GAGGENAU

Catalogo generale

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







Design

Estetica senza tempo, forme pure ed essenziali, elevata funzionalità: questi sono i principi che da sempre ispirano le collezioni firmate Gaggenau.

Negli anni, l'eccellenza del design Gaggenau ha conquistato numerosi riconoscimenti tra cui "Forum dell'Industria del Design di Hannover", "Centro del Design di Nordrhein-Westfalen" e "Chicago Athaeneum Museum for Architecture and Design.

Nel 2018, con il lancio della nuova gamma VarioCooling 400 Gaggenau si aggiudica anche il prestigioso premio Gold, IF Design Award. Un successo che prosegue anche nel 2020 con il riconoscimento IF Design Award dei piani cottura Vario 200, del piano cottura con aspirazione integrata e della cappa a scomparsa sospesa Serie 200.













Artigianalità e ricerca materica

Da oltre trecento anni, Gaggenau è il marchio di riferimento nel settore degli elettrodomestici, leader per innovazione, performance e design "Made in Germany". Autenticità, qualità, ricerca dell'eccellenza sono i valori fondamentali della filosofia Gaggenau. Solo i materiali più resistenti e pregiati, assemblati con assoluta precisione, sono in grado di assicurare un uso prolungato nel tempo. È per questo che Gaggenau dedica la massima attenzione alla scelta delle materie prime: acciaio inox, alluminio, ottone, ghisa, smalto e vetro temperato vengono forgiati per dare vita ad apparecchi unici, con dettagli perfetti ed un'estetica in grado di riflettere fedelmente la propria sostanza. Ne è una testimonianza il fatto che ancora oggi, nella fabbrica alsaziana di Lipsheim, molte delle fasi di produzione dei forni vengono eseguite interamente a mano.

Ma una progettazione attenta tiene sempre conto anche dell'equilibrio che si deve instaurare fra gli elettrodomestici e l'ambiente che li ospita. Per questo la bellezza degli apparecchi Gaggenau è il risultato di una continua ricerca verso forme ridotte all'essenziale, in assoluta armonia con la loro funzionalità.

A sinistra, piccole lastre di vetro di varia composizione: la materia prima del tipico smalto blu Enamel dei forni Gaggenau.

La differenza ha nome Gaggenau

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

Nelle prossime pagine siamo lieti di presentarvi la collezione Gaggenau 2022/2023.



Forno EB 333

EB 333	10
Accessori Accessori speciali EB 333	11
Taballa taonicha ED 222	10



EB 333 111

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

Leccarda smaltata profonda 30 mm

BA 038 105

Griglia cromata, con piedini

BA 058 115

Resistenza per piano pizza e pirofila

Gastronorm

BA 058 133 Piano pizza

inclusa griglia e paletta pizza (resistenza

da ordinare separatamente).

Non in combinazione con sistema a

estrazione

BS 020 002

Set 2 palette per pizza

GN 340 230

Pirofila Gastronorm in ghisa, GN 2/3,

altezza 165 mm, antiaderente

Forno Serie 300

EB 33

- 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 30 a 300 °C.
- Volume netto 83 litri.

Sistemi di riscaldamento

Aria calda.

Aria calda Eco.

Riscaldamento superiore + inferiore.

Riscaldamento superiore + 1/3

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.

Grill compatto

Funzione pietra refrattaria.

Girarrosto.

Lievitazione.

Scongelamento.

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 e indicazione tempo di cottura.

Programmi automatici.

Girarrosto.

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

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.

Home Connect

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.

Sicurezza

Porta isolata termicamente con 5 vetri.

Sicurezza bambini e funzione vacanze. Ventola di raffreddamento.

Pulizia

Pirolisi.

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

Purificatore termico degli odori.

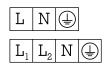
Precauzioni di montaggio

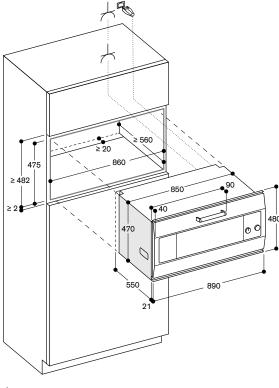
La porta sporge 40 mm rispetto al mobile.

La maniglia sporge 90 mm dal mobile. Per 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.





→ Presa

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

BA 090 100

Manopole in acciaio con rivestimento nero



BA 018 105

Guide telescopiche completamente estraibili



BA 028 115

Leccarda smaltata profondità 30 mm



BA 038 105

Griglia cromata, con piedini



BA 058 115

Resistenza per piano pizza/pietra refrattaria e pirofila Gastronorm



BA 058 133

Piano pizza/pietra refrattaria inclusa griglia e paletta pizza (resistenza da ordinare separatamente). Non combinabile con sistema ad estrazione



BS 020 002

Set 2 palette per pizza



GN 340 230

Pirofila Gastronorm 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



Manopole nere			
	BA 090 100	Manopole in acciaio con finitura nera	0
Vassoio smaltato			
	BA 028 115	Profondità 30 mm	•/°
Guide telescopiche			
	BA 018 105	Sistema ad estrazione completa con guide telescopiche adatte alla pirolisi	0
Pietra pizza			
	BA 058 133	Inclusivo di supporto per piano pizza e paletta (resistenza da ordinare separatamente)	0
Pirofila Gastronorm, alluminio	o pressofuso		
	GN 340 230	GN 2/3, altezza 165 mm, antiaderente	0
		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	0
Paletta pizza			

[•] Di serie.

 $[\]circ$ Accessorio speciale.



Tipologia		Forno
Acciaio inox		EB 333
Dimensioni		
Larghezza	(cm)	90
Dimensioni apparecchio L x H x P ¹	(mm)	890 x 480 x 548
Sporgenza porta	(mm)	21
Dimensioni nicchia L x H x P	(mm)	860 x 475 x 560
Peso netto	(kg)	79
Volume / efficienza energetica (Regolamento EU EN 60350-1, 65/2014 e 66/2014)		
Volume netto	(I)	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)	44
Ricette personalizzate		50
Angolo di apertura porta	(°)	90
Caratteristiche		
Regolazione elettronica della temperatura		•
Termosonda		•
Programmi automatici		•
Girarrosto		•
Presa per pietra refrattaria		•
Funzione per arrostire		•
Visualizzazione della temperatura		•
Riscaldamento rapido		•
Tempo di cottura, fine cottura, timer, cronometro		•
Timer lungo		•
Illuminazione alogena dall'alto	(W)	60
Illuminazione alogena laterale	(W)	2 x 10
Livelli di posizionamento teglia	(N.)	3
Home Connect, cavo LAN o wireless tramite WiFi ²		• 2
Accessori		
Leccarde smaltate		1
Dimensione max leccarda	(cm ²)	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. ¹ Profondità di inserimento dell'apparecchio nella nicchia. ² L'utilizzo della funzionalità Home Connect dipende dai servizi di Home Connect, che non sono disponibili in tutti i paesi. * In una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.



Forni Serie 400

Possibili combinazioni della Serie 400	10
Note di progettazione	20
Doppio forno Serie 400	2
Forni Serie 400	2
Forni CombiVapore Serie 400	2
Forni combinati a microonde Serie 400	3
Macchine per caffè completamente automatiche Serie 400	3
Cassetti Scaldavivande Serie 400	3
Cassetti Sous-Vide Serie 400	4
Accessori Accessori speciali	4
Tabelle tecniche	50

16

Il sequente 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.
- ☐ Tutti gli apparecchi compatti come forni combi-vapore, forni combinati a microonde, macchine da caffé automatiche in abbinamento a scaldavivande o cassetto sottovuoto (h 14 cm) raggiungono un'altezza pari a 60 cm.
- ☐ I display comandi devono essere allineati tra loro.
- BO Forni
- BS Forni combi-vapore
- BM Forni combinati a microonde
- CM Macchina del caffè
- WS Scaldavivande
- DV Cassetti sottovuoto
- DF Lavastoviglie

Combinazione verticale, apparecchi larghi 76 cm



- BS 484/BM 484
- •BO 480
- WS 482



- BX 480
- WS 482

Combinazione di 4 apparecchi larghi 76 cm



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

Combinazione orizzontale, apparecchi larghi 76 cm



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
- WS 461/DV 461



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



- •BO 470/BO 450/BO 420
- DF



- BS 470/BS 450/BM 450
- DF



- CM 450
- DF

Combinazione orizzontale, apparecchi larghi 60 cm



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



• BO 471/BO 451/BO 421 • BS 470/BS 450/BM 450



• DV 461/WS 461



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



• WS 461/DV 461

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





•BS 471/BS 451/BM 451 •CM 450

• DV 461/WS 461

• WS 461/DV 461



• BO 471/BO 451/BO 421 • CM 450



• WS 461/DV 461



• BS 470/BS 450/BM 450





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



• DV 461/WS 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 •BM 454/BS 474/BS 454

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

18

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 antracite 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
- ☐ I display comandi devono essere centrati rispetto alla combinazione.
- Non disporre alcun apparecchio al di sopra del BS.
- Solo gli apparecchi con controlli in alto possono essere installati sopra una lavastoviglie. La nicchia per gli apparecchi installati sopra deve essere larga 56 cm. La lavastoviglie è larga 60 cm.

Combinazione orizzontale

- ☐ Le maniglie devono essere previste centrali alla combinazione.
- Le cerniere non sono reversibili.
- ☐ Prevedere uno spazio minimo di 10 mm tra le due porte.
- ☐ Tutti gli apparecchi compatti come forni combi-vapore, forni combinati a microonde, macchine da caffé automatiche in abbinamento a scaldavivande o cassetto sottovuoto (h 14 cm) rraggiungono un'altezza pari a 60 cm.
- ☐ I display comandi devono essere allineati tra loro.
- BO Forni
- BS Forni combi-vapore
- BM Forni combinati a microonde
- CM Macchina del caffè
- WS Scaldavivande
- DV Cassetti sottovuoto
- DF Lavastoviglie

Combinazione verticale, apparecchi larghi 60 cm



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



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



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



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



- •BO 470/BO 420



- BS 470/BM 450
- DF



- CM 450
- DF

Combinazione orizzontale, apparecchi larghi 60 cm



•BO 471/BO 421



•BO 470/BO 420



•BO 471/BO 421



•BS 470/BM 450 •WS 461/DV 461



•BO 471/BO 421



• CM 450

• WS 461/DV 461



•BS 471/BM 451 •WS 461/DV 461



• BM 450/BS 470 • WS 461/DV 461



•BS 471/BM 451 •WS 461/DV 461



• CM 450

• WS 461/DV 461



•BO 471/BO 421



• CM 450 • WS 461/DV 461



• BS 470/BM 450

• WS 461/DV 461



•BM 451/BS 471 •WS 461/DV 461



• CM 450 • WS 461/DV 461



• BS 470/BM 450 • WS 461/DV 461

Combinazione di 4 apparecchi larghi 60 cm con scaldavivande



•BS 475/BM 455 •BO 471/BO 421



•BM 454/BS 474

- CM 450
- WS 461/DV 461

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

Note generali

Installazione dietro le ante dei mobili della cucina

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

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

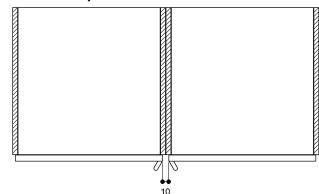
Consultare le note di progettazione per gli apparecchi della serie VarioCooling per evitare che la porta del frigorifero urti la maniglia del forno.

Installazione Side by Side

Se ali elettrodomestici vengono installati affiancati, tra di loro deve essere lasciata una distanza di almeno

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 affinchè la porta possa aprirsi fino a 180°.

Installazione Side by Side



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 RS:

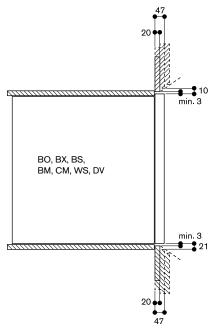
Non installare alcun altro apparecchio elettrico al di sopra del BS. Si consiglia di non posizionare una maniglia orizzontale sui mobili al di sopra del BS.

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.

Sezione trasversale





Cerniere dx

BX 480 112

Acciaio inox con porta tutta in vetro Larghezza 76 cm

Cerniere sx

BX 481 112

Acciaio inox con porta tutta in vetro Larghezza 76 cm



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 Gastronorm in ghisa, GN 2/3,

altezza 165 mm

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.

Scongelamento.

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 ed indicazione del tempo residuo.
Girarrosto (forno inferiore).

Presa elettrica interna per sistema

pizza Gaggenau (piano + resistenza). 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 hambini

Funzione vacanze.

Spegnimento automatico di sicurezza.

Ventola di raffreddamento.

Pulizia

Pirolisi.

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

Purificatore termico degli odori.

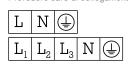
Precauzioni di montaggio

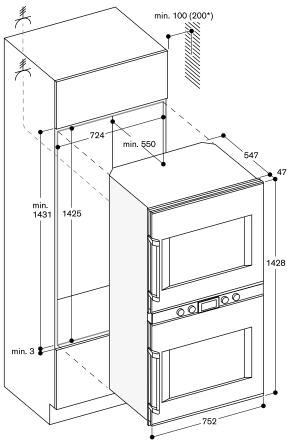
Cerniere non reversibili.
L'apparecchio sporge di 47 mm dal fronte della nicchia del mobile.
Considerare le misure quotate nel disegno, inclusa la profondità della maniglia, nel posizionamento di cassetti accanto al forno.
Per l'inserimento di un forno in un mobile ad angolo, considerare l'apertura della 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

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



Cerniere dx

BO 480 112

Acciaio inox con porta tutta in vetro Larghezza 76 cm

Cerniere sx BO 481 112

Acciaio inox con porta tutta in vetro Larghezza 76 cm



In dotazione

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

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

Pirofila Gastronorm 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.
- Programmi automatici.
- Termosonda con indicazione del tempo di cottura.
- Display TFT touch.
- Superficie porta apparecchio solo con display comandi senza fascia frontale.
- Controllo elettronico della temperatura da 30 a 300 °C.
- Volume netto 110 litri.

Sistemi di riscaldamento

Aria calda.

Aria calda Eco

Riscaldamento superiore + inferiore.

Riscaldamento superiore + 1/3 inferiore.

Riscaldamento superiore.

1/3 riscaldamento superiore + inferiore. Riscaldamento inferiore

Aria calda + riscaldamento inferiore.

Aria calda + 1/3 riscaldamento inferiore.

Grill completo + termoventola.

Grill completo.

Grill compatto.

Funzione pietra refrattaria.

Girarrosto.

Lievitazione.

Scongelamento.

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 (inclusa termosonda). Personalizzazione programmi automatici.

Tasto informazioni.

Apertura laterale fino a 180°.

Caratteristiche

Termosonda con spegnimento automatico e indicazione tempo di cottura.

Programmi automatici.

Girarrosto.

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

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.

Home Connect

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.

Porta termoisolata con quadruplo vetro.

Sicurezza bambini.

Funzione vacanze.

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

Spegnimento automatico di sicurezza. Ventola di raffreddamento.

Pulizia

Pirolisi.

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

Purificatore termico degli odori.

Precauzioni di montaggio

Cerniere non reversibil 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. Porta LAN situata in alto a destra del

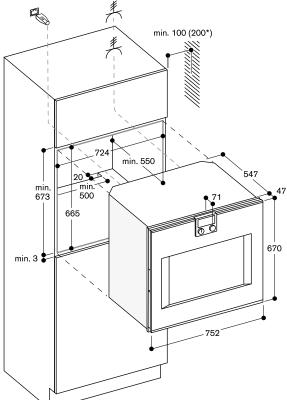
Valori di collegamento

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. Prevedere cavo LAN.

lato posteriore dell'apparecchio.







* 200 mm in abbinamento a BA 018



Cerniere dx

BO 470 112

Acciaio inox con porta tutta in vetro Larghezza 60 cm

BO 470 102

Colore antracite con porta tutta in vetro Larghezza 60 cm

Cerniere sx

BO 471 112

Acciaio inox con porta tutta in vetro Larghezza 60 cm

BO 471 102

Colore antracite con porta tutta in vetro Larghezza 60 cm



In dotazione

- 2 leccarde
- 1 termosonda
- 1 girarrosto
- griglia
- 1 teglia con griglia d'appoggio
- 1 teglia in vetro

Accessori speciali

BA 016 105

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

BA 026 105

Teglia

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 Gastronorm 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.
- Programmi automatici.
- Termosonda con indicazione del tempo di cottura.
- Display TFT touch.
- Superficie porta apparecchio solo con display comandi senza fascia frontale.
- Controllo elettronico della temperatura da 30 a 300 °C.
- Volume netto 76 litri.

Sistemi di riscaldamento

Aria calda.

Aria calda Eco

Riscaldamento superiore + inferiore.

Riscaldamento superiore + 1/3 inferiore. Riscaldamento superiore.

1/3 riscaldamento superiore + inferiore.

Riscaldamento inferiore

Aria calda + riscaldamento inferiore. Aria calda + 1/3 riscaldamento inferiore.

Grill completo + termoventola.

Grill completo.

Grill compatto.

Funzione pietra refrattaria.

Girarrosto.

Lievitazione.

Scongelamento.

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 (inclusa termosonda). Personalizzazione programmi automatici

Tasto informazioni.

Apertura laterale fino a 180°.

Caratteristiche

Termosonda con spegnimento automatico

e indicazione tempo di cottura. Programmi automatici.

Girarrosto.

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

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.

Home Connect

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.

Sicurezza

Porta termoisolata con quadruplo vetro.

Sicurezza bambini.

Funzione vacanze.

Spegnimento automatico di sicurezza. Ventola di raffreddamento.

Pulizia

Pirolisi.

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

Purificatore termico degli odori.

Precauzioni di montaggio

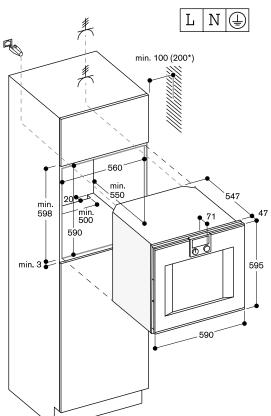
Cerniere non reversibili L'apparecchio sporge di 47 mm dal fronte della nicchia del mobile. Se la maniglia viene montata (accessorio opzionale) sporge 94 mm dal mobile.

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. 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. Prevedere cavo LAN.



* 200 mm in abbinamento a BA 016



Cerniere dx

BO 450 112

Acciaio inox con porta tutta in vetro Larghezza 60 cm

Cerniere sx BO 451 112

Acciaio inox con porta tutta in vetro Larghezza 60 cm



In dotazione

- 1 leccarda
- 1 teglia in vetro
- 1 griglia
- 1 termosonda

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 046 117

Leccarda in vetro

profondità 24 mm

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 Gastronorm 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 e girarrosto.
- Programmi automatici.
- Termosonda con indicazione del tempo di cottura.
- Display TFT touch.
- Superficie porta apparecchio solo con display comandi senza fascia frontale.
- Controllo elettronico della temperatura da 30 a 300 °C.
- Volume netto 76 litri.

Sistemi di riscaldamento

Aria calda.

Aria calda Eco

Riscaldamento superiore + inferiore.

Riscaldamento superiore.

Riscaldamento inferiore.

Aria calda + riscaldamento inferiore.

Grill superficie grande + caldo ventilato.

Grill superficie grande.

Grill superficie piccola.

Funzione pietra refrattaria.

Funzione per arrostire.

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 (inclusa termosonda). Personalizzazione programmi automatici.

Tasto informazioni.

Apertura laterale fino a 180°.

Caratteristiche

Termosonda con spegnimento automatico e indicazione tempo di cottura.

Programmi automatici.

Presa elettrica interna per sistema

pizza Gaggenau (piano + resistenza). 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.

Home Connect

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.

Sicurezza

Porta termoisolata con quadruplo vetro.

Sicurezza bambini.

Funzione vacanze.

Spegnimento automatico di sicurezza. Ventola di raffreddamento.

Pulizia

Pirolis

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

Purificatore termico degli odori.

Precauzioni di montaggio

Cerniere non reversibili. L'apparecchio sporge di 47 mm dal fronte della nicchia del mobile. Se la maniglia viene montata

(accessorio opzionale) sporge 94 mm dal mobile.

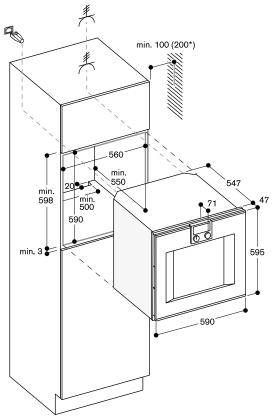
Considerare le misure quotate nel disegno, inclusa la maniglia della porta se applicabile, nel posizionamento di cassetti accanto al forno.

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. 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.
Prevedere cavo LAN.





^{* 200} mm in abbinamento a BA 016



Cerniere dx

BO 420 112

Acciaio inox con porta tutta in vetro Larghezza 60 cm

BO 420 102

Colore antracite con porta tutta in vetro Larghezza 60 cm

Cerniere sx

BO 421 112

Acciaio inox con porta tutta in vetro Larghezza 60 cm

BO 421 102

Colore antracite con porta tutta in vetro Larghezza 60 cm



In dotazione

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

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 046 117

Leccarda in vetro

profondità 24 mm

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

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.

Home Connect

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.

Sicurezza

Porta termoisolata con quadruplo vetro.

Sicurezza bambini.

Spegnimento automatico di sicurezza. Ventola di raffreddamento.

Pulizia

Pirolisi.

Rivestimento interno con smalto

Gaggenau per una superficie più liscia e di facile pulizia.

Purificatore termico degli odori.

Precauzioni di montaggio

Cerniere non reversibili. L'apparecchio sporge di 47 mm dal fronte della nicchia del mobile. 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°.

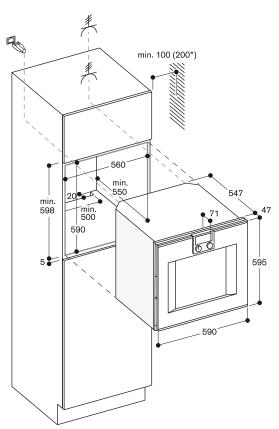
Per inserire l'apparecchio in una profondità di 550 mm, il cavo di collegamento deve passare nel lato posteriore destro del prodotto.
La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile.
Per apparecchi con Home Connection:
Porta LAN situata in alto a destra del lato posteriore dell'apparecchio

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.
Prevedere cavo LAN.



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



*200 mm in collegamento con BA 016



Comandi in basso

Cerniere dx

BS 484 112

Acciaio inox con porta tutta in vetro Larghezza 76 cm

Cerniere sx

BS 485 112

Acciaio inox con porta tutta in vetro Larghezza 76 cm



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

Accessori per l'installazione

GF 111 100

Filtro decalcificante

GF 121 110

Cartuccia filtro GZ 010 011

Prolunga Aqua Stop

lunghezza 2 m

Accessori speciali

BA 010 301

Guide telescopiche triple estraibili

Per forni combi-vapore.

BA 020 360

Contenitore non forato in acciaio inox profondità 40 mm, 5 l.

BA 020 370

Contenitore forato in acciaio inox profondità 40 mm, 5 l.

BA 020 380

Contenitore non forato antiaderente

profondità 40 mm, 5 l.

BA 020 390

Contenitore forato antiaderente

profondità 40 mm, 5 l.

BA 046 117 Leccarda in vetro

profondità 24 mm

CL S10 040

Cartucce pulizia, set da 4.

Per forni combi-vapore.

17 002 490

Pastiglie per decalcificazione

ordinabili tramite servizio centro

GN 010 330

Adattatore per inserto Gastronorm e pirofila

GN 114 130

Vassoio/Leccarda Gastronorm, acciaio inox, GN 1/3

non forato, profondità 40 mm, 1.5 l.

GN 114 230

Vassoio/Leccarda Gastronorm, acciaio inox. GN 2/3

non forato, profondità 40 mm, 3 l.

Forno CombiVapore Serie 400 BS 484/BS 485

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

Sistemi di riscaldamento

Aria calda + 100 % umidità

Aria calda + 80 % umidità.

Aria calda + 60 % umidità.

Aria calda + 30 % umidità.

Aria calda + 0 % umidità. Cottura a bassa temperatura.

Cottura Sous-vide.

Grill livello 1 + umidità residua.

Grill livello 2 + umidità residua.

Grill + ventilato.

Lievitazione

Scongelamento.

Rigenerazione.

Funzionamento

Apertura automatica della porta.

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

Display con testi in chiaro.

Opzione per memorizzare ricette personalizzate.

Possibilità di personalizzazione dei programmi automatici.

Tasto informazioni.

Apertura laterale fino a 180°.

Caratteristiche

Grill a tutta superficie dietro vetroceramica fino a 2000 W. Funzione condensazione vapore.

Nebulizzazione dell'umidità.

Termosonda a 3 punti di rilevazione con spegnimento automatico e indicazione del tempo di cottura.

Programmi automatici.

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).

2 luci LED laterali.

Vassoio/Leccarda Gastronorm, acciaio inox, GN 1/3

forato, profondità 40 mm, 1.5 l.

GN 124 230

Vassoio/Leccarda Gastronorm, acciaio inox. GN 2/3

forato, profondità 40 mm, 3 l.

GN 340 230

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

Vano di cottura in acciaio inox. 3 livelli di inserimento.

Home Connect

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

Sicurezza

Sicurezza bambini.

Spegnimento automatico di sicurezza. Ventola di raffreddamento.

Pulizia

Programma di pulizia, completamente automatico.

Programma di decalcificazione per generatore di vapore. Programma asciugatura. Asciugatura automatica della cavità alla

fine del processo di cottura. Filtro removibile. Demo per programma di pulizia.

Precauzioni di montaggio

Cerniere non reversibili.

Non installare altri apparecchi al di sopra del forno.

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

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

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

Lasciare libero l'accesso al rubinetto di carico acqua e al collegamento del tubo di scarico con il sifone (2). Non posizionarli direttamente dietro l'annarecchio (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. 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° La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile.

Valori di collegamento

Classe di efficienza energetica A, in una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D. Assorbimento totale 3,15 kW. Cavo di allacciamento lunghezza 1.8 m con spina Schuko.

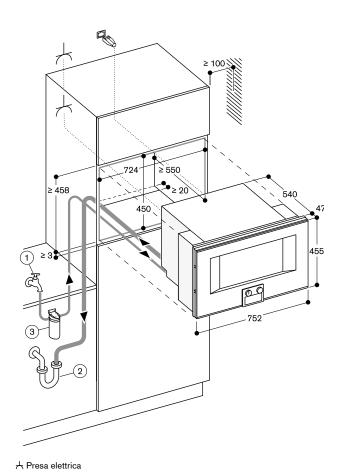
Prevedere un cavo LAN. Tubo di carico 3,0 m estensibile con raccordo filettato ISO228-G 3/4" (Ø 26,4 mm).

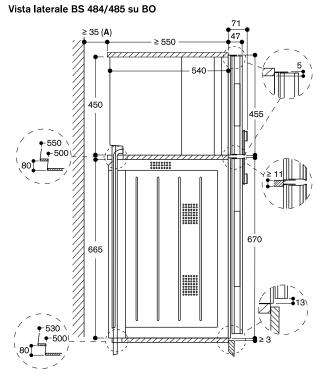
Tubo di scarico (Ø 25 mm) 3,0 m (tubo-HT).



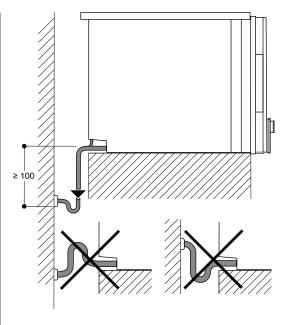
GN 124 130

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

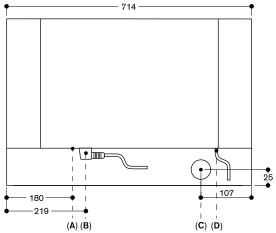




A: Necessario solo se i tubi dell'acqua di BS non possono essere introdotti negli angoli liberi tra gli apparecchi.







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



Cerniere dx

BS 470 112

Acciaio inox con porta tutta in vetro Larghezza 60 cm

BS 470 102

Colore antracite con porta tutta in vetro Larghezza 60 cm

Cerniere sx

BS 471 112

Acciaio inox con porta tutta in vetro Larghezza 60 cm

BS 471 102

Colore antracite con porta tutta in vetro Larghezza 60 cm

Comandi in basso

Cerniere dx

BS 474 112

Acciaio inox con porta tutta in vetro Larghezza 60 cm

BS 474 102

Colore antracite con porta tutta in vetro Larghezza 60 cm

Cerniere sx

BS 475 112

Acciaio inox con porta tutta in vetro Larghezza 60 cm

BS 475 102

Colore antracite con porta tutta in vetro Larghezza 60 cm



In dotazione

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

Accessori per l'installazione

GF 111 100

Filtro decalcificante
GF 121 110

Cartuccia filtro

GZ 010 011

Prolunga Aqua Stop lunghezza 2 m

Accessori speciali

BA 010 301

Guide telescopiche triple estraibili

Per forni combi-vapore.

BA 020 360

Contenitore non forato in acciaio inox profondità 40 mm, 5 l.

BA 020 370

Contenitore forato in acciaio inox

profondità 40 mm, 5 l.

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

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

Sistemi di riscaldamento

Aria calda + 100 % umidità.

Aria calda + 80 % umidità.

Aria calda + 60 % umidità.

Aria calda + 30 % umidità. Aria calda + 0 % umidità.

Cottura a bassa temperatura.

Cottura Sous-vide.

Grill livello 1 + umidità residua.

Grill livello 2 + umidità residua.

Grill + ventilato.

Lievitazione.

Scongelamento.

Rigenerazione.

Funzionamento

Apertura automatica della porta.

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

Display con testi in chiaro.

Opzione per memorizzare ricette personalizzate.

Possibilità di personalizzazione dei programmi automatici.

Tasto informazioni.

Apertura laterale fino a 180°.

Caratteristiche

Grill a tutta superficie dietro vetroceramica fino a 2000 W. Funzione condensazione vapore.

Nebulizzazione dell'umidità.

Termosonda a 3 punti di rilevazione con spegnimento automatico e indicazione del tempo di cottura.

Programmi automatici.

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).

2 luci LED laterali.

BA 020 380

Contenitore non forato antiaderente profondità 40 mm, 5 l.

BA 046 117

Leccarda in vetro profondità 24 mm

CL S10 040

Cartucce pulizia, set da 4.

Per forni combi-vapore.

17 002 490

Pastiglie per decalcificazione

ordinabili tramite servizio centro assistenza

GN 010 330

Adattatore per inserto Gastronorm e

GN 114 130

Vassoio/Leccarda Gastronorm, acciaio inox, GN 1/3

non forato, profondità 40 mm, 1.5 l.

GN 114 230

Vassoio/Leccarda Gastronorm, acciaio inox, GN 2/3

non forato, profondità 40 mm, 3 l.

GN 124 130

Vassoio/Leccarda Gastronorm, acciaio inox. GN 1/3

forato, profondità 40 mm, 1.5 l.

GN 124 230

Vassoio/Leccarda Gastronorm, acciaio inox, GN 2/3

forato, profondità 40 mm, 3 l.

GN 340 230

Pirofila Gastronorm in ghisa, GN 2/3 altezza 165 mm, antiaderente.

Vano di cottura in acciaio inox. 3 livelli di inserimento.

Home Connect

Servizi digitali integrati (Home Connect) con la rete di casa via cavo LAN (consigliato) o via WiFi II funzionamento della modalità Home Connect dipende dalla disponibilità del servizio Home Connect in ogni nazione. Per ulteriori informazioni visitare www.home-connect.com

Sicurezza

Sicurezza bambini.

Spegnimento automatico di sicurezza. Ventola di raffreddamento.

Pulizia

Programma di pulizia, completamente automatico.

Programma di decalcificazione per generatore di vapore. Programma asciugatura. Asciugatura automatica della cavità alla fine del processo di cottura.

Demo per programma di pulizia.

Precauzioni di montaggio

Filtro removibile.

Cerniere non reversibili.

Non installare altri apparecchi al di sopra del forno.

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

scarico"). Tubo di ingresso acqua estendibile. Il tubo di scarico non deve essere più

lungo di 5 m.

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

Lasciare libero l'accesso al rubinetto di carico acqua e al collegamento del tubo di scarico con il sifone (2). Non posizionarli direttamente dietro l'apparecchio (1-2).

Il filtro decalcificante GF 111 100
(3) è necessario per l'allacciamento dell'apparecchio solo se la durezza dell'acqua supera 7° dH.
L'apparecchio sporge di 47 mm dal fronte della nicchia del mobile.
Considerare le misure quotate nel disegno, inclusa la maniglia della porta se applicabile, nel posizionamento di

Per l'inserimento di un forno in un mobile ad angolo, considerare l'apertura della porta minimo a 90°. La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile.

Valori di collegamento

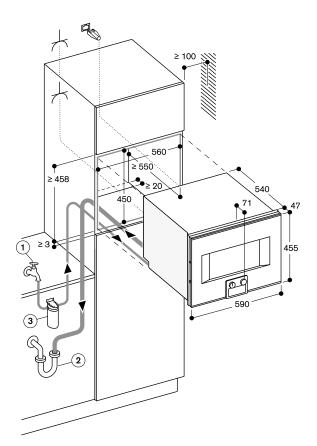
cassetti accanto al forno

Classe di efficienza energetica A, in una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D. Assorbimento totale 3,15 kW. Cavo di allacciamento lunghezza 1.8 m con spina Schuko.

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

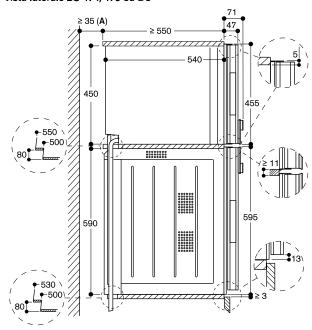
Tubo di scarico (Ø 25 mm) 3,0 m (tubo-HT).



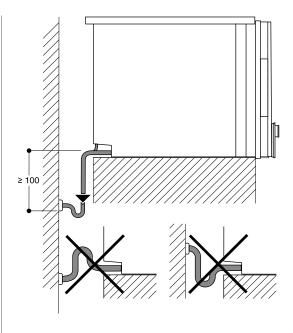


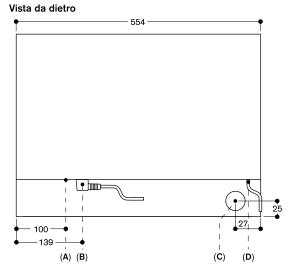
→ Presa elettrica

Vista laterale BS 474/475 su BO



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





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



Cerniere dx

BS 450 111

Acciaio inox con porta tutta in vetro Larghezza 60 cm

BS 450 101

Colore antracite con porta tutta in vetro Larghezza 60 cm

Cerniere sx

BS 451 111

Acciaio inox con porta tutta in vetro Larghezza 60 cm

BS 451 101

Colore antracite con porta tutta in vetro Larghezza 60 cm

Comandi in basso

Cerniere dx

BS 454 111

Acciaio inox con porta tutta in vetro Larghezza 60 cm

BS 454 101

Colore antracite con porta tutta in vetro Larghezza 60 cm

Cerniere sx

BS 455 111

Acciaio inox con porta tutta in vetro Larghezza 60 cm

BS 455 101

Colore antracite con porta tutta in vetro Larghezza 60 cm



In dotazione

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

Accessori speciali

BA 010 301

Guide telescopiche triple estraibili

Per forni combi-vapore.

BA 020 360 Contenitore non forato in acciaio inox

profondità 40 mm, 5 l. BA 020 370

Contenitore forato in acciaio inox profondità 40 mm, 5 l.

BA 020 380

Contenitore non forato antiaderente

profondità 40 mm, 5 l.

BA 046 117

Leccarda in vetro

profondità 24 mm

CL S10 040

Cartucce pulizia, set da 4.

Per forni combi-vapore.

17 002 490

Pastiglie per decalcificazione

ordinabili tramite servizio centro assistenza

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

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

Sistemi di riscaldamento

Aria calda + 100 % umidità

Aria calda + 80 % umidità.

Aria calda + 60 % umidità.

Aria calda + 30 % umidità. Aria calda + 0 % umidità.

Cottura a bassa temperatura.

Cottura Sous-vide.

Grill livello 1 + umidità residua.

Grill livello 2 + umidità residua.

Grill + ventilato.

Lievitazione

Scongelamento.

Rigenerazione.

Funzionamento

Apertura automatica della porta.

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

Display con testi in chiaro.

Opzione per memorizzare ricette nersonalizzate.

Possibilità di personalizzazione dei programmi automatici.

Tasto informazioni.

Apertura laterale fino a 180°.

Caratteristiche

Grill a tutta superficie dietro vetroceramica fino a 2000 W.

2 serbatoi per l'acqua con capacità 1.7 litri removibili

Nebulizzazione dell'umidità.

Segnalazione del livello dell'acqua.

Termosonda a 3 punti di rilevazione con spegnimento automatico e indicazione del tempo di cottura.

Programmi automatici.

Display con indicatore di temperatura. Funzioni timer: tempo di cottura, tempo di fine cottura, timer breve, timer lungo, contaminuti.

Taratura automatica della temperatura di eballizione

GN 010 330

Adattatore per inserto Gastronorm e pirofila

GN 114 130

Vassoio/Leccarda Gastronorm, acciaio inox, GN 1/3

non forato, profondità 40 mm, 1.5 l.

GN 114 230

Vassoio/Leccarda Gastronorm, acciaio inox, GN 2/3

non forato, profondità 40 mm, 3 l.

GN 124 130

Vassoio/Leccarda Gastronorm, acciaio inox, GN 1/3

forato, profondità 40 mm, 1.5 l

GN 124 230

Vassoio/Leccarda Gastronorm, acciaio inox. GN 2/3

forato, profondità 40 mm, 3 l.

GN 340 230

Pirofila Gastronorm in ghisa, GN 2/3 altezza 165 mm, antiaderente.

2 luci LED laterali. Vano di cottura in acciaio inox. 3 livelli di inserimento.

Home Connect

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

Sicurezza bambini.

Spegnimento automatico di sicurezza. Ventola di raffreddamento

Programma di pulizia, completamente automatico.

Programma di decalcificazione per generatore di vapore.

Programma asciugatura.

Asciugatura automatica della cavità alla fine del processo di cottura.

Filtro removibile

Serbatoi lavabili in lavastoviglie. Demo per programma di pulizia.

Precauzioni di montaggio

Cerniere non reversibili

Non installare altri apparecchi al di sopra del forno.

L'apparecchio sporge di 47 mm dal fronte della nicchia del mobile. 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°. La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile. Porta LAN situata in basso a sinistra

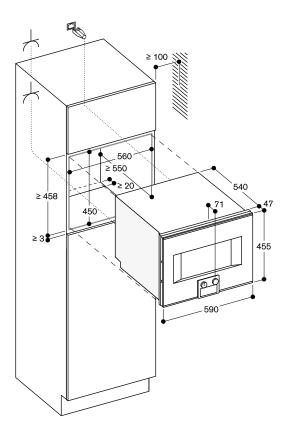
del lato posteriore dell'apparecchio.

Valori di collegamento

Classe di efficienza energetica A. in una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D. Assorbimento totale 3,15 kW. Cavo di allacciamento lunghezza 1.8 m con spina Schuko.

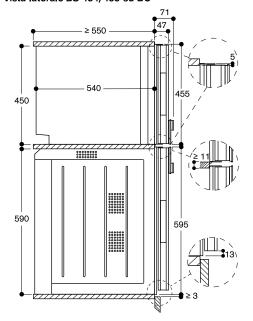


Prevedere un cavo LAN.



→ Presa elettrica

Vista laterale BS 454/455 su BO





Comandi in basso

Cerniere dx

BM 484 110

Acciaio inox con porta tutta in vetro Larghezza 76 cm

Cerniere sx

BM 485 110

Acciaio inox con porta tutta in vetro Larghezza 76 cm

In dotazione

- 1 griglia combinata
- 1 teglia in vetro

Forno combinato a microonde Serie 400

BM 484/BM 485

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

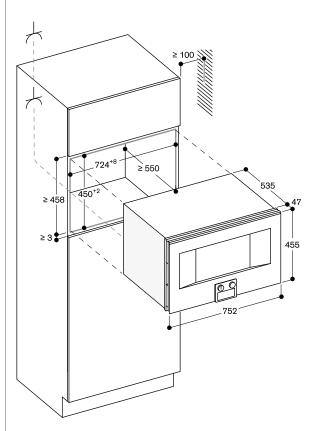
Per l'inserimento in un mobile ad angolo, considerare l'apertura della porta a 110°.

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

Valori di collegamento

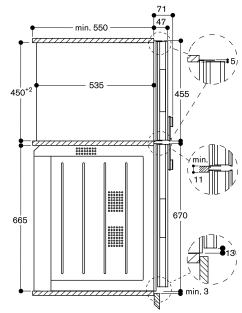
Assorbimento totale 3,1 kW. Cavo di allacciamento lunghezza 1,5 m senza spina.





→ Presa elettrica

Vista laterale BM 484/485 su BO





Cerniere dx

BM 450 110

Acciaio inox con porta tutta in vetro Larghezza 60 cm

BM 450 100

Colore antracite con porta tutta in vetro Larghezza 60 cm

Cerniere sx

BM 451 110

Acciaio inox con porta tutta in vetro Larghezza 60 cm

BM 451 100

Colore antracite con porta tutta in vetro Larghezza 60 cm

Comandi in basso

Cerniere dx

BM 454 110

Acciaio inox con porta tutta in vetro Larghezza 60 cm

BM 454 100

Colore antracite con porta tutta in vetro Larghezza 60 cm

Cerniere sx

BM 455 110

Acciaio inox con porta tutta in vetro Larghezza 60 cm

BM 455 100

Colore antracite con porta tutta in vetro Larghezza 60 cm

In dotazione

- 1 griglia combinata
- 1 teglia in vetro

Forno combinato a microonde Serie 400

BM 450/BM 451/BM 454/BM 455

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

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.

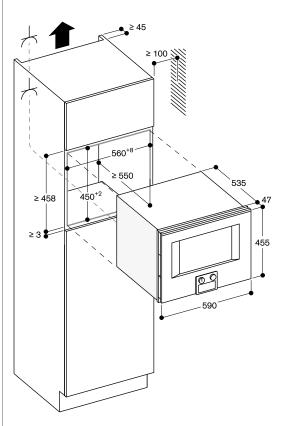
Per l'inserimento in un mobile ad angolo, considerare l'apertura della porta a 110°.

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

Valori di collegamento

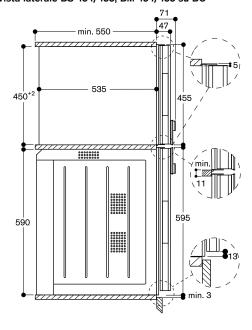
Assorbimento totale 3,1 kW. Cavo di allacciamento lunghezza 1,5 m senza spina.





→ Presa elettrica

Vista laterale BS 454/455, BM 454/455 su BO



Misure in mm



Cerniera a sx

CM 450 112

Acciaio inox con frontale tutto in vetro Larghezza 60 cm

CM 450 102

Colore antracite con frontale tutto in vetro

Larghezza 60 cm

In dotazione

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

Macchina per caffè completamente automatica Serie 400 CM 450

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

Programmi

Ristretto / 2 x Ristretto. Espresso / 2 x Espresso.

Espresso / 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 Flat White. Latte con schiuma / 2 x Latte con

schiuma.

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

Funzionamento

Apertura automatica della porta. Display TFT touch con manopole 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 livelli 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 ad alta silenziosità, senza necessità di manutenzione.

Vano separato per un secondo tipo di caffè macinato.

Pressione d'esercizio 19 bar.

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

Macinazione e ciclo di preparazione doppi per 2 bevande.

Dispenser con contenitore latte integrato. Serbatoio 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 l litri. Indicazione elettronica saturazione filtro. Regolazione automatica della saturazione vaschetta raccogli gocce e recipiente per fondo di caffè.

Home Connect

Servizi digitali integrati (Home Connect) con la rete di casa via cavo LAN (consigliato) o via WiFi II funzionamento della modalità Home Connect dipende dalla disponibilità del servizio Home Connect in ogni nazione. Per ulteriori informazioni visitare www.home-connect.com

Sicurezza

Sicurezza bambini.

decalcificazione.

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

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. Erogatore lavabile in lavastoviglie.

Precauzioni di montaggio

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

L'apparecchio sporge di 47 mm dal fronte della nicchia del mobile. Se installato in un angolo, fornendo uno

spazio laterale su ogni lato. Angolo di apertura della porta di 110° (impostazione predefinita) - distanza dalla parete deve essere di almeno

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

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

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

Accessori speciali (ordine come parti di ricambio):

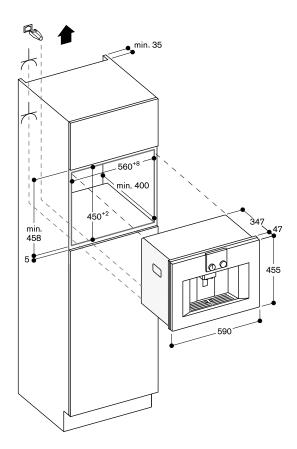
ET-Nr. 17000705 Filtro acqua ET-Nr. 00311819 Pastiglie per la decalcificazione

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

Cassetto Scaldavivande Serie 400

- 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

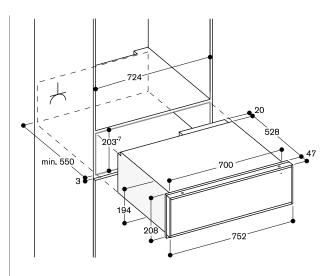
Volume netto 38 litri.
Può contenere un servizio di piatti per 10 persone compresi piatti ø 24 cm, ciotole per zuppe e piatti da portata a seconda della dimensione.
Capacità di carico: max 25 kg.
Dimensioni interne
L 606 x H 132 x P 480 mm.
Resistenza sottovetro per una pulizia estremamente semplice.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

Precauzioni di montaggio

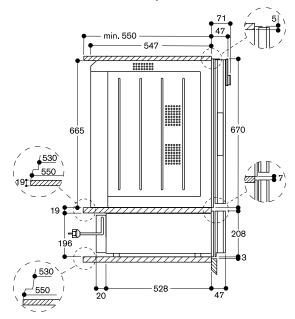
L'apparecchio sporge di 47 mm dal fronte della nicchia del mobile.
Utilizzare un piano intermedio se installato al di sotto di un BO/BS.
Prevedere un ripiano se installato al di sotto di un BS in una nicchia da 66,5 cm (mantenere uno spazio di 7 mm tra lo scaldavivande ed il BS).
La presa può essere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

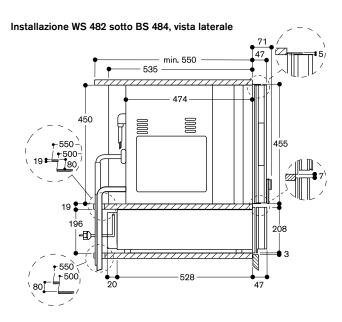
Valori di collegamento

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



Installazione WS 482 sotto BO 480, vista laterale







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

Cassetto 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. Termoventola laterale per un'ottimale distribuzione del calore.

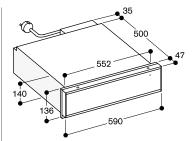
Spia di funzionamento.

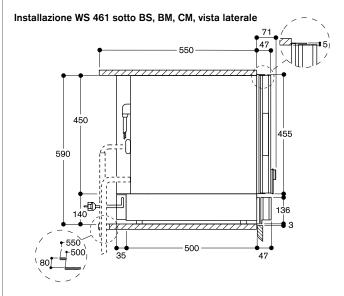
Precauzioni di montaggio

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.







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

Cassetto Scaldavivande Serie 400

- Senza maniglia.
- Illuminazione interna.Sistema di chiusura a 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

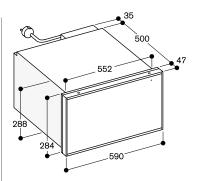
Volume netto 51 litri. Servizio per 12 persone con piatti da ø 24 cm, ciotole da zuppa e piatti da portata a seconda della dimensione. Capacità di carico: max 25 kg. Dimensioni interne L 475 x H 236 x P 458 mm. Resistenza sottovetro per una pulizia estremamente semplice. Termoventola laterale per un'ottimale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

Precauzioni di montaggio

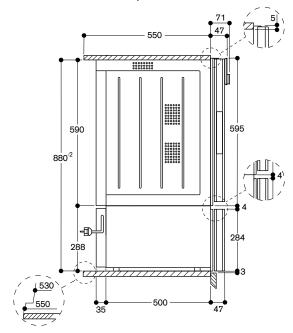
L'apparecchio sporge di 47 mm dal fronte della nicchia del mobile. La presa può essere prevista dietro l'apparecchio.

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

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

Cassetto Sous-Vide Serie 400

DV 461

- Integrabile in nicchia standard da 60 cm in abbinamento con forno compatto da 45 cm
- Camera di aspirazione in acciaio igienico, altezza utilizzabile fino a 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 per liquidi in bottiglia (es. vino).

Funzionamento

Controlli Touch.

Possibilità di apertura sotto la gola del cassetto

Caratteristiche

3 livelli di sottovuoto all'interno del corpo aspirazione: 80%, 95% e 99%. 3 livelli di sottovuoto al di fuori del corpo aspirazione: 50%, 75% e 90%.

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.

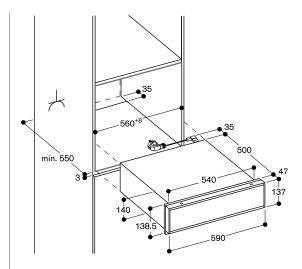
Possibilità di installazione di BS/BM/CM sopra DV in una nicchia da 59 cm senza ripiano intermedio.

Installabile al disotto del worktop o in una singola nicchia.

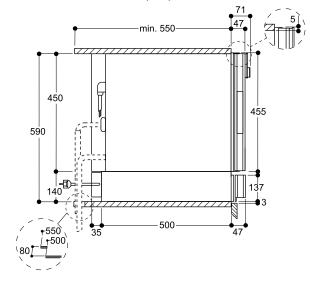
La presa può essere prevista dietro l'apparecchio.

Valori di collegamento

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



Vista laterale DV 461 sotto BS, BM, CM





DV 061 100

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

* Per combinazioni Serie 400 e 200

Accessori inclusi

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

Cassetto Sous-Vide Serie 400

DV 06

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

Applicazione

Aspirazione per cottura sous-vide. Marinatura e aromatizzazione dei cibi agevolata.

Migliore conservazione dei cibi. Sottovuoto realizzabile anche con contenitori esterni.

Sottovuoto per liquidi in bottiglia (es. vino).

Funzionamento

Controlli Touch.

Caratteristiche

Volume netto 7 litri.
Capacità di carico max. 10 kg.
Dimensioni max. sacchetti:
(L x H) 240 x 350 mm.
3 livelli di sigillamento sacchetti.
Barra sigillante removibile.

Barra sigillante removibile. Cover in vetro, si apre automaticamente

ad aspirazione terminata. Superficie di aspirazione rialzata, 44 mm. Spazio utile nella camera di aspirazione in caso di aspirazione esterna,

210 mm x 275 mm.

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

Programma di asciugatura per la pompa di aspirazione.

Segnalazione di errore di aspirazione.

Precauzioni di montaggio

Attenzione: per garantire una corretta apertura è necessario prevedere una maniglia o una gola. Peso max del pannello 3 kg. Prevedere uno spazio laterale minimo di 5 mm tra l'apparecchio e le nicchie vicine.

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

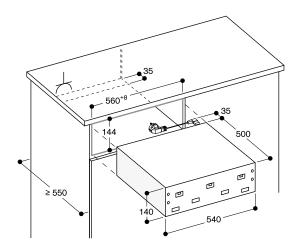
Installabile al di sotto del piani cucina o in una singola nicchia.

La presa può essere prevista dietro l'apparecchio.

Consultare sempre le indicazioni per le combinazioni con forni e macchine da caffè.

Valori di collegamento

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



→ Presa elettrica

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

BA 010 301

Guide telescopiche triple estraibili Per forni combi-vapore



BA 226 105

Leccarda smaltata per forno profonda abbinabile al sistema d'estrazione telescopico



BA 016 105

Sistema di estrazione con guide telescopiche completamente estraibili per supporto accessori

BA 018 105

Sistema di estrazione con guide telescopiche completamente estraibili per supporto accessori



BA 056 115

Resistenza per piano pizza/pietra refrattaria per forno 60 cm

BA 058 115

Resistenza per piano pizza/pietra refrattaria per forno 76 cm



BA 020 360

Contenitore non forato in acciaio inox, profondità 40 mm, 5 l



BA 056 133

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



BA 020 370

Contenitore forato in acciaio inox, profondità 40 mm, 5 l



BA 058 133

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



BA 020 380

Contenitore non forato in antiaderente, profondità 40 mm, 5 l



Pirofila

BS 020 002

Set 2 palette per pizza

GN 010 330 Adattatore per inserto Gastronorm e



BA 020 390

Contenitore forato in antiaderente, profondità 40 mm, 5 l



BA 026 115

Leccarda smaltata. 60 cm, profondità 15 mm



BA 028 115 Leccarda smaltata. 76 cm, profondità 30 mm



BA 036 105

Griglia metallica per forno, 60 cm BA 038 105 Griglia metallica per forno, 76 cm





Leccarda in vetro, profondità 24 mm



GN 114 130

Vassoio/Leccarda Gastronorm, acciaio inox, GN 1/3

Non forato, profondità 40 mm, 1.5 l.

GN 114 230

Vassoio/Leccarda Gastronorm, acciaio inox, GN 2/3

Non forato, profondità 40 mm, 3 l.

GN 124 130

Vassoio/Leccarda Gastronorm, acciaio inox, GN 1/3

Forato, profondità 40 mm, 1.5 l.

GN 124 230

Vassoio/Leccarda Gastronorm, acciaio

Forato, profondità 40 mm, 3 l.



GF 111 100

Filtro decalcificante per prima installazione.

Sistema decalcificante raccomandato nel caso la durezza dell'acqua superi i 7 °dH o l'alcalinità dell'acqua superi i5°dH

Filtro provvisto di valvola di non ritorno



GF 121 110

Cartuccia filtro



inox, GN 2/3



GZ 010 011

Prolunga per carico/scarico acqua (lunghezza 2 m)



GN 340 230

Pirofila Gastronorm in ghisa GN 2/3, altezza 165 mm, antiaderente. Per arrostire in forno dotato di specifica funzione.

Le parti inferiori e superiori possono essere usate separatamente, altezza 100 e 65 mm.

Per forni con resistenza BA 056 115 o BA 058 115 e sistema di estrazione BA 016 o BA 018 (entrambi da ordinare separatamente) e forni combi-vapore con adattatore GN 010 330 e Sistema estraibile BA 010 301 (entrambi da ordinare separatamente)

CL S10 040

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







BX 480/BX 481

March Marc	Leccarda Smaltata			Doppio forno
Signal S		BA 026 115	Profondità 15 mm	
BA 018 105 Sistema estrablic on grigin completaments telescopiche ed adatte alla pirolisi BA 018 105 Sistema estrablic on grigin completaments telescopiche ed adatte alla pirolisi SA 010 301 Guide telescopiche triple per forni combi-vapore BA 010 301 Guide telescopiche triple per forni combi-vapore BA 010 301 BA 010 303 Petra refrattaria e paletta per pizza incluse (resistenza da ordinare separatamente) SA 020 302 Petra refrattaria e paletta per pizza incluse (resistenza da ordinare separatamente) SA 020 302 Petra refrattaria e paletta per pizza incluse (resistenza da ordinare separatamente) SA 020 302 Octenebro fora in acciació inox, profondità 40 mm, 5 1 SA 020 302 Octenebro forato in acciació inox, profondità 40 mm, 5 1 SA 020 302 Octenebro forato antiaderente, profondità 40 mm, 5 1 SA 020 302 Octenebro forato antiaderente, profondità 40 mm, 5 1 SA 020 302 Octenebro forato antiaderente, profondità 40 mm, 5 1 SA 020 302 Octenebro forato antiaderente, profondità 40 mm, 5 1 SA 020 302 Octenebro forato antiaderente, profondità 40 mm, 5 1 SA 020 302 Octenebro forato profondità 40 mm, 15 1 Octenebro forato antiaderente profondità 40 mm, 5 1 Octenebro forato forato profondità 40 mm, 5 1 Octenebro forato profondità 40 mm, 5 1		BA 028 115	Profondità 30 mm	• (2x)/°
BA 018 105 Sistema estrabile com grigine completamente telescopiche end adatte alla pirolisi Panna pizza/Pietra refrastrais BA 08 103 Petra refrastrais Pe	Griglia estraibile			
March 1901				
Pianto pizza/Pietra (effettaria) BA 058 133				0
Pietra refrataria e paletta per pizza incluse (resistenza da ordinare separatamente) Pa (2013) Pietra refrataria e paletta per pizza incluse (resistenza da ordinare separatamente) Pietra refrataria e paletta per pizza incluse (resistenza da ordinare separatamente) Pietra refrataria e paletta per pizza incluse (resistenza da ordinare separatamente) Pietra refrataria paletta per pizza incluse (resistenza da ordinare separatamente) Pietra refrataria paletta per pizza incluse (resistenza da ordinare separatamente) Pietra refrataria paletta per pizza incluse (resistenza da ordinare separatamente) Pietra refrataria paletta per pizza incluse (resistenza da ordinare separatamente) Pietra refrataria paletta per pizza incluse (resistenza da ordinare separatamente) Pietra refrataria paletta per pizza incluse (resistenza da ordinare separatamente) Pietra refrataria paletta per pizza incluse (resistenza da ordinare separatamente) Pietra refrataria paletta per pizza incluse (resistenza paratamente) Pietra refrataria paletta per pizza paratamente) Pietra refrataria paletta per pizza paratamente) Pietra refrataria paletta paratamente) Pietra paratamente Pietra paratamente Pietra paratamente Pietra paratamente P			Guide telescopiche triple per forni combi-vapore	
Ro	Piano pizza/Pietra refi			
Receard a / Vassoio Gastronorm in accision Received Receiv				
BA 020 380 Contentiore non forate in acciais incx, profendità 40 mm, 51				0
BA 020 370 Contenitore forato in acciaci inox, profondità 40 mm, 5	Leccarda/Vassolo Gas			
BA 000 380 Contentiore non forato antiaderenie, profondità 40 mm, 5 l. BA 020 380 Contentiore forato antiaderenie, profondità 40 mm, 5 l. BA 020 380 Contentiore forato antiaderenie, profondità 40 mm, 5 l. GN 114 230 GN 12/3, non perforato, profondità 40 mm, 5 l. GN 124 330 GN 2/3, non perforato, profondità 40 mm, 5 l. GN 124 330 GN 2/3, perforato, profondità 40 mm, 5 l. GN 124 330 GN 2/3, perforato, profondità 40 mm, 3 l. Firefila Gastronorm in le place GN 340 230 GN 2/3, altezza 165 mm, antiaderenie ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° °			•••	
BA 020 390 Contenitore forato antiaderente, profondità 40 mm, 5 l.				
GN 114 130				
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 Firefila Gastronorm in ghisa			••	
GN 124 33			· · · · · ·	
Profile Gastronom in ghisa				
Profile Gastronorm in ghiss				
GN 340 230 GN 2/3, altezza 165 mm, antiaderente	Direfile Goetrenerm in		GN 2/3, periorato, proiondita 40 mm, 31	
Per forni con resistenza BA 056 115 o BA 058 115 o sistema di estrazione BA 016 o BA 018 (entrambi da ordinare separatamente) e forni combi-vapore con adattatore, and so issidema estraibile BA 010 301 (entrambi da ordinare separatamente) Adattatore Gastronorm	Pirollia Gastronorm in	-	CN 9/2 alterna 165 mm entiaderente	•
Adattatore Gastronorm		GIN 340 230		
Adattatore Gastronorm			o BA 018 (entrambi da ordinare separatamente) e forni combi-vapore con adattatore	
Collegamento idrico Cartuccia of litro, per Gastronorm Cartuccia of litro, per	Adattatore Gastronorn	n	(
BA 046 117			Adattatore per inserto Gastronorm	
BA 046 117	Leccarda in vetro			
BA 036 105 Senza apertura, con piedini (2x)/° ET-Nr. 672921 Per griglia BA 226 105, con apertura e piedini (2x)/° ET-Nr. 706321 Per griglia ET-Nr. 687055, con apertura e piedini (2x)/° Eccarda smaltata		BA 046 117	Profondità 24 mm	
BA 038 105 Senza apertura, con piedini • (2x)/°	Griglia			
ET-Nr. 672921 Per griglia BA 226 105, con apertura e piedini ET-Nr. 706321 Per griglia ET-Nr. 687055, con apertura e piedini • (2x)/•		BA 036 105	Senza apertura, con piedini	
ET-Nr. 706321 Per griglia ET-Nr. 687055, con apertura e piedini • (2x)/°		BA 038 105	Senza apertura, con piedini	• (2x)/°
BA 226 105		ET-Nr. 672921	Per griglia BA 226 105, con apertura e piedini	
BA 226 105 Profondità 30 mm ET-Nr. 687055 Con piedini e attacco per girarrosto, profondità 30 mm Elemento riscaldante BA 056 115 Necessario per pietra refrattaria BA 056 133 BA 058 115 Necessario per pietra refrattaria BA 058 133 Paletta pizza BS 020 002 Set di 2 pezzi ° CL S10 040 Cartuccia di pulizia, set da 4 ET-Nr. 17002490 Cartuccia decalcificante, set da 4 ET-Nr. 17000705 Cartuccia per filtro acqua ET-Nr. 00311819 Pastiglia decalcificante ET-Nr. 00311769 Pastiglia pulente Collegamento idrico GF 111 100 Filtro decalcificante, per prima installazione GF 121 110 Cartuccia filtro, per GF 111 100		ET-Nr. 706321	Per griglia ET-Nr. 687055, con apertura e piedini	• (2x)/°
Elemento riscaldante BA 056 115 Necessario per pietra refrattaria BA 056 133 BA 058 115 Necessario per pietra refrattaria BA 058 133 Paletta pizza CL S10 040 Cartuccia di pulizia, set da 4 ET-Nr. 17002490 Cartuccia decalcificante, set da 4 ET-Nr. 17000705 Cartuccia per filtro acqua ET-Nr. 00311819 Pastiglia decalcificante ET-Nr. 00311769 Pastiglia pulente COllegamento idrico GF 121 110 Filtro decalcificante, per prima installazione GF 121 110 Cartuccia filtro, per GF 111 100	Leccarda smaltata			
BA 056 115 Necessario per pietra refrattaria BA 056 133 Necessario per pietra refrattaria BA 058 133 Necessario		BA 226 105	Profondità 30 mm	
BA 056 115 Necessario per pietra refrattaria BA 056 133 BA 058 115 Necessario per pietra refrattaria BA 058 133 Paletta pizza BS 020 002 Set di 2 pezzi ° Pulizia CL S10 040 Cartuccia di pulizia, set da 4 ET-Nr. 17002490 Cartuccia decalcificante, set da 4 ET-Nr. 17000705 Cartuccia per filtro acqua ET-Nr. 00311819 Pastiglia decalcificante ET-Nr. 00311769 Pastiglia pulente Collegamento idrico GF 111 100 Filtro decalcificante, per prima installazione GF 121 110 Cartuccia filtro, per GF 111 100		ET-Nr. 687055	Con piedini e attacco per girarrosto, profondità 30 mm	• (2x)/°
BA 058 115 Necessario per pietra refrattaria BA 058 133 Paletta pizza BS 020 002 Set di 2 pezzi Pulizia CL S10 040 Cartuccia di pulizia, set da 4 ET-Nr. 17002490 Cartuccia decalcificante, set da 4 ET-Nr. 17000705 Cartuccia per filtro acqua ET-Nr. 00311819 Pastiglia decalcificante ET-Nr. 00311769 Pastiglia pulente Collegamento idrico GF 111 100 Filtro decalcificante, per prima installazione GF 121 110 Cartuccia filtro, per GF 111 100	Elemento riscaldante			
Paletta pizza BS 020 002 Set di 2 pezzi ° Pulizia CL S10 040 Cartuccia di pulizia, set da 4 ET-Nr. 17002490 Cartuccia decalcificante, set da 4 ET-Nr. 17000705 Cartuccia per filtro acqua ET-Nr. 00311819 Pastiglia decalcificante ET-Nr. 00311769 Pastiglia pulente Collegamento idrico GF 111 100 Filtro decalcificante, per prima installazione GF 121 110 Cartuccia filtro, per GF 111 100		BA 056 115	Necessario per pietra refrattaria BA 056 133	
BS 020 002 Set di 2 pezzi ° Pulizia CL S10 040 Cartuccia di pulizia, set da 4 ET-Nr. 17002490 Cartuccia decalcificante, set da 4 ET-Nr. 17000705 Cartuccia per filtro acqua ET-Nr. 00311819 Pastiglia decalcificante ET-Nr. 00311769 Pastiglia pulente Collegamento idrico GF 111 100 Filtro decalcificante, per prima installazione GF 121 110 Cartuccia filtro, per GF 111 100		BA 058 115	Necessario per pietra refrattaria BA 058 133	0
Pulizia CL S10 040 Cartuccia di pulizia, set da 4 ET-Nr. 17002490 Cartuccia decalcificante, set da 4 ET-Nr. 17000705 Cartuccia per filtro acqua ET-Nr. 00311819 Pastiglia decalcificante ET-Nr. 00311769 Pastiglia pulente Collegamento idrico GF 111 100 Filtro decalcificante, per prima installazione GF 121 110 Cartuccia filtro, per GF 111 100	Paletta pizza			
CL S10 040 Cartuccia di pulizia, set da 4 ET-Nr. 17002490 Cartuccia decalcificante, set da 4 ET-Nr. 17000705 Cartuccia per filtro acqua ET-Nr. 00311819 Pastiglia decalcificante ET-Nr. 00311769 Pastiglia pulente Collegamento idrico GF 111 100 Filtro decalcificante, per prima installazione GF 121 110 Cartuccia filtro, per GF 111 100		BS 020 002	Set di 2 pezzi	0
ET-Nr. 17002490 Cartuccia decalcificante, set da 4 ET-Nr. 17000705 Cartuccia per filtro acqua ET-Nr. 00311819 Pastiglia decalcificante ET-Nr. 00311769 Pastiglia pulente Collegamento idrico GF 111 100 Filtro decalcificante, per prima installazione GF 121 110 Cartuccia filtro, per GF 111 100	Pulizia			
ET-Nr. 17000705 Cartuccia per filtro acqua ET-Nr. 00311819 Pastiglia decalcificante ET-Nr. 00311769 Pastiglia pulente Collegamento idrico GF 111 100 Filtro decalcificante, per prima installazione GF 121 110 Cartuccia filtro, per GF 111 100			•	
ET-Nr. 00311819 Pastiglia decalcificante ET-Nr. 00311769 Pastiglia pulente Collegamento idrico GF 111 100 Filtro decalcificante, per prima installazione GF 121 110 Cartuccia filtro, per GF 111 100				
ET-Nr. 00311769 Pastiglia pulente Collegamento idrico GF 111 100 Filtro decalcificante, per prima installazione GF 121 110 Cartuccia filtro, per GF 111 100			·	
Collegamento idrico GF 111 100 Filtro decalcificante, per prima installazione GF 121 110 Cartuccia filtro, per GF 111 100			•	
GF 111 100 Filtro decalcificante, per prima installazione GF 121 110 Cartuccia filtro, per GF 111 100	• "	ET-Nr. 00311769	Pastiglia pulente	
GF 121 110 Cartuccia filtro, per GF 111 100	Collegamento idrico			
'1			·	
(57 010 011 Prolunda per tubo di carico e scarico		GF 121 110	Cartuccia tiltro, per GF 111 100	
GE 010 011 Profunga por tubo di odrido		07.040.077		

[•] Di serie.

[·] Accessori speciali.









BO 420/BO 421





BS 470/BS 471



BO 480/BO 481	BO 470/BO 471	BO 450/BO 451	BO 420/BO 421	BS 484/BS 485	BS 470/BS 471 BS 474/BS 475	BS 450/BS 451 BS 454/BS 455
Forno	Forno	Forno	Forno	Forno CombiVapore	Forno CombiVapore	Forno CombiVapore
	• (2x)/°	•/°	•/°			
•/°						
	0	0	0			
0						
				0	0	0
	0	0	0			
0	-	-	-			
				•/0	•/∘	•/∘
				•/0	•/•	•/°
				0	0	0
					0	0
				0		
				0	0	0
				ō	0	0
				0	0	0
•	0	0	o (senza funzione arrosto)	0	0	0
				0	0	
				0	0	0
	,	,	1	0	•	•
	•/∘	•/°	•/∘	0	0	0
	•/∘	•/°	•/∘			
•/∘	•/°	•/°	•/*			
•/0	•/∘	ō	0			
	•/°	0	0			
•/∘						
		0	0			
•/•						
-1~						
	0	0	•			
0						
•						
0	0	0	0			
				•/∘	• / 0	-/-
				•/•	•/•	•/•
				0	0	
				0	0	



BM 484/BM 485

Leccarda Smaltata			Forno combinato a microonde
	BA 026 115	Profondità 15 mm	
	BA 028 115	Profondità 30 mm	
Griglia estraibile			
	BA 016 105	Sistema estraibile con griglie completamente telescopiche ed adatte alla pirolisi	
	BA 018 105	Sistema estraibile con griglie completamente telescopiche ed adatte alla pirolisi	
	BA 010 301	Guide telescopiche triple per forni combi-vapore	
Piano pizza/Pietra refr			
	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)	
Leccarda/Vassoio Gas			
	BA 020 360	Contenitore non forato in acciaio inox, profondità 40 mm, 5 l	
	BA 020 370	Contenitore forato in acciaio inox, profondità 40 mm, 5 l	
	BA 020 380	Contenitore non forato antiaderente, profondità 40 mm, 5 l	
	BA 020 390	Contenitore forato antiaderente, profondità 40 mm, 5 l	
	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	
Direfile Gentrement	GN 124 230	GN 2/3, perforato, profondità 40 mm, 3 l	
Pirofila Gastronorm in	GN 340 230	GN 2/3, altezza 165 mm, antiaderente	
	GN 340 230		
		Per forni con resistenza BA 056 115 o BA 058 115 e sistema di estrazione BA 016 o BA 018 (entrambi da ordinare separatamente) e forni combi-vapore con adattatore GN 010 330 e sistema estraibile BA 010 301 (entrambi da ordinare separatamente)	
Adattatore Gastronorn	n		
	GN 010 330	Adattatore per inserto Gastronorm	
Leccarda in vetro			
	BA 046 117	Profondità 24 mm	
Griglia			
	BA 036 105	Senza apertura, con piedini	
	BA 038 105	Senza apertura, con piedini	
	ET-Nr. 672921	Per griglie BA 026 105 / BA 226 105, con apertura e piedini	
	ET-Nr. 706321	Per griglia ET-Nr. 687055, con apertura e piedini	
Leccarda smaltata			
	BA 226 105	Profondità 30 mm	
	ET-Nr. 687055	Con piedini e attacco per girarrosto, profondità 30 mm	
Elemento riscaldante			
	BA 056 115	Necessario per pietra refrattaria BA 056 133	
	BA 058 115	Necessario per pietra refrattaria BA 058 133	
Paletta pizza			
	BS 020 002	Set di 2 pezzi	
Pulizia			
	CL S10 040	Cartuccia di pulizia, set da 4	
	ET-Nr. 17002490	Cartuccia decalcificante, set da 4	
	ET-Nr. 17000705	Cartuccia per filtro acqua	
	ET-Nr. 00311819	Pastiglia decalcificante	
Callagamanta idui	ET-Nr. 00311769	Pastiglia pulente	
Collegamento idrico	OF 111 100	Film deads (Contract of the Contract of the Co	
	GF 111 100	Filtro decalcificante, per prima installazione	
	GF 121 110 GZ 010 011	Cartuccia filtro, per GF 111 100	
	GZ 010 011	Prolunga per tubo di carico e scarico	

[•] Di serie.

[·] Accessori speciali.





BM 450/BM 451 BM 454/BM 455











WS 462 WS 461

	Forno combinato a microonde	Macchina caffé	Cassetto sous-vide	Cassetto scaldavivande	Cassetto scaldavivande
-					
		0			
		0			





Tipologia		Doppio forno	Forno	
Cerniera dx / Cerniera sx Acciaio con porta tutta in vetro		BX 480/BX 481 BX 480/481 112	BO 480/BO 481 BO 480/481 112	
Colore antracite con porta tutta in vetro		DA 400/401 112	BO 460/461 112	
Dimensioni				
Larghezza	(cm)	76	76	
Dimensioni apparecchio L x H x P ¹	(mm)	752 x 1.428 x 547	752 x 670 x 547	
Sporgenza del frontale dalla nicchia	(mm)	47	47	
Dimensioni della nicchia L x H x P	(mm)	724 x 1.425 x 550	724 x 665 x 550	
Peso netto	(kg)	152	77	
Volumi / Efficienza energetica (secondo EN 60350-1, 65/2014 e 66/2014)				
Volume netto vano cottura	(1)	110 + 110	110	
Numero di cavità		2	1	
Dimensioni interne vano cottura L x H x P	(mm)	624 x 435 x 403	624 x 435 x 403	
Classe efficienza energetica con aria calda		A	A	
Indice di efficienza energetica (EEI)		96 sopra, 121 sotto	96	
Consumo energetico con riscaldamento sup/inf	(kWh)	1,53 per vano cottura	1,53	
Consumo energetico con aria calda	(kWh)	0,97 sopra, 1,22 sotto	0,97	
Tipo di alimentazione		elettrica	elettrica	
Sistemi di riscaldamento				
Temperature	(°C)	30–300	30–300	
Aria calda / Aria calda Eco / Riscaldamento sup + inf		•/•/•	•/•/•	
Riscaldamento sup / riscaldamento inf / aria calda + riscaldamento inf		•/•/•	•/•/•	
Riscaldamento sup + 1/3 riscaldamento inf		•	•	
1/3 riscaldamento sup + riscaldamento inf		•	•	
Aria calda + 1/3 riscaldamento inf		•	•	
Grill 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		•	•	
		-/•/-	•/-/-	
Apertura automatica della porta	(Al Essue)	-	•	
Apertura automatica della porta Display con testi in chiaro	(N. lingue)	- 25	• 44	
Apertura automatica della porta Display con testi in chiaro Ricette personalizzate		- 25 -	• 44 50	
Apertura automatica della porta Display con testi in chiaro Ricette personalizzate Angolo di apertura porta	(N. lingue)	- 25	• 44	
Apertura automatica della porta Display con testi in chiaro Ricette personalizzate Angolo di apertura porta Caratteristiche		- 25 -	• 44 50	
Apertura automatica della porta Display con testi in chiaro Ricette personalizzate Angolo di apertura porta Caratteristiche Regolazione elettronica della temperatura		- 25 - 180	• 44 50 180	
Apertura automatica della porta Display con testi in chiaro Ricette personalizzate Angolo di apertura porta Caratteristiche Regolazione elettronica della temperatura Termosonda		- 25 - 180	• 44 50 180	
Apertura automatica della porta Display con testi in chiaro Ricette personalizzate Angolo di apertura porta Caratteristiche Regolazione elettronica della temperatura Termosonda Programmi automatici		- 25 - 180 • (solo inf.)	• 44 50 180 •	
Apertura automatica della porta Display con testi in chiaro Ricette personalizzate Angolo di apertura porta Caratteristiche Regolazione elettronica della temperatura Termosonda Programmi automatici Girarrosto		- 25 - 180	• 44 50 180 • •	
Apertura automatica della porta Display con testi in chiaro Ricette personalizzate Angolo di apertura porta Caratteristiche Regolazione elettronica della temperatura Termosonda Programmi automatici Girarrosto Presa per pietra refrattaria		- 25 - 180 • (solo inf.)	• 44 50 180 • • •	
Apertura automatica della porta Display con testi in chiaro Ricette personalizzate Angolo di apertura porta Caratteristiche Regolazione elettronica della temperatura Termosonda Programmi automatici Girarrosto Presa per pietra refrattaria Funzione per arrostire		- 25 - 180 • (solo inf.)	• 44 50 180 • • • • •	
Apertura automatica della porta Display con testi in chiaro Ricette personalizzate Angolo di apertura porta Caratteristiche Regolazione elettronica della temperatura Termosonda Programmi automatici Girarrosto Presa per pietra refrattaria Funzione per arrostire Visualizzazione della temperatura		- 25 - 180 • (solo inf.) - (solo inf.)	• 44 50 180 • • • • • • •	
Apertura automatica della porta Display con testi in chiaro Ricette personalizzate Angolo di apertura porta Caratteristiche Regolazione elettronica della temperatura Termosonda Programmi automatici Girarrosto Presa per pietra refrattaria Funzione per arrostire Visualizzazione della temperatura Riscaldamento rapido		- 25 - 180 • (solo inf.) - (solo inf.)	• 44 50 180 • • • • • • • •	
Apertura automatica della porta Display con testi in chiaro Ricette personalizzate Angolo di apertura porta Caratteristiche Regolazione elettronica della temperatura Termosonda Programmi automatici Girarrosto Presa per pietra refrattaria Funzione per arrostire Visualizzazione della temperatura Riscaldamento rapido Tempo di cottura, fine cottura, timer, contaminuti		- 25 - 180 • (solo inf.) - (solo inf.)	• 44 50 180 • • • • • • • • • • • •	
Comandi in alto / centrali / in basso Apertura automatica della porta Display con testi in chiaro Ricette personalizzate Angolo di apertura porta Caratteristiche Regolazione elettronica della temperatura Termosonda Programmi automatici Girarrosto 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		- 25 - 180 • (solo inf.) - (solo inf.)	• 44 50 180 • • • • • • • • • • • • • •	
Apertura automatica della porta Display con testi in chiaro Ricette personalizzate Angolo di apertura porta Caratteristiche Regolazione elettronica della temperatura Termosonda Programmi automatici Girarrosto Presa per pietra refrattaria Funzione per arrostire Visualizzazione della temperatura Riscaldamento rapido Tempo di cottura, fine cottura, timer, contaminuti Timer lungo	(°)	- 25 - 180 • (solo inf.) - (solo inf.) •	• 44 50 180 • • • • • • • • • • • • • • • • • •	
Apertura automatica della porta Display con testi in chiaro Ricette personalizzate Angolo di apertura porta Caratteristiche Regolazione elettronica della temperatura Termosonda Programmi automatici Girarrosto 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 Illuminazione alogena laterale	(°)	- 25 - 180 • (solo inf.) - (solo inf.) • (solo per vano cottura	• 44 50 180 • • • • • • • • • • • • • • • • • •	
Apertura automatica della porta Display con testi in chiaro Ricette personalizzate Angolo di apertura porta Caratteristiche Regolazione elettronica della temperatura Termosonda Programmi automatici Girarrosto 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 Illuminazione alogena laterale Livelli di posizionamento teglia	(°) (W) (W)	- 25 - 180 • (solo inf.) - (solo inf.) • (solo per vano cottura 10 per vano cottura	• 44 50 180 • • • • • • • • • • • • • • • • • •	
Apertura automatica della porta Display con testi in chiaro Ricette personalizzate Angolo di apertura porta Caratteristiche Regolazione elettronica della temperatura Termosonda Programmi automatici Girarrosto 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 Illuminazione alogena laterale Livelli di posizionamento teglia Home Connect ³	(°) (W) (W)	- 25 - 180 • (solo inf.) - (solo inf.) • (solo per vano cottura 10 per vano cottura 5	• 44 50 180 • • • • • • • • • • • • • • • • • 50 180	
Apertura automatica della porta Display con testi in chiaro Ricette personalizzate Angolo di apertura porta Caratteristiche Regolazione elettronica della temperatura Termosonda Programmi automatici Girarrosto 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 Illuminazione alogena laterale Livelli di posizionamento teglia Home Connect ³ Accessori	(°) (W) (W)	- 25 - 180 • (solo inf.) - (solo inf.) • (solo per vano cottura 10 per vano cottura 5	• 44 50 180 • • • • • • • • • • • • • • • • • 50 180	
Apertura automatica della porta Display con testi in chiaro Ricette personalizzate Angolo di apertura porta Caratteristiche Regolazione elettronica della temperatura Termosonda Programmi automatici Girarrosto 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 Illuminazione alogena laterale	(°) (W) (W)	- 25 - 180 • (solo inf.) - (solo inf.) • (solo inf.) • (solo inf.) • (solo inf.) - 1	• 44 50 180 • • • • • • • • • • • • • • • • • 5 •	
Apertura automatica della porta Display con testi in chiaro Ricette personalizzate Angolo di apertura porta Caratteristiche Regolazione elettronica della temperatura Termosonda Programmi automatici Girarrosto 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 Illuminazione alogena laterale Livelli di posizionamento teglia Home Connect ³ Accessori Leccarde smaltate Dimensione max leccarda	(°) (W) (W) (N.)	- 25 - 180 • (solo inf.) - (solo inf.) • (solo inf.) • (solo inf.) • 1 per vano cottura	• 44 50 180 • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	
Apertura automatica della porta Display con testi in chiaro Ricette personalizzate Angolo di apertura porta Caratteristiche Regolazione elettronica della temperatura Termosonda Programmi automatici Girarrosto 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 Illuminazione alogena laterale Livelli di posizionamento teglia Home Connect ³ Accessori Leccarde smaltate Dimensione max leccarda Griglie Teglia per grill smaltata / griglia per grill	(°) (W) (W) (N.)	- 25 - 180 • (solo inf.) - (solo inf.) • (solo inf.) • (solo inf.) • 1 per vano cottura 10 per vano cottura 10 per vano cottura 11 per vano cottura	• 44 50 180 • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	
Apertura automatica della porta Display con testi in chiaro Ricette personalizzate Angolo di apertura porta Caratteristiche Regolazione elettronica della temperatura Termosonda Programmi automatici Girarrosto 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 Illuminazione alogena laterale Livelli di posizionamento teglia Home Connect³ Accessori Leccarde smaltate Dimensione max leccarda Griglie Teglia per grill smaltata / griglia per grill Leccarda,Vassoio Gastronorm in vetro	(°) (W) (W) (N.)	- 25 - 180 • (solo inf.) - (solo inf.) • (solo inf.) • (solo inf.) • 1 • 1 per vano cottura 10 per vano cottura 10 per vano cottura 11 per vano cottura 11 per vano cottura	• 44 50 180 • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	
Apertura automatica della porta Display con testi in chiaro Ricette personalizzate Angolo di apertura porta Caratteristiche Regolazione elettronica della temperatura Termosonda Programmi automatici Girarrosto 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 Illuminazione alogena laterale Livelli di posizionamento teglia Home Connect³ Accessori Leccarde smaltate Dimensione max leccarda Griglie Teglia per grill smaltata / griglia per grill Leccarda/Vassoio Gastronorm in vetro Sicurezza	(°) (W) (W) (N.)	- 25 - 180 • (solo inf.) - (solo inf.) • (solo inf.) • (solo inf.) • 1 • 1 • 1 • 1 • 1 • 2 • 2 • 3 • 3 • 4 • 4 • 5 • 5 • 7 • 7 • 9 • 9 • 9 • 9 • 1 • 9 • 1 • 1 • 1 • 1 • 1 • 1 • 1 • 1 • 1 • 1	• 44 50 180 • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	
Apertura automatica della porta Display con testi in chiaro Ricette personalizzate Angolo di apertura porta Caratteristiche Regolazione elettronica della temperatura Termosonda Programmi automatici Girarrosto 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 Illuminazione alogena laterale Livelli di posizionamento teglia Home Connect³ Accessori Leccarde smaltate Dimensione max leccarda Griglie Teglia per grill smaltata / griglia per grill Leccarda/Vassoio Gastronorm in vetro Sicurezza Porta isolata termicamente con vetro multiplo	(°) (W) (W) (N.)	- 25 - 180 • (solo inf.) - (solo inf.) • (solo inf.) • (solo inf.) • 1 • 1 • 1 • 1 • 1 • 2 • 1 • 2 • 3 • 3 • 4-strati	• 44 50 180 • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	
Apertura automatica della porta Display con testi in chiaro Ricette personalizzate Angolo di apertura porta Caratteristiche Regolazione elettronica della temperatura Termosonda Programmi automatici Girarrosto 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 Illuminazione alogena laterale Livelli di posizionamento teglia Home Connect³ Accessori Leccarde smaltate Dimensione max leccarda Griglie Teglia per grill smaltata / griglia per grill Leccarda/Vassoio Gastronorm in vetro Sicurezza Porta isolata termicamente con vetro multiplo Sicurezza bambino / gancio porta / spegnimento di sicurezza	(°) (W) (W) (N.)	- 25 - 180 • (solo inf.) - (solo inf.) • (solo inf.) • (solo inf.) • 1 • 1 • 1 • 1 • 1 • 2 • 2 • 3 • 3 • 4 • 4 • 5 • 5 • 7 • 7 • 9 • 9 • 9 • 9 • 1 • 9 • 1 • 1 • 1 • 1 • 1 • 1 • 1 • 1 • 1 • 1	• 44 50 180 • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	
Apertura automatica della porta Display con testi in chiaro Ricette personalizzate Angolo di apertura porta Caratteristiche Regolazione elettronica della temperatura Termosonda Programmi automatici Girarrosto 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 Illuminazione alogena laterale Livelli di posizionamento teglia Home Connect [§] Accessori Leccarde smaltate Dimensione max leccarda Griglie Teglia per grill smaltata / griglia per grill Leccarda/Vassoio Gastronorm in vetro Sicurezza Porta isolata termicamente con vetro multiplo Sicurezza bambino / gancio porta / spegnimento di sicurezza Ventola di raffreddamento	(°) (W) (W) (N.)	- 25 - 180 • (solo inf.) - (solo inf.) • (solo inf.) • (solo inf.) • 1 • 1 • 1 • 1 • 1 • 2 • 1 • 2 • 3 • 3 • 4-strati	• 44 50 180 • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	
Apertura automatica della porta Display con testi in chiaro Ricette personalizzate Angolo di apertura porta Caratteristiche Regolazione elettronica della temperatura Termosonda Programmi automatici Girarrosto 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 Illuminazione alogena laterale Livelli di posizionamento teglia Home Connect³ Accessori Leccarde smaltate Dimensione max leccarda Griglie Teglia per grill smaltata / griglia per grill Leccarda/Vassoio Gastronorm in vetro Sicurezza Porta isolata termicamente con vetro multiplo Sicurezza bambino / gancio porta / spegnimento di sicurezza Ventola di raffreddamento Pulizia	(°) (W) (W) (N.)	- 25 - 180 • (solo inf.) - (solo inf.) • (solo inf.) • (solo inf.) • 1 • 1 • 1 • 1 • 1 • 2 • 2 • 3 • 3 • 4-strati • /- /•	• 44 50 180 • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	
Apertura automatica della porta Display con testi in chiaro Ricette personalizzate Angolo di apertura porta Caratteristiche Regolazione elettronica della temperatura Termosonda Programmi automatici Girarrosto 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 Illuminazione alogena laterale Livelli di posizionamento teglia Home Connect³ Accessori Leccarde smaltate Dimensione max leccarda Griglie Teglia per grill smaltata / griglia per grill Leccarda/Vassoio Gastronorm in vetro Sicurezza Porta isolata termicamente con vetro multiplo Sicurezza bambino / gancio porta / spegnimento di sicurezza Ventola di raffreddamento Pulizia Pirolisi	(°) (W) (W) (N.)	- 25 - 180 • (solo inf.) - (solo inf.) • (solo inf.) • (solo inf.) • 1 • 60 per vano cottura 10 per vano cottura 15 - 1 per vano cottura 1.780 1 per vano cottura 1/1 per vano cottura - 4-strati • /- / •	• 44 50 180 • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	
Apertura automatica della porta Display con testi in chiaro Ricette personalizzate Angolo di apertura porta Caratteristiche Regolazione elettronica della temperatura Termosonda Programmi automatici Girarrosto 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 Illuminazione alogena laterale Livelli di posizionamento teglia Home Connect ³ Accessori Leccarde smaltate Dimensione max leccarda Griglie Teglia per grill smaltata / griglia per grill Leccarda/Vassoio Gastronorm in vetro Sicurezza Porta isolata termicamente con vetro multiplo Sicurezza bambino / gancio porta / spegnimento di sicurezza Ventola di raffreddamento Pulizia Pirolisi Smalto Gaggenau	(°) (W) (W) (N.)	- 25 - 180 • (solo inf.) - (solo inf.) • (solo inf.) • (solo inf.) • 1 • 60 per vano cottura 10 per vano cottura 10 per vano cottura 1.780 1 per vano cottura 1/1 per vano cottura - 4-strati • /- / • • •	• 44 50 180 • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	
Apertura automatica della porta Display con testi in chiaro Ricette personalizzate Angolo di apertura porta Caratteristiche Regolazione elettronica della temperatura Termosonda Programmi automatici Girarrosto 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 Illuminazione alogena laterale Livelli di posizionamento teglia Home Connect³ Accessori Leccarde smaltate Dimensione max leccarda Griglie Teglia per grill smaltata / griglia per grill Leccarda/Vassoio Gastronorm in vetro Sicurezza Porta isolata termicamente con vetro multiplo Sicurezza bambino / gancio porta / spegnimento di sicurezza Ventola di raffreddamento Pulizia Pirolisi	(°) (W) (W) (N.)	- 25 - 180 • (solo inf.) - (solo inf.) • (solo inf.) • (solo inf.) • 1 • 60 per vano cottura 10 per vano cottura 15 - 1 per vano cottura 1.780 1 per vano cottura 1/1 per vano cottura - 4-strati • /- / •	• 44 50 180 • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	

- Di serie. Non predisposto. ¹ Profondità di inserimento dell'apparecchio nella nicchia. ² Accessori speciali. ³ L'utilizzo della funzionalità Home Connect dipende dai servizi di Home Connect, che non sono disponibili in tutti i paesi. * In una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.







