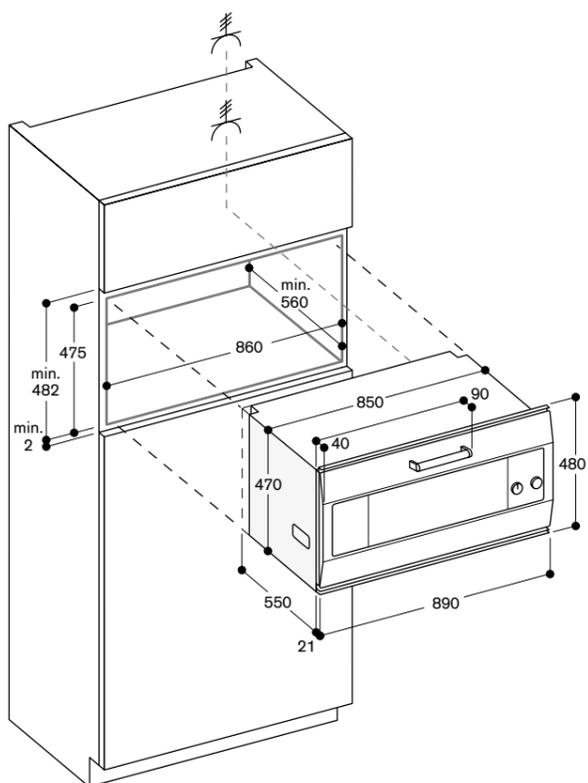
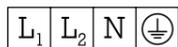
Pirolisi.  
Gaggenau enamel.  
Catalizzatore dei fumi.

**Precauzioni di montaggio**

La porta sporge 40 mm rispetto al mobile.  
La maniglia sporge 90 mm dal mobile.  
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.

**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.

**Accessori e accessori speciali per forno EB 333****BA 090 100**

Manopole in acciaio con rivestimento nero

**BA 018 105**

Guide telescopiche completamente estraibili

**BA 028 115**

Vassoio smaltato profondità 30 mm

**BA 038 105**

Griglia cromata, con piedini

**BA 058 115**

Elemento riscaldante per pietra pizza e pirofila gastronomica

**BA 058 133**

Pietra pizza inclusiva di supporto, paletta (elemento riscaldante da ordinare separatamente). Non in combinazione con guide di estrazione

**BS 020 002**

Set 2 palette per pizza

**GN 340 230**

Pirofila in ghisa GN 2/3, altezza 165 mm, antiaderente. Utilizzabile anche in forno. La parte superiore / inferiore sono utilizzabili separatamente (altezze: 100 e 65 mm). Per forni con guide estraibili BA 016 o BA 018 (ordinare elemento riscaldante separatamente) e forni combinati a vapore



Manolope nere			
	BA 090 100	Manopole in acciaio con finitura nera	°
Vassoio smaltato			
	BA 028 115	Profondità 30 mm	•/°
Guide telescopiche			
	BA 018 105	Sistema ad estrazione completa con guide telescopiche adatte alla pirolisi	°
Pietra pizza			
	BA 058 133	Inclusivo di supporto per pietra pizza e paletta (elemento riscaldante da ordinare separatamente)	°
Pirofila gastronomica, alluminio pressofuso			
	GN 340 230	GN 2/3, altezza 165 mm, antiaderente Utilizzabile in forni con sistema estraibile BA 018 / BA 016 ed elemento riscaldante (da ordinare separatamente), così come in forni combinati a vapore	°
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 <sup>1</sup>	(mm)	890 x 480 x 548
Sorgenza 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 ad ampia superficie + aria calda		•
Grill ad ampia superficie		•
Grill compatto		•
Funzione pietra refrattaria		•
Funzione girarrosto		•
Lievitazione / scongelamento / tenere in caldo		•/•/•
Utilizzo		
Display TFT touch		•
Comandi in alto / centrali / in basso		•/-/-
Apertura automatica della porta		-
Display con testi in chiaro	(N. lingue)	25
Ricette personalizzate		50
Angolo di apertura porta	(°)	89
Caratteristiche		
Regolazione elettronica della temperatura		•
Termosonda		•
Girarrosto		•
Presenza per pietra refrattaria		•
Funzione per arrostitire		•
Visualizzazione della temperatura		•
Riscaldamento rapido		•
Tempo di cottura, fine cottura, timer, stopwatch		•
Timer lungo		•
Illuminazione alogena dall'alto	(W)	60
Illuminazione alogena laterale	(W)	2 x 10
Livelli di posizionamento teglia	(N.)	3
Accessori		
Leccarde smaltate		1
Dimensione max leccarda	(cm <sup>2</sup> )	1.780
Griglie		1
Teglia per grill smaltata / griglia per leccarda da grill		1/1
Vassoio 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.

<sup>1</sup> 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 catalogo 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.

La differenza ha nome Gaggenau.

[www.gaggenau.it](http://www.gaggenau.it)

Copyright ©  
BSH Elettrodomestici S.p.A.  
Via Marcello Nizzoli, 1  
20147 Milano

[info.it@gaggenau.com](mailto:info.it@gaggenau.com)