Forno	Forno	Forno
BO 470/BO 471	BO 450/BO 451	BO 420/BO 421
BO 470/471 112	BO 450/451 112	BO 420/421 112
BO 470/471 102		BO 420/421 102
60	60	60
590 x 595 x 547	590 x 595 x 547	590 x 595 x 547
47	47	47
560 x 590 x 550	560 x 590 x 550	560 x 590 x 550
64	56	56
76	76	76
1	1	1
475 x 383 x 414	475 x 383 x 414	475 x 383 x 414
A *	A *	A
96	96	96
1,25	1,25	1,25
0,83	0,83	0,83
elettrica	elettrica	elettrica
30-300	30-300	50–300
•/•/•	•/•/•	•/•/•
•/•/•	•/•/•	•/•/•
•	-	-
•	-	-
•	-	-
•	•	•
•	•	•
•	•	-
•	•	•
•	•	
		-
•/•/•	•/•/-	-/-/-
		•
•	•	
•/-/-	•/-/-	•/-/-
•/-/-	• /- /-	•/-/-
•/-/- • 44	•/-/- • 44	•/-/- • 44
•/-/- • 44 50	•/-/- • 44 50	•/-/- • 44 50
•/-/- • 44	•/-/- • 44	•/-/- • 44
•/-/- • 44 50	•/-/- • 44 50	•/-/- • 44 50
•/-/- • 44 50	•/-/- • 44 50	•/-/- • 44 50
•/-/- • 44 50 180	•/-/- • 44 50 180	•/-/- • 44 50 180
•/-/- • 44 50 180	•/-/- • 44 50 180	•/-/- • 44 50 180
• /- /- • 44 50 180	•/-/- • 44 50 180	•/-/- • 44 50 180 •
• /- /- • 44 50 180 • • • • • • •	•/-/- • 44 50 180 •	•/-/- • 44 50 180
• /- /- • 44 50 180	•/-/- • 44 50 180	•/-/- • 44 50 180 •
• /- /- • 44 50 180 • • • • • • •	•/-/- • 44 50 180 •	•/-/- • 44 50 180
• /- /- • 44 50 180 • • • • • • •	•/-/- • 44 50 180 •	•/-/- • 44 50 180
• /- /- • 44 50 180 • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	•/-/- • 44 50 180 • • • • • • •	•/-/- • 44 50 180
• /- /- • 44 50 180 • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	•/-/- • 44 50 180 • • • • • • •	•/-/- • 44 50 180
• /- /- • 44 50 180 • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	•/-/- • 44 50 180 • • • • • • •	•/-/- • 44 50 180 • • • • • • • • • • • • • • • •
• /- /- • 44 50 180 • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	• /- /- • 44 50 180 • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	•/-/- • 44 50 180 • • • - • • • • - • • • • • • •
• /- /- • 44 50 180 • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	•/-/- • 44 50 180 • • • • • • • • • • • • • • • •	•/-/- • 44 50 180 • • • - • • • • • • • • • • • •
•/-/- • 44 50 180 • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	•/-/- • 44 50 180 • • • • • • • • • • • • 10 10	•/-/- • 44 50 180 • • - • • 60
• /- /- • 44 50 180 • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	•/-/- • 44 50 180 • • • • • • • • • • 10 44	•/-/- • 44 50 180 • 60 - 4
•/-/- • 44 50 180 • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	•/-/- • 44 50 180 • • • • • • • • • • • • 10 10	•/-/- • 44 50 180 • • - • • 60
• /- /- • 44 50 180 • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	•/-/- • 44 50 180 • • • • • • • • • • 10 44	•/-/- • 44 50 180 • 60 - 4
• /- /- • 44 50 180 • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	•/-/- • 44 50 180 • • • • • • • • • • 10 44 • 3	•/-/- • 44 50 180 • • • 60 - 4 • 3
• /- /- • 44 50 180 • • • • • • • • • • • • • 2 x 10 4 • 3	•/-/- • 44 50 180 • • • • • • • • • • 10 44 • 3	•/-/- • 44 50 180 • • 60 - 4 • 9
• /- /- • 44 50 180 • • • • • • • • • • • 2 1.200	•/-/- • 44 50 180 • • • • • • • • • 10 44 • 3 1 1,200	•/-/- • 44 50 180 • • 60 - 4 • 3
• /- /- • 44 50 180 • • • • • • • • • • • 2 x 10 4 • 3	•/-/- • 44 50 180 • • • • • • • • • 1 1 1.200	•/-/- • 44 50 180 • • 60 - 4 4 3 1 1,200
• /- /- • 44 50 180 • • • • • • • • • • • 2 1.200 1 1/1	•/-/- • 44 50 180 • • • • • • • • • 10 44 • 3 1 1,200	•/-/- • 44 50 180 • • 60 - 4 • 3
• /- /- • 44 50 180 • • • • • • • • • • • 2 x 10 4 • 3	•/-/- • 44 50 180 • • • • • • • • • 1 1 1.200	•/-/- • 44 50 180 • • 60 - 4 4 3 1 1,200
• /- /- • 44 50 180 • • • • • • • • • • • 2 1.200 1 1/1	•/-/- • 44 50 180 • • • • • • • • • • 10 44 • 3 1 1.200 1 BA 226 105²/672 921²	•/-/- • 44 50 180 • 1 1.200 1 BA 226 1052/672 9212
• /- /- • 44 50 180 • • • • • • • • • • 2 1.200 1 1/1	• /- /- • 44 50 180 • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	•/-/- • 44 50 180 • • • 6 - 1 1 1 1,200 1 BA 226 105² /672 921² 1
• /- /- • 44 50 180 • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	• /- /- • 44 50 180 • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	•/-/- • 44 50 180 • • • • 1 1 1,200 1 BA 226 105² /672 921² 1 4-strati
• /- /- • 44 50 180 • • • • • • • • • • 2 x 10 4 • 3 2 1.200 1 1/1 1 4-strati • / • / •	• /- /- • 44 50 180 • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	•/-/- • 44 50 180 • • 60 - 4 • 3 1 1.200 1 BA 226 105² /672 921² 1 4-strati •/•/•
• /- /- • 44 50 180 • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	• /- /- • 44 50 180 • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	•/-/- • 44 50 180 • • • • 1 1 1,200 1 BA 226 105² /672 921² 1 4-strati
• /- /- • 44 50 180 • • • • • • • • • • 2 x 10 4 • 3 2 1.200 1 1/1 1 4-strati • / • / •	• /- /- • 44 50 180 • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	•/-/- • 44 50 180 • • • 60 - 4 • 3 1 1.200 1 BA 226 105² /672 921² 1 4-strati •/•/•
• /- /- • 44 50 180 • • • • • • • • • • 2 x 10 4 • 3 2 1.200 1 1/1 1 4-strati • / • / •	• /- /- • 44 50 180 • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	•/-/- • 44 50 180 • • 60 - 4 • 3 1 1.200 1 BA 226 105² /672 921² 1 4-strati •/•/•
•/-/- • 44 50 180 • • • • • • • • • 2 1.200 1 1/1 1 4-strati •/•/• •	•/-/- • 44 50 180 • • • • • • • • • • 1 1 1.200 1 BA 226 105² /672 921² 1 4-strati •/•/•	•/-/- • 44 50 180 • • • 60 - 4 • 3 1 1.200 1 BA 226 105² /672 921² 1 4-strati •/•/•
•/-/- • 44 50 180 • • • • • • • • • 2 1.200 1 1/1 1 4-strati •/•/• •	•/-/- • 44 50 180 • • • • • • • • • • 1 1 1.200 1 BA 226 105² /672 921² 1 4-strati •/•/•	•/-/- • 44 50 180 • • • 60 - 4 • 3 1 1.200 1 BA 226 105² /672 921² 1 4-strati •/•/•
•/-/- • 44 50 180 • • • • • • • • • 10 180 180 180	•/-/- • 44 50 180 • • • • • • • • • 10 4 4 • 3 1 1.200 1 BA 226 105² /672 921² 1 4-strati •/•/• • • •	•/-/- • 44 50 180 • • • • • • • 1 1 1.200 1 BA 226 105² /672 921² 1 4-strati •/•/• • • •
•/-/- • 44 50 180 • • • • • • • • • 10 180 180 180	•/-/- • 44 50 180 • • • • • • • • • 10 4 4 • 3 1 1.200 1 BA 226 105² /672 921² 1 4-strati •/•/• • • •	•/-/- • 44 50 180 • • • • • • • 1 1 1.200 1 BA 226 105² /672 921² 1 4-strati •/•/• • • •





Tipologia			Forno CombiVapore	Forno CombiVapore
Cerniera dx / Cerniera sx			BS 484/BS 485	BS 470/BS 471
Acciaio con porta tutta in vetro			BS 484/BS 485 112	BS 470/BS 471 112
Colore antracite con porta tutta in vetro				BS 470/BS 471 102
Dimensioni				
Larghezza		(cm)	76	60
Dimensioni apparecchio L x H x P ¹		(mm)	752 x 455 x 540	590 x 455 x 540
Sporgenza del frontale dalla nicchia		(mm)	47	47
Dimensioni della nicchia L x H x P		(mm)	724 x 450 x 550	560 x 450 x 550
Peso netto		(kg)	53	47
Volumi / Efficienza energetica (secondo EN 60350-1, 65/2014 e 66/2014	ł)			
Volume netto vano cottura		(I)	50	50
Numero di cavità		, ,	1	1
Dimensioni interne vano cottura L x H x P		(mm)	501 x 246 x 406	501 x 246 x 406
Classe efficienza energetica con aria calda + 30% umidità			A	A
Indice di efficienza energetica (EEI)			94.7	94.7
Consumo energetico con aria calda + 30% umidità	(kWh)	0.72	0.72
Sorgente di calore		(min)	elettrica	elettrica
Sistemi di riscaldamento				
Temperature		(°C)	30-230	30-230
Aria calda + 100% umidità			•	•
Aria calda + 80% umidità			•	•
Aria calda + 60% umidità			•	•
Aria calda + 30% umidità			•	•
Aria calda + 0% umidità			•	•
Cottura a bassa temperatura			•	•
Cottura sous-vide			•	•
Grill a tutta superficie livello 1 + umidità			•	•
Grill a tutta superficie livello 2 + umidità			•	•
Grill a tutta superficie + ventola			•	•
Lievitazione			•	•
Scongelamento			•	•
Rigenerazione			•	•
Utilizzo				
Display TFT touch			•	•
Comandi in alto / in basso			-/•	•/-
Apertura automatica della porta	(NL 15)		•	•
Display con testi in chiaro	(N. lingue)		44	44
Ricette personalizzate Angolo di apertura porta		(°)	50 180°	50 180°
Caratteristiche		()	100	160
Vapore senza pressione			•	•
Regolazione elettronica della temperatura			•	•
Grill a tutta superficie dietro vetroceramica		(W)	2.000	2.000
Condensazione vapore / vapore aggiunto		(,	•/•	•/•
Termosonda a 3 punti di rilevazione			•	•
Programmi automatici			•	•
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		(I)	-/-	-/-
Illuminazione LED laterale (W)		(W)	2 x 10	2 x 10
Livelli di posizionamento leccarde / interno in acciaio inox		(N.)	3/•	3/•
Home Connect ³			•	•
Accessori				
Dimensione max leccarda	((cm²)	810	810
2 monoror max recourac			1	1
Griglie				
Griglie			1/1	1/1
Griglie Vaschetta in acciaio inox perforata / non perforata			1/1 4	1/1 4
Griglie Vaschetta in acciaio inox perforata / non perforata Cartuccia pulizia Pastiglie decalcificazione (set da 4)				
Griglie Vaschetta in acciaio inox perforata / non perforata Cartuccia pulizia Pastiglie decalcificazione (set da 4) Sicurezza			4 ET-Nr. 17002490 ²	4 ET-Nr. 17002490 ²
Griglie Vaschetta in acciaio inox perforata / non perforata Cartuccia pulizia Pastiglie decalcificazione (set da 4) Sicurezza Porta isolata termicamente con vetro multiplo			4 ET-Nr. 17002490 ² 3-strati	4 ET-Nr. 17002490 ² 3-strati
Griglie Vaschetta in acciaio inox perforata / non perforata Cartuccia pulizia Pastiglie decalcificazione (set da 4) Sicurezza Porta isolata termicamente con vetro multiplo Sicurezza bambino / gancio porta / spegnimento di siicurezza	-		4 ET-Nr. 17002490 ² 3-strati • / • / •	4 ET-Nr. 17002490 ² 3-strati •/•/•
Griglie Vaschetta in acciaio inox perforata / non perforata Cartuccia pulizia Pastiglie decalcificazione (set da 4) Sicurezza Porta isolata termicamente con vetro multiplo Sicurezza bambino / gancio porta / spegnimento di siicurezza Ventola di raffreddamento			4 ET-Nr. 17002490 ² 3-strati	4 ET-Nr. 17002490 ² 3-strati
Griglie Vaschetta in acciaio inox perforata / non perforata Cartuccia pulizia Pastiglie decalcificazione (set da 4) Sicurezza Porta isolata termicamente con vetro multiplo Sicurezza bambino / gancio porta / spegnimento di siicurezza Ventola di raffreddamento Pulizia			4 ET-Nr. 17002490 ² 3-strati •/•/•	4 ET-Nr. 17002490 ² 3-strati •/•/•
Griglie Vaschetta in acciaio inox perforata / non perforata Cartuccia pulizia Pastiglie decalcificazione (set da 4) Sicurezza Porta isolata termicamente con vetro multiplo Sicurezza bambino / gancio porta / spegnimento di siicurezza Ventola di raffreddamento Pulizia Funzione pulizia automatica			4 ET-Nr. 17002490 ² 3-strati •/•/•	4 ET-Nr. 17002490 ² 3-strati •/•/•
Griglie Vaschetta in acciaio inox perforata / non perforata Cartuccia pulizia Pastiglie decalcificazione (set da 4) Sicurezza Porta isolata termicamente con vetro multiplo Sicurezza bambino / gancio porta / spegnimento di siicurezza Ventola di raffreddamento Pulizia Funzione pulizia automatica Programma decalcificazione / asciugatura			4 ET-Nr. 17002490 ² 3-strati •/•/• •	4 ET-Nr. 17002490 ² 3-strati •/•/• • • •/•
Griglie Vaschetta in acciaio inox perforata / non perforata Cartuccia pulizia Pastiglie decalcificazione (set da 4) Sicurezza Porta isolata termicamente con vetro multiplo Sicurezza bambino / gancio porta / spegnimento di siicurezza Ventola di raffreddamento Pulizia Funzione pulizia automatica Programma decalcificazione / asciugatura Asciugaura automatica della cavità alla fine del processo di cottura			4 ET-Nr. 17002490 ² 3-strati •/•/•	4 ET-Nr. 17002490 ² 3-strati •/•/•
Griglie Vaschetta in acciaio inox perforata / non perforata Cartuccia pulizia Pastiglie decalcificazione (set da 4) Sicurezza Porta isolata termicamente con vetro multiplo Sicurezza bambino / gancio porta / spegnimento di siicurezza Ventola di raffreddamento Pulizia Funzione pulizia automatica Programma decalcificazione / asciugatura Asciugaura automatica della cavità alla fine del processo di cottura Valori di collegamento			4 ET-Nr. 17002490 ² 3-strati • / • / • • • / • .	4 ET-Nr. 17002490 ² 3-strati •/•/• • • •/•
Griglie Vaschetta in acciaio inox perforata / non perforata Cartuccia pulizia Pastiglie decalcificazione (set da 4) Sicurezza Porta isolata termicamente con vetro multiplo Sicurezza bambino / gancio porta / spegnimento di siicurezza Ventola di raffreddamento Pulizia		(kW)	4 ET-Nr. 17002490 ² 3-strati •/•/• •	4 ET-Nr. 17002490 ² 3-strati •/•/• • • •/•

[•] Di serie. – Non predisposto. ¹ Profondità di inserimento dell'apparecchio nella nicchia. ² Accessori speciali. ³ L'utilizzo della funzionalità Home Connect dipende dai servizi di Home Connect, che non sono disponibili in tutti i paesi. * In una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.







Forno CombiVapore	Forno CombiVapore	Forno CombiVapore
BS 474/BS 475	BS 450/BS 451	BS 454/BS 455
BS 474/BS 475 112	BS 450/BS 451 111	BS 454/BS 455 111
BS 474/BS 475 102	BS 450/BS 451 101	BS 454/BS 455 101
B3 474/ B3 473 102	B3 430/ B3 431 101	BO 404/ BO 400 101
	00	20
60	60	60
590 x 455 x 540	590 x 455 x 540	590 x 455 x 540
47	47	47
560 x 450 x 550	560 x 450 x 550	560 x 450 x 550
47	47	47
50	50	50
1	1	1
501 x 246 x 406	501 x 246 x 406	501 x 246 x 406
A *	A *	A *
94.7	94.7	94.7
0.72	0.60	0.60
elettrica	elettrica	elettrica
30-230	30-230	30–230
•	•	•
•	•	•
•	•	•
•	•	•
•	•	•
•	•	•
•	•	•
•	•	•
•	•	•
•	•	·
•	•	•
•	•	•
•	•	•
•	•	•
,	•/-	-/•
-/•	·/-	-/·
-/• •	•	•
•	•	•
• 44	• 44	• 44
• 44 50	• 44 50	• 44 50
• 44 50	• 44 50	• 44 50
• 44 50 180°	• 44 50 180°	• 44 50 180°
• 44 50 180°	• 44 50 180°	• 44 50 180° •
• 44 50 180°	• 44 50 180°	• 44 50 180°
• 44 50 180° • 2.000	• 44 50 180°	• 44 50 180° •
• 44 50 180° • 2.000 •/•	• 44 50 180° •/•	• 44 50 180° •/•
• 44 50 180° • 2.000 •/•	• 44 50 180° •/• •	• 44 50 180° •/• •
• 44 50 180° • 2.000 •/•	• 44 50 180° •/• •	• 44 50 180° • • • • • • • • • • • • • • • • • • •
• 44 50 180° • 2.000 •/• •	• 44 50 180° •/- • •	• 44 50 180° • • • • • • • • • • • • • • • • • • •
• 44 50 180° • 2.000 •/• • •	• 44 50 180° • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	• 44 50 180° • • • • • • • • • • • • • • • • • • •
• 44 50 180° • • 2.000 •/• • • • • • • • • • • • • • • • • • •	• 44 50 180° • •/• • • • •/-	• 44 50 180° • •/• • • • • • • • • •
• 44 50 180° • 2.000 •/• • • • • • • • • • • • • • • • •	• 44 50 180° • •/• • • • •	• 44 50 180° • • • • • • • • • • • • • • • • • •
• 44 50 180° • • 2.000 • / • • • • • • • • • • • • • • • • • •	• 44 50 180° •/• • • • - 1.7/• 2 x 10	• 44 50 180° • • • • • • • • • • • • • • • • • • •
• 44 50 180° • 2.000 •/• • • • • • • • • • • • • • • • •	• 44 50 180° • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	• 44 50 180° • • • • • • • • • • • • • • • • • •
• 44 50 180° • • 2.000 • / • • • • • • • • • • • • • • • • • •	• 44 50 180° •/• • • • - 1.7/• 2 x 10	• 44 50 180° • • • • • • • • • • • • • • • • • • •
• 44 50 180° • 2.000 •/• • • • • • • • • • • • • • • • •	• 44 50 180° •/• • • • - 1.7/• 2 x 10 3/•	• 44 50 180° • • • • • • • • • • • • • • • • • • •
• 44 50 180° • 2.000 •/• • • • • • • • • • • • • • • • •	• 44 50 180° • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	• 44 50 180° • • • • • • • • • • • • • • • • • • •
• 44 50 180° • 2.000 •/• • • • • • • • • • • • • • • • • • •	• 44 50 180° • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	• 44 50 180° • • • • • • • • • • • • • • • • • • •
• 44 50 180° • • 2.000 •/• • • • • • • • • • • • • • • • • • •	• 44 50 180° • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	• 44 50 180° • • • • •/• • • • • • • • • • • •
• 44 50 180° • 2.000 •/• • • • • • • • • • • • • • • • • • •	• 44 50 180° • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	• 44 50 180° • • • • • • • • • • • • • • • • • • •
• 44 50 180° • • 2.000 •/• • • • • • • • • • • • • • • • • • •	• 44 50 180° • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	• 44 50 180° • • • • •/• • • • • • • • • • • •
• 44 50 180° • • 2.000 •/• • • • • • • • • • • • • • • • • • •	• 44 50 180° • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	• 44 50 180° • • • • • • • • • • • • • • • • • • •
• 44 50 180° • 2.000 • / • • • • • • • • • • • • • • • • • •	• 44 50 180° • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	• 44 50 180° • • • • • • • • • • • • • • • • • • •
• 44 50 180° • 2.000 •/• • • • • • • • • • • • • • • • • • •	• 44 50 180° •/• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	• 44 50 180° • • • • • • • • • • • • • • • • • • •
• 44 50 180° • 2.000 • / • • • • • • • • • • • • • • • • • •	• 44 50 180° • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	• 44 50 180° • • • • • • • • • • • • • • • • • • •
• 44 50 180° • 2.000 •/• • • • • • • • • • • • • • • • • • •	• 44 50 180° •	44 50 180°
• 44 50 180° • 2.000 •/• • • • • • • • • • • • • • • • • • •	• 44 50 180° • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	44 50 180°
• 44 50 180° • 2.000 •/• • • • • • • • • • • • • • • • • • •	• 44 50 180° • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	44 50 180°
• 44 50 180° • 2.000 •/• • • • • • • • • • • • • • • • • • •	• 44 50 180° • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	44 50 180°
• 44 50 180° • 2.000 •/• • • • • • • • • • • • • • • • • • •	• 44 50 180° • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	44 50 180°
• 44 50 180° • 2.000 •/• • • • • • • • • • • • • • • • • • •	• 44 50 180° • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	44 50 180°







Tipologia		Forno combinato microonde	Forno combinato microonde	Forno combinato microonde
Cerniera dx / Cerniera sx		BM 484/BM 485	BM 450/BM 451	BM 454/BM 455
Acciaio con porta tutta in vetro		BM 484/485 110	BM 450/451 110	BM 454/455 110
Colore antracite con porta tutta in vetro			BM 450/451 100	BM 454/455 100
Dimensioni				
Larghezza	(cm)	76	60	60
Dimensioni apparecchio L x H x P ¹	(mm)	752 x 455 x 535	590 x 455 x 535	590 x 455 x 535
Sporgenza del frontale dalla nicchia	(mm)	47	47	47
Dimensioni della nicchia L x 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
Volumi	(0)			
Volume vano cottura	(1)	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
Sistemi di riscaldamento	()			
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	(**)	•	•	•
	(NL)	15	15	15
Programmi automatici in base al peso Utilizzo	(N.)	15	15	15
		•		
Display TFT touch			•/-	-/•
Comandi in alto / in basso		•/-	•/-	•
Apertura automatica della porta	(N. E)			
Display con testi in chiaro	(N. lingue)	25	25	25
Ricette personalizzate		50	50	50
Angolo di apertura porta		180°	180°	180°
Caratteristiche				
Regolazione elettronica della temperatura		•	•	•
Visualizzazione della temperatura		•	•	•
Riscaldamento rapido		•	•	•
Tecnologia 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
Accessori				
Leccarda in vetro		•	•	•
Griglie		•	•	•
Piatto rotante in vetro		•	•	•
Sicurezza				
Porta isolata termicamente con vetro multiplo		•	•	•
Sicurezza bambino / spegnimento di sicurezza		•/•	•/•	•/•
Triplice sicurezza per chiusura porta		•	•	•
Ventola di raffreddamento		•	•	•
Pulizia				
Parete catalitica posteriore		•	•	•
Vano cottura in acciaio inox con base in ceramica		•	•	•
Valori di collegamento				
Assorbimento totale	(kW)	3,1	3,1	3,1

[•] Di serie. – Non predisposto.

¹ Profondità di inserimento dell'apparecchio nella nicchia.



Tipologia		Macchina caffè
Frontale in acciaio sotto vetro		CM 450 112
Frontale color Gaggenau antracite		CM 450 102
Dimensioni		
Larghezza	(cm)	60
Dimensioni apparecchio L x H x P¹	(mm)	590 x 455 x 444
Sporgenza del frontale dalla nicchia Dimensioni della nicchia L x H x P	(mm)	47 560 × 450 × 550
Peso netto	(mm)	560 x 450 x 550 22
Bevande	(kg)	22
25141140		Ristretto / 2 x Ristretto
		Espresso / 2 x Espresso
		Espresso Macchiato / 2 x Espresso Macchiato
		Caffè / 2 x Caffè
		Americano / 2 x Americano
		Caffe Latte / 2 x Caffe Latte
		Latte Macchiato / 2 x Latte Macchiato
		Cappuccino / 2 x Cappuccino Flat White / 2 x Flat White
		Latte con schiuma / 2 x Latte con schiuma
		Latte caldo / 2 x Latte caldo
		Acqua calda / 2 x Acqua calda
Utilizzo		
Display TFT touch		•
Comandi in alto		•
Apertura porta automatica		•
Display con testi in chiaro	(N. lingue)	25
Bevande personalizzabili e memorizzabili	(N.)	8
Impostazione dimensione tazze Livelli intensità caffè	(N.) (N.)	3 8
Livelli temperatura caffè	(N.)	3
Livelli temperatura cane Livelli temperatura acqua calda	(°C)	10
Proporzione caffè/latte	(0)	•
Erogatore caffè regolabile in altezza	(cm)	15
Impostazioni programmabili	, ,	
- Illuminazione	(N.)	7
- Capacità	(ml)	•
- Dispenser regolabile per tipo e bevande a seconda della tazza		•
- Standby	(min, h)	5 min – 12 h
- Durezza acqua - Filtro acqua	(N. livelli)	4, sistema addolcimento acqua
Caratteristiche		
Tecnologia per aroma caffè		•
Unità di macinazione con dischi in ceramica		•
Regolazione automatica della macinatura		•
Sistema riscaldamento istantaneo dell'acqua		•
Pressione pompa	(bar)	19
Pressione pompa Sistema latte integrato		19
Pressione pompa Sistema latte integrato Contenitore latte	(I)	19 • 0.5
Pressione pompa Sistema latte integrato Contenitore latte Contenitore chicchi di caffè		19 • 0.5 500
Pressione pompa Sistema latte integrato Contenitore latte Contenitore chicchi di caffè Contenitore caffè di riserva	(I)	19 • 0.5
Pressione pompa Sistema latte integrato Contenitore latte Contenitore chicchi di caffè Contenitore caffè di riserva Controllo livello macinatura	(g)	19 • 0.5 500 •
Pressione pompa Sistema latte integrato Contenitore latte Contenitore chicchi di caffè Contenitore caffè di riserva	(I)	19 • 0.5 500
Pressione pompa Sistema latte integrato Contenitore latte Contenitore chicchi di caffè Contenitore caffè di riserva Controllo livello macinatura Volume unità di infusione regolabile	(g)	19 • 0.5 500 •
Pressione pompa Sistema latte integrato Contenitore latte Contenitore chicchi di caffè Contenitore caffè di riserva Controllo livello macinatura Volume unità di infusione regolabile Doppia macinatura ed infusione per extra-intensità di una bevanda Doppia macinatura ed infusione per due bevande Contenitore acqua removibile	(g)	19 • 0.5 500 • 8 – 12
Pressione pompa Sistema latte integrato Contenitore latte Contenitore chicchi di caffè Contenitore caffè di riserva Controllo livello macinatura Volume unità di infusione regolabile Doppia macinatura ed infusione per extra-intensità di una bevanda Doppia macinatura ed infusione per due bevande Contenitore acqua removibile Cartuccia filtro acqua	(a) (l)	19 • 0.5 500 • 8 - 12 • 2.4
Pressione pompa Sistema latte integrato Contenitore latte Contenitore chicchi di caffè Contenitore caffè di riserva Controllo livello macinatura Volume unità di infusione regolabile Doppia macinatura ed infusione per extra-intensità di una bevanda Doppia macinatura ed infusione per due bevande Contenitore acqua removibile Cartuccia filtro acqua Pulizia dopo singola preparazione	(a) (l)	19 • 0.5 500 • 8 – 12 • 2.4
Pressione pompa Sistema latte integrato Contenitore latte Contenitore chicchi di caffè Contenitore caffè di riserva Controllo livello macinatura Volume unità di infusione regolabile Doppia macinatura ed infusione per extra-intensità di una bevanda Doppia macinatura ed infusione per due bevande Contenitore acqua removibile Cartuccia filtro acqua Pulizia dopo singola preparazione Indicazione elettronica saturazione filtro	(a) (l)	19 • 0.5 500 • 8 – 12 • 2.4 1
Pressione pompa Sistema latte integrato Contenitore latte Contenitore chicchi di caffè Contenitore caffè di riserva Controllo livello macinatura Volume unità di infusione regolabile Doppia macinatura ed infusione per extra-intensità di una bevanda Doppia macinatura ed infusione per due bevande Contenitore acqua removibile Cartuccia filtro acqua Pulizia dopo singola preparazione Indicazione elettronica saturazione filtro Controllo elettronico livello latte,acqua e caffè	(a) (l)	19 • 0.5 500 • 8 – 12 • 2.4 1
Pressione pompa Sistema latte integrato Contenitore latte Contenitore chicchi di caffè Contenitore caffè di riserva Controllo livello macinatura Volume unità di infusione regolabile Doppia macinatura ed infusione per extra-intensità di una bevanda Doppia macinatura ed infusione per due bevande Contenitore acqua removibile Cartuccia filtro acqua 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	(a) (l)	19 • 0.5 500 • 8 - 12 • 2.4 1
Pressione pompa Sistema latte integrato Contenitore latte Contenitore chicchi di caffè Contenitore caffè di riserva Controllo livello macinatura Volume unità di infusione regolabile Doppia macinatura ed infusione per extra-intensità di una bevanda Doppia macinatura ed infusione per due bevande Contenitore acqua removibile Cartuccia filtro acqua 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	(a) (l)	19 • 0.5 500 • 8 – 12 • 2.4 1
Pressione pompa Sistema latte integrato Contenitore latte Contenitore chicchi di caffè Contenitore caffè di riserva Controllo livello macinatura Volume unità di infusione regolabile Doppia macinatura ed infusione per extra-intensità di una bevanda Doppia macinatura ed infusione per due bevande Contenitore acqua removibile Cartuccia filtro acqua 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 Home Connect	(a) (l)	19 0.5 5000 8 - 12 2.4 1
Pressione pompa Sistema latte integrato Contenitore latte Contenitore chicchi di caffè Contenitore caffè di riserva Controllo livello macinatura Volume unità di infusione regolabile Doppia macinatura ed infusione per extra-intensità di una bevanda Doppia macinatura ed infusione per due bevande Contenitore acqua removibile Cartuccia filtro acqua 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	(a) (l)	19 0.5 5000 8 - 12 2.4 1
Pressione pompa Sistema latte integrato Contenitore latte Contenitore chicchi di caffè Contenitore caffè di riserva Controllo livello macinatura Volume unità di infusione regolabile Doppia macinatura ed infusione per extra-intensità di una bevanda Doppia macinatura ed infusione per due bevande Contenitore acqua removibile Cartuccia filtro acqua 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 Home Connect Sicurrezza	(a) (l)	19 0.5 500 8 8 - 12 2.4 1 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0
Pressione pompa Sistema latte integrato Contenitore latte Contenitore chicchi di caffè Contenitore caffè di riserva Controllo livello macinatura Volume unità di infusione regolabile Doppia macinatura ed infusione per extra-intensità di una bevanda Doppia macinatura ed infusione per due bevande Contenitore acqua removibile Cartuccia filtro acqua Pulizia dopo singola preparazione Indicazione elettronica saturazione filtro Controllo elettronico della saturazione vaschetta raccogli gocce e del contenitore raccogli sedimenti di caffè Luce LED integrata Home Connect Sicurezza Sicurezza bambino	(a) (l)	19 0.5 500 8 8 - 12 2.4 1 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0
Pressione pompa Sistema latte integrato Contenitore latte Contenitore chicchi di caffè Contenitore caffè di riserva Controllo livello macinatura Volume unità di infusione regolabile Doppia macinatura ed infusione per extra-intensità di una bevanda Doppia macinatura ed infusione per edue bevande Contenitore acqua removibile Cartuccia filtro acqua 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 Home Connect Sicurezza Sicurezza bambino Pulizia Risciacquo automatico in fase di accensione / spegnimento Risciacquo automatico del dosatore latte	(a) (l)	19 . 0.5 500 . 8 - 12 2.4 1
Pressione pompa Sistema latte integrato Contenitore latte Contenitore chicchi di caffè Contenitore caffè di riserva Controllo livello macinatura Volume unità di infusione regolabile Doppia macinatura ed infusione per extra-intensità di una bevanda Doppia macinatura ed infusione per due bevande Contenitore acqua removibile Cartuccia filtro acqua Pulizia dopo singola preparazione Indicazione elettronica saturazione filtro Controllo elettronico iivello latte,acqua e caffè Controllo elettronico della saturazione vaschetta raccogli gocce e del contenitore raccogli sedimenti di caffè Luce LED integrata Home Connect Sicurezza Sicurezza Sicurezza bambino Pulizia Risciacquo automatico in fase di accensione / spegnimento Risciacquo automatico del dosatore latte Programma automatico di pulizia e decalcificazione	(a) (l)	19 . 0.5 5000 . 8 - 12 2.4 1
Pressione pompa Sistema latte integrato Contenitore latte Contenitore chicchi di caffè Contenitore caffè di riserva Controllo livello macinatura Volume unità di infusione regolabile Doppia macinatura ed infusione per extra-intensità di una bevanda Doppia macinatura ed infusione per due bevande Contenitore acqua removibile Cartuccia filtro acqua 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 Home Connect Sicurezza Sicurezza Sicurezza bambino Pulizia Risciacquo automatico in fase di accensione / spegnimento Risciacquo automatico del dosatore latte Programma automatico di pulizia e decalcificazione Programma automatico di pulizia	(a) (l)	19 . 0.5 500 . 8 - 12 . 2.4 1
Pressione pompa Sistema latte integrato Contenitore latte Contenitore chicchi di caffè Contenitore caffè di riserva Controllo livello macinatura Volume unità di infusione regolabile Doppia macinatura ed infusione per extra-intensità di una bevanda Doppia macinatura ed infusione per due bevande Contenitore acqua removibile Cartuccia filtro acqua 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 Home Connect Sicurezza Sicurezza bambino Pulizia Risciacquo automatico in fase di accensione / spegnimento Risciacquo automatico del dosatore latte Programma automatico di pulizia e decalcificazione Programma automatico di decalcificazione Programma automatico di decalcificazione	(a) (l)	19 . 0.5 500 . 8 - 12 . 2.4 1
Pressione pompa Sistema latte integrato Contenitore latte Contenitore chicchi di caffè Contenitore caffè di riserva Controllo livello macinatura Volume unità di infusione regolabile Doppia macinatura ed infusione per extra-intensità di una bevanda Doppia macinatura ed infusione per due bevande Contenitore acqua removibile Cartuccia filtro acqua 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 Home Connect Sicurezza Sicurezza bambino Pulizia Risciacquo automatico in fase di accensione / spegnimento Risciacquo automatico del dosatore latte Programma automatico di pulizia e decalcificazione Programma automatico di decalcificazione Unità di infusione removibile	(a) (l)	19 . 0.5 500 . 8 - 12 . 2.4 1
Pressione pompa Sistema latte integrato Contenitore latte Contenitore chicchi di caffè Contenitore caffè di riserva Controllo livello macinatura Volume unità di infusione regolabile Doppia macinatura ed infusione per extra-intensità di una bevanda Doppia macinatura ed infusione per extra-intensità di una bevanda Doppia macinatura ed infusione per due bevande Contenitore acqua removibile Cartuccia filtro acqua 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 Home Connect Sicurezza Sicurezza Sicurezza bambino Pulizia Risciacquo automatico in fase di accensione / spegnimento Risciacquo automatico di pulizia e decalcificazione Programma automatico di pulizia e decalcificazione Programma automatico di decalcificazione Unità di infusione removibile Vaschetta raccogli gocce e contenitore raccogli sedimenti di caffè removibili e lavabili in lavastoviglie	(a) (l)	19 . 0.5 500 . 8 - 12 . 2.4 1
Pressione pompa Sistema latte integrato Contenitore latte Contenitore chicchi di caffè Contenitore caffè di riserva Controllo livello macinatura Volume unità di infusione regolabile Doppia macinatura ed infusione per extra-intensità di una bevanda Doppia macinatura ed infusione per due bevande Contenitore acqua removibile Cartuccia filtro acqua Pulizia dopo singola preparazione Indicazione elettronica saturazione filtro Controllo elettronico ivello latte,acqua e caffè Controllo elettronico ivello latte,acqua e caffè Luce LED integrata Home Connect Sicurezza Sicurezza bambino Pulizia Risciacquo automatico in fase di accensione / spegnimento Risciacquo automatico di pulizia e decalcificazione Programma automatico di pulizia Programma automatico di decalcificazione Unità di infusione removibile e lavabile in lavastoviglie Dispenser bevande removibile e lavabile in lavastoviglie	(a) (l)	19 . 0.5 500 . 8 - 12 . 2.4 1
Pressione pompa Sistema latte integrato Contenitore latte Contenitore chicchi di caffè Contenitore caffè di riserva Controllo livello macinatura Volume unità di infusione regolabile Doppia macinatura ed infusione per extra-intensità di una bevanda Doppia macinatura ed infusione per extra-intensità di una bevanda Doppia macinatura ed infusione per due bevande Contenitore acqua removibile Cartuccia filtro acqua 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 Home Connect Sicurezza Sicurezza Sicurezza bambino Pulizia Risciacquo automatico in fase di accensione / spegnimento Risciacquo automatico del dosatore latte Programma automatico di pulizia e decalcificazione Programma automatico di pulizia Programma automatico di decalcificazione Unità di infusione removibile Vaschetta raccogli gocce e contenitore raccogli sedimenti di caffè removibili e lavabili in lavastoviglie	(a) (l)	19 . 0.5 500 . 8 - 12 . 2.4 1
Pressione pompa Sistema latte integrato Contenitore latte Contenitore chicchi di caffè Contenitore caffè di riserva Controllo livello macinatura Volume unità di infusione regolabile Doppia macinatura ed infusione per extra-intensità di una bevanda Doppia macinatura ed infusione per due bevande Contenitore acqua removibile Cartuccia filtro acqua 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 Home Connect Sicurezza Sicurezza Sicurezza bambino Pulizia Risciacquo automatico in fase di accensione / spegnimento Risciacquo automatico del dosatore latte Programma automatico di pulizia e decalcificazione Programma automatico di decalcificazione Unità di infusione removibile Vaschetta raccogli gocce e contenitore raccogli sedimenti di caffè removibili e lavabili in lavastoviglie Funzione svuotamento (vacanza)	(a) (l)	19 . 0.5 500 . 8 - 12 . 2.4 1

Di serie. – Non predisposto.

 Profondità di inserimento dell'apparecchio nella nicchia.







Tipologia		Cassetto scaldavivande	Cassetto scaldavivande	Cassetto 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
Dimensioni				
Larghezza	(cm)	76	60	60
Dimensioni apparecchio L x H x P ¹	(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
Volumi				
Volume netto vano cottura	(I)	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
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 (temperatura vetro)	(N. livelli)	4	4	4
Utilizzo				
Manopola		•	•	•
Indicatore funzioni attive		•	•	•
Cassetto senza maniglia		•	•	•
Rientranza impugnabile per favorire l'apertura		•	•	•
Sistema di chiusura ammortizzata		•	•	•
Caratteristiche				
Illuminazione interna		•	•	•
Capacità di carico massima	(kg)	25	25	25
Interno in acciaio inox con fondo in vetro		•	•	•
Ventola		•	•	•
Valori di collegamento				
Assorbimento totale	(kW)	0,81	0,81	0,81

[•] Di serie. - Non predisposto.

¹ Profondità di inserimento dell'apparecchio nella nicchia.



Tipologia apparecchio	_	Cassetto Sous-Vide
		DV 461 110
Acciaio inox con frontale in vetro		
Colore antracite con frontale in vetro		DV 461 100
A scomparsa / senza frontalino / pannellabile		DV 061 100
Dimensioni		
Larghezza	(cm)	60
Dimensioni apparecchio L x H x P ¹	(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
Volume		
Volume netto	(I)	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 sigillazione		3
Sottovuoto per sacchetti e contenitori		•
Sottovuoto per contenitori e bottiglie		•
Sottovuoto di liquidi		•
Programma asciugatura pompa		•
Funzione Avvertenza		•
Interfaccia		
Interfaccia Sensore di controllo		·
		(necessaria maniglia o gola per DV 061)
Sensore di controllo Cassetto senza maniglia		(necessaria maniglia o gola per DV 061)
Sensore di controllo		
Sensore di controllo Cassetto senza maniglia Gola per apertura cassetto		(necessaria maniglia o gola per DV 061)
Sensore di controllo Cassetto senza maniglia Gola per apertura cassetto Sistema push-to-open		(necessaria maniglia o gola per DV 061) (necessaria maniglia o gola per DV 061) -
Sensore di controllo Cassetto senza maniglia Gola per apertura cassetto Sistema push-to-open Chiusura ammortizzata		(necessaria maniglia o gola per DV 061) (necessaria maniglia o gola per DV 061) -
Sensore di controllo Cassetto senza maniglia Gola per apertura cassetto Sistema push-to-open Chiusura ammortizzata Caratteristiche	(ka)	(necessaria maniglia o gola per DV 061) (necessaria maniglia o gola per DV 061) - •
Sensore di controllo Cassetto senza maniglia Gola per apertura cassetto Sistema push-to-open Chiusura ammortizzata Caratteristiche Camera sottovuoto in acciaio Carico max.	(kg) (mm)	(necessaria maniglia o gola per DV 061) (necessaria maniglia o gola per DV 061) - 10
Sensore di controllo Cassetto senza maniglia Gola per apertura cassetto Sistema push-to-open Chiusura ammortizzata Caratteristiche Camera sottovuoto in acciaio Carico max. Altezza applicabile	(kg) (mm)	(necessaria maniglia o gola per DV 061) (necessaria maniglia o gola per DV 061) - •
Sensore di controllo Cassetto senza maniglia Gola per apertura cassetto Sistema push-to-open Chiusura ammortizzata Caratteristiche Camera sottovuoto in acciaio Carico max. Altezza applicabile Coperchio in vetro		(necessaria maniglia o gola per DV 061) (necessaria maniglia o gola per DV 061) - 10 80
Sensore di controllo Cassetto senza maniglia Gola per apertura cassetto Sistema push-to-open Chiusura ammortizzata Caratteristiche Camera sottovuoto in acciaio Carico max. Altezza applicabile Coperchio in vetro Barra di sigillatura removibile		(necessaria maniglia o gola per DV 061) (necessaria maniglia o gola per DV 061) - 10 80 .
Sensore di controllo Cassetto senza maniglia Gola per apertura cassetto Sistema push-to-open Chiusura ammortizzata Caratteristiche Camera sottovuoto in acciaio Carico max. Altezza applicabile Coperchio in vetro Barra di sigillatura removibile Supporto di rialzo		(necessaria maniglia o gola per DV 061) (necessaria maniglia o gola per DV 061) - 10 80 •
Sensore di controllo Cassetto senza maniglia Gola per apertura cassetto Sistema push-to-open Chiusura ammortizzata Caratteristiche Camera sottovuoto in acciaio Carico max. Altezza applicabile Coperchio in vetro Barra di sigillatura removibile Supporto di rialzo Connessione tubo per sottovuoto al di fuori dell'apparecchio	(mm)	(necessaria maniglia o gola per DV 061) (necessaria maniglia o gola per DV 061) - 10 80 . . .
Sensore di controllo Cassetto senza maniglia Gola per apertura cassetto Sistema push-to-open Chiusura ammortizzata Caratteristiche Camera sottovuoto in acciaio Carico max. Altezza applicabile 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		(necessaria maniglia o gola per DV 061) (necessaria maniglia o gola per DV 061) 10 80 . .
Sensore di controllo Cassetto senza maniglia Gola per apertura cassetto Sistema push-to-open Chiusura ammortizzata Caratteristiche Camera sottovuoto in acciaio Carico max. Altezza applicabile 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 Membrana antiriflusso liquidi durante sottovuoto esterno	(mm)	(necessaria maniglia o gola per DV 061) (necessaria maniglia o gola per DV 061) - 10 80 • . 210 x 275 .
Sensore di controllo Cassetto senza maniglia Gola per apertura cassetto Sistema push-to-open Chiusura ammortizzata Caratteristiche Camera sottovuoto in acciaio Carico max. Altezza applicabile 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 Membrana antiriflusso liquidi durante sottovuoto esterno Sacchetti sottovuoto, piccoli, 180 mm x 280 mm	(mm) (pezzi)	(necessaria maniglia o gola per DV 061) (necessaria maniglia o gola per DV 061) - 10 80 • • 210 x 275 • 50
Sensore di controllo Cassetto senza maniglia Gola per apertura cassetto Sistema push-to-open Chiusura ammortizzata Caratteristiche Camera sottovuoto in acciaio Carico max. Altezza applicabile 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 Membrana antiriflusso liquidi durante sottovuoto esterno Sacchetti sottovuoto, piccoli, 180 mm x 280 mm Sacchetti sottovuoto, grandi, 240 mm x 350 mm	(mm) (pezzi) (pezzi)	(necessaria maniglia o gola per DV 061) (necessaria maniglia o gola per DV 061) - 10 80 • • 210 x 275 • 50 50
Sensore di controllo Cassetto senza maniglia Gola per apertura cassetto Sistema push-to-open Chiusura ammortizzata Caratteristiche Camera sottovuoto in acciaio Carico max. Altezza applicabile 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 Membrana antiriflusso liquidi durante sottovuoto esterno Sacchetti sottovuoto, piccoli, 180 mm x 280 mm Sacchetti sottovuoto, grandi, 240 mm x 350 mm Tappi per sottovuoto bottiglie	(mm) (pezzi)	(necessaria maniglia o gola per DV 061) (necessaria maniglia o gola per DV 061) - 10 80 • • 210 x 275 • 50 50 3
Sensore di controllo Cassetto senza maniglia Gola per apertura cassetto Sistema push-to-open Chiusura ammortizzata Caratteristiche Camera sottovuoto in acciaio Carico max. Altezza applicabile 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 Membrana antiriflusso liquidi durante sottovuoto esterno Sacchetti sottovuoto, piccoli, 180 mm x 280 mm Sacchetti sottovuoto, grandi, 240 mm x 350 mm Tappi per sottovuoto bottiglie Adattatore per bottiglie	(mm) (pezzi) (pezzi)	(necessaria maniglia o gola per DV 061) (necessaria maniglia o gola per DV 061) - 10 80 • • 210 x 275 • 50 50
Sensore di controllo Cassetto senza maniglia Gola per apertura cassetto Sistema push-to-open Chiusura ammortizzata Caratteristiche Camera sottovuoto in acciaio Carico max. Altezza applicabile 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 Membrana antiriflusso liquidi durante sottovuoto esterno Sacchetti sottovuoto, piccoli, 180 mm x 280 mm Sacchetti sottovuoto, grandi, 240 mm x 350 mm Tappi per sottovuoto bottiglie	(mm) (pezzi) (pezzi)	(necessaria maniglia o gola per DV 061) (necessaria maniglia o gola per DV 061) - 10 80 • • 210 x 275 • 50 50 3

[•] Di serie. - Non predisposto.

¹ Profondità di inserimento dell'apparecchio nella nicchia.



Forni Serie 200

Possibili combinazioni della Serie 200	60
Forni Serie 200	62
Forni CombiVapore Serie 200	66
Forni a vapore Serie 200	72
Forni combinati a microonde Serie 200	74
Forni a microonde Serie 200	76
Macchine per caffè completamente automatiche Serie 200	78
Cassetti Sous-Vide Serie 200	80
Cassetti Scaldavivande Serie 200	81
Accessori Accessori speciali	84
Tabelle tecniche	88

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.
- ☐ Tutti gli apparecchi compatti come forni combi-vapore, forni combinati a microonde, macchine da caffé automatiche in abbinamento a scaldavivande o cassetto sottovuoto (h 14 cm) raggiungono un'altezza pari a 60 cm.

BOP Forni

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

Colori disponibili per tutti gli apparecchi mostrati:



Gaggenau Antracite



Gaggenau Acciaio



Gaggenau Silver

Combinazione verticale, apparecchi larghi 60 cm





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



- BMP 224
- •BOP 2.0
- WSP 222



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



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



- •BMP 224
- CMP 250
- •WSP 221



- •BOP 2.0
- DF



- •BSP 2.0/BMP 250
- DI



- CMP 250
- DF

Combinazione orizzontale, apparecchi larghi 60 cm







• BSP 2.0/BMP 250 • WSP 221/DVP 221



•BOP 251 • CMP 250 • WSP 221/DVP 221



•BMP 251/BSP 2.1 • WSP 221/DVP 221



•BMP 250/BSP 2.0 •WSP 221/DVP 221



•BMP 251/BSP 2.1 • WSP 221/DVP 221



• CMP 250 • WSP 221/DVP 221



•BOP 251



• CMP 250 •WSP 221/DVP 221



•BMP 250/BSP 2.0 • WSP 221/DVP 221



•BMP 251/BSP 2.1 • WSP 221/DVP 221



• CMP 250 • WSP 221/DVP 221



•BMP 250/BSP 2.0 • WSP 221/DVP 221



•BOP 2.1



•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



•BMP 251/BSP 2.1

•BOP 2.1

•BMP 250/BSP 2.0

• CMP 250

• WSP 221/DVP 221



Cerniere dx

BOP 250 102

Pannello color antracite con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BOP 250 112

Pannello color acciaio con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BOP 250 132

Pannello color silver con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

Cerniere sx

BOP 251 102

Pannello color antracite con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BOP 251 112

Pannello color acciaio con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BOP 251 132

Pannello color silver con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm



In dotazione

- 1 teglia
- 1 teglia in vetro
- 1 griglia
- 1 termosonda

Accessori speciali

BA 016 105

Nuovo sistema di estrazione con guide telescopiche completamente estraibili

per supporto accessori BA 026 115

BA 026 11! Leccarda

BA 036 105

BA 036 10

Griglia BA 046 117

Leccarda in vetro

profondità 24 mm

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 Gastronorm in ghisa, GN 2/3,

altezza 165 mm

Forno Serie 200 BOP 250/BOP 25

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

Sistemi di riscaldamento

Aria calda.

Aria calda Eco.

Riscaldamento superiore e inferiore.

Riscaldamento superiore.

Riscaldamento inferiore.

Aria calda + Riscaldamento inferiore. Grill superficie grande + Caldo ventilato.

Grill superficie grande. Grill superficie piccola.

Funzione pietra refrattaria.

Funzione per arrostire.

Funzione lievitazione.

Funzione scongelamento.

Funzionamento

Display TFT touch con manopole per un facile e intuitivo utilizzo. Display con testi in chiaro. Opzione per memorizzare ricette personalizzate (inclusa termosonda). Personalizzazione programmi automatici.

Tasto informazioni.

Apertura laterale della porta fino a 110° .

Caratteristiche

Termosonda con spegnimento automatico e indicazione tempo di cottura.

Programmi automatici.

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

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.

Home Connect

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.

Sicurezza

Porta isolata termicamente con 5 vetri.

Sicurezza bambini.

Funzione vacanze.

Spegnimento automatico di sicurezza. Ventola di raffreddamento.

Pulizia

Pirolisi.

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

Purificatore termico degli odori.

Precauzioni di montaggio

Cerniere non reversibili L'apparecchio sporge di 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 ° 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.

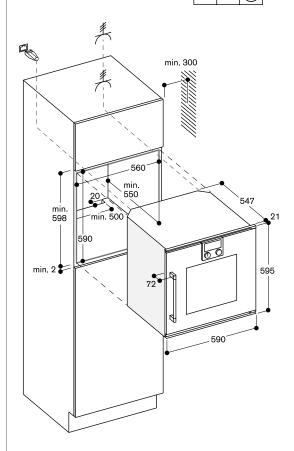
Valori di collegamento

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.
Prevedere cavo LAN.

Porta LAN situata in alto a destra del

lato posteriore dell'apparecchio.





Misure in mm

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



Cerniere dx

BOP 220 102

Pannello color antracite con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BOP 220 112

Pannello color acciaio con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BOP 220 132

Pannello color silver con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

Cerniere sx

BOP 221 102

Pannello color antracite con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BOP 221 112

Pannello color acciaio con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BOP 221 132

Pannello color silver con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm



In dotazione

- 1 teglia
- 1 teglia in vetro
- 1 griglia

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 046 117

Leccarda in vetro

profondità 24 mm

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 Gastronorm in ghisa, GN 2/3,

altezza 165 mm

Forno Serie 200

BOP 220/BOP 221

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

Sistemi di riscaldamento

Aria calda.

Aria calda Eco.

Riscaldamento superiore e inferiore.

Riscaldamento superiore.

Riscaldamento inferiore.

Aria calda + Riscaldamento inferiore.

Grill 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

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

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.

Home Connect

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.

Sicurezza

Porta isolata termicamente con 5 vetri.

Sicurezza bambini.

Spegnimento automatico di sicurezza.

Pulizia

Pirolisi.

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

Purificatore termico degli odori.

Precauzioni di montaggio

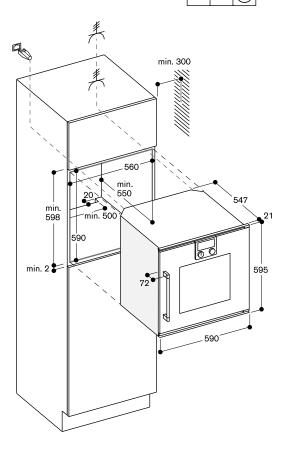
Cerniere non reversibili L'apparecchio sporge di 21 mm dal fronte della nicchia del mobile. La maniglia sporge di 72 mm dal fronte della nicchia del mobile. Prevedere uno spazio laterale tra forno e pannello del mobile di min. 5 mm. Considerare le misure quotate nel disegno, inclusa la profondità della 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 ° 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

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.
Prevedere cavo LAN.

lato posteriore dell'apparecchio.





Misure in mm



Cerniere dx

BOP 210 102

Pannello color antracite con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BOP 210 112

Pannello color acciaio con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BOP 210 132

Pannello color silver con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

Cerniere sx

BOP 211 102

Pannello color antracite con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BOP 211 112

Pannello color acciaio con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BOP 211 132

Pannello color silver con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm



In dotazione

- 1 teglia
- 1 griglia
- 1 leccarda con griglia

Accessori speciali

BA 036 102

Griglia

BA 046 117

Leccarda in vetro profondità 24 mm

BA 056 115

Resistenza per piano pizza

BA 056 130

Piano pizza

inclusa griglia e paletta pizza. Accessorio non combinabile con guide telescopiche completamente estensibili BA 216 102

BA 216 102

4 guide telescopiche completamente estensibili

BA 226 102

Teglia

BA 226 112

Leccarda

BS 020 002

Set 2 palette per pizza

Forno Serie 200 BOP 210/BOP 211

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

Presa elettrica interna per sistema

pizza Gaggenau (piano + resistenza). 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.

Home Connect

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.

Sicurezza

Porta termoisolata con triplo vetro. Sicurezza bambini.

Spegnimento automatico di sicurezza. Ventola di raffreddamento.

Pulizia

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

Purificatore termico degli odori.

Precauzioni di montaggio

Cerniere non reversibili.
L'apparecchio sporge di 21 mm dal fronte della nicchia del mobile.
La maniglia sporge di 72 mm dal fronte della nicchia del mobile.
Prevedere uno spazio laterale tra forno e pannello del mobile di min. 5 mm.
Considerare le misure quotate nel disegno, inclusa la profondità della maniglia, nel posizionamento di cassetti accanto al forno.
Per l'inserimento di un forno in un mobile ad angolo, considerare

l'apertura della porta a 110 °.

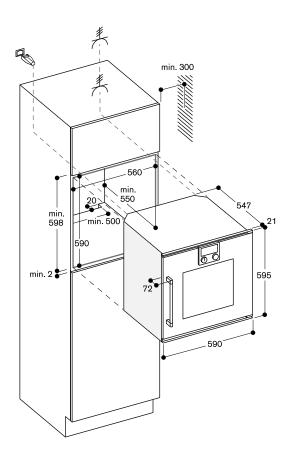
Installazione sotto un piano cottura: distanza tra la parte inferiore del piano di cottura e il bordo superiore della cavità del forno: min. 15 mm. Consultare anche le precauzioni di montaggio del piano cottura (in particolare per quanto riguarda la ventilazione e il collegamento gas/elettrico). Per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



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





Cerniere dx

BSP 270 101

Pannello color antracite con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BSP 270 111

Pannello color acciaio con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BSP 270 131

Pannello color silver con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

Cerniere sx

BSP 271 101

Pannello color antracite con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BSP 271 111

Pannello color acciaio con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BSP 271 131

Pannello color silver con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm



In dotazione

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

Accessori per l'installazione

GF 111 100

Filtro decalcificante

GF 121 110

Cartuccia filtro

GZ 010 011

Prolunga Aqua Stop

lunghezza 2 m

Accessori speciali

BA 010 301

Guide telescopiche triple estraibili

Per forni combi-vapore.

BA 020 360

Contenitore non forato in acciaio inox profondità 40 mm, 5 l.

BA 020 370

Contenitore forato in acciaio inox profondità 40 mm, 5 l.

BA 020 380

Contenitore non forato antiaderente

profondità 40 mm, 5 l.

BA 020 390

Contenitore forato antiaderente profondità 40 mm, 5 l.

Forno CombiVapore Serie 200 BSP 270/BSP 271

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

Sistemi di riscaldamento

Aria calda + 100 % umidità.

Aria calda + 80 % umidità.

Aria calda + 60 % umidità.

Aria calda + 30 % umidità.

Aria calda + 0 % umidità.

Cottura a bassa temperatura. Cottura Sous-vide

Grill livello 1 + umidità residua.

Grill livello 2 + umidità residua.

Grill + ventilato

Lievitazione.

Scongelamento.

Rigenerazione.

Funzionamento

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

Display con testi in chiaro.

Onzione per memorizzare ricette

personalizzate. Possibilità di personalizzazione dei

programmi automatici.

Tasto informazioni.

Apertura laterale della porta fino a 110°.

Caratteristiche

Grill a tutta superficie dietro vetroceramica fino a 2000 W.

Funzione condensazione vapore.

Nebulizzazione dell'umidità. Termosonda a 3 punti di rilevazione con spegnimento automatico e indicazione

del tempo di cottura. Programmi automatici.

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.

Luce LED laterale.

Vano di cottura in acciaio inox. 3 livelli di inserimento.

BA 046 117

Leccarda in vetro profondità 24 mm

CL S10 040

Cartucce pulizia, set da 4.

Per forni combi-vapore

17 002 490

Pastiglie per decalcificazione

ordinabili tramite servizio centro assistenza

GN 010 330

Adattatore per inserto Gastronorm e pirofila

GN 114 130

Vassoio/Leccarda Gastronorm, acciaio inox, GN 1/3

non forato, profondità 40 mm, 1.5 l.

GN 114 230

Vassoio/Leccarda Gastronorm, acciaio inox, GN 2/3

non forato, profondità 40 mm, 3 l.

GN 124 130

Vassoio/Leccarda Gastronorm, acciaio inox. GN 1/3

forato, profondità 40 mm, 1.5 l.

GN 124 230

Vassoio/Leccarda Gastronorm, acciaio inox. GN 2/3

forato, profondità 40 mm, 3 l.

GN 340 230

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

Home Connect

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

Sicurezza

Sicurezza bambini.

Spegnimento automatico di sicurezza Ventola di raffreddamento.

Pulizia

Programma di pulizia, completamente automatico

Programma di decalcificazione per generatore di vapore. Funzione asciugatura.

Asciugatura automatica della cavità alla fine del processo di cottura. Filtro removibile.

Demo per programma di pulizia.

Precauzioni di montaggio

Cerniere non reversibili. Non installare altri apparecchi al di sopra del forno.

Il tubo di scarico dell'acqua non deve superare in nessun punto il bordo inferiore dell'apparecchio. È necessario posizionarlo almeno 100 mm più in basso rispetto allo scarico dell'apparecchio (v. disegno "acqua di scarico"). Tubo di ingresso acqua estendibile. Il tubo di scarico non deve essere più lungo di 5 m.

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

Lasciare libero l'accesso al rubinetto di carico acqua e al collegamento del tubo di scarico con il sifone (2). Non posizionarli direttamente dietro l'apparecchio (1-2).

Il filtro decalcificante GF 111 100 (3) è necessario per l'allacciamento dell'apparecchio solo se la durezza dell'acqua supera 7° dH. L'apparecchio sporge di 21 mm dal fronte della nicchia del mobile. La maniglia sporge di 72 mm dal fronte

della nicchia del mobile. Prevedere uno spazio laterale tra forno e pannello del mobile di min. 5 mm. Considerare le misure quotate nel disegno, inclusa la profondità della maniglia, nel posizionamento di cassetti accanto al forno Per l'inserimento di un forno in un mobile ad angolo, considerare

La presa elettrica deve essere prevista

l'apertura della porta a 110 °

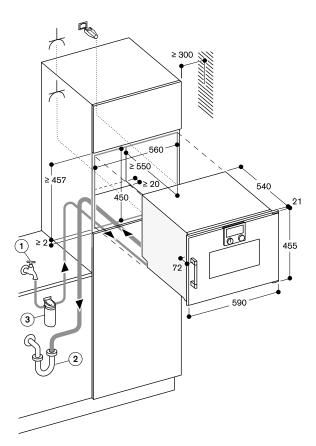
fuori dalla nicchia del mobile.

Valori di collegamento Classe di efficienza energetica A, in una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D. Assorbimento totale 3,15 kW. Cavo di allacciamento lunghezza 1.8 m con spina Schuko.

Prevedere un cavo LAN. Tubo di carico 3.0 m estensibile con raccordo filettato ISO228-G 3/4" (Ø 26,4 mm).

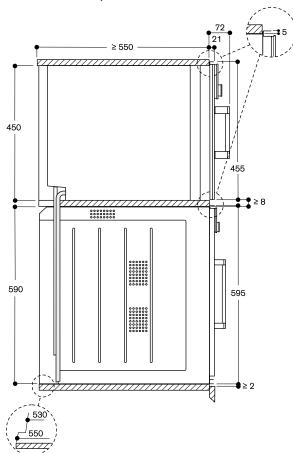
Tubo di scarico (Ø 25 mm) 3,0 m (tubo-HT).

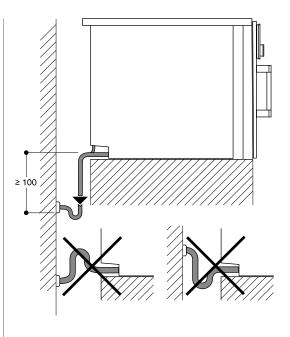


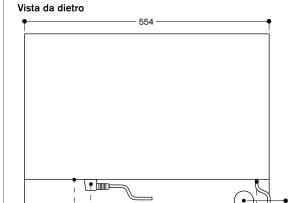


→ Presa elettrica

Vista laterale BSP 260/270 su BOP







(**C**)

(D)

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

100 - 139 - (A) (B)



Cerniere dx

BSP 260 101

Pannello color antracite con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BSP 260 111

Pannello color acciaio con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BSP 260 131

Pannello color silver con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

Cerniere sx

BSP 261 101

Pannello color antracite con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BSP 261 111

Pannello color acciaio con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BSP 261 131

Pannello color silver con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm



In dotazione

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

Accessori per l'installazione

GF 111 100

Filtro decalcificante

GF 121 110

Cartuccia filtro

GZ 010 011 Prolunga Aqua Stop

lunghezza 2 m

Accessori speciali

BA 010 301

Guide telescopiche triple estraibili

Per forni combi-vapore.

BA 020 360

Contenitore non forato in acciaio inox profondità 40 mm. 5 l.

BA 020 370

Contenitore forato in acciaio inox profondità 40 mm, 5 l.

BA 020 380

Contenitore non forato antiaderente

profondità 40 mm, 5 l.

BA 020 390

Contenitore forato antiaderente

profondità 40 mm, 5 l.

Forno CombiVapore Serie 200 BSP 260/BSP 261

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

Sistemi di riscaldamento

Aria calda + 100 % umidità.

Aria calda + 80 % umidità.

Aria calda + 60 % umidità.

Aria calda + 30 % umidità.

Aria calda + 0 % umidità. Cottura a bassa temperatura.

Cottura Sous-vide

Grill livello 1 + umidità residua.

Grill livello 2 + umidità residua.

Grill + ventilato

Lievitazione.

Scongelamento.

Rigenerazione.

Funzionamento

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

Display con testi in chiaro.

Onzione per memorizzare ricette personalizzate.

Possibilità di personalizzazione dei programmi automatici.

Tasto informazioni.

Apertura laterale della porta fino a 110°.

Caratteristiche

Grill a tutta superficie dietro vetroceramica fino a 2000 W.

Funzione condensazione vanore

Nebulizzazione dell'umidità.

Termosonda a 3 punti di rilevazione con spegnimento automatico e indicazione del tempo di cottura.

Programmi automatici.

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.

Luce LED laterale.

Vano di cottura in acciaio inox. 3 livelli di inserimento.

BA 046 117

Leccarda in vetro

profondità 24 mm 17 002 490

Pastiglie per decalcificazione

ordinabili tramite servizio centro

GN 010 330

Adattatore per inserto Gastronorm e pirofila

GN 114 130

Vassoio/Leccarda Gastronorm, acciaio inox, GN 1/3

non forato, profondità 40 mm, 1.5 l.

GN 114 230

Vassoio/Leccarda Gastronorm, acciaio inox, GN 2/3

non forato, profondità 40 mm, 3 l.

GN 124 130

Vassoio/Leccarda Gastronorm, acciaio inox, GN 1/3

forato, profondità 40 mm, 1.5 l.

GN 124 230

Vassoio/Leccarda Gastronorm, acciaio inox, GN 2/3

forato, profondità 40 mm, 3 l.

GN 340 230

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

Home Connect

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

Sicurezza

Sicurezza bambini.

Spegnimento automatico di sicurezza Ventola di raffreddamento.

Pulizia

Programma di pulizia. Programma di decalcificazione per generatore di vapore.

Funzione asciugatura. Asciugatura automatica della cavità alla fine del processo di cottura.

Filtro grassi, lavabile in lavastoviglie. Filtro removibile.

Precauzioni di montaggio

Cerniere non reversibili.

Non installare altri apparecchi al di sopra del forno.

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

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

lungo di 5 m. Il collegamento per il tubo di carico (1) dell'acqua deve sempre essere accessibile e mai posizionato dietro

l'apparecchio. Lasciare libero l'accesso al rubinetto di carico acqua e al collegamento del tubo di scarico con il sifone (2). Non posizionarli direttamente dietro l'apparecchio (1-2).

Il filtro decalcificante GF 111 100 (3) è necessario per l'allacciamento dell'apparecchio solo se la durezza dell'acqua supera 7° dH. L'apparecchio sporge di 21 mm dal fronte della nicchia del mobile. La maniglia sporge di 72 mm dal fronte

della nicchia del mobile. Prevedere uno spazio laterale tra forno e pannello del mobile di min. 5 mm. Considerare le misure quotate nel disegno, inclusa la profondità della maniglia, nel posizionamento di cassetti accanto al forno Per l'inserimento di un forno in

l'apertura della porta a 110 ° La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile.

un mobile ad angolo, considerare

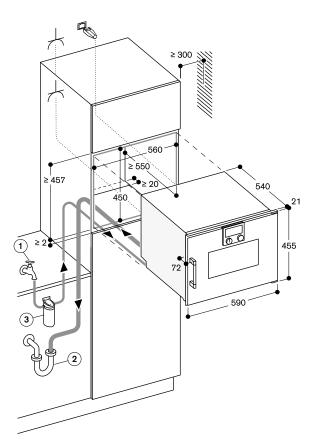
Valori di collegamento

Classe di efficienza energetica A, in una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D. Assorbimento totale 3,15 kW. Cavo di allacciamento lunghezza 1.8 m

con spina Schuko. Prevedere un cavo LAN. Tubo di carico 3.0 m estensibile con raccordo filettato ISO228-G 3/4" (Ø 26,4 mm).

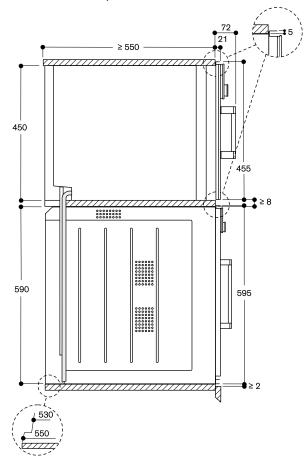
Tubo di scarico (Ø 25 mm) 3,0 m (tubo-HT).

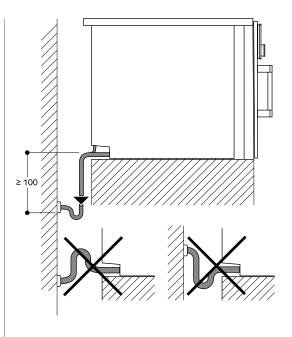




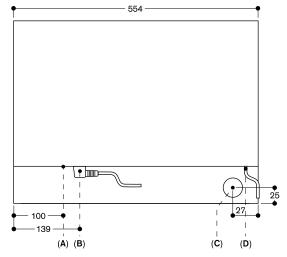
→ Presa elettrica

Vista laterale BSP 260/270 su BOP









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



Cerniere dx

BSP 250 101

Pannello color antracite con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BSP 250 111

Pannello color acciaio con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BSP 250 131

Pannello color silver con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

Cerniere sx

BSP 251 101

Pannello color antracite con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BSP 251 111

Pannello color acciaio con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BSP 251 131

Pannello color silver con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm



In dotazione

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

Accessori speciali

BA 010 301

Guide telescopiche triple estraibili

Per forni combi-vapore.

BA 020 360

Contenitore non forato in acciaio inox profondità 40 mm, 5 l.

BA 020 370

Contenitore forato in acciaio inox

profondità 40 mm, 5 l.

BA 020 380

Contenitore non forato antiaderente profondità 40 mm, 5 l.

BA 020 390

Contenitore forato antiaderente

profondità 40 mm, 5 l.

BA 046 117 Leccarda in vetro

profondità 24 mm

17 002 490

Pastiglie per decalcificazione

ordinabili tramite servizio centro assistenza

Forno CombiVapore Serie 200 BSP 250/BSP 251

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

Sistemi di riscaldamento

Aria calda + 100 % umidità.

Aria calda + 80 % umidità.

Aria calda + 60 % umidità.

Aria calda + 30 % umidità.

Aria calda + 0 % umidità.

Cottura a bassa temperatura.

Cottura Sous-vide.

Grill livello 1 + umidità residua. Grill livello 2 + umidità residua.

Grill + ventilato.

Lievitazione.

Scongelamento.

Rigenerazione.

Funzionamento

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

Display con testi in chiaro.

Opzione per memorizzare ricette

personalizzate. Possibilità di personalizzazione dei

programmi automatici.

Tasto informazioni.

Apertura laterale della porta fino a 110 $^{\circ}$.

Caratteristiche

Grill a tutta superficie dietro vetroceramica fino a 2000 W.

vetroceramica fino a 2000 W

Nebulizzazione dell'umidità.

2 serbatoi per l'acqua con capacità 1.7 litri, removibili.

Segnalazione del livello dell'acqua.

Termosonda a 3 punti di rilevazione con spegnimento automatico e indicazione del tempo di cottura.

Programmi automatici.

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.

Luce LED laterale.

Vano di cottura in acciaio inox. 4 livelli di inserimento.

GN 010 330

Adattatore per inserto Gastronorm e pirofila

GN 114 130

Vassoio/Leccarda Gastronorm, acciaio inox, GN 1/3

non forato, profondità 40 mm, 1.5 l.

GN 114 230

Vassoio/Leccarda Gastronorm, acciaio inox, GN 2/3

non forato, profondità 40 mm, 3 l.

GN 124 130

Vassoio/Leccarda Gastronorm, acciaio inox, GN 1/3

forato, profondità 40 mm, 1.5 l.

GN 124 230

Vassoio/Leccarda Gastronorm, acciaio inox. GN 2/3

forato, profondità 40 mm, 3 l.

GN 340 230

Pirofila Gastronorm in ghisa, GN 2/3

altezza 165 mm, antiaderente

Home Connect

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

Sicurezza

Sicurezza bambini.

Spegnimento automatico di sicurezza. Ventola di raffreddamento.

Pulizia

Programma di pulizia.
Programma di decalcificazione per
generatore di vapore.
Funzione asciugatura.
Asciugatura automatica della cavità alla

fine del processo di cottura. Serbatoi lavabili in lavastoviglie. Filtro grassi, lavabile in lavastoviglie. Filtro removibile.

Precauzioni di montaggio

Cerniere non reversibili.

Non installare altri apparecchi al di sopra del forno.

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

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

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

Considerare le misure quotate nel disegno, inclusa la profondità della maniglia, nel posizionamento di cassetti accanto al forno.
Per l'inserimento di un forno in un mobile ad angolo, considerare

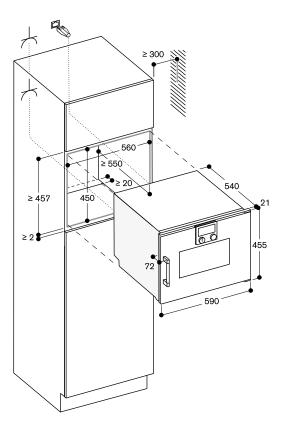
l'apertura della porta a 110°. La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile. Porta LAN situata in basso a sinistra del lato posteriore dell'apparecchio.

Valori di collegamento

Classe di efficienza energetica A, in una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.
Assorbimento totale 3,15 kW.
Cavo di allacciamento lunghezza 1.8 m con spina Schuko.



Prevedere un cavo LAN.



→ Presa elettrica

Vista laterale BSP 220/250 su BOP

≥ 550 21 450 455 ≥ 8

Misure in mm



Comandi in alto

Cerniere dx

BSP 220 101

Pannello color antracite con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BSP 220 111

Pannello color acciaio con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BSP 220 131

Pannello color silver con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

Cerniere sx

BSP 221 101

Pannello color antracite con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BSP 221 111

Pannello color acciaio con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BSP 221 131

Pannello color silver con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

In dotazione

- vaschetta in acciaio inox non perforata
- 1 vaschetta in acciaio inox perforata
- 1 griglia

Accessori speciali

BA 020 380

Contenitore non forato antiaderente profondità 40 mm, 5 l.

BA 020 390

Contenitore forato antiaderente

profondità 40 mm, 5 l.

BA 220 360

Contenitore non forato acciaio inox profondità 35 mm, 5 l.

BA 220 370

Contenitore forato acciaio inox

profondità 35 mm, 5 l.

BA 046 117

Leccarda in vetro

profondità 24 mm

17 002 490

Pastiglie per decalcificazione

ordinabili tramite servizio centro assistenza

GN 010 330

Adattatore per inserto Gastronorm e pirofila

GN 114 130

Vassoio/Leccarda Gastronorm, acciaio inox, GN 1/3

non forato, profondità 40 mm, 1.5 l.

GN 114 230

Vassoio/Leccarda Gastronorm, acciaio inox, GN 2/3

non forato, profondità 40 mm, 3 l.

Forno a Vapore Serie 200 BSP 220/BSP 221

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

Sistemi di riscaldamento

100% umidità.

Cottura Sous-vide.

Lievitazione.

Scongelamento.

Rigenerazione.

Vapore a bassa temperatura.

Funzionamento

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

Display con testi in chiaro.
Possibilità di personalizzazione dei programmi automatici.

Tasto informazioni.

Apertura laterale della porta fino a 110°.

Caratteristiche

Serbatoio per l'acqua con capacità 1.7 litri, removibile.

Segnalazione del livello dell'acqua. Display con indicatore di temperatura. Funzioni timer: tempo di cottura, tempo di fine cottura, timer breve, timer lungo, contaminuti.

Taratura automatica della temperatura di ebollizione.

Luce LED laterale.

Vano di cottura in acciaio inox. 3 livelli di inserimento.

Home Connect

Servizi digitali integrati (Home Connect) con la rete di casa via cavo LAN (consigliato) o via WiFi II funzionamento della modalità Home Connect dipende dalla disponibilità del servizio Home Connect in ogni nazione. Per ulteriori informazioni visitare www.home-connect.com

Sicurezza

Sicurezza bambini. Spegnimento automatico di sicurezza. Ventola di raffreddamento.

Pulizia

Programma di pulizia. Programma di decalcificazione per generatore di vapore.

GN 124 130

Vassoio/Leccarda Gastronorm, acciaio inox, GN 1/3

forato, profondità 40 mm, 1.5 l.

GN 124 230

Vassoio/Leccarda Gastronorm, acciaio inox, GN 2/3

forato, profondità 40 mm, 3 l.

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 °.

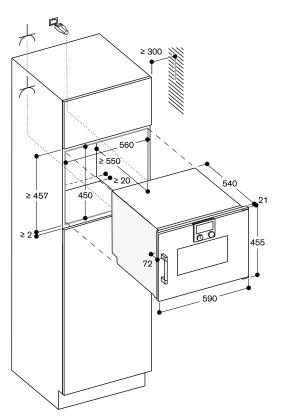
La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile.

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

Valori di collegamento

Assorbimento totale 2,75 kW.
Cavo di allacciamento lunghezza 1.8 m
con spina Schuko.
Prevedere un cavo LAN.





→ Presa elettrica

Vista laterale BSP 220/250 su BOP

2550 √455 √455 590 595

Misure in mm



Comandi in alto

Cerniere dx

BMP 250 100

Pannello color antracite con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BMP 250 110

Pannello color acciaio con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BMP 250 130

Pannello color silver con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

Cerniere sx

BMP 251 100

Pannello color antracite con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BMP 251 110

Pannello color acciaio con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BMP 251 130

Pannello color silver con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

In dotazione

- 1 griglia combinata
- 1 teglia in vetro

Forno combinato a microonde Serie 200

BMP 250/BMP 251

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

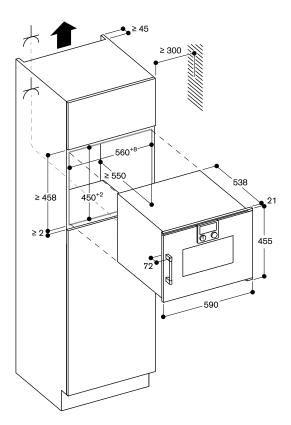
Prevedere la nicchia di incasso senza parete posteriore.

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.

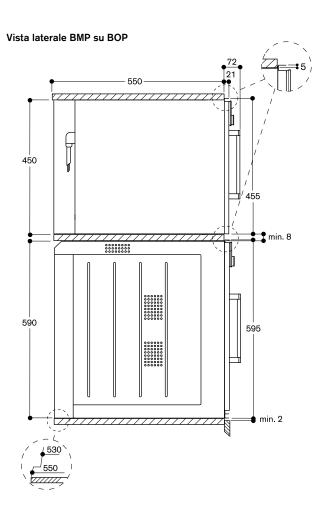
Valori di collegamento

Assorbimento totale 3,1 kW. Cavo di allacciamento lunghezza 1,5 m senza spina.





→ Presa elettrica





Comandi in basso

Cerniere dx

BMP 224 100

Pannello color antracite con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BMP 224 110

Pannello color acciaio con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BMP 224 130

Pannello color silver con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

Cerniere sx

BMP 225 100

Pannello color antracite con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BMP 225 110

Pannello color acciaio con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BMP 225 130

Pannello color silver con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

In dotazione

- 1 teglia in vetro
- 1 griglia

Forno microonde Serie 200 BMP 224/BMP 225

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

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.

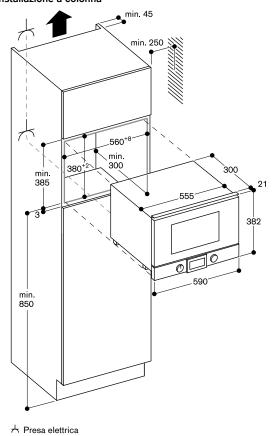
Altezza minima per l'installazione 85 cm.
Piedini regolabili in altezza.
Si consiglia di prevedere un ripiano intermedio in caso di installazione di un BMP al di sopra di un BOP.
Prevedere uno spazio laterale tra forno e pannello del mobile di min. 5 mm.
L'apparecchio sporge di 21 mm dal fronte della 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

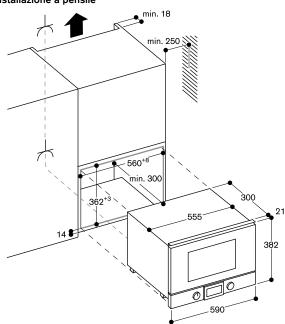
Assorbimento totale 2,0 kW. Cavo di allacciamento lunghezza 1,5 m, con spina Schuko.



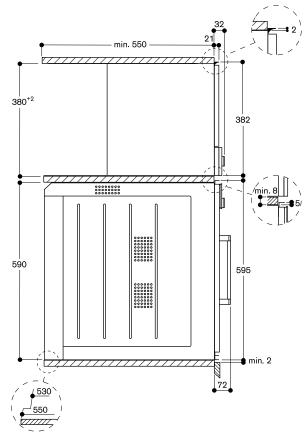
Installazione a colonna



Installazione a pensile



Vista laterale BMP 224/225 sopra BOP





Comandi in alto

Cerniere sx

CMP 250 102

Porta panoramica in vetro in colore Gaggenau antracite

Larghezza 60 cm

CMP 250 112

Porta panoramica in vetro in colore acciaio

Larghezza 60 cm

CMP 250 132

Porta panoramica in vetro in colore silver

Larghezza 60 cm

In dotazione

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

Macchina per 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 dedicata che garantisce 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. Expresso / 2 x Espresso. Espresso macchiato / 2 x Espresso macchiato.

Caffè / 2 x Caffè.
Americano / 2 x Americano.

Caffe Latte / 2 x Caffe Latte.
Latte Macchiato / 2 x Latte Macchiato.
Cappuccino / 2 x Cappuccino.
Flat White / 2 x Flat White.
Latte con schiuma / 2 x Latte con

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

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

Home Connect

Servizi digitali integrati (Home Connect) con la rete di casa via cavo LAN (consigliato) o via WiFi II funzionamento della modalità Home Connect dipende dalla disponibilità del servizio Home Connect in ogni nazione. Per ulteriori informazioni visitare www.home-connect.com

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 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.

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

Accessori speciali (ordine come parti di ricambio):

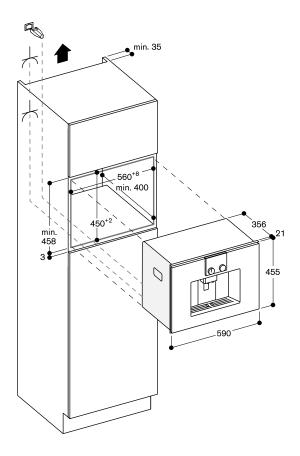
ET-Nr. 17000705 Filtro acqua ET-Nr. 00311819 Pastiglie per la decalcificazione

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 silver con frontale tutto in vetro

Larghezza 60 cm, Altezza 14 cm

Accessori inclusi

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

Cassetto Sous-Vide Serie 200

- Integrabile in nicchia standard da 60 cm in abbinamento con forno compatto da 45 cm.
- Camera di aspirazione in acciaio igienico, altezza utilizzabile fino a 80 mm.
- 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 per liquidi in bottiglia (es. vino).

Funzionamento

Controlli Touch.

Caratteristiche

3 livelli di sottovuoto all'interno del corpo aspirazione: 80%, 95% e 99%. 3 livelli di sottovuoto al di fuori del corpo aspirazione: 50%, 75% e 90%.

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.

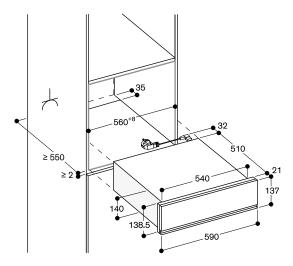
Possibilità di installazione di BS/BM/CM sopra DV in una nicchia da 59 cm senza ripiano intermedio.

Installabile al disotto del worktop o in una singola nicchia.

La presa può essere prevista dietro l'apparecchio.

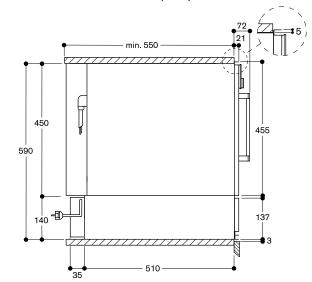
Valori di collegamento

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



→ Presa elettrica

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

Cassetto Scaldavivande Serie 200

- Installazione a filo.
- Senza maniglia.Sistema "Push-te 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.

Termoventola laterale per un'ottimale distribuzione del calore.

Spia di funzionamento.

Fondo in vetro infrangibile.

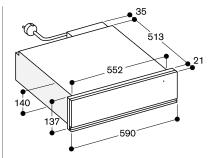
Precauzioni di montaggio

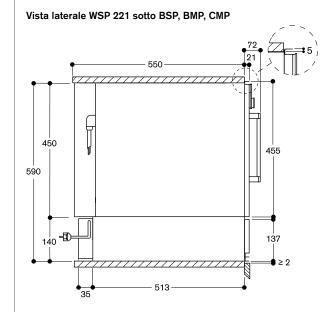
Prevedere uno spazio minimo di 5 mm tra l'apparecchio e le nicchie vicine. L'apparecchio sporge di 21 mm dal fronte della nicchia del mobile. Possibile installazione al di sotto di un BSP/BMP/CMP in nicchia da 59 cm senza ripiano intermedio. La presa può essere prevista dietro

l'apparecchio.

Valori di collegamento

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







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

Cassetto Scaldavivande Serie 200 WSP 222

- Installazione a filo.
- Senza maniglia.Sistema "Push-t 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 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 242 x P 458 mm.

Resistenza sottovetro per una pulizia estremamente semplice.

Termoventola laterale per un'ottimale distribuzione del calore.

Spia di funzionamento.

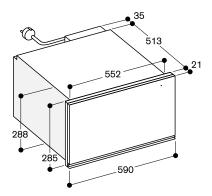
Fondo in vetro infrangibile.

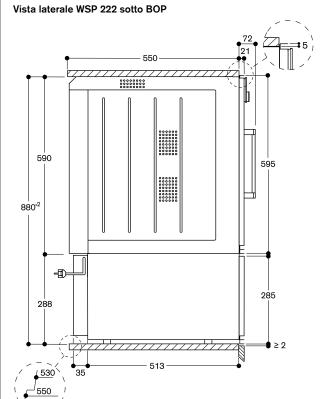
Precauzioni di montaggio

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.





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

BA 010 301

Guide telescopiche triple estraibili Per forni combi-vapore



BA 226 105

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



BA 016 105

Sistema di estrazione con guide telescopiche completamente estraibili per supporto accessori

BA 216 102

Guide telescopiche quadruple estraibili

Per forni BOP 210/BOP 211



BA 020 360

Contenitore non forato in acciaio inox, profondità 40 mm, 5 l



BA 056 115

Resistenza per piano pizza/pietra refrattaria per forno, 60 cm



BA 020 370

Contenitore forato in acciaio inox, profondità 40 mm, 5 l



BA 056 130

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



BA 020 380

Contenitore non forato antiaderente, profondità 40 mm, 5 l



BA 056 133

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



BA 020 390

Contenitore forato antiaderente, profondità 40 mm, 5 l



BA 220 360

Contenitore non forato in acciaio inox, profondità 35 mm, 5 l



BA 026 115

Leccarda smaltata. 60 cm, profondità 15 mm



BA 220 370

Contenitore forato in acciaio inox, profondità 35 mm, 5 l



BA 036 105

Griglia metallica per forno, 60 cm



BS 020 002

Set 2 palette per pizza



BA 046 117

Leccarda in vetro, profondità 24 mm



GN 010 330

Adattatore per inserto Gastronorm e



CL S10 040

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



GN 114 130

Vassoio/Leccarda Gastronorm, acciaio inox, GN 1/3

Non forato, profondità 40 mm, 1.5 l.



GF 111 100

Filtro decalcificante per prima installazione.

Sistema decalcificante raccomandato nel caso la durezza dell'acqua superi i 7 °dH o l'alcalinità dell'acqua superi i5°dH

Filtro provvisto di valvola di non ritorno



GN 114 230

Vassoio/Leccarda Gastronorm, acciaio inox, GN 2/3

Non forato, profondità 40 mm, 3 l.



GF 121 110

Cartuccia filtro



GN 124 130

Vassoio/Leccarda Gastronorm, acciaio inox, GN 1/3

Forato, profondità 40 mm, 1.5 l.



GZ 010 011

Prolunga per carico/scarico acqua (lunghezza 2 m)



GN 124 230

Vassoio/Leccarda Gastronorm, acciaio inox, GN 2/3

Forato, profondità 40 mm, 3 l.



GN 340 230

Pirofila Gastronorm in ghisa GN 2/3, altezza 165 mm, antiaderente Per arrostire in forno dotato di specifica funzione.

Le parti inferiori e superiori possono essere usate separatamente, altezza 100 e 65 mm.

Per forni con resistenza BA 056 115 o BA 058 115 e sistema di estrazione BA 016 o BA 018 (entrambi da ordinare separatamente) e forni combi-vapore con adattatore GN 010 330 e Sistema estraibile BA 010 301 (entrambi da ordinare separatamente)







BOP 250/BOP 251

BOP 220/BOP 221

Leccarda smaltata			Forno	Forno
0:1: 1:11	BA 026 115	Profondità 15 mm	•/°	•/∘
Griglia estraibile				
	BA 016 105	Sistema estraibile con griglie completamente telescopiche ed adatte alla pirolisi	0	0
	BA 216 102	4 guide telescopiche completamente estraibili per BOP 210/211		
	BA 010 301	Guide telescopiche triple estraibili per forni combi-vapore		
Parete Catalitica				
	ET-Nr. 664048	Parete superiore		
	ET-Nr. 664248	Parete posteriore		
Pietra refrattaria				
	BA 056 130	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)	۰	o
Leccarde/Vassoi/Cont	enitori Gastronorm			
	BA 020 360	Vassoio/Contenitore non forato in acciaio inox, profondità 40 mm, 5 l		
	BA 020 370	Vassoio/Contenitore forato in acciaio inox, profondità 40 mm, 5 l		
	BA 020 380	Vassoio/Contenitore non forato antiaderente, profondità 40 mm, 5 l		
	BA 020 390	Vassoio/Contenitore forato antiaderente, profondità 40 mm, 5 l		
	BA 220 360	Vassoio/Contenitore non forato in acciaio inox, profondità 35 mm, 5 l		
	BA 220 370	Vassoio/Contenitore forato in acciaio inox, profondità 35 mm, 5 l		
	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		
Pirofila Gastronorm in	ghisa			
	GN 340 230	GN 2/3, altezza 165 mm		
	GIN 340 230	GN 2/3, altezza 103 mm	0	 (senza funzione girarrosto)
	GN 340 230	Da utilizzare nei forni con resistenza BA 056 115 o BA 058 115 e sistema guide estraibili BA 018 / BA 016 (entrambi da ordinare separatamente), per i forni combi-vapore necessario adattatore GN 010 330 e sistema guide estraibili BA 010 301	•	° (senza tunzione girarrosto)
Adattatore GN	GIN 340 230	Da utilizzare nei forni con resistenza BA 056 115 o BA 058 115 e sistema guide estraibili BA 018 / BA 016 (entrambi da ordinare separatamente), per i forni combi-vapore necessario	•	° (senza tunzione girarrosto)
	GN 010 330	Da utilizzare nei forni con resistenza BA 056 115 o BA 058 115 e sistema guide estraibili BA 018 / BA 016 (entrambi da ordinare separatamente), per i forni combi-vapore necessario	•	° (senza tunzione girarrosto)
Adattatore GN Leccarda in vetro		Da utilizzare nei forni con resistenza BA 056 115 o BA 058 115 e sistema guide estraibili BA 018 / BA 016 (entrambi da ordinare separatamente), per i forni combi-vapore necessario adattatore GN 010 330 e sistema guide estraibili BA 010 301	•	° (senza tunzione girarrosto)
Leccarda in vetro		Da utilizzare nei forni con resistenza BA 056 115 o BA 058 115 e sistema guide estraibili BA 018 / BA 016 (entrambi da ordinare separatamente), per i forni combi-vapore necessario adattatore GN 010 330 e sistema guide estraibili BA 010 301	•/•	• (senza tunzione girarrosto) •/ •
Leccarda in vetro	GN 010 330 BA 046 117	Da utilizzare nei forni con resistenza BA 056 115 o BA 058 115 e sistema guide estraibili BA 018 / BA 016 (entrambi da ordinare separatamente), per i forni combi-vapore necessario adattatore GN 010 330 e sistema guide estraibili BA 010 301 Adattatore per inserto Gastronorm Profondità 24 mm	•/•	•/•
Leccarda in vetro	GN 010 330	Da utilizzare nei forni con resistenza BA 056 115 o BA 058 115 e sistema guide estraibili BA 018 / BA 016 (entrambi da ordinare separatamente), per i forni combi-vapore necessario adattatore GN 010 330 e sistema guide estraibili BA 010 301 Adattatore per inserto Gastronorm		
Leccarda in vetro	GN 010 330 BA 046 117 BA 036 105 ET-Nr. 435794	Da utilizzare nei forni con resistenza BA 056 115 o BA 058 115 e sistema guide estraibili BA 018 / BA 016 (entrambi da ordinare separatamente), per i forni combi-vapore necessario adattatore GN 010 330 e sistema guide estraibili BA 010 301 Adattatore per inserto Gastronorm Profondità 24 mm Senza apertura, con piedini Per leccarda BA 226 102, senza apertura	•/•	•/•
Griglia	GN 010 330 BA 046 117 BA 036 105	Da utilizzare nei forni con resistenza BA 056 115 o BA 058 115 e sistema guide estraibili BA 018 / BA 016 (entrambi da ordinare separatamente), per i forni combi-vapore necessario adattatore GN 010 330 e sistema guide estraibili BA 010 301 Adattatore per inserto Gastronorm Profondità 24 mm Senza apertura, con piedini	•/•	•/•
Leccarda in vetro	GN 010 330 BA 046 117 BA 036 105 ET-Nr. 435794 ET-Nr. 672921	Da utilizzare nei forni con resistenza BA 056 115 o BA 058 115 e sistema guide estraibili BA 018 / BA 016 (entrambi da ordinare separatamente), per i forni combi-vapore necessario adattatore GN 010 330 e sistema guide estraibili BA 010 301 Adattatore per inserto Gastronorm Profondità 24 mm Senza apertura, con piedini Per leccarda BA 226 102, senza apertura Per leccarda BA 226 105, con apertura e piedini	•/•	•/•
Leccarda in vetro Griglia Leccarda smaltata	GN 010 330 BA 046 117 BA 036 105 ET-Nr. 435794	Da utilizzare nei forni con resistenza BA 056 115 o BA 058 115 e sistema guide estraibili BA 018 / BA 016 (entrambi da ordinare separatamente), per i forni combi-vapore necessario adattatore GN 010 330 e sistema guide estraibili BA 010 301 Adattatore per inserto Gastronorm Profondità 24 mm Senza apertura, con piedini Per leccarda BA 226 102, senza apertura	•/•	•/•
Leccarda in vetro Griglia	GN 010 330 BA 046 117 BA 036 105 ET-Nr. 435794 ET-Nr. 672921 BA 226 105	Da utilizzare nei forni con resistenza BA 056 115 o BA 058 115 e sistema guide estraibili BA 018 / BA 016 (entrambi da ordinare separatamente), per i forni combi-vapore necessario adattatore GN 010 330 e sistema guide estraibili BA 010 301 Adattatore per inserto Gastronorm Profondità 24 mm Senza apertura, con piedini Per leccarda BA 226 102, senza apertura Per leccarda BA 226 105, con apertura e piedini	•/•	•/•
Leccarda in vetro Griglia Leccarda smaltata Elemento riscaldante	GN 010 330 BA 046 117 BA 036 105 ET-Nr. 435794 ET-Nr. 672921	Da utilizzare nei forni con resistenza BA 056 115 o BA 058 115 e sistema guide estraibili BA 018 / BA 016 (entrambi da ordinare separatamente), per i forni combi-vapore necessario adattatore GN 010 330 e sistema guide estraibili BA 010 301 Adattatore per inserto Gastronorm Profondità 24 mm Senza apertura, con piedini Per leccarda BA 226 102, senza apertura Per leccarda BA 226 105, con apertura e piedini	•/•	•/•
Leccarda in vetro Griglia Leccarda smaltata	GN 010 330 BA 046 117 BA 036 105 ET-Nr. 435794 ET-Nr. 672921 BA 226 105 BA 056 115	Da utilizzare nei forni con resistenza BA 056 115 o BA 058 115 e sistema guide estraibili BA 018 / BA 016 (entrambi da ordinare separatamente), per i forni combi-vapore necessario adattatore GN 010 330 e sistema guide estraibili BA 010 301 Adattatore per inserto Gastronorm Profondità 24 mm Senza apertura, con piedini Per leccarda BA 226 102, senza apertura Per leccarda BA 226 105, con apertura e piedini Profondità 30 mm Necessario per pietra refrattaria BA 056 133	•/o •/o o	•/•
Leccarda in vetro Griglia Leccarda smaltata Elemento riscaldante Paletta per pizza	GN 010 330 BA 046 117 BA 036 105 ET-Nr. 435794 ET-Nr. 672921 BA 226 105	Da utilizzare nei forni con resistenza BA 056 115 o BA 058 115 e sistema guide estraibili BA 018 / BA 016 (entrambi da ordinare separatamente), per i forni combi-vapore necessario adattatore GN 010 330 e sistema guide estraibili BA 010 301 Adattatore per inserto Gastronorm Profondità 24 mm Senza apertura, con piedini Per leccarda BA 226 102, senza apertura Per leccarda BA 226 105, con apertura e piedini Profondità 30 mm	•/o •/o o	•/•
Leccarda in vetro Griglia Leccarda smaltata Elemento riscaldante Paletta per pizza	GN 010 330 BA 046 117 BA 036 105 ET-Nr. 435794 ET-Nr. 672921 BA 226 105 BA 056 115	Da utilizzare nei forni con resistenza BA 056 115 o BA 058 115 e sistema guide estraibili BA 018 / BA 016 (entrambi da ordinare separatamente), per i forni combi-vapore necessario adattatore GN 010 330 e sistema guide estraibili BA 010 301 Adattatore per inserto Gastronorm Profondità 24 mm Senza apertura, con piedini Per leccarda BA 226 102, senza apertura Per leccarda BA 226 105, con apertura e piedini Profondità 30 mm Necessario per pietra refrattaria BA 056 133	•/o •/o •	•/o •/o •
Leccarda in vetro Griglia Leccarda smaltata Elemento riscaldante	GN 010 330 BA 046 117 BA 036 105 ET-Nr. 435794 ET-Nr. 672921 BA 226 105 BA 056 115	Da utilizzare nei forni con resistenza BA 056 115 o BA 058 115 e sistema guide estraibili BA 018 / BA 016 (entrambi da ordinare separatamente), per i forni combi-vapore necessario adattatore GN 010 330 e sistema guide estraibili BA 010 301 Adattatore per inserto Gastronorm Profondità 24 mm Senza apertura, con piedini Per leccarda BA 226 102, senza apertura Per leccarda BA 226 105, con apertura e piedini Profondità 30 mm Necessario per pietra refrattaria BA 056 133	•/o •/o •	•/o •/o •
Leccarda in vetro Griglia Leccarda smaltata Elemento riscaldante Paletta per pizza	GN 010 330 BA 046 117 BA 036 105 ET-Nr. 435794 ET-Nr. 672921 BA 226 105 BA 056 115 BS 020 002	Da utilizzare nei forni con resistenza BA 056 115 o BA 058 115 e sistema guide estraibili BA 018 / BA 016 (entrambi da ordinare separatamente), per i forni combi-vapore necessario adattatore GN 010 330 e sistema guide estraibili BA 010 301 Adattatore per inserto Gastronorm Profondità 24 mm Senza apertura, con piedini Per leccarda BA 226 102, senza apertura Per leccarda BA 226 105, con apertura e piedini Profondità 30 mm Necessario per pietra refrattaria BA 056 133 Set di 2 pezzi	•/o •/o •	•/o •/o •
Leccarda in vetro Griglia Leccarda smaltata Elemento riscaldante Paletta per pizza	GN 010 330 BA 046 117 BA 036 105 ET-Nr. 435794 ET-Nr. 672921 BA 226 105 BA 056 115 BS 020 002 CL S10 040	Da utilizzare nei forni con resistenza BA 056 115 o BA 058 115 e sistema guide estraibili BA 018 / BA 016 (entrambi da ordinare separatamente), per i forni combi-vapore necessario adattatore GN 010 330 e sistema guide estraibili BA 010 301 Adattatore per inserto Gastronorm Profondità 24 mm Senza apertura, con piedini Per leccarda BA 226 102, senza apertura Per leccarda BA 226 105, con apertura e piedini Profondità 30 mm Necessario per pietra refrattaria BA 056 133 Set di 2 pezzi Cartucce per pulizia automatica set da 4	•/o •/o •	•/o •/o •
Leccarda in vetro Griglia Leccarda smaltata Elemento riscaldante Paletta per pizza	GN 010 330 BA 046 117 BA 036 105 ET-Nr. 435794 ET-Nr. 672921 BA 226 105 BA 056 115 BS 020 002 CL S10 040 ET-Nr. 17002490	Da utilizzare nei forni con resistenza BA 056 115 o BA 058 115 e sistema guide estraibili BA 018 / BA 016 (entrambi da ordinare separatamente), per i forni combi-vapore necessario adattatore GN 010 330 e sistema guide estraibili BA 010 301 Adattatore per inserto Gastronorm Profondità 24 mm Senza apertura, con piedini Per leccarda BA 226 102, senza apertura Per leccarda BA 226 105, con apertura e piedini Profondità 30 mm Necessario per pietra refrattaria BA 056 133 Set di 2 pezzi Cartucce per pulizia automatica set da 4 Pastiglie per decalcificazione, per forni combi-vapore, set da 4	•/o •/o •	•/o •/o •
Leccarda in vetro Griglia Leccarda smaltata Elemento riscaldante Paletta per pizza	GN 010 330 BA 046 117 BA 036 105 ET-Nr. 435794 ET-Nr. 672921 BA 226 105 BA 056 115 BS 020 002 CL S10 040 ET-Nr. 17002490 ET-Nr. 17000705	Da utilizzare nei forni con resistenza BA 056 115 o BA 058 115 e sistema guide estraibili BA 018 / BA 016 (entrambi da ordinare separatamente), per i forni combi-vapore necessario adattatore GN 010 330 e sistema guide estraibili BA 010 301 Adattatore per inserto Gastronorm Profondità 24 mm Senza apertura, con piedini Per leccarda BA 226 102, senza apertura Per leccarda BA 226 105, con apertura e piedini Profondità 30 mm Necessario per pietra refrattaria BA 056 133 Set di 2 pezzi Cartucce per pulizia automatica set da 4 Pastiglie per decalcificazione, per forni combi-vapore, set da 4 Cartuccia per filtro acqua	•/o •/o •	•/o •/o •
Leccarda in vetro Griglia Leccarda smaltata Elemento riscaldante Paletta per pizza	GN 010 330 BA 046 117 BA 036 105 ET-Nr. 435794 ET-Nr. 672921 BA 226 105 BA 056 115 BS 020 002 CL S10 040 ET-Nr. 17002490 ET-Nr. 17000705 ET-Nr. 00311819	Da utilizzare nei forni con resistenza BA 056 115 o BA 058 115 e sistema guide estraibili BA 018 / BA 016 (entrambi da ordinare separatamente), per i forni combi-vapore necessario adattatore GN 010 330 e sistema guide estraibili BA 010 301 Adattatore per inserto Gastronorm Profondità 24 mm Senza apertura, con piedini Per leccarda BA 226 102, senza apertura Per leccarda BA 226 105, con apertura e piedini Profondità 30 mm Necessario per pietra refrattaria BA 056 133 Set di 2 pezzi Cartucce per pulizia automatica set da 4 Pastiglie per decalcificazione, per forni combi-vapore, set da 4 Cartuccia per filtro acqua Pastiglia decalcificante	•/o •/o •	•/o •/o •
Leccarda in vetro Griglia Leccarda smaltata Elemento riscaldante Paletta per pizza Pulizia	GN 010 330 BA 046 117 BA 036 105 ET-Nr. 435794 ET-Nr. 672921 BA 226 105 BA 056 115 BS 020 002 CL S10 040 ET-Nr. 17002490 ET-Nr. 17000705 ET-Nr. 00311819	Da utilizzare nei forni con resistenza BA 056 115 o BA 058 115 e sistema guide estraibili BA 018 / BA 016 (entrambi da ordinare separatamente), per i forni combi-vapore necessario adattatore GN 010 330 e sistema guide estraibili BA 010 301 Adattatore per inserto Gastronorm Profondità 24 mm Senza apertura, con piedini Per leccarda BA 226 102, senza apertura Per leccarda BA 226 105, con apertura e piedini Profondità 30 mm Necessario per pietra refrattaria BA 056 133 Set di 2 pezzi Cartucce per pulizia automatica set da 4 Pastiglie per decalcificazione, per forni combi-vapore, set da 4 Cartuccia per filtro acqua Pastiglia decalcificante	•/o •/o •	•/o •/o •
Leccarda in vetro Griglia Leccarda smaltata Elemento riscaldante Paletta per pizza Pulizia	GN 010 330 BA 046 117 BA 036 105 ET-Nr. 435794 ET-Nr. 672921 BA 226 105 BA 056 115 BS 020 002 CL S10 040 ET-Nr. 17002490 ET-Nr. 17000705 ET-Nr. 00311819 ET-Nr. 00311769	Da utilizzare nei forni con resistenza BA 056 115 o BA 058 115 e sistema guide estraibili BA 018 / BA 016 (entrambi da ordinare separatamente), per i forni combi-vapore necessario adattatore GN 010 330 e sistema guide estraibili BA 010 301 Adattatore per inserto Gastronorm Profondità 24 mm Senza apertura, con piedini Per leccarda BA 226 102, senza apertura Per leccarda BA 226 105, con apertura e piedini Profondità 30 mm Necessario per pietra refrattaria BA 056 133 Set di 2 pezzi Cartucce per pulizia automatica set da 4 Pastiglie per decalcificazione, per forni combi-vapore, set da 4 Cartuccia per filtro acqua Pastiglia decalcificante Pastiglia per la pulizia	•/o •/o •	•/o •/o •
Leccarda in vetro Griglia Leccarda smaltata Elemento riscaldante Paletta per pizza Pulizia	GN 010 330 BA 046 117 BA 036 105 ET-Nr. 435794 ET-Nr. 672921 BA 226 105 BA 056 115 BS 020 002 CL S10 040 ET-Nr. 17002490 ET-Nr. 17000705 ET-Nr. 00311819 ET-Nr. 00311769 GF 111 100	Da utilizzare nei forni con resistenza BA 056 115 o BA 058 115 e sistema guide estraibili BA 018 / BA 016 (entrambi da ordinare separatamente), per i forni combi-vapore necessario adattatore GN 010 330 e sistema guide estraibili BA 010 301 Adattatore per inserto Gastronorm Profondità 24 mm Senza apertura, con piedini Per leccarda BA 226 102, senza apertura Per leccarda BA 226 105, con apertura e piedini Profondità 30 mm Necessario per pietra refrattaria BA 056 133 Set di 2 pezzi Cartucce per pulizia automatica set da 4 Pastiglie per decalcificazione, per forni combi-vapore, set da 4 Cartuccia per filtro acqua Pastiglia decalcificante Pastiglia per la pulizia Filtro decalcificante, per prima installazione	•/o •/o •	•/o •/o •

[•] Di serie.

[•] Accessorio speciale.















BOP 210/BOP 211

BSP 270/BSP 271

BSP 260/BSP 261

BSP 250/BSP 251

BSP 220/BSP 221

CMP 250

DVP 221

	Forno	Forno CombiVapore	Forno CombiVapore	Forno CombiVapore	Forno a vapore	Macchina caffè	Cassetto Sous-Vide
	0						
_		0	0	0			
	0						
	0						
	•						
		•/°	•/°	•/°			
		•/•	•/°	•/•			
			0	0			
					•/•		
			0	0	0		
			0		•		
		٥	0	0	۰		
		•	0	•			
		0	0	0	•		
	0	٥	0	0	۰		
	0						
	0						
	•						
		•/°					
			0	0	0	0	
						0	
						0	
		0	0				
			0				





Tipologia		Forno	Forno
Cerniera dx / Cerniera sx		BOP 250/BOP 251	BOP 220/BOP 221
Pannello color antracite con porta tutta in vetro		BOP 250/251 102	BOP 220/221 102
Pannello color acciaio con porta tutta in vetro		BOP 250/251 112	BOP 220/221 112
Pannello color silver con porta tutta in vetro		BOP 250/251 132	BOP 220/221 132
Dimensioni			
Larghezza	(cm)	60	60
Dimensioni apparecchio L x H x P ¹	(mm)	590 x 595 x 547	590 x 595 x 547
Sporgenza del frontale dalla nicchia	(mm)	21	21
Dimensioni della nicchia L x H x P	(mm)	560 x 590 x 550	560 x 590 x 550
Peso netto	(kg)	57	57
Volumi / Efficienza energetica (secondo EN 60350-1, 65/2014 e 66/2014)			
Volume netto vano cottura	(I)	76	76
Dimensioni interne vano cottura L x H x P	(mm)	487 x 383 x 405	487 x 383 x 405
Classe energetics can aris calds		A *	A *
Classe energetica con aria calda		A	A
Indice di efficienza energetica (EEI)		96	96
Consumo energetico con riscaldamento sup/inf	(kWh)	1.25	1.25
Consumo energetico con aria calda	(kWh)	0.83	0.83
Riscaldamento		elettrico	elettrico
Sistemi di riscaldamento			
Temperature	(°C)	30 – 300	50–300
Aria calda / Aria calda Eco / Riscaldamento sup + inf		•/•/•	•/•/•
Riscaldamento sup / riscaldamento inf / aria calda + riscaldamento inf		•/•/•	•/•/•
Grill 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 / in basso		•/-	•/-
Display con testi in chiaro	(N. lingue)	44	44
Ricette personalizzate		50	50
Angolo di apertura porta		110°	110°
Caratteristiche			
Regolazione elettronica della temperatura		•	•
Termosonda		•	-
Programmi automatici		•	_
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
Livelli di posizionamento teglia			4
Livelli di posizionamento teglia	(N.)	4	•
Home Connect ³	(N.)	4 •3	• 3
	(N.)		
Home Connect ³	(N.)		
Home Connect ³ Accessori	(N.)	•3	• 3
Home Connect ³ Accessori Leccarde smaltate		• ³	1
Home Connect ³ Accessori Leccarde smaltate Dimensione max leccarda		1 1,200	1 1,200 1
Home Connect ³ Accessori Leccarde smaltate Dimensione max leccarda Griglie		1 1,200 1	1 1,200
Home Connect ³ Accessori Leccarde smaltate Dimensione max leccarda Griglie Teglia per grill smaltata / griglia per grill		1 1,200 1 BA 226 105 ² /672 921 ²	1 1,200 1 BA 226 105 ² /672 921 ²
Home Connect ³ Accessori Leccarde smaltate Dimensione max leccarda Griglie Teglia per grill smaltata / griglia per grill Leccarda/Vassoio Gastronorm in vetro		1 1,200 1 BA 226 105 ² /672 921 ²	1 1,200 1 BA 226 105 ² /672 921 ²
Home Connect ³ Accessori Leccarde smaltate Dimensione max leccarda Griglie Teglia per grill smaltata / griglia per grill Leccarda/Vassoio Gastronorm in vetro Sicurezza		1 1,200 1 BA 226 105 ² /672 921 ²	• 3 1 1,200 1 BA 226 105 ² /672 921 ² 1
Home Connect ³ Accessori Leccarde smaltate Dimensione max leccarda Griglie Teglia per grill smaltata / griglia per grill Leccarda/Vassoio Gastronorm in vetro Sicurezza Porta isolata termicamente con vetro multiplo		1 1,200 1 BA 226 105 ² /672 921 ² 1 5-strati	1 1,200 1 BA 226 105 ² /672 921 ² 1 5-strati
Home Connect ³ Accessori Leccarde smaltate Dimensione max leccarda Griglie Teglia per grill smaltata / griglia per grill Leccarda/Vassoio Gastronorm in vetro Sicurezza Porta isolata termicamente con vetro multiplo Sicurezza bambino / spegnimento di sicurezza		1 1,200 1 BA 226 105 ² /672 921 ² 1 5-strati	1 1,200 1 BA 226 105 ² /672 921 ² 1 5-strati •/•
Home Connect ³ Accessori Leccarde smaltate Dimensione max leccarda Griglie Teglia per grill smaltata / griglia per grill Leccarda/Vassoio Gastronorm in vetro Sicurezza Porta isolata termicamente con vetro multiplo Sicurezza bambino / spegnimento di sicurezza Ventola di raffreddamento		1 1,200 1 BA 226 105 ² /672 921 ² 1 5-strati	1 1,200 1 BA 226 105 ² /672 921 ² 1 5-strati •/•
Home Connect ³ Accessori Leccarde smaltate Dimensione max leccarda Griglie Teglia per grill smaltata / griglia per grill Leccarda/Vassoio Gastronorm in vetro Sicurezza Porta isolata termicamente con vetro multiplo Sicurezza bambino / spegnimento di sicurezza Ventola di raffreddamento Pulizia		1 1,200 1 BA 226 105 ² /672 921 ² 1 5-strati • / •	1 1,200 1 BA 226 105 ² /672 921 ² 1 5-strati • / •
Home Connect ³ Accessori Leccarde smaltate Dimensione max leccarda Griglie Teglia per grill smaltata / griglia per grill Leccarda/Vassoio Gastronorm in vetro Sicurezza Porta isolata termicamente con vetro multiplo Sicurezza bambino / spegnimento di sicurezza Ventola di raffreddamento Pulizia Pirolisi Parete catalitica posteriore / superiore		1 1,200 1 BA 226 105 ² /672 921 ² 1 5-strati • / •	1 1,200 1 BA 226 105 ² /672 921 ² 1 5-strati • / • •
Home Connect ³ Accessori Leccarde smaltate Dimensione max leccarda Griglie Teglia per grill smaltata / griglia per grill Leccarda/Vassoio Gastronorm in vetro Sicurezza Porta isolata termicamente con vetro multiplo Sicurezza bambino / spegnimento di sicurezza Ventola di raffreddamento Pulizia Pirolisi		1 1,200 1 BA 226 105 ² /672 921 ² 1 5-strati • / • •	• 9 1 1,200 1 BA 226 105 ² /672 921 ² 1 5-strati • / • •
Home Connect ³ Accessori Leccarde smaltate Dimensione max leccarda Griglie Teglia per grill smaltata / griglia per grill Leccarda/Vassoio Gastronorm in vetro Sicurezza Porta isolata termicamente con vetro multiplo Sicurezza bambino / spegnimento di sicurezza Ventola di raffreddamento Pulizia Pirolisi Parete catalitica posteriore / superiore Smalto Gaggenau Purificatore termico degli odori		1 1,200 1 BA 226 105 ² /672 921 ² 1 5-strati • / • •	1 1,200 1 BA 226 105 ² /672 921 ² 1 5-strati •/• •
Home Connect ³ Accessori Leccarde smaltate Dimensione max leccarda Griglie Teglia per grill smaltata / griglia per grill Leccarda/Vassoio Gastronorm in vetro Sicurezza Porta isolata termicamente con vetro multiplo Sicurezza bambino / spegnimento di sicurezza Ventola di raffreddamento Pulizia Pirolisi Parete catalitica posteriore / superiore Smalto Gaggenau Purificatore termico degli odori Filtro grassi		1 1,200 1 BA 226 105 ² /672 921 ² 1 5-strati •/• •	• 9 1 1,200 1 BA 226 105 ² /672 921 ² 1 5-strati • / • • - •
Home Connect ³ Accessori Leccarde smaltate Dimensione max leccarda Griglie Teglia per grill smaltata / griglia per grill Leccarda/Vassoio Gastronorm in vetro Sicurezza Porta isolata termicamente con vetro multiplo Sicurezza bambino / spegnimento di sicurezza Ventola di raffreddamento Pulizia Pirolisi Parete catalitica posteriore / superiore Smalto Gaggenau Purificatore termico degli odori		1 1,200 1 BA 226 105 ² /672 921 ² 1 5-strati •/• •	• 9 1 1,200 1 BA 226 105 ² /672 921 ² 1 5-strati • / • • - •

[•] Di serie. – Non predisposto. ¹ Profondità di inserimento dell'apparecchio nella nicchia. ² Accessori speciali. ³ L'utilizzo della funzionalità Home Connect dipende dai servizi di Home Connect, che non sono disponibili in tutti i paesi. * In una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.



Forno
BOP 210/BOP 211
BOP 210/211 102
DOT 21/21/11/02
BOP 210/211 112
BOP 210/211 132
60
590 x 595 x 547
21
560 x 590 x 550
53
76
487 x 383 x 405
A
96
1.25
0.83
elettrico
50–300
•/•/•
•/•/•
•
•
-
•
-
-/-/-
•/-
44
44
44 50
44
44 50 110°
44 50 110°
44 50 110°
44 50 110° • -
44 50 110° •
44 50 110° •
44 50 110° •
44 50 110° •
44 50 110° •
44 50 110° • • • • • • • • • • •
44 50 110°
44 50 110°
44 50 110°
44 50 110°
44 50 110°
44 50 110°
44 50 110°
44 50 110°
44 50 110°
44 50 110°
44 50 110°
44 50 110°
44 50 110°
44 50 110°
44 50 110°
44 50 110°
44 50 110°
44 50 110°
44 50 110°
44 50 110°
44 50 110°
44 50 110°
44 50 110°





Tipologia Forno		Forno CombiVapore	Forno CombiVapore
Cerniera dx / Cerniera sx		BSP 270/BSP 271	BSP 260/BSP 261
Pannello color antracite con porta tutta in vetro		BSP 270/BSP 271 101	BSP 260/BSP 261 101
Pannello color acciaio con porta tutta in vetro		BSP 270/BSP 271 111	BSP 260/BSP 261 111
Pannello color silver con porta tutta in vetro		BSP 270/BSP 271 131	BSP 260/BSP 261 131
Dimensioni			
Larghezza	(cm)	60	60
Dimensioni apparecchio L x H x P ¹	(mm)	590 x 455 x 540	590 x 455 x 540
Sporgenza del frontale dalla nicchia	(mm)	21	21
Dimensioni della nicchia L x H x P	(mm)	560 x 450 x 550	560 x 450 x 550
Peso netto	(kg)	36	34
Volume / Efficienza energetica (secondo regolamentazione EU EN 603550-1, 65			
Volume netto vano cottura	(1)	50	50
Numero di compartimenti cottura		1	1
Dimensioni interne vano cottura L x H x P	(mm)	501 x 246 x 406	501 x 248 x 406
Classe efficienza energetica con aria calda + 30% umidità		*	A
·		94.7	94.7
Indice di efficienza energetica (EEI) Consumo energetico con aria calda + 30% umidità	(kWh)	0.72	0.72
Sorgente di calore	(KVVII)	elettrico	elettrico
Sistemi di riscaldamento		elettrico	elettrico
	(°C)	20 220	30 – 230
Temperature (°C) Aria calda + 100% umidità	(°C)	30 – 230	•
Aria calda + 100% umidità Aria calda + 80% umidità		•	•
Aria calda + 60% umidità Aria calda + 60% umidità		•	•
Aria calda + 30% umidità		•	•
Aria calda + 0% umidità		•	•
100% umidità		_	_
Cottura a bassa temperatura		•	-
•		-	_
Cottura a vapore a bassa temperatura Cottura sous-vide		•	-
		•	•
Grill a tutta superficie livello 1 + umidità		•	•
Grill a tutta superficie livello 2 + umidità		•	•
Grill a tutta superficie + ventola		•	•
Lievitazione			
Scongelamento		•	•
Rigenerazione Utilizzo		•	•
		•	
Display TFT touch		•/_	•/-
Comandi in alto / in basso	(A) E	•	44
Display con testi in chiaro	(N. lingue)	44 50	50
Ricette personalizzate		110°	110°
		110	110
Angolo di apertura porta			
Caratteristiche			
Caratteristiche Vapore senza pressione			•
Caratteristiche Vapore senza pressione Regolazione elettronica della temperatura		•	•
Caratteristiche Vapore senza pressione Regolazione elettronica della temperatura Grill a tutta superficie dietro vetroceramica		• • • 2000	• • 2000
Caratteristiche Vapore senza pressione Regolazione elettronica della temperatura Grill a tutta superficie dietro vetroceramica Termosonda a 3 punti di rilevazione		• 2000	• 2000 •
Caratteristiche Vapore senza pressione Regolazione elettronica della temperatura Grill a tutta superficie dietro vetroceramica Termosonda a 3 punti di rilevazione Programmi automatici		•	•
Caratteristiche Vapore senza pressione Regolazione elettronica della temperatura Grill a tutta superficie dietro vetroceramica Termosonda a 3 punti di rilevazione Programmi automatici Visualizzazione della temperatura		• 2000 • •	• 2000 • •
Caratteristiche Vapore senza pressione Regolazione elettronica della temperatura Grill a tutta superficie dietro vetroceramica Termosonda a 3 punti di rilevazione Programmi automatici Visualizzazione della temperatura Tempo di cottura, fine cottura, timer, contaminuti		• 2000 • • • • • • • • • • • • • • • • • •	• 2000 • • • • • •
Caratteristiche Vapore senza pressione Regolazione elettronica della temperatura Grill a tutta superficie dietro vetroceramica Termosonda a 3 punti di rilevazione Programmi automatici Visualizzazione della temperatura Tempo di cottura, fine cottura, timer, contaminuti Timer lungo		• 2000 • • • • • • • • • • • • • • • • • •	• 2000 • • • • • • • • • • • • • • • • • •
Caratteristiche Vapore senza pressione Regolazione elettronica della temperatura Grill a tutta superficie dietro vetroceramica Termosonda a 3 punti di rilevazione Programmi automatici Visualizzazione della temperatura Tempo di cottura, fine cottura, timer, contaminuti Timer lungo Rilevamento elettronico del punto di ebollizione	0	• 2000 • • • • • • • • • • • • • • • • • •	• 2000 • • • • • • • • • • • • • • • • • •
Caratteristiche Vapore senza pressione Regolazione elettronica della temperatura Grill a tutta superficie dietro vetroceramica Termosonda a 3 punti di rilevazione Programmi automatici Visualizzazione della temperatura Tempo di cottura, fine cottura, timer, contaminuti Timer lungo Rilevamento elettronico del punto di ebollizione Capacità serbatoio acqua / avviso mancanza acqua	(1)	• 2000 • • • • • • • • • • • • • • • • • •	• 2000 • • • • • • • • • • • • • • • • • •
Caratteristiche Vapore senza pressione Regolazione elettronica della temperatura Grill a tutta superficie dietro vetroceramica Termosonda a 3 punti di rilevazione Programmi automatici Visualizzazione della temperatura Tempo di cottura, fine cottura, timer, contaminuti Timer lungo Rilevamento elettronico del punto di ebollizione Capacità serbatoio acqua / avviso mancanza acqua Illuminazione LED laterale	(W)	• 2000 • • • • • • • • • • • • • • • • • •	• 2000 • • • • • • • • • • • • • • • • • •
Caratteristiche Vapore senza pressione Regolazione elettronica della temperatura Grill a tutta superficie dietro vetroceramica Termosonda a 3 punti di rilevazione Programmi automatici Visualizzazione della temperatura Tempo di cottura, fine cottura, timer, contaminuti Timer lungo Rilevamento elettronico del punto di ebollizione Capacità serbatoio acqua / avviso mancanza acqua Illuminazione LED laterale Livelli di posizionamento / interno in acciaio inox		2000	• 2000 • • • • • • • • • • • • • • • • • •
Caratteristiche Vapore senza pressione Regolazione elettronica della temperatura Grill a tutta superficie dietro vetroceramica Termosonda a 3 punti di rilevazione Programmi automatici Visualizzazione della temperatura Tempo di cottura, fine cottura, timer, contaminuti Timer lungo Rilevamento elettronico del punto di ebollizione Capacità serbatoio acqua / avviso mancanza acqua Illuminazione LED laterale Livelli di posizionamento / interno in acciaio inox Home Connect³	(W)	• 2000 • • • • • • • • • • • • • • • • • •	• 2000 • • • • • • • • • • • • • • • • • •
Caratteristiche Vapore senza pressione Regolazione elettronica della temperatura Grill a tutta superficie dietro vetroceramica Termosonda a 3 punti di rilevazione Programmi automatici Visualizzazione della temperatura Tempo di cottura, fine cottura, timer, contaminuti Timer lungo Rilevamento elettronico del punto di ebollizione Capacità serbatoio acqua / avviso mancanza acqua Illuminazione LED laterale Livelli di posizionamento / interno in acciaio inox Home Connect ³ Accessori	(W) (N.)	• 2000 • • • • • • • • • • • • • • • • • •	• 2000 • • • • • • • • • • • • • • • • • •
Caratteristiche Vapore senza pressione Regolazione elettronica della temperatura Grill a tutta superficie dietro vetroceramica Termosonda a 3 punti di rilevazione Programmi automatici Visualizzazione della temperatura Tempo di cottura, fine cottura, timer, contaminuti Timer lungo Rilevamento elettronico del punto di ebollizione Capacità serbatoio acqua / avviso mancanza acqua Illuminazione LED laterale Livelli di posizionamento / interno in acciaio inox Home Connect ³ Accessori Dimensione max leccarda	(W)	• 2000 • • • • • • • • • • • • • • • • • •	• 2000 • • • • • • • • • • • • • • • • • •
Caratteristiche Vapore senza pressione Regolazione elettronica della temperatura Grill a tutta superficie dietro vetroceramica Termosonda a 3 punti di rilevazione Programmi automatici Visualizzazione della temperatura Tempo di cottura, fine cottura, timer, contaminuti Timer lungo Rilevamento elettronico del punto di ebollizione Capacità serbatoio acqua / avviso mancanza acqua Illuminazione LED laterale Livelli di posizionamento / interno in acciaio inox Home Connect ³ Accessori Dimensione max leccarda Griglie	(W) (N.)	. 2000	• 2000 • • • • • • • • • • • • • • • • • •
Caratteristiche Vapore senza pressione Regolazione elettronica della temperatura Grill a tutta superficie dietro vetroceramica Termosonda a 3 punti di rilevazione Programmi automatici Visualizzazione della temperatura Tempo di cottura, fine cottura, timer, contaminuti Timer lungo Rilevamento elettronico del punto di ebollizione Capacità serbatoio acqua / avviso mancanza acqua Illuminazione LED laterale Livelli di posizionamento / interno in acciaio inox Home Connect ³ Accessori Dimensione max leccarda Griglie Vaschetta in acciaio inox perforata / non perforata	(W) (N.)	2000 1.7/ . 10 3 /	• 2000 • • • • • • • • • • • • • • • • • •
Caratteristiche Vapore senza pressione Regolazione elettronica della temperatura Grill a tutta superficie dietro vetroceramica Termosonda a 3 punti di rilevazione Programmi automatici Visualizzazione della temperatura Tempo di cottura, fine cottura, timer, contaminuti Timer lungo Rilevamento elettronico del punto di ebollizione Capacità serbatoio acqua / avviso mancanza acqua Illuminazione LED laterale Livelli di posizionamento / interno in acciaio inox Home Connect ^a Accessori Dimensione max leccarda Griglie Vaschetta in acciaio inox perforata / non perforata Cartuccia pulizia	(W) (N.)	2000 1.7/- 10 3/ 810 1 1/1 4	• 2000 • • • • • • • • • • • • • • • • • •
Caratteristiche Vapore senza pressione Regolazione elettronica della temperatura Grill a tutta superficie dietro vetroceramica Termosonda a 3 punti di rilevazione Programmi automatici Visualizzazione della temperatura Tempo di cottura, fine cottura, timer, contaminuti Timer lungo Rilevamento elettronico del punto di ebollizione Capacità serbatoio acqua / avviso mancanza acqua Illuminazione LED laterale Livelli di posizionamento / interno in acciaio inox Home Connect³ Accessori Dimensione max leccarda Griglie Vaschetta in acciaio inox perforata / non perforata Cartuccia pulizia Pastiglie decalcificazione (set da 4)	(W) (N.)	2000 1.7/ . 10 3 /	• 2000 • • • • • • • • • • • • • • • • • •
Caratteristiche Vapore senza pressione Regolazione elettronica della temperatura Grill a tutta superficie dietro vetroceramica Termosonda a 3 punti di rilevazione Programmi automatici Visualizzazione della temperatura Tempo di cottura, fine cottura, timer, contaminuti Timer lungo Rilevamento elettronico del punto di ebollizione Capacità serbatoio acqua / avviso mancanza acqua Illuminazione LED laterale Livelli di posizionamento / interno in acciaio inox Home Connect³ Accessori Dimensione max leccarda Griglie Vaschetta in acciaio inox perforata / non perforata Cartuccia pulizia Pastiglie decalcificazione (set da 4) Sicurezza	(W) (N.)	• 2000 • • • • • • • • • • • • • • • • • •	• 2000 • • • • • • • • • • • • • • • • • •
Caratteristiche Vapore senza pressione Regolazione elettronica della temperatura Grill a tutta superficie dietro vetroceramica Termosonda a 3 punti di rilevazione Programmi automatici Visualizzazione della temperatura Tempo di cottura, fine cottura, timer, contaminuti Timer lungo Rilevamento elettronico del punto di ebollizione Capacità serbatoio acqua / avviso mancanza acqua Illuminazione LED laterale Livelli di posizionamento / interno in acciaio inox Home Connect³ Accessori Dimensione max leccarda Griglie Vaschetta in acciaio inox perforata / non perforata Cartuccia pulizia Pastiglie decalcificazione (set da 4) Sicurezza Porta isolata termicamente con vetro multiplo	(W) (N.)	• 2000 • • • • • • • • • • • • • • • • • •	• 2000 • • • • • • • • • • • • • • • • • •
Caratteristiche Vapore senza pressione Regolazione elettronica della temperatura Grill a tutta superficie dietro vetroceramica Termosonda a 3 punti di rilevazione Programmi automatici Visualizzazione della temperatura Tempo di cottura, fine cottura, timer, contaminuti Timer lungo Rilevamento elettronico del punto di ebollizione Capacità serbatoio acqua / avviso mancanza acqua Illuminazione LED laterale Livelli di posizionamento / interno in acciaio inox Home Connect³ Accessori Dimensione max leccarda Griglie Vaschetta in acciaio inox perforata / non perforata Cartuccia pulizia Pastiglie decalcificazione (set da 4) Sicurezza Porta isolata termicamente con vetro multiplo Sicurezza bambino / spegnimento di sicurezza	(W) (N.)	• 2000 • • • • • • • • • • • • • • • • • •	• 2000 • • • • • • • • • • • • • • • • • •
Caratteristiche Vapore senza pressione Regolazione elettronica della temperatura Grill a tutta superficie dietro vetroceramica Termosonda a 3 punti di rilevazione Programmi automatici Visualizzazione della temperatura Tempo di cottura, fine cottura, timer, contaminuti Timer lungo Rilevamento elettronico del punto di ebollizione Capacità serbatoio acqua / avviso mancanza acqua Illuminazione LED laterale Livelli di posizionamento / interno in acciaio inox Home Connect³ Accessori Dimensione max leccarda Griglie Vaschetta in acciaio inox perforata / non perforata Cartuccia pulizia Pastiglie decalcificazione (set da 4) Sicurezza Porta isolata termicamente con vetro multiplo Sicurezza bambino / spegnimento di sicurezza Ventola di raffreddamento	(W) (N.)	• 2000 • • • • • • • • • • • • • • • • • •	• 2000 • • • • • • • • • • • • • • • • • •
Caratteristiche Vapore senza pressione Regolazione elettronica della temperatura Grilla tutta superficie dietro vetroceramica Termosonda a 3 punti di rilevazione Programmi automatici Visualizzazione della temperatura Tempo di cottura, fine cottura, timer, contaminuti Timer lungo Rilevamento elettronico del punto di ebollizione Capacità serbatoio acqua / avviso mancanza acqua Illuminazione LED laterale Livelli di posizionamento / interno in acciaio inox Home Connect ³ Accessori Dimensione max leccarda Griglie Vaschetta in acciaio inox perforata / non perforata Cartuccia pulizia Pastiglie decalcificazione (set da 4) Sicurezza Porta isolata termicamente con vetro multiplo Sicurezza bambino / spegnimento di sicurezza Ventola di raffreddamento	(W) (N.)	• 2000 • • • • • • • • • • • • • • • • • •	• 2000 • • • • • • • • • • • • • • • • • •
Caratteristiche Vapore senza pressione Regolazione elettronica della temperatura Grilla tutta superficie dietro vetroceramica Termosonda a 3 punti di rilevazione Programmi automatici Visualizzazione della temperatura Tempo di cottura, fine cottura, timer, contaminuti Timer lungo Rilevamento elettronico del punto di ebollizione Capacità serbatoio acqua / avviso mancanza acqua Illuminazione LED laterale Livelli di posizionamento / interno in acciaio inox Home Connect³ Accessori Dimensione max leccarda Griglie Vaschetta in acciaio inox perforata / non perforata Cartuccia pulizia Pastiglie decalcificazione (set da 4) Sicurezza Porta isolata termicamente con vetro multiplo Sicurezza bambino / spegnimento di sicurezza Ventola di raffreddamento Pulizia Programma pulizia automatica / funzione pulizia	(W) (N.)	* 2000 * * * * * * * * * * * * * * * * * *	• 2000 • • • • • • • • • • • • • • • • • •
Caratteristiche Vapore senza pressione Regolazione elettronica della temperatura Grill a tutta superficie dietro vetroceramica Termosonda a 3 punti di rilevazione Programmi automatici Visualizzazione della temperatura Tempo di cottura, fine cottura, timer, contaminuti Timer lungo Rilevamento elettronico del punto di ebollizione Capacità serbatoio acqua / avviso mancanza acqua Illuminazione LED laterale Livelli di posizionamento / interno in acciaio inox Home Connect³ Accessori Dimensione max leccarda Griglie Vaschetta in acciaio inox perforata / non perforata Cartuccia pulizia Pastiglie decalcificazione (set da 4) Sicurezza Porta isolata termicamente con vetro multiplo Sicurezza bambino / spegnimento di sicurezza Ventola di raffreddamento Pulizia Programma pulizia automatica / funzione pulizia Programma decalcificazione / funzione asciugatura	(W) (N.)	* 2000 * * * * * * * * * * * * * * * * * *	• 2000 • • • • • • • • • • • • • • • • • •
Caratteristiche Vapore senza pressione Regolazione elettronica della temperatura Grill a tutta superficie dietro vetroceramica Termosonda a 3 punti di rilevazione Programmi automatici Visualizzazione della temperatura Tempo di cottura, fine cottura, timer, contaminuti Timer lungo Rilevamento elettronico del punto di ebollizione Capacità serbatoio acqua / avviso mancanza acqua Illuminazione LED laterale Livelli di posizionamento / interno in acciaio inox Home Connect³ Accessori Dimensione max leccarda Griglie Vaschetta in acciaio inox perforata / non perforata Cartuccia pulizia Pastiglie decalcificazione (set da 4) Sicurezza Porta isolata termicamente con vetro multiplo Sicurezza bambino / spegnimento di sicurezza Ventola di raffreddamento Pulizia Programma pulizia automatica / funzione pulizia Programma decalcificazione / funzione asciugatura Asciugaura automatica della cavità alla fine del processo di cottura	(W) (N.)	* 2000 * * * * * * * * * * * * * * * * * *	• 2000 • • • • • • • • • • • • • • • • • •
Caratteristiche Vapore senza pressione Regolazione elettronica della temperatura Grill a tutta superficie dietro vetroceramica Termosonda a 3 punti di rilevazione Programmi automatici Visualizzazione della temperatura Tempo di cottura, fine cottura, timer, contaminuti Timer lungo Rilevamento elettronico del punto di ebollizione Capacità serbatoio acqua / avviso mancanza acqua Illuminazione LED laterale Livelli di posizionamento / interno in acciaio inox Home Connect³ Accessori Dimensione max leccarda Griglie Vaschetta in acciaio inox perforata / non perforata Cartuccia pulizia Pastiglie decalcificazione (set da 4) Sicurezza Porta isolata termicamente con vetro multiplo Sicurezza bambino / spegnimento di sicurezza Ventola di raffreddamento Pulizia Programma pulizia automatica / funzione pulizia Programma decalcificazione / funzione asciugatura Asciugaura automatica della cavità alla fine del processo di cottura Filtro grassi	(W) (N.)	* 2000 * * * * * * * * * * * * * * * * * *	• 2000 • • • • • • • • • • • • • • • • • •
Caratteristiche Vapore senza pressione Regolazione elettronica della temperatura Grill a tutta superficie dietro vetroceramica Termosonda a 3 punti di rilevazione Programmi automatici Visualizzazione della temperatura Tempo di cottura, fine cottura, timer, contaminuti Timer lungo Rilevamento elettronico del punto di ebollizione Capacità serbatoio acqua / avviso mancanza acqua Illuminazione LED laterale Livelli di posizionamento / interno in acciaio inox Home Connect³ Accessori Dimensione max leccarda Griglie Vaschetta in acciaio inox perforata / non perforata Cartuccia pulizia Pastiglie decalcificazione (set da 4) Sicurezza Porta isolata termicamente con vetro multiplo Sicurezza bambino / spegnimento di sicurezza Ventola di raffreddamento Pulizia Programma pulizia automatica / funzione pulizia Programma decalcificazione / funzione asciugatura Asciugaura automatica della cavità alla fine del processo di cottura Filtro grassi Valori di collegamento	(W) (N.)	• 2000 • • • • • • • • • • • • • • • • • •	• 2000 • • • • • • • • • • • • • • • • • •
Caratteristiche Vapore senza pressione Regolazione elettronica della temperatura Grill a tutta superficie dietro vetroceramica Termosonda a 3 punti di rilevazione Programmi automatici Visualizzazione della temperatura Tempo di cottura, fine cottura, timer, contaminuti Timer lungo Rilevamento elettronico del punto di ebollizione Capacità serbatoio acqua / avviso mancanza acqua Illuminazione LED laterale Livelli di posizionamento / interno in acciaio inox Home Connect³ Accessori Dimensione max leccarda Griglie Vaschetta in acciaio inox perforata / non perforata Cartuccia pulizia Pastiglie decalcificazione (set da 4) Sicurezza Porta isolata termicamente con vetro multiplo Sicurezza bambino / spegnimento di sicurezza Ventola di raffreddamento Pulizia Programma pulizia automatica / funzione pulizia Programma decalcificazione / funzione asciugatura Asciugaura automatica della cavità alla fine del processo di cottura Filtro grassi Valori di collegamento Assorbimento totale	(W) (N.)	* 2000 * * * * * * * * * * * * * * * * * *	• 2000 • • • • • • • • • • • • • • • • • •
Caratteristiche Vapore senza pressione Regolazione elettronica della temperatura Grill a tutta superficie dietro vetroceramica Termosonda a 3 punti di rilevazione Programmi automatici Visualizzazione della temperatura Tempo di cottura, fine cottura, timer, contaminuti Timer lungo Rilevamento elettronico del punto di ebollizione Capacità serbatoio acqua / avviso mancanza acqua Illuminazione LED laterale Livelli di posizionamento / interno in acciaio inox Home Connect³ Accessori Dimensione max leccarda Griglie Vaschetta in acciaio inox perforata / non perforata Cartuccia pulizia Pastiglie decalcificazione (set da 4) Sicurezza Porta isolata termicamente con vetro multiplo Sicurezza bambino / spegnimento di sicurezza Ventola di raffreddamento Pulizia Programma pulizia automatica / funzione pulizia Programma decalcificazione / funzione asciugatura Asciugaura automatica della cavità alla fine del processo di cottura Filtro grassi Valori di collegamento	(W) (N.)	• 2000 • • • • • • • • • • • • • • • • • •	• 2000 • • • • • • • • • • • • • • • • • •

- Di serie. Non predisposto. ¹ Profondità di inserimento dell'apparecchio nella nicchia. ² Accessori speciali. ³ L'utilizzo della funzionalità Home Connect dipende dai servizi di Home Connect, che non sono disponibili in tutti i paesi. * In una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.





2.75

3.15

Forno CombiVapore	Forno a Vapore
BSP 250/BSP 251	BSP 220/BSP 221
BSP 250/BSP 251 101	BSP 220/BSP 221 101
BSP 250/BSP 251 111	BSP 220/BSP 221 111
BSP 250/BSP 251 131	BSP 220/BSP 221 131
60	60
590 x 455 x 540	590 x 455 x 540
21	21
560 x 450 x 550	560 x 450 x 550
36	34
F0	50
50 1	59 1
501 x 248 x 406	473 x 278 x 446
	470.8.270.8.440
A *	
94.7	
0.72	
elettrico	
30 – 230	30 – 100
•	- · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
•	-
•	-
•	-
•	-
-	•
•	-
-	•
•	•
•	-
•	-
•	-
•	•
•	•
	•
	•
• •/- 44	• •/- 44
• •/- 44 50	• •/- 44 -
• •/- 44	• •/- 44
• •/- 44 50 110°	• •/- 44 - 110°
• •/- 44 50 110°	• • • /- 44 110°
• • • • • • • • • • • • • • • • • • •	• •/- 44 - 110°
• •/- 44 50 110° • • 2000	• •/- 44 - 110° • •
• •/- 44 50 110° • • 2000	• •/- 44 - 110° •
• • • • • • • • • • • • • • • • • • •	• •/- 44 - 110° • •
• •/- 44 50 110° • 2000	• •/- 44 - 110° •
• •/- 44 50 110° • 2000 • •	• •/- 44 - 110° •
•	• •/- 44 - 110° • • • • • • •
• • • /- 44 50 110° • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	• • /- 44 - 110° • • • • • • • • • • • • • • • • • • •
• •/- 44 50 110° • • 2000 • • • • 1.7/• 10	• •/- 44 - 110° • • • 1.7/• 10
/- 44 50 110° 2000	• •/- 44 110° • • • • 17/• 10 3/•
•	• •/- 44 - 110° • • • 1.7/• 10
/- 44 50 110° 2000	•
/- 44 50 110° 2000	• • /- 44 110° • • • • 1.7/• 10 3/• 810
/- 44 50 110° 2000	• •/- 44 110° • • • • • • 1.7/• 10 3/• • •
/- 44 50 110° 2000	• •/- 44 110° • • 1.7/• 10 3/• • 11 1/1
/- 44 50 110° 2000	• •/- 44 110° • • • • 110° • • • 110° • • • 117/• 100 110 1111 • • • • • • • • • • • • • • • • • •
/- 44 50 110° 2000	• •/- 44 110° • • 1.7/• 10 3/• • 11 1/1
•	• • /- 44 110° • • 1.7/• 10 3/• • 1/1 ET-Nr. 17002490²
•	• •/- 44 110° • • • • 1.7/• 10 3/• • 1 1/1 ET-Nr. 17002490²
•	• • /- 44 110° • • 1.7/• 10 3/• • 1/1 ET-Nr. 17002490²
• • • • /- 44 50 110° • • • 2000 • • • • • • • • • • • • • • • • • •	• •/- 44 110° • • • • 1.7/• 10 3/• • 810 1 1/1 ET-Nr. 17002490² 3-strati •/• • •
• • • /- 44 50 110° • • 2000 • • • • • • • • • • • • • • • • • •	•
• • • • /- 44 50 110° • • • 2000 • • • • • • • • • • • • • • • • • •	. */- 44 110° . * 1, * - 1, * - 1, *
• • • • /- 44 50 110° • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	. •/- 44 110° . •/- . •/- . •/- . •/- . •/- . •/- . •/- . •/- . •/- . •/- . •/- . •/- . •/- . •/- . •/- . •/- . •/- . •/- . •/-
• • • /- 44 50 110° • • 2000 • • • • • • • • • • • • • • • • • •	. */- 44 110° . * 1, * - 1, * - 1, *





Tipologia		Forno combinato micro	onde Microonde
Cerniera dx / Cerniera sx		BMP 250/BMP 251	BMP 224/BM 225
Pannello color antracite con porta tutta in vetro		BMP 250/251 100	BMP 224/225 100
Pannello color acciaio con porta tutta in vetro		BMP 250/251 110	BMP 224/225 110
Pannello color silver con porta tutta in vetro		BMP 250/251 130	BMP 224/225 130
Dimensioni		,	
Larghezza	(cm)	60	60
Dimensioni apparecchio L x H x P ¹	(mm)	590 x 455 x 538	590 x 382 x 321
Sporgenza del frontale dalla nicchia	(mm)	21	21
Dimensioni della nicchia L x 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
Volumi			
Volume vano cottura	(1)	36	21
Dimensioni interne vano cottura L x H x P	(mm)	445 x 236 x 348	350 x 220 x 270
Sistemi di riscaldamento			
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
Utilizzo	(:)		
Display TFT touch		•	•
Comandi in alto / in basso		•/-	-/ •
Apertura automatica della porta		•	•
Display con testi in chiaro	(N. lingue)	25	25
Ricette personalizzate	(111 1111 guo)	50	50
Angolo di apertura porta		110°	110°
Caratteristiche		110	110
Regolazione elettronica della temperatura		•	•
Visualizzazione della temperatura		•	_
Riscaldamento rapido		•	_
Tecnologia Innowave		•	•
Tempo di cottura, fine cottura, timer corto, contaminuti		•/•/•/•	•/-/-
Timer lungo		•	_
Illuminazione laterale	(W)	60	25
Livelli di posizionamento teglia	(N.)	4	_
Accessori	(14.)	<u> </u>	
Leccarda in vetro		•	
Griglie		•	•
Piatto rotante in vetro		•	•
Sicurezza			
Porta isolata termicamente con vetro multiplo		•	•
Sicurezza bambino / spegnimento di sicurezza		•/•	-/•
Triplice sicurezza per chiusura porta		•	•
Ventola di raffreddamento		•	•
Pulizia			
			_
Parete catalitica posteriore Vano cottura in acciaio inox con base in ceramica		•	-
Valori di collegamento			
Assorbimento totale	(LAAA)	21	100
Assorbimento totale	(kW)	3.1	1.99

[•] Di serie. – Non predisposto

¹ Profondità di inserimento dell'apparecchio nella nicchia.



Tipologia		Macchina caffè
Frontale colore Gaggenau antracite		CM 250 102
Frontale colore acciaio		CM 250 112
Frontale colore silver		CM 250 132
Dimensioni		
Larghezza	(cm)	60
Dimensioni apparecchio L x H x P ¹	(mm)	590 x 455 x 426
Sporgenza del frontale dalla nicchia	(mm)	21
Dimensioni della nicchia L x H x P	. ,	560 x 450 x 550
Peso netto	(mm)	20
	(kg)	20
Bevande		Pin in to Pin in
		Ristretto / 2 x Ristretto
		Espresso / 2 x Espresso Espresso Macchiato / 2 x Espresso
		Macchiato / 2 x Espresso
		Caffè / 2 x Caffè
		Americano / 2 x Americano
		Caffe Latte / 2 x Caffe Latte
		Latte Macchiato / 2 x Latte Macchiato
		·
		Cappuccino / 2 x Cappuccino
		Flat White / 2 x Flat White
		Latte con schiuma / 2 x Latte con schiuma
		Latte caldo / 2 x Latte caldo
		Acqua calda / 2 x Acqua calda
Utilizzo		
Display TFT touch		•
Comandi in alto		•
Apertura porta automatica		•
Display con testi in chiaro	(N. lingue)	25
Bevande personalizzabili e memorizzabili	(N.)	8
Impostazione dimensione tazze	(N.)	3
Livelli intensità caffè	(N.)	8
Livelli temperatura caffè	(N.)	3
Livelli temperatura acqua calda	(°C)	10
Proporzione caffè/latte	(- /	•
Erogatore caffè regolabile in altezza	(cm)	15
Impostazioni programmabili	()	
- Illuminazione	(N.)	7
- Capacità	(ml)	•
- Dispenser regolabile per tipo e bevande a seconda della tazza	(1111)	•
- Dispenser regulabile per tipo e bevande a seconda della tazza		
	(min h)	5 min 10 h
- Standby	(min, h)	5 min – 12 h
- Standby - Durezza acqua	(min, h) (N. livelli)	4, sistema addolcimento acqua
- Standby - Durezza acqua - Filtro acqua		
- Standby - Durezza acqua - Filtro acqua Caratteristiche		4, sistema addolcimento acqua •
- Standby - Durezza acqua - Filtro acqua Caratteristiche Tecnologia per aroma caffè		4, sistema addolcimento acqua
- Standby - Durezza acqua - Filtro acqua Caratteristiche Tecnologia per aroma caffè Unità di macinazione con dischi in ceramica		4, sistema addolcimento acqua •
- Standby - Durezza acqua - Filtro acqua Caratteristiche Tecnologia per aroma caffè Unità di macinazione con dischi in ceramica Regolazione automatica della macinatura		4, sistema addolcimento acqua •
- Standby - Durezza acqua - Filtro acqua Caratteristiche Tecnologia per aroma caffè Unità di macinazione con dischi in ceramica Regolazione automatica della macinatura Sistema riscaldamento istantaneo dell'acqua	(N. livelli)	4, sistema addolcimento acqua • • • • •
- Standby - Durezza acqua - Filtro acqua Caratteristiche Tecnologia per aroma caffè Unità di macinazione con dischi in ceramica Regolazione automatica della macinatura Sistema riscaldamento istantaneo dell'acqua Pressione pompa		4, sistema addolcimento acqua
- Standby - Durezza acqua - Filtro acqua Caratteristiche Tecnologia per aroma caffè Unità di macinazione con dischi in ceramica Regolazione automatica della macinatura Sistema riscaldamento istantaneo dell'acqua Pressione pompa Sistema latte integrato	(Ñ. livelli)	4, sistema addolcimento acqua
- Standby - Durezza acqua - Filtro acqua Caratteristiche Tecnologia per aroma caffè Unità di macinazione con dischi in ceramica Regolazione automatica della macinatura Sistema riscaldamento istantaneo dell'acqua Pressione pompa Sistema latte integrato Contenitore latte	(N. livelli) (bar)	4, sistema addolcimento acqua
- Standby - Durezza acqua - Filtro acqua Caratteristiche Tecnologia per aroma caffè Unità di macinazione con dischi in ceramica Regolazione automatica della macinatura Sistema riscaldamento istantaneo dell'acqua Pressione pompa Sistema latte integrato Contenitore latte Contenitore chicchi di caffè	(Ñ. livelli)	4, sistema addolcimento acqua
- Standby - Durezza acqua - Filtro acqua Caratteristiche Tecnologia per aroma caffè Unità di macinazione con dischi in ceramica Regolazione automatica della macinatura Sistema riscaldamento istantaneo dell'acqua Pressione pompa Sistema latte integrato Contenitore latte	(N. livelli) (bar)	4, sistema addolcimento acqua
- Standby - Durezza acqua - Filtro acqua Caratteristiche Tecnologia per aroma caffè Unità di macinazione con dischi in ceramica Regolazione automatica della macinatura Sistema riscaldamento istantaneo dell'acqua Pressione pompa Sistema latte integrato Contenitore latte Contenitore chicchi di caffè	(N. livelli) (bar)	4, sistema addolcimento acqua
- Standby - Durezza acqua - Filtro acqua Caratteristiche Tecnologia per aroma caffè Unità di macinazione con dischi in ceramica Regolazione automatica della macinatura Sistema riscaldamento istantaneo dell'acqua Pressione pompa Sistema latte integrato Contenitore latte Contenitore chicchi di caffè Contenitore caffè di riserva Controllo livello macinatura Volume unità di infusione regolabile	(N. livelli) (bar)	4, sistema addolcimento acqua
- Standby - Durezza acqua - Filtro acqua Caratteristiche Tecnologia per aroma caffè Unità di macinazione con dischi in ceramica Regolazione automatica della macinatura Sistema riscaldamento istantaneo dell'acqua Pressione pompa Sistema latte integrato Contenitore latte Contenitore chicchi di caffè Contenitore caffè di riserva Controllo livello macinatura	(N. livelli) (bar) (l) (g)	4, sistema addolcimento acqua 1 19 0.5 500 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1
- Standby - Durezza acqua - Filtro acqua Caratteristiche Tecnologia per aroma caffè Unità di macinazione con dischi in ceramica Regolazione automatica della macinatura Sistema riscaldamento istantaneo dell'acqua Pressione pompa Sistema latte integrato Contenitore latte Contenitore chicchi di caffè Contenitore caffè di riserva Controllo livello macinatura Volume unità di infusione regolabile	(N. livelli) (bar) (l) (g)	4, sistema addolcimento acqua 19 0.5 500 19 10 10 10 10 10 10 10 10
- Standby - Durezza acqua - Filtro acqua Caratteristiche Tecnologia per aroma caffè Unità di macinazione con dischi in ceramica Regolazione automatica della macinatura Sistema riscaldamento istantaneo dell'acqua Pressione pompa Sistema latte integrato Contenitore latte Contenitore chicchi di caffè Contenitore caffè di riserva Controllo livello macinatura Volume unità di infusione regolabile Doppia macinatura ed infusione per extra-intensità di una bevanda	(N. livelli) (bar) (l) (g)	4, sistema addolcimento acqua • • • • • 0.5 500 • 8 – 12
- Standby - Durezza acqua - Filtro acqua Caratteristiche Tecnologia per aroma caffè Unità di macinazione con dischi in ceramica Regolazione automatica della macinatura Sistema riscaldamento istantaneo dell'acqua Pressione pompa Sistema latte integrato Contenitore latte Contenitore caffè di riserva Controllo livello macinatura Volume unità di infusione regolabile Doppia macinatura ed infusione per extra-intensità di una bevanda Doppia macinatura ed infusione per due bevande	(N. livelli) (bar) (l) (g)	4, sistema addolcimento acqua • • • • • • • • • • • • • • 8 – 12 • •
- Standby - Durezza acqua - Filtro acqua Caratteristiche Tecnologia per aroma caffè Unità di macinazione con dischi in ceramica Regolazione automatica della macinatura Sistema riscaldamento istantaneo dell'acqua Pressione pompa Sistema latte integrato Contenitore latte Contenitore chicchi di caffè Contenitore caffè di riserva Controllo livello macinatura Volume unità di infusione regolabile Doppia macinatura ed infusione per extra-intensità di una bevanda Doppia macinatura ed infusione per due bevande Contenitore acqua removibile Cartuccia filtro acqua	(N. livelli) (bar) (l) (g)	4, sistema addolcimento acqua • • • • • • • 0.5 500 • 8 – 12 • • 2.4
- Standby - Durezza acqua - Filtro acqua Caratteristiche Tecnologia per aroma caffè Unità di macinazione con dischi in ceramica Regolazione automatica della macinatura Sistema riscaldamento istantaneo dell'acqua Pressione pompa Sistema latte integrato Contenitore latte Contenitore chicchi di caffè Contenitore caffè di riserva Controllo livello macinatura Volume unità di infusione regolabile Doppia macinatura ed infusione per extra-intensità di una bevanda Doppia macinatura ed infusione per due bevande Contenitore acqua removibile Cartuccia filtro acqua Pulizia dopo singola preparazione	(N. livelli) (bar) (l) (g)	4, sistema addolcimento acqua • • • • • • • • • 8 – 12 • 2.4
- Standby - Durezza acqua - Filtro acqua Caratteristiche Tecnologia per aroma caffè Unità di macinazione con dischi in ceramica Regolazione automatica della macinatura Sistema riscaldamento istantaneo dell'acqua Pressione pompa Sistema latte integrato Contenitore latte Contenitore chicchi di caffè Contenitore caffè di riserva Controllo livello macinatura Volume unità di infusione regolabile Doppia macinatura ed infusione per extra-intensità di una bevanda Doppia macinatura ed infusione per due bevande Contenitore acqua removibile Cartuccia filtro acqua Pulizia dopo singola preparazione Indicazione elettronica saturazione filtro	(N. livelli) (bar) (l) (g)	4, sistema addolcimento acqua • • • • • • • • • 8 – 12 • 2.4 1
- Standby - Durezza acqua - Filtro acqua Caratteristiche Tecnologia per aroma caffè Unità di macinazione con dischi in ceramica Regolazione automatica della macinatura Sistema riscaldamento istantaneo dell'acqua Pressione pompa Sistema latte integrato Contenitore latte Contenitore chicchi di caffè Contenitore caffè di riserva Controllo livello macinatura Volume unità di infusione regolabile Doppia macinatura ed infusione per extra-intensità di una bevanda Doppia macinatura ed infusione per due bevande Contenitore acqua removibile Cartuccia filtro acqua Pulizia dopo singola preparazione Indicazione elettronica saturazione filtro Controllo elettronico livello latte,acqua e caffè	(N. livelli) (bar) (l) (g)	4, sistema addolcimento acqua • • • • • • • • • 8 – 12 • 2.4 1
- Standby - Durezza acqua - Filtro acqua Caratteristiche Tecnologia per aroma caffè Unità di macinazione con dischi in ceramica Regolazione automatica della macinatura Sistema riscaldamento istantaneo dell'acqua Pressione pompa Sistema latte integrato Contenitore latte Contenitore chicchi di caffè Contenitore caffè di riserva Controllo livello macinatura Volume unità di infusione regolabile Doppia macinatura ed infusione per extra-intensità di una bevanda Doppia macinatura ed infusione per due bevande Contenitore acqua removibile Cartuccia filtro acqua Pulizia dopo singola preparazione Indicazione elettronica saturazione filtro	(N. livelli) (bar) (l) (g)	4, sistema addolcimento acqua • • • • • • • • • 8 – 12 • 2.4 1
- Standby - Durezza acqua - Filtro acqua Caratteristiche Tecnologia per aroma caffè Unità di macinazione con dischi in ceramica Regolazione automatica della macinatura Sistema riscaldamento istantaneo dell'acqua Pressione pompa Sistema latte integrato Contenitore latte Contenitore chicchi di caffè Contenitore caffè di riserva Controllo livello macinatura Volume unità di infusione regolabile Doppia macinatura ed infusione per extra-intensità di una bevanda Doppia macinatura ed infusione per due bevande Contenitore acqua removibile Cartuccia filtro acqua Pulizia dopo singola preparazione Indicazione elettronica saturazione filtro Controllo elettronico livello latte,acqua e caffè Controllo elettronico della saturazione vaschetta raccogli gocce	(N. livelli) (bar) (l) (g)	4, sistema addolcimento acqua • • • • • • • • • 8 – 12 • 2.4 1
- Standby - Durezza acqua - Filtro acqua Caratteristiche Tecnologia per aroma caffè Unità di macinazione con dischi in ceramica Regolazione automatica della macinatura Sistema riscaldamento istantaneo dell'acqua Pressione pompa Sistema latte integrato Contenitore latte Contenitore caffè di riserva Controllo livello macinatura Volume unità di infusione regolabile Doppia macinatura ed infusione per extra-intensità di una bevanda Doppia macinatura ed infusione per due bevande Contenitore acqua removibile Cartuccia filtro acqua Pulizia dopo singola preparazione Indicazione elettronica saturazione filtro Controllo elettronico ivello latte, acqua e caffè Controllo elettronico della saturazione vaschetta raccogli gocce e del contenitore raccogli sedimenti di caffè	(N. livelli) (bar) (l) (g)	4, sistema addolcimento acqua • • • • • • • • • 8 - 12 • 2.4 1 • • •
- Standby - Durezza acqua - Filtro acqua Caratteristiche Tecnologia per aroma caffè Unità di macinazione con dischi in ceramica Regolazione automatica della macinatura Sistema riscaldamento istantaneo dell'acqua Pressione pompa Sistema latte integrato Contenitore latte Contenitore chicchi di caffè Contenitore caffè di riserva Controllo livello macinatura Volume unità di infusione regolabile Doppia macinatura ed infusione per extra-intensità di una bevanda Doppia macinatura ed infusione per due bevande Contenitore acqua removibile Cartuccia filtro acqua Pulizia dopo singola preparazione Indicazione elettronica saturazione filtro Controllo elettronico ivello latte,acqua e caffè Controllo elettronico della saturazione vaschetta raccogli gocce e del contenitore raccogli sedimenti di caffè Luce LED integrata	(N. livelli) (bar) (l) (g)	4, sistema addolcimento acqua • • • • • • • • • 8 - 12 • 2.4 1 • • •
- Standby - Durezza acqua - Filtro acqua Caratteristiche Tecnologia per aroma caffè Unità di macinazione con dischi in ceramica Regolazione automatica della macinatura Sistema riscaldamento istantaneo dell'acqua Pressione pompa Sistema latte integrato Contenitore latte Contenitore chicchi di caffè Contenitore chicchi di caffè Contenitore caffè di riserva Controllo livello macinatura Volume unità di infusione regolabile Doppia macinatura ed infusione per extra-intensità di una bevanda Doppia macinatura ed infusione per due bevande Contenitore acqua removibile Cartuccia filtro acqua Pulizia dopo singola preparazione Indicazione elettronica saturazione filtro Controllo elettronico della saturazione vaschetta raccogli gocce e del contenitore raccogli sedimenti di caffè Luce LED integrata Sicurezza	(N. livelli) (bar) (l) (g)	4, sistema addolcimento acqua 0.5 5000 . . 8 – 12 . . 2.4 1
- Standby - Durezza acqua - Filtro acqua Caratteristiche Tecnologia per aroma caffè Unità di macinazione con dischi in ceramica Regolazione automatica della macinatura Sistema riscaldamento istantaneo dell'acqua Pressione pompa Sistema latte integrato Contenitore latte Contenitore chicchi di caffè Contenitore caffè di riserva Controllo livello macinatura Volume unità di infusione regolabile Doppia macinatura ed infusione per extra-intensità di una bevanda Doppia macinatura ed infusione per due bevande Contenitore acqua removibile Cartuccia filtro acqua 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 Sicurezza Sicurezza bambino	(N. livelli) (bar) (l) (g)	4, sistema addolcimento acqua 0.5 5000 . . 8 – 12 . . 2.4 1
- Standby - Durezza acqua - Filtro acqua Caratteristiche Tecnologia per aroma caffè Unità di macinazione con dischi in ceramica Regolazione automatica della macinatura Sistema riscaldamento istantaneo dell'acqua Pressione pompa Sistema latte integrato Contenitore latte Contenitore chicchi di caffè Contenitore caffè di riserva Controllo livello macinatura Volume unità di infusione regolabile Doppia macinatura ed infusione per extra-intensità di una bevanda Doppia macinatura ed infusione per due bevande Contenitore acqua removibile Cartuccia filtro acqua 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 Sicurezza Sicurezza bambino Home Connect Pulizia	(N. livelli) (bar) (l) (g)	4, sistema addolcimento acqua
- Standby - Durezza acqua - Filtro acqua Caratteristiche Tecnologia per aroma caffè Unità di macinazione con dischi in ceramica Regolazione automatica della macinatura Sistema riscaldamento istantaneo dell'acqua Pressione pompa Sistema latte integrato Contenitore latte Contenitore chicchi di caffè Contenitore caffè di riserva Controllo livello macinatura Volume unità di infusione regolabile Doppia macinatura ed infusione per extra-intensità di una bevanda Doppia macinatura ed infusione per due bevande Contenitore acqua removibile Cartuccia filtro acqua 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 Sicurezza Sicurezza Sicurezza bambino Home Connect Pulizia Risciacquo automatico in fase di accensione / spegnimento	(N. livelli) (bar) (l) (g)	4, sistema addolcimento acqua 0.5 5000 . . 8 – 12 . . 2.4 1
- Standby - Durezza acqua - Filtro acqua Caratteristiche Tecnologia per aroma caffè Unità di macinazione con dischi in ceramica Regolazione automatica della macinatura Sistema riscaldamento istantaneo dell'acqua Pressione pompa Sistema latte integrato Contenitore latte Contenitore chicchi di caffè Contenitore caffè di riserva Controllo livello macinatura Volume unità di infusione regolabile Doppia macinatura ed infusione per extra-intensità di una bevanda Doppia macinatura ed infusione per due bevande Contenitore acqua removibile Cartuccia filtro acqua Pulizia dopo singola preparazione Indicazione elettronica saturazione filtro Controllo elettronico ivello latte,acqua e caffè Controllo elettronico della saturazione vaschetta raccogli gocce e del contenitore raccogli sedimenti di caffè Luce LED integrata Sicurezza Sicurezza Sicurezza bambino Home Connect Pulizia Risciacquo automatico in fase di accensione / spegnimento Risciacquo automatico del dosatore latte	(N. livelli) (bar) (l) (g)	4, sistema addolcimento acqua
- Standby - Durezza acqua - Filtro acqua Caratteristiche Tecnologia per aroma caffè Unità di macinazione con dischi in ceramica Regolazione automatica della macinatura Sistema riscaldamento istantaneo dell'acqua Pressione pompa Sistema latte integrato Contenitore latte Contenitore chicchi di caffè Contenitore chicchi di caffè Contenitore caffè di riserva Controllo livello macinatura Volume unità di infusione regolabile Doppia macinatura ed infusione per extra-intensità di una bevanda Doppia macinatura ed infusione per due bevande Contenitore acqua removibile Cartuccia filtro acqua 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 Sicurezza Sicurezza bambino Home Connect Pulizia Risciacquo automatico in fase di accensione / spegnimento Risciacquo automatico del dosatore latte Programma automatico di pulizia e decalcificazione	(N. livelli) (bar) (l) (g)	4, sistema addolcimento acqua
- Standby - Durezza acqua - Filtro acqua Caratteristiche Tecnologia per aroma caffè Unità di macinazione con dischi in ceramica Regolazione automatica della macinatura Sistema riscaldamento istantaneo dell'acqua Pressione pompa Sistema latte integrato Contenitore latte Contenitore caffè di riserva Controllo livello macinatura Volume unità di infusione regolabile Doppia macinatura ed infusione per extra-intensità di una bevanda Doppia macinatura ed infusione per due bevande Contenitore acqua removibile Cartuccia filtro acqua Pulizia dopo singola preparazione Indicazione elettronico livello latte, acqua e caffè Controllo elettronico della saturazione vaschetta raccogli gocce e del contenitore raccogli sedimenti di caffè Luce LED integrata Sicurezza Sicurezza bambino Home Connect Pulizia Risciacquo automatico in fase di accensione / spegnimento Risciacquo automatico del dosatore latte Programma automatico di pulizia e decalcificazione Programma automatico di pulizia	(N. livelli) (bar) (l) (g)	4, sistema addolcimento acqua
- Standby - Durezza acqua - Filtro acqua Caratteristiche Tecnologia per aroma caffè Unità di macinazione con dischi in ceramica Regolazione automatica della macinatura Sistema riscaldamento istantaneo dell'acqua Pressione pompa Sistema latte integrato Contenitore latte Contenitore chicchi di caffè Contenitore caffè di riserva Controllo livello macinatura Volume unità di infusione regolabile Doppia macinatura ed infusione per extra-intensità di una bevanda Doppia macinatura ed infusione per due bevande Contenitore acqua removibile Cartuccia filtro acqua 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 Sicurezza Sicurezza Sicurezza Sicurezza Sicurezza bambino Home Connect Pulizia Risciacquo automatico del dosatore latte Programma automatico di pulizia Programma automatico di decalcificazione	(N. livelli) (bar) (l) (g)	4, sistema addolcimento acqua
- Standby - Durezza acqua - Filtro acqua Caratteristiche Tecnologia per aroma caffè Unità di macinazione con dischi in ceramica Regolazione automatica della macinatura Sistema riscaldamento istantaneo dell'acqua Pressione pompa Sistema latte integrato Contenitore latte Contenitore caffè di riserva Controllo livello macinatura Volume unità di infusione regolabile Doppia macinatura ed infusione per extra-intensità di una bevanda Doppia macinatura ed infusione per due bevande Contenitore acqua removibile Cartuccia filtro acqua Pulizia dopo singola preparazione Indicazione elettronico saturazione filtro Controllo elettronico della saturazione vaschetta raccogli gocce e del contenitore raccogli sedimenti di caffè Luce LED integrata Sicurezza Sicurezza Sicurezza bambino Home Connect Pulizia Risciacquo automatico in fase di accensione / spegnimento Risciacquo automatico del dosatore latte Programma automatico di pulizia Programma automatico di pulizia Programma automatico di decalcificazione Unità di infusione removibile	(N. livelli) (bar) (l) (g)	4, sistema addolcimento acqua
- Standby - Durezza acqua - Filtro acqua Caratteristiche Tecnologia per aroma caffè Unità di macinazione con dischi in ceramica Regolazione automatica della macinatura Sistema riscaldamento istantaneo dell'acqua Pressione pompa Sistema latte integrato Contenitore latte Contenitore chicchi di caffè Contenitore caffè di riserva Controllo livello macinatura Volume unità di infusione regolabile Doppia macinatura ed infusione per extra-intensità di una bevanda Doppia macinatura ed infusione per due bevande Contenitore acqua removibile Cartuccia filtro acqua Pulizia dopo singola preparazione Indicazione elettronica saturazione filtro Controllo elettronico della saturazione vaschetta raccogli gocce e del contenitore raccogli sedimenti di caffè Luce LED integrata Sicurezza Sicurezza bambino Home Connect Pulizia Risciacquo automatico in fase di accensione / spegnimento Risciacquo automatico del dosatore latte Programma automatico di pulizia Programma automatico di decalcificazione Unità di infusione removibile Vaschetta raccogli gocce e contenitore raccogli sedimenti di caffè Vaschetta raccogli gocce e contenitore raccogli sedimenti di caffè	(N. livelli) (bar) (l) (g)	4, sistema addolcimento acqua
- Standby - Durezza acqua - Filtro acqua Caratteristiche Tecnologia per aroma caffè Unità di macinazione con dischi in ceramica Regolazione automatica della macinatura Sistema riscaldamento istantaneo dell'acqua Pressione pompa Sistema latte integrato Contenitore latte Contenitore caffè di riserva Controllo livello macinatura Volume unità di infusione regolabile Doppia macinatura ed infusione per extra-intensità di una bevanda Doppia macinatura ed infusione per due bevande Contenitore acqua removibile Cartuccia filtro acqua Pulizia dopo singola preparazione Indicazione elettronico livello latte, acqua e caffè Controllo elettronico della saturazione vaschetta raccogli gocce e del contenitore raccogli sedimenti di caffè Luce LED integrata Sicurezza Sicurezza bambino Home Connect Pulizia Risciacquo automatico di dosatore latte Programma automatico di dosatore latte Programma automatico di decalcificazione Programma automatico di decalcificazione Unità di infusione removibile Vaschetta raccogli gocce e contenitore raccogli sedimenti di caffè removibili e lavabili in lavastoviglie	(N. livelli) (bar) (l) (g)	4, sistema addolcimento acqua
- Standby - Durezza acqua - Filtro acqua Caratteristiche Tecnologia per aroma caffè Unità di macinazione con dischi in ceramica Regolazione automatica della macinatura Sistema riscaldamento istantaneo dell'acqua Pressione pompa Sistema latte integrato Contenitore latte Contenitore chicchi di caffè Contenitore caffè di riserva Controllo livello macinatura Volume unità di infusione regolabile Doppia macinatura ed infusione per extra-intensità di una bevanda Doppia macinatura ed infusione per due bevande Contenitore acqua removibile Cartuccia filtro acqua Pulizia dopo singola preparazione Indicazione elettronico livello latte, acqua e caffè Controllo elettronico livello latte, acqua e caffè Controllo elettronico della saturazione vaschetta raccogli gocce e del contenitore raccogli sedimenti di caffè Luce LED integrata Sicurezza Sicurezza Sicurezza bambino Home Connect Pulizia Risciacquo automatico del dosatore latte Programma automatico di pulizia e decalcificazione 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	(N. livelli) (bar) (l) (g)	4, sistema addolcimento acqua
- Standby - Durezza acqua - Filtro acqua Caratteristiche Tecnologia per aroma caffè Unità di macinazione con dischi in ceramica Regolazione automatica della macinatura Sistema riscaldamento istantaneo dell'acqua Pressione pompa Sistema latte integrato Contenitore latte Contenitore caffè di riserva Controllo livello macinatura Volume unità di infusione regolabile Doppia macinatura ed infusione per extra-intensità di una bevanda Doppia macinatura ed infusione per extra-intensità di una bevanda Doppia macinatura ed infusione per extra-intensità di una bevanda Contenitore acqua removibile Cartuccia filtro acqua Pulizia dopo singola preparazione Indicazione elettronico saturazione filtro Controllo elettronico livello latte, acqua e caffè Controllo elettronico diela saturazione vaschetta raccogli gocce e del contenitore raccogli sedimenti di caffè Luce LED integrata Sicurezza Sicurezza Sicurezza bambino Home Connect Pulizia Risciacquo automatico in fase di accensione / spegnimento Risciacquo automatico del dosatore latte Programma automatico di pulizia e decalcificazione 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)	(N. livelli) (bar) (l) (g)	4, sistema addolcimento acqua
- Standby - Durezza acqua - Filtro acqua Caratteristiche Tecnologia per aroma caffè Unità di macinazione con dischi in ceramica Regolazione automatica della macinatura Sistema riscaldamento istantaneo dell'acqua Pressione pompa Sistema latte integrato Contenitore chicchi di caffè Contenitore caffè di riserva Controllo livello macinatura Volume unità di infusione regolabile Doppia macinatura ed infusione per extra-intensità di una bevanda Doppia macinatura ed infusione per edue bevande Contenitore acqua removibile Cartuccia filtro acqua 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 Sicurezza Sicurezza bambino Home Connect Pulizia Risciacquo automatico in fase di accensione / spegnimento Risciacquo automatico di pulizia e decalcificazione Programma automatico di pulizia Programma automatico di pulizia e 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 contenitore caffè	(N. livelli) (bar) (l) (g)	4, sistema addolcimento acqua
- Standby - Durezza acqua - Filtro acqua Caratteristiche Tecnologia per aroma caffè Unità di macinazione con dischi in ceramica Regolazione automatica della macinatura Sistema riscaldamento istantaneo dell'acqua Pressione pompa Sistema latte integrato Contenitore latte Contenitore caffè di riserva Controllo livello macinatura Volume unità di infusione regolabile Doppia macinatura ed infusione per extra-intensità di una bevanda Doppia macinatura ed infusione per extra-intensità di una bevanda Doppia macinatura ed infusione per extra-intensità di una bevanda Contenitore acqua removibile Cartuccia filtro acqua Pulizia dopo singola preparazione Indicazione elettronico saturazione filtro Controllo elettronico livello latte, acqua e caffè Controllo elettronico diela saturazione vaschetta raccogli gocce e del contenitore raccogli sedimenti di caffè Luce LED integrata Sicurezza Sicurezza Sicurezza bambino Home Connect Pulizia Risciacquo automatico in fase di accensione / spegnimento Risciacquo automatico del dosatore latte Programma automatico di pulizia e decalcificazione 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)	(N. livelli) (bar) (l) (g)	4, sistema addolcimento acqua



Tipologia apparecchio		Cassetto Sous-Vide
Frontale colore Gaggenau antracite		DVP 221 110
Frontale colore acciaio		DVP 221 110
Frontale colore acciaio Frontale colore silver		DVP 221 130
Dimensioni		DVP 221 130
	(am)	60
Larghezza Dimensioni apparecchio L x H x P	(cm)	590 x 140 x 542
• •	(mm)	
Sporgenza dal mobile	(mm)	21
Dimensioni della nicchia L x H x P	(mm)	560 x 140 x 550
Peso netto	(kg)	30
Volume	(1)	_
Volume netto	(1)	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	. ,	•
·	(pezzi)	50
•	(pezzi)	50
-	(pezzi)	3
Adattatore per bottiglie	/	•
Valori di collegamento		
Assorbimento totale	(kW)	0.32
	()	

[•] Di serie. - Non predisposto.





Tipologia		Cassetti scaldavivande	Cassetti 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	60
Dimensioni apparecchio L x H x P ¹	(mm)	590 x 140 x 548	590 x 288 x 548
Sporgenza del frontale dalla nicchia	(mm)	21	21
Dimensioni della nicchia L x H x P	(mm)	560 x 140 x 550	560 x 288 x 550
Peso netto	(kg)	16	20
Volumi			
Volume netto vano cottura	(1)	20	52
Dimensioni interne L x H x P	(mm)	468 x 92 x 458	468 x 242 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	25
Interno in acciaio inox con fondo in vetro		•	•
Ventola		•	•
Valori di collegamento			
Assorbimento totale	(kW)	0.81	0.81

[•] Di serie. - Non predisposto

¹ Profondità di inserimento dell'apparecchio nella nicchia.



Piani cottura Vario

di piani cottura e centri di aspirazione	98
Piani cottura Full Induction Vario Serie 400	100
Piani cottura Vario Serie 400	104
Indicazioni per la progettazione di combinazioni di piani Serie 400 senza o con unità di aspirazione VL 414	124
Dimensioni dei fori d'incasso per le combinazioni di apparecchi della Serie 400	128
Piani cottura Vario Serie 200	130
Indicazioni per la progettazione di combinazioni di piani Serie 200 senza o con unità di aspirazione VL 200	137
Note di installazione per piani a induzione	139
Accessori Accessori speciali Serie 400 e Serie 200	140
Tabelle tecniche	142

: combinazione raccomandata: non consigliata: integrazione per controllo c								4	1	,		
Tipologia piano cottura	Immagine	Codice		AC 400 larghezza secondo la configurazione	AC 250 121 larghezza 120 cm	AC 230 101 larghezza 100 cm	AC 270 101 larghezza 100 cm	AW 442 larghezza 90 cm	AW 442 larghezza 120 cm	AW 442 larghezza 160 cm	AW 240 191 larghezza 90 cm	AW 250 192 larghezza 90 cm
Tipologia piano coltura	Larghezza max delle combinazioni piani Vario	Oddioc		Cornigurazione	90 cm	90 cm	90 cm	80 cm	100 cm	140 cm	80 cm	80 cm
Grill Elettrico Vario 400	combinazioni piani vario	VR 414	40 cm	√	√	-	_	✓	✓	√	_	_
Teppan Yaki / Gas Vario 400	M X X	VP 414 / VG 4	40 cm	√	√	√	√	√	✓	√	-	_
Flex Induction Vario 400		VI 4	40 cm	✓	√ 🤶	√ 🤶	√ 🤶	✓	√	✓	_	-
Flex Induction Vario 400		VI 462	60 cm	✓	√ 🛜	√ 🛜	√ 🛜	✓	✓	✓	_	_
Flex Induction Vario 400		VI 482	80 cm	√	√ 🛜	√ • •	√ • •	√	✓	√	_	-
Flex Induction Vario 400		VI 492	90 cm	√	√ 🛜	√ 🛜	√ 🛜	-	✓	√	_	_
Gas Serie 400 / Vario 400	製画機	VG 491 / CG 492	90 cm	√	√	√	√	-	√	√	_	_
Grill Elettrico Vario 200	盡	VR 230	30 cm	√	√	-	-	√	√	√	_	_
Teppan Yaki / Gas / Flex Induction Vario 200		VP 2 / VI 2 / VG 2	30 cm	√	√	✓	✓	✓	√	√	_	-
Flex Induction Vario 200		VI 242	40 cm	√	√	✓	✓	√	✓	√	_	-
Flex Induction / Gas Vario 200		VI 262 / VG 264	60 cm	✓	✓	✓	✓	√	√	√	_	_
Full Induction Vario 400 con cornice		CX 482 111	80 cm	√	√ 🛜	√ 🤶	√ 🤶	✓	√	✓	√ 🤶	√ 🛜
Full Induction Serie 400 senza cornice	100	CX 482 101	80 cm	√	√ 🛜	√ 🤶	√ 🛜	✓	√	✓	√ 🤶	√ 🛜
Full Induction Serie 400	14	CX 492	90 cm	√	√ 🛜	√ 🤶	√ 🤶	-	✓	✓	_	-
Flex Induction Serie 200		CI 261	60 cm	√	√	✓	✓	✓	✓	✓	√	✓
Flex Induction Serie 200		CI 262	60 cm	✓	√ 🛜	√ 🛜	√ 🛜	√	√	✓	√ 🤶	√ 🛜
Flex Induction Serie 200		CI 272	70 cm	✓	√ 🛜	√ 🛜	√ 🛜	✓	✓	✓	√ 🤶	√ 🛜
Flex Induction Serie 200		CI 282 / CI 283	80 cm	✓	√ 🛜	√ 🛜	√ 🛜	✓	✓	✓	√ 🤶	√ 🛜
Flex Induction Serie 200		CI 292	90 cm	√	√ 🛜	√ 🤶	√ 🤶	-	√	✓	_	-
Gas Serie 200	0 4	CG 261	60 cm	√	√	√	✓	✓	✓	✓	_	-
Gas Serie 200		CG 291	90 cm	√	√	√	√	_	√	√	-	_
Gas Serie 200		VG 295	90 cm	√	√	√	√	-	√	✓	-	_
Elettrico e vetroceramica Serie 200	CO	CE 261	60 cm	√	√	√	√	✓	√	✓	√	✓
Elettrico e vetroceramica Serie 200		CE 291	90 cm	√	√	✓	√	_	✓	✓	_	-

									4					
Al 442 larghezza 100 cm	AI 442 larghezza 120 cm	AI 442 larghezza 160 cm	Al 240 191 larghezza 90 cm	AL 400 122 larghezza 120 cm	AL 400 192 larghezza 90 cm	AL 200 180 larghezza 80 cm	AL 200 190 larghezza 90 cm	VL 414 112 larghezza 15,5 cm	VL 200 120 larghezza 15 cm	AF 210 192 larghezza 90 cm	AF 210 162 larghezza 60 cm	AC 200 191 larghezza 86 cm	AC 200 181 larghezza 70 cm	AC 200 161 larghezza 52 cm
80 cm	100 cm	130 cm	80 cm	120 cm	90 cm					90 cm	60 cm	90 cm	70 cm	60 cm
✓	✓	√	_	✓	✓	_	_	✓	_	✓	✓	√	✓	✓
√	√	√	_	√	√	-	-	√	-	√	√	√	√	✓
√	√	✓	-	√	√	-	-	√	-	√	√	√	√	✓
√	✓	✓	_	√	√	_	-	✓	_	✓	✓	✓	√	✓
√	√	✓	_	√	√	_	_	√	_	√	-	✓	_	_
-	√	√	_	√	√	_	-	-	-	√	-	✓	_	_
-	√	√	_	√	√	-	-	-	-	✓	-	√	-	-
√	√	√	-	-	-	-	-	-	✓	√	√	√	√	✓
√	√	✓	_	_	-	_	_	_	√	√	√	✓	√	✓
√	✓	✓	_	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓	√	✓
√	√	✓	_	-	-	-	-	-	√	√	√	✓	√	✓
√	√	√	_	√	✓	_	-	_	-	√	-	√	_	-
√	√	√	_	√	✓	√ 🛜	-	_	-	√	-	√	_	-
_	√	√	_	✓	✓	_	√ 🛜	_	_	√	_	√	_	_
√	√	√	√	√	√	_	-	_	-	√	√	√	√	✓
√	√	√	√ 🛜	√	√	-	-	-	-	√	√	√	√	✓
√	√	√	√ 🛜	√	√	-	-	-	-	√	-	√	√	-
√	√	√	-	√	√	√ 🛜	-	-	-	√	-	√	-	_
-	√	✓	-	✓	√	-	√ 🛜	_	_	✓	-	✓	-	-
√	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓
-	✓	✓	-	_	_	-	-	_	_	✓	-	✓	-	_
-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	✓	-	_
√	✓	✓	√	✓	✓	-	-	-	-	✓	✓	✓	√	✓
-	√	✓	-	√	√	-	-	-	_	√	-	✓	-	-



CX 492 111

Cornice in acciaio inox Vetroceramica colore nero Larghezza 90 cm

Incluso con il piano

1 Cooking Sensor: sensore di cottura per il controllo della temperatura (CA 060 300).

Accessori di installazione

VA 420 004

Elemento di congiunzione per piani Vario Serie 400 con installazione a filo, 2 mm

VA 420 010

Elemento di congiunzione per piani Vario Serie 400 con installazione in appoggio, 3 mm

Accessori speciali acquistabili separatamente

CA 060 300

Cooking Sensor: sensore di cottura per il controllo della temperatura all'interno delle pentole

CA 051 300

Accessorio Teppan Yaki

Per piani cottura Full e Flex Induction

GN 232 110

Accessorio Teppan Yaki GN 1/1

Per piani cottura full induction

GN 232 230

Accessorio Teppan Yaki GN 2/3

Per piani cottura full induction

Disponibile versione senza cornice. Scheda consultabile nella sezione successiva del catalogo Piani cottura Serie 400.

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere le cappe compatibili con ciascun apparecchio di cottura.

Piano cottura Full Induction Vario Serie 400

CX 492

- La più avanzata tecnologia a induzione.
- Con cornice in acciaio inox.
- Superficie di cottura unica.
- Totale libertà di posizionamento della pentola sull'intera superficie.
- Può essere utilizzata l'intera superficie del piano cottura per cucinare.
- Potenza max. per pentole di grandi dimensioni 5,5 kW.
- Display touch TFT per un controllo rapido e intuitivo di tutte le funzioni.

Zone cottura

Un'unica superficie di cottura di 3200 cm². 56 microinduttori garantiscono una perfetta flessibilità dell'intero piano di cottura.

Possono essere riconosciute simultaneamente fino a 6 posizioni di cottura.

Funzionamento

Display touch control TFT con indicazioni d'utilizzo. Regolazione elettronica a 17 livelli.

Caratteristiche

Funzione Cooking Sensor (sensore di cottura).

Funzione Professional Cooking (cottura professionale).

Funzione Dynamic cooking (cottura dinamica).

Funzione Teppan Yaki.

Booster per pentole.

Booster per padelle.

Funzione mantenimento al caldo. Individuazione della singola posizione di cottura.

Timer per ogni posizione di cottura.
Cronometro.

Contaminuti.

Tasto informazioni.

Funzione Power Management: regolazione e limitazione elettronica dell'assorbimento elettrico a seconda dell'esigenza.

Possibilità di controllo cappa (con modello compatibile).

Home Connect

Servizi digitali integrati (Home Connect) con la rete di casa wireless via WiFi.

Il funzionamento della modalità Home Connect Wireless via WiFi dipende dalla disponibilità del servizio Home Connect in ogni nazione.

Per ulteriori informazioni visitare www.home-connect.com.

Sicurezza

Interruttore principale (on/off).
Indicatore calore residuo.
Sicurezza bambini.
Funzione Pausa.
Spegnimento automatico di sicurezza.

Precauzioni di montaggio

A seconda del tipo di installazione (in appoggio o a filo top), rispettare le dimensioni dell'intaglio.

Se si combinano più apparecchi della serie Vario 400 senza coperchio è necessario l'utilizzo dell'elemento di congiunzione VA 420 tra i vari apparecchi. A seconda del tipo di installazione bisogna prevedere il corrispondente elemento di congiunzione.

Importante: eventuali piani cottura (VG, VP e VR), se provvisti di coperchio in acciaio inox, possono essere installati solo in vani di incasso singoli. Pertanto, non è possibile combinare tra loro più apparecchi in un unico foro. Se si installano più apparecchi in singoli intagli, la distanza minima tra loro deve essere di 50 mm.

La portata e la stabilità, in particolare nel caso di piani di lavoro sottili, deve essere sostenuta mediante opportuni sottostrutture.

Prendere in considerazione il peso dell'apparecchio e carichi aggiuntivi. Istruzioni aggiuntive per l'installazione a filo top:

L'installazione è possibile in piani di pietra, sintetici o in legno massello. Devono essere rispettate la resistenza termica e la tenuta stagna dei bordi dell'intaglio. Per quanto riguarda gli altri materiali si prega di consultare il produttore del piano di lavoro. La scanalatura deve essere continua e uniforme, così da garantire il corretto posizionamento dell'apparecchio sulla guarnizione. Non utilizzare un rivestimento discontinuo.

La larghezza della giuntura può variare a causa di tolleranze dimensionali delle combinazioni e dell'intaglio sul piano di lavoro.

Se si installano più apparecchi in nicchie singole prevedere uno spazio di almeno 50 mm tra le nicchie.

Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche.

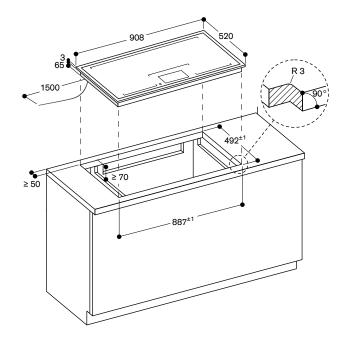
La pentola Wok - WP 400001- non può essere usata su questo piano. Profondità nel mobile 63,6 mm. Montaggio con ripiano intermedio. L'apparecchio può essere installato

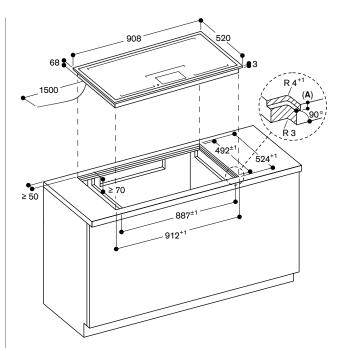
Peso dell'apparecchio 31 kg.

Valori di collegamento

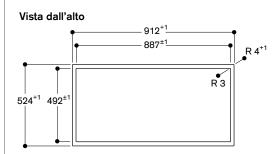
Assorbimento totale 7,4 kW. Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.

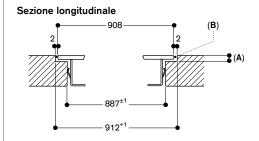




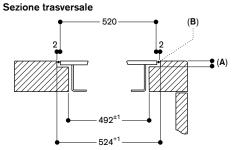


A: 3.5^{-0.5}





A: 3.5^{-0.5}
B: Riempire con silicone



A: 3.5^{-0.5}
B: Riempire con silicone

Misure in mm



CX 482 111

Cornice in acciaio inox Vetroceramica colore nero Larghezza 80 cm

Incluso con il piano

1 Cooking Sensor: sensore di cottura per il controllo della temperatura (CA 060 300)

Accessori di installazione

VA 420 004

Elemento di congiunzione per piani Vario Serie 400 con installazione a filo,

VA 420 010

Elemento di congiunzione per piani Vario Serie 400 con installazione in appoggio, 3 mm

Accessori speciali acquistabili separatamente

CA 060 300

Cooking Sensor: sensore di cottura per il controllo della temperatura all'interno delle pentole

CA 051 300

Accessorio Teppan Yaki Per piani cottura Full e Flex Induction

GN 232 110

Accessorio Teppan Yaki GN 1/1

Per piani cottura full induction

GN 232 230

Accessorio Teppan Yaki GN 2/3

Per piani cottura full induction

Disponibile versione senza cornice. Scheda consultabile nella sezione successiva del catalogo Piani cottura Serie 400.

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere le cappe compatibili con ciascun apparecchio di cottura.

Piano cottura Full Induction Vario Serie 400

CX 482

- La più avanzata tecnologia a induzione.
- Con cornice in acciaio inox.
- Superficie di cottura unica.
- Totale libertà di posizionamento della pentola sull'intera superficie.
- Può essere utilizzata l'intera superficie del piano cottura per cucinare.
- Potenza max. per pentole di grandi dimensioni 5,5 kW.
- Display touch TFT per un controllo rapido e intuitivo di tutte le funzioni.

Zone cottura

Un'unica superficie di cottura di 2750 cm². 48 microinduttori garantiscono una perfetta flessibilità dell'intero piano di cottura.

Possono essere riconosciute simultaneamente fino a 5 posizioni di

Funzionamento

Display touch control TFT con indicazioni d'utilizzo. Regolazione elettronica a 17 livelli.

Caratteristiche

Funzione Cooking Sensor (sensore di cottura).

Funzione Professional Cooking (cottura professionale).

Funzione Dynamic cooking (cottura dinamica).

Funzione Teppan Yaki.

Booster per pentole.

Booster per padelle.

Funzione mantenimento al caldo. Individuazione della singola posizione

Timer per ogni posizione di cottura. Cronometro.

Contaminuti. Tasto informazioni.

Funzione Power Management: regolazione e limitazione elettronica dell'assorbimento elettrico a seconda dell'esigenza.

Possibilità di controllo cappa (con modello compatibile).

Home Connect

Servizi digitali integrati (Home Connect) con la rete di casa wireless via WiFi.

Il funzionamento della modalità Home Connect Wireless via WiFi dipende dalla disponibilità del servizio Home Connect in ogni nazione.

Per ulteriori informazioni visitare www.home-connect.com.

Sicurezza

Interruttore principale (on/off). Indicatore calore residuo. Sicurezza bambini. Funzione Pausa Spegnimento automatico di sicurezza.

Precauzioni di montaggio

A seconda del tipo di installazione (in appoggio o a filo top), rispettare le dimensioni dell'intaglio.

Se si combinano più apparecchi della serie Vario 400 senza coperchio è necessario l'utilizzo dell'elemento di congiunzione VA 420 tra i vari apparecchi. A seconda del tipo di installazione bisogna prevedere il corrispondente elemento di congiunzione.

Importante: eventuali piani cottura (VG, VP e VR), se provvisti di coperchio in acciaio inox, possono essere installati solo in vani di incasso singoli. Pertanto, non è possibile combinare tra loro più apparecchi in un unico foro. Se si installano più apparecchi in singoli intagli, la distanza minima tra loro deve essere di 50 mm.

La portata e la stabilità, in particolare nel caso di piani di lavoro sottili, deve essere sostenuta mediante opportuni sottostrutture.

Prendere in considerazione il peso dell'apparecchio e carichi aggiuntivi. Istruzioni aggiuntive per l'installazione a filo top:

L'installazione è possibile in piani di pietra, sintetici o in legno massello Devono essere rispettate la resistenza termica e la tenuta stagna dei bordi dell'intaglio. Per quanto riguarda gli altri materiali si prega di consultare il produttore del piano di lavoro. La scanalatura deve essere continua e uniforme, così da garantire il corretto posizionamento dell'apparecchio sulla guarnizione. Non utilizzare un rivestimento discontinuo.

La larghezza della giuntura può variare a causa di tolleranze dimensionali delle combinazioni e dell'intaglio sul piano di lavoro.

Se si installano più apparecchi in nicchie singole prevedere uno spazio di almeno 50 mm tra le nicchie.

Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche.

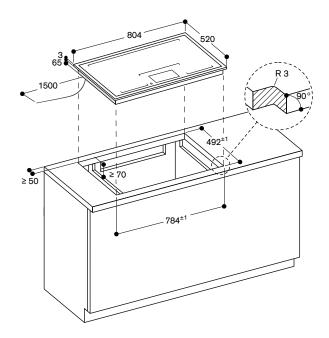
La pentola Wok - WP 400001- non può essere usata su questo piano. Profondità nel mobile 63.6 mm. Montaggio con ripiano intermedio. L'apparecchio può essere installato

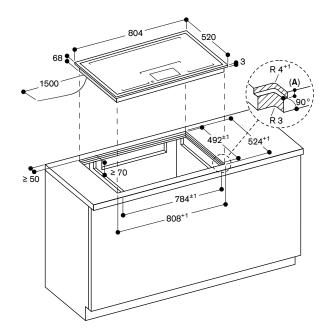
Peso dell'apparecchio 27 kg.

Valori di collegamento

Assorbimento totale 7,4 kW. Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.

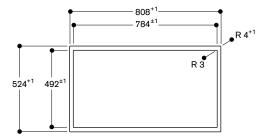




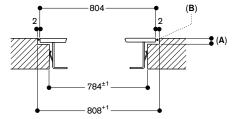


A: 3.5^{-0.5}

Vista dall'alto

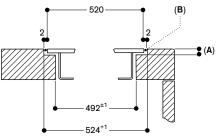


Sezione longitudinale



- A: 3.5^{-0.5}
 B: Riempire con silicone

Sezione trasversale



- A: 3.5^{-0.5}
 B: Riempire con silicone

Misure in mm



VI 492 113

Cornice in acciaio inox

Larghezza 90 cm

Accessori di installazione

VA 420 004

Elemento di congiunzione per piani Vario Serie 400 con installazione a filo,

VA 420 010

Elemento di congiunzione per piani Vario Serie 400 con installazione in appoggio, 3 mm

Accessori speciali

CA 051 300

Accessorio Teppan Yaki Per piani cottura Full e Flex Induction

CA 052 300

Accessorio Grill antiaderente Per piani cottura Flex Induction

GP 900 001

Padella adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, ø 15 cm

GP 900 002

Padella adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, ø 18 cm

GP 900 003

Padella adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, ø 21 cm

GP 900 004

Padella adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, ø 28 cm

WP 400 001

Padella Wok

con fondo ø 36 cm, 6 litri, altezza 10 cm

WZ 400 000

Anello di supporto per padella Wok solo per piani ad induzione Vario

Disponibile versione senza cornice. Scheda consultabile nella sezione successiva Piani cottura Serie 400.

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere le cappe compatibili con ciascun apparecchio di cottura.

Piano cottura Flex Induction Vario Serie 400

VI 492

- Funzione Flex per combinare le zone cottura rettangolari.
- Posizionamento libero di pentole e padelle all'interno delle zone cottura rettangolari.
- Frying Sensor per un controllo preciso della temperatura durante la frittura.
- Grande zona cottura per pentole fino a ø 32 cm.
- Ideale per l'uso della padella Wok e del relativo anello.
- Controllo facilitato di tutte le funzioni grazie agli indicatori a due colori del display.
- Solida manopola comandi in acciaio inox.
- Precisa lavorazione dell'acciaio con spessore 3 mm.
- Possibile installazione ad appoggio o a filo top.
- Perfetta combinazione con tutti gli apparecchi della serie Vario 400.

Zone cottura

2 zone Flex Induction ciascuna da 19x23 cm (2200 W, con booster 3700 W) se unite raggiungono la dimensione 38x23 cm (3300 W, con booster 3700 W).

2 zone Flex Induction ciascuna da 19x23 cm (2200 W, con booster 3700 W) se unite raggiungono la dimensione 38x23 cm (3300 W, con booster 3700 W).

1 zona induzione ø 21 cm (2200 W, con booster 3700 W), con estensione automatica a ø 26 cm (2600 W, con booster 3700 W) e a ø 32 cm (3300 W, con booster 3700 W.

Funzionamento

Manopole in acciaio con anello luminoso e serigrafia per le zone cottura e i livelli di potenza.

Controllo elettronico della potenza a 12 livelli.

Controllo user friendly con display a 2 colori (bianco/arancione).

Caratteristiche

Funzione Flex per zone cottura rettangolari.

Frying sensor.

Funzione Booster.

Cronometro.

Tempo di cottura programmabile. Menu opzioni.

Funzione Power Management: regolazione e limitazione elettronica dell'assorbimento elettrico a seconda dell'esigenza.

Possibilità di controllo cappa (con modello compatibile).

Home Connect

Servizi digitali integrati (Home Connect) con la rete di casa wireless 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.

Sicurezza

Spia di funzionamento.
Sistema di riconoscimento pentole.
Indicazione calore residuo.
Spegnimento automatico di sicurezza.

Precauzioni di montaggio

A seconda del tipo di installazione (ad appoggio o a filo top, con o senza coperchio), la posizione della nicchia di incasso e della manopola possono variare.

È consigliabile allineare manopole e zone cottura.

Se lo spessore è maggiore di 23 mm, fare riferimento al disegno tecnico in merito all'installazione delle manopole, (prevedere un incavo nella parte posteriore).

Se si combinano più apparecchi della serie Vario 400 senza coperchio è necessario l'utilizzo dell'elemento di congiunzione VA 420 tra i vari apparecchi. A seconda del tipo di installazione bisogna prevedere il corrispondente elemento di congiunzione.

Importante: eventuali piani cottura (VG, VP e VR), se prowisti di coperchio in acciaio inox, possono essere installati solo in vani di incasso singoli. Pertanto, non è possibile combinare tra loro più apparecchi in un unico foro. Se si installano più apparecchi in singoli intagli, la distanza minima tra loro deve essere di 50 mm.

La portata e la stabilità, in particolare nel caso di piani di lavoro sottili, deve essere sostenuta mediante opportuni sottostrutture. Prendere in considerazione il peso dell'apparecchio e carichi aggiuntivi.

Istruzioni aggiuntive per l'installazione a filo:

L'installazione è possibile in piani di pietra, sintetici o in legno massello. Devono essere rispettate la resistenza termica e la tenuta stagna dei bordi dell'intaglio. Per quanto riguarda gli altri materiali si prega di consultare il produttore del piano di lavoro. La scanalatura deve essere continua e uniforme, così da garantire il corretto posizionamento dell'apparecchio sulla guarnizione. Non utilizzare un rivestimento discontinuo.

La larghezza della giuntura può variare a causa di tolleranze dimensionali delle combinazioni e dell'intaglio sul piano di lavoro.

Se si installano più apparecchi in nicchie singole prevedere uno spazio di almeno 50 mm tra le nicchie. Da utilizzare solo con pentole

ferromagnetiche.

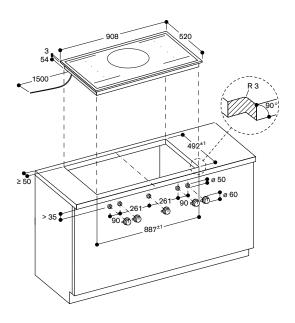
L'apparecchio è dotato di molle di fissaggio che bloccano il piano dopo l'inserimento dall'alto.

Peso dell'apparecchio 25 kg.

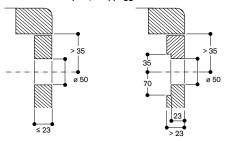
Valori di collegamento

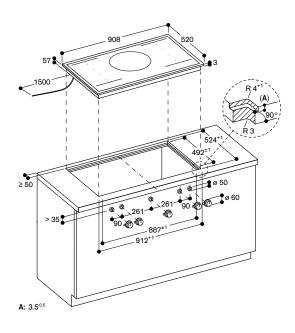
Assorbimento totale 11,1 kW. Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.



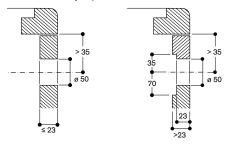


Installazione manopola; in appoggio

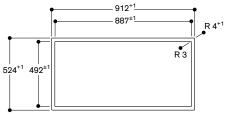




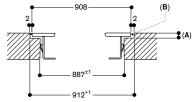
Installazione manopola; a filo



Vista dall'alto

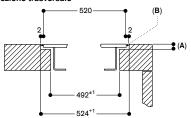


Sezione longitudinale



A: 3.5^{-0.5}
B: Riempire con silicone

Sezione trasversale



A: 3.5^{-0.5}
B: Riempire con silicone

Misure in mm



VI 482 113 Cornice in acciaio inox Larghezza 80 cm

Accessori di installazione

VA 420 004

Elemento di congiunzione per piani Vario Serie 400 con installazione a filo. 2 mm

VA 420 010

Elemento di congiunzione per piani Vario Serie 400 con installazione in appoggio, 3 mm

Accessori speciali

CA 051 300

Accessorio Teppan Yaki Per piani cottura Full e Flex Induction

CA 052 300 Accessorio Grill antiaderente

Per piani cottura Flex Induction

GP 900 001

Padella adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, ø 15 cm

GP 900 002

Padella adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, ø 18 cm

GP 900 003

Padella adatta a Frying Sensor in acciaio inox, antiaderente, ø 21 cm

GP 900 004

Padella adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, ø 28 cm

Disponibile versione senza cornice. Scheda consultabile nella sezione successiva Piani cottura Serie 400.

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere le cappe compatibili con ciascun apparecchio di cottura.

Piano cottura Flex Induction Vario Serie 400 VI 482

- Funzione Flex per combinare le zone cottura rettangolari.
- Posizionamento libero di pentole e padelle all'interno delle zone cottura con estensione automatica fino a 32 cm di larghezza.
- Frying Sensor per un controllo preciso della temperatura durante la frittura.
- Controllo facilitato di tutte le funzioni grazie agli indicatori a due colori del display.
- Solida manopola comandi in acciaio inox.
- Precisa lavorazione dell'acciaio con spessore 3 mm.
- Possibile installazione ad appoggio o a filo top.
- Perfetta combinazione con tutti gli apparecchi della serie Vario 400.

Zone cottura

2 zone Flex Induction ciascuna da 19x23 cm (2200 W. con booster 3700 W) se unite raggiungono la dimensione 38x23 cm (3300 W, con booster 3700 W), con estensione automatica fino a 30x32 cm (3300 W, con booster 3700 W)

2 zone Flex Induction ciascuna da 19x23 cm (2200 W, con booster 3700 W) se unite raggiungono la dimensione 38x23 cm (3300 W. con booster 3700 W), con estensione automatica fino a 30x32 cm (3300 W, con booster 3700 W).

Funzionamento

Manopole in acciaio con anello luminoso e serigrafia per le zone cottura e i livelli di potenza.

Controllo elettronico della potenza a 12 livelli.

Controllo user friendly con display a 2 colori (bianco/arancione).

Caratteristiche

Funzione Flex per zone cottura rettangolari.

Frying sensor.

Funzione Booster.

Cronometro.

Tempo di cottura programmabile. Menu opzioni.

Funzione Power Management: regolazione e limitazione elettronica dell'assorbimento elettrico a seconda dell'esigenza.

Possibilità di controllo cappa (con modello compatibile).

Home Connect

Servizi digitali integrati (Home Connect) con la rete di casa wireless 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.

Sicurezza

Spia di funzionamento. Sistema di riconoscimento pentole. Indicazione calore residuo. Spegnimento automatico di sicurezza.

Precauzioni di montaggio

A seconda del tipo di installazione (ad appoggio o a filo top, con o senza coperchio), la posizione della nicchia di incasso e della manopola possono variare.

È consigliabile allineare manopole e zone cottura.

Se lo spessore è maggiore di 23 mm, fare riferimento al disegno tecnico in merito all'installazione delle manopole, (prevedere un incavo nella parte nosteriore).

Se si combinano più apparecchi della serie Vario 400 senza coperchio è necessario l'utilizzo dell'elemento di congiunzione VA 420 tra i vari apparecchi. A seconda del tipo di installazione bisogna prevedere il corrispondente elemento di congiunzione.

Importante: eventuali piani cottura (VG, VP e VR), se provvisti di coperchio in acciaio inox, possono essere installati solo in vani di incasso singoli. Pertanto, non è possibile combinare tra loro più apparecchi in un unico foro. Se si installano più apparecchi in singoli intagli, la distanza minima tra loro deve essere di 50 mm.

La portata e la stabilità, in particolare nel caso di piani di lavoro sottili, deve essere sostenuta mediante opportuni sottostrutture. Prendere in considerazione il peso dell'apparecchio e carichi aggiuntivi.

Istruzioni aggiuntive per l'installazione a filo:

L'installazione è possibile in piani di pietra, sintetici o in legno massello. Devono essere rispettate la resistenza termica e la tenuta stagna dei bordi dell'intaglio. Per quanto riguarda gli altri materiali si prega di consultare il produttore del piano di lavoro. La scanalatura deve essere continua e uniforme, così da garantire il corretto posizionamento dell'apparecchio sulla guarnizione. Non utilizzare un rivestimento discontinuo.

La larghezza della giuntura può variare a causa di tolleranze dimensionali delle combinazioni e dell'intaglio sul piano di lavoro.

Se si installano più apparecchi in nicchie singole prevedere uno spazio di almeno 50 mm tra le nicchie

Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche.

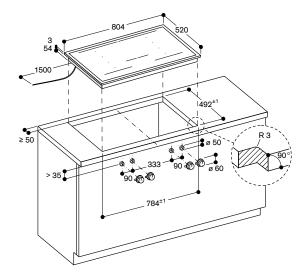
L'apparecchio è dotato di molle di fissaggio che bloccano il piano dopo l'inserimento dall'alto

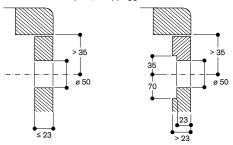
Peso dell'apparecchio 20 kg.

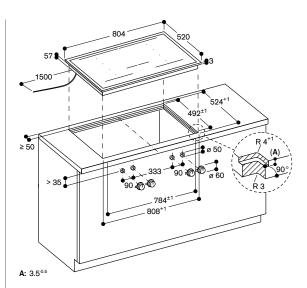
Valori di collegamento

Assorbimento totale 7,4 kW. Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.

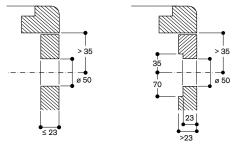




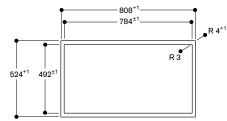




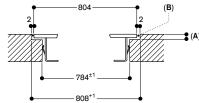
Installazione manopola; a filo



Vista dall'alto

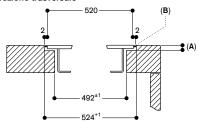


Sezione longitudinale



A: 3.5^{0.5}
B: Riempire con silicone

Sezione trasversale



A: 3.5^{-0.5}
B: Riempire con silicone



VI 462 113 Cornice in acciaio inox Larghezza 60 cm

Accessori di installazione

VA 420 004

Elemento di congiunzione per piani Vario Serie 400 con installazione a filo, 2 mm

VA 420 010

Elemento di congiunzione per piani Vario Serie 400 con installazione in appoggio, 3 mm

Accessori speciali

CA 051 300

Accessorio Teppan Yaki Per piani cottura Full e Flex Induction

CA 052 300

Accessorio Grill antiaderente Per piani cottura Flex Induction

GP 900 001

Padella adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, ø 15 cm GP 900 002

Padella adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, ø 18 cm

GP 900 003

Padella adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, ø 21 cm

GP 900 004

Padella adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, ø 28 cm

Disponibile versione senza cornice. Scheda consultabile nella sezione successiva Piani cottura Serie 400.

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere le cappe compatibili con ciascun apparecchio di cottura.

Piano cottura Flex Induction Vario Serie 400 VI 462

- Funzione Flex per combinare le zone cottura rettangolari.
- Posizionamento libero di pentole e padelle all'interno delle zone cottura con estensione automatica fino a 30 cm di larghezza.
- Frying Sensor per un controllo preciso della temperatura durante la frittura.
- Controllo facilitato di tutte le funzioni grazie agli indicatori a due colori del display.
- Solida manopola comandi in acciaio inox.
- Precisa lavorazione dell'acciaio con spessore 3 mm.
- Possibile installazione ad appoggio o a filo top.
- Perfetta combinazione con tutti gli apparecchi della serie Vario 400.

Zone cottura

2 zone Flex Induction ciascuna da 19x23 cm (2200 W. con booster 3700 W) se unite raggiungono la dimensione 38x23 cm (3300 W, con booster 3700 W), con estensione automatica fino a 30x30 cm (3300 W. con booster 3700 W). 2 zone Flex Induction ciascuna da 19x23 cm (2200 W, con booster 3700 W) se unite raggiungono la dimensione 38x23 cm (3300 W, con booster 3700 W).

Funzionamento

Manopole in acciaio con anello luminoso e serigrafia per le zone cottura e i livelli di potenza.

Controllo elettronico della potenza a 12

Controllo user friendly con display a 2 colori (bianco/arancione).

Caratteristiche

Funzione Flex per zone cottura rettangolari.

Frying sensor.

Funzione Booster.

Cronometro.

Tempo di cottura programmabile. Menu opzioni.

Funzione Power Management: regolazione e limitazione elettronica dell'assorbimento elettrico a seconda dell'esigenza.

Possibilità di controllo cappa (con modello compatibile).

Home Connect

Servizi digitali integrati (Home Connect) con la rete di casa wireless 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.

Sicurezza

Spia di funzionamento Sistema di riconoscimento pentole. Indicazione calore residuo Spegnimento automatico di sicurezza.

Precauzioni di montaggio

A seconda del tipo di installazione (ad appoggio o a filo top, con o senza coperchio), la posizione della nicchia di incasso e della manopola possono variare.

È consigliabile allineare manopole e zone cottura.

Se lo spessore è maggiore di 23 mm, fare riferimento al disegno tecnico in merito all'installazione delle manopole, (prevedere un incavo nella parte nosteriore).

Se si combinano più apparecchi della serie Vario 400 senza coperchio è necessario l'utilizzo dell'elemento di congiunzione VA 420 tra i vari apparecchi. A seconda del tipo di installazione bisogna prevedere il corrispondente elemento di congiunzione.

Importante: eventuali piani cottura (VG, VP e VR), se provvisti di coperchio in acciaio inox, possono essere installati solo in vani di incasso singoli. Pertanto, non è possibile combinare tra loro più apparecchi in un unico foro. Se si installano più apparecchi in singoli intagli, la distanza minima tra loro deve essere di 50 mm.

La portata e la stabilità, in particolare nel caso di piani di lavoro sottili, deve essere sostenuta mediante opportuni sottostrutture. Prendere in considerazione il peso dell'apparecchio e carichi aggiuntivi.

Istruzioni aggiuntive per l'installazione a filo:

L'installazione è possibile in piani di pietra, sintetici o in legno massello. Devono essere rispettate la resistenza termica e la tenuta stagna dei bordi dell'intaglio. Per quanto riguarda gli altri materiali si prega di consultare il produttore del piano di lavoro. La scanalatura deve essere continua e uniforme, così da garantire il corretto posizionamento dell'apparecchio sulla guarnizione. Non utilizzare un rivestimento discontinuo.

La larghezza della giuntura può variare a causa di tolleranze dimensionali delle combinazioni e dell'intaglio sul piano

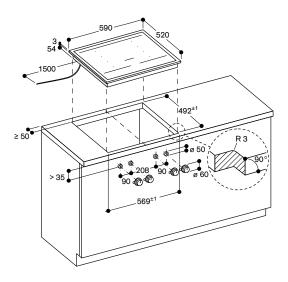
Se si installano più apparecchi in nicchie singole prevedere uno spazio di almeno 50 mm tra le nicchie. Da utilizzare solo con pentole

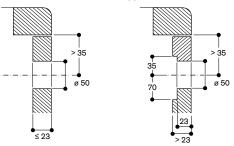
ferromagnetiche. L'apparecchio è dotato di molle di fissaggio che bloccano il piano dopo l'inserimento dall'alto

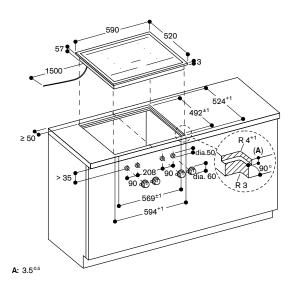
Peso dell'apparecchio 18 kg

Valori di collegamento Assorbimento totale 7,4 kW. Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.

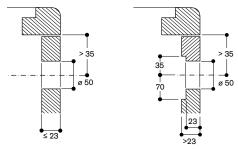




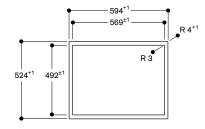




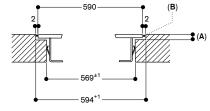
Installazione manopola; a filo



Vista dall'alto

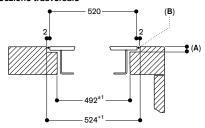


Sezione longitudinale



- A: 3.5^{-0.5}
 B: Riempire con silicone

Sezione trasversale



- A: 3.5^{-0.5}
 B: Riempire con silicone



VI 414 113

Cornice in acciaio inox

Larghezza 38 cm

Accessori di installazione

VA 420 004

Elemento di congiunzione per piani Vario Serie 400 con installazione a filo, 2 mm

VA 420 010

Elemento di congiunzione per piani Vario Serie 400 con installazione in appoggio, 3 mm

Accessori speciali

GP 900 001

Padella adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, ø 15 cm

GP 900 002

Padella adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, ø 18 cm

GP 900 003

Padella adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, ø 21 cm

GP 900 004

Padella adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, ø 28 cm

WP 400 001

Padella Wok

con fondo ø 36 cm, 6 litri, altezza 10 cm

WZ 400 000

Anello di supporto per padella Wok

solo per piani ad induzione Vario

Disponibile versione senza cornice. Scheda consultabile nella sezione successiva Piani cottura Serie 400.

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere le cappe compatibili con ciascun apparecchio di cottura.

Piano cottura Wok a induzione Vario Serie 400

VI 414

- Zona cottura da 32 cm con funzione
- Ideale per l'uso della padella Wok e del relativo anello.
- Frying Sensor per un controllo preciso della temperatura durante la frittura.
- Controllo facilitato di tutte le funzioni grazie agli indicatori a due colori del display.
- Solida manopola comandi in acciaio inox.
- Precisa lavorazione dell'acciaio con spessore 3 mm.
- Possibile installazione ad appoggio o a filo top.
- Perfetta combinazione con tutti gli apparecchi della serie Vario 400.

Zone cottura

1 zona induzione ø 21 cm (2200 W, con booster 3700 W), con estensione automatica fino a ø 26 cm (2600 W, con booster 3700 W) e a ø 32 cm (3300 W, con booster 3700 W).

Funzionamento

Manopole in acciaio con anello luminoso e serigrafia per le zone cottura e i livelli di potenza.

Controllo elettronico della potenza a 12 livelli.

Controllo user friendly con display a 2 colori (bianco/arancione).

Caratteristiche

Frving sensor.

Funzione Booster.

Cronometro.

Tempo di cottura programmabile.

Menu opzioni.

Funzione Power Management: regolazione e limitazione elettronica dell'assorbimento elettrico a seconda dell'esigenza.

Possibilità di controllo cappa (con modello compatibile).

Home Connect

Servizi digitali integrati (Home Connect) con la rete di casa wireless 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.

Sicurezza

Spia di funzionamento Sistema di riconoscimento pentole. Indicazione calore residuo Spegnimento automatico di sicurezza.

Precauzioni di montaggio

A seconda del tipo di installazione (ad appoggio o a filo top, con o senza coperchio), la posizione della nicchia di incasso e della manopola possono variare.

È consigliabile allineare manopole e zone cottura.

Se lo spessore è maggiore di 23 mm, fare riferimento al disegno tecnico in merito all'installazione delle manopole, (prevedere un incavo nella parte nosteriore).

Se si combinano più apparecchi della serie Vario 400 senza coperchio è necessario l'utilizzo dell'elemento di congiunzione VA 420 tra i vari apparecchi. A seconda del tipo di installazione bisogna prevedere il corrispondente elemento di congiunzione.

Importante: eventuali piani cottura (VG, VP e VR), se provvisti di coperchio in acciaio inox, possono essere installati solo in vani di incasso singoli. Pertanto, non è possibile combinare tra loro più apparecchi in un unico foro. Se si installano più apparecchi in singoli intagli, la distanza minima tra loro deve essere di 50 mm.

La portata e la stabilità, in particolare nel caso di piani di lavoro sottili, deve essere sostenuta mediante opportuni sottostrutture. Prendere in considerazione il peso dell'apparecchio e carichi aggiuntivi.

Istruzioni aggiuntive per l'installazione

L'installazione è possibile in piani di pietra, sintetici o in legno massello. Devono essere rispettate la resistenza termica e la tenuta stagna dei bordi dell'intaglio. Per quanto riguarda gli altri materiali si prega di consultare il produttore del piano di lavoro. La scanalatura deve essere continua e uniforme, così da garantire il corretto posizionamento dell'apparecchio sulla guarnizione. Non utilizzare un rivestimento discontinuo.

La larghezza della giuntura può variare a causa di tolleranze dimensionali delle combinazioni e dell'intaglio sul piano

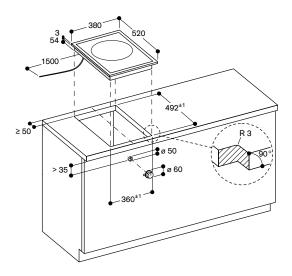
Se si installano più apparecchi in nicchie singole prevedere uno spazio di almeno 50 mm tra le nicchie. Da utilizzare solo con pentole

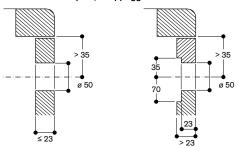
ferromagnetiche. L'apparecchio è dotato di molle di fissaggio che bloccano il piano dopo l'inserimento dall'alto

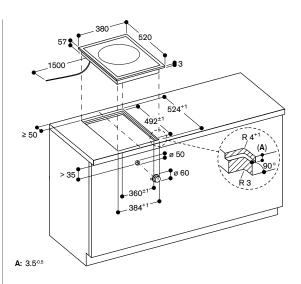
Peso dell'apparecchio 10 kg

Valori di collegamento Assorbimento totale 3.7 kW. Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.

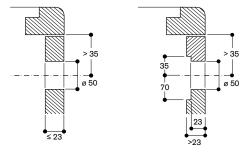




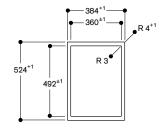




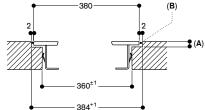
Installazione manopola; a filo



Vista dall'alto

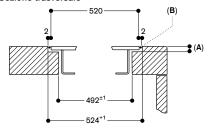


Sezione longitudinale



A: 3.5^{-0.5}
B: Riempire con silicone

Sezione trasversale



A: 3.5^{-0.5}
B: Riempire con silicone



VI 422 113 Cornice in acciaio inox Larghezza 38 cm

Accessori di installazione VA 420 004

Elemento di congiunzione per piani Vario Serie 400 con installazione a filo, 2 mm

VA 420 010

Elemento di congiunzione per piani Vario Serie 400 con installazione in appoggio, 3 mm

Accessori speciali

CA 051 300

Accessorio Teppan Yaki Per piani cottura Full e Flex Induction

CA 052 300

Accessorio Grill antiaderente Per piani cottura Flex Induction

GP 900 001

Padella adatta a Frying Sensor in acciaio inox, antiaderente, ø 15 cm

GP 900 002

Padella adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, ø 18 cm

GP 900 003

Padella adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, ø 21 cm

Disponibile versione senza cornice. Scheda consultabile nella sezione successiva Piani cottura Serie 400.

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere le cappe compatibili con ciascun apparecchio di cottura.

Piano cottura Flex Induction Vario Serie 400

VI 422

- Funzione Flex per combinare le zone cottura rettangolari.
- Posizionamento libero di pentole e padelle all'interno delle zone cottura rettangolari.
- Frying Sensor per un controllo
 preciso della temperatura durante la
 frittura
- Controllo facilitato di tutte le funzioni grazie agli indicatori a due colori del display.
- Solida manopola comandi in acciaio inox.
- Precisa lavorazione dell'acciaio con spessore 3 mm.
- Possibile installazione ad appoggio o a filo top.
- Perfetta combinazione con tutti gli apparecchi della serie Vario 400.

Zone cottura

2 zone Flex Induction ciascuna da 19x24 cm (2200 W, con booster 3700 W) se unite raggiungono la dimensione 38x24 cm (3300 W, con booster 3700 W).

Funzionamento

Manopole in acciaio con anello luminoso e serigrafia per le zone cottura e i livelli di potenza.

Controllo elettronico della potenza a 12 livelli.

Controllo user friendly con display a 2 colori (bianco/arancione).

Caratteristiche

Funzione Flex per zone cottura rettangolari.

Frying sensor.

Funzione Booster.

Cronometro.

Tempo di cottura programmabile. Menu opzioni.

Funzione Power Management: regolazione e limitazione elettronica dell'assorbimento elettrico a seconda dell'esigenza.

Possibilità di controllo cappa (con modello compatibile).

Home Connect

Servizi digitali integrati (Home Connect) con la rete di casa wireless 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.

Sicurezza

Spia di funzionamento Sistema di riconoscimento pentole. Indicazione calore residuo Spegnimento automatico di sicurezza.

Precauzioni di montaggio

A seconda del tipo di installazione (ad appoggio o a filo top, con o senza coperchio), la posizione della nicchia di incasso e della manopola possono variare.

È consigliabile allineare manopole e zone cottura.

Se lo spessore è maggiore di 23 mm, fare riferimento al disegno tecnico in merito all'installazione delle manopole, (prevedere un incavo nella parte posteriore).

Se si combinano più apparecchi della serie Vario 400 senza coperchio è necessario l'utilizzo dell'elemento di congiunzione VA 420 tra i vari apparecchi. A seconda del tipo di installazione bisogna prevedere il corrispondente elemento di congiunzione.

Importante: eventuali piani cottura (VG, VP e VR), se provvisti di coperchio in acciaio inox, possono essere installati solo in vani di incasso singoli. Pertanto, non è possibile combinare tra loro più apparecchi in un unico foro. Se si installano più apparecchi in singoli intagli, la distanza minima tra loro deve essere di 50 mm.

La portata e la stabilità, in particolare nel caso di piani di lavoro sottili, deve essere sostenuta mediante opportuni sottostrutture. Prendere in considerazione il peso dell'apparecchio e carichi aggiuntivi.

Istruzioni aggiuntive per l'installazione a filo:

L'installazione è possibile in piani di pietra, sintetici o in legno massello. Devono essere rispettate la resistenza termica e la tenuta stagna dei bordi dell'intaglio. Per quanto riguarda gli altri materiali si prega di consultare il produttore del piano di lavoro. La scanalatura deve essere continua e uniforme, così da garantire il corretto posizionamento dell'apparecchio sulla guarnizione. Non utilizzare un

La larghezza della giuntura può variare a causa di tolleranze dimensionali delle combinazioni e dell'intaglio sul piano di lavoro.

Se si installano più apparecchi in nicchie singole prevedere uno spazio di almeno 50 mm tra le nicchie.

Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche.

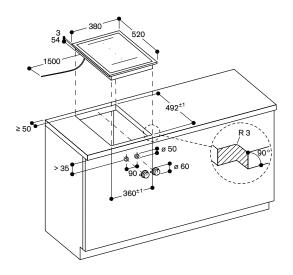
rivestimento discontinuo.

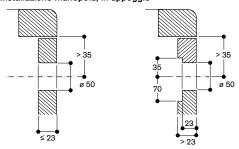
L'apparecchio è dotato di molle di fissaggio che bloccano il piano dopo l'inserimento dall'alto.

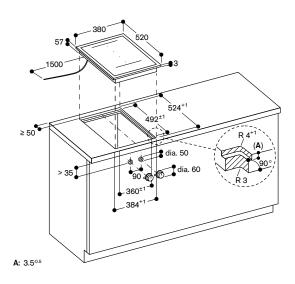
Peso dell'apparecchio 10 kg

Valori di collegamento Assorbimento totale 3,7 kW. Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.

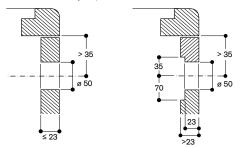




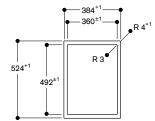




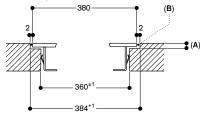
Installazione manopola; a filo



Vista dall'alto



Sezione longitudinale



- A: 3.5^{-0.5}
 B: Riempire con silicone
- Sezione trasversale

 520

 (B)

 2

 492^{±1}

 (A)
- A: 3.5^{-0.5}
 B: Riempire con silicone



VG 491 111F

Acciaio inox

Larghezza 90 cm Gpl 28-37 mbar

VG 491 211

Acciaio inox

Larghezza 90 cm Metano 20 mbar

Accessori di installazione

VA 420 004

Elemento di congiunzione per piani Vario Serie 400 con installazione a filo,

VA 420 010

Elemento di congiunzione per piani Vario Serie 400 con installazione in appoggio, 3 mm

Accessori speciali

WP 400 001

Padella wok ø 36 cm con capienza 6 litri e altezza 10 cm

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere le cappe compatibili con ciascun apparecchio di cottura.

Piano cottura a gas Vario Serie 400 VG 491

- 5 bruciatori con una potenza fino a 18 kW.
- Regolazione completamente elettronica della fiamma, su 12 livelli.
- Regolazione ultra precisa della fiamma.
- Controllo elettronico della fiamma con riaccensione automatica in caso di spegnimento.
- Funzione cottura Simmer a minima
- intensità.
- Solide griglie con superficie piana.
- Solida manopola comandi in acciaio inox.
- Precisa lavorazione dell'acciaio con spessore 3 mm.
- Possibile installazione ad appoggio o a filo top.
- Perfetta combinazione con tutti gli apparecchi della serie Vario 400.

Zone cottura

VG 491 111F

1 bruciatore Wok a corona multipla (300 – 5800 W), adatto a padella Wok e pentole ø max. 32 cm. 2 bruciatori ultra-rapidi a corona multipla (165 – 4000 W), adatti a pentole di ø max. 28 cm. 2 bruciatori a corona multipla (165 –

2000 W), adatti a pentole ø max. 24 cm.

VG 491 21

1 bruciatore Wok a corona multipla (300 – 6000 W), adatto a padella Wok e pentole ø max. 32 cm. 2 bruciatori ultra-rapidi a corona multipla (165 – 4000 W), adatti a pentole di ø max. 28 cm. 2 bruciatori a corona multipla (165 – 2000 W), adatti a pentole ø max. 24 cm.

Funzionamento

Manopole in acciaio con anello luminoso e serigrafia per le zone cottura e i livelli di potenza.

Tutto il comfort dell'accensione automatica. Immediata accensione della fiamma con un unico gesto.

Controllo completamente elettronico a 12 livelli per una regolazione esatta della temperatura e funzione cottura lenta.

Caratteristiche

Funzione Simmer per scioglimento e mantenimento in caldo con attivazione/disattivazione della fiamma.

Bruciatori in ottone

Griglia in ghisa in tre parti con superficie piana.

Sicurezza

Controllo elettronico della fiamma con riaccensione automatica in caso di spegnimento accidentale.

Termocoppia di sicurezza. Indicazione del calore residuo. Spegnimento automatico di sicurezza.

Precauzioni di montaggio

A seconda del tipo di installazione (ad appoggio o a filo top, con o senza coperchio), la posizione della nicchia di incasso e della manopola possono variare.

Allineare le manopole con i bruciatori. Rispettare sempre i disegni relativi all'installazione delle manopole. Se il pannello è più spesso di 23 mm prevedere uno spazio sul lato posteriore.

Importante: eventuali piani cottura (VG, VP e VR), se provvisti di coperchio in acciaio inox, possono essere installati solo in vani di incasso singoli. Pertanto, non è possibile combinare tra loro più apparecchi in un unico foro. Se si installano più apparecchi in singoli intagli, la distanza minima tra loro deve essere di 50 mm.

Se si combinano più apparecchi della serie Vario 400 senza coperchio è necessario invece l'utilizzo dell'elemento di congiunzione VA 420 tra i vari apparecchi. A seconda del tipo di installazione bisogna prevedere il corrispondente elemento di congiunzione.

La portata e la stabilità, in particolare nel caso di piani di lavoro sottili, deve essere sostenuta mediante opportuni sottostrutture. Prendere in considerazione il peso dell'apparecchio e carichi aggiuntivi.

Istruzioni aggiuntive per l'installazione a filo:

L'installazione è possibile in piani di pietra, sintetici o in legno massello. Devono essere rispettate la resistenza termica e la tenuta stagna dei bordi dell'intaglio. Per quanto riguarda gli altri materiali si prega di consultare il produttore del piano di lavoro. La scanalatura deve essere continua e uniforme, così da garantire il corretto posizionamento dell'apparecchio sulla guarnizione. Non utilizzare un rivestimento discontinuo.

La larghezza della giuntura può variare a causa di tolleranze dimensionali delle combinazioni e dell'intaglio sul piano di lavoro.

Se si installano più apparecchi in nicchie singole prevedere uno spazio di almeno 50 mm tra le nicchie. Speciali ugelli ordinabili separatamente. Il collegamento elettrico è indispensabile al funzionamento dell'apparecchio.

Apporto aria dall'alto.

Montaggio senza piano intermedio.
Prevedere per la parete posteriore e per i listelli un materiale non infiammabile e

resistente al calore.

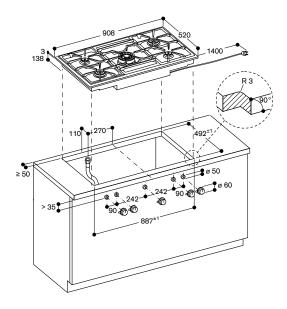
Lasciare una distanza min. di 30 cm tra il piano e superfici sensibili al calore oppure applicare un'isolazione termica. Possibilità di inserimento in basi da 90 cm. Non è cosigliato l'abbinamento con il centro di aspirazione VL 414 per la distanza eccessiva tra il bruciatore centrale e la cappa stessa.

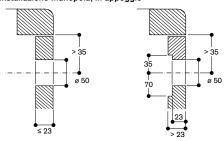
Con un assorbimento totale di oltre 11 kW devono essere rispettate le normative locali in materia di aerazione del locale, superficie della camera e l'abbinamento con cappe ad espulsione o a ricircolo. La distanza minima tra il piano cottura a gas (con più di 11 kW) e la cappa aspirante è 70 cm. L'apparecchio può essere installato dall'alto.

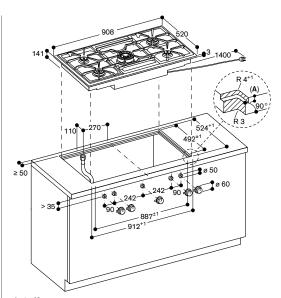
Peso dell'apparecchio 32 kg.

Valori di collegamento

Assorbimento totale gas 17,8 /18,0 kW. Assorbimento totale elettrico 15,0 W. Cavo di collegamento 1,4 m con spina Schuko.

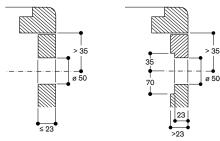




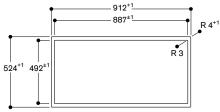


A: $3.5^{0.5}$ 6.5*05 in combinazione con piani cottura a induzione senza cornice

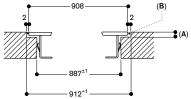
Installazione manopola; a filo



Vista dall'alto

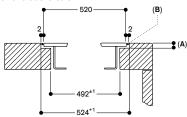


Sezione longitudinale



A: $3.5^{\circ 5}$ $6.5^{\circ 0.5}$ in combinazione con piani cottura a induzione senza cornice B: Riempire con silicone

Sezione trasversale



A: $3.5^{\circ.5}$ $6.5^{\circ.5}$ in combinazione con piani cottura a induzione senza cornice B: Riempire con silicone



13

VG 415 111F

Acciaio inox

Larghezza 38 cm Gpl 28-37 mbar Bruciatore Wok a 5:8 kW

VG 415 211

VG 415 21

Acciaio inox

Larghezza 38 cm Metano 20 mbar Bruciatore Wok a 6 kW

Accessori per l'installazione

VA 420 004

Elemento di congiunzione per piani Vario Serie 400 con installazione a filo, 2 mm

VA 420 010

Elemento di congiunzione per piani Vario Serie 400 con installazione in appoggio, 3 mm

VA 440 010

Coperchio in acciaio inox Serie 400

Accessori speciali

WP 400 001

Padella wok ø 36 cm con capienza 6 litri e altezza 10 cm

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere le cappe compatibili con ciascun apparecchio di cottura.

Piano cottura a gas Wok Vario Serie 400

VG 415

- Potente fiamma a corona multipla fino a 6 kW.
- Regolazione completamente elettronica della fiamma, su 12 livelli.
- Regolazione ultra precisa della fiamma.
- Controllo elettronico della fiamma con riaccensione automatica in caso di spegnimento.
- Funzione cottura Simmer a minima intensità.
- Solida manopola comandi in acciaio inox.
- Precisa lavorazione dell'acciaio con spessore 3 mm.
- Possibile installazione ad appoggio o a filo top.
- Perfetta combinazione con tutti gli apparecchi della serie Vario 400.

Zone cottura

VG 415 111F

1 bruciatore Wok a corona multipla (300 W – 5800 W), adatto a padelle/ pentole fino a ø 32 cm.

VG 415 211

1 bruciatore Wok a corona multipla (300 W – 6000 W), adatto a padelle/ pentole fino a ø 32 cm.

Funzionamento

Manopole in acciaio con anello luminoso e serigrafia per le zone cottura e i livelli di potenza.

Tutto il comfort dell'accensione automatica. Immediata accensione della fiamma con un unico gesto.

Controllo completamente elettronico a 12 livelli per una regolazione esatta della temperatura e della funzione cottura lenta.

Caratteristiche

Funzione Simmer per scioglimento e mantenimento in caldo con attivazione/disattivazione della fiamma.

Griglia in ghisa.

Bruciatori in ottone.

Sicurezza

Controllo elettronico della fiamma con riaccensione automatica in caso di spegnimento accidentale.

Termocoppia di sicurezza. Indicazione del calore residuo. Spegnimento automatico di sicurezza.

Precauzioni di montaggio

A seconda del tipo di installazione (ad appoggio o a filo top, con o senza coperchio), la posizione della nicchia di incasso e della manopola possono variare.

Rispettare sempre i disegni relativi all'installazione delle manopole. Se il pannello è più spesso di 23 mm prevedere uno spazio sul lato posteriore.

Se si installa con il coperchio VA 440 prendere in considerazione lo spazio aggiuntivo richiesto per la profondità.

Importante: eventuali piani cottura (VG, VP e VR), se provvisti di coperchio in acciaio inox, possono essere installati solo in vani di incasso singoli. Pertanto, non è possibile combinare tra loro più apparecchi in un unico foro. Se si installano più apparecchi in singoli intagli, la distanza minima tra loro deve essere di 50 mm.

Se si combinano più apparecchi della serie Vario 400 senza coperchio è necessario invece l'utilizzo dell'elemento di congiunzione VA 420 tra i vari apparecchi. A seconda del tipo di installazione bisogna prevedere il corrispondente elemento di congiunzione. La portata e la stabilità, in particolare nel caso di piani di lavoro sottili, deve essere sostenuta mediante opportuni sottostrutture. Prendere in considerazione il peso dell'apparecchio e carichi aggiuntivi.

Istruzioni aggiuntive per l'installazione a filo:

L'installazione è possibile in piani di pietra, sintetici o in legno massello. Devono essere rispettate la resistenza termica e la tenuta stagna dei bordi dell'intaglio. Per quanto riguarda gli altri materiali si prega di consultare il produttore del piano di lavoro. La scanalatura deve essere continua e uniforme, così da garantire il corretto posizionamento dell'apparecchio sulla guarnizione. Non utilizzare un rivestimento discontinuo.

La larghezza della giuntura può variare a causa di tolleranze dimensionali delle combinazioni e dell'intaglio sul piano di lavoro.

Se si installano più apparecchi in fori singoli prevedere uno spazio di almeno 50 mm tra le nicchie. Speciali ugelli ordinabili separatamente. Il collegamento elettrico è indispensabile al funzionamento dell'apparecchio.

Apporto aria dall'alto.

Montaggio senza piano intermedio. Prevedere per la parete posteriore e per i listelli un materiale non infiammabile e resistente al calore.

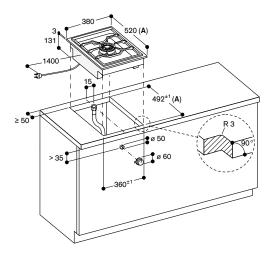
Lasciare una distanza min. 150 mm tra il piano e superfici sensibili al calore oppure applicare un'isolazione termica. In caso di combinazione con unità di aspirazione da piano, è sempre necessario posizionare l'apparecchio tra 2 VL 414.

Se posizionato vicino al centro di

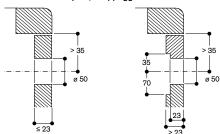
aspirazione da piano VL 414, è necessario l'utilizzo del deflettore AA 414 per garantire la massima performance e sicurezza del piano cottura. Con un assorbimento totale di oltre 11 kW devono essere rispettate le normative locali in materia di aerazione del locale, superficie della camera e l'abbinamento con cappe ad espulsione o a ricircolo. La distanza minima tra il piano cottura a gas (con più di 11 kW) e la cappa aspirante è 70 cm. L'apparecchio è dotato di molle di fissaggio che bloccano il piano dopo l'inserimento dall'alto. Peso dell'apparecchio 16 kg.

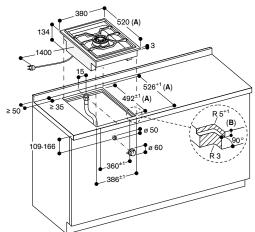
Valori di collegamento

Assorbimento totale gas 5,8/6,0 kW. Assorbimento totale elettrico 15,0 W. Cavo di collegamento 1,4 m con spina Schuko.



A: Se si installa con il coperchio VA 440 prendere in considerazione lo spazio aggiuntivo richiesto per la profondità. Osservare le precauzioni di montaggio separate



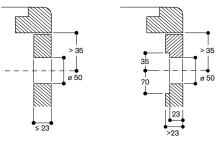


- A: Se si installa con il coperchio VA 440 prendere in considerazione lo spazio aggiuntivo richiesto per la profondità.

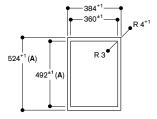
 Osservare le precauzioni di montaggio separate

B: $3.5^{0.5}$ $6.5^{0.5}$ in combinazione con piani a induzione senza cornice

Installazione manopola; a filo

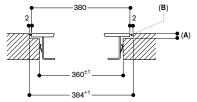


Vista dall'alto



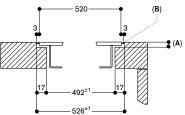
A: Se si installa con il coperchio VA 440 prendere in considerazione lo spazio aggiuntivo richiesto per la profondità. Osservare le precauzioni di montaggio separate

Sezione longitudinale



- A: $3.5^{-0.5}$ $6.5^{-0.5}$ in combinazione con piani cottura a induzione senza cornice B: Riempire con silicone

Sezione trasversale



- A: 3.5^{-0.5}
 B: Riempire con silicone

Se si installa con il coperchio VA 440 prendere in considerazione lo spazio aggiuntivo richiesto per la profondità.

Osservare le precauzioni di montaggio separate





VG 425 111F Acciaio inox

Larghezza 38 cm Gpl 28-37 mbar

VG 425 211

Acciaio inox

Larghezza 38 cm Metano 20 mbar

Accessori per l'installazione

VA 420 004

Elemento di congiunzione per piani Vario Serie 400 con installazione a filo, 2 mm

VA 420 010

Elemento di congiunzione per piani Vario Serie 400 con installazione in appoggio, 3 mm

VA 440 010

Coperchio in acciaio inox Serie 400

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere le cappe compatibili con ciascun apparecchio di cottura.

Piano cottura a gas Vario Serie 400 VG 425

- 2 bruciatori con potenza regolabile fino a 4 kW.
- Regolazione completamente elettronica della fiamma, su 12 livelli.
- Regolazione ultra precisa della fiamma.
- Controllo elettronico della fiamma con riaccensione automatica in caso di spegnimento.
- Funzione cottura Simmer a minima intensità.
- Solida manopola comandi in acciaio inox.
- Precisa lavorazione dell'acciaio con spessore 3 mm.
- Possibile installazione ad appoggio o a filo top.
- Perfetta combinazione con tutti gli apparecchi della serie Vario 400.

Zone cottura

VG 425 111F

1 bruciatore ultra-rapido a corona multipla (165 W – 4000 W), adatto a pentole con ø max. 28 cm. 1 bruciatore a corona multipla (165 W – 2000 W), adatto a pentole con ø max. 24 cm.

VG 425 211

1 bruciatore ultra-rapido a corona multipla (165 W – 4000 W), adatto a pentole con ø max. 28 cm. 1 bruciatore a corona multipla (165 W – 2000 W), adatto a pentole con ø max. 24 cm.

Funzionamento

Manopole in acciaio con anello luminoso e serigrafia per le zone cottura e i livelli di potenza.

Tutto il comfort dell'accensione automatica. Immediata accensione della fiamma con un unico gesto.

Controllo completamente elettronico a 12 livelli per una regolazione esatta della temperatura e della funzione cottura lenta.

Caratteristiche

Funzione Simmer per scioglimento e mantenimento in caldo con attivazione/ disattivazione della fiamma. Griglia in ghisa. Bruciatori in ottone.

Sicurezza

Controllo elettronico della fiamma con riaccensione automatica in caso di spegnimento accidentale.

Termocoppia di sicurezza. Indicazione del calore residuo. Spegnimento automatico di sicurezza.

Precauzioni di montaggio

A seconda del tipo di installazione (ad appoggio o a filo top, con o senza coperchio), la posizione della nicchia di incasso e della manopola possono variare

Rispettare sempre i disegni relativi all'installazione delle manopole. Se il pannello è più spesso di 23 mm prevedere uno spazio sul lato posteriore.

Se si installa con il coperchio VA 440 prendere in considerazione lo spazio aggiuntivo richiesto per la profondità.

Importante: eventuali piani cottura (VG, VP e VR), se provvisti di coperchio in acciaio inox, possono essere installati solo in vani di incasso singoli. Pertanto, non è possibile combinare tra loro più apparecchi in un unico foro. Se si installano più apparecchi in singoli intagli, la distanza minima tra loro deve essere di 50 mm.

Se si combinano più apparecchi della serie Vario 400 senza coperchio è necessario invece l'utilizzo dell'elemento di congiunzione VA 420 tra i vari apparecchi. A seconda del tipo di installazione bisogna prevedere il corrispondente elemento di congiunzione.

La portata e la stabilità, in particolare nel caso di piani di lavoro sottili, deve essere sostenuta mediante opportuni sottostrutture. Prendere in considerazione il peso dell'apparecchio e carichi aggiuntivi.

Istruzioni aggiuntive per l'installazione a filo:

L'installazione è possibile in piani di pietra, sintetici o in legno massello. Devono essere rispettate la resistenza termica e la tenuta stagna dei bordi dell'intaglio. Per quanto riguarda gli altri materiali si prega di consultare il produttore del piano di lavoro.

La scanalatura deve essere continua e uniforme, così da garantire il corretto posizionamento dell'apparecchio sulla guarnizione. Non utilizzare un rivestimento discontinuo.

La larghezza della giuntura può variare a causa di tolleranze dimensionali delle combinazioni e dell'intaglio sul piano

di lavoro.
Se si installano più apparecchi in fori singoli prevedere uno spazio di almeno 50 mm tra le nicchie.
Speciali ugelli ordinabili separatamente. Il collegamento elettrico è indispensabile al funzionamento dell'apparecchio.

Apporto aria dall'alto.

Montaggio senza piano intermedio. Prevedere per la parete posteriore e per i listelli un materiale non infiammabile e resistente al calore.

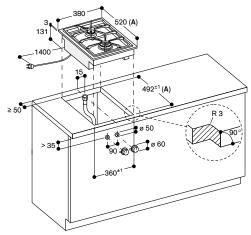
Lasciare una distanza min. 150 mm tra il piano e superfici sensibili al calore oppure applicare un'isolazione termica. Se posizionato vicino al centro di aspirazione da piano VL 414, è necessario l'utilizzo del deflettore AA 414 per garantire la massima performance e sicurezza del piano cottura.

Con un assorbimento totale di oltre 11 kW devono essere rispettate le normative locali in materia di aerazione del locale, superficie della camera e l'abbinamento con cappe ad espulsione o a ricircolo. La distanza minima tra il piano cottura a gas (con più di 12 kW) e la cappa aspirante è 70 cm.

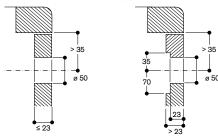
Peso dell'apparecchio 14 kg.

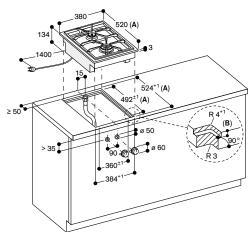
Valori di collegamento

Assorbimento totale gas 6,0 kW.
Assorbimento totale elettrico 15,0 W.
Cavo di collegamento 1,4 m con spina
Schuko.



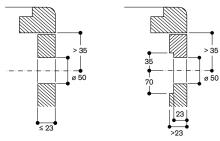
A: Se si installa con il coperchio VA 440 prendere in considerazione lo spazio aggiuntivo richiesto per la profondità. Osservare le precauzioni di montaggio separate



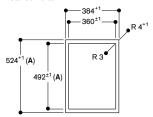


- A: Se si installa con il coperchio VA 440 prendere in considerazione lo spazio aggiuntivo richiesto per la profondità.
 Osservare le precauzioni di montaggio separate
 B: 3.5°
 6.5°05 in combinazione con piani cottura a induzione senza cornice

Installazione manopola; a filo

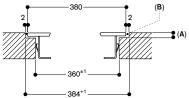


Vista dall'alto



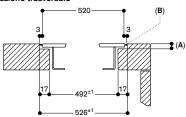
A: Se si installa con il coperchio VA 440 prendere in considerazione lo spazio aggiuntivo richiesto per la profondità. Osservare le precauzioni di montaggio separate

Sezione longitudinale



- A: 3.5^{-0.5} 6.5^{-0.5} in combinazione con piani cottura a induzione senza cornice B: Riempire con silicone

Sezione trasversale



- **A:** 3.5^{-0.5} **B:** Riempire con silicone

Se si installa con il coperchio VA 440 prendere in considerazione lo spazio aggiuntivo richiesto per la profondità.

Osservare le precauzioni di montaggio separate



VP 414 111

Acciaio inox

Larghezza 38 cm

In dotazione

2 spatole

Accessori per l'installazione VA 420 004

Elemento di congiunzione per piani Vario Serie 400 con installazione a filo, 2 mm

VA 420 010

Elemento di congiunzione per piani Vario Serie 400 con installazione in appoggio, 3 mm

VA 440 010

Coperchio in acciaio inox Serie 400

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere le cappe compatibili con ciascun apparecchio di cottura.

Piastra Teppan Yaki Vario Serie 400 VP 414

- Superficie metallica cromata ad alta resistenza per arrostire, cuocere e tenere in caldo direttamente sulla piastra.
- Regolazione esatta della temperatura fino a 240 °C.
- Ottimale distribuzione del calore.
- Solida manopola comandi in acciaio inox
- Precisa lavorazione dell'acciaio con spessore 3 mm.
- Possibile installazione ad appoggio o a filo top.
- Perfetta combinazione con tutti gli apparecchi della serie Vario 400.

Zone cottura

Dimensioni piastra: L 31 x P 44 cm.

Funzionamento

Manopole in acciaio con anello luminoso e serigrafia per le zone cottura e i livelli di potenza.

Regolazione elettronica della temperatura da 120 °C a 240 °C.

Caratteristich

2 zone, ciascuna da 1500 W, possono essere usate come un'unica superficie oppure separatamente. Funzione per tenere in caldo. Pulizia semplificata.

Sicurezza

Spegnimento automatico di sicurezza. Indicatore di preriscaldamento e calore

Precauzioni di montaggio

A seconda del tipo di installazione (ad appoggio o a filo top, con o senza coperchio), la posizione della nicchia di incasso e della manopola possono variare

Se si installa con il coperchio VA 440 prendere in considerazione lo spazio aggiuntivo richiesto per la profondità. Importante: eventuali piani cottura (VG, VP e VR), se provvisti di coperchio in acciaio inox, possono essere installati solo in vani di incasso singoli. Pertanto, non è possibile combinare tra loro più apparecchi in un unico foro. Se si installano più apparecchi in singoli intagli, la distanza minima tra loro deve essere di 50 mm.

Se si combinano più apparecchi della serie Vario 400 senza coperchio è necessario invece l'utilizzo dell'elemento di congiunzione VA 420 tra i vari apparecchi. A seconda del tipo di installazione bisogna prevedere il corrispondente elemento di congiunzione.

La portata e la stabilità, in particolare nel caso di piani di lavoro sottili, deve essere sostenuta mediante opportuni sottostrutture. Prendere in considerazione il peso dell'apparecchio e carichi aggiuntivi. Istruzioni aggiuntive per l'installazione a filo:

L'installazione è possibile in piani di pietra, sintetici o in legno massello. Devono essere rispettate la resistenza termica e la tenuta stagna dei bordi dell'intaglio. Per quanto riguarda gli altri materiali si prega di consultare il produttore del piano di lavoro.

La scanalatura deve essere continua e uniforme, così da garantire il corretto posizionamento dell'apparecchio sulla guarnizione. Non utilizzare un rivestimento discontinuo.

La larghezza della giuntura può variare a causa di tolleranze dimensionali delle combinazioni e dell'intaglio sul piano di lavoro.

Se si installano più apparecchi in nicchie singole prevedere uno spazio di almeno 50 mm tra le nicchie. Cassetta comandi integrabile nella parte interna del mobile.

Lasciare una distanza min. di 40 cm tra il piano e superfici sensibili al calore oppure applicare un'isolazione termica. L'apparecchio può essere installato dall'alto.

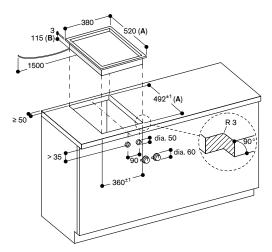
Per i piani Vario che durante la cottura creano vapori intensi come Teppan Yaki e Grill Elettrico, è necessario tenere presente che se installati in una configurazione con più elementi di cottura è necessario posizionarli centralmente.

Ogni volta che si installano combinazioni di domino come Teppan Yaki e Grill Elettrico si consiglia di prevedere un'ulteriore aspirazione con cappa a soffitto, a isola o a muro. Peso dell'apparecchio 14 kg.

Valori di collegamento

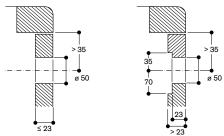
Assorbimento totale 3 kW. Prevedere cavo di collegamento.

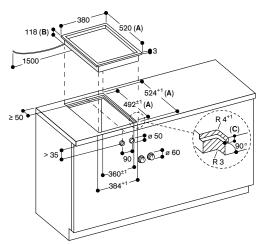




- A: Se si installa con il coperchio VA 440 prendere in considerazione lo spazio aggiuntivo richiesto per la profondità.

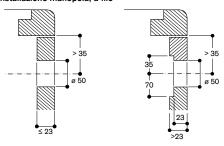
 Osservare le precauzioni di montaggio separate
- B: 130 mm nella zona del morsetto per cavi (a sinistra, sul retro)



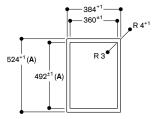


- A: Se si installa con il coperchio VA 440 prendere in considerazione lo spazio aggiuntivo richiesto per la profondità.
 Osservare le precauzioni di montaggio separate
 B: 133 mm nella zona del morsetto per cavi (a sinistra, sul retro)
 C: 3.5-05
 6.5-05 in combinazione con piani cottura a induzione senza cornice

Installazione manopola; a filo

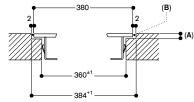


Vista dall'alto



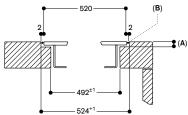
A: Se si installa con il coperchio VA 440 prendere in considerazione lo spazio aggiuntivo richiesto per la profondità. Osservare le precauzioni di montaggio separate

Sezione longitudinale



- A: 3.5^{-0.5} 6.5^{-0.5} in combinazione con piani cottura a induzione senza cornice B: Riempire con silicone

Sezione trasversale



- A: 3.5^{0.5}
 B: Riempire con silicone





VR 414 111 Acciaio inox

Larghezza 38 cm

In dotazione

- 1 pirofila in ghisa
- 1 pietra lavica
- 1 spazzola per la pulizia
- 1 contenitore raccolta grassi
- 2 griglie in ghisa

Accessori per l'installazione

VA 420 004

Elemento di congiunzione per piani Vario Serie 400 con installazione a filo, 2 mm

VA 420 010

Elemento di congiunzione per piani Vario Serie 400 con installazione in appoggio, 3 mm

VA 440 010

Coperchio in acciaio inox Serie 400

Accessori speciali

LV 030 000

Confezione pietra lavica

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere le cappe compatibili con ciascun apparecchio di cottura.

Grill elettrico Vario Serie 400

- 2 zone controllabili separatamente.
- Piastra in ghisa, mezza dimensione, per friggere e grigliare contemporaneamente su due superfici separate.
- Griglie in ghisa removibili, vassoio con pietra lavica.
- Solida manopola comandi in acciaio inox
- Precisa lavorazione dell'acciaio con spessore 3 mm.
- Possibile installazione ad appoggio o a filo top.
- Perfetta combinazione con tutti gli apparecchi della serie Vario 400.

Funzionamento

Manopole in acciaio con anello luminoso e serigrafia per le zone cottura e i livelli di potenza.

Regolazione elettronica a 12 livelli.

Caratteristiche

Piano, vassoio con pietra lavica e bacinella raccolta grassi in acciaio inox. Due resistenze regolabili separatamente (1500 W). Possono essere combinate per operare come unica superficie. Due griglie in ghisa.

Sicurezza

Spegnimento automatico di sicurezza. Indicatore di preriscaldamento e del calore residuo.

Precauzioni di montaggio

A seconda del tipo di installazione (ad appoggio o a filo top, con o senza coperchio), la posizione della nicchia di incasso e della manopola possono variare

Se si installa con il coperchio VA 440 prendere in considerazione lo spazio aggiuntivo richiesto per la profondità. Importante: eventuali piani cottura (VG, VP e VR), se provvisti di coperchio in acciaio inox, possono essere installati solo in vani di incasso singoli. Pertanto, non è possibile combinare tra loro più apparecchi in un unico foro. Se si installano più apparecchi in singoli intagli, la distanza minima tra loro deve essere di 50 mm.

Se si combinano più apparecchi della serie Vario 400 senza coperchio è necessario invece l'utilizzo dell'elemento di congiunzione VA 420 tra i vari apparecchi. A seconda del tipo di installazione bisogna prevedere il corrispondente elemento di congiunzione.

La portata e la stabilità, in particolare nel caso di piani di lavoro sottili, deve essere sostenuta mediante opportuni sottostrutture. Prendere in considerazione il peso dell'apparecchio e carichi aggiuntivi. Istruzioni aggiuntive per l'installazione a filo:

L'installazione è possibile in piani di pietra, sintetici o in legno massello. Devono essere rispettate la resistenza termica e la tenuta stagna dei bordi dell'intaglio. Per quanto riguarda gli altri materiali si prega di consultare il produttore del piano di lavoro. La scanalatura deve essere continua e uniforme, così da garantire il corretto posizionamento dell'apparecchio sulla guarnizione. Non utilizzare un rivestimento discontinuo.

La larghezza della giuntura può variare a causa di tolleranze dimensionali delle combinazioni e dell'intaglio sul piano di lavoro.

Se si installano più apparecchi in nicchie singole prevedere uno spazio di almeno 50 mm tra le nicchie. Cassetta comandi integrabile nella parte interna del mobile.

Distanza laterale dall'apparecchio alla parete o a un mobile min. 100 mm. L'apparecchio può essere installato dall'alto.

Importante: Per i piani Vario che durante la cottura creano vapori intensi come Teppan Yaki e Grill Elettrico è necessario tenere presente che se installati in una configurazione con più elementi di cottura è necessario posizionarli centralmente.

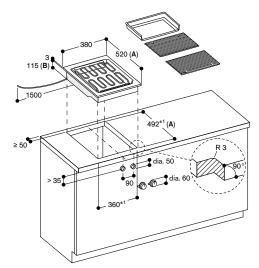
In caso di combinazione con unità di aspirazione da piano, è sempre necessario posizionare il Grill elettrico tra 2 VL 414, ciascuna collegata con un motore.
Inoltre, si raccomanda di non installare mai il Grill VR 414 in combinazione con aspirazione da piano VL/AL in modalità a ricircolo. Ogni volta che si installano combinazioni di domino con Teppan Yak e Grill Elettrico si consiglia di prevedere un'ulteriore aspirazione a estrazione con cappa a soffitto, a isola o a muro.

Peso dell'apparecchio 26 kg.

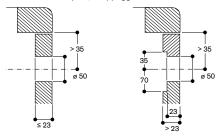
Valori di collegamento

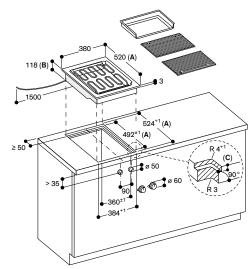
Assorbimento totale 3 kW. Prevedere cavo di collegamento.





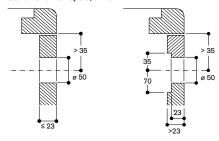
- A: Se si installa con il coperchio VA 440 prendere in considerazione lo spazio aggiuntivo richiesto per la profondità.
 Osservare le precauzioni di montaggio separate
 B: 130 mm nella zona del morsetto per cavi (a sinistra, sul retro)



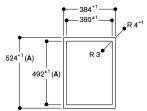


- A: Se si installa con il coperchio VA 440 prendere in considerazione lo spazio aggiuntivo richiesto per la profondità.
 Osservare le precauzioni di montaggio separate
 B:133 mm nella zona del morsetto per cavi (a sinistra, sul retro)
 C: 3.5-0.5
 6.510.5 in combinazione con piani cottura a induzione senza cornice

Installazione manopola; a filo

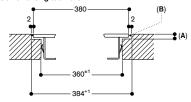


Vista dall'alto



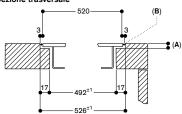
A: Se si installa con il coperchio VA 440 prendere in considerazione lo spazio aggiuntivo richiesto per la profondità. Osservare le precauzioni di montaggio separate

Sezione longitudinale



- A: $3.5^{-0.5}$ $6.5^{+0.5}$ in combinazione con piani cottura a induzione senza cornice B: Riempire con silicone

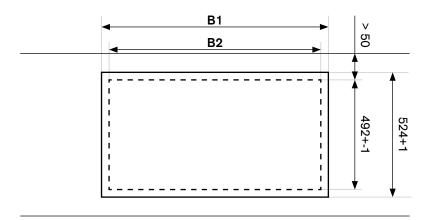
Sezione trasversale



A: 3.5° B: Riempire con silicone
Se si installa con il coperchio VA 440 prendere in considerazione lo spazio aggiuntivo richiesto per la profondità.
Osservare le precauzioni di montaggio separate

¹²⁴ Indicazioni per la progettazione di combinazioni di piani Serie 400 senza unità di aspirazione VL 414 per installazione a filo.

La tabella seguente indica le dimensioni dei fori d'incasso per le combinazioni di apparecchi della Serie 400 con installazione a filo top. Prendendo in considerazione le pagine di prodotto e i disegni riportati sotto, l'installatore può definire la corretta dimensione dell'intaglio. IMPORTANTE: la larghezza dei piani cottura da 60, 80, 90 cm riportata nella tabella fa riferimento a modelli senza cornice, le cui schede e disegni tecnici sono presenti nel capitolo successivo "Piani cottura". Per combinazioni con cornice consultare il calcolatore a pagina 128.



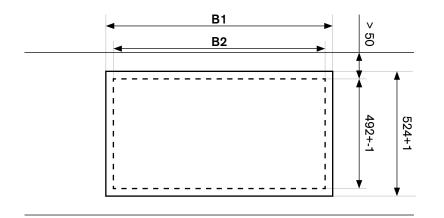


Per dimensione A: 3,5 – 0,5 per combinazioni con solo piani dotati di cornice. 6,5 +0,5 per combinazioni con almeno un piano a induzione senza cornice

Piani cottura	Larghezza apparecchio [mm]	Dimensione B1 [mm]	Dimensione B2 [mm]	N. di VA420004
	380 / 380	766 +1	748 +-1	1
	380 / 380 / 380	1148 +1	1130 +-1	2
	380 / 380 / 380 / 380	1530 +1	1512 +-1	3
	591 / 380	977 +1	959 +-1	1
	380 / 591 / 380	1359 +1	1341 +-1	2
	805 / 380	1191 +1	1173 +-1	1
	909 / 380	1295 +1	1277 +-1	1

Indicazioni per la progettazione di combinazioni di piani Serie 400 con unità di aspirazione VL 414 per installazione a filo.

La tabella seguente indica le dimensioni dei fori d'incasso per le combinazioni di apparecchi della Serie 400 con installazione a filo top. Prendendo in considerazione le pagine di prodotto e i disegni riportati sotto, l'installatore può definire la corretta dimensione dell'intaglio. IMPORTANTE: la larghezza dei piani cottura da 60 cm riportata nella tabella fa riferimento a modelli senza cornice, le cui schede e disegni tecnici sono presenti nel capitolo successivo "Piani cottura". Per combinazioni con cornice consultare il calcolatore a pagina 128.



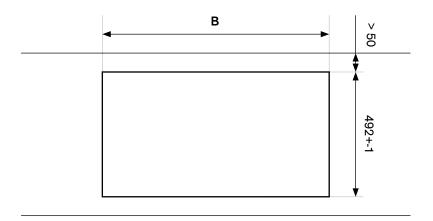


Per dimensione A: 3,5 – 0,5 per combinazioni con solo piani dotati di cornice. 6,5 +0,5 per combinazioni con almeno un piano a induzione senza cornice

Piani cottura	Larghezza apparecchio [mm]	Dimensione B1 [mm]	Dimensione B2 [mm]	N. di VA420004
	380 / 155 / 380	923 +1	905 +-1	2
	380 / 155 / 380 /155	1080 +1	1062 +-1	3
	380 / 155 / 380 / 155 / 380	1462 +1	1444 +-1	4
	380 / 155 / 380 / 155 / 380 / 155 / 380	2001 +1	1983 +-1	6
	380 / 155 / 380 / 380 / 155 / 380	1844 +1	1826 +-1	5
	155 / 591 / 155	909 +1	891 +-1	2
	155 / 591 / 155 / 380	1291 +1	1273 +-1	3
	380 / 155 / 591 / 155 / 380	1673 +1	1655 +-1	4

¹²⁶ Indicazioni per la progettazione di combinazioni di piani Serie 400 senza unità di aspirazione VL 414 per installazione in appoggio.

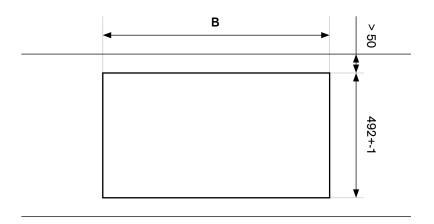
La tabella seguente indica le dimensioni dei fori d'incasso per le combinazioni di apparecchi della Serie 400 con installazione in appoggio. Prendendo in considerazione le pagine di prodotto precedenti e i disegni riportati sotto, l'installatore può definire la corretta dimensione dell'intaglio. IMPORTANTE: la larghezza dei piani cottura da 60, 80, 90 cm riportata nella tabella fa riferimento a modelli con cornice. Per combinazioni di piani diverse da quelle riportate nella tabella consultare il calcolatore a pagina 128.



Piani cottura	Larghezza apparecchio [mm]	Dimensione B [mm]	N. di VA420010
	380 / 380	743 +-1	1
	380 / 380 / 380	1126 +-1	2
	380 / 380 / 380 / 380	1509 +-1	3
	590 / 380	953 +-1	1
	380 / 590 / 380	1336 +-1	2
	804 / 380	1167 +-1	1
	908 / 380	1271 +-1	1

Indicazioni per la progettazione di combinazioni di piani Serie 400 con unità di aspirazione VL 414 per installazione in appoggio.

La tabella seguente indica le dimensioni dei fori d'incasso per le combinazioni di apparecchi della Serie 400 con installazione in appoggio. Prendendo in considerazione le pagine di prodotto precedenti e i disegni riportati sotto, l'installatore può definire la corretta dimensione dell'intaglio. IMPORTANTE: la larghezza dei piani cottura da 60 cm riportata nella tabella fa riferimento a modelli con cornice. Per combinazioni di piani diverse da quelle riportate nella tabella consultare il calcolatore a pagina 128.

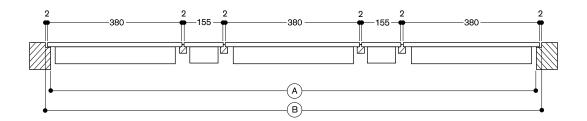


Piani cottura	Larghezza apparecchio [mm]	Dimensione B [mm]	N. di VA420010
	380 / 155 / 380	901 +-1	2
	380 / 155 / 380 /155	1059 +-1	3
	380 / 155 / 380 / 155 / 380	1442 +-1	4
	380 / 155 / 380 / 155 / 380 / 155 / 380	1983 +-1	6
	380 / 155 / 380 / 380 / 155 / 380	1825 +-1	5
	155 / 590 / 155	886 +-1	2
	155 / 590 / 155 / 380	1269 +-1	3
	380 / 155 / 590 / 155 / 380	1652 +-1	4

Dimensioni dei fori d'incasso per le combinazioni di apparecchi della Serie 400.
 Calcolatore per la larghezza del foro d'incasso.

Calcolo della larghezza del foro d'incasso per l'installazione a filo

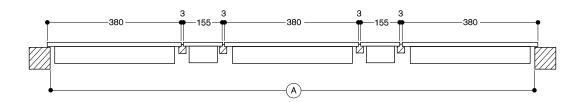
Esempio di una combinazione costituita da VI 414, VI 422, VP 414 e 2 VL 414.



		Esempio		Vostra combinazione
Larghezza totale di tutti gli apparecchi	in mm	(3x 380) + (2x 155)	1.450	
+ numero di elementi di congiunzione	x 2 mm	4 x 2	+ 8	
- ingombri laterali degli apparecchi	(7 mm / lato)	14	- 14	- 14
(A) Larghezza totale del foro	(in mm)		1.444 +/- 1	+/- 1
+ ingombri laterali degli apparecchi	(7 mm / lato)	14	+ 14	+ 14
+ striscia di silicone (circonferenza 2 m	m)	2 x 2	+ 4	+ 4
(B) Larghezza totale con scanalatura	(in mm)		1.462 + 1	0/+ 1

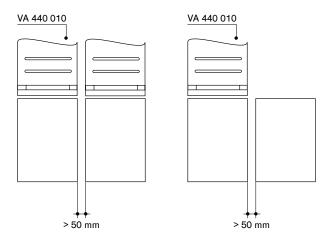
Calcolo della larghezza del foro d'incasso per l'installazione in appoggio

Esempio di una combinazione costituita da VI 414, VI 422, VP 414 e 2 VL 414.



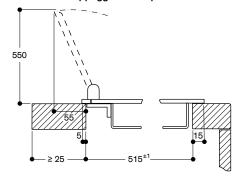
		Esempio		vostra combinazione
Larghezza totale di tutti gli apparecchi	in mm	(3x 380) + (2x 155)	1.450	
+ numero di elementi di congiunzione	x 3 mm	4 x 3	+ 12	
- ingombri laterali degli apparecchi	(10 mm / lato)	20	- 20	- 20
(A) Larghezza totale del foro	(in mm)		1.442 +/- 1	+/- 1

Alcuni apparecchi con larghezza 38 cm possono essere dotati di un coperchio in acciaio inox. Eventuali piani cottura con coperchio (VG, VP e VR) possono essere installati solo in fori di incasso singoli. Se si installano più apparecchi in singoli intagli, la distanza minima tra loro deve essere di 50 mm.

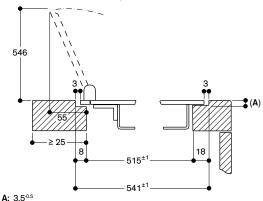


Se si installa il coperchio VA 440 prendere in considerazione lo spazio addizionale richiesto per la profondità. Quindi assicurarsi che sia garantito il corretto allineamento dell'intaglio in profondità.

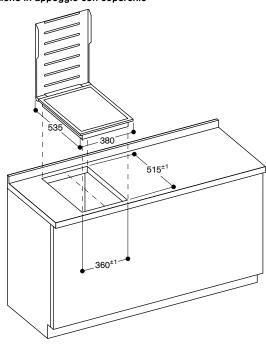
Installazione in appoggio con coperchio



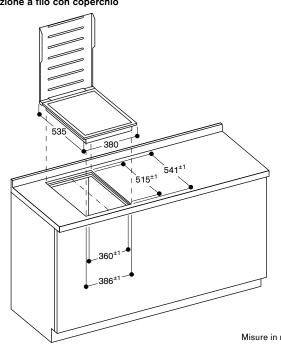
Installazione a filo con coperchio



Installazione in appoggio con coperchio



Installazione a filo con coperchio





VI 262 120

Frontalino comandi nero in alluminio anodizzato

Larghezza 60 cm

Incluso con l'apparecchio

1 raschietto

Accessori di installazione

VV 200 010

Elemento di congiunzione in acciaio inox per la combinazione con ulteriori apparecchi Vario 200

VV 200 020

Elemento di congiunzione nero per la combinazione con ulteriori apparecchi Vario 200

Accessori speciali

CA 051 300

Accessorio Teppan Yaki Per piani cottura Full e Flex Induction

CA 052 300

Accessorio Grill antiaderente Per piani cottura Flex Induction

GP 900 001

Padella in acciaio inox frying sensor con rivestimento antiaderente, ø 15 cm

GP 900 002

Padella in acciaio inox frying sensor con rivestimento antiaderente, ø 19 cm

GP 900 003

Padella in acciaio inox frying sensor con rivestimento antiaderente, ø 21 cm

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere le cappe compatibili con ciascun apparecchio di cottura.

Piano cottura Flex Induction Vario Serie 200 VI 262

- Per una perfetta combinazione con tutti i piani Vario 200.
- Pratico pannello comandi per un utilizzo sicuro e confortevole.

Zone cottura

2 zone Flex Induction ciascuna da 19x23 cm (2200 W, con booster 3700 W) se unite raggiungono la dimensione 38x23 cm (3300 W, con booster 3700 W).

2 zone Flex Induction ciascuna da 19x23 cm (2200 W, con booster 3700 W) se unite raggiungono la dimensione 38x23 cm (3300 W, con booster 3700 W).

Funzionamento

Manopole di controllo con anello luminoso.

Pannello di controllo integrato. Controllo elettronico della potenza a 9 livelli.

Caratteristiche

Zone cottura serigrafate. Funzione Flex per zone cottura rettangolari.

Frying sensor.

Sistema di riconoscimento pentole. Funzione Booster per ogni zona di cottura.

Sicurezza

Indicatore luminoso del calore residuo.

Spia di funzionamento.

Spegnimento automatico di sicurezza.

Precauzioni di montaggio

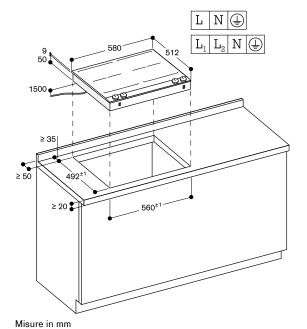
Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche.

L'apparecchio è dotato di molle di fissaggio che bloccano il piano dopo l'inserimento dall'alto

Peso dell'apparecchio 14 kg.

Valori di collegamento

Assorbimento totale elettrico 7,4 kW. Cavo di collegamento 1,5 m con spina





VI 242 120

Frontalino comandi nero in alluminio anodizzato

Larghezza 38 cm

Incluso con l'apparecchio

raschietto

Accessori di installazione

VV 200 010

Elemento di congiunzione in acciaio inox per la combinazione con ulteriori apparecchi Vario 200

VV 200 020

Elemento di congiunzione nero per la combinazione con ulteriori apparecchi Vario 200

Accessori speciali

CA 051 300

Accessorio Teppan Yaki Per piani cottura Full e Flex Induction

CA 052 300

Accessorio Grill antiaderente Per piani cottura Flex Induction

GP 900 001

Padella in acciaio inox frying sensor con rivestimento antiaderente, ø 15 cm

GP 900 002

Padella in acciaio inox frying sensor con rivestimento antiaderente, ø 19 cm

Padella in acciaio inox frving sensor con rivestimento antiaderente, ø 21 cm

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere le cappe compatibili con ciascun apparecchio di cottura.

Piano cottura Flex Induction Vario Serie 200

VI 242

- Per una perfetta combinazione con tutti i piani Vario 200.
- Pratico pannello comandi per un utilizzo sicuro e confortevole.

Zone cottura

2 zone Flex Induction ciascuna da 19x24 cm (2200 W, con booster 3700 W) se unite raggiungono la dimensione 38x24 cm (3300 W, con booster 3700 W).

Funzionamento

Manopole di controllo con anello luminoso.

Pannello di controllo integrato. Controllo elettronico della potenza a 9 livelli.

Caratteristiche

Zone cottura serigrafate. Funzione Flex per zone cottura rettangolari.

Frying sensor.

Sistema di riconoscimento pentole. Funzione Booster per ogni zona di cottura.

Sicurezza

Indicatore luminoso del calore residuo.

Spia di funzionamento.

Spegnimento automatico di sicurezza.

Precauzioni di montaggio

Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche.

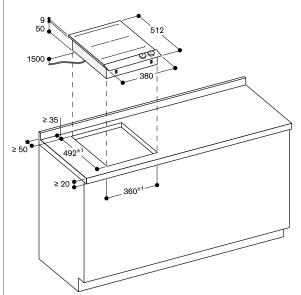
L'apparecchio è dotato di molle di fissaggio che bloccano il piano dopo l'inserimento dall'alto.

Peso dell'apparecchio 9 kg.

Valori di collegamento

Assorbimento totale elettrico 3,7 kW. Cavo di collegamento 1,5 m con spina Schuko.





Misure in mm



VI 232 121

Frontalino comandi nero in alluminio anodizzato

Larghezza 28 cm

Incluso con l'apparecchio

1 raschietto

Accessori di installazione

VV 200 010

Elemento di congiunzione in acciaio inox per la combinazione con ulteriori apparecchi Vario 200

VV 200 020

Elemento di congiunzione nero per la combinazione con ulteriori apparecchi Vario 200

Accessori speciali

CA 051 300

Accessorio Teppan Yaki Per piani cottura Full e Flex Induction

CA 052 300

Accessorio Grill antiaderente Per piani cottura Flex Induction

GP 900 001

Padella in acciaio inox frying sensor con rivestimento antiaderente, ø 15 cm

GP 900 002

Padella in acciaio inox frying sensor con rivestimento antiaderente, ø 19 cm

GP 900 003

Padella in acciaio inox frying sensor

con rivestimento antiaderente, ø 21 cm.

VD 200 020

Coperchio nero

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere le cappe compatibili con ciascun apparecchio di cottura.

Piano cottura Flex Induction Vario Serie 200

VI 232

- Per una perfetta combinazione con tutti i piani Vario 200.
- Pratico pannello comandi per un utilizzo sicuro e confortevole.

Zone cottura

2 zone Flex Induction ciascuna da 19x21 cm (2200 W, con booster 3700 W) se unite raggiungono la dimensione 38x21 cm (3300 W, con booster 3700 W).

Funzionamento

Manopole di controllo con anello luminoso.

Pannello di controllo integrato. Controllo elettronico della potenza a 9 livelli.

Caratteristiche

Zone cottura serigrafate. Funzione Flex per zone cottura rettangolari.

Frying sensor.

Sistema di riconoscimento pentole. Funzione Booster per ogni zona di cottura

Sicurezza

Indicatore luminoso del calore residuo.

Spia di funzionamento.

Spegnimento automatico di sicurezza.

Precauzioni di montaggio

Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche.

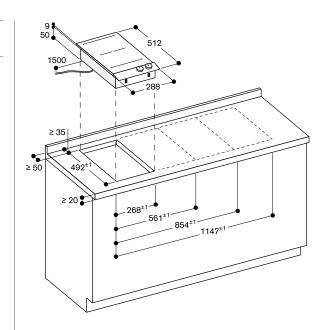
L'apparecchio è dotato di molle di fissaggio che bloccano il piano dopo l'inserimento dall'alto.

Peso dell'apparecchio 7 kg.

Valori di collegamento

Assorbimento totale elettrico 3,7 kW. Cavo di collegamento 1,5 m con spina Schuko.







VG 264 120F

Frontalino comandi nero in alluminio anodizzato

Larghezza 60 cm Gpl 28-37 mbar

VG 264 220

Frontalino comandi nero in alluminio anodizzato

Larghezza 60 cm Metano 20 mbar

Accessori di installazione

VV 200 010

Elemento di congiunzione in acciaio inox per la combinazione con ulteriori apparecchi Vario 200

VV 200 020

Elemento di congiunzione nero per la combinazione con ulteriori apparecchi Vario 200

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere le cappe compatibili con ciascun apparecchio di cottura.

Piano cottura a gas Vario Serie 200 VG 264

- Per una perfetta combinazione con tutti i piani Vario 200.
- Pratico pannello comandi per un utilizzo sicuro e confortevole.
- Regolazione meccanica della potenza fino a 9 livelli.
- Solida griglia in ghisa con superficie piana per un perfetto supporto e posizionamento delle pentole.
- Fino a 9.8 kW con 4 bruciatori.

Zone cottura

2 bruciatori rapidi (560 W – 3000 W), adatti a pentole di ø max 22 cm. 2 bruciatori stadard (380 W – 1900 W), adatti a pentole di ø max 20 cm.

Funzionamento

Manopole con anello luminoso.

Pannello di controllo integrato. Accensione con un unico gesto. Accensione elettrica e regolazione della fiamma estremamente precisa.

Caratteristiche

Griglie in ghisa divise in due parti con superficie piana. Bruciatori smaltati.

Sicurezza

Termocoppia di sicurezza. Indicatore luminoso del calore residuo. Indicatore di funzionamento.

Precauzioni di montaggio

VG 264 120F

Speciali ugelli per metano 20 mbar ordinabili separatamente.

VG 264 220

Speciali ugelli per gpl 28-30/37 mbar ordinabili separatamente.

Montaggio senza piano intermedio. L'apparecchio è dotato di molle di fissaggio che bloccano il piano dopo l'inserimento dall'alto.

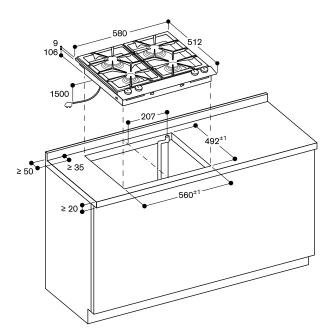
Lasciare una distanza min. 150 mm tra il piano e superfici sensibili al calore oppure applicare un'isolazione termica. Con un assorbimento totale di oltre 11 kW devono essere rispettate le normative locali in materia di aerazione del locale, superficie della stanza e l'abbinamento con cappe a estrazione o a ricircolo.

Si consiglia di rispettare uno spazio min. di 70 cm tra i piani a gas con più di 11 kW di potenza e la cappa montata sopra di essi.

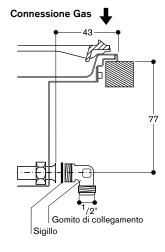
Peso dell'apparecchio 16 kg.

Valori di collegamento

Assorbimento totale gas 9,8 kW. Assorbimento totale elettrico 4,0 W. Cavo di collegamento 1,5 m con spina Schuko.



Distanza minima dal foro d'incasso dell'apparecchio alla parete 150 mm





VG 231 120F

Frontalino comandi nero in alluminio anodizzato

Larghezza 28 cm Gpl 28-37 mbar

Bruciatore Wok fino a 5.8 kW

VG 231 220

Frontalino comandi nero in alluminio anodizzato

Larghezza 28 cm Metano 20 mbar Bruciatore Wok fino a 6 kW

Incluso con l'apparecchio

1 anello di fissaggio per Wok

Accessori di installazione

VV 200 010

Elemento di congiunzione in acciaio inox per la combinazione con ulteriori apparecchi Vario 200

VV 200 020

Elemento di congiunzione nero per la combinazione con ulteriori apparecchi Vario 200

Accessori speciali

VD 200 020

Coperchio nero

WP 400 001

Padella Wok in materiale multistrato ø 36 cm con base concava e manico, 6 litri di capacità, 10 cm di altezza

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere le cappe compatibili con ciascun apparecchio di cottura.

Piano cottura a gas Wok Vario Serie 200

VG 231

- Per una perfetta combinazione con tutti i piani Vario 200.
- Pratico pannello comandi per un utilizzo sicuro e confortevole.
- Regolazione meccanica della potenza fino a 9 livelli.
- Bruciatore Wok a corona multipla in ottone fino a 6 kW.

Zone cottura

VG 231 120F

1 bruciatore Wok a corona multipla (300 - 5800 W), adatto a padella Wok e pentole ø max. 30 cm.

VG 231 220

1 bruciatore Wok a corona multipla (300 - 6000 W), adatto a padella Wok e pentole ø max. 30 cm.

Funzionamento

Manopole con anello luminoso.

Pannello di controllo integrato. Accensione con un unico gesto. Accensione elettrica e regolazione della fiamma estremamente precisa. Le griglie possono essere facilmente girate per garantire la chiusura del coperchio.

Caratteristiche

Griglia in ghisa. Bruciatori in ottone.

Sicurezza

Termocoppia di sicurezza. Indicatore luminoso del calore residuo. Indicatore di funzionamento.

Precauzioni di montaggio

VG 231 120F

Speciale ugello per metano 20 mbar ordinabile separatamente.

VG 231 220

Speciale ugello per gpl 28-30/37 mbar ordinabile separatamente.

In caso di combinazione con unità di aspirazione da piano, è sempre necessario posizionare l'apparecchio tra 2 VL 200.

L'apparecchio è dotato di molle di fissaggio che bloccano il piano dopo l'inserimento dall'alto.

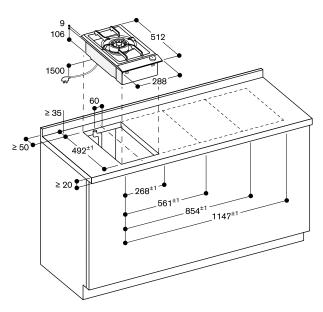
Lasciare una distanza min. 150 mm tra il piano e superfici sensibili al calore oppure applicare un'isolazione termica. Con un assorbimento totale di oltre 11 kW devono essere rispettate le normative locali in materia di aerazione del locale, superficie della stanza e l'abbinamento con cappe a estrazione o a ricircolo.

Si consiglia di rispettare uno spazio min. di 70 cm tra i piani a gas con più di 11 kW di potenza e la cappa montata sopra di essi.

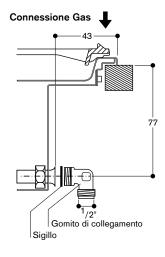
Peso dell'apparecchio 11 kg.

Valori di collegamento

Assorbimento totale gas 5,8/6,0 kW. Assorbimento totale elettrico 1,0 W. Cavo di collegamento 1,5 m con spina Schuko.



Distanza minima dal foro d'incasso dell'apparecchio alla parete 150 mm





VG 232 120F

Frontalino comandi nero in alluminio anodizzato

Larghezza 28 cm Gpl 28-37 mbar

VG 232 220

Frontalino comandi nero in alluminio anodizzato

Larghezza 28 cm Metano 20 mbar

Accessori di installazione

VV 200 010

Elemento di congiunzione in acciaio inox per la combinazione con ulteriori apparecchi Vario 200

VV 200 020

Elemento di congiunzione nero per la combinazione con ulteriori apparecchi Vario 200

Accessori speciali

VD 200 020

Coperchio nero

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere le cappe compatibili con ciascun apparecchio di cottura.

Piano cottura a gas Vario Serie 200 VG 232

- Per una perfetta combinazione con tutti i piani Vario 200.
- Pratico pannello comandi per un utilizzo sicuro e confortevole.
- Regolazione meccanica della potenza fino a 9 livelli.
- Solida griglia in ghisa con superficie piana per un perfetto supporto e posizionamento delle pentole.

Zone cottura

- 1 bruciatore rapido (560 W 3000 W), adatto a pentole di ø max 22 cm.
- 1 bruciatore standard (380 W 1900 W), adatto a pentole di ø max 20 cm.

Funzionamento

Manopole con anello luminoso.

Pannello di controllo integrato. Accensione con un unico gesto. Accensione elettrica e regolazione della fiamma estremamente precisa.

Caratteristiche

Griglia in ghisa con superficie continua. Bruciatori smaltati.

Sicurezza

Termocoppia di sicurezza. Indicatore luminoso del calore residuo. Indicatore di funzionamento.

Precauzioni di montaggio

VG 232 120F

Speciali ugelli per metano 20 mbar ordinabili separatamente.

VG 232 220

Speciali ugelli per gpl 28-30/37 mbar ordinabili separatamente.

L'apparecchio è dotato di molle di fissaggio che bloccano il piano dopo l'inserimento dall'alto.

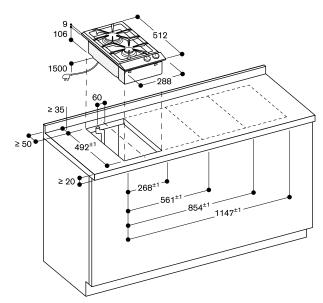
Lasciare una distanza min. 150 mm tra il piano e superfici sensibili al calore oppure applicare un'isolazione termica. Con un assorbimento totale di oltre 11 kW devono essere rispettate le normative locali in materia di aerazione del locale, superficie della stanza e l'abbinamento con cappe a estrazione o a ricircolo.

Si consiglia di rispettare uno spazio min. di 70 cm tra i piani a gas con più di 11 kW di potenza e la cappa montata sopra di essi.

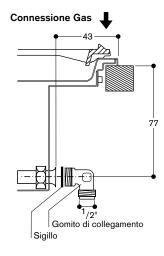
Peso dell'apparecchio 9 kg.

Valori di collegamento

Assorbimento totale gas 4,9 kW. Assorbimento totale elettrico 2,0 W. Cavo di collegamento 1,5 m con spina Schuko.



Distanza minima dal foro d'incasso dell'apparecchio alla parete 150 mm





VP 230 120

Frontalino comandi nero in alluminio anodizzato

Larghezza 28 cm

Incluso con l'apparecchio

1 spatola

Accessori di installazione

VV 200 010

Elemento di congiunzione in acciaio inox per la combinazione con ulteriori apparecchi Vario 200

VV 200 020

Elemento di congiunzione nero per la combinazione con ulteriori apparecchi Vario 200

Accessori speciali

VD 200 020

Coperchio nero

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere le cappe compatibili con ciascun apparecchio di cottura.

Piastra Teppan Yaki Vario Serie 200 VP 230

- Per una perfetta combinazione con tutti i piani Vario 200.
- Pratico pannello comandi per un utilizzo sicuro e confortevole.
- Superficie metallica cromata ad alta resistenza per arrostire, cuocere e tenere in caldo direttamente sulla piastra.
- Controllo preciso della temperatura fino a 240°C.

Zone cottura

Superficie di cottura: 844 cm².

Funzionamento

Manopole di controllo con anello luminoso.

Pannello di controllo integrato. Controllo elettronico della temperatura da 140°C a 240°C.

Caratteristiche

Elemento riscaldante (1800 W). Funzione per tenere in caldo. Pulizia semplificata. Cornice in acciaio inox perfettamente saldata con superficie della piastra in acciaio inox.

Sicurezza

Indicatore luminoso del calore residuo.

Spia di funzionamento.

Spegnimento automatico di sicurezza.

Precauzioni di montaggio

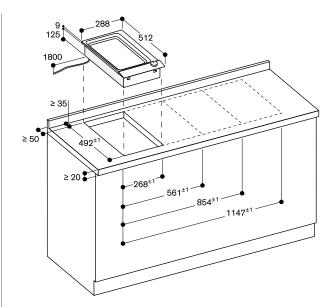
La distanza tra la parte superiore dell'apparecchio e il ripiano di separazione deve essere di min. 150 mm. L'apparecchio è dotato di molle di fissaggio che bloccano il piano dopo l'inserimento dall'alto.

Lasciare una distanza minima di 30 cm tra il piano e superfici sensibili al calore oppure applicare un'isolazione termica. Prevedere un ripiano di separazione removibile sotto l'apparecchio.

Peso dell'apparecchio 10 kg.

Valori di collegamento

Assorbimento totale elettrico 1,8 kW. Cavo di collegamento 1,8 m senza spina.





VR 230 120

Frontalino comandi nero in alluminio anodizzato

Larghezza 28 cm

Incluso con l'apparecchio

- 1 accessorio per la raccolta del grasso
- 1 griglia in ghisa
- 1 confezione di pietre laviche
- 1 spazzola per la pulizia

Accessori di installazione

VV 200 010

Elemento di congiunzione in acciaio inox per la combinazione con ulteriori apparecchi Vario 200

VV 200 020

Elemento di congiunzione nero per la combinazione con ulteriori apparecchi Vario 200

Accessori speciali

LV 030 000

1 confezione di pietre laviche per ricambio

VD 200 020

Coperchio nero

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura

e centri di aspirazione" per conoscere le cappe compatibili con ciascun apparecchio di cottura.

Grill elettrico Vario Serie 200 VR 230

- Per una perfetta combinazione con tutti i piani Vario 200.
- Pratico pannello comandi per un utilizzo sicuro e confortevole.
- Due zone, regolabili separatamente.
- Griglia in ghisa removibile, pietra lavica.

Funzionamento

Manopole di controllo con anello luminoso.

Pannello di controllo integrato. Regolazione a 9 livelli.

Caratteristiche

2 resistenze regolabili separatamente (1500 W).

Funzione Unione.

Griglia in ghisa.

Piano, vassoio con pietra lavica e bacinella raccolta grassi in acciaio inox lavabile in lavastoviglie.

Sicurezza

Indicatore luminoso del calore residuo.

Spia di funzionamento.

Spegnimento automatico di sicurezza.

Precauzioni di montaggio

In caso di combinazione con unità di aspirazione da piano, è sempre necessario posizionare l'apparecchio tra 2 VL 200.

L'apparecchio è dotato di molle di fissaggio che bloccano il piano dopo l'inserimento dall'alto.

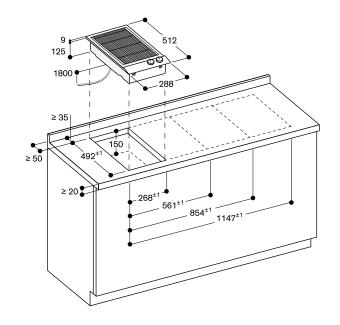
Lasciare una distanza minima di 20 cm tra il piano e superfici sensibili al calore oppure applicare un'isolazione termica.

Peso dell'apparecchio 15 kg.

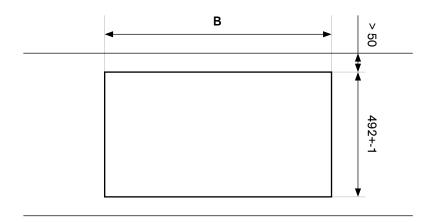
Valori di collegamento

Assorbimento totale elettrico 3,0 kW. Cavo di collegamento 1,8 m senza spina.





La tabella seguente indica le dimensioni dei fori d'incasso per le combinazioni di apparecchi della Serie 200. Prendendo in considerazione le pagine di prodotto precedenti e i disegni riportati sotto, l'installatore può definire la corretta dimensione dell'intaglio.

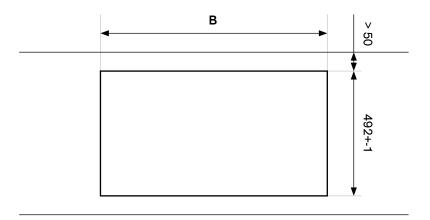


Piani cottura	Larghezza apparecchio [mm]	Dimensione B [mm]	N. di VV200010 / VV200020
	288 / 288	561 +-1	1
	288 / 288 / 288	854 +-1	2
	288 / 288 / 288 / 288	1147 +-1	3
	380 / 288	653 +-1	1
	580 / 288	853 +-1	1

Nel caso di configurazioni diverse da quelle riportate in tabella il calcolo dellla larghezza (B) può essere ottenuto con la seguente formula:

		Esempio con 4 piani da 28 cm		Vostra combinazione
Larghezza totale di tutti gli apparecchi	in mm	(4x 288)	1.152	
+ numero di elementi di congiunzione	x 5 mm	3 x 5	+ 15	
- ingombri laterali degli apparecchi	(20 mm totali)	20	- 20	- 20
= (B) Larghezza totale del foro	(in mm)		= 1.147 +/- 1	+/- 1

La tabella seguente indica le dimensioni dei fori d'incasso per le combinazioni di apparecchi della Serie 200. Prendendo in considerazione le pagine di prodotto precedenti e i disegni riportati sotto, l'installatore può definire la corretta dimensione dell'intaglio.



Fare riferimento alla formula nella pagina precedente per configurazioni diverse da quelle riportate nella tabella.

Piani cottura	Larghezza apparecchio [mm]	Dimensione B [mm]	N. di VV200010 / VV200020
	288 / 150 / 288	716 +-1	2
	380 / 150 / 380	900 +-1	3
	288 / 150 / 288 / 150	871 +-1	3
	288 / 150 / 288 / 150 / 288	1164 +-1	4
	288 / 150 / 288 / 288 / 150 / 288	1457 +-1	5
	380 / 150 / 288	808 +-1	3
	150 / 580 / 150	870 +-1	2
	288 / 150 / 580 / 150	1163 +-1	3

Applicabile a CX 492/482, VI 414/422/462/482/492, VI 232/242/262.

Ingresso aria

I piani ad induzione hanno una ventola per evitare il surriscaldamento dell'elettronica. In caso di un ricircolo d'aria insufficiente la potenza dell'apparecchio sarà ridotta per evitarne il danneggiamento.

A Flusso d'aria dietro il mobile

Uno spazio minimo di 20 mm è necessario dietro al mobile.

B Spazio da considerare nella parte posteriore del mobile rispetto al piano Progettare uno spazio di 45 mm di altezza dal bordo posteriore del piano.

La larghezza minima da considerare per il foro è

- 300 mm in caso di piano da 30 cm
- 350 in caso di piano da 40 cm
- 550 in caso di piano da 60 cm a 80 cm
- 820 in caso di piano da 90 cm

Ripiano intermedio

Per evitare che il contenuto dei cassetti sottostanti al piano in vetroceramica si scaldi è necessario inserire un ripiano intermedio).

Larghezza dell'intaglio

- 100 mm per piani da 60 a 80 cm
- * non si applica a piani da 90 cm
- ** minimo 65 mm per piani con cornice così come VI 462/482/492 con montaggio in appoggio e minimo 70 mm per piani senza cornice, per CX 482/492 con cornice così come per piani CX 482/492 senza cornice 80 cm.

Combinazione con altri apparecchi

Non installare sopra lavastoviglie e lavatrici.

Combinazione con AL 400

Oltre agli accorgimenti sopra descritti è consigliabile seguire le seguenti istruzioni in caso di installazione di un piano ad induzione accostato ad una AL 400 per una corretta ventilazione.

A Di fronte allo spazio di aerazione

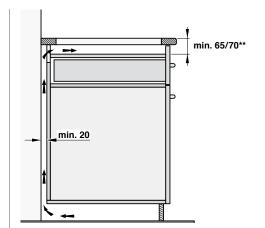
20 mm di distanza tra la parte posteriore del cassetto, del mobile o del forno e il muro.

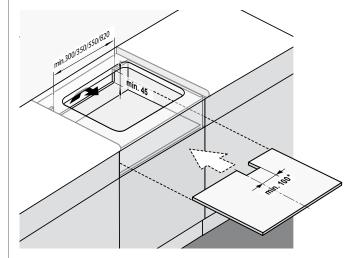
B Adiacente allo spazio di aerazione

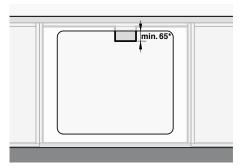
Lo spazio tra lo spazio di aerazione e la parte laterale del mobile deve rimanere aperto.

C Al bordo posteriore dell'apparecchio

Lo spazio tra apparecchio e muro così come quello tra apparecchio e pavimento devono rimanere aperti.







CA 414 110F

Presa elettrica



LV 030 000

Confezione pietra lavica come ricambio



VA 440 010

Coperchio in acciaio inox Serie Vario 400



GN 232 110

Accessorio Teppan Yaki GN1/1 per piano Full Induction CX



GN 232 230

Accessorio Teppan Yaki GN2/3 per piano Full Induction CX



CA 051 300

Teppan Yaki per piani Full e Flex Induction



CA 052 300

Grill antiaderente per piani Flex induction



GP 900 001

Pentola in acciaio adatta per Frying Sensor, antiaderente, ø 15 cm

GP 900 002

Pentola in acciaio adatta per Frying Sensor, antiaderente, ø 19 cm

GP 900 003

Pentola in acciaio adatta per Frying Sensor, antiaderente, ø 21 cm

Sensor, antia GP 900 004

Pentola in acciaio adatta per Frying Sensor, antiaderente, ø 28 cm



WP 400 001

Padella Wok in materiale multistrato ø 36 cm con base concava e manico, 6 litri di capacità, 10 cm di altezza



WZ 400 000

Anello Wok per padella Wok



AA 414 010

Deflettore dell'aria/banda metallica per piani a gas in affiancamento a VL 414



VA 420 004

Elemento di congiunzione per piani Vario Serie 400 con installazione a filo, 2 mm



VA 420 010

Elemento di congiunzione per piani Vario Serie 400 con installazione in appoggio, 3 mm



LV 030 000

Confezione pietra lavica come ricambio

VD 200 020

Coperchio con finitura in alluminio anodizzato nero Larghezza 28 cm

LS 041 001

Deflettore dell'aria in acciaio inossidabile per affiancamento di piani a gas VL 200

VV 200 010

Elemento di congiunzione in acciaio inox per la combinazione con ulteriori apparecchi Vario 200

VV 200 020

Elemento di congiunzione nero per la combinazione con ulteriori apparecchi Vario 200











Tipologia		Piano a induzione Full Induction	Piano a induzione Full Induction
Cornice in acciaio inox 3 mm in appoggio o installazione a filo top		CX 492 111	CX 482 111
Dimensioni		CX 402 111	5X 102 111
Larghezza	(cm)	90	80
Funzionamento	(0111)		
Display TFT / Twist-Pad / Controllo a sensori		•/-/-	•/-/-
Display bicromatico (bianco/arancione)		7-1-	. - -
Comandi frontali / pannello di controllo integrato		-/-	-/-
Zone Cottura		_,_	- <i>y</i> -
		6	5
Numero zone cottura o pentole rilevate		б	5
Superficie Full Induction		•	•
Zone Flex Induction 19x23 cm (2200 W, con booster 3700 W) / zone unite 38x23 cm (3300 W, con booster 3700 W)		-	-
Zone Flex Induction 19x24 cm (2200 W, con booster 3700 W) / zone unite 38x24 cm (3300 W, con booster 3700 W)		-	-
Estensione automatica fino a 30/32 cm di larghezza (3300, con booster 3700 W)		-	-
Zona induzione ø 21 cm (2200 W, con booster 3700 W) / ø 26 cm (2600 W, con booster 3700 W) / ø 32 cm (3300 W, con booster 3700 W)		-	-
Caratteristiche			
Numero livelli di potenza		17	17
Funzione Flex per aree di cottura rettangolari		_	-
Funzione Cooking sensor / Frying sensor		•/-	•/-
Numero funzioni Frying sensor		_	-
Funzione Professional cooking		•	•
Booster per pentole / padelle		•/•	•/•
Funzione Tenere in caldo		•	•
Numero timer		6	5
Timer breve		•	•
Cronometro			•
Indicazione di calore residuo		•	•
		•/•/•	•/•/•
Child lock / Spegnimento di sicurezza / Protezione pulizia display		•/•/•	•
Menu opzioni		• 2	• 2
Controllo cappa			
Home Connect (Modulo WiFi integrato)		• 3	• 3
Accessori			
Teppan Yaki, GN1/1		GN 232 110 ¹	GN 232 110 ¹
Teppan Yaki, GN2/3		GN 232 230 ¹	GN 232 230 ¹
Teppan Yaki per Full e Flex Induction		CA 051 300 ¹	CA 051 300 ¹
Grill per Flex Induction		-	-
Padella per Frying sensor per zona cottura ø 15 cm		-	-
Padella per Frying sensor per zona cottura ø 19 cm		-	-
Padella per Frying sensor per zona cottura ø 21 cm		-	-
Padella per Frying sensor per zona cottura ø 28 cm		-	-
Cooking sensor		• / CA 060 300 ¹	• / CA 060 300 ¹
Anello di supporto per padella Wok		-	-
Padella Wok		_	-
Valori di collegamento			
Assorbimento totale	(kW)	7.4	7.4

[•] Di serie. - Non predisposto.

¹ Accessori speciali.

 $^{^{2}\,}$ In combinazione con la cappa idonea.

 $^{^{\}rm 3}$ La funzionalità Home Connect potrebbe non essere disponibile in tutte le nazioni.











Piano a induzione Flex induction	Piano a induzione Flex induction	Piano a induzione Flex induction	Piano a induzione Wok	Piano a induzione Flex induction
VI 492 113	VI 482 113	VI 462 113	VI 414 113	VI 422 113
90	80	60	38	38
•/-/-	-/-/•	-/-/•	-/-/•	-/-/•
•	•	•	•	•
•/-	•/-	•/-	•/-	•/-
5	4	4	1	2
-	-	_	-	-
4	4	4	-	-
-	-	-	-	2
-	-/2	1/ -	-	-
1	_	_	1	_
12	12	12	12	12
•	•	•	•	•
-/·	-/•	-/•	-/ •	-/•
5	4	4	1	2
_	-	-	-	-
•/-	•/-	•/-	•/-	•/-
-	_	-	-	-
-	-	-	-	-
•	•	•	•	•
•	•	•	•	•
•	•	•	•	•
-/•/-	-/•/-	-/•/-	-/•/-	-/•/-
•	•	•	•	•
• 2	• 2	• 2	• 2	• 2
• 3	• 3	• 3	• 3	• 3
	-	-	-	-
CA 051 300 ¹	- CA 051 300 ¹	- CA 051 300 ¹	- CA 051 300 ¹	-
CA 051 3001 CA 052 3001	CA 051 3001 CA 052 3001	CA 051 3001 CA 052 3001	CA 051 3001 CA 052 3001	-
GP 900 001 ¹	GP 900 001 ¹	GP 900 001 ¹	GP 900 001 ¹	GP 900 001 ¹
GP 900 002 ¹	GP 900 002 ¹	GP 900 002 ¹	GP 900 002 ¹	GP 900 002 ¹
GP 900 003 ¹	GP 900 003 ¹	GP 900 003 ¹	GP 900 003 ¹	GP 900 003 ¹
GP 900 004 ¹	GP 900 004 ¹	GP 900 004 ¹	GP 900 004 ¹	-
-	-	-	-	-
WZ 400 000 ¹	-	-	WZ 400 000 ¹	-
WP 400 001 ¹	-	-	WP 400 001 ¹	-
11.1	7.4	7.4	3.7	3.7







Tipologia		Piano a induzione Flex Induction	Piano a induzione Flex Induction	Piano a induzione Flex Induction
la canacació / a fila / caldata		VI 262 120	VI 242 120	VI 232 121
In appoggio / a filo / saldato Dimensioni		•/-/-	•/-/-	•/-/-
	, ,	••		
Larghezza	(cm)	60	38	28
Funzionamento				
Display TFT / Twist-Pad / Controllo a sensori		-/-/-	-/-/-	-/-/-
Display bicromatico (bianco/arancione)		-	-	-
Comandi frontali / pannello di controllo integrato		-/ •	-/ •	-/ •
Zone cottura				
Numero zone cottura		4	2	2
Full Induction		-	-	-
Flex Induction 19x21 cm (2200, con booster 3700 W) / zone unite 38x21 cm (3300, con booster 3700 W)		-	-	2
Flex Induction 19x23 cm (2200, con booster 3700 W) / zone unite 38x23 cm (3300, con booster 3700 W)		4	-	-
Flex Induction 19x24 cm (2200, con booster 3700 W) / zone unite 38x24 cm (3300, con booster 3700 W)		-	2	-
Caratteristiche				
Numero livelli di potenza		9	9	9
Funzione Flex		•	•	•
Funzione Cooking sensor / Frying sensor		_/•	-/ •	-/•
Numero funzioni Frying sensor		4	2	2
Funzione Professional cooking		_	_	_
Booster per pentole / padelle		•/_	•/_	• /-
Funzione Tenere in caldo		_	_	_
Numero timer		_	_	_
Timer breve		_	_	_
Cronometro		_	_	_
Indicazione di calore residuo		•	•	•
Child lock / Spegnimento di sicurezza / Protezione pulizia display		-/•/-	-/•/-	-/•/-
Menu opzioni		_	_	_
Controllo cappa		_	_	_
Modulo WiFi integrato (Home Connect)		_	_	_
Accessori				
Teppan Yaki per Full e Flex Induction		CA 051 300 ¹	CA 051 300 ¹	CA 051 300 ¹
Grill per Flex Induction		CA 052 300 ¹	CA 052 300 ¹	CA 052 3001
Padella per Frying sensor ø 15 cm		GP 900 001 ¹	GP 900 001 ¹	GP 900 001 ¹
Padella per Frying sensor ø 19 cm		GP 900 001	GP 900 002 ¹	GP 900 002 ¹
Padella per Frying sensor ø 21 cm		GP 900 002	GP 900 002	GP 900 003 ¹
Padella per Frying sensor ø 28 cm		_	_	_
Cooking sensor		_	_	
Coperchio apparecchio colore nero		_	_	- VD 200 020 ¹
Valori di collegamento		_	_	1D 200 020°
Assorbimento totale	(1,1,4,1)	7.4	3.7	3.7
ASSOIDIMENTO TOTALE	(kW)	7.4	3.7	3.7

[•] Di serie. - Non predisposto.

¹ Accessori speciali.













Tipologia		Piano a gas	Piano a gas	Wok a gas	Wok a gas	Piano a gas	Piano a gas
		VG 491 111F	VG 491 211	VG 415 111F	VG 415 211	VG 425 111F	VG 425 211
Cornice acciaio inox 3 mm / spazzolata / lavorata a microsfere		•/-/-	•/-/-	•/-/-	•/-/-	•/-/-	•/-/-
In appoggio / a filo / saldato		•/•/-	•/•/-	•/•/-	•/•/-	•/•/-	•/•/-
Gas Gpl 50 mbar / Gas Gpl 28-37 mbar / Gas metano 20 mbar		-/•/-	-/-/•	-/•/-	-/-/•	-/•/-	-/-/•
Dimensioni							
Larghezza (ci	m)	90	90	38	38	38	38
Funzionamento							
Comandi frontali / pannello di controllo integrato		•/-	•/-	•/-	•/-	•/-	•/-
Zone cottura							
Numero zone cottura		5	5	1	1	2	2
Bruciatore Wok (300 - 5800 W)		1	-	1	-	-	-
Bruciatore Wok (300 - 6000 W)		-	1	-	1	-	-
Bruciatore intensivo (165 - 4000 W)		2	2	-	-	1	1
Bruciatore standard (165 – 2000 W)		2	2	-	-	1	1
Caratteristiche							
Numero livelli		12	12	12	12	12	12
Controllo elettronico		•	•	•	•	•	•
Accensione automatica / Accensione elettrica		•/-	•/-	•/-	•/-	•/-	•/-
Controllo elettronico fiamma con riaccensione automatica		•	•	•	•	•	•
Funzione Simmer		•	•	•	•	•	•
Indicazione di calore residuo		•	•	•	•	•	•
Spegnimento di sicurezza		•	•	•	•	•	•
Griglie in ghisa		3	3	1	1	1	1
Accessori							
Anello Wok		•	•	•	•	-	-
Padella Wok		WP 400 001 ¹	-	-			
Coperchio apparecchio in acciaio inox		-	-	VA 440 010 ¹			
Valori di collegamento							
Assorbimento gas (kV	W)	17.8	18.0	5.8	6.0	6.0	6.0
Assorbimento elettrico (V	W)	15.0	15.0	15.0	15.0	15.0	15.0

[•] Di serie. - Non predisposto.

¹ Accessori speciali.





Tipologia		Piano a gas	Piano a gas
		VG 264 120F	VG 264 220
Cornice acciaio inox 3 mm / spazzolata / lavorata a microsfere		-/-/•	-/-/•
In appoggio / a filo / saldato		•/-/-	•/-/-
Gas Gpl 28-37 mbar / Gas metano 20 mbar		• 2/_	-/•³
Dimensioni			
Larghezza	(cm)	60	60
Funzionamento			
Comandi frontali / pannello di controllo integrato		-/ •	-/•
Zone cottura			
Numero zone cottura		4	4
Bruciatore Wok (300 – 5800 W)		-	-
Bruciatore Wok (300 – 6000 W)		-	-
Bruciatore intensivo (560 - 3000 W)		2	2
Bruciatore standard (380 - 1900 W)		2	2
Caratteristiche			
Numero livelli		9	9
Controllo elettronico		-	-
Accensione automatica / Accensione elettrica		-/ •	-/•
Controllo elettronico fiamma con riaccensione automatica		-	-
Funzione Simmer		-	-
Indicazione di calore residuo		•	•
Spegnimento di sicurezza		_	-
Griglie in ghisa		2	2
Accessori			
Anello Wok		-	-
Padella Wok		-	-
Coperchio apparecchio in acciaio inox		=	-
Valori di collegamento			
Assorbimento gas	(kW)	9.8	9.8
Assorbimento elettrico	(W)	4.0	4.0

[•] Di serie. - Non predisposto.

¹ Accessori speciali.

 $^{^{\}rm 2}$ Ugelli per gas metano 20 mbar possono essere ordinati come parti di ricambio.

 $^{^{\}rm 3}$ Ugelli per gas Gpl 28/37 mbar possono essere ordinati come parti di ricambio.









Wok a gas	Wok a gas	Piano a gas	Piano a gas
VG 231 120F	VG 231 220	VG 232 120F	VG 232 220
-/-/•	-/-/•	-/-/•	-/-/ •
•/-/-	•/-/-	•/-/-	•/-/-
• 2/_	-/ • ³	• 2/_	-/ • ³
28	28	28	28
-/ •	-/ •	-/ •	-/•
1	1	2	2
1	-	-	-
	1	=	-
-		1	1
-	-	1	1
9	9	9	9
-	-	-	-
-/•	-/ •	-/ •	-/•
-	-	-	-
-	-	-	-
•	•	•	•
-	-	-	-
1	1	1	1
•	•	-	-
WP 400 001 ¹	WP 400 001 ¹	-	-
VD 200 020 ¹			
5.8	6.0	4.9	4.9
1.0	1.0	2.0	2.0





Tipologia		Teppan Yaki	Grill Elettrico
		VP 414 111	VR 414 111
Cornice acciaio inox 3 mm / spazzolata / lavorata a microsfere		•/-/-	•/-/-
In appoggio / a filo / saldato		•/•/-	•/•/-
Dimensioni			
Larghezza	(cm)	38	38
Funzionamento			
Comandi frontali / pannello di controllo integrato		•/-	•/-
Zone cottura			
Numero zone cottura		2	2
Output	(kW)	2 x 1.5	2 x 1.5
Range temperatura	(C°)	120 – 240	-
Caratteristiche			
Numero livelli		12	12
Regolazione elettronica della temperatura		•	•
Funzione pulizia		•	-
Utilizzo 2 zone cottura combinate / separate		•/•	•/•
Griglia in ghisa		-	2
Cestello in acciaio inox con pietra lavica		-	•
Bacinella raccolta grassi		-	•
Superficie di cottura cromata		•	-
Superficie di cottura in acciaio inox		-	-
Funzione tenere in caldo		•	-
Indicazione calore residuo		•	•
Sicurezza bambino / Spegnimento di sicurezza		-/ •	-/ •
Accessori			
Piastra in ghisa, mezza dimensione		-	•
Coperchio apparecchio in acciaio inox		VA 440 010 ¹	VA 440 010 ¹
Coperchio apparecchio colore nero		-	-
Spazzola per pulizia		-	•
Spatola		2	-
Valori di collegamento			
Assorbimento totale	(kW)	3.0	3.0

[•] Di serie. -Non predisposto.

¹ Accessori speciali.





		Grill Elettrico
		VR 230 120
		-/-/•
• /	/-/-	•/-/-
28	8	28
-/	/•	-/•
1		2
1.8	.8	2 x 1.5
14	40 – 240	-
10	0	9
•		-
-		-
-/	/•	_/•
-		1
-		•
-		•
-		-
•		-
•		-
•		•
-/	/•	-/•
-		-
-		-
VE	D 200 020 ¹	VD 200 020 ¹
-		•
2		-
1.8	.8	3.0



Piani cottura

Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione	152
Piani cottura a gas Serie 400	154
Piani cottura Full Induction Serie 400	160
Piani cottura Flex Induction Serie 400	164
Piani cottura Flex Induction con aspirazione integrata Serie 400 e Serie 200	174
Esempi di progettazione	180
Piani cottura Flex Induction Serie 200	182
Piani cottura elettrici Serie 200	202
Note di installazione per piani cottura a induzione e in vetroceramica	205
Accessori Accessori speciali piani cottura	206
Tahelle tecniche	208

: combinazione raccomanda : non consigliata : integrazione per controllo	ta per estetica e performance							4	n.		L	
				AC 400 larghezza secondo la	AC 250 121 larghezza 120 cm	AC 230 101 larghezza 100 cm	AC 270 101 larghezza 100 cm	AW 442 larghezza 90 cm	AW 442 larghezza 120 cm	AW 442 larghezza 160 cm	AW 240 191 larghezza 90 cm	AW 250 192 larghezza 90 cm
Tipologia piano cottura	Immagine Larghezza max delle	Codice		configurazione	90 cm	90 cm	90 cm	80 cm	100 cm	140 cm	80 cm	80 cm
Grill Elettrico Vario 400	combinazioni piani Vario	VR 414	40 cm	√	✓	_	_	✓	✓	✓	_	-
Teppan Yaki / Gas Vario 400	X	VP 414 / VG 4	40 cm	√	✓	✓	✓	✓	✓	✓	_	_
Flex Induction Vario 400		VI 4	40 cm	√	√ 🛜	√ 🤶	√ 🤶	✓	√	✓	-	-
Flex Induction Vario 400		VI 462	60 cm	√	√ 🛜	√ 🛜	√ 🛜	✓	√	√	-	-
Flex Induction Vario 400		VI 482	80 cm	✓	√ 🛜	√ 🤶	√ 🤶	✓	✓	✓	-	-
Flex Induction Vario 400		VI 492	90 cm	√	√ 🤶	√ 🛜	√ 🤶	-	√	✓	_	-
Gas Serie 400 / Vario 400	製墨製	VG 491 / CG 492	90 cm	√	✓	✓	✓	-	√	√	_	_
Grill Elettrico Vario 200	100	VR 230	30 cm	√	✓	-	-	√	√	√	-	-
Teppan Yaki / Gas / Flex Induction Vario 200		VP 2 / VI 2 / VG 2	30 cm	√	√	✓	√	√	√	√	-	-
Flex Induction Vario 200		VI 242	40 cm	√	√	√	✓	✓	√	✓	_	_
Flex Induction / Gas Vario 200		VI 262 / VG 264	60 cm	√	✓	√	✓	✓	√	✓	-	-
Full Induction Vario 400 con cornice		CX 482 111	80 cm	√	√ 🛜	√ 🤶	√ 🤶	√	√	√	√ 🤶	√ 🤶
Full Induction Serie 400 senza cornice		CX 482 101	80 cm	√	√ 🛜	√ 🤶	√ 🤶	✓	√	✓	√ 🤶	√ 🛜
Full Induction Serie 400		CX 492	90 cm	√	√ 🤶	√ 🤶	√ 🤶	-	√	✓	-	-
Flex Induction Serie 200		CI 261	60 cm	√	√	√	√	✓	√	✓	√	✓
Flex Induction Serie 200		CI 262	60 cm	√	√ 🛜	√ 🛜	√ 🤶	✓	√	✓	√ 🛜	√ 🤶
Flex Induction Serie 200		CI 272	70 cm	√	√ 🛜	√ 🛜	√ 🦻	√	√	√	√ 🤶	√ 🛜
Flex Induction Serie 200	345	CI 282 / CI 283	80 cm	✓	√ 🛜	√ 🛜	√ 🛜	√	√	✓	√ 🛜	√ 🛜
Flex Induction Serie 200		CI 292	90 cm	√	√ 🛜	√ 🛜	√ 🛜	-	✓	✓	-	_
Gas Serie 200		CG 261	60 cm	√	√	✓	✓	√	√	✓	_	-
Gas Serie 200	•	CG 291	90 cm	√	√	✓	✓	-	√	✓	_	-
Gas Serie 200		VG 295	90 cm	√	✓	√	✓	-	√	√	_	-
Elettrico e vetroceramica Serie 200	00	CE 261	60 cm	√	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Elettrico e vetroceramica Serie 200	8	CE 291	90 cm	✓	✓	✓	✓	_	✓	✓		-

Si raccomanda di osservare sempre le indicazioni presenti nelle schede tecniche dei singoli apparecchi in merito al funzionamento in modalità a ricircolo o a estrazione.

4	_	,	_						4			1		-
Al 442 larghezza 100 cm	AI 442 larghezza 120 cm	AI 442 larghezza 160 cm	Al 240 191 larghezza 90 cm	AL 400 122 larghezza 120 cm	AL 400 192 larghezza 90 cm	AL 200 180 larghezza 80 cm	AL 200 190 larghezza 90 cm	VL 414 112 larghezza 15,5 cm	VL 200 120 larghezza 15 cm	AF 210 192 larghezza 90 cm	AF 210 162 larghezza 60 cm	AC 200 191 larghezza 86 cm	AC 200 181 larghezza 70 cm	AC 200 161 larghezza 52 cm
80 cm	100 cm	130 cm	80 cm	120 cm	90 cm					90 cm	60 cm	90 cm	70 cm	60 cm
✓	√	✓	_	√	√	_	_	✓	_	✓	✓	√	√	✓
✓	✓	√	_	✓	✓	_	_	✓	_	✓	✓	✓	✓	✓
✓	✓	√	_	√	✓	-	-	✓	-	√	√	√	✓	✓
√	√	√	-	√	√	-	-	√	-	√	√	√	√	✓
√	√	√	_	√	√	-	-	√	-	√	-	√	-	-
_	√	√	_	√	√	-	-	_	-	√	_	√	-	-
_	√	✓	-	√	√	-	-	-	-	✓	-	✓	-	-
√	√	✓	_	-	-	-	-	_	√	✓	✓	✓	√	✓
√	√	✓	_	_	_	-	_	-	√	✓	✓	✓	√	✓
√	✓	✓	_	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	√
✓	✓	✓	_	-	-	-	-	_	✓	✓	✓	✓	✓	✓
✓	√	√	_	√	✓	-	-	-	-	√	-	√	-	_
✓	√	√	_	√	✓	√ 🛜	-	_	-	√	-	√	-	-
_	√	√	_	✓	✓	_	√ 🛜	_	_	✓	_	√	_	_
✓	✓	√	✓	✓	✓	_	_	_	_	✓	✓	✓	✓	✓
✓	✓	√	√ 🛜	✓	✓	_	_	_	_	✓	✓	✓	✓	✓
✓	✓	√	√ 🛜	√	✓	-	-	-	-	√	-	√	✓	_
✓	√	√	_	√	√	√ 🛜	-	-	-	√	-	√	-	-
_	√	√	-	√	√	_	√ 🛜	_	-	√	_	√	_	_
√	√	√	_	_	_	_	_	_	-	√	√	√	√	✓
-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	✓	-	-
_	√	✓	_	_	_	_	_	_	_	✓	-	✓	_	_
√	√	✓	√	√	√	_	_	_	-	✓	✓	✓	√	√
-	✓	✓	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	✓	-	-



CG 492 111F

Acciaio inox

Larghezza 100 cm Gpl 28-30/37 mbar

CG 492 211

Acciaio inox

Larghezza 100 cm Metano 20 mbar

Accessorio necessario per l'installazione

CA 429 410

Set comprensivo di cornice e telaio

da ordinare separatamente

Accessori speciali

WP 400 001

Padella Wok

ø 36 cm con base concava e manico. 6 litri di capacità, 10 cm di altezza

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere le cappe compatibili con ciascun apparecchio di cottura.

Piano cottura a gas Serie 400

- 5 bruciatori con una potenza fino a 18 kW.
- Regolazione completamente elettronica della fiamma, su 12 livelli.
- Regolazione ultra precisa della fiamma.
- Controllo elettronico della fiamma con riaccensione automatica in caso di spegnimento.
- Funzione cottura Simmer a minima intensità.
- Griglie in ghisa in tre parti con superficie piana, a livello del piano di lavoro.
- Solida manopola comandi in acciaio inox.

Zone cottura

CG 492 111F

1 bruciatore Wok a corona multipla (300 - 5800 W), adatto a padella Wok e pentole ø max. 32 cm.

2 bruciatori ultra-rapidi a corona multipla (165 - 4000 W), adatti a pentole di ø max. 28 cm. 2 bruciatori a corona multipla (165 - 2000 W), adatti a pentole ø max. 24 cm.

CG 492 211

1 bruciatore Wok a corona multipla (300 - 6000 W), adatto a padella Wok e pentole ø max. 32 cm. 2 bruciatori ultra-rapidi a corona multipla (165 - 4000 W), adatti a pentole di ø max. 28 cm. 2 bruciatori a corona multipla (165 - 2000 W), adatti a pentole ø max. 24 cm.

Funzionamento

Manopole con anello luminoso e serigrafia per le zone cottura e i livelli di potenza.

Tutto il comfort dell'accensione automatica: attivazione immediata della fiamma con un unico gesto.

Controllo completamente elettronico a 12 livelli per una regolazione esatta della temperatura e funzione cottura lenta.

Caratteristiche

Funzione Simmer per scioglimento e mantenimento in caldo con attivazione/ disattivazione della fiamma.

Bruciatori in ottone.

Griglia in ghisa in tre parti con superficie piana, a livello del piano di lavoro.

Sicurezza

Controllo elettronico della fiamma con riaccensione automatica in caso di spegnimento accidentale.

Termocoppia di sicurezza. Indicazione del calore residuo. Spegnimento automatico di sicurezza.

Precauzioni di montaggio

Il set cornice (accessorio necessario all'installazione del piano) può essere spedito in anticipo per procedere con la saldatura nel piano di lavoro in acciaio inox o in pietra.

Speciali ugelli ordinabili separatamente. Il collegamento elettrico è indispensabile al funzionamento dell'apparecchio.

Allineare le manopole con i bruciatori. Rispettare sempre i disegni relativi all'installazione delle manopole. Se il pannello è più spesso di 23 mm prevedere uno spazio sul lato posteriore.

Profondità del piano di lavoro min. 70 cm

Apporto aria dall'alto.

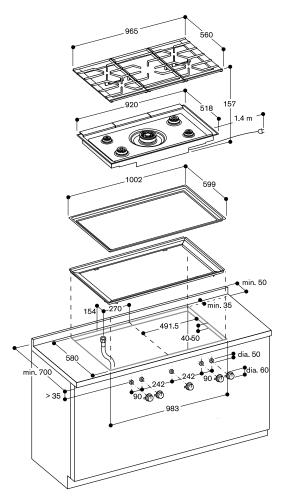
Montaggio senza piano intermedio. Grazie alla possibilità di saldare solo la cornice al piano di lavoro, il piano cottura rimame accessibile in ogni sua parte.

Prevedere per la parete posteriore e per i listelli un materiale non infiammabile e resistente al calore.

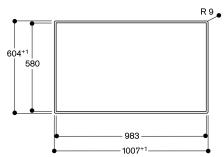
Installazione piano dall'alto. Lasciare una distanza laterale di min. 300 mm da materiali sensibili al calore oppure applicare un'isolazione termica. Con un assorbimento totale di oltre 11 kW devono essere rispettate le normative locali in materia di aerazione del locale, superficie della camera e l'abbinamento con cappe ad espulsione o a ricircolo. La distanza minima tra il piano cottura a gas (con più di 11 kW) e la cappa aspirante è 70 cm. Peso dell'apparecchio 33 kg.

Valori di collegamento

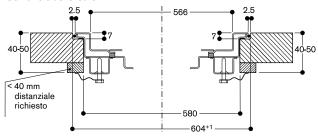
Assorbimento totale gas 17,8/18,0 kW. Assorbimento totale elettrico 15,0 W. Cavo di allacciamento lunghezza 1,4 m con spina Schuko.



Per ulteriori opzioni di installazione, vedere le istruzioni di installazione



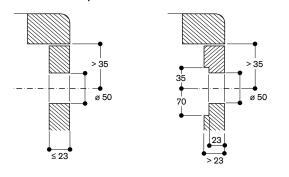
Sezione trasversale



Sezione longitudinale 2.5 40-50 40-

983 — —1007⁺¹

Installazione manopola





VG 295 150F

Larghezza 90 cm Gpl 28–37 mbar

Bruciatore Wok fino a 5,8 kW

VG 295 250

Larghezza 90 cm Metano 20 mbar Bruciatore Wok fino a 6 kW

Didolatoro vvok ililo a o kvv

Incluso con l'apparecchio
1 anello di fissaggio per Wok

Accessori speciali

WP 400 001 Padella Wok

ø 36 cm con base concava e manico, 6 litri di capacità, 10 cm di altezza

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere le cappe compatibili con ciascun apparecchio di cottura.

Piano cottura a gas Serie 200 VG 295

- Pannello di controllo per un utilizzo sicuro e confortevole.
- Controllo completamente meccanico a 9 livelli capace di regolare l'intensità della fiamma alla perfezione.
- Solido bruciatore in ottone a corona multipla resistente al calore.
- Solide griglie con superficie piana.
- 5 bruciatori con una potenza complessiva di 18 kW con Wok.

Zone cottura

VG 295 150F

1 bruciatore Wok a corona multipla (300 W - 5800 W), adatto a padelle/ pentole fino a ø 32 cm.

2 bruciatori ultra-rapidi a corona multipla (170 – 4000 W), adatti a pentole di ø max. 28 cm.

2 bruciatori a corona multipla (170 – 2000 W), adatti a pentole ø max. 24 cm.

VG 295 250

1 bruciatore Wok a corona multipla (300 W – 6000 W), adatto a padelle/ pentole fino a ø 32 cm.

2 bruciatori ultra-rapidi a corona multipla (170 – 4000 W), adatti a pentole di ø max. 28 cm.

2 bruciatori a corona multipla (170 – 2000 W), adatti a pentole ø max. 24 cm.

Funzionamento

Manopole con anello luminoso.

Pannello di controllo integrato. Accensione con un unico gesto. Accensione elettrica.

Caratteristiche

Griglie in ghisa divise in tre parti con superficie piana.

Bruciatori in ottone.

Sicurezza

Termocoppia di sicurezza. Indicazione del calore residuo. Spia di funzionamento.

Precauzioni di montaggio

VG 295 150F

Speciali ugelli per metano 20 mbar ordinabili separatamente.

VG 295 250

Speciali ugelli per gpl 28-30/37 mbar ordinabili separatamente.

Montaggio senza ripiano intermedio. L'apparecchio è dotato di molle di fissaggio che bloccano il piano dopo l'inserimento dall'alto.

Prevedere per la parete posteriore e per i listelli un materiale non infiammabile e resistente al calore.

Possibilità di inserimento in basi da 90 cm.

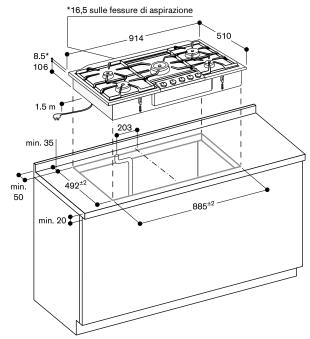
Lasciare una distanza laterale di min. 300 mm da materiali sensibili al calore oppure applicare un'isolazione termica. Con un assorbimento totale di oltre 11 kW devono essere rispettate le normative locali in materia di aerazione del locale, superficie della stanza e l'abbinamento con cappe a estrazione o a ricircolo.

La distanza minima tra il piano cottura a gas (con più di 11 kW) e la cappa aspirante è 70 cm.

Peso dell'apparecchio 29 kg.

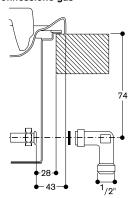
Valori di collegamento

Assorbimento totale gas 17,8/18 kW. Assorbimento totale elettrico 10,0 W. Cavo di collegamento 1,5 m con spina Schuko.



Distanza minima dall'intaglio dell'apparecchio alla parete laterale 300 mm.

Connessione gas





CG 291 210

Acciaio inox

Larghezza 90 cm Metano 20 mbar Ugelli per Gpl 28–30/37 mbar inclusi

In dotazione

- 1 supporto per caffettiera
- 1 supporto per wok

Accessori speciali

WP 400 001

Padella Wok in materiale multistrato

ø 36 cm con base concava e manico, 6 litri di capacità, 10 cm di altezza

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere le cappe compatibili con ciascun apparecchio di cottura.

Piano cottura a gas Serie 200

CG 291

- Controllo completamente meccanico a 9 livelli capace di regolare l'intensità della fiamma alla perfezione.
- Bruciatore a corona multipla da 5 kW.

Zone cottura

1 bruciatore Wok a corona multipla (300 W – 5000 W).

1 bruciatore ad alta intensità (500 W - 3000 W), adatto per pentole/padelle fino a \varnothing 26 cm.

2 bruciatori standard (350 W – 1750 W), adatti a pentole/padelle fino a ø 20 cm.

- 1 bruciatore a bassa intensità (330 W
- 1000 W) , adatto a padelle/pentole fino a ø 14 cm.

Funzionamento

Manopole con serigrafia indicante zone cottura e 9 livelli potenza.

Accensione con un unico gesto. Accensione elettrica.

Caratteristiche

Griglie in ghisa divese in 3 parti con superficie piana.

Bruciatori smaltati.

Sicurezza

Termocoppia di sicurezza.

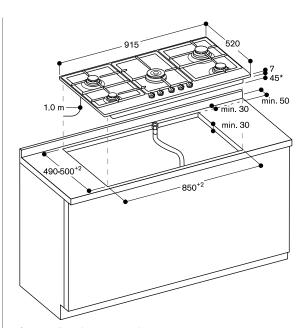
Precauzioni di montaggio

Installabile in appoggio.
Speciali ugelli ordinabili separatamente.
Inserimento in una nicchia da 85 cm
standard o 88 cm per filo top.
Apporto aria dall'alto.

Montaggio con ripiano intermedio. L'apparecchio deve essere fissato dal lato inferiore.

Lasciare una distanza laterale di min.
150 mm da materiali sensibili al calore oppure applicare un'isolazione termica.
Con un assorbimento totale di oltre 11 kW devono essere rispettate le normative locali in materia di aerazione del locale, superficie della camera e l'abbinamento con cappe ad espulsione o a ricircolo. La distanza minima tra il piano cottura a gas (con più di 11 kW) e la cappa aspirante è 70 cm.
Peso dell'apparecchio 19 kg.

Valori di collegamento



* 61 mm di spazio per connessione gas lato posteriore destro



CG 261 210

Acciaio inox

Larghezza 60 cm Metano 20 mbar

Ugelli per Gpl 28-30/37 mbar inclusi

In dotazione

- 1 supporto per caffettiera
- 1 supporto per wok

Accessori speciali

WP 400 001

Padella Wok

ø 36 cm con base concava e manico, 6 litri di capacità, 10 cm di altezza

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura

e centri di aspirazione" per conoscere le cappe compatibili con ciascun apparecchio di cottura.

Piano cottura a gas Serie 200

- Controllo completamente meccanico a 9 livelli capace di regolare l'intensità della fiamma alla perfezione.
- Quattro bruciatori disposti a rombo con una potenza totale di 9.75 kW

Zone cottura

1 bruciatore Wok a corona multipla (1550 W – 4000 W).

1 bruciatore ad alta intensità (500 W - 3000 W), adatto per pentole/padelle fino a ø 26 cm.

1 bruciatore standard (290 W – 1750 W), adatto a pentole max ø 20 cm.
1 bruciatore a bassa intensità (330 W – 1000 W), adatto a pentole max ø 16 cm.

Funzionamento

Manopole con serigrafia indicante zone cottura e 9 livelli potenza. Accensione con un unico gesto. Accensione elettrica.

Caratteristiche

Griglie in ghisa divese in 2 parti con superficie piana. Bruciatori smaltati.

Sicurezza

Termocoppia di sicurezza.

Precauzioni di montaggio

Speciali ugelli ordinabili separatamente. Inserimento in nicchia standard da 56 cm.

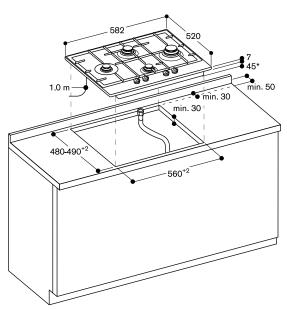
Apporto aria dall'alto.

Montaggio con ripiano intermedio.

Considerare lo spessore
dell'allacciamento del gas nella misura
della profondità del piano.

Lasciare una distanza laterale di min.
100 mm da materiali sensibili al calore
oppure applicare un'isolazione termica.
Peso dell'apparecchio 18 kg.

Valori di collegamento



* 56 mm di spazio per connessione gas lato posteriore destro



CX 492 101

Vetroceramica colore nero

Senza cornice Larghezza 90 cm

Incluso con il piano

1 Cooking Sensor: sensore di cottura per il controllo della temperatura (CA 060 300)

Accessori speciali acquistabili separatamente

CA 060 300

Cooking Sensor: sensore di cottura per il controllo della temperatura all'interno delle pentole

CA 051 300

Accessorio Teppan Yaki

Per piani cottura Full e Flex Induction

GN 232 110

Accessorio Teppan Yaki GN 1/1

Per piani cottura full induction

GN 232 230

Accessorio Teppan Yaki GN 2/3

Per piani cottura full induction

Disponibile versione con cornice. Scheda consultabile nella sezione precedente del catalogo Piani cottura Vario Serie 400

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere

le cappe compatibili con ciascun apparecchio di cottura.

Piano cottura Full Induction Serie 400

CX 492

- La più avanzata tecnologia a induzione
- Senza cornice per l'inserimento a filo top
- Superficie di cottura unica
- Totale libertà di posizionamento della pentola sull'intera superficie
- Può essere utilizzata l'intera superficie del piano cottura per cucinare
- Potenza max. per pentole di grandi dimensioni 5,5 kW
- Display touch TFT per un controllo rapido e intuitivo di tutte le funzioni

Zone cottura

Un'unica superficie di cottura di 3200 cm². 56 microinduttori garantiscono una perfetta flessibilità dell'intero piano di cottura.

Possono essere riconosciute simultaneamente fino a 6 posizioni di cottura.

Funzionamento

Display touch control TFT con indicazioni d'utilizzo.

Regolazione elettronica a 17 livelli.

Caratteristiche

Funzione Cooking Sensor (sensore di cottura).

Funzione Professional Cooking (cottura professionale).

Funzione Dynamic cooking (cottura dinamica).

Funzione Teppan Yaki.

Booster per pentole.

Booster per padelle.

Funzione mantenimento al caldo. Individuazione della singola posizione di cottura.

Timer per ogni posizione di cottura.

Cronometro.

Contaminuti.

Tasto informazioni.

Funzione PowerManagement.

Possibilità di controllo cappa (con modello compatibile).

Home Connect

Servizi digitali integrati (Home Connect) con la rete di casa wireless via WiFi. Il funzionamento della modalità Home Connect Wireless via WiFi dipende dalla disponibilità del servizio Home Connect in ogni nazione. Per ulteriori informazioni visitare www.home-connect.com.

Sicurezza

Interruttore principale (on/off).
Indicatore calore residuo.
Sicurezza bambini.
Funzione Pausa.
Spegnimento automatico di sicurezza.

Precauzioni di montaggio

Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche.

La pentola Wok - WP 400 001 - non può essere usata su questo piano. Installazione realizzabile in piani di lavoro in pietra, sintetici o di legno massello.

Tenere sempre in considerazione la resistenza al calore e la permeabilità all'acqua della superficie tagliata. In caso di piani di lavoro realizzati in altri materiali consultare il produttore del piano di lavoro stesso.

Utilizzare spessori appropriati in caso di piani di lavoro sottili.

Considerate il peso dell'apparecchio ed i relativi carichi extra.

La superficie deve essere omogenea e diritta.

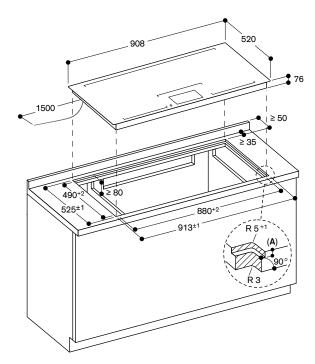
Si raccomanda un ripiano intermedio che sia removibile in caso di bisogno. Fissare l'apparecchio dal sotto. Spessore top min. 16 mm.
La misura della fuga tra il piano cottura e il top è variabile in base alla

precisione dell'intaglio sul piano lavoro.

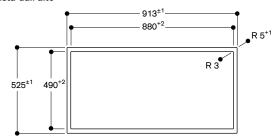
Peso dell'apparecchio 31 kg.

Valori di collegamento

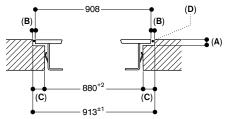




A: 6,5^{+0,5}

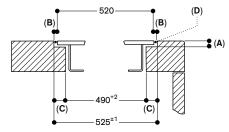


Sezione longitudinale



- A: 6,5^{+0,5}
 B: 2,5
 C: 16,5
 D: Riempire con silicone

Sezione trasversale



- A: 6,5^{+0,5}
 B: 2,5
 C: 17,5
 D: Riempire con silicone



CX 482 101

Vetroceramica colore nero

Cornice in acciaio inox Larghezza 80 cm

Incluso con il piano

1 Cooking Sensor: sensore di cottura per il controllo della temperatura (CA 060 300)

Accessori speciali acquistabili separatamente

CA 060 300

Cooking Sensor: sensore di cottura per il controllo della temperatura all'interno delle pentole

CA 051 300

Accessorio Teppan Yaki Per piani cottura Full e Flex Induction

GN 232 110

Accessorio Teppan Yaki GN 1/1

Per piani cottura full induction

GN 232 230

Accessorio Teppan Yaki GN 2/3

Per piani cottura full induction

Disponibile versione con cornice. Scheda consultabile nella sezione precedente del catalogo Piani cottura Vario Serie 400

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere le cappe compatibili con ciascun apparecchio di cottura.

Piano cottura Full Induction Serie 400

CX 482

- La più avanzata tecnologia a induzione
- Senza cornice per l'inserimento a filo top
- Superficie di cottura unica
- Totale libertà di posizionamento della pentola sull'intera superficie
- Può essere utilizzata l'intera superficie del piano cottura per cucinare
- Potenza max. per pentole di grandi dimensioni 5,5 kW
- Display touch TFT per un controllo rapido e intuitivo di tutte le funzioni

Zone cottura

Un'unica superficie di cottura di 2750 cm². 48 microinduttori garantiscono una perfetta flessibilità dell'intero piano di cottura.

Possono essere riconosciute simultaneamente fino a 5 posizioni di cottura.

Funzionamento

Display touch control TFT con indicazioni d'utilizzo.

Regolazione elettronica a 17 livelli.

Caratteristiche

Funzione Cooking Sensor (sensore di cottura).

Funzione Professional Cooking (cottura professionale).

Funzione Dynamic cooking (cottura dinamica).

Funzione Teppan Yaki.

Booster per pentole.

Booster per padelle.

Funzione mantenimento al caldo. Individuazione della singola posizione di cottura.

Timer per ogni posizione di cottura. Cronometro.

Contaminuti.

Tasto informazioni.

Funzione PowerManagement.

Possibilità di controllo cappa (con modello compatibile).

Home Connect

Servizi digitali integrati (Home Connect) con la rete di casa wireless via WiFi. Il funzionamento della modalità Home Connect Wireless via WiFi dipende dalla disponibilità del servizio Home Connect in ogni nazione. Per ulteriori informazioni visitare www.home-connect.com.

Sicurezza

Interruttore principale (on/off).
Indicatore calore residuo.
Sicurezza bambini.
Funzione Pausa.
Spegnimento automatico di sicurezza.

Precauzioni di montaggio

Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche.

La pentola Wok - WP 400 001 - non può essere usata su questo piano. Installazione realizzabile in piani di lavoro in pietra, sintetici o di legno massello.

Tenere sempre in considerazione la resistenza al calore e la permeabilità all'acqua della superficie tagliata. In caso di piani di lavoro realizzati in altri materiali consultare il produttore del piano di lavoro stesso.

Utilizzare spessori appropriati in caso di piani di lavoro sottili.

Considerate il peso dell'apparecchio ed i relativi carichi extra.

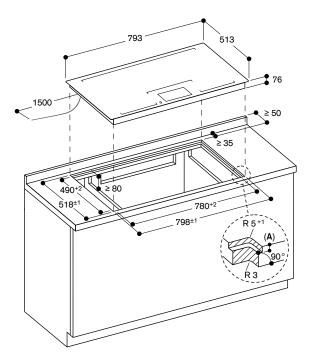
La superficie deve essere omogenea e diritta.

Si raccomanda un ripiano intermedio che sia removibile in caso di bisogno. Fissare l'apparecchio dal sotto. Spessore top min. 16 mm.
La misura della fuga tra il piano cottura e il top è variabile in base alla precisione dell'intaglio sul piano lavoro.

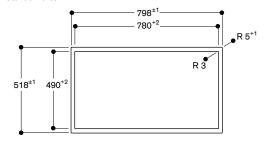
Peso dell'apparecchio 26 kg.

Valori di collegamento

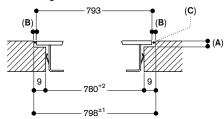




A: 6.5^{+0.5}

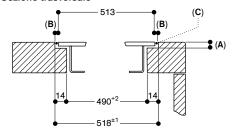


Sezione longitudinale



A: 6.5^{+0.5}
B: 2.5
C: Riempire con silicone

Sezione trasversale



A: 6.5^{+0.5}
B: 2.5
C: Riempire con silicone



VI 492 103

Senza cornice Larghezza 90 cm

Accessori per l'installazione

VA 420 004

Elemento di congiunzione per combinazioni Vario Serie 400 con installazione a filo, 2 mm.

Consultare schemi di incasso capitolo "Piani Vario Serie 400"

Accessori speciali

CA 051 300

Teppan Yaki

Per piani cottura Full e Flex Induction

CA 052 300

Grill antiaderente

Per piani cottura Flex Induction

GP 900 001

Padella adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, ø 15 cm

GP 900 002

Padella adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, ø 18 cm

GP 900 003

Padella adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, ø 21 cm

GP 900 004

Padella adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, ø 28 cm

WP 400 001

Padella Wok

con fondo ø 36 cm, 6 litri, altezza 10 cm

WZ 400 000

Anello di supporto per padella Wok

solo per piani ad induzione Vario

Disponibile versione con cornice. Scheda consultabile nella sezione precedente del catalogo Piani cottura Vario Serie 400

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere le cappe compatibili con ciascun apparecchio di cottura.

Piano cottura Flex Induction Serie 400

VI 492

- Funzione Flex per combinare le zone cottura rettangolari.
- Posizionamento libero di pentole e padelle all'interno delle zone cottura rettangolari.
- Frying Sensor per un controllo preciso della temperatura durante la frittura.
- Grande zona cottura per pentole fino a ø 32 cm.
- Ideale per l'uso della padella Wok e del relativo anello.
- Controllo facilitato di tutte le funzioni grazie agli indicatori a due colori del display.
- Solida manopola comandi in acciaio inox.
- Senza cornice per installazione a filo top.

2 zone Flex Induction ciascuna da 20x23 cm (2200 W, con booster 3700 W) se unite raggiungono la dimensione 40x23 cm (3300 W, con booster 3700 W).

2 zone Flex Induction ciascuna da 20x23 cm (2200 W. con booster 3700 W) se unite raggiungono la dimensione 40x23 cm (3300 W, con booster 3700 W).

1 zona induzione ø 21 cm (2200 W, con booster 3700 W) con estensione automatica fino a ø 26 cm (2600 W, con booster 3700 W) e a ø 32 cm (3300 W, con booster 3700 W).

Funzionamento

Manopole in acciaio con anello luminoso e serigrafia per le zone cottura e i livelli di potenza.

Controllo elettronico della potenza a 12 livelli.

Controllo user friendly con display a 2 colori (bianco/arancione).

Caratteristiche

Funzione Flex per zone cottura

rettangolari.

Frying sensor.

Funzione Booster.

Cronometro.

Tempo di cottura programmabile. Menu opzioni.

Funzione Power Management: regolazione e limitazione elettronica dell'assorbimento elettrico a seconda dell'esigenza.

Possibilità di controllo cappa (con modello compatibile).

Home Connect

Servizi digitali integrati (Home Connect) con la rete di casa wireless via WiFi. Il funzionamento della modalità Home Connect Wireless via WiFi dipende dalla disponibilità del servizio Home Connect in ogni nazione. Per ulteriori informazioni visitare www.home-connect.com.

Sicurezza

Spia di funzionamento. Sistema di riconoscimento pentole. Indicazione calore residuo. Spegnimento automatico di sicurezza.

Precauzioni di montaggio

È consigliabile allineare manopole e zone cottura.

Se lo spessore è maggiore di 23 mm, fare riferimento al disegno tecnico in merito all'installazione delle manopole, (prevedere un incavo nella parte posteriore).

La portata e la stabilità, in particolare nel caso di piani di lavoro sottili, deve essere sostenuta mediante opportune sottostrutture. Prendere in considerazione il peso dell'apparecchio e carichi aggiuntivi.

L'installazione è possibile in piani di pietra, sintetici o in legno massello. Devono essere rispettate la resistenza termica e la tenuta stagna dei bordi dell' intaglio. Per quanto riguarda gli altri materiali si prega di consultare il produttore del piano di lavoro. La scanalatura deve essere continua e

uniforme, così da garantire il corretto posizionamento dell'apparecchio sulla guarnizione. Non utilizzare un rivestimento discontinuo.

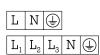
La larghezza della giuntura può variare a causa di tolleranze dimensionali delle combinazioni e dell'intaglio sul piano

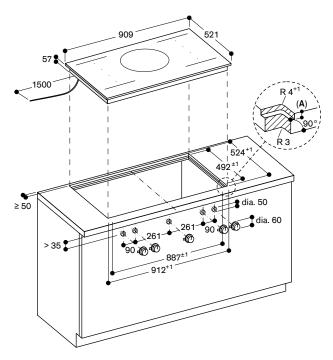
Se si installano più apparecchi in nicchie singole prevedere uno spazio di almeno 50 mm tra le nicchie.

Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche.

L'apparecchio è dotato di molle di fissaggio che bloccano il piano dopo l'inserimento dall'alto.

Peso dell'apparecchio 25 kg. Valori di collegamento

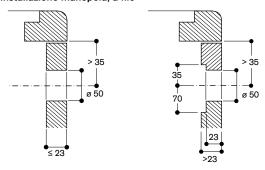




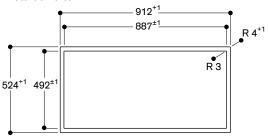
A: 6.5^{+0.5}

measurements in mm

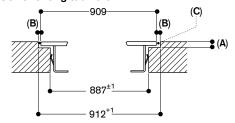
Installazione manopola; a filo



Vista dall'alto

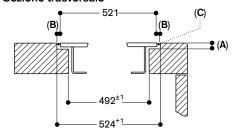


Sezione longitudinale



- A: 6.5^{+0.5}
 B: 1.5
 C: Riempire con silicone

Sezione trasversale



- A: 6.5^{+0.5}
 B: 1.5
 C: Riempire con silicone



VI 482 103

Senza cornice Larghezza 80 cm

Accessori per l'installazione

VA 420 004

Elemento di congiunzione per combinazioni Vario Serie 400 con installazione a filo, 2 mm.

Consultare schemi di incasso capitolo "Piani Vario Serie 400"

Accessori speciali

CA 051 300

Teppan Yaki

Per piani cottura Full e Flex Induction

CA 052 300

Grill antiaderente

Per piani cottura Flex Induction

GP 900 001

Padella adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, ø 15 cm

GP 900 002

Padella adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, ø 18 cm

GP 900 003

Padella adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, ø 21 cm

GP 900 004

Padella adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, ø 28 cm

Disponibile versione con cornice. Scheda consultabile nella sezione precedente del catalogo Piani cottura Vario Serie 400

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere le cappe compatibili con ciascun apparecchio di cottura.

Piano cottura Flex Induction Serie 400

VI 482

- Funzione Flex per combinare le zone cottura rettangolari.
- Posizionamento libero di pentole e padelle all'interno delle zone cottura con estensione automatica fino a 30 cm di larghezza.
- Frying Sensor per un controllo preciso della temperatura durante la frittura.
- Controllo facilitato di tutte le funzioni grazie agli indicatori a due colori del display.
- Solida manopola comandi in acciaio inox.
- Senza cornice per installazione a filo top.

Zone cottura

2 zone Flex Induction ciascuna da 20x23 cm (2200 W, con booster 3700 W) se unite raggiungono la dimensione 40x23 cm (3300 W, con booster 3700 W), con estensione automatica fino a 30x32 cm (3300 W, con booster 3700 W).

2 zone Flex Induction ciascuna da 20x23 cm (2200 W, con booster 3700 W) se unite raggiungono la dimensione 40x23 cm (3300 W, con booster 3700 W), con estensione automatica fino a 30x32 cm (3300 W, con booster 3700 W).

Funzionamento

Manopole in acciaio con anello luminoso e serigrafia per le zone cottura e i livelli di potenza.

Controllo elettronico della potenza a 12 livelli.

Controllo user friendly con display a 2 colori (bianco/arancione).

Caratteristiche

Funzione Flex per zone cottura rettangolari.

Frying sensor.

Funzione Booster.

Cronometro.

Tempo di cottura programmabile. Menu opzioni.

Funzione Power Management: regolazione e limitazione elettronica dell'assorbimento elettrico a seconda dell'esigenza.

Possibilità di controllo cappa (con modello compatibile).

Home Connect

Servizi digitali integrati (Home Connect) con la rete di casa wireless via WiFi. Il funzionamento della modalità Home Connect Wireless via WiFi dipende dalla disponibilità del servizio Home Connect in ogni nazione. Per ulteriori informazioni visitare www.home-connect.com.

Sicurezza

Spia di funzionamento. Sistema di riconoscimento pentole. Indicazione calore residuo. Spegnimento automatico di sicurezza.

Precauzioni di montaggio

È consigliabile allineare manopole e zone cottura.

Se lo spessore è maggiore di 23 mm, fare riferimento al disegno tecnico in merito all'installazione delle manopole, (prevedere un incavo nella parte posteriore).

La portata e la stabilità, in particolare nel caso di piani di lavoro sottili, deve essere sostenuta mediante opportune sottostrutture. Prendere in considerazione il peso dell'apparecchio e carichi aggiuntivi.

L'installazione è possibile in piani di pietra, sintetici o in legno massello. Devono essere rispettate la resistenza termica e la tenuta stagna dei bordi dell' intaglio. Per quanto riguarda gli altri materiali si prega di consultare il produttore del piano di lavoro.

La scanalatura deve essere continua e uniforme, così da garantire il corretto posizionamento dell'apparecchio sulla guarnizione. Non utilizzare un rivestimento discontinuo.

La larghezza della giuntura può variare a causa di tolleranze dimensionali delle combinazioni e dell'intaglio sul piano di lavoro.

Se si installano più apparecchi in nicchie singole prevedere uno spazio di almeno 50 mm tra le nicchie.

Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche.

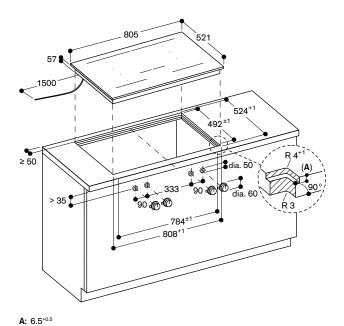
La padella wok e il relativo anello non possono essere utilizzati con questo piano cottura.

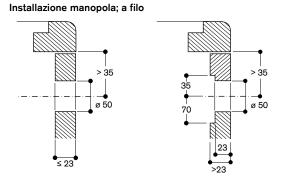
L'apparecchio è dotato di molle di fissaggio che bloccano il piano dopo l'inserimento dall'alto.

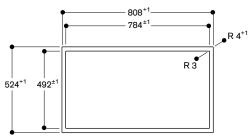
Peso dell'apparecchio 20 kg.

Valori di collegamento

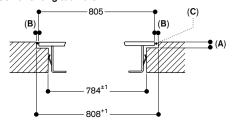






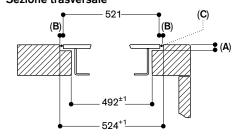


Sezione longitudinale



- A: 6.5^{+0.5}
 B: 1.5
 C: Riempire con silicone

Sezione trasversale



- A: 6.5^{+0.5}
 B: 1.5
 C: Riempire con silicone



VI 462 103 Senza cornice Larghezza 60 cm

Accessori per l'installazione

VA 420 004

Elemento di congiunzione per combinazioni Vario Serie 400 con installazione a filo, 2 mm.

Consultare schemi di incasso capitolo "Piani Vario Serie 400"

Accessori speciali

CA 051 300

Teppan Yaki

Per piani cottura Full e Flex Induction

CA 052 300

Grill antiaderente

Per piani cottura Flex Induction

GP 900 001

Padella adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, ø 15 cm

GP 900 002

Padella adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, ø 18 cm

GP 900 003

Padella adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, ø 21 cm

GP 900 004

Padella adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, ø 28 cm

Disponibile versione con cornice. Scheda consultabile nella sezione precedente del catalogo Piani cottura Vario Serie 400

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere le cappe compatibili con ciascun apparecchio di cottura.

Piano cottura Flex Induction Serie 400

VI 462

- Funzione Flex per combinare le zone cottura rettangolari.
- Posizionamento libero di pentole e padelle all'interno delle zone cottura con estensione automatica fino a 30 cm di larghezza.
- Frying Sensor per un controllo preciso della temperatura durante la frittura.
- Controllo facilitato di tutte le funzioni grazie agli indicatori a due colori del display.
- Solida manopola comandi in acciaio inox.
- Senza cornice per installazione a filo top.

Zone cottura

2 zone Flex Induction ciascuna da 20x23 cm (2200 W, con booster 3700 W) se unite raggiungono la dimensione 38x23 cm (3300 W, con booster 3700 W), con estensione automatica fino a 30x30 cm (3300 W, con booster 3700 W).

2 zone Flex Induction ciascuna da 20x23 cm (2200 W, con booster 3700 W) se unite raggiungono la dimensione 40x23 cm (3300 W, con booster 3700 W).

Funzionamento

Manopole in acciaio con anello luminoso e serigrafia per le zone cottura e i livelli di potenza.

Controllo elettronico della potenza a 12 livelli.

Controllo user friendly con display a 2 colori (bianco/arancione).

Caratteristiche

Funzione Flex per zone cottura rettangolari.

rettangolari.

Frying sensor. Funzione Booster.

Cronometro.

Tempo di cottura programmabile.

Menu opzioni.

Funzione Power Management: regolazione e limitazione elettronica dell'assorbimento elettrico a seconda dell'esigenza.

Possibilità di controllo cappa (con modello compatibile).

Home Connect

Servizi digitali integrati (Home Connect) con la rete di casa wireless via WiFi. Il funzionamento della modalità Home Connect Wireless via WiFi dipende dalla disponibilità del servizio Home Connect in ogni nazione. Per ulteriori informazioni visitare www.home-connect.com.

Sicurezza

Spia di funzionamento. Sistema di riconoscimento pentole. Indicazione calore residuo. Spegnimento automatico di sicurezza.

Precauzioni di montaggio

È consigliabile allineare manopole e zone cottura.

Se lo spessore è maggiore di 23 mm, fare riferimento al disegno tecnico in merito all'installazione delle manopole, (prevedere un incavo nella parte posteriore).

La portata e la stabilità, in particolare nel caso di piani di lavoro sottili, deve essere sostenuta mediante opportune sottostrutture. Prendere in considerazione il peso dell'apparecchio e carichi aggiuntivi.

L'installazione è possibile in piani di pietra, sintetici o in legno massello. Devono essere rispettate la resistenza termica e la tenuta stagna dei bordi dell'intaglio. Per quanto riguarda gli altri materiali si prega di consultare il produttore del piano di lavoro. La scanalatura deve essere continua e

La scanatatura deve essere continua uniforme, così da garantire il corretto posizionamento dell'apparecchio sulla guarnizione. Non utilizzare un rivestimento discontinuo.

La larghezza della giuntura può variare a causa di tolleranze dimensionali delle combinazioni e dell'intaglio sul piano di lavoro.

Se si installano più apparecchi in nicchie singole prevedere uno spazio di almeno 50 mm tra le nicchie.

Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche.

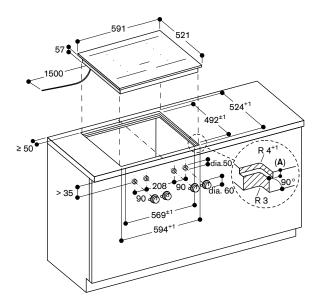
La padella wok e il relativo anello non possono essere utilizzati con questo piano cottura.

L'apparecchio è dotato di molle di fissaggio che bloccano il piano dopo l'inserimento dall'alto.

Peso dell'apparecchio 18 kg.

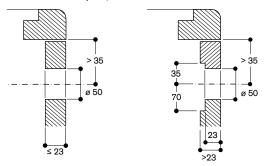
Valori di collegamento



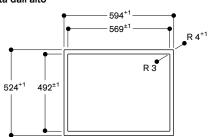


A: 6.5^{+0.5}

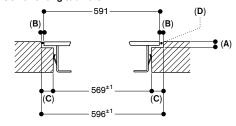
Installazione manopola; a filo



Vista dall'alto

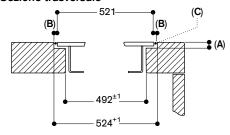


Sezione longitudinale



- A: 6.5^{+0.5}
 B: 2.5
 C: 13.5
 D: Riempire con silicone

Sezione trasversale



- A: 6.5^{+0.5}
 B: 1.5
 C: Riempire con silicone



VI 414 104

Senza cornice Larghezza 38 cm

Accessori per l'installazione

VA 420 004

Elemento di congiunzione per combinazioni Vario Serie 400 con installazione a filo, 2 mm.

Consultare schemi di incasso capitolo "Piani Vario Serie 400"

Accessori speciali

GP 900 001

Padella adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente ø 15 cm

GP 900 002

Padella adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente ø 18 cm

GP 900 003

Padella adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente ø 21 cm

GP 900 004

Padella adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente ø 28 cm

WP 400 001

Padella Wok

con fondo ø 36 cm, 6 litri, altezza 10 cm

WZ 400 000

Anello di supporto per padella Wok solo per piani ad induzione Vario

Disponibile versione con cornice. Scheda consultabile nella sezione precedente del catalogo Piani cottura Vario Serie 400

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere le cappe compatibili con ciascun apparecchio di cottura.

Piano cottura Wok a induzione Serie 400

VI 414

- Zona cottura da 32 cm con funzione booster.
- Ideale per l'uso della padella Wok e del relativo anello.
- Frying Sensor per un controllo preciso della temperatura durante la frittura.
- Controllo facilitato di tutte le funzioni grazie agli indicatori a due colori del display.
- Solida manopola comandi in acciaio inox.
- Senza cornice per installazione a filo top
- Adatto a combinazione con VL 410.

Zone cottura

1 zona a induzione ø 21 cm (2200 W, con booster 3700 W), che si estende automaticamente a ø 26 cm (2600 W, con booster 3700 W) e a ø 32 cm (3300 W, con booster 3700 W).

Funzionamento

Manopole in acciaio con anello luminoso e serigrafia per le zone cottura e i livelli di potenza.

Controllo elettronico della potenza a 12 livelli

Controllo user friendly con display a 2 colori (bianco/arancione).

Caratteristiche

Frying sensor.

Funzione Booster.

Cronometr

Tempo di cottura programmabile. Menu opzioni.

Funzione Power Management: regolazione e limitazione elettronica dell'assorbimento elettrico a seconda dell'esigenza.

Possibilità di controllo cappa (con modello compatibile).

Home Connect

Servizi digitali integrati (Home Connect) con la rete di casa wireless via WiFi. Il funzionamento della modalità Home Connect Wireless via WiFi dipende dalla disponibilità del servizio Home Connect in ogni nazione. Per ulteriori informazioni visitare www.home-connect.com.

Sicurezza

Spia di funzionamento. Sistema di riconoscimento pentole. Indicazione calore residuo. Spegnimento automatico di sicurezza.

Precauzioni di montaggio

È consigliabile allineare manopole e zone cottura.

Se lo spessore è maggiore di 23 mm, fare riferimento al disegno tecnico in merito all'installazione delle manopole, (prevedere un incavo nella parte posteriore).

La portata e la stabilità, in particolare nel caso di piani di lavoro sottili, deve essere sostenuta mediante opportune sottostrutture. Prendere in considerazione il peso dell'apparecchio e carichi aggiuntivi.

L'installazione è possibile in piani di pietra, sintetici o in legno massello. Devono essere rispettate la resistenza termica e la tenuta stagna dei bordi dell'intaglio. Per quanto riguarda gli altri materiali si prega di consultare il produttore del piano di lavoro. La scanalatura deve essere continua e

La scanatatura deve essere continua uniforme, così da garantire il corretto posizionamento dell'apparecchio sulla guarnizione. Non utilizzare un rivestimento discontinuo.

La larghezza della giuntura può variare a causa di tolleranze dimensionali delle combinazioni e dell'intaglio sul piano di lavoro.

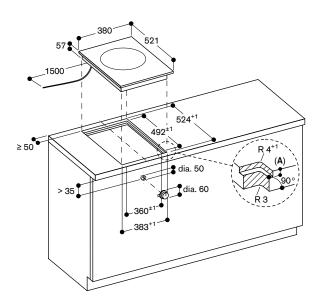
Se si installano più apparecchi in nicchie singole prevedere uno spazio di almeno 50 mm tra le nicchie.

Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche.

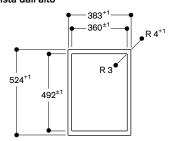
L'apparecchio è dotato di molle di fissaggio che bloccano il piano dopo l'inserimento dall'alto. Peso dell'apparecchio 9 kg.

Valori di collegamento

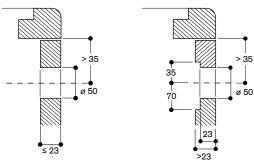




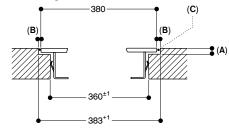
A: 6.5^{+0.5}



Installazione manopola; a filo

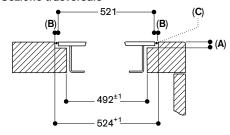


Sezione longitudinale



A: 6.5^{+0.5}
B: 1.5
C: Riempire con silicone

Sezione trasversale



A: 6.5^{+0.5}
B: 1.5
C: Riempire con silicone



VI 422 104

Senza cornice Larghezza 38 cm

Accessori per l'installazione

VA 420 004

Elemento di congiunzione per combinazioni Vario Serie 400 con installazione a filo, 2 mm.

Consultare schemi di incasso capitolo "Piani Vario Serie 400"

Accessori speciali

CA 051 300

Teppan Yaki

Per piani cottura Full e Flex Induction

CA 052 300

Grill antiaderente

Per piani cottura Flex Induction

GP 900 001

Padella adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente ø 15 cm

GP 900 002

Padella adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente ø 18 cm

GP 900 003

Padella adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente ø 21 cm

Disponibile versione con cornice. Scheda consultabile nella sezione precedente del catalogo Piani cottura Vario Serie 400

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere le cappe compatibili con ciascun apparecchio di cottura.

Piano cottura Flex Induction Serie 400

VI 422

- Funzione Flex per combinare le zone cottura rettangolari.
- Posizionamento libero di pentole e padelle all'interno delle zone cottura.
- Frying Sensor per un controllo preciso della temperatura durante la frittura.
- Controllo facilitato di tutte le funzioni grazie agli indicatori a due colori del display.
- Solida manopola comandi in acciaio inox.
- Senza cornice per installazione a filo top.
- Adatto a combinazione con VL 410.

Zone cottura

2 zone Flex Induction ciascuna da 20x24 cm (2200 W, con booster 3700 W) se unite raggiungono la dimensione 40x24 cm (3300 W, con booster 3700 W).

Funzionamento

Manopole in acciaio con anello luminoso e serigrafia per le zone cottura e i livelli di potenza.

Controllo elettronico della potenza a 12 livelli.

Controllo user friendly con display a 2 colori (bianco/arancione).

Caratteristiche

Funzione Flex per zone cottura rettangolari.

Frying sensor.

Funzione Booster.

Cronometro

Tempo di cottura programmabile. Menu opzioni.

Funzione Power Management: regolazione e limitazione elettronica dell'assorbimento elettrico a seconda

Possibilità di controllo cappa (con modello compatibile).

Home Connect

dell'esigenza.

Servizi digitali integrati (Home Connect) con la rete di casa wireless via WiFi. Il funzionamento della modalità Home Connect Wireless via WiFi dipende dalla disponibilità del servizio Home Connect in ogni nazione. Per ulteriori informazioni visitare www.home-connect.com.

Sicurezza

Spia di funzionamento. Sistema di riconoscimento pentole. Indicazione calore residuo. Spegnimento automatico di sicurezza.

Precauzioni di montaggio

È consigliabile allineare manopole e zone cottura.

Se lo spessore è maggiore di 23 mm, fare riferimento al disegno tecnico in merito all'installazione delle manopole, (prevedere un incavo nella parte posteriore).

La portata e la stabilità, in particolare nel caso di piani di lavoro sottili, deve essere sostenuta mediante opportune sottostrutture. Prendere in considerazione il peso dell'apparecchio e carichi aggiuntivi.

Istruzioni aggiuntive per l'installazione a filo:

L'installazione è possibile in piani di pietra, sintetici o in legno massello. Devono essere rispettate la resistenza termica e la tenuta stagna dei bordi dell' intaglio. Per quanto riguarda gli altri materiali si prega di consultare il produttore del piano di lavoro. La scanalatura deve essere continua e uniforme, così da garantire il corretto posizionamento dell'apparecchio sulla guarnizione. Non utilizzare un rivestimento discontinuo.

La larghezza della giuntura può variare a causa di tolleranze dimensionali delle combinazioni e dell' intaglio sul piano di lavoro.

Se si installano più apparecchi in nicchie singole prevedere uno spazio di almeno 50 mm tra le nicchie.

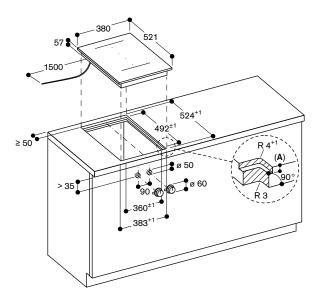
Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche.

L'apparecchio è dotato di molle di fissaggio che bloccano il piano dopo l'inserimento dall'alto.

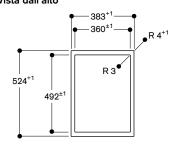
Peso dell'apparecchio 10 kg.

Valori di collegamento

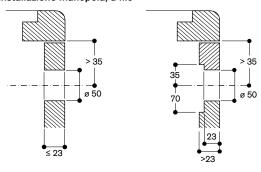




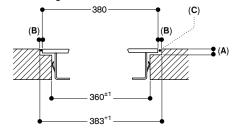
A: 6,5^{+0,5}



Installazione manopola; a filo

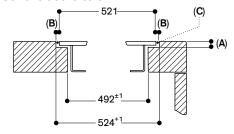


Sezione longitudinale



A: 6.5^{+0.5}
B: 1.5
C: Riempire con silicone

Sezione trasversale



A: 6.5*0.5 B: 1.5 C: Riempire con silicone



CV 492 100

Senza cornice Installazione a filo Larghezza 90 cm A estrazione / ricircolo aria Tubi non forniti nell'imballo



Accessori necessari per l'installazione (secondo esigenze di progettazione) CA 082 010

Kit per ricircolo non canalizzato

Include filtri a carboni attivi, connettore telescopico e guarnizione

CA 082 020

Kit per ricircolo canalizzato

Include solo filtri a carboni attivi, diffusore e quarnizione Tubi e connettori non compresi nel kit

CA 082 060

Kit per ricircolo canalizzato

Adatto a piani di lavoro profondi 60 cm Include filtri a carboni attivi, connettori, tubi, guarnizione e diffusore

CA 082 070

Kit per ricircolo canalizzato

Adatto a piani di lavoro profondi 70 cm Include filtri a carboni attivi, connettori. tubi, guarnizione e diffusore

CA 084 010

Kit per modalità a estrazione

Include solo filtri acustici anti-rumore e guarnizione

Accessori speciali

CA 051 300

Teppan Yaki

Per piani cottura Full e Flex Induction

CA 052 300

Grill antiaderente

Per piani cottura Flex Induction

CA 282 111

4 filtri a carboni attivi

con elevata riduzione degli odori per modalità a ricircolo

GP 900 001

Padella adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente ø 15 cm GP 900 002

Padella adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente ø 18 cm

GP 900 003

Padella adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente ø 21 cm

GP 900 004

Padella adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente ø 28 cm

Piano cottura Flex Induction con aspirazione integrata Serie 400 CV 492

- Funzione Flex per combinare le zone cottura rettangolari.
- Posizionamento libero di pentole e padelle all'interno delle zone di cottura con estensione automatica fino a 30 cm di larghezza.
- Sistema di aspirazione estremamente efficiente integrato nel piano.
- Funzione aspirazione automatica.
- Ampio filtro grassi metallico, facile da rimuovere, lavabile in lavastoviglie.
- Motore a bassa rumorosità ed alto risparmio energetico.
- Sistema ad estrazione o a ricircolo dell'aria.
- Filtro a carboni attivi integrato facilmente rimovibile dall'alto per il ricircolo dell'aria
- Solida manopola di controllo in acciaio inox con finitura di colore
- Controllo facilitato di tutte le funzioni grazie agli indicatori a due colori del display.

Zone cottura

2 zone Flex Induction ciascuna da 20x23 cm (2200 W, con booster 3700 W) se unite raggiungono la dimensione 40x23 cm (3300 W, con booster 3700 W), con estensione automatica fino a 30x32 cm (3300 W. con booster 3700 W). 2 zone Flex Induction ciascuna da 20x23 cm (2200 W, con booster 3700 W) se unite raggiungono la dimensione 40x23 cm (3300 W, con booster 3700 W), con estensione automatica fino a 30x32 cm (3300 W, con booster 3700 W).

Performance

Performance e rumorosità, 3 livelli di potenza + intensivo:

potenza max di aspirazione secondo FN 61591

Potenza sonora secondo EN 60704-3. Estrazione dell'aria: 532 / 636 m³/h.

70 / 74 dB (A) re 1 pW. Ricircolo dell'aria:

497 / 627 m³/h 67 / 72 dB (A) re 1 pW.

Funzionamento

Manopole in acciaio con finitura di colore nero con anello luminoso e serigrafia per le zone cottura e i livelli di potenza

Controllo elettronico della potenza a 12 livelli

Controllo user friendly con display a 2 colori (bianco/arancione) Controllo a 3 livelli + 1 livello intensivo del sistema di aspirazione.

Caratteristiche

Funzione Flex per zone cottura rettangolari.

Frying sensor.

Funzione Booster.

Funzionamento del sistema di aspirazione controllato tramite sensori.

Attivazione automatica del sistema di aspirazione quando una zona cottura viene utilizzata.

Aspirazione intervallata, 6 minuti. Funzione post-cottura controllata tramite sensori o manualmente. Indicatore di saturazione del filtro a carboni attivi.

Filtro rimovibile e lavabile in lavastoviglie.

Elemento di copertura della cavità aspirante in zinco nero ad alto grado, lavabile in lavastoviglie.

Tecnologia di funzionamento a motore elettromagnetico senza spazzole BLDC per un'efficienza massima. Interni ottimizzati per una circolazione

dell'aria estremamente efficiente. Cronometro. Tempo di cottura programmabile.

Funzione Memory. Menu opzioni.

Funzione Power Management: regolazione e limitazione elettronica dell'assorbimento elettrico a seconda dell'esigenza.

Home Connect

Servizi digitali integrati (Home Connect) con la rete di casa wireless via WiFi. Il funzionamento della modalità Home Connect Wireless via WiFi dipende dalla disponibilità del servizio Home Connect in ogni nazione. Per ulteriori informazioni visitare www.home-connect.com.

Valori di consumo

Classe di efficienza energetica A (In una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D) Consumo energetico 56.9 kWh/ anno Classe di efficienza di ventilazione: A. Classe di efficienza di illuminazione: -. Classe di efficienza filtro: B. Livello sonoro min. 61 db / max. 70 db con livello aspirazione normale.

Sicurezza

Spia di funzionamento. Sistema di riconoscimento pentole. Indicatore di calore residuo. Sicurezza bambini. Spegnimento automatico di sicurezza.

Protezione superiore lavabile in lavastovialie.

Contenitore di raccolta dei liquidi con capacità 0.9 litri, lavabile in lavastoviglie.

Precauzioni di montaggio

Larghezza minima del fondo della base: 60 cm

Profondità minima del piano di lavoro:

Il set di ricircolo non canalizzato CA 082 010 richiede un'apertura verticale di min. 25 mm dietro il pannello posteriore del mobile. Si raccomandano 50 mm per una performance ottimale. L'uscita dell'aria sul retro

dell'apparecchio è direttamente accessibile con un condotto piatto (DN 150).

In modalità estrazione dell'aria deve essere installata una valvola di non ritorno con una pressione di apertura massima di 65 Pa.

Per prestazioni ottimali nel ricircolo dell'aria, si consiglia una superficie di deflusso di almeno 440 cm2.

Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche.

Per installazioni che prevedono il ricircolo dell'aria verso pareti posteriori non sufficientemente isolate (Trasmittanza termica U ≥ 0.5 W/m²°C) si raccomanda una progettazione di tipo canalizzato.

L'efficiente motore aspirante permette un sistema di canalizzazione fino a 8 metri e 3 curve a 90°, con la garanzia di prestazione soddisfacenti.

L'apparecchio deve essere fissato dal lato inferiore.

L'apparecchio deve essere facilmente accessibile dal basso.

Garantire una maggiore aerazione del locale con un interruttore di sicurezza se la cappa è installata a estrazione in un locale dove è presente un camino funzionante.

L'installazione è possibile in piani di pietra, sintetici o in legno massello. Devono essere rispettate la resistenza termica e la tenuta stagna dei bordi dell'intaglio.

Per quanto riguarda gli altri materiali si prega di consultare il produttore del piano di lavoro.

La portata e la stabilità, in particolare nel caso di piani di lavoro sottili, deve essere sostenuta mediante opportune sottostrutture.

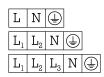
Prendere in considerazione il peso dell'apparecchio.

La scanalatura deve essere continua e uniforme, così da garantire il corretto posizionamento dell'apparecchio sulla quarnizione. Non utilizzare un rivestimento discontinuo.

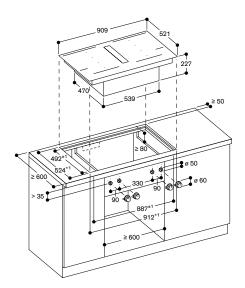
La misura della fuga tra il piano cottura e il top è variabile in base alla precisione dell'intaglio sul piano lavoro. Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche.

Peso dell'apparecchio 29 kg.

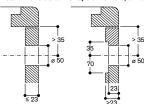
Valori di collegamento



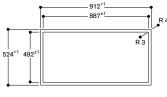
^{*} In una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.



Installazione della manopola frontale; a filo

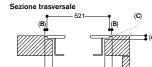


Vista dall'alto



Sezione longitudinale

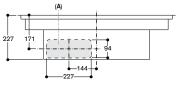




492 524

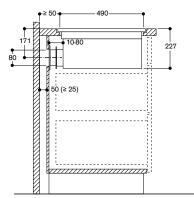
A: 6.5^{+0.5}
B: 1.5
C: Riempire con silicone

Vista frontale



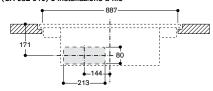
A: Collegato direttamente sul retro

Vista laterale di CV 492 / CV 282 con ricircolo non canalizzato (CA 082 010)

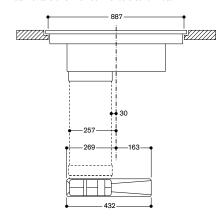


Per installazioni che prevedono il ricircolo dell'aria verso pareti posteriori non sufficientemente isolate (Trasmittanza termica U $\geq 0.5~W/m^2\,^{\circ}C)$ si raccomanda una progettazione di tipo canalizzato.

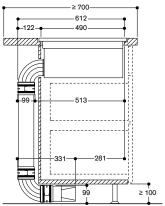
Vista frontale – foro d'incasso per ricircolo non canalizzato (CA 082 010) e installazione a filo



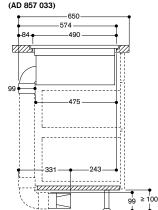
Vista frontale di CV 492 con ricircolo canalizzato



Vista laterale di CV 492 / CV 282 con ricircolo canalizzato (CA 082 070) per piani di lavoro profondi 700 mm

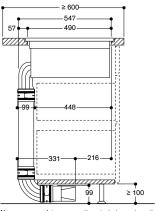


Vista laterale di CV 492 / CV 282 con ricircolo canalizzato (CA 082 020) e connettore piatto corto con piega a 90° (AD 857 033)



Non raccomandato per pareti posteriori o pavimenti non sufficientemente isolati (Trasmittanza termica U ≥ 0.5 W/m²°C)

Vista laterale di CV 492 / CV 282 con ricircolo canalizzato (CA 082 060) per piani di lavoro profondi 600 mm



Non raccomandato per pareti posteriori o pavimenti non sufficientemente isolati

(Trasmittanza termica U ≥ 0.5 W/m2°C)



CV 282 101

Senza cornice Installazione a filo Larghezza 80 cm A estrazione / ricircolo aria Tubi non forniti nell'imballo



Accessori necessari per l'installazione (secondo esigenze di progettazione) CA 082 010

Kit per ricircolo non canalizzato

Include filtri a carboni attivi, connettore telescopico e guarnizione

CA 082 020

Kit per ricircolo canalizzato

Include solo filtri a carboni attivi, diffusore e guarnizione

Tubi e connettori non compresi nel kit

CA 082 060

Kit per ricircolo canalizzato

Adatto a piani di lavoro profondi 60 cm Include filtri a carboni attivi, connettori, tubi, guarnizione e diffusore

CA 082 070

Kit per ricircolo canalizzato

Adatto a piani di lavoro profondi 70 cm Include filtri a carboni attivi, connettori, tubi, guarnizione e diffusore

CA 084 010

Kit per modalità a estrazione

Include solo filtri acustici anti-rumore e guarnizione

Accessori speciali

CA 051 300

Teppan Yaki

Per piani cottura Full e Flex Induction

CA 052 300

Grill antiaderente

Per piani cottura Flex Induction

CA 060 300

Cooking Sensor

per il controllo/regolazione della temperatura all'interno delle pentole per piani Flex Induction

CA 282 111

4 filtri a carboni attivi

con elevata riduzione degli odori per modalità a ricircolo

GP 900 001

Padella adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente ø 15 cm

GP 900 002

Padella adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente ø 18 cm

GP 900 003

Padella adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente ø 21 cm

Piano cottura Flex Induction con aspirazione integrata Serie 200 CV 282

- Funzione Flex per combinare le zone cottura rettangolari.
- Posizionamento libero di pentole e padelle all'interno delle zone cottura rettangolari.
- Sistema di aspirazione estremamente efficiente integrato nel piano.
- Funzione aspirazione automatica.
- Ampio filtro grassi metallico, facile da rimuovere, lavabile in lavastoviglie.
- Motore a bassa rumorosità ed alto risparmio energetico.
- Sistema ad estrazione o a ricircolo aria.
- Filtro a carboni attivi integrato facilmente rimovibile dall'alto per il ricircolo dell'aria.
- Comando Twist-Pad, pratico selettore a magnete removibile per attivare la zona cottura e impostare il livello di temperatura.
- Controllo facilitato di tutte le funzioni grazie agli indicatori a due colori del display.

Zone cottura

2 zone Flex Induction ciascuna da 20x24 cm (2200 W, con booster 3700 W) se unite raggiungono la dimensione 40x24 cm (3300 W, con booster 3700 W).

2 zone Flex Induction ciascuna da 20x24 cm (2200 W, con booster 3700 W) se unite raggiungono la dimensione 40x24 cm (3300 W, con booster 3700 W).

Performance

Performance e rumorosità: 3 livelli di potenza + intensivo: potenza max. di aspirazione secondo DIN EN 61591.
Potenza sonora secondo EN 60704-3.
Pressione sonora secondo EN 60704-2-13. Riduzione odori nella modalità ricircolo secondo EN 61591 Estrazione dell'aria: 532 / 636 m³/h.
70 / 74 dB (A) re 1 pW.
Ricircolo dell'aria: 497 / 627 m³/h.
67 / 72 dB (A) re 1 pW.

Funzionamento

Comando Twist-Pad con finitura di colore nero con selettore a magnete amovibile per facilitare la pulizia del piano.

Controllo user friendly con display a 2 colori (bianco/arancione). Indicatori di zona cottura sulla vetroceramica.

Controllo elettronico zone cottura a17

Controllo a 3 livelli + 1 livello intensivo del sistema di ventilazione.

Caratteristiche

Funzione Flex per zone cottura rettangolari.

Riconoscimento automatico della padella.

Funzione di cottura professionale. Possibile funzionamento abbinato a Cooking Sensor CA 060 300. Frying Sensor. Funzione booster per pentole.
Funzione booster per padelle.
Funzione mantenimento in caldo.
Funzionamento del sistema di
aspirazione controllato tramite sensori.
Attivazione automatica del sistema di
aspirazione quando una zona cottura
viene utilizzata.

Aspirazione intervallata, 6 minuti. Funzione post-cottura controllata tramite sensori o manualmente. Indicatore di saturazione del filtro a carboni attivi.

Filtro rimovibile e lavabile in lavastoviglie.

Griglia di aspirazione in zinco nero ad alto grado, lavabile in lavastoviglie.
Tecnologia di funzionamento a motore elettromagnetico senza spazzole
BLDC per un'efficienza massima.
Interni ottimizzati per una circolazione dell'aria estremamente efficiente.
Cronometro

Timer cottura (fino a 99 minuti). Tempo di cottura programmabile. Funzione Memory.

Menu opzioni.

Funzione Power Management: regolazione e limitazione elettronica dell'assorbimento elettrico a seconda dell'esigenza.

Home Connect

Servizi digitali integrati (Home Connect) con la rete di casa wireless via WiFi. Il funzionamento della modalità Home Connect Wireless via WiFi dipende dalla disponibilità del servizio Home Connect in ogni nazione. Per ulteriori informazioni visitare www.home-connect.com.

Valori di consumo

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

Consumo energetico 56.9 kWh/ anno
Classe di efficienza di ventilazione: A.
Classe di efficienza di illuminazione: -.
Classe di efficienza filtro: B.
Livello sonoro min. 61 db / max. 70 db con livello aspirazione normale.

Sicurezza

Interruttore principale (on / off).
Spia di funzionamento.
Sistema di riconoscimento pentole.
Indicatore di calore residuo.
Sicurezza bambini.

Spegnimento automatico di sicurezza. Protezione superiore lavabile in lavastoviglie.

Contenitore di raccolta dei liquidi con capacità 0,9 litri, lavabile in lavastoviglie.

Precauzioni di montaggio

Larghezza minima del fondo della base: 60 cm.

Profondità minima del piano di lavoro: 60 cm.

Il set di ricircolo non canalizzato CA 082 010 richiede un'apertura verticale di min. 25 mm dietro il pannello posteriore del mobile. Si raccomandano 50 mm per una performance ottimale. L'uscita dell'aria sul retro dell'apparecchio è direttamente accessibile con un condotto piatto (DN 150).

In modalità estrazione dell'aria deve essere installata una valvola di non ritorno con una pressione di apertura massima di 65 Pa.
Per prestazioni ottimali nel ricircolo dell'aria, si consiglia una superficie di deflusso di almeno 440 cm².
Per installazioni che prevedono il ricircolo dell'aria verso pareti posteriori non sufficientemente isolate (Trasmittanza termica U ≥ 0.5 W/m²°C) si raccomanda una progettazione di tipo canalizzato.

L'efficiente motore aspirante permette un sistema di canalizzazione fino a 8 metri e 3 curve a 90°, con la garanzia di prestazione soddisfacenti. L'apparecchio deve essere fissato dal lato inferiore

L'apparecchio deve essere facilmente accessibile dal basso.

Garantire una maggiore aerazione del locale con un interruttore di sicurezza se la cappa è installata a estrazione in un locale dove è presente un camino funzionante.

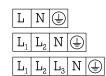
un camino funzionante.

La portata e la stabilità, in particolare nel caso di piani di lavoro sottili, deve essere sostenuta mediante opportune sottostrutture. Prendere in considerazione il peso dell'apparecchio. La scanalatura deve essere continua e uniforme, così da garantire il corretto posizionamento dell'apparecchio sulla guarnizione. Non utilizzare un rivestimento discontinuo.

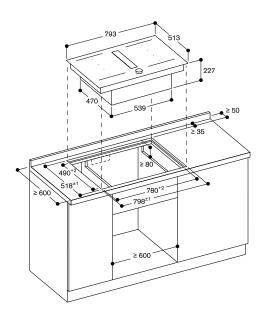
La misura della fuga tra il piano cottura e il top è variabile in base alla precisione dell'intaglio sul piano lavoro. Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche.

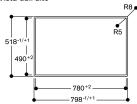
Peso dell'apparecchio 28 kg.

Valori di collegamento

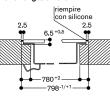


^{*} In una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.

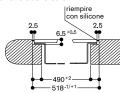




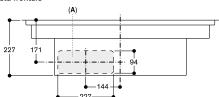
Sezione longitudinale



Sezione trasversale

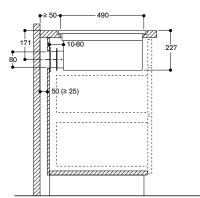


Vista frontale



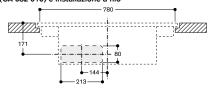
A: Connessione diretta dal retro

Vista laterale di CV 492 / CV 282 con ricircolo non canalizzato (CA 082 010)

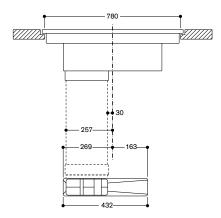


Per installazioni che prevedono il ricircolo dell'aria verso pareti posteriori non sufficientemente isolate (Trasmittanza termica U $\geq 0.5~W/m^2\,^\circ$ C) si raccomanda una progettazione di tipo canalizzato.

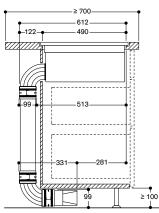
Vista frontale - foro d'incasso per ricircolo non canalizzato (CA 082 010) e installazione a filo



Vista frontale di CV 282 con ricircolo canalizzato

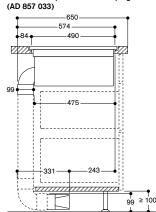


Vista laterale di CV 492 / CV 282 con ricircolo canalizzato (CA 082 070) per piani di lavoro profondi 700 mm

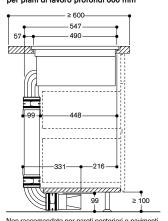


Non raccomandato per pareti posteriori o pavimenti non sufficientemente isolati (Trasmittanza termica $U \ge 0.5 \text{ W/m}^2$ °C)

Vista laterale di CV 492 / CV 282 con ricircolo canalizzato (CA 082 020) e connettore piatto corto con piega a 90° (AD 857 033)



Vista laterale di CV 492 / CV 282 con ricircolo canalizzato (CA 082 060) per piani di lavoro profondi 600 mm



Non raccomandato per pareti posteriori o pavimenti non sufficientemente isolati $(Trasmittanza \ termica \ U \ge 0.5 \ W/m^{2\,\circ}C)$

Misure in mm



CV 282 111

Cornice in acciaio inox Installazione a filo Larghezza 80 cm A estrazione / ricircolo aria Tubi non forniti nell'imballo



Accessori necessari per l'installazione (secondo esigenze di progettazione) CA 082 010

Kit per ricircolo non canalizzato

Include filtri a carboni attivi, connettore telescopico e guarnizione

CA 082 020

Kit per ricircolo canalizzato

Include solo filtri a carboni attivi, diffusore e guarnizione Tubi e connettori non compresi nel kit

CA 082 060

Kit per ricircolo canalizzato

Adatto a piani di lavoro profondi 60 cm Include filtri a carboni attivi, connettori, tubi, guarnizione e diffusore

CA 082 070

Kit per ricircolo canalizzato

Adatto a piani di lavoro profondi 70 cm Include filtri a carboni attivi, connettori, tubi, guarnizione e diffusore

CA 084 010

Kit per modalità a estrazione

Include solo filtri acustici anti-rumore e guarnizione

Accessori speciali

CA 051 300

Teppan Yaki

Per piani cottura Full e Flex Induction

CA 052 300

Grill antiaderente

Per piani cottura Flex Induction

CA 060 300

Cooking Sensor

per il controllo/regolazione della temperatura all'interno delle pentole per piani Flex Induction

CA 282 111

4 filtri a carboni attivi

con elevata riduzione degli odori per modalità a ricircolo

GP 900 001

Padella adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente ø 15 cm

GP 900 002

Padella adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente ø 18 cm

GP 900 003

Padella adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente ø 21 cm

CA 230 100

Twist-Pad nero

per piani Serie 200

Piano cottura Flex Induction con aspirazione integrata Serie 200 CV 282

- Cornice in acciaio inox.
- Funzione Flex per combinare le zone cottura rettangolari.
- Posizionamento libero di pentole e padelle all'interno delle zone cottura rettangolari.
- Sistema di aspirazione estremamente efficiente integrato nel piano.
- Funzione aspirazione automatica.
- Ampio filtro grassi metallico, facile da rimuovere, lavabile in lavastoviglie.
- Motore a bassa rumorosità ed alto risparmio energetico.
- Sistema ad estrazione o a ricircolo aria.
- Filtro a carboni attivi integrato facilmente rimovibile dall'alto per il ricircolo dell'aria.
- Comando Twist-Pad, pratico selettore a magnete removibile per attivare la zona cottura e impostare il livello di temperatura.
- Controllo facilitato di tutte le funzioni grazie agli indicatori a due colori del display.

Zone cottura

2 zone Flex Induction ciascuna da 19x23 cm (2200 W, con booster 3700 W) se unite raggiungono la dimensione 38x23 cm (3300 W, con booster 3700 W).

2 zone Flex Induction ciascuna da 19x23 cm (2200 W, con booster 3700 W) se unite raggiungono la dimensione 38x23 cm (3300 W, con booster 3700 W).

Performance

Performance e rumorosità: 3 livelli di potenza + intensivo: potenza max. di aspirazione secondo DIN EN 61591.
Potenza sonora secondo EN 60704-3.
Pressione sonora secondo EN 60704-2.13. Riduzione odori nella modalità ricircolo secondo EN 61591
Estrazione dell'aria:
532 / 636 m³/h.
70 / 74 dB (A) re 1 pW.
Ricircolo dell'aria:
497 / 627 m³/h.
67 / 72 dB (A) re 1 pW.

Funzionamento

Comando Twist-Pad con selettore a magnete amovibile per facilitare la pulizia del piano.

Controllo user friendly con display a 2 colori (bianco/arancione). Indicatori di zona cottura sulla vetroceramica.

Controllo elettronico zone cottura a17

Controllo a 3 livelli + 1 livello intensivo del sistema di ventilazione.

Caratteristiche

Funzione Flex per zone cottura rettangolari.

Riconoscimento automatico della padella.

Funzione di cottura professionale. Possibile funzionamento abbinato a Cooking Sensor CA 060 300. Frying Sensor. Funzione booster per pentole.
Funzione booster per padelle.
Funzione mantenimento in caldo.
Funzionamento del sistema di
aspirazione controllato tramite sensori.
Attivazione automatica del sistema di
aspirazione quando una zona cottura
viene utilizzata.

Aspirazione intervallata, 6 minuti. Funzione post-cottura controllata tramite sensori o manualmente. Indicatore di saturazione del filtro a carboni attivi.

Filtro rimovibile e lavabile in lavastoviglie.

Griglia di aspirazione in zinco nero ad alto grado, lavabile in lavastoviglie.
Tecnologia di funzionamento a motore elettromagnetico senza spazzole
BLDC per un'efficienza massima.
Interni ottimizzati per una circolazione dell'aria estremamente efficiente.
Cronometro

Timer cottura (fino a 99 minuti). Tempo di cottura programmabile. Funzione Memory.

Menu opzioni.

Funzione Power Management: regolazione e limitazione elettronica dell'assorbimento elettrico a seconda dell'esigenza.

Home Connect

Servizi digitali integrati (Home Connect) con la rete di casa wireless via WiFi. Il funzionamento della modalità Home Connect Wireless via WiFi dipende dalla disponibilità del servizio Home Connect in ogni nazione. Per ulteriori informazioni visitare www.home-connect.com.

Valori di consumo

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

Consumo energetico 56.9 kWh/ anno
Classe di efficienza di ventilazione: A.
Classe di efficienza di illuminazione: -.
Classe di efficienza filtro: B.
Livello sonoro min. 61 db / max. 70 db con livello aspirazione normale.

Sicurezza

Interruttore principale (on / off). Spia di funzionamento. Sistema di riconoscimento pentole. Indicatore di calore residuo. Sicurezza bambini. Spegnimento automatico di sicurezza.

Spegnimento automatico di sicurezza Protezione superiore lavabile in lavastoviglie.

Contenitore di raccolta dei liquidi con capacità 0,9 litri, lavabile in lavastoviglie.

Precauzioni di montaggio

Larghezza minima del fondo della base: 60 cm.

Profondità minima del piano di lavoro: 60 cm.

Il set di ricircolo non canalizzato CA 082 010 richiede un'apertura verticale di min. 25 mm dietro il pannello posteriore del mobile. Si raccomandano 50 mm per una performance ottimale. L'uscita dell'aria sul retro dell'apparecchio è direttamente accessibile con un condotto piatto (DN 150).

In modalità estrazione dell'aria deve essere installata una valvola di non ritorno con una pressione di apertura massima di 65 Pa.
Per prestazioni ottimali nel ricircolo dell'aria, si consiglia una superficie di deflusso di almeno 440 cm².
Per installazioni che prevedono il ricircolo dell'aria verso pareti posteriori non sufficientemente isolate (Trasmittanza termica U ≥ 0.5 W/m²°C) si raccomanda una progettazione di tipo canalizzato.

L'efficiente motore aspirante permette un sistema di canalizzazione fino a 8 metri e 3 curve a 90°, con la garanzia di prestazione soddisfacenti. L'apparecchio deve essere fissato dal

lato inferiore. L'apparecchio deve essere facilmente accessibile dal basso.

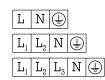
Garantire una maggiore aerazione del locale con un interruttore di sicurezza se la cappa è installata a estrazione in un locale dove è presente un camino funzionante.

La portata e la stabilità, in particolare nel caso di piani di lavoro sottili, deve essere sostenuta mediante opportune sottostrutture. Prendere in considerazione il peso dell'apparecchio. La scanalatura deve essere continua e uniforme, così da garantire il corretto posizionamento dell'apparecchio sulla guarnizione. Non utilizzare un rivestimento discontinuo. La misura della fuga tra il piano cottura e il top è variabile in base alla precisione dell'intaglio sul piano

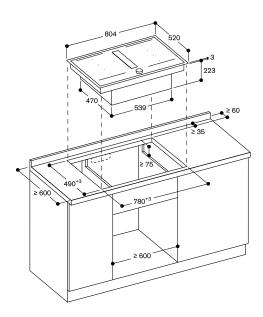
Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche. Peso dell'apparecchio 28 kg.

Valori di collegamento

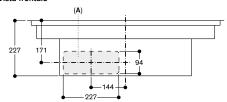
lavoro.



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

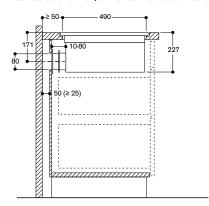


Vista frontale



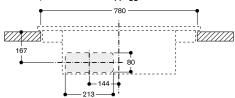
A: Connessione diretta dal retro

Vista laterale di CV 492 / CV 282 con ricircolo non canalizzato (CA 082 010)

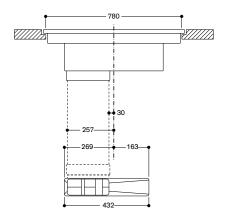


Per installazioni che prevedono il ricircolo dell'aria verso pareti posteriori non sufficientemente isolate (Trasmittanza termica $U \geq 0.5~W/m^{2\,\circ}~C)$ si raccomanda una progettazione di tipo canalizzato.

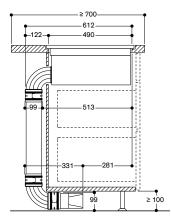
Vista frontale - foto d'incasso per ricircolo non canalizzato (CA 082 010) e installazione in appoggio



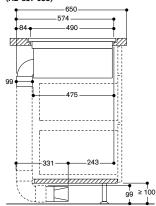
Vista frontale di CV 282 con ricircolo canalizzato



Vista laterale di CV 492 / CV 282 con ricircolo canalizzato (CA 082 070) per piani di lavoro profondi 700 mm

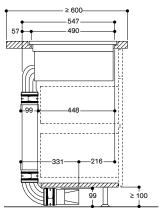


Vista laterale di CV 492 / CV 282 con ricircolo canalizzato (CA 082 020) e connettore piatto corto con piega a 90° (AD 857 033)



Non raccomandato per pareti posteriori o pavimenti non sufficientemente isolati (Trasmittanza termica U ≥ 0.5 W/m²°C)

Vista laterale di CV 492 / CV 282 con ricircolo canalizzato (CA 082 060) per piani di lavoro profondi 600 mm



Non raccomandato per pareti posteriori o pavimenti non sufficientemente isolati (Trasmittanza termica $U \ge 0.5 \ W/m^2 \, ^{\circ} C$)

Consigli per una corretta installazione

- Per le misure di profondità considerare la profondità del mobile e le sporgenze del top cucina.
- I tubi possono essere connessi verso il retro. Consultare gli accessori dedicati.
- L'apparecchio deve essere accessibile dal basso.

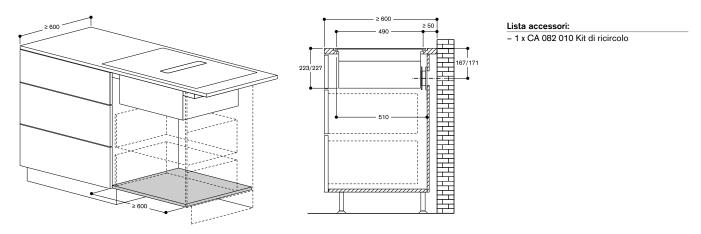
Ricircolo dell'aria

- Installazione con kit di ricircolo (CA 082 010 o CA 082 070).
- Filtri sostituibili dall'alto.
- L'apparecchio deve essere accessibile dal basso.
- Per una performance ottimale è necessaria una superficie di deflusso dell'aria di almeno 440 cm².
- Il kit di ricircolo non canalizzato CA 082 010 richiede un'apertura verticale di almeno 25 mm dietro il panello posteriore del mobile.
- Si raccomandano 50 mm per performance ottimali.

Esempio 1

CV 492 / CV 282 con kit di ricircolo non canalizzato (CA 082 010)

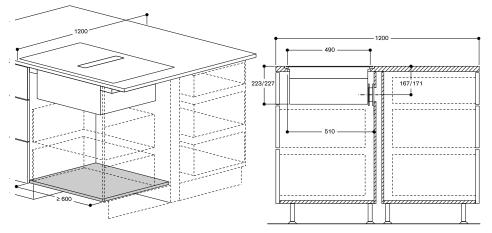
Installazione a parete, profondità piano di lavoro 60 cm. Apertura verticale di almeno 25 mm dietro il panello posteriore del mobile. Si raccomandano 50 mm per performance ottimali. Non raccomandato per pareti posteriori o pavimenti non sufficientemente isolati (Trasmittanza termica U ≥ 0.5 W/m²°C).



Esempio 2

CV 492 / CV 282 con kit di ricircolo non canalizzato (CA 082 010)

Installazione a isola, profondità piano di lavoro 120 cm. Apertura verticale di almeno 25 mm dietro il panello posteriore del mobile. Si raccomandano 50 mm per performance ottimali. Non raccomandato per pareti posteriori o pavimenti non sufficientemente isolati (Trasmittanza termica $U \ge 0.5 \text{ W/m}^2 \,^{\circ}\text{C}$).

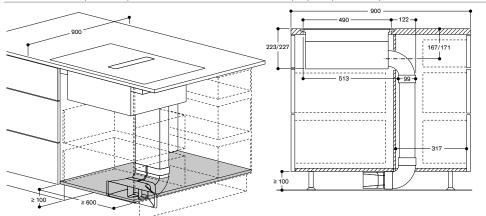


Lista accessori

- 1 x CA 082 010 Kit di ricircolo

Esempio 3 CV 492 / CV 282 con ricircolo canalizzato (CA 082 070)

Installazione a isola, profondità piano di lavoro 90 cm. Non raccomandato per pareti posteriori o pavimenti non sufficientemente isolati (Trasmittanza termica U \geq 0.5 W/m² °C).



Lista accessori:

 1 x CA 082 070 Kit di ricircolo comprensivo di filtri a carboni attivi, tubi, connettori, guarnizione e diffusore

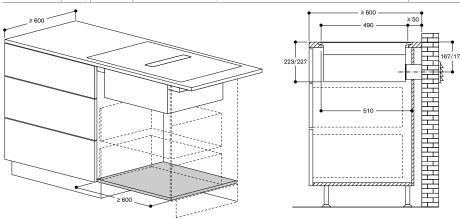
Estrazione dell'aria

- Connessione diretta all'apparecchio con un tubo piatto (maschio) DN 150.
- Prevedere sempre filtro acustico (CA 084 010) per tutte le installazioni in modalità estrazione.
- Lunghezza massima del sistema di canalizzazione ad estrazione dell'aria 8 m per garantire buone prestazioni.
- Per una circolazione ottimale dell'aria, utilizzare tubi con DN 150. I tubi e le parti di connessione sono disponibili come accessori speciali.
- Due tubi piatti devono essere collegati con un connettore piatto.

Esempio 4

CV 492 / CV 282 con installazione in modalità a estrazione

Installazione a parete, profondità piano di lavoro 60 cm, connessione diretta all'uscita muro tramite tubo piatto



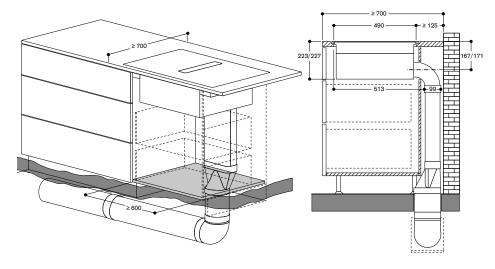
Lista accessori:

- 1 x CA 084 010 Kit estrazione
- 1 x AD 857 010 Tubo piatto DN 150 (1 metro)
- 1 x AD 850 050 Scarico a parete piatto DN 150

Esempio 5

CV 492 / CV 282 con installazione in modalità a estrazione

Installazione a parete o isola, profondità piano di lavoro 70 cm, sistema tubature al di sotto della pavimentazione.



Lista accessori:

- 1 x CA 084 010 Kit estrazione
- 1 x AD 857 010 Tubo piatto DN 150 (1 metro)
- 1 x AD 857 030

Curva piatta con piega verticale a 90° DN 150 - 1 x AD 857 041

Adattatore tubo tondo-piatto DN 150 - DN 150

- 3 x AD 752 010 Tubo cilindrico DN 150
- 1 x AD 752 030

Connettore con piega 90° DN 150

- 1 x AD 754 090 Connettore DN 150
- 1 x AD 750 053

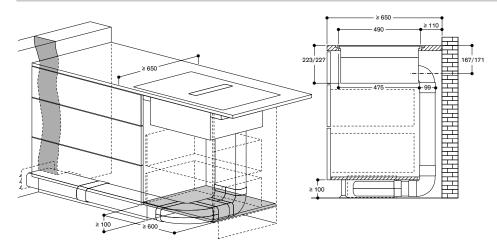
Scarico a parete con tubo telescopico DN 150

- 1 x AD 990 090 Nastro adesivo
- 2 x AD 857 040 Connettori per tubi piatti

Esempio 6

CV 492 / CV 282 con installazione in modalità a estrazione

Installazione a parete o isola, profondità piano di lavoro 65 cm, sistema tubature adietro il mobile e nello zoccolo.



Lista accessori:

- 1 x CA 084 010 Kit estrazione
- 4 x AD 857 010 Tubo piatto DN 150 (1 metro)
- 1 x AD 857 030

Curva piatta con piega verticale a 90° DN 150

- 1 x AD 857 031

Curva piatta con piega orizzontale a 90°

- 1 x AD 850 050 Scarico a parete DN 150
- 1 x AD 857 033

Curva piatta corta con piega verticale a 90° DN 150

- 6 x AD 857 040

Connettori per tubi piatti DN 150



Cl 292 102 Senza cornice

Larghezza 90 cm

Accessori speciali

CA 051 300

Teppan Yaki

Per piani cottura Full e Flex Induction

CA 052 300

Grill antiaderente

Per piani cottura Flex Induction

CA 060 300

Cooking Sensor

per piani Flex Induction, per il controllo regolazione della temperatura all'interno delle pentole

GP 900 001

Padella adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, ø 15 cm

GP 900 002

Padella adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, ø 19 cm

GP 900 003

Padella adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, ø 21 cm

GP 900 004

Padella adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, ø 28 cm

CA 230 100

Twist-Pad nero

per piani Serie 200

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere le cappe compatibili con ciascun apparecchio di cottura.

Piano cottura Flex Induction Serie 200

- Senza cornice per l'inserimento a filo top.
- Funzione Flex per combinare le zone cottura rettangolari.
- Posizionamento libero di pentole e padelle all'interno delle zone cottura rettangolari.
- Funzione professionale di cottura per separare il piano in zone con temperature separate preimpostate.
- Cooking Sensor per il controllo della temperatura all'interno delle pentole.
- Frying Sensor per un controllo preciso della temperatura durante la frittura.
- Grande zona cottura per pentole fino a ø 32 cm.
- Comando Twist-Pad. Il pratico selettore a magnete per attivare la zona cottura e impostare il livello di temperatura.
- Controllo facilitato di tutte le funzioni grazie agli indicatori a due colori del display.

Zone cottura

2 zone Flex Induction ciascuna da 20x23 cm (2200 W, con booster 3700 W) se unite raggiungono la dimensione 40x23 cm (3300 W, con booster 3700 W).

2 zone Flex Induction ciascuna da 20x23 cm (2200 W, con booster 3700 W) se unite raggiungono la dimensione 40x23 cm (3300 W, con booster 3700 W).

1 zona induzione ø 21 cm (2200 W, con booster 3700 W), con estensione automatica fino a ø 26 cm (2600 W, con booster 3700 W) e a ø 32 cm (3300 W, con booster 3700 W).

Funzionamento

Comando Twist-Pad con selettore a magnete amovibile per facilitare la selezione delle cotture e la pulizia del piano.

Controllo user friendly con display a 2 colori (bianco/arancione). Indicatori di zona cottura sulla vetroceramica.

Regolazione elettronica a 17 livelli.

Caratteristiche

Funzione Flex per zone cottura rettangolari.

Funzione di cottura professionale. Funzione Cooking Sensor (con CA 060 300).

Frying Sensor.

Funzione booster per pentole. Funzione booster per padelle.

Funzione tenere in caldo.

Cronometro.

Timer cottura (fino a 99 minuti). Tempo di cottura programmabile. Funzione Memory.

Menu opzioni.

Funzione Power Management: regolazione e limitazione elettronica dell'assorbimento elettrico a seconda dell'esigenza.

Possibilità di controllo cappa (con modello compatibile).

Home Connect

Servizi digitali integrati (Home Connect) con la rete di casa wireless via WiFi. Il funzionamento della modalità Home Connect Wireless via WiFi dipende dalla disponibilità del servizio Home Connect in ogni nazione. Per ulteriori informazioni visitare www.home-connect.com.

Sicurezza

Interruttore principale (on/off). Spia di funzionamento. Sistema di riconoscimento pentole. Indicatore di calore residuo a 2 stadi.

Spegnimento automatico di sicurezza.

Precauzioni di montaggio

Sicurezza bambini.

Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche.

La pentola Wok - WP 400001 - non può essere usata su questo piano. Montaggio con ripiano intermedio. L'apparecchio deve essere fissato dal lato inferiore.

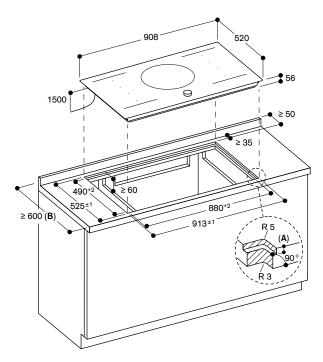
Peso dell'apparecchio 27 kg.

Valori di collegamento

Assorbimento totale 11,1 kW. Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.

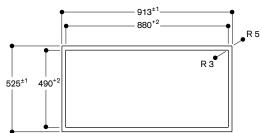




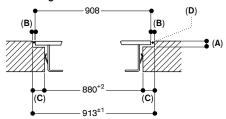


- A: 6.5^{+0.5}
 B: Consultare il manuale di installazione per piani di lavoro con profondità inferiore a 600 mm.

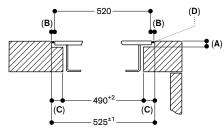
Vista dall'alto



Sezione longitudinale



- A: 6.5^{+0.5}
 B: 2.5
 C: 16.5
 D: Riempire con silicone



- A: 6.5^{+0.5}
 B: 2.5
 C: 17.5
 D: Riempire con silicone



CI 292 112

Cornice in acciaio inox

Larghezza 90 cm

Accessori speciali

CA 051 300

Teppan Yaki

Per piani cottura Full e Flex Induction

CA 052 300

Grill antiaderente

Per piani cottura Flex Induction

CA 060 300

Cooking Sensor

per piani Flex Induction, per il controllo regolazione della temperatura all'interno delle pentole

GP 900 001

Padella adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, ø 15 cm

GP 900 002

Padella adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, ø 19 cm

GP 900 003

Padella adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, ø 21 cm

GP 900 004

Padella adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, ø 28 cm

CA 230 100

Twist-Pad nero

per piani Serie 200

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere le cappe compatibili con ciascun apparecchio di cottura.

Piano cottura Flex Induction Serie 200 Cl 292

- Cornice in acciaio inox.
- Funzione Flex per combinare le zone cottura rettangolari.
- Posizionamento libero di pentole e padelle all'interno delle zone cottura rettangolari.
- Funzione professionale di cottura per separare il piano in zone con temperature separate preimpostate.
- Cooking Sensor per il controllo della temperatura all'interno delle pentole.
- Frying Sensor per un controllo preciso della temperatura durante la frittura.
- Grande zona cottura per pentole fino a ø 32 cm.
- Comando Twist-Pad. Il pratico selettore a magnete per attivare la zona cottura e impostare il livello di temperatura.
- Controllo facilitato di tutte le funzioni grazie agli indicatori a due colori del display.

Zone cottura

2 zone Flex Induction ciascuna da 19x23 cm (2200 W, con booster 3700 W) se unite raggiungono la dimensione 38x23 cm (3300 W, con booster 3700 W).

2 zone Flex Induction ciascuna da 19x23 cm (2200 W, con booster 3700 W) se unite raggiungono la dimensione 38x23 cm (3300 W, con booster 3700 W).

1 zona induzione ø 21 cm (2200 W, con booster 3700 W), con estensione automatica fino a ø 26 cm (2600 W, con booster 3700 W) e a ø 32 cm (3300 W, con booster 3700 W).

Funzionamento

Comando Twist-Pad con selettore a magnete amovibile per facilitare la selezione delle cotture e la pulizia del piano.

Controllo user friendly con display a 2 colori (bianco/arancione).

Indicatori di zona cottura sulla vetroceramica.

Regolazione elettronica a 17 livelli.

Caratteristiche

Funzione Flex per zone cottura rettangolari.

Funzione di cottura professionale. Funzione Cooking Sensor (con CA 060 300).

Frying Sensor.

Funzione booster per pentole. Funzione booster per padelle.

Funzione tenere in caldo.

Cronometro.

Timer cottura (fino a 99 minuti). Tempo di cottura programmabile. Funzione Memory.

Menu opzioni.

Funzione Power Management: regolazione e limitazione elettronica dell'assorbimento elettrico a seconda dell'esigenza.

Possibilità di controllo cappa (con modello compatibile).

Home Connect

Servizi digitali integrati (Home Connect) con la rete di casa wireless via WiFi. Il funzionamento della modalità Home Connect Wireless via WiFi dipende dalla disponibilità del servizio Home Connect in ogni nazione. Per ulteriori informazioni visitare www.home-connect.com.

Sicurezza

Interruttore principale (on/off). Spia di funzionamento. Sistema di riconoscimento pentole.

Indicatore di calore residuo a 2 stadi. Sicurezza bambini.

Spegnimento automatico di sicurezza.

Precauzioni di montaggio

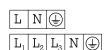
Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche.

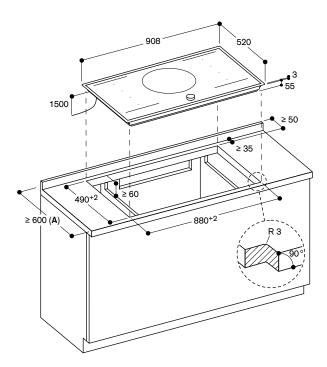
La pentola Wok - WP 400001 - non può essere usata su questo piano. Montaggio con ripiano intermedio. L'apparecchio deve essere fissato dal lato inferiore.

Peso dell'apparecchio 22 kg.

Valori di collegamento

Assorbimento totale 11,1 kW. Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.





A: consultare il manuale di installazione per piani di lavoro con profondità inferiore a 600 mm.



CI 283 103 Senza cornice

Larghezza 80 cm

Accessori speciali

CA 051 300

Teppan Yaki

Per piani cottura Full e Flex Induction

CA 052 300

Grill antiaderente

Per piani cottura Flex Induction

CA 060 300

Cooking Sensor

per piani Flex Induction, per il controllo regolazione della temperatura all'interno delle pentole

GP 900 001

Padella adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, ø 15 cm

GP 900 002

Padella adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, ø 19 cm

GP 900 003

Padella adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, ø 21 cm

CA 230 100

Twist-Pad nero

per piani Serie 200

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere le cappe compatibili con ciascun apparecchio di cottura.

Piano cottura Flex Induction Serie 200

- Senza cornice per l'inserimento a filo top.
- Funzione Flex per combinare le zone cottura rettangolari.
- Posizionamento libero di pentole e padelle all'interno delle zone cottura rettangolari.
- Funzione professionale di cottura per separare il piano in zone con temperature separate preimpostate.
- Cooking Sensor per il controllo della temperatura all'interno delle pentole.
- Frying Sensor per un controllo preciso della temperatura durante la frittura.
- Comando Twist-Pad. Il pratico selettore a magnete per attivare la zona cottura e impostare il livello di temperatura.
- Controllo facilitato di tutte le funzioni grazie agli indicatori a due colori del display.

Zone cottura

2 zone Flex Induction ciascuna da 20x21 cm (2200 W, con booster 3700 W) se unite raggiungono la dimensione 40x21 cm (3300 W, con booster 3700 W).

- 1 zona induzione ø 24 cm (2200 W, con booster 3700 W).
- 1 zona induzione ø 18 cm (1800 W, con booster 3100 W).
- 1 zona induzione ø 15 cm (1400 W, con booster 2200 W).

Funzionamento

Comando Twist-Pad con selettore a magnete amovibile per facilitare la selezione delle cotture e la pulizia del piano.

Controllo user friendly con display a 2 colori (bianco/arancione). Indicatori di zona cottura sulla vetroceramica. Regolazione elettronica a 17 livelli.

Caratteristiche

Funzione Flex per zone cottura rettangolari.

Funzione di cottura professionale. Funzione Cooking Sensor (con CA 060 300).

Frying Sensor.

Funzione booster per pentole.

Funzione booster per padelle.

Funzione tenere in caldo.

Cronometro.

Timer cottura (fino a 99 minuti). Tempo di cottura programmabile. Menu opzioni.

Funzione Power Management: regolazione e limitazione elettronica dell'assorbimento elettrico a seconda dell'esigenza.

Possibilità di controllo cappa (con modello compatibile).

Home Connect

Servizi digitali integrati (Home Connect) con la rete di casa wireless via WiFi. Il funzionamento della modalità Home Connect Wireless via WiFi dipende dalla disponibilità del servizio Home Connect in ogni nazione. Per ulteriori informazioni visitare www.home-connect.com.

Sicurezza

Interruttore principale (on/off).
Spia di funzionamento.
Sistema di riconoscimento pentole.
Indicatore di calore residuo a 2 stadi.
Sicurezza bambini.

Spegnimento automatico di sicurezza.

Precauzioni di montaggio

Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche.

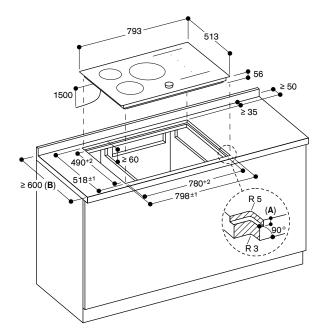
La pentola Wok - WP 400001 - non può essere usata su questo piano. Montaggio con ripiano intermedio. L'apparecchio deve essere fissato dal lato inferiore.

Peso dell'apparecchio 18 kg.

Valori di collegamento

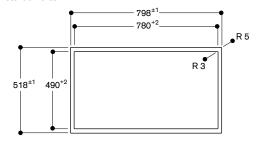
Assorbimento totale 7,4 kW. Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.



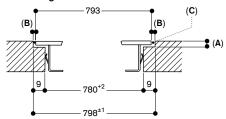


- A: 6.5^{+0.5}
 B: Consultare il manuale di installazione per piani di lavoro con profondità inferiore a 600 mm.

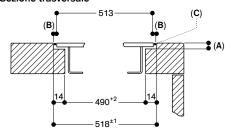
Vista dall'alto



Sezione longitudinale



- A: 6.5^{+0.5}
 B: 2.5
 C: Riempire con silicone



- A: 6.5^{+0.5}
 B: 2.5
 C: Riempire con silicone



Cl 283 113 Cornice in acciaio inox Larghezza 80 cm

Accessori speciali

CA 051 300 Teppan Yaki

Per piani cottura Full e Flex Induction

CA 052 300

Grill antiaderente

Per piani cottura Flex Induction

CA 060 300

Cooking Sensor

per piani Flex Induction, per il controllo regolazione della temperatura all'interno delle pentole

GP 900 001

Padella adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, ø 15 cm

GP 900 002

Padella adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, ø 19 cm

GP 900 003

Padella adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, ø 21 cm

CA 230 100

Twist-Pad nero

per piani Serie 200

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere le cappe compatibili con ciascun apparecchio di cottura.

Piano cottura Flex Induction Serie 200 Cl 283

- Cornice in acciaio inox.
- Funzione Flex per combinare le zone cottura rettangolari.
- Posizionamento libero di pentole e padelle all'interno delle zone cottura rettangolari.
- Funzione professionale di cottura per separare il piano in zone con temperature separate preimpostate.
- Cooking Sensor per il controllo della temperatura all'interno delle pentole.
- Frying Sensor per un controllo preciso della temperatura durante la frittura.
- Comando Twist-Pad. Il pratico selettore a magnete per attivare la zona cottura e impostare il livello di temperatura.
- Controllo facilitato di tutte le funzioni grazie agli indicatori a due colori del display.

Zone cottura

2 zone Flex Induction ciascuna da 19x21 cm (2200 W, con booster 3700 W) se unite raggiungono la dimensione 38x21 cm (3300 W, con booster 3700 W).

- 1 zona induzione \varnothing 24 cm (2200 W, con booster 3700 W).
- 1 zona induzione ø 18 cm (1800 W, con booster 3100 W).
- 1 zona induzione ø 15 cm (1400 W, con booster 2200 W).

Funzionamento

Comando Twist-Pad con selettore a magnete amovibile per facilitare la selezione delle cotture e la pulizia del piano.

Controllo user friendly con display a 2 colori (bianco/arancione). Indicatori di zona cottura sulla vetroceramica.

Regolazione elettronica a 17 livelli.

Caratteristiche

Funzione Flex per zone cottura rettangolari.

Funzione di cottura professionale. Funzione Cooking Sensor (con CA 060 300).

Frying Sensor.

Funzione booster per pentole.

Funzione booster per padelle.

Funzione tenere in caldo.

Cronometro.

Timer cottura (fino a 99 minuti). Tempo di cottura programmabile. Menu opzioni.

Funzione Power Management: regolazione e limitazione elettronica dell'assorbimento elettrico a seconda dell'esigenza.

Possibilità di controllo cappa (con modello compatibile).

Home Connect

Servizi digitali integrati (Home Connect) con la rete di casa wireless via WiFi. Il funzionamento della modalità Home Connect Wireless via WiFi dipende dalla disponibilità del servizio Home Connect in ogni nazione. Per ulteriori informazioni visitare www.home-connect.com.

Sicurezza

Interruttore principale (on/off).
Spia di funzionamento.
Sistema di riconoscimento pentole.
Indicatore di calore residuo a 2 stadi.
Sicurezza bambini.

Spegnimento automatico di sicurezza.

Precauzioni di montaggio

Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche.

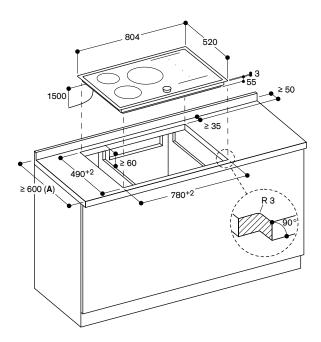
La pentola Wok - WP 400001 - non può essere usata su questo piano. Montaggio con ripiano intermedio. L'apparecchio deve essere fissato dal lato inferiore.

Peso dell'apparecchio 17 kg.

Valori di collegamento

Assorbimento totale 7,4 kW. Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.





A: Consultare il manuale di installazione per piani di lavoro con profondità inferiore a 600 mm.



CI 282 102 Senza cornice

Larghezza 80 cm

Accessori speciali

CA 051 300

Teppan Yaki

Per piani cottura Full e Flex Induction

CA 052 300

Grill antiaderente

Per piani cottura Flex Induction

CA 060 300

Cooking Sensor

per piani Flex Induction, per il controllo regolazione della temperatura all'interno delle pentole

GP 900 001

Padella adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, ø 15 cm

GP 900 002

Padella adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, ø 19 cm

GP 900 003

Padella adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, ø 21 cm

GP 900 004

Padella adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, ø 28 cm

CA 230 100

Twist-Pad nero

per piani Serie 200

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere le cappe compatibili con ciascun apparecchio di cottura.

Piano cottura Flex Induction Serie 200 Cl 282

- Senza cornice per l'inserimento a filo top.
- Funzione Flex per combinare le zone cottura rettangolari.
- Posizionamento libero di pentole e padelle all'interno delle zone cottura rettangolari.
- Funzione professionale di cottura per separare il piano in zone con temperature separate preimpostate.
- Cooking Sensor per il controllo della temperatura all'interno delle pentole.
- Frying Sensor per un controllo preciso della temperatura durante la frittura.
- Comando Twist-Pad. Il pratico selettore a magnete per attivare la zona cottura e impostare il livello di temperatura.
- Controllo facilitato di tutte le funzioni grazie agli indicatori a due colori del display.

Zone cottura

2 zone Flex Induction ciascuna da 20x23 cm (2200 W, con booster 3700 W) se unite raggiungono la dimensione 40x23 cm (3300 W, con booster 3700 W), con estensione automatica fino a 30x30 cm (3300 W, con booster 3700 W).

2 zone Flex Induction ciascuna da 20x23 cm (2200 W, con booster 3700 W) se unite raggiungono la dimensione 40x23 cm (3300 W, con booster 3700 W), con estensione automatica fino a 30x30 cm (3300 W, con booster 3700 W).

Funzionamento

Comando Twist-Pad con selettore a magnete amovibile per facilitare la selezione delle cotture e la pulizia del piano.

Controllo user friendly con display a 2 colori (bianco/arancione). Indicatori di zona cottura sulla vetroceramica.

Regolazione elettronica a 17 livelli.

Caratteristiche

Funzione Flex per zone cottura rettangolari.

Funzione di cottura professionale. Funzione Cooking Sensor (con CA 060 300).

Frying Sensor.

Funzione booster per pentole. Funzione booster per padelle.

Funzione booster per pade Funzione tenere in caldo.

Cronometro.

Timer cottura (fino a 99 minuti). Tempo di cottura programmabile. Menu opzioni.

Funzione Power Management: regolazione e limitazione elettronica dell'assorbimento elettrico a seconda dell'esigenza.

Possibilità di controllo cappa (con modello compatibile).

Home Connect

Servizi digitali integrati (Home Connect) con la rete di casa wireless via WiFi. Il funzionamento della modalità Home Connect Wireless via WiFi dipende dalla disponibilità del servizio Home Connect in ogni nazione. Per ulteriori informazioni visitare www.home-connect.com.

Sicurezza

Interruttore principale (on/off). Spia di funzionamento. Sistema di riconoscimento pentole. Indicatore di calore residuo a 2 stadi. Sicurezza bambini.

Spegnimento automatico di sicurezza.

Precauzioni di montaggio

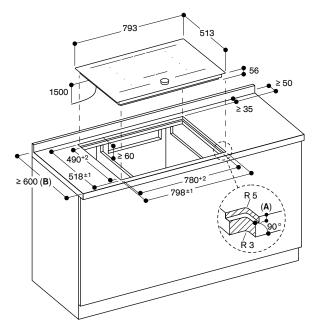
Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche.
La pentola Wok - WP 400001 - non può essere usata su questo piano.
Montaggio con ripiano intermedio.
L'apparecchio deve essere fissato dal lato inferiore.

Peso dell'apparecchio 16 kg.

Valori di collegamento

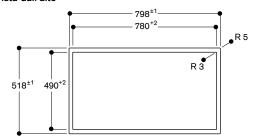
Assorbimento totale 7,4 kW. Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.



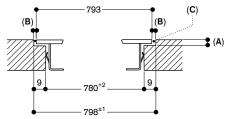


- A: 6.5*0.5
 B: Consultare il manuale di installazione per piani di lavoro con profondità inferiore a 600 mm.

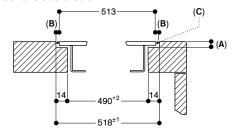
Vista dall'alto



Sezione longitudinale



- A: 6.5^{+0.5}
 B: 2.5
 C: Riempire con silicone



- A: 6.5^{+0.5}
 B: 2.5
 C: Riempire con silicone



CI 282 112

Cornice in acciaio inox

Larghezza 80 cm

Accessori speciali

CA 051 300

Teppan Yaki

Per piani cottura Full e Flex Induction

CA 052 300

Grill antiaderente

Per piani cottura Flex Induction

CA 060 300

Cooking Sensor

per piani Flex Induction, per il controllo regolazione della temperatura all'interno delle pentole

GP 900 001

Padella adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, ø 15 cm

GP 900 002

Padella adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, ø 19 cm

GP 900 003

Padella adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, ø 21 cm

GP 900 004

Padella adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, ø 28 cm

CA 230 100

Twist-Pad nero

per piani Serie 200

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere le cappe compatibili con ciascun apparecchio di cottura.

Piano cottura Flex Induction Serie 200 Cl 282

- Cornice in acciaio inox.
- Funzione Flex per combinare le zone cottura rettangolari.
- Posizionamento libero di pentole e padelle all'interno delle zone cottura rettangolari.
- Funzione professionale di cottura per separare il piano in zone con temperature separate preimpostate.
- Cooking Sensor per il controllo della temperatura all'interno delle pentole.
- Frying Sensor per un controllo preciso della temperatura durante la frittura.
- Comando Twist-Pad. Il pratico selettore a magnete per attivare la zona cottura e impostare il livello di temperatura.
- Controllo facilitato di tutte le funzioni grazie agli indicatori a due colori del display.

Zone cottura

2 zone Flex Induction ciascuna da 19x22,5 cm (2200 W, con booster 3700 W) se unite raggiungono la dimensione 38x22,5 cm (3300 W, con booster 3700 W), con estensione automatica fino a 30x30 cm (3300 W, con booster 3700 W).

2 zone Flex Induction ciascuna da 19x22,5 cm (2200 W, con booster 3700 W) se unite raggiungono la dimensione 38x22,5 cm (3300 W, con

Funzionamento

Comando Twist-Pad con selettore a magnete amovibile per facilitare la selezione delle cotture e la pulizia del piano.

booster 3700 W), con estensione

automatica fino a 30x30 cm.

Controllo user friendly con display a 2 colori (bianco/arancione). Indicatori di zona cottura sulla vetroceramica.

Regolazione elettronica a 17 livelli.

Caratteristiche

Funzione Flex per zone cottura rettangolari.

Funzione di cottura professionale. Funzione Cooking Sensor (con CA 060 300)

Frying Sensor.

Funzione booster per pentole. Funzione booster per padelle. Funzione tenere in caldo.

Timer cottura (fino a 99 minuti). Tempo di cottura programmabile. Menu opzioni.

Funzione Power Management: regolazione e limitazione elettronica dell'assorbimento elettrico a seconda dell'esigenza.

Possibilità di controllo cappa (con modello compatibile).

Home Connect

Servizi digitali integrati (Home Connect) con la rete di casa wireless via WiFi. Il funzionamento della modalità Home Connect Wireless via WiFi dipende dalla disponibilità del servizio Home Connect in ogni nazione. Per ulteriori informazioni visitare www.home-connect.com.

Sicurezza

Interruttore principale (on/off).
Spia di funzionamento.
Sistema di riconoscimento pentole.
Indicatore di calore residuo a 2 stadi.
Sicurezza bambini.

Spegnimento automatico di sicurezza.

Precauzioni di montaggio

Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche.

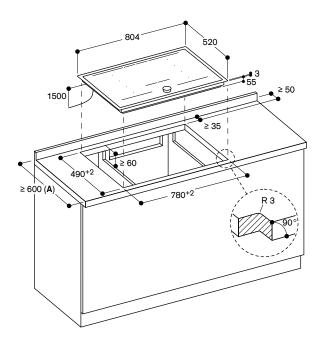
La pentola Wok - WP 400001 - non può essere usata su questo piano. Montaggio con ripiano intermedio. L'apparecchio deve essere fissato dal lato inferiore.

Peso dell'apparecchio 17 kg.

Valori di collegamento

Assorbimento totale 7,4 kW. Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.





A: Consultare il manuale di installazione per piani di lavoro con profondità inferiore a 600 mm.



CI 272 103 Senza cornice

Larghezza 70 cm

Accessori speciali

CA 051 300

Teppan Yaki

Per piani cottura Full e Flex Induction

CA 052 300

Grill antiaderente

Per piani cottura Flex Induction

CA 060 300

Cooking Sensor

per piani Flex Induction, per il controllo regolazione della temperatura all'interno delle pentole

GP 900 001

Padella adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, ø 15 cm

GP 900 002

Padella adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, ø 19 cm

GP 900 003

Padella adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, ø 21 cm GP 900 004

Padella adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, ø 28 cm

CA 230 100

Twist-Pad nero

per piani Serie 200

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere le cappe compatibili con ciascun apparecchio di cottura.

Piano cottura Flex Induction Serie 200 Cl 272

- Senza cornice per l'inserimento a filo top.
- Funzione Flex per combinare le zone cottura rettangolari.
- Posizionamento libero di pentole e padelle all'interno delle zone cottura rettangolari.
- Funzione professionale di cottura per separare il piano in zone con temperature separate preimpostate.
- Cooking Sensor per il controllo della temperatura all'interno delle pentole.
- Frying Sensor per un controllo preciso della temperatura durante la frittura.
- Comando Twist-Pad. Il pratico selettore a magnete per attivare la zona cottura e impostare il livello di temperatura.
- Controllo facilitato di tutte le funzioni grazie agli indicatori a due colori del display.

Zone cottura

2 zone Flex Induction ciascuna da 19x23 cm (2200 W, con booster 3700 W) se unite raggiungono la dimensione 38x23 cm (3300 W, con booster 3700 W), con estensione automatica fino a 30x30 cm (3300 W, con booster 3700 W).

2 zone Flex Induction ciascuna da 19x23 cm (2200 W, con booster 3700 W) se unite raggiungono la dimensione 38x23 cm (3300 W, con booster 3700 W), con estensione automatica fino a 30x30 cm (3300 W, con booster 3700 W).

Funzionamento

Comando Twist-Pad con selettore a magnete amovibile per facilitare la selezione delle cotture e la pulizia del piano.

Controllo user friendly con display a 2 colori (bianco/arancione). Indicatori di zona cottura sulla vetroceramica.

Regolazione elettronica a 17 livelli.

Caratteristiche

Funzione Flex per zone cottura rettangolari.

Funzione di cottura professionale. Funzione Cooking Sensor (con CA 060 300).

Frying Sensor.

Funzione booster per pentole. Funzione booster per padelle.

Funzione tenere in caldo.

Cronometro.

Timer cottura (fino a 99 minuti). Tempo di cottura programmabile. Menu opzioni.

Funzione Power Management: regolazione e limitazione elettronica dell'assorbimento elettrico a seconda dell'esigenza.

Possibilità di controllo cappa (con modello compatibile).

Home Connect

Servizi digitali integrati (Home Connect) con la rete di casa wireless via WiFi. Il funzionamento della modalità Home Connect Wireless via WiFi dipende dalla disponibilità del servizio Home Connect in ogni nazione. Per ulteriori informazioni visitare www.home-connect.com.

Sicurezza

Interruttore principale (on/off). Spia di funzionamento.

Sistema di riconoscimento pentole. Indicatore di calore residuo a 2 stadi. Sicurezza bambini.

Spegnimento automatico di sicurezza.

Precauzioni di montaggio

Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche.

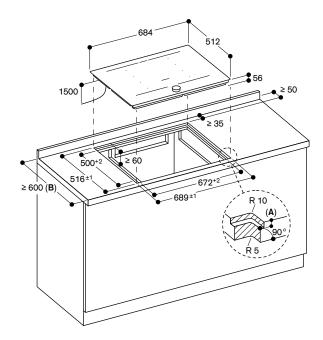
La pentola Wok - WP 400001 - non può essere usata su questo piano. Montaggio con ripiano intermedio. L'apparecchio deve essere fissato dal lato inferiore.

Peso dell'apparecchio 16 kg.

Valori di collegamento

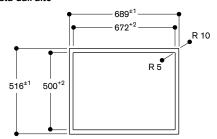
Assorbimento totale 7,4 kW. Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.



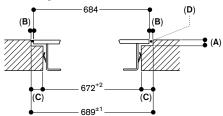


- A: 6.5^{-0.5}
 B: Consultare il manuale di installazione per piani di lavoro con profondità inferiore a 600 mm.

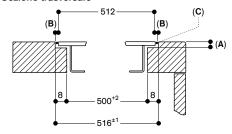
Vista dall'alto



Sezione longitudinale



- A: 6.5^{+0.5}
 B: 2.5
 C: 8.5
 D: Riempire con silicone



- A: 6.5^{+0.5}
 B: 2.5
 C: Riempire con silicone



Cl 272 113 Cornice in acciaio inox

Larghezza 70 cm

Accessori speciali

CA 051 300

Teppan Yaki

Per piani cottura Full e Flex Induction

CA 052 300

Grill antiaderente

Per piani cottura Flex Induction

CA 060 300

Cooking Sensor

per piani Flex Induction, per il controllo regolazione della temperatura all'interno delle pentole

GP 900 001

Padella adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, ø 15 cm

GP 900 002

Padella adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, ø 19 cm

GP 900 003

Padella adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, ø 21 cm

GP 900 004

Padella adatta a Frying Sensor in acciaio inox, antiaderente, ø 28 cm

CA 230 100

Twist-Pad nero

per piani Serie 200

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere le cappe compatibili con ciascun apparecchio di cottura.

Piano cottura Flex Induction Serie 200 Cl 272

- Cornice in acciaio inox.
- Funzione Flex per combinare le zone cottura rettangolari.
- Posizionamento libero di pentole e padelle all'interno delle zone cottura rettangolari.
- Funzione professionale di cottura per separare il piano in zone con temperature separate preimpostate.
- Cooking Sensor per il controllo della temperatura all'interno delle pentole.
- Frying Sensor per un controllo preciso della temperatura durante la frittura.
- Comando Twist-Pad. Il pratico selettore a magnete per attivare la zona cottura e impostare il livello di temperatura.
- Controllo facilitato di tutte le funzioni grazie agli indicatori a due colori del display.

Zone cottura

2 zone Flex Induction ciascuna da 19x22,5 cm (2200 W, con booster 3700 W) se unite raggiungono la dimensione 38x22,5 cm (3300 W, con booster 3700 W), con estensione automatica fino a 30x30 cm (3300 W, con booster 3700 W).

2 zone Flex Induction ciascuna da 19x22,5 cm (2200 W, con booster 3700 W) se unite raggiungono la dimensione 38x22,5 cm (3300 W, con booster 3700 W), con estensione automatica fino a 30x30 cm (3300 W, con booster 3700 W).

Funzionamento

Comando Twist-Pad con selettore a magnete amovibile per facilitare la selezione delle cotture e la pulizia del piano.

Controllo user friendly con display a 2 colori (bianco/arancione). Indicatori di zona cottura sulla vetroceramica.

Regolazione elettronica a 17 livelli.

Caratteristiche

Funzione Flex per zone cottura rettangolari.

Funzione di cottura professionale. Funzione Cooking Sensor (con CA 060 300).

Frying Sensor.

Funzione booster per pentole. Funzione booster per padelle. Funzione tenere in caldo. Cronometro.

Timer cottura (fino a 99 minuti). Tempo di cottura programmabile. Menu opzioni.

Funzione Power Management: regolazione e limitazione elettronica dell'assorbimento elettrico a seconda dell'esigenza.

Possibilità di controllo cappa (con modello compatibile).

Home Connect

Servizi digitali integrati (Home Connect) con la rete di casa wireless via WiFi. Il funzionamento della modalità Home Connect Wireless via WiFi dipende dalla disponibilità del servizio Home Connect in ogni nazione. Per ulteriori informazioni visitare www.home-connect.com.

Sicurezza

Interruttore principale (on/off).
Spia di funzionamento.
Sistema di riconoscimento pentole.
Indicatore di calore residuo a 2 stadi.
Sicurezza bambini.

Spegnimento automatico di sicurezza.

Precauzioni di montaggio

Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche.

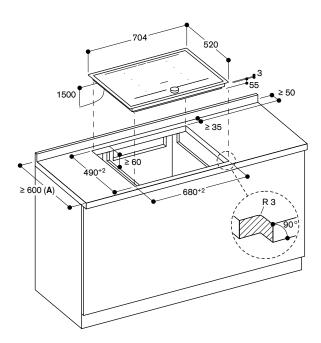
La pentola Wok - WP 400001 - non può essere usata su questo piano. Montaggio con ripiano intermedio. L'apparecchio deve essere fissato dal lato inferiore.

Peso dell'apparecchio 17 kg.

Valori di collegamento

Assorbimento totale 7,4 kW. Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.





A: Consultare il manuale di installazione per piani di lavoro con profondità inferiore a 600 mm.



CI 262 105 Senza cornice Larghezza 60 cm

Larginozza oo oi

Accessori speciali

CA 051 300

Teppan Yaki

Per piani cottura Full e Flex Induction

CA 052 300

Grill antiaderente

Per piani cottura Flex Induction

CA 060 300

Cooking Sensor

per piani Flex Induction, per il controllo regolazione della temperatura all'interno delle pentole

GP 900 001

Padella adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, ø 15 cm

GP 900 002

Padella adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, ø 19 cm

GP 900 003

Padella adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, ø 21 cm

GP 900 004

Padella adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, ø 28 cm

CA 230 100

Twist-Pad nero

per piani Serie 200

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere le cappe compatibili con ciascun apparecchio di cottura.

Piano cottura Flex Induction Serie 200 Cl 262

- Senza cornice per l'inserimento a filo top.
- Funzione Flex per combinare le zone cottura rettangolari.
- Posizionamento libero di pentole e padelle all'interno delle zone cottura rettangolari.
- Funzione professionale di cottura per separare il piano in zone con temperature separate preimpostate.
- Cooking Sensor per il controllo della temperatura all'interno delle pentole.
- Frying Sensor per un controllo preciso della temperatura durante la frittura.
- Comando Twist-Pad. Il pratico selettore a magnete per attivare la zona cottura e impostare il livello di temperatura.
- Controllo facilitato di tutte le funzioni grazie agli indicatori a due colori del display.

Zone cottura

2 zone Flex Induction ciascuna da 19x23 cm (2200 W, con booster 3700 W) se unite raggiungono la dimensione 38x23 cm (3300 W, con booster 3700 W), con estensione automatica fino a 30x30 cm (3300 W, con booster 3700 W).

2 zone Flex Induction ciascuna da 19x23 cm (2200 W, con booster 3700 W) se unite raggiungono la dimensione 38x23 cm (3300 W, con booster 3700 W), con estensione automatica fino a 30x30 cm (3300 W, con booster 3700 W).

Funzionamento

Comando Twist-Pad con selettore a magnete amovibile per facilitare la pulizia del piano.

Controllo user friendly con display a 2 colori (bianco/arancione). Indicatori di zona cottura sulla vetroceramica.

Controllo elettronico della potenza a 17 livelli.

Caratteristiche

Funzione Flex per zone cottura rettangolari.

Funzione di cottura professionale. Funzione Cooking Sensor (con CA 060 300).

Frying Sensor.

Funzione booster per pentole.

Funzione booster per padelle. Funzione tenere in caldo.

Cronometro.

Timer cottura (fino a 99 minuti). Tempo di cottura programmabile. Menu opzioni.

Funzione Power Management: regolazione e limitazione elettronica dell'assorbimento elettrico a seconda dell'esigenza.

Possibilità di controllo cappa (con modello compatibile).

Home Connect

Servizi digitali integrati (Home Connect) con la rete di casa wireless via WiFi. Il funzionamento della modalità Home Connect Wireless via WiFi dipende dalla disponibilità del servizio Home Connect in ogni nazione. Per ulteriori informazioni visitare www.home-connect.com.

Sicurezza

Interruttore principale (on/off). Spia di funzionamento. Sistema di riconoscimento pentole.

Sistema di riconoscimento pentole. Indicatore di calore residuo a 2 stadi. Sicurezza bambini.

Spegnimento automatico di sicurezza.

Precauzioni di montaggio

Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche.

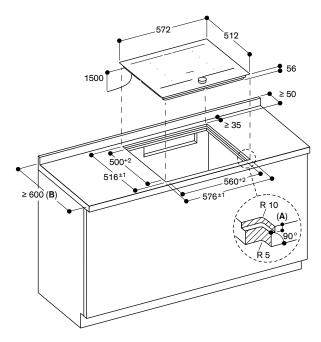
La pentola Wok - WP 400001 - non può essere usata su questo piano. Montaggio con ripiano intermedio. L'apparecchio deve essere fissato dal lato inferiore.

Peso dell'apparecchio 16 kg.

Valori di collegamento

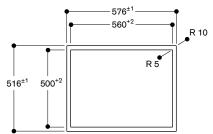
Assorbimento totale 7,4 kW. Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.



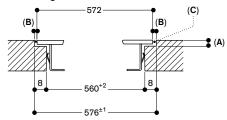


- A: 6.5^{+0.5}
 B: Consultare il manuale di installazione per piani di lavoro con profondità inferiore a 600 mm.

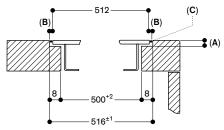
Vista dall'alto



Sezione longitudinale



- A: 6.5^{+0.5}
 B: 2.5
 C: Riempire con silicone



- A: 6.5^{+0.5}
 B: 2.5
 C: Riempire con silicone



Cl 262 115 Cornice in acciaio inox Larghezza 60 cm

Accessori speciali

CA 051 300

Teppan Yaki

Per piani cottura Full e Flex Induction

CA 052 300

Grill antiaderente

Per piani cottura Flex Induction

CA 060 300

Cooking Sensor

per piani Flex Induction, per il controllo regolazione della temperatura all'interno delle pentole

GP 900 001

Padella adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, ø 15 cm

GP 900 002

Padella adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, ø 19 cm

GP 900 003

Padella adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, ø 21 cm

GP 900 004

Padella adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, ø 28 cm

CA 230 100

Twist-Pad nero

per piani Serie 200

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere le cappe compatibili con ciascun apparecchio di cottura.

Piano cottura Flex Induction Serie 200 Cl 262

- Cornice in acciaio inox.
- Funzione Flex per combinare le zone cottura rettangolari.
- Posizionamento libero di pentole e padelle all'interno delle zone cottura rettangolari.
- Funzione professionale di cottura per separare il piano in zone con temperature separate preimpostate.
- Cooking Sensor per il controllo della temperatura all'interno delle pentole.
- Frying Sensor per un controllo preciso della temperatura durante la frittura.
- Comando Twist-Pad. Il pratico selettore a magnete per attivare la zona cottura e impostare il livello di temperatura.
- Controllo facilitato di tutte le funzioni grazie agli indicatori a due colori del display.

Zone cottura

2 zone Flex Induction ciascuna da 19x22,5 cm (2200 W, con booster 3700 W) se unite raggiungono la dimensione 38x22,5 cm (3300 W, con booster 3700 W), con estensione automatica fino a 30x30 cm (3300 W, con booster 3700 W).

2 zone Flex Induction ciascuna da 19x22,5 cm (2200 W, con booster 3700 W) se unite raggiungono la dimensione 38x22,5 cm (3300 W, con booster 3700 W), con estensione automatica fino a 30x30 cm (3300 W, con booster 3700 W).

Funzionamento

Comando Twist-Pad con selettore a magnete amovibile per facilitare la pulizia del piano.

Controllo user friendly con display a 2 colori (bianco/arancione). Indicatori di zona cottura sulla vetroceramica.

Controllo elettronico della potenza a 17 livelli.

Caratteristiche

Funzione Flex per zone cottura rettangolari.

Funzione di cottura professionale. Funzione Cooking Sensor (con CA 060 300).

Frying Sensor.

Menu opzioni.

Funzione booster per pentole. Funzione booster per padelle. Funzione tenere in caldo. Cronometro.

Timer cottura (fino a 99 minuti). Tempo di cottura programmabile.

Funzione Power Management: regolazione e limitazione elettronica dell'assorbimento elettrico a seconda dell'esigenza.

Possibilità di controllo cappa (con modello compatibile).

Home Connect

Servizi digitali integrati (Home Connect) con la rete di casa wireless via WiFi. Il funzionamento della modalità Home Connect Wireless via WiFi dipende dalla disponibilità del servizio Home Connect in ogni nazione.

Per ulteriori informazioni visitare www.home-connect.com.

Sicurezza

Interruttore principale (on/off). Spia di funzionamento.

Sistema di riconoscimento pentole. Indicatore di calore residuo a 2 stadi. Sicurezza bambini.

Spegnimento automatico di sicurezza.

Precauzioni di montaggio

Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche.

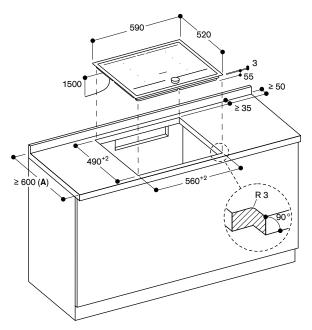
La pentola Wok - WP 400001 - non può essere usata su questo piano. Montaggio con ripiano intermedio. L'apparecchio deve essere fissato dal lato inferiore.

Peso dell'apparecchio 16 kg.

Valori di collegamento

Assorbimento totale 7,4 kW. Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.





A: Consultare il manuale di installazione per piani di lavoro con profondità inferiore a 600 mm.



CI 261 114 Cornice in acciaio inox Larghezza 60 cm

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere le cappe compatibili con ciascun apparecchio di cottura.

Piano cottura a induzione Serie 200 Cl 261

- Cornice in acciaio inox.
- Espansione automatica alla zona ovale. Calore omogeneo anche per pentole ovali.
- Display con comando a sensori.

Zone cottura

1 zona induzione ø 18 cm (1800 W, con booster 3100 W), convertibile a zona da 18 x 28 cm (2000 W, con booster 3700 W)

1 zona induzione ø 21 cm (2200 W, con booster 3700 W).

1 zona induzione \varnothing 18 cm (1800 W, con booster 3100 W).

1 zona induzione \varnothing 15 cm (1400 W, con booster 2200 W).

Funzionamento

Display con comando a sensore. Zone cottura serigrafate. Regolazione elettronica a 17 livelli.

Caratteristiche

Funzione booster per ciascuna zona di cottura.

Timer cottura (fino a 99 minuti). Tempo di cottura programmabile. Menu opzioni.

Funzione Power Management: regolazione e limitazione elettronica dell'assorbimento elettrico a seconda dell'esigenza.

Sicurezza

Interruttore principale (on/off). Spia di funzionamento. Sistema di riconoscimento pentole. Indicatore di calore residuo a 2 stadi. Sicurezza bambini. Spegnimento automatico di sicurezza.

Precauzioni di montaggio

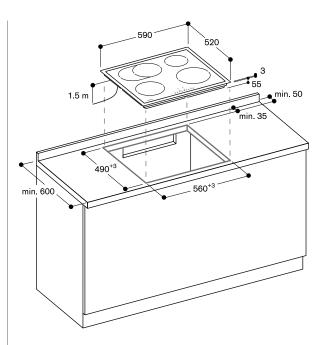
Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche.
La pentola Wok - WP 400001 - non può essere usata su questo piano.
Montaggio con ripiano intermedio.
L'apparecchio deve essere fissato dal lato inferiore.

Peso dell'apparecchio 13 kg.

Valori di collegamento

Assorbimento totale 7,4 kW. Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.







CE 291 101 A filo

Larghezza 90 cm

In dotazione

1 raschietto

Accessori speciali

GP 900 003

Pentola adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, per zona cottura ø 21 cm

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere le cappe compatibili con ciascun apparecchio di cottura.

Piano cottura elettrico in vetroceramica Serie 200

CE 291

- Senza cornice per l'inserimento a filo top.
- Funzione Frying.
- Zona cottura maxi con un diametro di 27 cm. Per la grande padella da paella.
- Ampia zona per arrostire.
- Display con comando a sensori.

Zone cottura

Due zone ultra-rapide con ø 18 cm (1800 W), combinabili in un'unica zona cottura 18 x 41,5 cm (4400 W).
Una zona Super Veloce ø 12 cm (750 W), estendibile a ø 21 cm (2100 W, con booster 2600 W).
Una zona ultra-rapida ø 14.5 cm (1050 W), espandibile a ø 21 cm (2200 W) oppure ø 27 cm (3080 W).
Una zona Super-Veloce ø 14.5 cm (1200 W, con booster 1600 W).

Funzionamento

Display con comando a sensore. Zone cottura serigrafate. Regolazione elettronica a 17 livelli.

Caratteristiche

Funzione Frying Sensor per zona ø 21 cm. Funzione Booster.

Timer cottura (fino a 99 minuti). Tempo di cottura programmabile. Funzione Memory. Menu opzioni.

Sicurezza

Interruttore principale (on/off). Spia di funzionamento. Indicatore di calore residuo a 2 stadi. Sicurezza bambini.

Spegnimento automatico di sicurezza.

Precauzioni di montaggio

Spessore di immersione nel piano 51 mm, immersione al livello della spina: 51 mm.

Non è consentita l'installazione del piano cottura sotto il livello del top. Prevedere uno spazio intermedio di 10 mm al di sotto del piano verso ripiani o pareti laterali.

Lasciare libera la parte sottostante al piano (per permettere di aprire la vasca del piano dal basso).

Possibilità di installazione in un mobile profondo 60 cm.

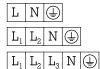
L'apparecchio deve essere fissato dal lato inferiore.

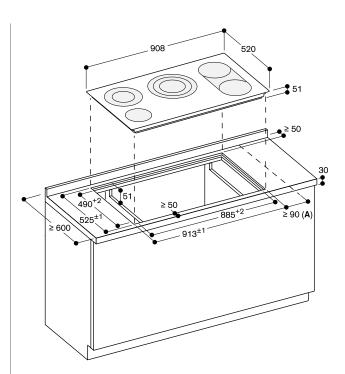
Range di zancaggio 20-50 mm. La misura della fuga tra il piano cottura e il top è variabile in base alla precisione dell'intaglio sul piano lavoro.

Peso dell'apparecchio 13 kg.

Valori di collegamento

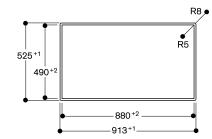
Assorbimento totale 11,1 kW. Prevedere cavo di collegamento.



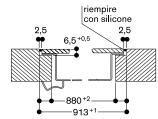


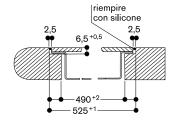
A: Distanza minima dal foro d'incasso dell'apparecchio alla parete

Vista dall'alto



Sezione longitudinale







CE 291 111 Cornice in acciaio inox

Larghezza 90 cm

In dotazione

1 raschietto

Accessori speciali

GP 900 003

Pentola adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, per zona cottura ø 21 cm

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere le cappe compatibili con ciascun apparecchio di cottura.

Piano cottura elettrico in vetroceramica Serie 200

CE 291

- Cornice in acciaio inox.
- Funzione Frying.
- Zona cottura maxi con un diametro di 27 cm. Per la grande padella da paella.
- Ampia zona per arrostire.
- Display con comando a sensori.

Zone cottura

Due zone ultra-rapide con ø 18 cm (1800 W), combinabili in un'unica zona cottura 18 x 41,5 cm (4400 W). Una Super Veloce ø 12 cm (750 W), estendibile a ø 21 cm (2100 W, con booster 2600 W).

Una zona ultra-rapida ø 14.5 cm (1050 W), espandibile a ø 21 cm (2200 W) oppure ø 27 cm (3080 W) . Una zona Super-Veloce ø 14.5 cm (1200 W, con booster 1600 W).

Funzionamento

Display con comando a sensore. Zone cottura serigrafate. Regolazione elettronica a 17 livelli.

Caratteristiche

Funzione Frying Sensor per zona ø 21 cm. Funzione Booster.

Timer cottura (fino a 99 minuti). Tempo di cottura programmabile. Funzione Memory. Menu opzioni.

Sicurezza

Interruttore principale (on/off). Spia di funzionamento. Indicatore di calore residuo a 2 stadi. Sicurezza bambini.

Spegnimento automatico di sicurezza.

Precauzioni di montaggio

Spessore di immersione nel piano 49 mm, immersione al livello della spina: 50 mm.

Prevedere uno spazio intermedio di 10 mm al di sotto del piano verso ripiani o pareti laterali.

Lasciare libera la parte sottostante al piano (per permettere di aprire la vasca del piano dal basso).

Possibilità di installazione in un mobile profondo 60 cm.

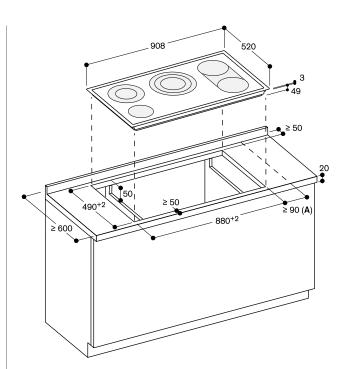
L'apparecchio deve essere fissato dal lato inferiore.

Peso dell'apparecchio 13 kg.

Valori di collegamento

Assorbimento totale 11,1 kW. Prevedere cavo di collegamento.





A: Distanza minima dal foro d'incasso dell'apparecchio alla parete



CE 261 114 Cornice in acciaio inox Larghezza 60 cm

In dotazione

1 raschietto

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere le cappe compatibili con ciascun apparecchio di cottura.

Piano cottura elettrico in vetroceramica Serie 200

CE 261

- Cornice in acciaio inox.
- Display con comando a sensori.

Zone cottura

Una zona ultra-rapida ø 17 cm (1800 W), commutabile in una zona rettangolare 17 x 26,5 cm (2600 W). Una zona Super-Veloce ø 14.5 cm (1200 W), convertibile a zona cottura da ø 21 cm (2100 W, con funzione booster 3000 W).

Una zona a riscaldamento ultra-rapido ø 18 cm (2000 W).

Una zona ultra-rapida ø 14.5 cm (1200 W).

Funzionamento

Display con comando a sensore. Zone cottura serigrafate. Regolazione elettronica a 17 livelli.

Caratteristiche

Funzione Booster.
Timer cottura (fino a 99 minuti).
Tempo di cottura programmabile.
Funzione Memory.
Menu opzioni.

Sicurezza

Interruttore principale (on/off). Spia di funzionamento. Indicatore di calore residuo a 2 stadi. Sicurezza bambini. Spegnimento automatico di sicurezza.

Precauzioni di montaggio

Spessore di immersione nel piano 49 mm, immersione al livello della spina: 50 mm.

Prevedere uno spazio intermedio di 10 mm al di sotto del piano verso ripiani o pareti laterali.

Lasciare libera la parte sottostante al piano (per permettere di aprire la vasca del piano dal basso).

Possibilità di installazione in un mobile profondo 60 cm.

L'apparecchio deve essere fissato dal lato inferiore.

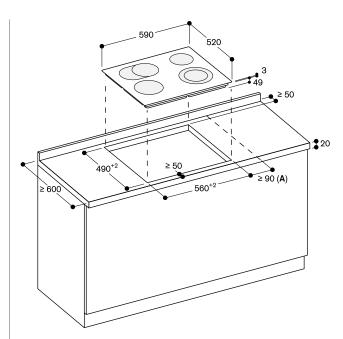
È possibile l'installazione di un forno sotto il piano cottura con range di zancaggio 20-50 mm.

Peso dell'apparecchio 8 kg.

Valori di collegamento

Assorbimento totale 8,3 kW. Prevedere cavo di collegamento.





A: Distanza minima dal foro d'incasso dell'apparecchio alla parete

Applicabile a CI 26./27./28./29., CX 492/482, VI 414/422/462/482/492, VI 232/242/262 e CE 261/291.

Ingresso aria

I piani ad induzione hanno una ventola per evitare il surriscaldamento dell'elettronica. In caso di un ricircolo d'aria insufficiente la potenza dell'apparecchio sarà ridotta per evitarne il danneggiamento.

A Flusso d'aria dietro il mobile

Uno spazio minimo di 20 mm è necessario dietro al mobile.

B Spazio da considerare nella parte posteriore del mobile rispetto al piano Progettare uno spazio di 45 mm di altezza dal bordo posteriore del piano.

La larghezza minima da considerare per il foro è

- 300 mm in caso di piano da 30 cm
- 350 in caso di piano da 40 cm
- 550 in caso di piano da 60 cm a 80 cm
- 820 in caso di piano da 90 cm

Ripiano intermedio

Per evitare che il contenuto dei cassetti sottostanti al piano in vetroceramica si scaldi è necessario inserire un ripiano intermedio.

Larghezza dell'intaglio

- 100 mm per piani da 60 a 80 cm
- * non si applica a piani da 90 cm
- ** minimo 65 mm per piani con cornice così come VI 462/482/492 con montaggio in appoggio e minimo 70 mm per piani senza cornice, per CX 482/492 con cornice così come VI 462/482/492 per montaggio a filo.

Per piani CX482/492 senza cornice 80 cm.

Combinazione con altri apparecchi

Non installare sopra lavastoviglie e lavatrici.

Combinazione con AL 400

Oltre agli accorgimenti sopra descritti è consigliabile seguire le seguenti istruzioni in caso di installazione di un piano ad induzione accostato ad una AL 400 per una corretta ventilazione.

A Di fronte allo spazio di aerazione

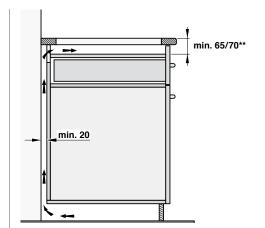
20 mm di distanza tra la parte posteriore del cassetto, del mobile o del forno e il muro.

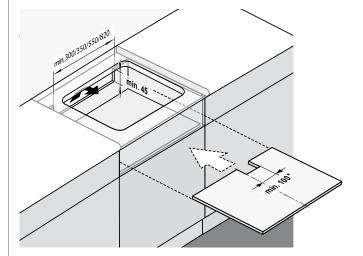
B Adiacente allo spazio di aerazione

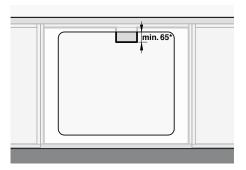
Lo spazio tra lo spazio di aerazione e la parte laterale del mobile deve rimanere aperto.

C Al bordo posteriore dell'apparecchio

Lo spazio tra apparecchio e muro così come quello tra apparecchio e pavimento devono rimanere aperti.







GN 232 110

Accessorio Teppan Yaki GN1/1 per piano Full Induction CX



Accessorio Teppan Yaki GN2/3 per piano Full Induction CX



Teppan Yaki per piani Full e Flex Induction



Grill antiaderente per piani Flex induction



Pentola in acciaio adatta per Frying Sensor, antiaderente, ø 15 cm

GP 900 002

Pentola in acciaio adatta per Frying Sensor, antiaderente, ø 19 cm

GP 900 003

Pentola in acciaio adatta per Frying Sensor, antiaderente, ø 21 cm

GP 900 004

Pentola in acciaio adatta per Frying Sensor, antiaderente, ø 28 cm



Padella Wok in materiale multistrato ø 36 cm con base concava e manico, 6 litri di capacità, 10 cm di altezza



Anello per Wok a induzione



Cooking Sensor: Sensore di cottura wireless per piani Full e Flex Induction, per il controllo della temperatura all'interno delle pentole



Twist-Pad in acciaio inox con finitura in colore nero



Presa elettrica























CA 429 410

Set comprensivo di cornice e telaio (da ordinare separatamente) per piano



Elemento di congiunzione per combinazioni Vario Serie 400, con installazione a filo, larghezza 2 mm



Elemento di congiunzione per combinazioni Vario Serie 400, con installazione in appoggio, larghezza 3 mm



Kit per ricircolo non canalizzato per CV 282 e CV 492.

Include 4 filtri a carboni attivi con elevata capacità di riduzione degli odori, connettore telescopico e guarnizione adesiva necessaria al collegamento dei tubi.



Kit per ricircolo canalizzato adatto a piani di lavoro profondi > 70 cm con CV 282 e CV 492. Include 4 filtri a carboni attivi con elevata capacità di riduzione degli odori, diffusore e guarnizione adesiva necessaria al collegamento dei tubi. Ulteriori connettori e tubi non compresi nel kit.

CA 082 060

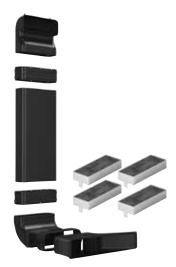
Kit per ricircolo canalizzato adatto a piani di lavoro profondi 60 cm con CV 282 e CV 492. Include 4 filtri a carboni attivi con elevata capacità di riduzione degli odori, un connettore piatto extra-corto con curva a 90°, un tubo piatto, un connettore piatto con curva a 90°, 3 elementi di connessione, un diffusore e guarnizione adesiva necessaria al collegamento dei tubi.





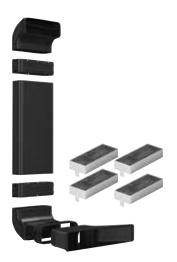






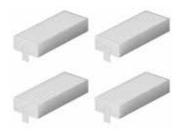
CA 082 070

Kit per ricircolo canalizzato adatto a piani di lavoro profondi 70 cm con CV 282 e CV 492. Include 4 filtri a carboni attivi con elevata capacità di riduzione degli odori, 2 connettori piatti con curva a 90°, un tubo piatto, 3 elementi di connessione, un diffusore e guarnizione adesiva necessaria al collegamento dei tubi.



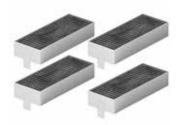
CA 084 010

Kit a estrazione per CV 282 e CV 492. Include 4 filtri acustici anti-rumore e guarnizione adesiva necessaria al collegamento dei tubi.



CA 282 111

Set di sostituzione di 4 filtri a carboni attivi con elevata capacità di riduzione degli odori, per CV 282 e CV 492.



AD 857 033

Connettore corto per tubi piatti con curva verticale 90° per installazione di CV 282 / CV 492 in piani di lavoro profondi 65 cm con modalità a estrazione e a ricircolo canalizzato



AD 857 034

Connettore extra-corto per tubi piatti con curva verticale 90° per installazione di CV 282 / CV 492 in piani di lavoro profondi 60 cm con modalità a estrazione e a ricircolo canalizzato







Tipologia	Piano a gas	Piano a gas
	CG 492 111F	CG 492 211
Cornice acciaio inox 3 mm / spazzolata / lavorata a microsfere	-/-/-	-/-/-
In appoggio / a filo / saldato	-/ • / •	-/ • / •
Gas Gpl 28-37 mbar / Gas metano 20 mbar	-/•/-	-/-/•
Dimensioni		
Larghezza ((cm) 100	100
Funzionamento		
Comandi frontali / pannello di controllo integrato	•/-	•/-
Zone cottura		
Numero zone cottura	5	5
Bruciatore Wok (300 – 5800 W)	1	-
Bruciatore Wok (300 – 6000 W)	_	1
Bruciatore intensivo (165 – 4000 W)	2	2
Bruciatore standard (165 – 2000 W)	2	2
Caratteristiche		
Numero livelli	12	12
Controllo elettronico	•	•
Accensione automatica / Accensione elettrica	• /-	•/-
Controllo elettronico fiamma con riaccensione automatica	•	•
Funzione Simmer	•	•
Indicazione di calore residuo	•	•
Spegnimento di sicurezza	•	•
Griglie in ghisa	3	3
Accessori		
Anello Wok	•	•
Padella Wok	WP 400 001 ¹	WP 400 001 ¹
Coperchio apparecchio in acciaio inox	-	-
Valori di collegamento		
Assorbimento gas	kW) 17.8	18.0
Assorbimento elettrico	(W) 15.0	15.0

[•] Di serie. - Non predisposto.

¹ Accessori speciali.









Tipologia		Piano a gas	Piano a gas	Piano a gas	Piano a gas
		VG 295 150F	VG 295 250	CG 291 210	CG 261 210
Cornice acciaio inox 3 mm / spazzolata / lavorata a microsfere		-/-/•	-/-/•	-/•/-	-/•/-
In appoggio / a filo / saldato		•/-/-	•/-/-	•/-/-	•/-/-
Gas Gpl 28-37 mbar / Gas metano 20 mbar		• 2/-	_/•	-/ •	-/•
Dimensioni					
Larghezza	(cm)	90	90	90	60
Funzionamento					
Comandi frontali / pannello di controllo integrato		-/ •	-/•	-/ •	-/ •
Zone cottura					
Numero zone cottura		5	5	5	4
Bruciatore Wok (1550 – 4000 W)		-	-	-	1
Bruciatore Wok (300 – 5000 W)		_	-	1	_
Bruciatore Wok (300 - 5800 W)		1	-	-	-
Bruciatore Wok (300 - 6000 W)		_	1	_	_
Bruciatore intensivo (170 – 4000 W)		2	2	-	-
Bruciatore standard (170 – 2000 W)		2	2	_	_
Bruciatore intensivo (500 – 3000 W)		_	-	1	1
Bruciatore standard (290 – 1750 W)		_	-	-	1
Bruciatore standard (350 - 1750 W)		-	=	2	-
Bruciatore economico (330 - 1000 W)		-	=	1	1
Caratteristiche					
Numero livelli		9	9	9	9
Controllo elettronico		-	-	-	-
Accensione automatica / Accensione elettrica		-/ •	-/ •	-/ •	-/ •
Controllo elettronico fiamma con riaccensione automatica		-	-	-	-
Funzione Simmer		_	-	_	-
Indicazione di calore residuo		•	•	-	-
Spegnimento di sicurezza		_	-	_	-
Griglie in ghisa		3	3	3	2
Accessori					
Anello Wok		•	•	•	•
Padella Wok		WP 400 001 ¹			
Coperchio apparecchio in acciaio inox			-	-	-
Valori di collegamento					
Assorbimento gas	(kW)	17.8	18.0	12.5	9.75
Assorbimento elettrico	(W)	5.0	5.0	1.0	1.0

[•] Di serie. - Non predisposto.

¹ Accessori speciali.

² Ugelli per Gas Gpl 28-37 mbar inclusi.





Tipologia	Piano Full Induction	Piano Full Induction
Senza cornice per installazione a filo	CX 492 101	CX 482 101
Dimensioni		
Larghezza (cm) (c	m) 90	80
Funzionamento		
Display touch TFT / Selettore Twist-Pad / Controllo a sensori	•/-/-	•/-/-
Display bicromatico (bianco/arancione)	-	-
Comandi frontali/ pannello di controllo integrato	-/-	-/-
Zone Cottura		
Numero di zone cottura o di pentole riconosciute	6	5
Superficie di cottura unica	•	•
Zona Flex Induction 20 x 24 cm (2200, con booster 3700 W) / zone unite 40 x 24 cm (3300, con booster 3700 W)	-	-
Zona Flex Induction 20 x 23 cm (2200, con booster 3700 W) / zone unite 40 x 23 cm (3300, con booster 3700 W)	-	-
Zona Flex Induction 20 x 21 cm (2200, con booster 3700 W) / zone unite 40 x 21 cm (3300, con booster 3700 W)	-	-
Estensione automatico fino a 30/32 cm di larghezza (3300, con booster 3700 W)		
Zone cottura a induzione		
ø 21 cm (2200, con booster 3700 W) / ø 26 cm (2600, con booster 3700 W) / ø 32 cm (3300, con booster 3700 W)	-	-
Zona induzione ø 18 cm (1800, con booster 3100 W) / con zona estesa 18 x 28 cm (2000, con booster 3700 W)	-	-
Zona induzione ø 28 cm (2400, con booster 3700 W)	-	_
Zona induzione ø 24 cm (2200, con booster 3700 W)	-	-
Zona induzione ø 21 cm (2200, con booster 3700 W)	-	-
Zona induzione ø 18 cm (1800, con booster 3100 W)	-	-
Zona induzione ø 15 cm (1400, con booster 2200 W)	_	-
Caratteristiche		
Numero livelli di potenza	17	17
Funzione Flex per zone rettangolari	-	-
Funzione Cooking Sensor / Frying Sensor	•/-	• / –
Numero funzioni Frying Sensor	-	-
Funzione Professional cooking (cottura professionale)	•	•
Booster per pentole / padelle	•/•	•/•
Funzione Tenere in caldo	•	•
Numero timer	6	5
Timer breve	•	•
Cronometro	•	•
Indicazione di calore residuo	•	•
Child lock / Spegnimento di sicurezza / Protezione pulizia display	•/•/•	•/•/•
Menu opzioni	•	•
Controllo cappa	• 2	• 2
Home Connect (Modulo WiFi integrato)	• 3	• 3
Accessori	011000 4404	011 000 1101
Teppan Yaki, GN1/1	GN 232 110 ¹	GN 232 110 ¹
Teppan Yaki, GN2/3	GN 232 230 ¹	GN 232 230 ¹
Teppan Yaki per Full e Flex Induction	CA 051 300 ¹	CA 051 300 ¹
Grill per Flex Induction	-	
Padella per Frying Sensor ø 15 cm	-	-
Padella per Frying Sensor ø 19 cm	-	-
Padella per Frying Sensor ø 21 cm	-	-
Padella per Frying Sensor ø 28 cm	-	-
Anello per Wok a induzione		
Padella Wok	/ 04 000 055	404 000 000
Cooking sensor	• / CA 060 300¹	• / CA 060 300¹
Twist-Pad Serie 200	-	-
Valori di collegamento	10 = 1	
Assorbimento totale (k	W) 7.4	7.4

[•] Di serie. - Non predisposto.

¹ Accessori speciali.

² In combinazione con relativa cappa.

 $^{^{\}mbox{\tiny 3}}$ La funzionalità Home Connect potrebbe non essere disponibile in tutte le nazioni.











	V V V V	VV VV	W W	w
Piano Flex Induction	Piano Flex Induction	Piano Flex Induction	Piano Flex Induction	Piano Wok a induzione
VI 492 103	VI 482 103	VI 462 103	VI 422 104	VI 414 104
11402 100	VI 402 100	V1402 100	71 122 101	***************************************
00	20	22	00	00
90	80	60	38	38
-/-/•	-/-/ •	-/-/•	-/-/ •	-/-/•
•	•	•	•	•
•/-	•/-	•/-	•/-	•/-
-/-	- / -	- / -	/ -	/-
_				<u> </u>
5	4	4	2	1
-	-	-	-	-
			•	
-	-	-	2	-
4	4	4	-	-
_	_	=	_	_
_	-/2	1/-	-	-
1	-	-	-	1
-	-	-	-	-
-	-	-	-	-
-	-	-	-	-
-	-	_	-	_
_	_	_	_	_
_	-	-	-	-
			_	_
12	12	12	12	12
•	•	•	•	-
-/ •	-/ •	-/ •	-/ •	-/ •
5	4	4	2	1
_	_	_	_	_
•/-	•/-	•/-	•/-	•/-
	-	-	-	
-	-			
				-
-	-	-	-	-
-	-			
- •	-	-	-	-
	•	-		- •
•	: :	· ·	•	- •
• • -/•/-	- • • • -/•/-	- • • • -/•/-	- • • • -/•/-	- • • • -/•/-
• • -/•/-	- • • • -/•/-	- • • • -/•/-	- • • • -/•/-	- • • • -/•/-
• • -/•/- •	- • • • -/•/- • •2	- • • • -/•/- • • 2	- • • • -/•/- •	- • • • -/•/- •
• • -/•/-	- • • • -/•/-	- • • • -/•/-	- • • • -/•/-	- • • • -/•/-
• • -/•/- •	- • • • -/•/- • •2	- • • • -/•/- • • 2	- • • • -/•/- •	- • • • -/•/- •
• • -/•/- •	- • • • -/•/- • •2	- • • • -/•/- • • 2	- • • • -/•/- •	- • • • -/•/- •
• • -/•/- • • 2 • 3	- • • • -/•/- • •2 •3	- • • -/•/- • •2 •3	- • • • -/•/- • •2 •3	
• • -/•/- • •2 •3	- • • • -/•/- • •2 •3	- • • • -/•/- • •2 •3	- • • • -/•/- • • • 3	- • • • -/•/- • •2 •3
• • -/•/- • • • • 2 • 3 CA 051 3001	- • • • -/•/- • •2 •3 CA 051 3001	- • • -/•/- • •² •³ - - CA 051 300¹	- • • -/•/- • •2 •3 - CA 051 3001	
• • -/•/- • • • • 2 • 3 CA 051 300¹ CA 052 300¹	- • • • -/•/- • •2 •3 CA 051 300¹ CA 052 300¹	- • • -/•/- • •² •³ - CA 051 300¹ CA 052 300¹	- • • -/•/- • •2 •3 - CA 051 300 ¹ CA 052 300 ¹	- • • • -/•/- • • 3
• • -/•/- • • • • • 2 • 3 CA 051 300¹ CA 052 300¹ GP 900 001¹	- • • • -/•/- • •2 •3 CA 051 300¹ CA 052 300¹ GP 900 001¹	- • • -/•/- • •² •³ - - CA 051 300¹ CA 052 300¹ GP 900 001¹	- • • -/•/- • •2 •3 - CA 051 300¹ CA 052 300¹ GP 900 001¹	- • • -/•/- • • • -/•/- • • • GP 900 0011
• • -/•/- • • • • 2 • 3 CA 051 300¹ CA 052 300¹	- • • • -/•/- • •2 •3 CA 051 300¹ CA 052 300¹	- • • -/•/- • •² •³ - CA 051 300¹ CA 052 300¹	- • • -/•/- • •2 •3 - CA 051 300 ¹ CA 052 300 ¹	- • • • -/•/- • • 3
• • -/•/- • • • • • 2 • 3 CA 051 300¹ CA 052 300¹ GP 900 001¹	- • • • -/•/- • •2 •3 CA 051 300¹ CA 052 300¹ GP 900 001¹	- • • -/•/- • •² •³ - - CA 051 300¹ CA 052 300¹ GP 900 001¹	- • • -/•/- • •2 •3 - CA 051 300¹ CA 052 300¹ GP 900 001¹	- • • -/•/- • • • -/•/- • • • GP 900 0011
• • -/•/- • • • • • • • • • • • • • • •	- • • -/•/- • •2 •3 - - CA 051 300¹ CA 052 300¹ GP 900 001¹ GP 900 002¹ GP 900 003¹	- • • -/•/- • •2 •3 - - CA 051 300¹ CA 052 300¹ GP 900 001¹ GP 900 002¹ GP 900 003¹	- • • -/•/- • •2 •3 - - CA 051 300¹ CA 052 300¹ GP 900 001¹ GP 900 002¹ GP 900 003¹	- • • -/•/- • • -/•/- • • • GP 900 001 ¹ GP 900 002 ¹ GP 900 003 ¹
• • -/•/- • • • • • 2 • 3 CA 051 300¹ CA 052 300¹ GP 900 001¹ GP 900 002¹ GP 900 003¹ GP 900 004¹	- • • -/•/- • •2 •3 - - CA 051 300¹ CA 052 300¹ GP 900 001¹ GP 900 002¹ GP 900 003¹ GP 900 004¹	- • • -/•/- • •2 •3 - - CA 051 300¹ CA 052 300¹ GP 900 001¹ GP 900 002¹ GP 900 003¹ GP 900 003¹ GP 900 004¹	- • • -/•/- • •2 •3 - CA 051 300¹ CA 052 300¹ GP 900 001¹ GP 900 002¹ GP 900 003¹ -	- • • -/•/- • • -/•/- • • • • • • • • • • • • •
• • • -/•/- • • • • • • • • • • • • • •	- • • -/•/- • •2 •3 - - CA 051 300¹ CA 052 300¹ GP 900 001¹ GP 900 002¹ GP 900 003¹ GP 900 004¹ - - - - - - - - - - - - -	- • • -/•/- • •2 •3 - - CA 051 300¹ CA 052 300¹ GP 900 001¹ GP 900 002¹ GP 900 003¹ GP 900 004¹ - - - - - - - - - - - - -	- • • -/•/- • •2 •3 - CA 051 300¹ CA 052 300¹ GP 900 001¹ GP 900 002¹ GP 900 003¹ - - -	- • • -/•/- • • -/•/- • • • • • - - - - GP 900 001 ¹ GP 900 002 ¹ GP 900 003 ¹ GP 900 004 ¹ WZ 400 000 ¹
• • -/•/- • • • • • 2 • 3 CA 051 300¹ CA 052 300¹ GP 900 001¹ GP 900 002¹ GP 900 003¹ GP 900 004¹ WZ 400 000¹ WP 400 001¹	- • • -/•/- • •2 •3 - - CA 051 300¹ CA 052 300¹ GP 900 001¹ GP 900 002¹ GP 900 003¹ GP 900 004¹ - - - - - - - - - - - - -	- • • -/•/- • •2 •3 - - CA 051 300¹ CA 052 300¹ GP 900 001¹ GP 900 002¹ GP 900 003¹ GP 900 004¹ - - - - - - - - - - - - -	- • • -/•/- • •2 •3 - CA 051 300¹ CA 052 300¹ GP 900 001¹ GP 900 002¹ GP 900 003¹ - - - - - - - - - - - - -	- • • -/•/- • • -/•/- • • • • • • • • • • • • •
• • • -/•/- • • • • • • • • • • • • • •	- • • -/•/- • •2 •3 - - CA 051 300¹ CA 052 300¹ GP 900 001¹ GP 900 002¹ GP 900 003¹ GP 900 004¹ - - - - - - - - - - - - -	- • • -/•/- • •2 •3 - - CA 051 300¹ CA 052 300¹ GP 900 001¹ GP 900 002¹ GP 900 003¹ GP 900 004¹ - - - - - - - - - - - - -	- • • -/•/- • •2 •3 - CA 051 300¹ CA 052 300¹ GP 900 001¹ GP 900 002¹ GP 900 003¹ - - -	- • • -/•/- • • -/•/- • • • • • - - - - GP 900 001 ¹ GP 900 002 ¹ GP 900 003 ¹ GP 900 004 ¹ WZ 400 000 ¹
• • -/•/- • • • • • 2 • 3 CA 051 300¹ CA 052 300¹ GP 900 001¹ GP 900 002¹ GP 900 003¹ GP 900 004¹ WZ 400 000¹ WP 400 001¹	- • • -/•/- • •2 •3 - - CA 051 300¹ CA 052 300¹ GP 900 001¹ GP 900 002¹ GP 900 003¹ GP 900 004¹ - - - - - - - - - - - - -	- • • -/•/- • •2 •3 - - CA 051 300¹ CA 052 300¹ GP 900 001¹ GP 900 002¹ GP 900 003¹ GP 900 004¹ - - - - - - - - - - - - -	- • • -/•/- • •2 •3 - CA 051 300¹ CA 052 300¹ GP 900 001¹ GP 900 002¹ GP 900 003¹ - - - - - - - - - - - - -	- • • -/•/- • • -/•/- • • • • • • • • • • • • •
• • -/•/- • • • • • 2 • 3 CA 051 300¹ CA 052 300¹ GP 900 001¹ GP 900 002¹ GP 900 003¹ GP 900 004¹ WZ 400 000¹ WP 400 001¹ -	- • • -/•/- • •2 •3 - - CA 051 300¹ CA 052 300¹ GP 900 001¹ GP 900 002¹ GP 900 003¹ GP 900 004¹ - - - - - - - - - - - - -	- • • -/•/- • •2 •3 - - CA 051 300¹ CA 052 300¹ GP 900 001¹ GP 900 002¹ GP 900 003¹ GP 900 004¹ - - - - - - - - - - - - -	- • • -/•/- • •2 •3 - CA 051 300¹ CA 052 300¹ GP 900 001¹ GP 900 002¹ GP 900 003¹ - - - - - - - - - - - - -	- • • -/•/- • •2 •3 - - - - - - GP 900 001 ¹ GP 900 002 ¹ GP 900 003 ¹ WZ 400 000 ¹ WZ 400 000 ¹ - - - - - - - - - - - - -





Senza comiso per installazione a filo	duction Piano Flex Induction
Comine is noted in in accitation in Dimension II. Common III. Common III. </td <td>CI 283 103</td>	CI 283 103
Earghezza	CI 283 113
Purple P	
Purple P	80
Display bicomatico (bianco/arancione) - /- A Comand frontali / pannello di controllo integrato -/- A Zone Cottura 5 Numer zone costura 5 Full Induction Zona Flex Induction 19 x 22 m (2200, con booster 3700 W) / zone unite 38 x 24 cm (3300, con booster 3700 W) Zona Flex Induction 19 x 23 cm (2200, con booster 3700 W) Zona Flex Induction 19 x 25 cm (2200, con booster 3700 W) Zona Flex Induction 19 x 25 cm (2200, con booster 3700 W) Zona Flex Induction 19 x 25 cm (3300, con booster 3700 W) Zona Flex Induction 9 x 25 cm (3300, con booster 3700 W) Zona Flex Induction 9 x 25 cm (3300, con booster 3700 W) Zona inducione 2 x 1 cm (2200, con booster 3700 W) 3 2 cm (3300, con booster 3700 W) 3 2 cm (3300, con booster 3700 W) 2 2 cm (2200, con booster 3700 W) 2 2 cm (2200, con booster 3700 W) 2 2 cm (2300, con booster 3700 W) 2 2 cm (2300, con booster 3700 W) 2 2 cm (2300, con booster 3700 W) 2 2	
Consecution -/- Numero zone cottura 5 Full Induction - Zona Flex Induction 19 x 24 cm (2200, con booster 3700 W) - Zona Flex Induction 19 x 24 cm (2200, con booster 3700 W) - Zona Flex Induction 19 x 25 cm (2200, con booster 3700 W) - Zona Flex Induction 19 x 25 cm (2200, con booster 3700 W) - Zona Flex Induction 19 x 25 cm (2200, con booster 3700 W) - Zona Flex Induction 19 x 25 cm (2200, con booster 3700 W) - Zona Flex Induction 19 x 25 cm (2200, con booster 3700 W) - Zona induction 27 cm (2200, con booster 3700 W) - Zona induction 27 cm (2200, con booster 3700 W) 1 2 Sc cm (2800, con booster 3700 W) - 2 Sc cm (2800, con booster 3700 W) - 2 Sc cm (2800, con booster 3700 W) - 2 Sc cm (2800, con booster 3700 W) - 2 Sc cm (2800, con booster 3700 W) - 2 Sc cm (2800, con booster 3700 W) - 2 Sc cm (2800, con booster 3700 W) - 2 Sc cm (2800, con booster 3700 W) - 2 Sc cm (2800, con booster 3700 W) - 2	-/•/-
Consecution -/- Numero zone cottura 5 Full Induction - Zona Flex Induction 19 x 24 cm (2200, con booster 3700 W) - Zona Flex Induction 19 x 24 cm (2200, con booster 3700 W) - Zona Flex Induction 19 x 25 cm (2200, con booster 3700 W) - Zona Flex Induction 19 x 25 cm (2200, con booster 3700 W) - Zona Flex Induction 19 x 25 cm (2200, con booster 3700 W) - Zona Flex Induction 19 x 25 cm (2200, con booster 3700 W) - Zona Flex Induction 19 x 25 cm (2200, con booster 3700 W) - Zona induction 27 cm (2200, con booster 3700 W) - Zona induction 27 cm (2200, con booster 3700 W) 1 2 Sc cm (2800, con booster 3700 W) - 2 Sc cm (2800, con booster 3700 W) - 2 Sc cm (2800, con booster 3700 W) - 2 Sc cm (2800, con booster 3700 W) - 2 Sc cm (2800, con booster 3700 W) - 2 Sc cm (2800, con booster 3700 W) - 2 Sc cm (2800, con booster 3700 W) - 2 Sc cm (2800, con booster 3700 W) - 2 Sc cm (2800, con booster 3700 W) - 2	•
Numero zone cottura 5 Full Induction − Zona Flex Induction 19 x 24 cm (2200, con booster 3700 W) − Zona Flex Induction 19 x 23 cm (2300, con booster 3700 W) 4 Zona Flex Induction 19 x 23 cm (2200, con booster 3700 W) 4 Zona Flex Induction 19 x 21 cm (2200, con booster 3700 W) − Zona Flex Induction 19 x 21 cm (2200, con booster 3700 W) − Zona inducion e 32 tm (2200, con booster 3700 W) − Zona induzione e 31 cm (1800, con booster 3700 W) 1 Zona induzione e 31 cm (1800, con booster 3700 W) 1 Zona induzione e 31 cm (1800, con booster 3700 W) − Zona induzione e 31 cm (1800, con booster 3700 W) − Zona induzione e 32 cm (2200, con booster 3700 W) − Zona induzione e 32 cm (2200, con booster 3700 W) − Zona induzione e 32 cm (2200, con booster 3700 W) − Zona induzione e 32 cm (2200, con booster 3700 W) − Zona induzione e 32 cm (2200, con booster 3700 W) − Zona induzione e 31 cm (1800, con booster 3700 W) − Zona induzione e 31 cm (1800, con booster 3700 W) − Zona induzione e 31 cm (2200, con booster 3700 W) <td>-/-</td>	-/-
Full Induction - Zona Flex Induction 19 x 24 cm (2300, con booster 3700 W) - Zona Flex Induction 19 x 22 cm (2200, con booster 3700 W) 4 Zona Flex Induction 19 x 23 cm (2200, con booster 3700 W) - Zona Flex Induction 19 x 21 cm (2200, con booster 3700 W) - Zona Flex Induction 19 x 21 cm (2200, con booster 3700 W) - Stetensione automatica fine a 30/32 cm di larghezza (3300 W, con booster 3700 W) - Zona induzione a 21 cm (2200, con booster 3700 W) - 3 2 cm (2600, con booster 3700 W) - 3 2 cm (2600, con booster 3700 W) - 2 cm (3300, con booster 3700 W) - 2 cm (2600, con booster 3700 W) - 2 cm (3400,	
Zone Flex Induction 19 x 24 cm (2200, con booster 3700 W) - Zona Flex Induction 19 x 25 cm (2200, con booster 3700 W) 4 Zona Flex Induction 19 x 21 cm (2200, con booster 3700 W) - Zona Flex Induction 19 x 21 cm (2200, con booster 3700 W) - Estensione automatica fino a 30/32 cm di larghezza (3300 W, con booster 3700 W) - Estensione automatica fino a 30/32 cm di larghezza (3300 W, con booster 3700 W) - 2 cm (2600, con booster 3700 W) - 2 cm (2300, con booster 3700 W) - 2 cm (2400, con booster 3700 W) -	5
zone nite 38 t 24 cm (3300, con booster 3700 W) 4 Zona Flex Induction 19 x 23 cm (2200, con booster 3700 W) 4 Zona Flex Induction 19 x 21 cm (2200, con booster 3700 W) - Zone unite 38 x 21 cm (3300, con booster 3700 W) - Estensione automatica fino a 30/32 cm di larghezza (3300 W, con booster 3700 W) - Zona induzione 2 1 cm (2200, con booster 3700 W) 1 2 6 cm (2600, con booster 3700 W) - 2 5 cm (3300, con booster 3700 W) - 2 5 cm (3300, con booster 3700 W) - 2 5 cm (3300, con booster 3700 W) - 2 5 cm (3300, con booster 3700 W) - 2 5 cm (3400, con booster 3700 W) - 2 5 cm (3400, con booster 3700 W) - 2 5 cm (3400, con booster 3700 W) - 2 5 cm (3400, con booster 3700 W) - 2 5 cm (3400, con booster 3700 W) - 2 5 cm (3400, con booster 3700 W) - 2 5 cm (3400, con booster 3700 W) - 2 5 cm (3400, con booster 3700 W) - 2 5 cm (3400, con booster 3700 W) - 2 5 cm (3400, con booster 3700 W) - 2 5 cm (3400, co	-
zone nite 38 t 24 cm (3300, con booster 3700 W) 4 Zona Flex Induction 19 x 23 cm (2200, con booster 3700 W) 4 Zona Flex Induction 19 x 21 cm (2200, con booster 3700 W) - Zone unite 38 x 21 cm (3300, con booster 3700 W) - Estensione automatica fino a 30/32 cm di larghezza (3300 W, con booster 3700 W) - Zona induzione 2 1 cm (2200, con booster 3700 W) 1 2 6 cm (2600, con booster 3700 W) - 2 5 cm (3300, con booster 3700 W) - 2 5 cm (3300, con booster 3700 W) - 2 5 cm (3300, con booster 3700 W) - 2 5 cm (3300, con booster 3700 W) - 2 5 cm (3400, con booster 3700 W) - 2 5 cm (3400, con booster 3700 W) - 2 5 cm (3400, con booster 3700 W) - 2 5 cm (3400, con booster 3700 W) - 2 5 cm (3400, con booster 3700 W) - 2 5 cm (3400, con booster 3700 W) - 2 5 cm (3400, con booster 3700 W) - 2 5 cm (3400, con booster 3700 W) - 2 5 cm (3400, con booster 3700 W) - 2 5 cm (3400, con booster 3700 W) - 2 5 cm (3400, co	
zone unite 38 x 23 cm (3300, con booster 3700 W) " Zona Flex Induction 19 x 21 cm (2200, con booster 3700 W) - Estensione automatica fino a 30/32 cm di larghezza (3300 W, con booster 3700 W) - Zona induzione 21 cm (2200, con booster 3700 W) 1 2 52 cm (2600, con booster 3700 W) 1 2 52 cm (2600, con booster 3700 W) 1 2 52 cm (2600, con booster 3700 W) - 2 52 cm (2600, con booster 3700 W) - 2 52 cm (2600, con booster 3700 W) - 2 52 cm (2600, con booster 3700 W) - 2 52 cm (2600, con booster 3700 W) - 2 52 cm (2600, con booster 3700 W) - 2 52 cm (2600, con booster 3700 W) - 2 52 cm (2600, con booster 3700 W) - 2 52 cm (2600, con booster 3700 W) - 2 52 cm (2600, con booster 3700 W) - 2 52 cm (2600, con booster 3700 W) - 2 52 cm (2600, con booster 3700 W) - 2 52 cm (2600, con booster 3700 W) - 2 52 cm (2600, con booster 3700 W) - 2 52 cm (2600, con booster 3700 W) - 2 52 cm (2600, con booster 3700 W) <td>-</td>	-
zone unite 38 x 21 cm (3300, con booster 3700 W) - Estensione automatica fino a 30/32 cm di larghezza (3300 W, con booster 3700 W) - a 26 cm (2600, con booster 3700 W) 1 a 26 cm (2600, con booster 3700 W) - 20 cm (3000, con booster 3700 W) - 20 cm (3000, con booster 3700 W) - 20 cm (3000, con booster 3700 W) - 20 cm induzione a 28 cm (2400, con booster 3700 W) - 20 cm induzione a 28 cm (2400, con booster 3700 W) - 20 cm induzione a 24 cm (2200, con booster 3700 W) - 20 cm induzione a 21 cm (2200, con booster 3700 W) - 20 cm induzione a 18 cm (1400, con booster 3700 W) - 20 cm induzione a 18 cm (1400, con booster 3700 W) - 20 cm induzione a 18 cm (1400, con booster 2200 W) - 20 cm induzione a 18 cm (1400, con booster 2200 W) - 20 cm induzione a 18 cm (1400, con booster 2200 W) - 20 cm induzione a 18 cm (1400, con booster 2200 W) - 20 cm induzione a 18 cm (1400, con booster 2200 W) - 20 cm induzione a 21 cm (2400, con booster 2200 W) - 20 cm induzione a 21 cm (2400, con booster 2200 W)	-
Zona induzione ø 21 cm (2200, con booster 3700 W) / ø 28 cm (2600, con booster 3700 W) 1 ø 26 cm (2600, con booster 3700 W) 1 Zona induzione ø 18 cm (1800, con booster 3700 W) - Zona induzione ø 28 cm (2400, con booster 3700 W) - Zona induzione ø 28 cm (2400, con booster 3700 W) - Zona induzione ø 24 cm (2200, con booster 3700 W) - Zona induzione ø 18 cm (1800, con booster 3700 W) - Zona induzione ø 15 cm (1400, con booster 3700 W) - Zona induzione ø 15 cm (1400, con booster 2200 W) - Zona induzione ø 15 cm (1400, con booster 2200 W) - Zona induzione ø 15 cm (1400, con booster 2200 W) - Zona induzione ø 15 cm (1400, con booster 2200 W) - Zona induzione ø 15 cm (1400, con booster 2200 W) - Zona induzione ø 15 cm (1400, con booster 2200 W) - Zona induzione ø 15 cm (1400, con booster 2200 W) - Zona induzione ø 15 cm (1400, con booster 2200 W) - Zona induzione ø 15 cm (1400, con booster 2200 W) - Zona induzione ø 15 cm (1400, con booster 2200 W) - Zona induzione Ø 15 cm (1400, con booster 2200 W) - Zona i	2
Zona induzione ø 21 cm (2200, con booster 3700 W)/ s ø 26 cm (2600, con booster 3700 W) 1 ø 26 cm (2600, con booster 3700 W) 1 Zona induzione ø 18 cm (1800, con booster 3700 W) - Zona induzione ø 28 cm (2400, con booster 3700 W) - Zona induzione ø 28 cm (2400, con booster 3700 W) - Zona induzione ø 24 cm (2200, con booster 3700 W) - Zona induzione ø 18 cm (1800, con booster 3700 W) - Zona induzione ø 15 cm (1400, con booster 3700 W) - Zona induzione ø 15 cm (1400, con booster 2200 W) - Wumero livelli di potenza 1 Numero livelli di potenza 1 Funzione Cooking Sensor / Frying Sensor 5 Funzione Cooking Sensor / Frying Sensor 5 Funzione Tiere in caldo 6 Numero timero timero timer 6 Funzione Tenere in caldo 6 Numero timer 6 Indicazione di calore residuo 1 Cronometro 6 Indicazione di calore residuo 2 Child lock / Spegnimento di sicurezza / Protezione pulizia display 1,*** Medul wiFi integrato (Home Conne	-
g 26 cm (2600, con booster 3700 W) 1 20 cm (3300, con booster 3700 W) - 20 cm (3300, con booster 3100 W) - 20 cm induzione ø 18 cm (1800, con booster 3700 W) - 20 cm induzione ø 28 cm (2000, con booster 3700 W) - 20 cm induzione ø 21 cm (2200, con booster 3700 W) - 20 cm induzione ø 18 cm (1800, con booster 3700 W) - 20 cm induzione ø 18 cm (1800, con booster 3700 W) - 20 cm induzione ø 18 cm (1800, con booster 3700 W) - 20 cm induzione ø 18 cm (1800, con booster 3700 W) - 20 cm induzione ø 18 cm (1800, con booster 3700 W) - 20 cm induzione ø 18 cm (1800, con booster 3700 W) - 20 cm induzione ø 18 cm (1800, con booster 3700 W) - 20 cm induzione ø 18 cm (1800, con booster 3700 W) - 20 cm induzione ø 12 cm (2200, con booster 3700 W) - 20 cm (20 cm) 1 20 cm (20 cm) 2 20 cm (20 cm) - 20 cm (20 cm) - 20	
20na induzione ø 18 cm (1800, con booster 3100 W) / con zona estesa 18 x 28 cm (2000, con booster 3700 W) -	-
con zona estesa 18 x 28 cm (2000, con booster 3700 W) − Zona induzione ø 28 cm (2400, con booster 3700 W) − Zona induzione ø 24 cm (2200, con booster 3700 W) − Zona induzione ø 18 cm (1800, con booster 3700 W) − Zona induzione ø 18 cm (1800, con booster 3700 W) − Zona induzione ø 18 cm (1400, con booster 2200 W) − Vertical teritaristiche Numero livelli di potenza 17 Funzione Flex per zone rettangolari • Funzione Cooking Sensor / Frying Sensor •/ • Numero funzioni Frying Sensor 5 Funzione Professional cooking (cotura professionale) • Booster per pentole / padelle •/ • Funzione Tenere in caldo • Numero timer 5 Timer breve • Conometro • Indicazione di calore residuo • Child lock / Spegnimento di sicurezza / Protezione pulizia display •/ •/ • Menu opzioni • Controllo cappa •2 Modulo WiFi integrato (Home Connect) • Accessori	
Zona induzione ø 24 cm (2200, con booster 3700 W) - Zona induzione ø 21 cm (2200, con booster 3700 W) - Zona induzione ø 15 cm (1400, con booster 200 W) - Cona induzione ø 15 cm (1400, con booster 2200 W) - Caratteristiche Numero livelli di potenza 17 Funzione Flex per zone rettangolari - Funzione Cooking Sensor / Frying Sensor 5 Funzione Professional cooking (cotura professionale) - Booster per pentole / padelle -/ * Funzione Tenere in caldo - Numero fumer 5 Timer breve - Child lock / Spegnimento di sicurezza / Protezione pulizia display -/ * / * Menu opzioni - Cohild lock / Spegnimento di sicurezza / Protezione pulizia display -/ * / * Modulo WiFi integrato (Home Connect) - Accessori - Teppan Yaki, GN1/1 - Teppan Yaki, GN2/3 - Teppan Yaki, GN2/3 - Teppan Yaki, GN2/3 - Teppan Yaki, GN2/3 -	-
Zona induzione ø 18 cm (1800, con booster 3100 W) - Zona induzione ø 18 cm (1800, con booster 2200 W) - Caratteristiche - Numero livelli di potenza 17 Funzione Flex per zone rettangolari • Funzione Cocking Sensor / Frying Sensor •/ • Numero liveli di potenza 5 Funzione Professional cooking (cotura professionale) • Booster per pentole / padelle •/ • Funzione Tenere in caldo • Numero timer 5 Timer breve • Cronometro • Indicazione di calore residuo • Child lock / Spegnimento di sicurezza / Protezione pulizia display •/ •/ • Menu opzioni • Controllo cappa • Modulo WiFi integrato (Home Connect) • Accessori - Teppan Yaki, GN1/1 - Teppan Yaki, GN2/3 - Teppan Yaki, GN2/5 - Grill per Filex Induction CA 051 300¹ Grill per Fiyex Ing Sensor per zona cottura ø 15 cm GP 900 002¹ </td <td>-</td>	-
Zona induzione ø 18 cm (1800, con booster 3100 W) − Zona induzione ø 15 cm (1400, con booster 2200 W) − Caratteristiche Numero livelli di potenza 17 Funzione Flex per zone rettangolari • Funzione Cooking Sensor / Frying Sensor 5 Numero funzioni Frying Sensor 5 Funzione Professional cooking (cotura professionale) • Booster per pentole / padelle •/• Funzione Tenere in caldo • Numero timer 5 Timer breve • Cronometro • Indicazione di calore residuo • Child lock / Spegnimento di sicurezza / Protezione pulizia display •/•/• Menu opzioni • Controllo cappa • Modulo WiFi integrato (Home Connect) • − Teppan Yaki, GN2/3 T Teppan Yaki, GN2/3 C Teppan Yaki, GN2/3 C Teppan Yaki, GN2/3 G Teppan Yaki, GN2/3 G Teppan Yaki, GN2/3	1
Zona induzione Ø 15 cm (1400, con booster 2200 W) − Caratteristiche T Numero livelli di potenza 17 Funzione Flex per zone rettangolari − Funzione Cooking Sensor / Frying Sensor -/ • Numero funzioni Frying Sensor 5 Funzione Professional cooking (cotura professionale) • Booster per pentole / padelle -/ • Funzione Tenere in caldo • Numero timer 5 Timer breve • Cronometro • Indicazione di calore residuo • Child lock / Spegnimento di sicurezza / Protezione pulizia display •/ • / • Menu opzioni • Controllo cappa •² Modulo WiFi integrato (Home Connect) •² Accessori • Teppan Yaki, GN1/1 • Teppan Yaki, GN2/3 • Teppan Yaki, GN2/3 • Grapan Yaki per Full e Flex Induction CA 051 300¹ Grill per Flex Induction CA 052 300¹ Gadella per Frying Sensor per zona cottura ø 15 cm GP 900 002¹	-
Caratteristiche 17 Numero livelli di potenza 17 Funzione Flex per zone rettangolari • Funzione Cooking Sensor / Frying Sensor 5 Numero funzioni Frying Sensor 5 Funzione Professional cooking (cotura professionale) • Booster per pentole / padelle •/• Funzione Tenere in caldo • Numero timer 5 Timer breve • Cronometro • Indicazione di calore residuo • Child lock / Spegnimento di sicurezza / Protezione pulizia display •/•/• Menu opzioni • Controllo cappa •² Modulo WiFi integrato (Home Connect) •³ Accessori •² Teppan Yaki, GN1/1 - Teppan Yaki, GN2/3 • Teppan Yaki per Full e Flex Induction CA 051 300¹ Grill per Flex Induction CA 052 300¹ Padella per Frying Sensor per zona cottura Ø 15 cm GP 900 002¹ Padella per Frying Sensor per zona cottura Ø 21 cm GP 900 002¹ Padella per Frying Sensor per zona cot	1
Numero livelli di potenza 17 Funzione Flex per zone rettangolari • Funzione Cooking Sensor / Frying Sensor •/ • Numero funzioni Frying Sensor 5 Funzione Professional cooking (cotura professionale) • Booster per pentole / padelle •/ • Funzione Tenere in caldo • Numero timer 5 Timer breve • Cronometro • Indicazione di calore residuo • Child lock / Spegnimento di sicurezza / Protezione pulizia display •/ •/ • Menu opzioni • Controllo cappa •2 Modulo WiFi integrato (Home Connect) •3 •2 Modulo WiFi integrato (Home Connect) •3 •3 •2 Teppan Yaki, GN1/1 • Teppan Yaki, GN2/3 • Teppan Yaki, GN2/3 • Teppan Yaki, GN2/3 • Grill per Flex Induction CA 051 300¹ Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 15 cm G	1
Funzione Flex per zone rettangolari • Funzione Cooking Sensor / Frying Sensor •/ • Numero funzioni Frying Sensor 5 Funzione Professional cooking (cotura professionale) • Booster per pentole / padelle •/ • Funzione Tenere in caldo • Numero timer 5 Timer breve • Cronometro • Indicazione di calore residuo • Child lock / Spegnimento di sicurezza / Protezione pulizia display •/ •/ • Menu opzioni • Controllo cappa •2 Modulo WiFi integrato (Home Connect) •3 • • − Teppan Yaki, GN2/3 − Teppan Yaki per Full e Flex Induction CA 051 300¹ Grill per Flex Induction CA 052 300¹ Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 15 cm GP 900 001¹ Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 21 cm GP 900 002¹ Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 28 cm GP 900 004¹ Cooking	
Funzione Cooking Sensor / Frying Sensor 5 Numero funzioni Frying Sensor 5 Funzione Professional cooking (cotura professionale) • Booster per pentole / padelle •/• Funzione Tenere in caldo • Numero timer 5 Timer breve • Cronometro • Indicazione di calore residuo • Child lock / Spegnimento di sicurezza / Protezione pulizia display •/•/• Menu opzioni • Controllo cappa •2 Modulo WiFi integrato (Home Connect) • − Teppan Yaki, GN2/3 - Teppan Yaki per Full e Flex Induction CA 051 300¹ Grill per Flying Sensor per zona cottura ø 15 cm GP 900 001¹ Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 19 cm GP 900 003¹ Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 21 cm GP 900 003¹ Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 28 cm GP 900 004¹ Cooking Sensor GA 063 300¹ Fusik-Pad Serie 200 GA 230 100¹	17
Numero funzioni Frying Sensor 5 Funzione Professional cooking (cotura professionale) • Booster per pentole / padelle •/• Funzione Tenere in caldo • Numero timer 5 Timer breve • Cronometro • Indicazione di calore residuo • Child lock / Spegnimento di sicurezza / Protezione pulizia display •/•/• Menu opzioni • Controllo cappa •² Modulo WiFi integrato (Home Connect) •³ •² •² • Teppan Yaki, GN2/3 CA 051 3001 Teppan Yaki per Full e Flex Induction CA 051 3001 Grill per Flex Induction CA 052 3001 Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 15 cm GP 900 0021 Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 21 cm GP 900 0021 Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 28 cm GP 900 0041 Cooking Sensor CA 060 3001 Wist-Pad Serie 200 CA 203 1001	•
Funzione Professional cooking (cotura professionale) • (•) Booster per pentole / padelle • / • (•) Funzione Tenere in caldo • (•) Numero timer 5 Timer breve • (•) Cronometro • (•) Indicazione di calore residuo • (•) Child lock / Spegnimento di sicurezza / Protezione pulizia display • / • / • (•) Menu opzioni • (•) Controllo cappa • 2 Modulo WiFi integrato (Home Connect) • 3 • 2 Modulo WiFi integrato (Home Connect) • 3 • 1 Teppan Yaki, GN2/3 • C Teppan Yaki per Full e Flex Induction CA 051 3001 Grill per Flex Induction CA 051 3001 Grill per Frying Sensor per zona cottura ø 15 cm GP 900 0011 Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 21 cm GP 900 0021 Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 28 cm GP 900 0041 Cooking Sensor CA 060 3001 Twist-Pad Serie 200 CA 230 1001	•/•
Booster per pentole / padelle •/• Funzione Tenere in caldo • Numero timer 5 Timer breve • Cronometro • Indicazione di calore residuo • Child lock / Spegnimento di sicurezza / Protezione pulizia display •/•/• Menu opzioni • Controllo cappa •² Modulo WiFi integrato (Home Connect) •³ - Teppan Yaki, GN2/3 CA 051 300¹ Grill per Flex Induction CA 051 300¹ Grill per Flex Induction CA 052 300¹ Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 15 cm GP 900 001¹ Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 21 cm GP 900 002¹ Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 21 cm GP 900 004¹ Cooking Sensor GA 060 300¹ Twist-Pad Serie 200 CA 230 100¹	2
Funzione Tenere in caldo • Numero timer 5 Timer breve • Cronometro • Indicazione di calore residuo • Child lock / Spegnimento di sicurezza / Protezione pulizia display •/ • / • Menu opzioni • Controllo cappa •² Modulo WiFi integrato (Home Connect) •³ •² • • •² •² •² •² •² •² •² •² •² •² •² •² •² •² •² •² •²	-
Numero timer 5 Timer breve • Cronometro • Indicazione di calore residuo • Child lock / Spegnimento di sicurezza / Protezione pulizia display •/•/• Menu opzioni • Controllo cappa •² Modulo WiFi integrato (Home Connect) •³ Accessori - Teppan Yaki, GN1/1 − Teppan Yaki, GN2/3 - Teppan Yaki per Full e Flex Induction CA 051 300¹ Grill per Flex Induction CA 052 300¹ Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 15 cm GP 900 001¹ Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 19 cm GP 900 002¹ Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 21 cm GP 900 003¹ Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 28 cm GP 900 004¹ Cooking Sensor CA 060 300¹ Twist-Pad Serie 200 CA 230 100¹	•/•
Timer breve • Cronometro • Indicazione di calore residuo • Child lock / Spegnimento di sicurezza / Protezione pulizia display •/•/• Menu opzioni • Controllo cappa •² Modulo WiFi integrato (Home Connect) •³ Accessori ** Teppan Yaki, GN1/1 − Teppan Yaki, GN2/3 ** Teppan Yaki per Full e Flex Induction CA 051 300¹ Grill per Flex Induction CA 052 300¹ Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 15 cm GP 900 001¹ Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 19 cm GP 900 002¹ Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 21 cm GP 900 003¹ Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 28 cm GP 900 004¹ Cooking Sensor CA 060 300¹ Twist-Pad Serie 200 CA 230 100¹	•
Cronometro • Indicazione di calore residuo • Child lock / Spegnimento di sicurezza / Protezione pulizia display •/•/• Menu opzioni • Controllo cappa •² Modulo WiFi integrato (Home Connect) •³ Accessori ** Teppan Yaki, GN1/1 − Teppan Yaki, GN2/3 ** Teppan Yaki per Full e Flex Induction CA 051 300¹ Grill per Flex Induction CA 052 300¹ Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 15 cm GP 900 001¹ Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 19 cm GP 900 002¹ Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 21 cm GP 900 003¹ Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 28 cm GP 900 004¹ Cooking Sensor CA 060 300¹ Twist-Pad Serie 200 CA 230 100¹	5
Indicazione di calore residuo • Child lock / Spegnimento di sicurezza / Protezione pulizia display •/•/• Menu opzioni • Controllo cappa •² Modulo WiFi integrato (Home Connect) •³ Accessori Teppan Yaki, GN1/1 − Teppan Yaki, GN2/3 - Teppan Yaki per Full e Flex Induction CA 051 300¹ Grill per Flex Induction CA 052 300¹ Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 15 cm GP 900 001¹ Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 19 cm GP 900 002¹ Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 21 cm GP 900 003¹ Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 28 cm GP 900 004¹ Cooking Sensor CA 060 300¹ Twist-Pad Serie 200 CA 230 100¹	•
Child lock / Spegnimento di sicurezza / Protezione pulizia display •/•/• Menu opzioni • Controllo cappa •² Modulo WiFi integrato (Home Connect) •³ • • • • • • • • • • • • • • • • • • • • • • • • • • • • • • • • • • • • • • • • • </td <td>•</td>	•
Menu opzioni • Controllo cappa •² Modulo WiFi integrato (Home Connect) •³ Accessori Teppan Yaki, GN1/1 Teppan Yaki, GN2/3 Teppan Yaki per Full e Flex Induction Grill per Flex Induction CA 051 300¹ Grill per Flex Induction CA 052 300¹ Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 15 cm GP 900 001¹ Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 19 cm GP 900 002¹ Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 21 cm GP 900 003¹ Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 28 cm GP 900 004¹ Cooking Sensor CA 060 300¹ Twist-Pad Serie 200 CA 230 100¹	•
Controllo cappa • ² Modulo WiFi integrato (Home Connect) • ³ Accessori Teppan Yaki, GN1/1 − Teppan Yaki, GN2/3 Teppan Yaki per Full e Flex Induction CA 051 300¹ Grill per Flex Induction CA 052 300¹ Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 15 cm GP 900 001¹ Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 19 cm GP 900 002¹ Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 21 cm GP 900 004¹ Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 28 cm GP 900 004¹ Cooking Sensor CA 060 300¹ Twist-Pad Serie 200 CA 230 100¹	•/•/•
Modulo WiFi integrato (Home Connect) •³ Accessori Teppan Yaki, GN1/1 – Teppan Yaki, GN2/3 – Teppan Yaki per Full e Flex Induction CA 051 300¹ Grill per Flex Induction CA 052 300¹ Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 15 cm GP 900 001¹ Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 19 cm GP 900 002¹ Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 21 cm GP 900 003¹ Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 28 cm GP 900 004¹ Cooking Sensor CA 060 300¹ Twist-Pad Serie 200 CA 230 100¹	•
Accessori Teppan Yaki, GN1/1 - Teppan Yaki, GN2/3 Teppan Yaki per Full e Flex Induction CA 051 300¹ Grill per Flex Induction CA 052 300¹ Padella per Frying Sensor per zona cottura Ø 15 cm GP 900 001¹ Padella per Frying Sensor per zona cottura Ø 19 cm GP 900 002¹ Padella per Frying Sensor per zona cottura Ø 21 cm GP 900 003¹ Padella per Frying Sensor per zona cottura Ø 28 cm GP 900 004¹ Cooking Sensor CA 060 300¹ Twist-Pad Serie 200 CA 230 100¹	• 2 • 3
Teppan Yaki, GN1/1 – Teppan Yaki, GN2/3 CA 051 300¹ Teppan Yaki per Full e Flex Induction CA 051 300¹ Grill per Flex Induction CA 052 300¹ Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 15 cm GP 900 001¹ Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 19 cm GP 900 002¹ Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 21 cm GP 900 003¹ Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 28 cm GP 900 004¹ Cooking Sensor CA 060 300¹ Twist-Pad Serie 200 CA 230 100¹	• 3
Teppan Yaki, GN2/3 Teppan Yaki per Full e Flex Induction CA 051 300¹ Grill per Flex Induction CA 052 300¹ Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 15 cm GP 900 001¹ Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 19 cm GP 900 002¹ Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 21 cm GP 900 003¹ Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 28 cm GP 900 004¹ Cooking Sensor CA 060 300¹ Twist-Pad Serie 200 CA 230 100¹	
Teppan Yaki per Full e Flex Induction CA 051 300¹ Grill per Flex Induction CA 052 300¹ Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 15 cm GP 900 001¹ Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 19 cm GP 900 002¹ Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 21 cm GP 900 003¹ Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 28 cm GP 900 004¹ Cooking Sensor CA 060 300¹ Twist-Pad Serie 200 CA 230 100¹	-
Grill per Flex Induction CA 052 300¹ Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 15 cm GP 900 001¹ Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 19 cm GP 900 002¹ Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 21 cm GP 900 003¹ Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 28 cm GP 900 004¹ Cooking Sensor CA 060 300¹ Twist-Pad Serie 200 CA 230 100¹	CA 051 0001
Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 15 cm GP 900 001¹ Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 19 cm GP 900 002¹ Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 21 cm GP 900 003¹ Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 28 cm GP 900 004¹ Cooking Sensor CA 060 300¹ Twist-Pad Serie 200 CA 230 100¹	CA 051 3001
Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 19 cm GP 900 002¹ Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 21 cm GP 900 003¹ Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 28 cm GP 900 004¹ Cooking Sensor CA 060 300¹ Twist-Pad Serie 200 CA 230 100¹	CA 052 3001
Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 21 cmGP 900 003¹Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 28 cmGP 900 004¹Cooking SensorCA 060 300¹Twist-Pad Serie 200CA 230 100¹	GP 900 001 ¹
Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 28 cm GP 900 004¹ Cooking Sensor CA 060 300¹ Twist-Pad Serie 200 CA 230 100¹	GP 900 002 ¹ GP 900 003 ¹
Cooking Sensor CA 060 300¹ Twist-Pad Serie 200 CA 230 100¹	GF 900 0031
Twist-Pad Serie 200 CA 230 1001	-
	– CA 230 100¹
Valori di collegamento	OA 230 100*
Assorbimento totale (kW) 11.1	7.4

[•] Di serie. - Non predisposto.

 $^{^{\}rm 1}$ Accessori speciali. $^{\rm 2}$ In combinazione con relativa cappa.

³ La funzionalità Home Connect potrebbe non essere disponibile in tutte le nazioni.







Piano Flex Induction Piano Flex Induction Piano Flex Induction Piano Flex Induction



OLOGO 400	CLOSS 100	OLOGO 105	Plano Flex induction
CI 282 102	CI 272 103	CI 262 105	01004.444
CI 282 112	CI 272 113	CI 262 115	Cl 261 114
80	70	60	60
-/•/-	-/•/-	-/•/-	-/-/•
•	•	•	-
-/-	-/-	-/-	-/-
4	4	4	4
-	-	-	-
2			
2	-	-	-
4	4	4	
4	4	4	-
-	-	-	-
2/-	1/-	1/-	_
_	-	-	-
			1
-	-	-	
1	-	_	-
_	_	_	_
_	_	1	1
_	_	_	1
1	-	1	1
17	17	17	17
17	17	17	17
•	•	•	-
•	• •/•	•/•	- -/-
• •/• 4	• •/• 4	• •/• 4	- -/- -
• •/• 4	• •/• 4	• •/• 4	- -/- -
• •/• 4 •/•	• •/• 4 • •/•	• •/• 4 •/•	- -/- - - •/-
• •/• 4 •/•	• •/• 4 •/• •/•	• •/• 4 •/•	- -/- - - •/-
• •/• 4 •/• •/4	• •/• 4 •/• •/4	• •/• 4 •/• •/4	- -/- - - •/- - 4
· · · · · · · · · · · · · ·	•	· ·/· 4 · ·/· 4 · · ·/ · ·	- -/- - - •/- - 4
· ·/· 4 · ·/- 4 · · · · ·	• •/• 4 • •/• • 4 • • •	· ·/· 4 · ·/· 4 · · · ·	- -/- - - •/- - 4
· ·/ 4 · ·/ 4 · ·/ · · 4	• •/• 4 • •/• 4 • • • • •	· ·/· 4 · ·/- 4 · · · ·	- -/- - - •/- - 4 •
• •/• 4 • •/• • 4 • • • • • • • • • • •	• •/• 4 • •/• • 4 • • • • • • • • • • •	· ·/· 4 · ·/· 4 · · ·/· · · · · · · · ·	- -/- - •/- - 4 • -
· ·/· 4 · ·/ 4 · · · · · · · · · · · · ·	· ·/· 4 · ·/• 4 · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	· ·/· 4 · ·/• 4 · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	- -/- - - •/- - 4 •
• •/• 4 • • 4 • • • • • • • • • • • • •	•	• •/• 4 • • 4 • • • • • • • • • • • • •	/
· ·/· 4 · ·/ 4 · · · · · · · · · · · · ·	· ·/· 4 · ·/• 4 · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	· ·/· 4 · ·/• 4 · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	- -/- - - •/- - 4 • - • •/•/-
• •/• 4 • • 4 • • • • • • • • • • • • •	•	• •/• 4 • • 4 • • • • • • • • • • • • •	/
• •/• 4 • • 4 • • • • • • • • • • • • •	•	• •/• 4 • • 4 • • • • • • • • • • • • •	/
/. 4 4	• •/• 4 • •/• • 4 • • • • • • • • • • •	• •/• 4 • •/• • 4 • • • • • • • • • • •	
• •/• 4 • •/• • 4 • • • • • • • • • • •	• •/• 4 • •/• • 4 • • • • • • • • • • •	• •/• 4 • •/• • 4 • • • • • • • • • • •	
/. 4 4	• • • • • • • • • • • • • • • • • • •	• •/• 4 • •/• • 4 • • • • • • • • • • •	
• •/• 4 • •/• • 4 • • • • • • • • • • •	• • • • • • • • • • • • • • • • • • •	• • • • • • • • • • • • • • • • • • •	
• • • • • • • • • • • • • • • • • • •	• • • • • • • • • • • • • • • • • • •	• • • • • • • • • • • • • • • • • • •	
• • • • • • • • • • • • • • • • • • •	• • • • • • • • • • • • • • • • • • •	• • • • • • • • • • • • • • • • • • •	
· ·/· 4 · ·/· 4 · ·/· · 4 · · CA 051 300¹ CA 052 300¹ GP 900 001¹ GP 900 002¹ GP 900 003¹	• • • • • • • • • • • • • • • • • • •	• • • • • • • • • • • • • • • • • • •	
· ·/· 4 · ·/· 4 · ·/· 4 · · CA 051 300¹ CA 052 300¹ GP 900 001¹ GP 900 002¹ GP 900 003¹ GP 900 004¹	• • • • • • • • • • • • • • • • • • •	• • • • • • • • • • • • • • • • • • •	
• •/• 4 • •/• • 4 • • •/• • 4 • • • • •	• • • • • • • • • • • • • • • • • • •	• • • / • 4 • • / • 4 • • • / • • • 4 • • • • • • • • • • • • • • • •	
· ·/· 4 · ·/· 4 · ·/· 4 · · CA 051 300¹ CA 052 300¹ GP 900 001¹ GP 900 002¹ GP 900 003¹ GP 900 004¹	• • • • • • • • • • • • • • • • • • •	• • • • • • • • • • • • • • • • • • •	
• •/• 4 • •/• • 4 • • •/• • 4 • • • • •	• • • • • • • • • • • • • • • • • • •	• • • / • 4 • • / • 4 • • • / • • • 4 • • • • • • • • • • • • • • • •	



		** **
Tipologia		Piano cottura Flex Induction
		con aspirazione integrata
Senza cornice		CV 492 100
Cornice in acciaio inox Dimensioni		-
Larghezza sul piano di lavoro	(cm)	90
Profondità di immersione	(cm)	22.7
Funzionamento		
Controllo a sensore / tasti Touch		-/ •
Twist-Pad		-
Manopole frontali in acciaio con finitura black		•
Zone cottura/ combinazioni Numero zone cottura		
		4
Zone Flex Induction 19x23 cm (2200 / 3700 W) / zone unite 38x23 cm (3300 / 3700 W)		4
Zone Flex Induction 19x24 cm (2200 / 3700 W) / zone unite 38x24 cm (3300 / 3700 W)		-
Estensione automatica fino a ø 32 cm (3300, con booster 3700 W)		2
Prestazioni estrazione dell'aria (EN 61591), livello potenza 1 / 2 /	3 / Intensivo	
Estrazione aria	(m³/h)	359/470/532/636
Ricircolo aria	(m³/h)	297/390/497/627
Dati di consumo secondo regolamento EU 65/2014		
Classe di efficienza energetica		A *
Classe di efficienza effergetica		
Consumo energetico kWh/anno	kWh/anno	56.9
Classe di efficienza di aspirazione		A
Classe di efficienza di illuminazione		-
Classe di efficienza filtro grassi	AD(A)	B 61/70
Livello sonoro min. / max. normale Caratteristiche piano / Accessori	dB(A)	61/70
Controllo elettronico		
Numero livelli di potenza		12
Rilevamento pentole		•
Indicazione di calore residuo		•
Funzione Flex Induction		•
Timer di cottura: n. zone		-
Timer breve		•
Cronometro		•
Funzione Booster: n. zone cottura		4
Booster per pentole / padelle		•/-
Funzione Frying Sensor: n. zone		4
Funzione Tenere in caldo		- /*/
Sicurezza bambini / Spegnimento di sicurezza /Modalità pausa Funzione Memory		-/•/- -
Menu opzioni		•
Cooking Sensor (CA 060 300)		•
Funzione Professional cooking		-
Home Connect (Modulo WiFi integrato)*		•
Padella per Frying Sensor ø 15 cm		GP 900 001 ¹
Padella per Frying Sensor ø 19 cm		GP 900 002 ¹
Padella per Frying Sensor ø 21 cm		GP 900 003 ¹
Padella per Frying Sensor ø 28 cm		GP 900 004 ¹
Caratteristiche aspirazione		
Livelli potenza		3 + intensivo BLDC
Tecnologia motore Ventola		
Potenza ventola	(W)	1 170
Funzione aspirazione automatica	(**)	•
Funzione automatica		•
Funzione aspirazione post cottura automatica		•
Funzione aspirazione post cottura	(min)	• / 20-30 min.
Aspirazione intervallata	(min)	• / 6 min.
Indicatore saturazione filtro grassi	, ,	•
Indicatore saturazione filtro a carboni attivi		•
Tipo filtro grassi		Filtro metallico
N. filtro grassi		2
Contenitore di sicurezza per liquidi		•
Connessione per estrazione sul fondo / laterale /posteriore		-/-/•
Modulo a ricircolo		CA 082 0101, CA 082 0201
Filtro Acustico per modalità a estrazione		CA 084 010 ¹
Valori di collegamento	(1.141)	7.4
Assorbimento totale (kW) 7.41 Lunghezza cavo di connessione	(kW) (m)	7.4 1.50
	(111)	1.00

Di serie. – Non predisposto. ¹ Accessori speciali.
 † In una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.





Piano cottura Flex Induction	Piano cottura Flex Induction
con aspirazione integrata CV 282 101	con aspirazione integrata CV 282 111
-	•
70.0	90.4
79.3 22.7	80.4 22.3
-/• •	-/• •
-	-
4	4
-	4
4	-
-	-
359/470/532/636 297/390/497/627	359/470/532/636 297/390/497/627
231/030/431/021	231/000/401/021
A *	A
56.9	56.9
A	A
- В	- В
61/70	61/70
• 17	• 17
•	•
•	•
4	• 4
•	•
4	• 4
•/•	•/•
4	4 •
•/•/•	•/•/•
•	•
•	•
•	•
• GB 000 0011	• GP 000 0011
GP 900 001 ¹ GP 900 002 ¹	GP 900 001 ¹ GP 900 002 ¹
GP 900 0031	GP 900 003 ¹
-	
3 + intensivo	3 + intensivo
BLDC 1	BLDC 1
170	170
•	•
•	•
• / 20-30 min.	• / 20-30 min.
• / 6 min.	• / 6 min. •
•	•
Filtro metallico	Filtro metallico
2	2 •
-/-/•	-/-/•
CA 082 010 ¹ , CA 082 020 ¹ CA 084 010 ¹	CA 082 0101, CA 082 0201 CA 084 0101
CA 004 0 10'	OA 004 0 10·
7,4	7,4
1.50	1.50

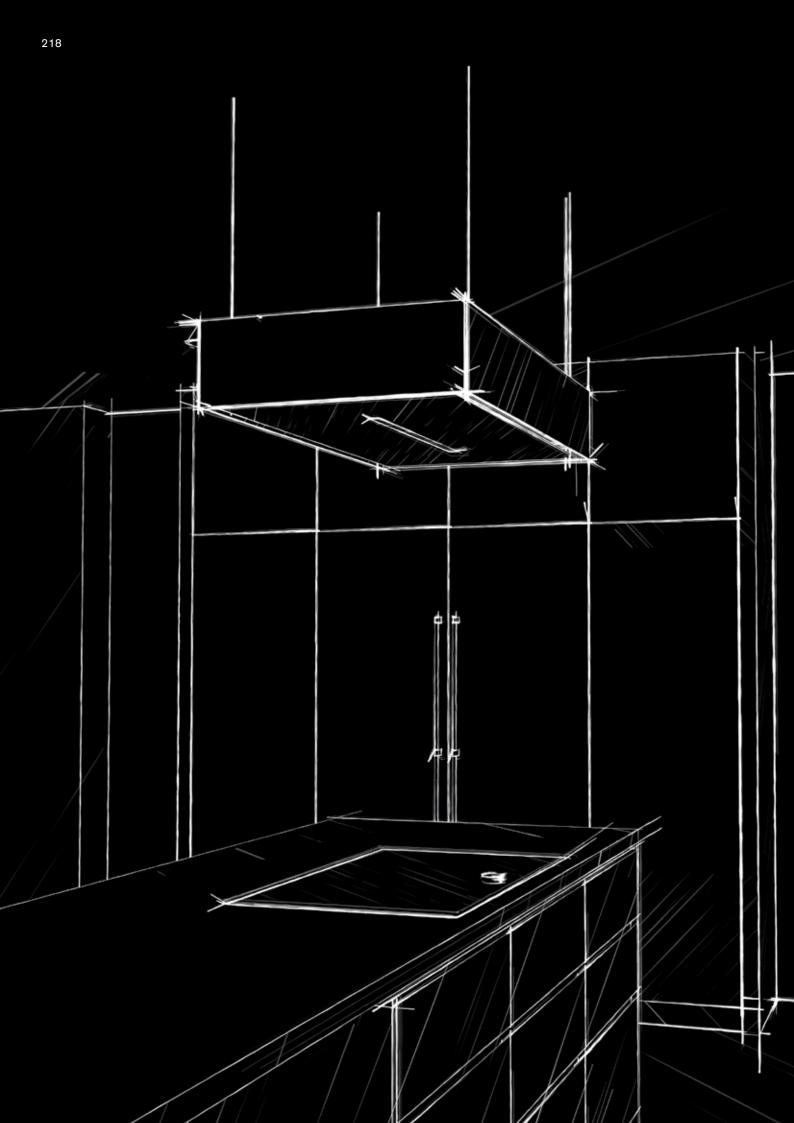




Tipologia		Piano cottura elettrico	Piano cottura elettrico
Senza cornice per installazione a filo		CE 291 101	
Cornice in acciaio inox		CE 291 111	CE 261 114
Dimensioni			
Larghezza	(cm)	90	60
Funzionamento			
Display TFT / Twist-Pad / Comandi a sensore		-/-/•	-/-/•
Manopole integrate nel piano / Manopole integrate nel mobile		-/-	-/-
Zone cottura			
Numero zone cottura		5	4
Zona ultra-rapida ø 18 cm (1800 W) / convertibile in zona estesa 18 x 41.5 cm (4400 W)		2	-
Zona ultra-rapida ø 18 cm (2000 W)		-	1
Zona ultra-rapida ø 17 cm (1800 W) / convertibile in zona estesa 17 x 26.5 cm (2600 W)		-	1
Zona ultra-rapida ø 14.5 cm (1200 W, con booster 1600 W)		1	-
Zona ultra-rapida ø 14.5 cm (1200 W)		-	1
Zona ultra-rapida ø 14.5 cm (1050 W) / ø 21 cm (2200 W) / ø 27 cm (3080 W)		1	-
Zona ultra-rapida ø 14.5 cm (1000 W) / ø 21 cm (2100 W, con booster 2600 W)		-	1
Zona ultra-rapida ø 12 cm (750 W) / ø 21 cm (2100 W, con booster 2600 W)		1	-
Caratteristiche			
Numero livelli di potenza		17	17
Numero funzioni Frying Sensor		1 x 21 cm	-
Funzione Booster: n. zone cottura		2	1
Numero timer		5	4
Indicazione di calore residuo		•	•
Child lock / Spegnimento di sicurezza / Protezione pulizia display		•/•/-	•/•/-
Menu opzioni		•	•
Accessori			
Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 21 cm		GP 900 003 ¹	-
Valori di collegamento			
Assorbimento totale	(kW)	11.1	8.3

[•] Di serie. - Non predisposto.

¹ Accessori speciali.



Centri di aspirazione

Checklist centri di aspirazione e motori Serie 400 e Serie 200	220
Note generali per la progettazione del corretto sistema di aspirazione	22
Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione	224
Centri di aspirazione modulari a soffitto Vario Serie 400	220
Configurazioni raccomandate per aspirazione a soffitto Vario Serie 400	228
Centro di aspirazione telescopico da piano in acciaio Serie 400	230
Unità di aspirazione da piano Vario Serie 400	236
Centro di aspirazione a isola Serie 400	245
Centro di aspirazione a parete Serie 400	243
Centri di aspirazione a soffitto Serie 200	24
Centro di aspirazione telescopico da piano GlassDraft Serie 200	25
Unità di aspirazione da piano Vario Serie 200	263
Centro di aspirazione a isola Serie 200	268
Centri di aspirazione a parete Serie 200	270
Centro di aspirazione da pensile con deflettore estraibile Serie 200	27
Centro di aspirazione da pensile Serie 200	27
Gruppi motore Serie 400 e Serie 200	27
Accessori Accessori speciali per centri di aspirazione	28
Tabelle tecniche	298

Il seguente schema illustra i principali centri di aspirazione Gaggenau Serie 400 e i motori compatibili per la modalità a ricircolo/estrazione.



• AR 401 142

• AR 400 143

I motori esterni Serie 400 hanno un cavo dati per la connessione agli apparecchi di aspirazione senza motore Serie 400.

Tramite un cavo dati è possibile connettere tra loro due motori. Si possono collegare in serie o in parallelo molteplici motori, a seconda delle esigenze.

• AR 400 142

Altre opzioni di controllo

• AI 442/AW 442

I motori Gaggenau dispongono di un'uscita di commutazione supplementare X16 (contatto puro) per il collegamento con altri apparecchi, come per esempio un sistema di ventilazione già presente nell'abitazione.

In tal caso, l'impianto deve essere progettato e realizzato da un tecnico specializzato, che è responsabile dell'intero sistema di aspirazione integrato. La garanzia della funzionalità elettrica è fornita solo se tutte le rispettive specifiche e

indicazioni sono state osservate.

Il seguente schema illustra i principali centri di aspirazione Gaggenau Serie 200 e i motori compatibili per la modalità a ricircolo/estrazione.



A sospensione • AC 270 101



Integrata • AC 250 121



• AC 230 101



• AL 200 180 • AL 200 190



• VL 200 120



• AR 400 142



• AR 401 142



• AR 403 122



• AR 413 122





• AI 240 191 / AW 240 191



• AW 250 192



• AF 210 162

• AF 210 192



- AC 200 161
- AC 200 181
- AC 200 191

I motori esterni hanno un cavo dati per la connessione agli apparecchi di aspirazione senza motore Serie 200.

Si possono collegare in serie o in parallelo molteplici motori, a seconda delle esigenze.

Altre opzioni di controllo

I motori Gaggenau dispongono di un'uscita di commutazione supplementare X16 (contatto puro) per il collegamento con altri apparecchi, come per esempio un sistema di ventilazione già presente nell'abitazione.

In tal caso, l'impianto deve essere progettato e realizzato da un tecnico specializzato,

che è responsabile dell'intero sistema di aspirazione integrato. La garanzia della funzionalità elettrica è fornita solo se tutte le rispettive specifiche e indicazioni sono state osservate.

Lo scopo di un buon sistema di aspirazione è di espellere completamente fumi e vapori della cucina nel più breve tempo possibile.

Vi presentiamo alcuni consigli di progettazione e installazione per ricorrere alla soluzione di aspirazione più idonea alle vostre esigenze.

La progettazione di un sistema di aspirazione è determinato in maniera significativa dal fabbisogno di aria in entrata e da quello in uscita. Il fabbisogno d'aria deve essere compensato con l'uscita d'aria corrispondente che un apparecchio di aspirazione può produrre, tenendo conto dell'influenza di tutti i componenti di aspirazione coinvolti.

Fabbisogno di aria in entrata:

Si prega di osservare i regolamenti edilizi locali applicabili quando si configura la soluzione di aspirazione prescelta. La portata d'aria in uscita di un sistema di aspirazione completo deve essere progettata in base al fabbisogno d'aria necessario.

Per questo, la dimensione della superficie della cucina e il corrispondente tasso di ricambio dell'aria per il volume dello spazio viene spesso utilizzata come base per la progettazione.

Raccomandiamo questo metodo solo se la distanza tra il sistema di aspirazione e il piano di cottura è superiore a 1,20 m, cioè per l'aspirazione

- Per l'operazione di estrazione dell'aria, il fabbisogno di aria per il tasso di ricambio dell'aria viene calcolato utilizzando un fattore 10.
- Tuttavia, il calcolo viene effettuato utilizzando un fattore 12 nelle cucine in cui vengono utilizzati apparecchi di cottura speciali come Grill elettrico, Teppan Yaki o Wok.
- Per il ricircolo dell'aria, il fabbisogno d'aria per il tasso di ricambio dell'aria è generalmente calcolato usando un fattore 12.

Se la distanza tra il sistema di aspirazione e il piano di cottura è inferiore a 1,20 metri, gli elementi elencati di seguito devono essere presi in considerazione per garantire una migliore cattura dei vapori non appena questi vengono creati durante la cottura:

- Le dimensioni e l'architettura della cucina: all'aumentare delle dimensioni della stanza, aumentano anche i movimenti dell'aria nella stanza e, di conseguenza, il fabbisogno d'aria diventa maggiore.
- Gli apparecchi per la cottura: la scelta del piano cottura è determinante. Ogni piano produce diversi tipi e quantità di fumi e vapori di cottura. Più ampio è il piano, maggiore deve essere la potenza del sistema di aspirazione. In particolare, il sistema di aspirazione deve avere una capacità di riserva sufficiente, nel caso in cui vengano installati speciali apparecchi di cottura Vario, come un Teppan Yaki, Wok o grill elettrico, perché si prevede che tali apparecchi producano una maggiore quantità di vapori.

Per tale ragione si raccomanda di installare eventuali apparecchi speciali al centro della configurazione di cottura e non ai lati.

- Il tipo di cappa/sistema aspirante: ogni tipologia di aspirazione ha caratteristiche particolari che influenzano il fabbisogno d'aria richiesto. I sistemi di aspirazione come la cappa telescopica e la cappa da piano, sono caratterizzati dalla possibilità di catturare i vapori direttamente dal piano di cottura.
 - In questo modo questi ultimi non possono quindi diffondersi nell'aria circostante.
 - In questo caso, la portata d'aria da espellere è solitamente inferiore rispetto a quella richiesta per centri di aspirazione che sono posizionati a più di 80 cm dal piano di cottura.
- La modalità di funzionamento: i sistemi di aspirazione Gaggenau possono essere predisposti in modalità a estrazione o in modalità a ricircolo dell'aria. Si noti che, in modalità ricircolo dell'aria, il filtro aria a carboni attivi aggiuntivo determina una riduzione della portata d'aria in entrata rispetto alla modalità a estrazione. Maggiore è la superficie del filtro dell'aria a carboni attivi, più il sistema di aspirazione a ricircolo è paragonabile per capacità di raccolta vapori e rumorosità alla soluzione a estrazione. Nella modalità a estrazione dell'aria, l'effettiva portata d'aria si riduce, non solo a seconda dell'uscita della ventola, ma significativamente anche a seconda del sistema di canali/tubi predisposto.

Importanti fattori che influenzano le prestazioni:

- I motori: i sistemi di aspirazione Gaggenau sono dotati di motori particolarmente potenti, oppure possono essere combinati con motori dedicati con modalità a estrazione o ricircolo dell'aria. Si tratta di motori molto resistenti alla pressione. Evitano le possibili perdite di carico causate da un eventuale sistema di canalizzazione e lavorano con grande efficienza a ridotti livelli di rumorosità.
- Schema tubi e installazione: per ottenere risultati ottimali, durante l'installazione è necessario osservare le seguenti raccomandazioni:
- 1. Installare le curve del condotto con una distanza minima di 30 cm dall'apertura dello scarico dell'aria.
- 2. Evitare riduzioni nelle sezioni trasversali.
- 3. Per le curve dei condotti, utilizzare curve il più larghe possibile oppure gli speciali condotti piatti Gaggenau.
- 4. Installare solo condotti che abbiano una superficie interna liscia e
- 5. Utilizzare tubi dell'aria di scarico con un diametro di almeno 150 mm.
- 6. Preferire percorsi di canalizzazione brevi.
- 7. Utilizzare scarichi a parete con alette larghe, griglie a maglia larga e bassa contropressione.
- 8. Assicurarsi che il rifornimento di aria sia sufficiente (tenere la porta / finestra della cucina aperta durante il funzionamento).

: combinazione raccomandat : non consigliata : integrazione per controllo o					_							
				AC 400 larghezza secondo la	AC 250 121 larghezza 120 cm	AC 230 101 larghezza 100 cm	AC 270 101 larghezza 100 cm	AW 442 larghezza 90 cm	AW 442 larghezza 120 cm	AW 442 larghezza 160 cm	AW 240 191 larghezza 90 cm	AW 250 192 larghezza 90 cm
Tipologia piano cottura	Immagine Larghezza max delle combinazioni piani Vario	Codice		configurazione	90 cm	90 cm	90 cm	80 cm	100 cm	140 cm	80 cm	80 cm
Grill Elettrico Vario 400	Combinazioni piani vano	VR 414	40 cm	√	√	_	_	√	√	√	_	_
Teppan Yaki / Gas Vario 400	X	VP 414 / VG 4	40 cm	√	√	√	✓	✓	√	√	_	_
Flex Induction Vario 400		VI 4	40 cm	√	√ 🛜	√ 🤶	√ 🛜	✓	√	✓	-	-
Flex Induction Vario 400		VI 462	60 cm	√	√ 🦻	√ 🤶	√ 🛜	✓	√	√	-	-
Flex Induction Vario 400		VI 482	80 cm	√	√ 🛜	√ 🦻	√ 🛜	✓	√	√	-	-
Flex Induction Vario 400		VI 492	90 cm	√	√ 🛜	√ 🛜	√ 🛜	-	✓	✓	_	-
Gas Serie 400 / Vario 400	製屋製	VG 491 / CG 492	90 cm	✓	✓	✓	✓	-	✓	✓	-	_
Grill Elettrico Vario 200		VR 230	30 cm	✓	✓	_	_	√	✓	√	_	_
Teppan Yaki / Gas / Flex Induction Vario 200		VP 2 / VI 2 / VG 2	30 cm	✓	✓	✓	✓	√	✓	√	_	_
Flex Induction Vario 200		VI 242	40 cm	√	√	✓	✓	√	√	√	-	-
Flex Induction / Gas Vario 200		VI 262 / VG 264	60 cm	✓	✓	✓	✓	√	✓	✓	_	-
Full Induction Vario 400 con cornice	1	CX 482 111	80 cm	√	√ 🛜	√ 🛜	√ 🛜	✓	✓	√	√ 🛜	√ 🛜
Full Induction Serie 400 senza cornice	100	CX 482 101	80 cm	√	√ 🛜	√ 🛜	√ 🛜	✓	✓	√	√ 🛜	√ 🛜
Full Induction Serie 400	14	CX 492	90 cm	✓	√ 🛜	√ 🛜	√ 🛜	ı	√	√	_	_
Flex Induction Serie 200	52	CI 261	60 cm	✓	✓	✓	✓	✓	√	√	✓	✓
Flex Induction Serie 200		CI 262	60 cm	✓	√ 🛜	√ 🛜	√ •	✓	✓	✓	√ 🛜	√ 🛜
Flex Induction Serie 200	4	CI 272	70 cm	√	√ 🛜	√ 🛜	√ •	✓	✓	√	√ 🛜	√ 🛜
Flex Induction Serie 200		CI 282 / CI 283	80 cm	√	√ 🛜	√ 🛜	√ 🛜	✓	✓	√	√ 🛜	√ 🛜
Flex Induction Serie 200		CI 292	90 cm	✓	√ 🤶	√ 🕏	√ 🤶	-	✓	✓	-	_
Gas Serie 200	6	CG 261	60 cm	✓	✓	√	✓	✓	✓	✓	-	_
Gas Serie 200	• :	CG 291	90 cm	√	✓	✓	✓	-	✓	√	-	_
Gas Serie 200		VG 295	90 cm	√	✓	√	√	-	✓	✓	-	_
Elettrico e vetroceramica Serie 200	600	CE 261	60 cm	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Elettrico e vetroceramica Serie 200		CE 291	90 cm	√	√	√	✓	_	✓	✓	_	_

4	_								<u> </u>	-		1		
AI 442 larghezza 100 cm	AI 442 larghezza 120 cm	AI 442 larghezza 160 cm	AI 240 191 larghezza 90 cm	AL 400 122 larghezza 120 cm	AL 400 192 larghezza 90 cm	AL 200 180 larghezza 80 cm	AL 200 190 larghezza 90 cm	VL 414 112 larghezza 15,5 cm	VL 200 120 larghezza 15 cm	AF 210 192 larghezza 90 cm	AF 210 162 larghezza 60 cm	AC 200 191 larghezza 86 cm	AC 200 181 larghezza 70 cm	AC 200 161 larghezza 52 cm
80 cm	100 cm	130 cm	80 cm	120 cm	90 cm					90 cm	60 cm	90 cm	70 cm	60 cm
✓	✓	√	-	√	√	_	-	✓	_	✓	√	√	√	✓
✓	√	√	-	√	√	_	_	√	_	√	√	√	√	✓
✓	√	√	_	✓	✓	_	_	√	_	√	√	√	√	✓
✓	√	√	_	√	√	-	-	√	-	√	√	√	√	✓
✓	√	√	_	√	√	-	-	√	-	√	-	√	-	-
_	√	√	_	√	√	-	-	_	-	√	_	√	_	-
_	√	√	_	√	√	-	-	-	-	✓	-	√	-	-
✓	√	√	_	-	-	-	-	-	√	√	√	√	√	✓
✓	√	✓	-	-	_	-	-	_	√	√	√	√	√	✓
√	✓	✓	_	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	√	√	✓
✓	√	✓	-	-	-	-	-	_	√	√	√	√	√	✓
✓	√	√	_	✓	√	-	-	_	-	√	-	√	_	-
✓	√	√	_	✓	√	√ 🛜	-	_	-	√	-	√	_	-
_	√	√	_	✓	✓	_	√ 🛜	_	_	√	_	√	_	_
✓	√	√	✓	✓	✓	_	_	-	_	✓	✓	✓	✓	✓
√	✓	√	√ 🛜	√	✓	_	_	_	_	√	✓	✓	✓	✓
√	✓	✓	√ 🤶	✓	✓	-	-	_	-	✓	-	√	√	-
√	√	✓	-	√	√	√ 🛜	-	-	-	√	-	✓	_	-
_	√	√	_	√	√	-	√ 🛜	_	-	√	-	√	-	-
√	√	√	_	-	-	-	-	-	_	√	√	√	√	✓
_	√	√	_	_	-	_	_	_	-	√	-	√	_	_
_	√	✓	_	_	-	_	_	-	-	✓	-	√	_	_
√	√	✓	√	✓	✓	-	-	-	_	✓	√	✓	✓	√
_	✓	√	_	√	√	_	_	_	_	√	_	√	_	_



AC 402 181 Modulo filtro in acciaio inox A estrazione / Ricircolo aria

A estrazione / Ricircolo aria Senza motore



Accessori per l'installazione:

AD 754 048

Collettore d'aria rotondo DN 150, zincato

Ingresso aria 2 x DN 150 rotondo Uscita aria 1 x DN 150 rotondo

AD 854 048 Collettore d'aria piatto DN 150

Metallo zincato e plastica

Ingresso aria 2 x DN 150 piatto Uscita aria 1 x DN 150 piatto

Accessori speciali

AA 010 811

Modulo di ricircolo

inclusivo di un filtro a carboni attivi Acciaio inossidabile

AA 012 811

Modulo di ricircolo

inclusivo di un filtro a carboni attivi Finitura in colore bianco

AA 200 110

1 filtro a carboni attivi con elevata capacità di riduzione degli odori Per moduli di ricircolo AA 200 812/816

e AA 010 811/AA 012 811 AA 200 112

1 filtro a carboni attivi rigenerabile Per moduli di ricircolo AA 200 812/816 e AA 010 811/AA 012 811

Consultare gli accessori per il collegamento tubi del sistema a ricircolo nelle pagine seguenti

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere gli apparecchi di cottura compatibili con ciascuna cappa.

Centro di aspirazione modulare a soffitto Vario Serie 400 AC 402

- Si integra perfettamente con l'ambiente cucina, scomparendo nel controsoffitto.
- Sistema di aspirazione a soffitto modulabile in infinite combinazioni secondo le specifiche esigenze.
- Sistema di aspirazione per l'intero ambiente cucina.
- Senza motore, combinabile con i motori BLDC Gaggenau.
- Aspirazione perimetrale brevettata ad alta efficienza.
- Filtri perimetrali con superficie liscia e facile da pulire.

Prestazioni

Livello di potenza dipendente dal motore Gaggenau utilizzato.

Caratteristiche

Possibilità di progettazione con o senza moduli luce.

Filtri ad estrazione perimetrale lavabili in lavastoviglie.

Cornice per l'installazione (elementi di fissaggio non inclusi).
Condotto cilindrico DN 150.

Valori di consumo

In riferimento ad una configurazione con AR 400 142.

Classe di efficienza energetica B in una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.
Consumo energia 60,6 kWh/anno.
Classe di efficienza di aspirazione A.
Classe di efficienza di illuminazione E.
Classe di efficienza filtri B.
Livello sonoro min. 50 dB / max. 65 dB ad intensità normale.

Precauzioni di montaggio

Può essere considerata centro di aspirazione per l'intero ambiente cucina se la distanza dal piano di lavoro è maggiore di 120 cm.

Il giusto rapporto tra la potenza del motore e la volumetria della cucina deve essere tra 10 e 12.

Prestare attenzione alle possibili configurazioni, gruppi motore e le relative dimensioni.

Per funzionamento a estrazione/ ricircolo fare riferimento ai diversi motori disponibili.

Massimo 3 moduli filtro collegabili al motore AR 400 142.

Prevedere sempre accessibilità al motore scelto.

Nell'installazione ad estrazione evitare il restringimento del condotto e la creazione di curvature troppo strette. Se installata in modalità estrazione prevedere un interruttore di sicurezza in caso sia presente un dispositivo a fiamma libera con camino ventilato (es. camino).

Per funzionamento a ricircolo fare riferimento ai moduli dedicati.



AC 482 181 Modulo comandi con luce

Modulo comandi con luce in acciaio inox

AC 462 181

Modulo comandi senza luce in acciaio inox

Accessori speciali

AA 400 510

Interruttore finestra

Combinabile con gli apparecchi della Serie 400

Centro di aspirazione modulare a soffitto Vario Serie 400 AC 482/AC 462

- Modulo comandi per centro di aspirazione a soffitto con luci.
- Elemento singolo per aumentare l'illuminazione del centro di aspirazione a soffitto.

Prestazioni

Il modulo comandi è il centro elettronico del sistema di aspirazione a soffitto.

Caratteristiche

Telecomando a infrarossi per il controllo remoto, i comandi sono presenti anche sul modulo controllo. 3 livelli di potenza a controllo elettronico e modalità di funzionamento intensiva.

Aspirazione intervallata, 6 min. Spegnimento ritardato, 6 min. Indicazione saturazione filtro.

Precauzioni di montaggio

Connessione al relativo motore via cavo dati.

Garantire una maggiore aerazione del locale se la cappa è installata in modalità a estrazione in un locale dove è presente un camino funzionante, oltre ad un interruttore di sicurezza per l'alimentazione elettrica della cappa. Sistema di fissaggio al modulo filtrante.

Valori di collegamento

Assorbimento max. 355 - 1160 W. Lunghezza cavo di connessione 1,75 m, con spina.

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



AC 472 181

Modulo luci in acciaio inox

Elemento per completare il modulo comandi con luci

Centro di aspirazione modulare a soffitto Vario Serie 400

AC 472

- Modulo luci per centro di aspirazione a soffitto.
- Elemento singolo per aumentare l'illuminazione del centro di aspirazione a soffitto.

Caratteristiche

Supporto per illuminazione aggiuntiva. Connessione al modulo comandi tramite cavo.

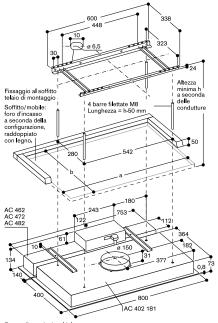
Precauzioni di montaggio

Prestare attenzione alle possibili configurazioni, gruppi motore e le relative dimensioni.

Sistema di fissaggio al modulo filtrante.

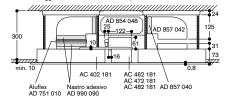
Valori di collegamento

Assorbimento totale 50 W. Lunghezza cavo dati 2 m. Lunghezza cavo di connessione 1,75 m, con spina.

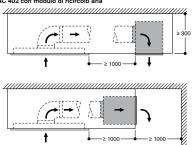


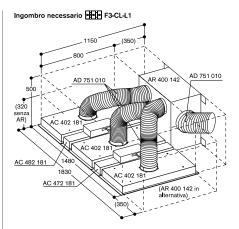
Per configurazioni multiple: flessione consentita nell'area del foro d'incasso: max. + 3 mm. E necessario un sostegno al centro per evitare la flessione verso l'alto durante il fissaggio del modulo. Le barre filettate, i dadi el le viti per soffitto necessari sono forniti di serie.

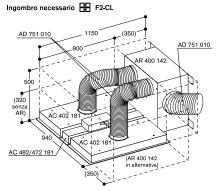
Altezza di montaggio minima incluso condotto piatto DN 150

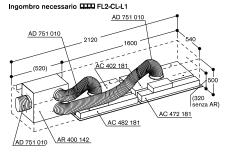


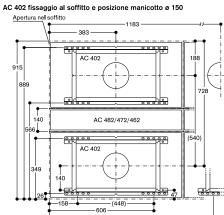
AC 402 con modulo di ricircolo aria

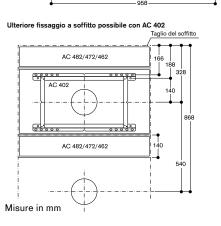












160 Nel caso di installazione come fosse una cappa a muro/isola rispettare una Altezza minima. distanza massima dal piano cottura di 120 cm. Per installazione a soffitto cornice di installazione rispettare un tasso di ricambio aria della stanza compreso tra 10 e 12 volte il inclusa Il flusso d'aria può essere ridotto dalla diversa configurazione delle tubature rispetto ai motori AR 400/401/403. Grassetto: configurazione da preferire Normale: configurazione possibile Altro: -configurazione non possibile causa bassa performance dei motori o dei tubi Rispettare la posizione dei motori e dei tubi. Moduli di aspirazione a soffitto: F = Modulo filtro (FL = configurazione in linea) CL = Modulo controllo con luce Struttura interna al Altezza minima di installazione con tubo Aluflex CO = Modulo controllo senza luce soffitto/controsoffitto che attraversa direttamente il soffitto. L = Modulo luce Motore remoto posizionato separatamente. Scatola di (AD 754 08) 2 tubi tondi DN 150 \rightarrow 1 tubo tondo DN 150 connessione aria Larghezza max. del piano Intaglio soffitto Motore remoto interno Motore remoto esterno cottura all'installazione. all'installazione a x bAspirazione piano, distanza max. 120 cm: (dimensione cornice) muro/tetto mm W = Aspirazione piano, a muro I = Aspirazione piano, ad isola Aspirazione stanza distanza > 120 cm R = Larghezza max. del piano cottura Gamma motori remoti secon Scatola di connessione flussi d'aria non necessaria FL1-CL W: 80 cm 765 x 515 1x AR 403 122 (890 m3/h) FL1-CO I: 60 cm. (800 x 540) 1x AR 400 142 (830 m3/h) 1x AR 401 142 (910 m3/h) no VR, VP R: -FL1-CL-L1 W: 80 cm 765 x 660 1x AR 403 122 (890 m³/h) I: 60 cm. rispettare le direzioni! 1x AR 400 142 (830 m3/h) 1x AR 401 142 (910 m3/h) no VR, VP (800 x 680) Gamma motori remoti secondo EN 61591: 830-1820 m³/h 1x AR 403 122 (890 m3/h) FL2-CL-L1 W: 120 cm. 1.565 x 515 1x AR 400 142 (830 m³/h) VR. VP centrato (1.600 x 540) 1x AR 401 142 (910 m3/h) 2x AR 403 122 (1780 m³/h) I: 90 cm, no VR, VP 2x AR 400 142 (1660 m3/h) 2x AR 401 142 (1820 m3/h) R: -F2-CL W: -915 x 765 1x AR 403 122 (890 m3/h) I: 80 cm 1x AR 401 142 (910 m3/h) F2-CO rispettare le direzioni! 1x AR 400 142 (830 m3/h) 2x AR 403 122 (1780 m³/h) 2x AR 400 142 (1660 m³/h) R: 60 cm. (940 x 800) 2x AR 401 142 (1820 m³/h) tasso estrazione aria 10x no VR, VP F2-CL-L2 1.200 x 765 1x AR 403 122 (890 m³/h) W: -I: 80 cm (1.220 x 800) 1x AR 400 142 (830 m³/h) 1x AR 401 142 (910 m³/h) R: 60 cm, 2x AR 403 122 (1780 m³/h) 2x AR 401 142 (1820 m3/h) tasso estrazione aria 10x, 2x AR 400 142 (1660 m3/h) no VR. VP 2 AR: divisione del flusso d'aria del modulo centrale con scatola di connessione flussi d'aria Gamma motori remoti secondo EN 61591: 830-1820 m³/h F3-CL-L1 1.455 x 765 1x AR 400 142 (830 m3/h) I: 120 cm, VR, VP 2x AR 403 122 (1780 m³/h) (1.480 x 800) centrato 2x AR 400 142 (1660 m3/h) 2x AR 401 142 (1820 m3/h) R: 120 cm, tasso estrazione aria 10x, 12x con VR, VP F4-CO 1.715 x 765 2x AR 403 122 (1780 m³/h) I: 120 cm, VR, VP (1.740 x 800) 2x AR 400 142 (1660 m³/h) 2x AR 401 142 (1820 m3/h) centrato R: 120 cm. tasso estrazione aria 10x, 12x con VR, VP FL4-CL-L1 2 intagli 765 x 915 2x AR 403 122 (1780 m³/h) I: 120 cm, VR, VP, con 35 mm di distanza. 2x AR 400 142 (1660 m³/h) 2x AR 401 142 (1820 m3/h) centrato Intaglio totale 1.565 x 915 con barra di R: 120 cm. tasso estrazione aria 10x, divisione. (1.600 x 940) 12x con VR, VP F4-CL-L2 W: 1.995 x 765 2x AR 403 122 (1780 m³/h) I: 160 cm, VR, VP (2.020 x 800) 2x AR 400 142 (1660 m3/h) 2x AR 401 142 (1820 m³/h) centrato R: 160 cm, tasso estrazione aria 10x. 12x con VR, VP 1 Non usare scatole di connessione aria Parte di tubo di connessione 3x DN 150 direttamente in AR 400 142.

300	con/senza AR 400: 350	senza AR 400: 320 incl. AR 400 posizionato verticalmente: 500				
AC 462 181 AC 462 181	dia, 150 AR 401	con AR: 500 σ 150				
Motore AR 400 posizionato orizzontalmente con scatola di connessione flussi d'aria nel soffitto. 2 AR 400 posizionati uno opposto all'altro (AD 854 048) 2 tubi piatti DN 150 → 1 tubo piatto DN 150	AR 400 in orizzontale o AR 401 posizionato separatamente. Tubo Aluflex DN 150/200 2 AR 400 posizionati uno opposto all'altro (AD 754 048) 2 tubi tondi DN 150 → 1 tubo tondo DN 200	Configurazione tubi più semplice: tubo Aluflex DN 150 e AR 400 posizionato verticalmente o separatamente.				
Motore remoto interno Motore remoto esterno all'installazione. all'installazione muro/tetto	Motore remoto interno Motore remoto esterno all'installazione. all'installazione muro/tetto	Motore remoto interno Motore remoto esterno all'installazione. all'installazione muro/tetto				
Scatola di connessione flussi d'aria non necessari 1x AR 403 122 (890 m³/h) 1x AR 400 142 (830 m³/h) 1x AR 401 142 (910 m³/h	1x AR 403 122 (890 m³/h)	1x AR 400 142 (830 m³/h)				
1x AR 403 122 (890 m³/h) 1x AR 400 142 (830 m³/h) 1x AR 401 142 (910 m³/h)	1x AR 403 122 (890 m³/h) 1x AR 400 142 (830 m³/h) 1x AR 401 142 (910 m³/h)	1x AR 400 142 (830 m³/h)				
1x AR 403 122 (890 m³/h)	1x AR 403 122 (890 m³/h)					
1x AR 400 142 (830 m³/h) 2x AR 403 122 (1780 m³/h) 2x AR 400 142 (1660 m³/h) 2x AR 401 142 (1820 m³/h)	2x AR 403 122 (1780 m³/h)	1x AR 400 142 (830 m³/h) 2x AR 400 142 (1660 m³/h)				
1x AR 403 122 (890 m³/h) 1x AR 400 142 (830 m³/h) 2x AR 403 122 (1780 m³/h) 2x AR 400 142 (1660 m³/h) 2x AR 401 142 (1820 m³/h)	2x AR 403 122 (1780 m³/h)	1x AR 400 142 (830 m³/h) 2x AR 400 142 (1660 m³/h)				
1x AR 403 122 (890 m³/h) 1x AR 400 142 (830 m³/h) 2x AR 403 122 (1780 m³/h) 2x AR 400 142 (1660 m³/h) 2x AR 401 142 (1820 m³/h)	2x AR 403 122 (1780 m³/h)	1x AR 400 142 (830 m³/h) 2x AR 400 142 (1660 m³/h)				
2 AR: divisione del flusso d'aria del modulo centra con scatola di connessione flussi d'aria	2 AR: divisione del flusso d'aria del modulo centrale con scatola di connessione flussi d'aria					
1x AR 400 142 (830 m³/h) 2x AR 403 122 (1780 m³/h) 2x AR 400 142 (1660 m³/h) 2x AR 401 142 (1820 m³/h)	1x AR 400 142 (830 m³/h) 2x AR 403 122 (1780 m³/h) 2x AR 400 142 (1660 m³/h) 2x AR 401 142 (1820 m³/h)	1x AR 400 142 (830 m³/h) ¹ 2x AR 400 142 (1660 m³/h)				
2x AR 403 122 (1780 m³/h) 2x AR 400 142 (1660 m³/h) 2x AR 401 142 (1820 m³/h)	2x AR 403 122 (1780 m³/h) 2x AR 400 142 (1660 m³/h) 2x AR 401 142 (1820 m³/h)	2x AR 400 142 (1660 m³/h)				
2x AR 403 122 (1780 m³/h) 2x AR 400 142 (1660 m³/h) 2x AR 401 142 (1820 m³/h)	2x AR 403 122 (1780 m³/h) 2x AR 400 142 (1660 m³/h) 2x AR 401 142 (1820 m³/h)	2x AR 400 142 (1660 m³/h)				
2x AR 403 122 (1780 m³/h) 2x AR 400 142 (1660 m³/h) 2x AR 401 142 (1820 m³/h)	2x AR 403 122 (1780 m³/h) 2x AR 400 142 (1660 m³/h) 2x AR 401 142 (1820 m³/h)	2x AR 400 142 (1660 m³/h)				



AL 400 122

Acciaio inox

Larghezza 120 cm A estrazione / Ricircolo aria Senza motore

AL 400 192

Acciaio inox

Larghezza 90 cm Ricircolo aria Senza motore



Accessori per l'installazione A seconda del posizionamento del collegamento (sul lato anteriore, posteriore o inferiore) è necessario ordinare uno dei seguenti accessori.

AD 754 049

Connettore per AL 400 su lato anteriore/posteriore Rivestimento in metallo zincato DN 150 rotondo

AD 854 050

Connettore per AL 400 su lato inferiore Rivestimento in metallo zincato DN 150 piatto

Ulteriori accessori necessari per l'installazione

AA 409 401

Supporto per mobilio per AL 400 da 90 cm.

AA 409 431

Supporto per mobilio per AL 400 da 120 cm.

AD 704 050

Scatola di connessione flussi d'aria Rivestimento in metallo zincato DN 150 piatto

Accessori speciali

AA 400 510

Interruttore finestra

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere gli apparecchi di cottura compatibili con ciascuna cappa.

Centro di aspirazione telescopico da piano Serie 400 AL 400

- 400

- Centro di aspirazione telescopico da piano, totalmente a scomparsa quando non è in funzione.
- Perfetta combinazione con tutti gli apparecchi della serie Vario 400.
- Luce LED calda e regolabile, ideale per l'illuminazione di tutto il piano cottura
- Precisa lavorazione dell'acciaio con spessore 3 mm.
- Possibile installazione ad appoggio o a filo top.
- Senza motore, combinabile con i motori BLDC Gaggenau.

Prestazioni

Livelli di potenza e rumorosità dipendenti dal motore Gaggenau scelto e dallo schema di tubature progettato.

Caratteristiche

Tre livelli di potenza a controllo elettronico e modalità di funzionamento intensiva. Aspirazione intervallata, 6 min. Funzionamento post-cottura, 6 min. Indicazione saturazione del filtro anti-grasso.

2 ampi filtri metallici anti-grasso, facili da rimuovere e lavabili in lavastoviglie. Vassoi di raccolta grassi, semplici da rimuovere e lavabili in lavastoviglie. Bianca luce LED di tonalità calda (3600 k), regolabile.
Potenza illuminazione: 2 x 10 W.

Illuminazione: 400 lx. Installazione flessibile dell'unità motore remota: sul lato anteriore, posteriore o

inferiore.

In tutte le opzioni di installazione è assicurato lo spazio necessario per eventuali cassetti frontali all'interno del

Valori di consumo

AL 400 192: I dati di consumo sono riferiti ad una configurazione con l'unità motore remota AR 400 142.

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

Consumo energetico 45,5 kWh/anno. Classe di efficienza di ventilazione A. Classe di efficienza dell'illuminazione C. Classe di efficienza del filtro antigrasso B. Livello sonoro min. 45 dB / max. 61 dB con livello di aspirazione normale.

In Europa, il modello AL 400 122 può essere configurato per il funzionamento solo in modalità a ricircolo. In questo caso la comunicazione dei valori di consumo non è obbligatoria.

Precauzioni di montaggio

Per funzionamento a ricircolo/a estrazione fare riferimento ai diversi motori disponibili.

AL 400 192: combinabile con tutti i piani Vario Serie 400, piani Serie 400 e Serie 200. Larghezza massima dei piani: 90 cm.

AL 400 122: combinabile con tutti i piani Vario Serie 400 e Serie 400. Larghezza massima dei piani: 120 cm. Per garantire un'efficiente cattura di fumi e odori, è raccomandato installare una AL 400 122 con 2 motori.
A causa di restrizioni dovute alla regolamentazione Europea EU 66/2014 in materia di aspirazione dell'ambiente è obbligatoria l'installazione della AL 400 122 solo in modalità a ricircolo. Non prevedere un Grill Elettrico in caso di funzionamento della cappa in

A seconda del tipo di installazione, gli accessori corrispondenti devono essere ordinati separatamente.

modalità a ricircolo.

Abbinabile a piani con potenza massima

Il centro di aspirazione telescopico deve avere un foro di incasso dedicato e separato dal piano cottura.

La portata e la stabilità, in particolare nel caso di piani di lavoro sottili, deve essere sostenuta mediante opportune sottostrutture.

Prendere in considerazione il peso dell'apparecchio e carichi aggiuntivi. Tra centro di aspirazione e piano cottura deve essere garantita una distanza sul piano top di almeno 50 mm. Tale spazio deve essere supportato da una struttura di rinforzo (vedere accessori dedicati codice AA 409 401/431).

Istruzioni aggiuntive per l'installazione a filo:

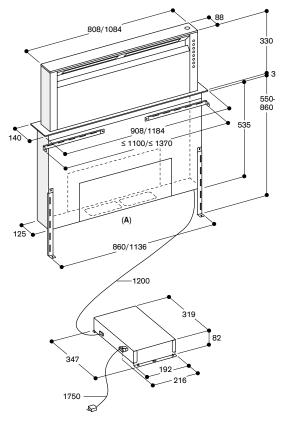
L'installazione è possibile in piani di pietra, sintetici o in legno massello. Devono essere rispettate la resistenza termica e la tenuta stagna dei bordi dell'intaglio. Per quanto riguarda gli altri materiali si prega di consultare il produttore del piano di lavoro. È possibile posizionare forni all'interno dello stesso mobile dove è stato inserito anche il centro di aspirazione, a seconda della tipologia di installazione scelta.

Se installata in modalità estrazione prevedere un interruttore di sicurezza in caso sia presente un dispositivo a fiamma libera con camino ventilato (es. camino).

Assicurare l'accessibilità del modulo di controllo e metterlo in sicurezza ancorandolo ad un pannello del mobile.

Valori di collegamento

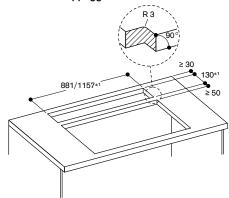
Assorbimento totale 65 W / 65 W. Cavo di connessione 1,7 m con spina. Lunghezza cavo dati 1,2 m.

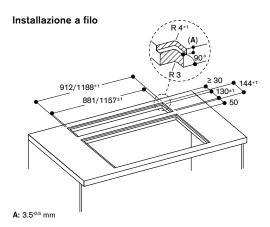


A: Installazione flessibile sul lato anteriore, posteriore o inferiore.

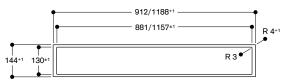
Misure in mm

Installazione in appoggio

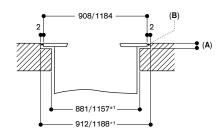




Vista dall'alto

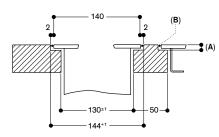


Sezione longitudinale



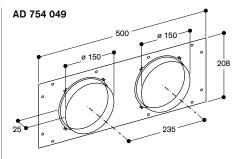
A: 3.5^{-0.5} mm **B:** Riempire con silicone

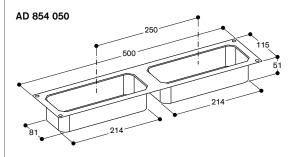
Sezione trasversale

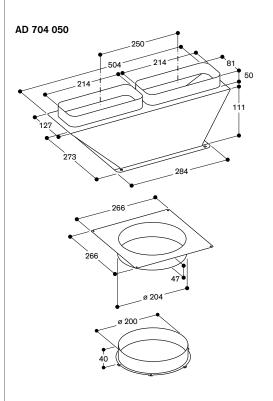


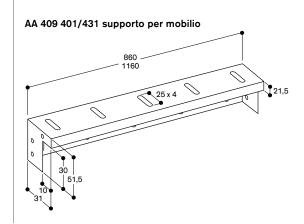
A: 3.5^{-0.5} mm **B:** Riempire con silicone

Misure in mm









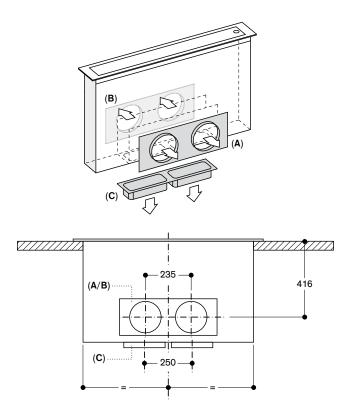
Raccomandazioni importanti per una corretta installazione

Progettazione e sistema dei tubi:

- Per le misure di profondità, tenere conto della profondità del vano interno dei mobili e delle sporgenze del piano di lavoro dei mobili della cucina.
- I tubi possono essere connessi sul lato anteriore o posteriore di AL 400 o al di sotto dell'apparecchio. Consultare nella sezione dedicata gli accessori disponibili.
- È importante che la canalizzazione sia ben sigillata per evitare perdite d'aria, ad esempio utilizzando un nastro adesivo adeguato o il connettore più idoneo.
- I tubi in plastica possono essere utilizzati per l'installazione dietro piani a gas. La potenza massima del piano deve essere: 18 kW.

Motori e modalità di gestione dell'aria:

- Per garantire un'efficiente cattura di fumi e vapori, è raccomandato installare una AL 400 122 con 2 motori.
- A causa di restrizioni dovute alla regolamentazione Europea EU 66/2014 in materia di aspirazione dell'ambiente è obbligatoria l'installazione della AL 400 122 in modalità a ricircolo.
- Se si usano gli apparecchi Vario come Teppan Yaki e Grill è necessario posizionarli centralmente, di fronte al modulo di aspirazione per favorire la migliore cattura dei fumi possibile.
- Non installare mai un Grill elettrico in combinazione con AL 400 in modalità a ricircolo.
- Assicurare l'accessibilità del modulo di controllo e metterlo in sicurezza ancorandolo ad un pannello del mobile.



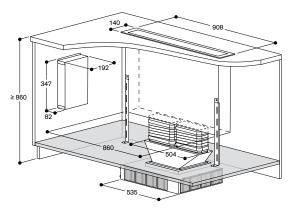
- A: Connessione sul lato anteriore con AD 754 049 B: Connessione sul lato posteriore con AD 754 049 C: Connessione sul lato inferiore con AD 854 050

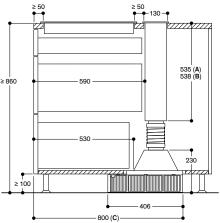
AL 400 192 con AR 413 122 (ricircolo dell'aria)

- La scatola di connessione flussi d'aria può essere avvitata direttamente al motore.
- Per performance ottimali, l'aria di ricircolo richiede sufficiente spazio per defluire (superficie di deflusso di almeno 440 cm²).

Lista dei componenti

- 1 x AL 400 192
- 1 x AR 413 122 (unità motore remota a ricircolo)
- 1 x AD 854 050 (connettore piatto per lato inferiore)
- 1 x AD 858 010 (tubo flessibile piatto)
- 1 x AD 704 050 (scatola di connessione flussi d'aria per tubi piatti DN 150)





- A: Installazione in appoggio
 B: Installazione a filo
 C: 750 mm con un altezza del piano di lavoro minima di 920 mm

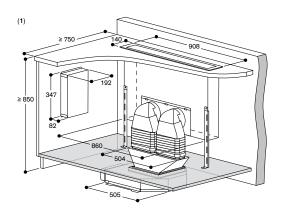
Esempio

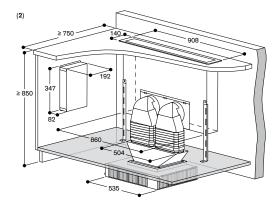
AL 400 192 con AR 413 122 (ricircolo dell'aria); con AR 403 122 (estrazione dell'aria)

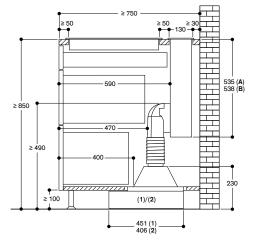
- L'unità motore remota può essere collegata sul fronte o sul retro.
- La scatola di connessione flussi d'aria può essere avvitata direttamente al motore.
- Ricircolo: per performance ottimali, l'aria di ricircolo richiede sufficiente spazio per defluire (superficie di deflusso di almeno 440 cm²).
- Estrazione: nell'esempio l'uscita di scarico è verso sinistra, è possibile posizionarla anche verso destra. Prestare attenzione alle misure differenti.
- Installazione possibile anche con tubi Gaggenau in metallo.

Lista dei componenti

- 1 x AL 400 192
- 1 x AR 413 122 (unità motore remota a ricircolo) o 1 x AR 403 122 (unità motore remota a estrazione)
- 1 x AD 754 049 (connettore rotondo per lato anteriore/posteriore)
- 2 x AD 857 042 (adattatore piatto/tondo 90°)
- 1 x AD 858 010 (tubo flessibile piatto)
- 1 x AD 704 050 (scatola di connessione flussi d'aria per tubi piatti DN 150)
- 1 x AD 990 091 (nastro adesivo in alluminio)







A: Installazione in appoggio B: Installazione a filo

Modalità a estrazione con motore 1: AR 403 122 2: AR 413 122

AL 400 192 con AR 400 142 (estrazione dell'aria) Installazione in locale tecnico

Esempio

AL 400 192 con AR 401 142 (estrazione dell'aria) Installazione in locale tecnico e motore esterno

- Installazioni possibili anche con tubi Gaggenau in metallo
- La quantità di tubi rotondi o piatti necessari dipende dalla distanza fra AL 400 e l'unità motore remota.

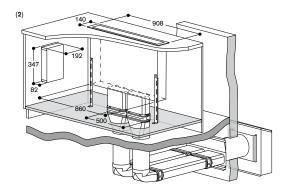
Lista dei componenti 1

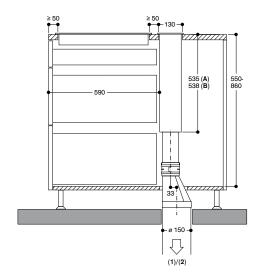
- 1 x AL 400 192
- 1 x AR 400 142 (unità motore remota a estrazione)
- 1 x AD 854 050 (connettore per lato inferiore)
- 2 x AD 857 010 (tubo piatto)
- 2 x AD 857 040 (connettore per tubo piatto)
- 2 x AD 857 041 (adattatore tubo piatto/rotondo)
- 1 o più x AD 752 010 (tubo rotondo)
- 1 x AD 751 010 (tubo rotondo flessibile)
- 1 x AD 990 091 (nastro adesivo in alluminio)

(1) ≥ 300

Lista dei componenti 2

- 1 x AL 400 192
- 1 x AR 401 142 (unità motore remota a estrazione)
- 1 x AD 854 050 (connettore per lato inferiore)
- 2 x AD 857 010 (tubo piatto)
- 2 x AD 857 040 (connettore per tubo piatto)
- 1 o più x AD 752 010 (tubo rotondo)
- 2 x AD 857 042 (adattatore tubo piatto/rotondo 90°)
- 2 o più x AD 857 040 (connettore per tubo piatto)
- 1 o più x AD 857 010 (tubo piatto)
- 1 x AD 754 050 (scatola di connessione flussi d'aria per tubi piatti)
- 1 x AD 702 752 (scarico a parete telescopico)
- 1 x AD 990 091 (nastro adesivo in alluminio)





A: Installazione in appoggio B: Installazione a filo

Modalità a estraz 1: AR 400 142 2: AR 401 142

AL 400 122 con AR 410 110 (estrazione dell'aria)

Esempio

AL 400 122 con AR 413 122 (ricircolo dell'aria)

Consiali

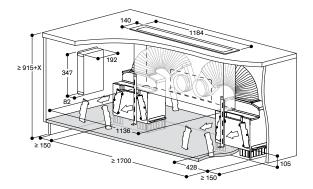
- L'unità motore remota può essere collegata sul fronte o sul retro.
- Per performance ottimali, l'aria di ricircolo richiede sufficiente spazio per defluire (superficie di deflusso di almeno 880 cm² 440 cm² per ogni unità motore).
- Installazione possibile anche con tubi Gaggenau in metallo.

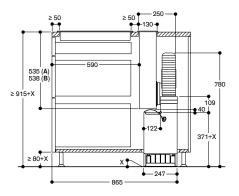
Lista dei componenti

- 1 x AL 400 122
- 2 x AR 410 110 (unità motore remota a ricircolo)
- 1 x AD 754 049 (connettore per tubo rotondo lato anteriore/posteriore)
- 2 x AD 857 042 (adattatore tubo rotondo/piatto 90 $^{\circ}$)
- 2 x AD 858 010 (tubo piatto flessibile)
- 1 x AD 990 091 (nastro adesivo in alluminio)

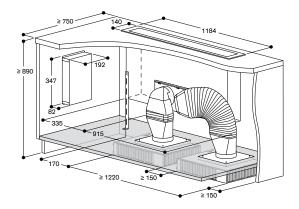
Lista dei componenti

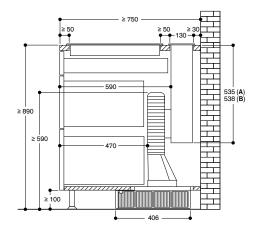
- 1 x AL 400 122
- 2 x AR 413 122 (unità motore remota a ricircolo)
- 1 x AD 754 049 (connettore per tubo rotondo lato anteriore/posteriore)
- 2 x AD 857 042 (adattatore tubo rotondo/piatto 90 $^{\circ}$)
- 1 x AD 858 010 (tubo piatto flessibile)
- 2 x AD 857 041 (adattatore tubo piatto/rotondo)
- 1 x AD 990 091 (nastro adesivo in alluminio)





A: Installazione in appoggio B: Installazione a filo





A: Installazione in appoggio B: Installazione a filo



VL 414 112

Cornice in acciaio inox

Griglia di aspirazione in ghisa Larghezza15,5 cm A estrazione / Ricircolo aria Manopola in acciaio inox inclusa Motore non in dotazione



Accessori di installazione

AD 410 040

Tubo di connessione flessibile per VL 414 DN 150 piatto

AD 851 041

Connettore per estensione con tubo piatto DN 150 per piani di lavoro molto profondi

VA 420 004

Elemento di congiunzione con piani Vario Serie 400 e installazione a filo, 2 mm

VA 420 010

Elemento di congiunzione con piani Vario Serie 400 e installazione in appoggio, 3 mm

Accessori speciali

AA 400 510

Interruttore finestra
Combinabile con gli apparecchi della
Serie 400

AA 414 010

Deflettore aria in acciaio inox per affiancamento ad apparecchi a gas

Per l'installazione in modalità ricircolo consultare gli accessori necessari nelle pagine seguenti.

Consultare le dimensioni dei fori d'incasso per la combinazione con piani cottura nella sezione dedicata Piani Cottura Vario.

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere gli apparecchi di cottura compatibili con ciascuna cappa.

Unità di aspirazione da piano Serie 400 VL 414

- Perfettamente combinabile con i piani cottura Vario Serie 400.
- Precisa lavorazione dell'acciaio con spessore 3 mm.
- Solida manopola comandi in acciaio inox in dotazione.
- Sistema di aspirazione ad alta efficienza e bassa rumorosità, in particolare se combinato con l'unità motore AR 410 110.
- Potenza d'aspirazione regolata automaticamente tramite sensore di controllo qualità aria.
- Progettazione e installazione semplificata.

Prestazioni

Livelli di potenza e rumorosità dipendenti dal motore Gaggenau scelto e dallo schema di tubature progettato.

Caratteristiche

Manopole di controllo in acciaio con anello luminoso in dotazione. 3 livelli di potenza a controllo elettronico e modalità di funzionamento intensiva

Opzione di funzionamento automatico grazie al sensore di controllo della qualità dell'aria.

Funzione post-cottura controllata tramite sensori o manualmente. Filtro metallico per la raccolta dei grassi con elevata capacità di assorbimento.

Filtro anti-grassi removibile e lavabile in lavastoviglie.

Indicatore di saturazione del filtro anti-grassi e del filtro a carboni attivi. Interni ottimizzati per una circolazione dell'aria estremamente efficiente. Aspirazione intervallata, 6 minuti. Griglia di aspirazione smaltata, lavabile in lavastoviolie.

Connessione per lo scarico inclusa con l'apparecchio.

Serbatoio raccogli-gocce con capacità di 250 ml.

Dotata di modulo di controllo pianocappa (con modello compatibile).

Home Connect

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.

Valori di consumo

Dati di consumo riferiti ad una configurazione con motore AR 403 122

Classe di efficienza energetica A+ (In una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D)
Consumo energetico 40.4 kWh/anno
Classe di efficienza di ventilazione: A.
Classe di efficienza di illuminazione: -.
Classe di efficienza filtro: B.
Livello sonoro min. 57 db / max. 71 db con livello aspirazione normale.

Precauzioni di montaggio

Per funzionamento ad estrazione/ad espulsione fare riferimento ai diversi motori disponibili.

Prego consultare la sezione dedicata per conoscere tubi e connettori da utilizzare.

Ogni VL deve essere collegata ad un'unità motore dedicata.

Tra due elementi VL è possibile installare piani cottura di larghezza fino a 60 cm e il modello a induzione da 80 cm Serie 400 VI 482.

Si raccomanda di posizionare Grill elettrici e piani a gas Wok Vario sempre tra 2 VL.

Importante: non installare mai una VL in combinazione con un Grill elettrico VR in modalità a ricircolo. In caso di installazione vicino a un piano a gas prevedere l'accessorio deflettore AA 414 010.

L'apparecchio è dotato di molle di fissaggio che bloccano il piano dopo l'inserimento dall'alto.

A seconda del tipo di installazione (ad appoggio o a filo), la configurazione dell'intaglio e la posizione della manopola possono variare.

Se si combinano più apparecchi della serie Vario 400 senza coperchio è necessario l'utilizzo dell'elemento di congiunzione. A seconda del tipo di installazione bisogna prevedere il corrispondente elemento di congiunzione.

Importante: eventuali piani cottura (VG, VP e VR), se prowisti di coperchio in acciaio inox, possono essere installati solo in vani di incasso singoli. Pertanto, non è possibile combinare tra loro più apparecchi in un unico foro. Se si installano più apparecchi in singoli intagli, la distanza minima tra loro deve essere di 50 mm.

La portata e la stabilità, in particolare nel caso di piani di lavoro sottili, deve essere sostenuta mediante opportune sottostrutture. Prendere in considerazione il peso dell'apparecchio e carichi aggiuntivi.

Istruzioni aggiuntive per l'installazione a

L'installazione è possibile in piani di pietra, sintetici o in legno massello. Devono essere rispettate la resistenza termica e la tenuta stagna dei bordi dell'intaglio. Per quanto riguarda gli altri materiali si prega di consultare il produttore del piano di lavoro. La scanalatura deve essere continua e uniforme, così da garantire il corretto posizionamento dell'apparecchio sulla guarnizione. Non utilizzare un rivestimento discontinuo.

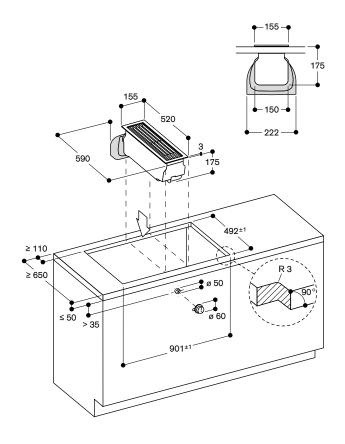
La larghezza della giuntura può variare a causa di tolleranze dimensionali delle combinazioni e dell'intaglio sul piano di lavoro.

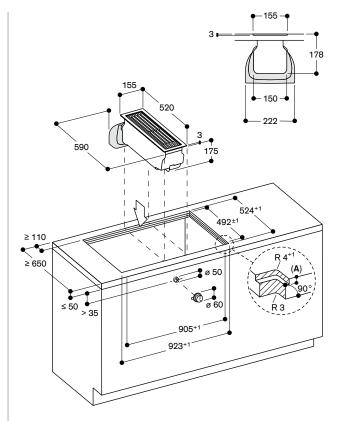
In caso di installazione in modalità a estrazione in un locale dove è presente un camino funzionante, prevedere un interruttore finestra di sicurezza collegato alla cappa.

Valori di collegamento

Cavo di collegamento lunghezza 1.75 m. Prevedere cavo LAN .

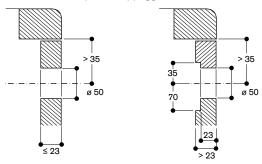
^{*} In una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.



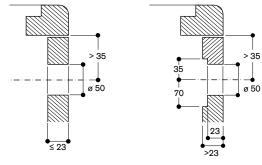


A: $3.5^{-0.5}$ in combinazione con almeno un piano cottura a induzione dotato di cornice $6.5^{+0.5}$ in combinazione con almeno un piano cottura a induzione senza cornice

Installazione manopola; in appoggio

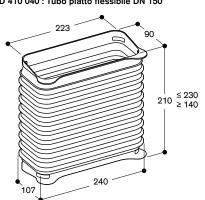


Installazione manopola; a filo

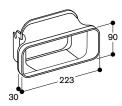


Accessori di installazione

AD 410 040 : Tubo piatto flessibile DN 150

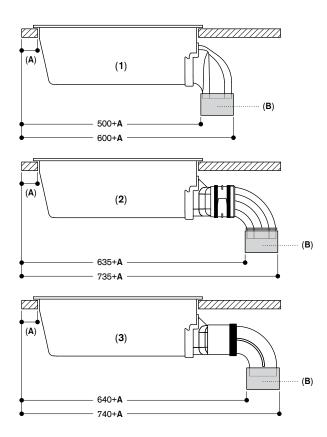


AD 851 041: Raccordo per VL per estensione con connettore piatto DN 150 per piani di lavoro molto profondi



Consigli per una corretta installazione

- Per le misure di profondità considerare la profondità del mobile e le sporgenze del top cucina.
- Assicurarsi che i tubi siano ben sigillati usando ad esempio nastri adesivi Gaggenau (resistenti al calore e anti raggi UV) o connettori adeguati.
- I piani Wok a gas e Grill elettrici Vario devono essere sempre installati tra 2 VL.
- Non installare la cappa VL in combinazione con Grill elettrico in modalità a ricircolo.
- Per l'unità di aspirazione da piano VL, le tubature possono essere posizionate subito verso il basso (1) o verso il lato posteriore utilizzando un ulteriore connettore (2) e (3). Consultare i relativi codici accessori sotto.
- Per le dimensioni totali nel mobile, prendere in considerazione le misure individuali e il posizionamento dei tubi e del motore.
- Il motore può essere direzionato in tutti i sensi, a seconda della posizione preferita per l'espulsione dell'aria o della rimozioni dei filtri.



- 1: Installazione diretta
 2: Installazione con estensione per piani di lavoro molto profondi e tubi in plastica:

 AD 851 041 (Connettore per estensione)

 AD 857 040 (Connettore piatto, plastica)

 AD 857 030 (Curva piatta con piega a 90° verticale, plastica)

 3: Installazione con estensione per piani di lavoro molto profondi e tubi in metallo:

 AD 851 041 (Connettore per estensione)

 AD 854 000 (Connettore piatto, metallo)

 AD 854 030 (Curva piatta con piega a 90° verticale, metallo)
- A: ≥ 50mm B: Connettore

Esempio 1 (ricircolo dell'aria) - Installazione diretta VL414 con unità motore remota AR 410 110

Installazione a parete, profondità del piano di lavoro 65 cm

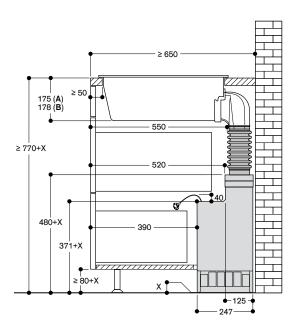
Consigli

- Consentire l'accesso ai filtri a carboni attivi nel vano inferiore per la loro sostituzione.
- Inoltre, se lo zoccolo è più alto di 80 mm, l'unità motore remota esterna deve essere rialzata per consentire l'accesso ai filtri. Se lo zoccolo è alto 80 mm, l'unità motore remota può essere posizionata direttamente sul pavimento.
- Per prestazioni ottimali, l'aria di ricircolo richiede uno spazio sufficiente per uscire (superficie di deflusso di almeno 440 cm²).

Lista accessori

- 1 x AR 410 110 (unità motore remota a ricircolo per installazione nella base)
- 1 x AD 410 040 (tubo piatto flessibile)

≥ 650 ≥ 80



- A: Installazione in appoggio B: Installazione a filo (solo VL414)

Esempio 2 (ricircolo dell'aria) - Installazione diretta VL414 con unità motore remota AR 413 122

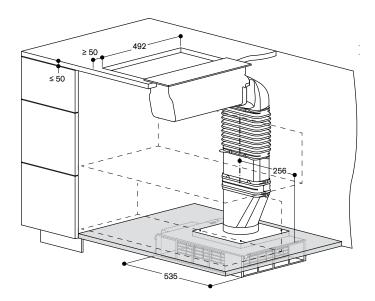
Installazione a parete o a isola

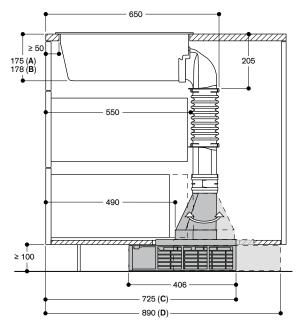
Consigli

- Consentire l'accesso ai filtri a carboni attivi nel vano inferiore per la loro
- Distanza minima consigliata tra apertura filtro e mobile se non si installa una griglia: 15 cm.
- Per prestazioni ottimali, l'aria di ricircolo richiede uno spazio sufficiente per uscire (superficie di deflusso di almeno 440 cm²).

Lista accessori

- 1 x AR 413 122 (unità motore remota per installazione nello zoccolo)
 - 1 x AD 410 040 (tubo piatto flessibile)
- 1 x AD 857 015 (tubo piatto 50 cm, plastica)
- 1 x AD 857 040 (connettore per tubo piatto, plastica)
- 1 x AD 857 041 (adattatore tubo piatto/rotondo, plastica)
- 1 x AD 990 090 (nastro adesivo per sigillare i condotti)



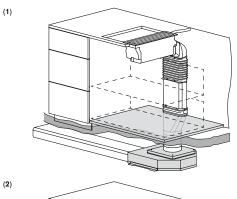


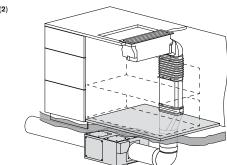
- A: Installazione in appoggio
 B: Installazione a filo (solo VL414)
 C: Accesso ai filtri dal fronte. Connettore tubo piatto/rotondo verso il fronte
 D: Accesso ai filtri dal retro. Connettore tubo piatto/rotondo verso il retro

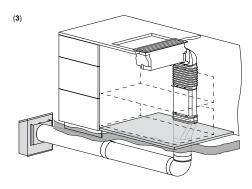
Esempio 3 (estrazione dell'aria) - Installazione diretta VL 414 con unità di aspirazione remota posizionata in locale tecnico

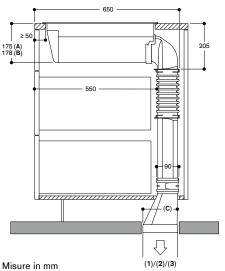
In combinazione con AR 403 122 / AR 400 142 / AR 401 142

- 1 x AR 403 122 o AR 400 142 o AR 401 142 (unità motore remota)
- 1 x AD 410 040 (tubo piatto flessibile)
- 1 x AD 857 015 (tubo piatto 50 cm, plastica)
- 1 x AD 857 040 (connettore per tubo piatto, plastica)
- 1 x AD 857 041 (adattatore tubo piatto/rotondo, plastica)







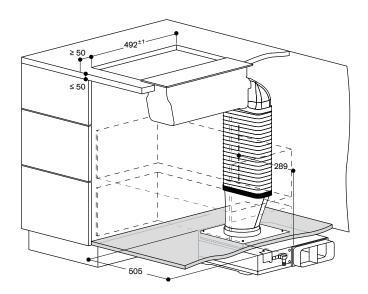


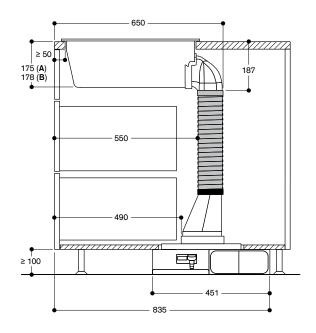
Esempio 4 (estrazione dell'aria) - Installazione diretta VL 414 con unità di aspirazione remota AR 403 122

Installazione a isola, collegamento dal lato destro

Lista accessori - Metallo

- 1 x AR 403 122 ((unità motore remota per installazione nello zoccolo)
- 1 x AD 858 010 (tubo piatto, metallo, DN 150)
- 1 x AD 854 041 (adattatore tubo piatto/rotondo, metallo, DN 150)
- 1 x AD 990 091 (nastro adesivo per sigillare i condotti, alluminio)





- A: Installazione in appoggio B: Installazione a filo (solo VL414)

Modalità a estrazione con motore
1: AR 403
2: AR 400
3: AR 401

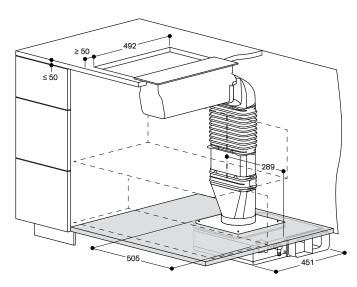
A: Installazione in appoggioB: Installazione a filoC: 152.5

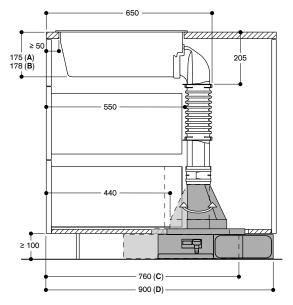
Esempio 5 (estrazione dell'aria) - Installazione diretta VL 414 con unità motore remota AR 403 122

Installazione a isola, collegamento dal lato destro o sinistro

Lista accessori - Plastica

- 1 x AR 403 122 (unità motore remota per installazione nello zoccolo)
- 1 x AD 410 040 (tubo piatto flessibile)
- 1 x AD 857 015 (tubo piatto 50 cm, plastica)
- 1 x AD 857 040 (connettore per tubo piatto, plastica)
- 1 x AD 857 041 (adattatore tubo piatto/rotondo, plastica)
- 1 x AD 990 090 (nastro adesivo per sigillare i condotti)





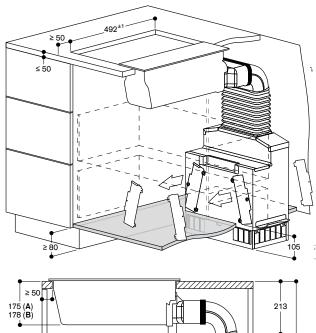
- A: Installazione in appoggio B: Installazione a filo (solo VL 414) C: Espulsione a sinistra. Connettore tubo piatto/rotondo verso il fronte D: Espulsione a destra. Connettore tubo piatto/rotondo verso il retro

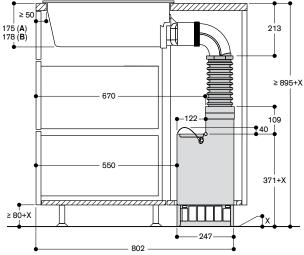
Esempio 6 (ricircolo dell'aria) - Con estensione VL 414 con unità motore remota AR 410 110

- Consentire l'accesso ai filtri a carboni attivi nel vano inferiore per la loro sostituzione.
- Inoltre, se lo zoccolo è più alto di 80 mm, l'unità motore remota deve essere rialzata per consentire l'accesso ai filtri. Se lo zoccolo è alto 80 mm, l'unità motore remota può essere posizionata direttamente sul pavimento.
- Per prestazioni ottimali, l'aria di ricircolo richiede uno spazio sufficiente per uscire (superficie di deflusso di almeno 440 cm²).
- Si prega di tenere in considerazione che la configurazione può essere realizzata anche con tubi Gaggenau in plastica.

Lista accessori - Metallo

- 1 x AR 410 110 (unità motore remota a ricircolo per installazione nella base)
- 1 x AD 851 041 (connettore per estensione)
- 1 x AD 854 000 (connettore per tubo piatto, metallo)
- 1 x AD 854 030 (curva con piega a 90° verticale, metallo)
- 1 x AD 410 040 (tubo piatto flessibile)
- 1 x AD 990 091 (nastro adesivo per sigillare i condotti, alluminio)





- A: Installazione in appoggio B: Installazione a filo (solo VL 414)

Lista accessori - Plastica

- 1 x AR 410 110 (unità motore remota a ricircolo per installazione nella base)
- 1 x AD 851 041 (connettore per estensione)
- 1 x AD 857 040 (connettore per tubo piatto, plastica)
- 1 x AD 857 030 (curva con piega a 90° verticale, plastica)
- 1 x AD 410 040 (tubo piatto flessibile)



AI 442 160

Acciaio inox Larghezza 160 cm A estrazione / Ricircolo aria Senza motore

Consegnata senza camino

AI 442 120

Acciaio inox Larghezza 120 cm A estrazione / Ricircolo aria Senza motore Consegnata senza camino

Al 442 100

Acciaio inox Larghezza 100 cm A estrazione / Ricircolo aria Senza motore Consegnata senza camino



Accessori necessari per l'installazione AD 442 016

Canale per estrazione aria in acciaio inox comprensivo di torretta di installazione.

Lunghezza 620 mm

AD 442 026

Canale per estrazione aria in acciaio inox comprensivo di torretta di installazione.

Lunghezza 860 mm

AD 442 116

Canale per ricircolo aria in acciaio inox comprensivo di torretta di installazione. Lunghezza 620 mm

AD 442 126

Canale per ricircolo aria in acciaio inox comprensivo di torretta di installazione. Lunghezza 860 mm

Accessori speciali

AA 400 510

Interruttore finestra

AA 442 110

2 filtri a carboni attivi con superficie ampliata per modulo di ricircolo

AA 442 810

AA 442 810

Modulo di ricircolo con 2 filtri a carboni attivi con superficie ampliata

AD 442 396

Colletto di rifinitura per camino. Acciaio inox

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere gli apparecchi di cottura compatibili con ciascuna cappa.

Centro di aspirazione a isola Serie 400

AI 442

- Tecnologia professionale con filtro inclinato combinata con il classico design Gaggenau.
- Estrazione dei vapori altamente efficiente grazie ad un'ampia superficie d'aspirazione.
- Senza motore, combinabile con i motori BLDC Gaggenau.
- Cappa a filtro inclinato con alto grado di assorbimento grassi.
- Potenza d'aspirazione regolata automaticamente tramite sensore di controllo qualità aria.
- Luce LED calda e regolabile, ideale per l'illuminazione di tutto il piano cottura.
- Sistema a estrazione o a ricircolo aria.
- Abbinabile a kit di funzionamento a ricircolo con filtro ai carboni attivi: per un ricircolo d'aria altamente efficiente e silenzioso.

Prestazioni

Livelli di potenza e rumorosità dipendenti dal motore Gaggenau scelto e dallo schema di tubature progettato.

Caratteristiche

3 livelli di potenza a controllo elettronico e modalità di funzionamento intensiva

Onzione di funzionamento automatico grazie al sensore di controllo della qualità dell'aria.

Indicazione saturazione filtro. Filtro inclinato, lavabile in lavastoviglie. Bianca luce LED di tonalità calda (3500 k), regolabile.

Potenza illuminazione: 4 x 10 W. Illuminazione 1390 lx.

Valori di consumo

Dati di consumo riferiti ad una configurazione con motore AR 400 143. Classe di efficienza energetica: A/A/A in una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D. Consumo energia 53,5/53,3/52,4 kWh/

Classe di efficienza di aspirazione: A/A/A

Classe di efficienza di illuminazione: B/B/B

Classe di efficienza filtri: B/B/B. Livello sonoro min. 45/44/44 db / max. 62/62/61 db ad intensità normale.

Precauzioni di montaggio

Motore combinabile a seconda della modalità di aspirazione: estrazione o ricircolo. Il canale va ordinato come accessorio

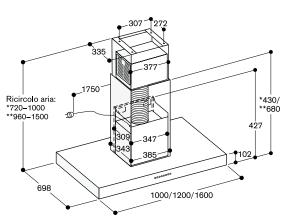
Connessione al relativo motore via cavo dati.

Distanza minima dai piani a gas: 70 cm. Distanza minima dai piani cottura elettrici sottostanti: 60 cm. Modulo di funzionamento a ricircolo con 2 filtri a carboni attivi installato all'interno del canale. Sono disponibili canali specifici per tale configurazione.

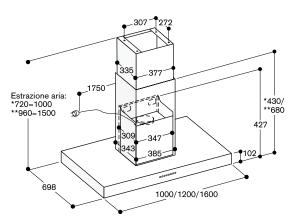
Se installata in modalità estrazione prevedere un interruttore di sicurezza in caso sia presente un dispositivo a fiamma libera con camino ventilato (es. camino).

Valori di collegamento

Assorbimento totale 50/50/50 W. Cavo di connessione 1,8 m, con spina.



- Con il canale per il ricircolo dell'aria AD 442 116 adatto per altezze soffitto da 2,35 m a 2,60 m.
 ** Con il canale per il ricircolo dell'aria AD 442 126 adatto
- per altezze soffitto da 2,60 m a 3,10 m; le indicazioni si riferiscono a una distanza tra pavimento e bordo inferiore del camino di 1.60 m.



- * Con il canale per l'estrazione dell'aria AD 442 016 adatto per altezze soffitto da 2,35 m a 2,60 m. **Con il canale per l'estrazione dell'aria AD 442 026 adatto per altezze soffitto da 2,60 m a 3,10 m; le indicazioni si riferiscono a una distanza tra pavimento e bordo inferiore del camino di 1.60 m.

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



AW 442 160

Acciaio inox Larghezza 160 cm A estrazione / Ricircolo aria Senza motore Consegnata senza camino



AW 442 120

Acciaio inox Larghezza 120 cm A estrazione / Ricircolo aria Senza motore Consegnata senza camino

AW 442 190

Acciaio inox Larghezza 90 cm A estrazione / Ricircolo aria Senza motore Consegnata senza camino



Accessori necessari per l'installazione AD 442 012

Canale per estrazione aria in acciaio inox

Lunghezza 620 mm

AD 442 022

Canale per estrazione aria in acciaio inox

Lunghezza 860 mm

AD 442 112

Canale per ricircolo aria in acciaio inox Lunghezza 620 mm

AD 442 122

Canale per ricircolo aria in acciaio inox Lunghezza 860 mm

Accessori speciali

AA 400 510

Interruttore finestra

AA 442 110

2 filtri a carboni attivi con superficie ampliata per modulo di ricircolo

AA 442 810

AA 442 810

Modulo di ricircolo con 2 filtri a carboni attivi con superficie ampliata

AD 442 392

Colletto di rifinitura per camino. Acciaio inox

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere gli apparecchi di cottura compatibili con ciascuna cappa.

Centro di aspirazione a parete Serie 400

AW 442

- Tecnologia professionale con filtro inclinato combinata con il classico design Gaggenau.
- Estrazione dei vapori altamente efficiente grazie ad un'ampia superficie d'aspirazione.
- Senza motore, combinabile con i motori BLDC Gaggenau.
- Cappa a filtro inclinato con alto grado di assorbimento grassi.
- Potenza d'aspirazione regolata automaticamente tramite sensore di controllo qualità aria.
- Luce LED calda e regolabile, ideale per l'illuminazione di tutto il piano cottura.
- Sistema a estrazione o a ricircolo
- Abbinabile a kit di funzionamento a ricircolo con filtro ai carboni attivi: per un ricircolo d'aria altamente efficiente e silenzioso.

Prestazioni

Livelli di potenza e rumorosità dipendenti dal motore Gaggenau scelto e dallo schema di tubature progettato.

Caratteristiche

3 livelli di potenza a controllo elettronico e modalità di

funzionamento intensiva.

Opzione di funzionamento automatico grazie al sensore di controllo della qualità dell'aria.

Indicazione saturazione filtro. Filtro inclinato, lavabile in lavastoviglie. Bianca luce LED di tonalità calda (3500 k), regolabile.

Potenza illuminazione: 4 x 10 W. Illuminazione 1010 lx.

Sistema di montaggio e di allineamento semplificato.

Valori di consumo

Dati di consumo riferiti ad una configurazione con motore AR 400 143. Classe di efficienza energetica: B/A/A in una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D. Consumo energia 57.7/48.1/40.8 kWh/ anno.

Classe di efficienza di aspirazione: A/A/A.

Classe di efficienza di illuminazione: B/B/A.

Classe di efficienza filtri: A/B/B. Livello sonoro min. 47/47/47 db / max 64/64/63 db ad intensità normale.

Precauzioni di montaggio

Motore combinabile a seconda della modalità di aspirazione: estrazione o ricircolo. Il canale va ordinato come accessorio.

Connessione al relativo motore via cavo dati.

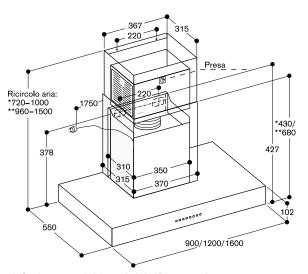
Distanza minima dai piani a gas: 70 cm. Distanza minima dai piani cottura elettrici sottostanti: 60 cm. Modulo di funzionamento a ricircolo con 2 filtri a carboni attivi installato all'interno del canale. Sono disponibili

canali specifici per tale configurazione.

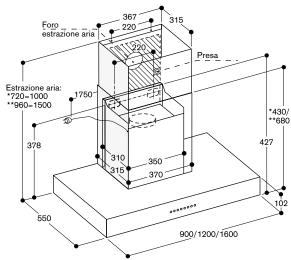
Se installata in modalità estrazione prevedere un interruttore di sicurezza in caso sia presente un dispositivo a fiamma libera con camino ventilato (es. camino).

Valori di collegamento

Assorbimento totale 50/40/30 W. Cavo di connessione 1,8 m, con spina.



- Con il canale per il ricircolo dell'aria AD 442 112 adatto
- per altezze soffitto da 2,35 m a 2,60 m. Con il canale per il ricircolo dell'aria AD 442 122 adatto per altezze soffitto da 2,60 m a 3,10 m; le indicazioni si riferiscono a una distanza tra pavimento e bordo inferiore del camino di 1,60 m.



- Con camino ad estrazione AD 442 012 adatto per altezze soffitto da 2,35 m. a 2,60 m.
- *Con camino ad estrazione AD 442 022, adatto per altezze soffitto da 2,60 m. a 3,10 m le specifiche si riferiscono alla distanza di 1,60 m. dal pavimento al bordo inferiore della cappa.

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

Esempio 1 1 x Al 442 con AR 400 143

Tubo tondo, DN 150

Informazione

- Il motore AR 400 143 è la soluzione ideale per l'abbinamento con la Al 442, poiché è progettato per essere inserito nel suo camino.
- Due camini di lunghezza differente sono disponibili a seconda dell'altezza della
- Distanza minima dal piano 600 mm (700 mm per i piani a gas).
- I kit di montaggio sono inclusi.
- Sono disponibili gli accessori adatti per il funzionamento a ricircolo o ad estrazione.
- L'altezza minima di Al 442 cresce di 2 cm se viene installato il colletto di rifinitura.

Lista accessori 1 (estrazione dell'aria)

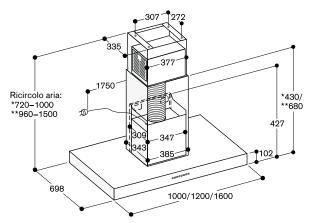
- 1 x AR 400 143 (motore per Al 442 / AW 442, installazione nel camino)
- 1 x AD 442 016 (camino per estrazione aria per altezza stanza da 2,35 m a 2,60 m) o 1 x AD 442 026 (camino per estrazione aria per altezza stanza da 2,60 m a 3,10 m)
- 1-2 x AD 752 010 (tubo tondo, DN 150), a seconda dell'altezza stanza
- 1 x AD 990 090 (nastro adesivo)
- Optional: 1 x AD 442 396 (collare per cappe ad isola)

335 1750 Estrazione aria: *720-1000 **960-1500 *430/ **680 497 698 1000/1200/1600

- * Canale per estrazione aria AD 442 016, adatto per altezze stanza da 2,35 m a 2,60 m.
- *Canale per estrazione aria AD 442 026, adatto per altezze stanza da 2,60 m a 3,10 m. Le specifiche fanno riferimento alla distanza dal pavimento al bordo inferiore cappa.

Lista accessori 2 (ricircolo dell'aria)

- 1 x AR 400 143 (motore per Al 442 / AW 442, installazione nel camino)
- 1 x AA 442 810 (modulo di funzionamento a ricircolo con filtro a carboni attivi)
- 1 x AD 442 116 (camino per funzionamento a ricircolo per altezza stanza da 2,35 m a 2,60 m) o 1 x AD 442 126 (camino per funzionamento a ricircolo per altezza stanza da 2,60 m a 3,10 m)
- Optional: 1 x AD 442 396 (collare per cappe ad isola)



- Canale per ricircolo aria AD 442 116, adatto per altezze stanza da 2,35 m a 2,60 m.
- Canale per ricircolo aria AD 442 126, adatto per altezze stanza da 2.60 m a 3,10 m. Le specifiche fanno riferimento alla distanza dal pavimento al bordo inferiore cappa.

1 x AW 442 con AR 400 143

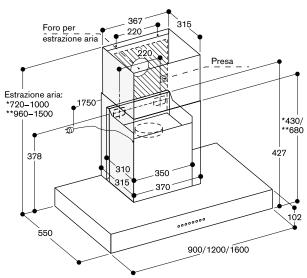
Tubo tondo, DN 150

Informazione

- Il motore AR 400 143 è la soluzione ideale per l'abbinamento con la AW 442, poiché è progettato per essere inserito nel suo camino.
- Due camini di lunghezza differente sono disponibili a seconda dell'altezza della stanza
- Distanza minima dal piano 600 mm (700 mm per i piani a gas).
- Sono disponibili gli accessori adatti per il funzionamento a ricircolo o ad estrazione.

Lista accessori 1 (estrazione dell'aria)

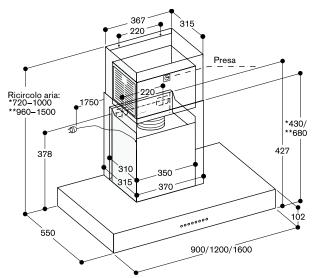
- 1 x AR 400 143 (motore per Al 442 / AW 442, installazione nel camino)
- 1 x AD 442 012 (camino per estrazione aria per altezza stanza da 2,35 m a 2,60 m)
 o 1 x AD 442 022 (camino per estrazione aria per altezza stanza da 2,60 m a 3,10 m)
- 1-2 x AD 752 010 (tubo tondo, DN 150), a seconda dell'altezza stanza
- 1 x AD 990 090 (nastro adesivo)
- Optional: 1 x AD 442 392 (collare per cappe a parete)



- Con camino per estrazione aria AD 442 012, per altezze soffitto da 2,35 m a 2,60 m.
- ** Con camino per estrazione aria AD 442 022, per altezze soffitto da 2,60 m a 3,10 m. Le specifiche fanno riferimento alla distanza dal pavimento al bordo inferiore cappa.

Lista accessori 2 (ricircolo dell'aria)

- 1 x AR 400 143 (motore per Al 442 / AW 442, installazione nel camino)
- 1 x AA 442 810 (modulo di funzionamento a ricircolo con filtro a carboni attivi)
- 1 x AD 442 112 (camino per funzionamento a ricircolo per altezza stanza da 2,35 m a 2,60 m) o 1 x AD 442 122 (camino per funzionamento a ricircolo per altezza stanza da 2,60 m a 3,10 m)
- Optional: 1 x AD 442 392 (collare per cappe a parete)



- Con camino per ricircolo aria AD 442 112, per altezze soffitto da 2,35 m a 2,60 m.
- **Con camino per ricircolo aria AD 442 122, per altezze soffitto da 2,60 m a 3,10 m. Le specifiche fanno riferimento alla distanza dal pavimento al bordo inferiore cappa.



AC 270 101

Finitura Gaggenau Black (colore nero) Larghezza 105 cm A ricircolo aria Consegnato con kit di montaggio a

soffitto

Accessori speciali

AA 200 121

3 filtri a carboni attivi per il ricircolo dell'aria.

AA 200 122

3 filtri a carboni attivi rigenerabili per il ricircolo dell'aria.

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere gli apparecchi di cottura compatibili con ciascuna cappa.

Centro di aspirazione a soffitto Serie 200

AC 270

- Altezza del modulo cappa in sospensione regolabile, quando non funzionante può essere completamente sollevato fino al soffitto o integrato all'interno di un controsoffitto.
- Design raffinato e solido.
- Motore a bassa rumorosità e alto risparmio energetico.
- Estrazione perimetrale.
- Potenza di aspirazione regolata automaticamente tramite sensore di controllo della qualità dell'aria.
- Facile installazione grazie alle staffe di ancoraggio al soffitto incluse con l'apparecchio.
- Facile manutenzione dei filtri.
- Luce bianca a LED regolabile per un'illuminazione ottimale del piano di lavoro.
- Predisposto solo per la modalità a ricircolo.

Prestazioni

Performance e rumorosità: 3 livelli di potenza + intensivo: potenza max. di aspirazione secondo DIN EN 61591.
Potenza sonora secondo EN 60704-3.
Pressione sonora secondo EN 60704-2-13. Riduzione odori nella modalità ricircolo secondo EN 61591
Ricircolo dell'aria:
515 / 680 m³/h.
67 / 74 dB (A) re 1 pW.
Tasso di riduzione degli odori > 90%

Caratteristiche

3 livelli di potenza a controllo elettronico e modalità di funzionamento intensiva.

Telecomando incluso.

Opzione di funzionamento automatico e funzione post-cottura con sensore di controllo della qualità dell'aria.

Aspirazione intervallata, 6 minuti. Indicatore saturazione del filtro antigrasso.

Indicatore saturazione filtro a carboni attivi.

3 filtri del grasso metallici, lavabili in lavastoviglie.

3 filtri ai carboni attivi.

Filtro dotato di trattamento speciale per neutralizzare odori forti (es. pesce). Protezione verso agenti batterici grazie allo speciale trattamento.

Finitura in alluminio anodizzato Gaggenau Black (colore nero). Tecnologia di funzionamento a motore elettromagnetico senza spazzole BLDC per un'efficienza al top.

Semplice sistema di montaggio per una rapida installazione e perfetto allineamento.

Luce LED bianca regolabile (3500 k). Colorazioni della luce in diverse tonalità (2700 - 5000 K) regolabilità tramite Home Connect. Potenza luce 18W. Illuminazione 1150 lx dimmerabile. Dotata di modulo di controllo piano-

cappa.

Home Connect

Servizi digitali integrati (Home Connect) con la rete di casa wireless 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.

Precauzioni di montaggio

Facile installazione direttamente sul soffitto grazie alle staffe di ancoraggio incluse con l'apparecchio.

Altezza soffitto consigliata fino a 3,5 m. Può essere considerata centro di aspirazione per l'intero ambiente cucina se la distanza dal piano di lavoro è maggiore di 120 cm. Il giusto rapporto tra la potenza del motore e la volumetria della cucina deve essere tra 10/12.

IMPORTANTE: è necessaria una struttura adatta a reggere il peso della cappa. Non installare mai tale apparecchio fissandolo su materiali leggeri tipo cartongesso o simili. Distanza minima da apparecchi a gas di 70 cm (in caso di assorbimento totale gas superiore a 12 kW, distanza min. 75 cm).

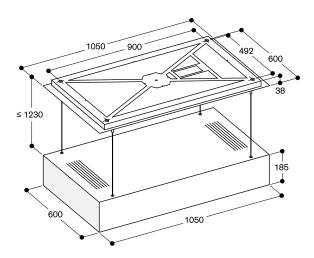
Distanza min. dai piani cottura elettrici sottostanti: 70 cm.

Apparecchio non combinabile con grill elettrico Vario.

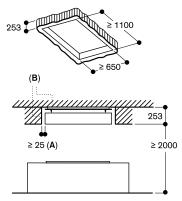
Peso dell'apparecchio c.a. 69 kg.

Valori di collegamento

Assorbimento totale 250 W. Prevedere cavo di collegamento. Controllare il manuale per spegnere il modulo WiFi.



Installazione a filo nel soffitto



A: ≥ 25 mm dal perimetro esterno della cappa
 B: A seconda della tipologia di cottura, l'umidità residua può ancora fuoriuscire dalla ventilazione del soffitto. Per motivi preventivi, si consiglia di applicare una vernice antimuffa sull'intaglio nel soffitto.



AC 250 121

Colore Gaggenau Light Bronze Larghezza 120 cm

A estrazione / Ricircolo aria



Incluso con l'apparecchio

1 telecomando per controllo remoto

Accessori speciali

AA 010 811

Modulo per il ricircolo dell'aria con un filtro a carboni attivi incluso

Acciaio inossidabile

AA 012 811

Modulo per il ricircolo dell'aria con un filtro a carboni attivi incluso

AA 200 110

1 filtro a carboni attivi con maggiore riduzione degli odori grazie alla superficie più ampia

Per i moduli di ricircolo dell'aria AA 200 812/816 e AA 010 811/ AA 012 811

AA 200 112

1 filtro a carboni attivi rigenerabile Per i moduli di ricircolo dell'aria AA 200 812/816 e AA 010 811/ AA 012 811

Per l'installazione in modalità ricircolo consultare gli accessori nella sezione dedicata.

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere gli apparecchi di cottura compatibili con ciascuna cappa.

Centro di aspirazione a soffitto Serie 200

AC 250

- Perfetta integrazione nell'ambiente cucina.
- Motore a bassa rumorosità ad alto risparmio energetico.
- Estrazione perimetrale.
- Potenza di aspirazione regolata automaticamente tramite sensore di controllo della qualità dell'aria.
- Per installazione nel controsoffitto.
- Facile manutenzione dei filtri.
- Estrazione dell'aria / Ricircolo dell'aria.

Prestazioni

Performance e rumorosità, livello di potenza 3 / intensivo:

Potenza max di aspirazione secondo EN 61591.

Livello di potenza sonora secondo EN 60704-3.

Livello di pressione sonora secondo EN 60704-2-13.

Riduzione degli odori per il ricircolo dell'aria in secondo FN 61591

Estrazione dell'aria: 458/933 m³ / h. 56/70 dB (A) re 1 pW. Ricircolo dell'aria:

419/637 m³ / h. 63/72 dB (A) re 1 pW.

Caratteristiche

3 livelli di potenza a controllo elettronico e modalità di funzionamento intensiva. Telecomando incluso.

Opzione di funzionamento automatico e funzione post-cottura con sensore di controllo della qualità dell'aria.

Aspirazione intervallata, 6 min. Indicatore di saturazione del filtro del grasso.

Indicatore di saturazione del filtro a carboni attivi.

Filtro metallico antigrasso, lavabile in lavastoviglie.

Corpo in alluminio anodizzato.

Colore del pannello di copertura filtro: Gaggenau Light Bronze.

Tecnologia di funzionamento a motore elettromagnetico senza spazzole (BLDC) per un'efficienza ottimale.

Motore posizionabile su tutti e 4 i lati. Condotto cilindrico DN 150 rotondo. Controllo integrato da piano cottura (con modello compatibile).

Home Connect

Servizi digitali integrati (Home Connect) con la rete di casa wireless 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.

Valori di consumo

Classe di efficienza energetica A+ in un range di efficienza energetica da A++ a E. Consumo energetico 30 kWh/anno. Classe di efficienza di aspirazione A. Classe di efficienza di illuminazione -. Classe di efficienza del filtro del grasso E. Livello sonoro min. 41 dB / max. 56 dB modalità normale.

Precauzioni di montaggio

Per l'installazione nel controsoffitto. L'aspirazione a soffitto deve essere configurata come aspirazione della stanza quando la distanza dal piano cottura è maggiore di 120 cm, in quanto la cattura diretta di vapori è limitata. Il necessario flusso d'aria è dato da un tasso di ricambio dell'aria da 10 a 12 volte il volume della stanza. È necessaria una struttura adatta a reggere il peso della cappa. Non installare mai tale apparecchio fissandolo su materiali tipo cartongesso o simili.

Distanza minima raccomandata tra apparecchio e modulo del filtro esterno: 100 cm.

Per funzionamento a ricircolo fare riferimento ai moduli dedicati.
Distanza min. dai piani a gas sottostanti: 65 cm; se l'assorbimento del piano è maggiore di 12 kW min., 70 cm.
Distanza min. dai piani cottura elettrici sottostanti: 65 cm.

Non installare la cappa in combinazione con i grill elettrici Vario in modalità ricircolo

Per garantire un ottimale funzionamento utilizzare tubi con il diametro nominale indicato.

Assicurarsi durante l'installazione che i tubi di connessione non presentino pieghe e che le sezioni trasversali non vengano in alcun modo ostruite.

Se installata in modalità estrazione prevedere un interruttore di sicurezza in caso sia presente un dispositivo a fiamma libera con camino ventilato (es. camino).

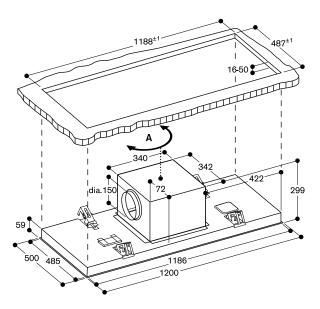
Garantire una maggiore aerazione del locale se la cappa è installata in un locale dove è presente un camino funzionante.

Peso dell'apparecchio c.a. 37 kg.

Valori di collegamento

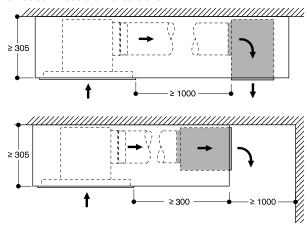
Carico totale collegato 250 W. Cavo di connessone 1,3 m con spina

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



A: L'uscita della ventilazione è orientabile in 4 direzioni a seconda della necessità

AC 250 con modulo di ricircolo aria





AC 230 101

Finitura Gaggenau Light Bronze Larghezza 105 cm A ricircolo aria

Accessori speciali AA 200 121

3 filtri a carboni attivi per il ricircolo dell'aria.

AA 200 122

3 filtri a carboni attivi rigenerabili per il ricircolo dell'aria.

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere gli apparecchi di cottura compatibili con ciascuna cappa.

Centro di aspirazione a soffitto Serie 200

AC 230

- Design raffinato e solido.
- Motore a bassa rumorosità e alto risparmio energetico.
 Estrazione perimetrale.
- Potenza di aspirazione regolata automaticamente tramite sensore di controllo della qualità dell'aria.
- Installazione diretta a soffitto.
- Facile manutenzione dei filtri.
- Funzionamento a ricircolo.

Prestazioni

Performance e rumorosità: 3 livelli di potenza + intensivo: potenza max. di aspirazione secondo DIN EN 61591.
Potenza sonora secondo EN 60704-3.
Pressione sonora secondo EN 60704-2-13. Riduzione odori nella modalità ricircolo secondo EN 61591
Ricircolo dell'aria:
579 / 762 m³/h.
67 / 73 dB (A) re 1 pW.
Tasso di riduzione degli odori > 90%

Caratteristiche

3 livelli di potenza a controllo elettronico e modalità di funzionamento intensiva.

Telecomando incluso.

Opzione di funzionamento automatico e funzione post-cottura con sensore di controllo della qualità dell'aria.

Aspirazione intervallata, 6 minuti. Indicatore saturazione del filtro anti-grasso.

Indicatore saturazione filtro a carboni attivi.

3 filtri del grasso metallici, lavabili in lavastoviglie.

3 filtri ai carboni attivi.

Filtro dotato di trattamento speciale per neutralizzare odori forti (es. pesce). Protezione verso agenti batterici grazie allo speciale trattamento.

Finitura in alluminio anodizzato Gaggenau LightBronze. Tecnologia di funzionamento a motore elettromagnetico senza spazzole BLDC per un'efficienza ottimale. Dotata di modulo di controllo piano-

cappa (con modello compatibile).

Home Connect

Servizi digitali integrati (Home Connect) con la rete di casa wireless 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.

Precauzioni di montaggio

Installazione diretta a soffitto.
Può essere considerata centro di aspirazione per l'intero ambiente cucina se la distanza dal piano di lavoro è maggiore di 120 cm. Il giusto rapporto tra la potenza del motore e la volumetria della cucina deve essere tra 10/12.

IMPORTANTE: è necessaria una struttura adatta a reggere il peso della cappa. Non installare mai tale apparecchio fissandolo su materiali leggeri tipo cartongesso o simili. Distanza min. dai piani a gas sottostanti: 65 cm; se l'assorbimento del piano è maggiore di 12 kW min. 70 cm).

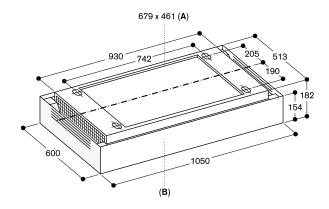
Distanza min. dai piani cottura elettrici sottostanti: 65 cm.

Non installare la cappa in combinazione con i grill elettrici Vario in modalità ricircolo.

Peso dell'apparecchio c.a. 49 kg.

Valori di collegamento

Assorbimento totale 140 W.
Prevedere cavo di collegamento.
Controllare il manuale per spegnere il modulo WiFi.



A: area per l'uscita cavi nel soffitto B: fronte dell'apparecchio



AL 200 180

Pannello in vetro
Cornice Gaggenau Black
Larghezza 80 cm
Estrazione/ Ricircolo dell'aria
Consegnata senza tubature



Accessori necessari per l'installazione AA 200 910

Kit di installazione per unità motore a distanza (massimo 3 m) Combinabile con modelli AL 200

VA 200 080

Kit per installazione a filo per combinazione cappa-piano in unico foro di incasso Combinabile con modello da 80 cm AL 200 180

AA 200 900

Kit per installazione in appoggio per combinazione cappa-piano in fori di incasso separati Include 2 listelli in finitura Gaggenau Black con spessore 5 mm Combinabile con modello da 80 cm AL 200 180

Accessori speciali

AA 200 100

Filtri a carboni attivi per modulo di ricircolo AA 200 880 e AA 200 890

AA 200 880

Modulo di ricircolo inclusi filtri a carboni attivi.

Tasso di riduzione odore > 90 %

AA 200 882

Modulo di ricircolo rigenerabile inclusi filtri a carboni attivi.
Tasso di riduzione odore > 75 %

Combinabile in un unico foro con

Piani cottura a induzione senza cornice:

Serie 200 CI 282/283 10x Serie 400 CX 482 10x

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere gli apparecchi di cottura compatibili con ciascuna cappa.

Centro di aspirazione telescopico da piano GlassDraft Serie 200 AL 200

- Centro di aspirazione telescopico da piano, completamente a scomparsa quando non è in funzione.
- Perfettamente combinabile con piani cottura a induzione senza cornice da 80 cm cm di larghezza per installazione a filo.
- Pannello in vetro trasparente per un'integrazione discreta nell'ambiente della cucina.
- Eleganti profili del pannello illuminati.
- La rivoluzionaria tecnologia Guided Air assicura un'elevata cattura di fumi e vapori su tutta la superficie del piano cottura.

Funzionamento

Performance e rumorosità: 3 livelli di potenza + intensivo, potenza max. di aspirazione secondo EN 61591. Potenza sonora secondo EN 60704-3. Pressione sonora secondo EN 60704-2-13.

Riduzione odori nella modalità ricircolo secondo EN 61591. Estrazione dell'aria:

501 / 775 m³/h. 62 / 70 dB (A) re 1 pW. Ricircolo dell'aria: 447 / 562 m³/h. 65 / 70 dB(A) re 1 pW.

Caratteristiche

Profili del pannello in vetro illuminati con elegante luce bianca (è possibile impostare ulteriori colori della luce tramite l'app Home Connect).

Aspirazione con controllo integrato da piano (con modello compatibile).

Opzione di funzionamento automatico e funzione post-cottura con sensore di

controllo della qualità dell'aria.

3 livelli di potenza a controllo elettronico e modalità di funzionamento intensiva. Indicatore saturazione del filtro anti-grasso. Indicatore saturazione filtro a carboni

attivi.

2 ampi filtri metallici anti-grasso, facili da rimuove, lavabili in lavastoviglie.

Capacità di raccolta del filtro anti-grassi

Tecnologia Guided Air: grazie ad un innovativo flusso d'aria proveniente dal retro del pannello in vetro, fumi e vapori generati in qualsiasi punto sulla superficie di cottura vengono efficacemente veicolati nella cavità aspirante, per una cattura totale.
Ulteriore capacità di raccolta di 600 ml

nell'unità motore. Filtri a carboni attivi facilmente removibili dall'alto.

Cornice del pannello in alluminio anodizzato in finitura Gaggenau Black. Tecnologia di funzionamento a motore elettromagnetico senza spazzole BLDC per un'efficienza ottimale. Installazione flessibile dei motori nella

parte anteriore (per soluzioni compatte a parte anteriore (per soluzioni compatte a parete), posteriore (per soluzioni senza perdita di profondità dei cassetti) o a distanza dall'apparecchio (max 3 m).

Home Connect

Servizi digitali integrati (Home Connect) con la rete di casa wireless 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.

Valori di consumo

Classe di efficienza energetica A (in una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D)
Consumo energetico 36.9 kWh/anno
Classe di efficienza di ventilazione: A.
Classe di efficienza di illuminazione: -.
Classe di efficienza filtro: B.
Livello sonoro min. 39 db / max. 62 db con livello di aspirazione normale.

Precauzioni di montaggio

Combinabile con piani cottura a induzione senza cornice Serie 400 (CX 482) o Serie 200 (CI 282 / CI 283), in un singolo foro di incasso (necessario kit VA 200 080). Combinabile con piani cottura a induzione con cornice: Serie 400 (CX 482, VI 482) o Serie 200 (CI 282 / CI 283), in 2 fori separati con installazione in appoggio (necessario kit AA 200 900). Non combinabile con piani a gas o piani speciali Vario Grill e Teppan Yaki. Per l'installazione in un unico foro di incasso l'accessorio di installazione deve essere posizionato tra gli apparecchi. Ciò include un elemento di congiunzione e un supporto per il piano di lavoro in grado di garantire la stabilità del mobile.

La cappa può essere installata in un mobile o fra due mobili (es. per installazione a isola su piani profondi più di 100 cm).

Profondità del mobile 90 cm, 100 cm o 120 cm.

Non installare pensili sopra la cappa da piano per garantire una performance ottimale.

Le seguenti distanze devono essere rispettate:

- 65 cm dalla cappa a mensole/ scaffalature aperte.
- 50 cm da pareti o mobili alti a sinistra e a destra della cappa.
- 5 cm dal muro rispetto alla cornice della cappa.
- 2 cm dall'area di cattura dell'aria Guided Air alla parete interna del mobile.

L'installazione è possibile in piani in pietra, sintetici o in legno massello. Devono essere rispettate la resistenza termica e la tenuta stagna dei bordi dell'intaglio. Per quanto riguarda gli altri materiali si prega di consultare il produttore del piano di lavoro. Spessore del piano di lavoro per installazione a filo in unico foro di incasso: min. 16 mm - max 45 mm. La portata e la stabilità, in particolare nel caso di piani di lavoro sottili, deve essere sostenuta mediante opportune sottostrutture. Prendere in considerazione il peso dell'apparecchio e carichi aggiuntivi. In caso di posizionamento dell'unità

motore a distanza, è necessario un kit di installazione (con componenti utili alla chiusura delle uscite dell'aria).

IMPORTANTE: assicurare che il vano del motore sia sempre accessibile. Distanza massima del motore dal corpo della cappa 3 m (prevedere sempre kit di installazione AA 200 910). Il potente motore è in grado di garantire prestazioni ottimali con una canalizzazione fino a 8 metri e 3 curve da 90°.

In modalità estrazione dell'aria deve essere installato una valvola di non ritorno con una pressione di apertura massima di 65 Pa.

Nella modalità estrazione dell'aria, garantire sempre un adeguato apporto di aria in entrata nella stanza se l'apparecchio viene azionato contemporaneamente alla presenza di un caminetto ventilato attivo.

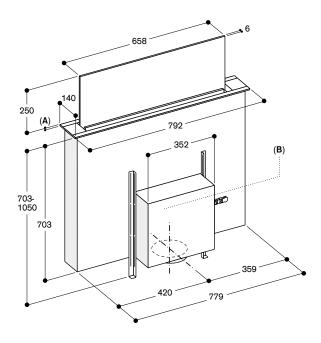
Per prestazioni ottimali nel ricircolo dell'aria, si consiglia una superficie di deflusso di almeno 440 cm².

Per la modalità ricircolo dell'aria è necessario utilizzare il modulo dedicato.

Valori di collegamento

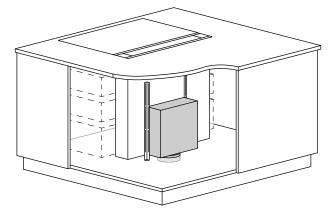
Assorbimento totale 300 W.
Cavo di connessione lunghezza 1.3 m,
con spina.
Consumo in standby/display OFF 0.4 W.

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

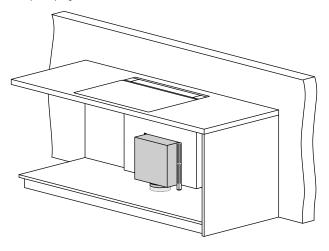


A: 5.5 mm
B: Installazione del motore flessibile sul fronte, sul retro o a distanza dall'apparecchio (max 3 metri e kit di installazione richiesto) Assicurare sempre che il vano motore sia accessibile.

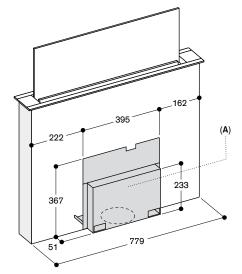




Esempio di progettazione - motore sul fronte



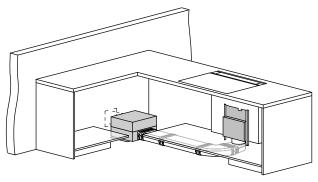
AL 200 180 con AA 200 910



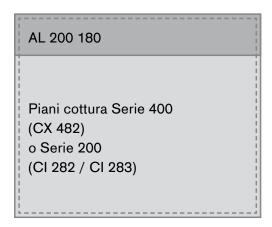
A: Assicurare l'accesso alla copertura anche dopo l'installazione

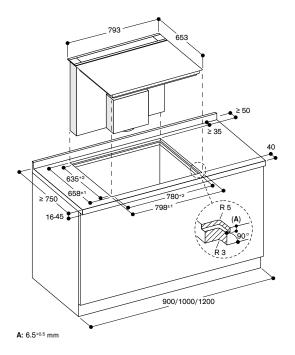
La copertura può essere installata sul fronte o sul retro dell'apparecchio

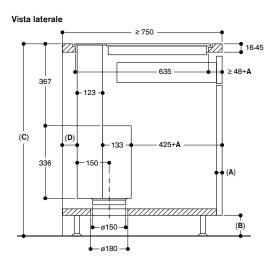
Esempio di progettazione – motore posizionato a distanza con AA 200 910

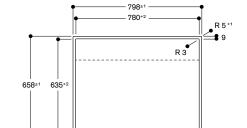


²⁵⁴ Combinazione con piani a induzione senza cornice in foro di incasso singolo. Installazione a filo.





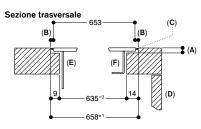




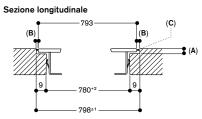


Vista dall'alto

- A: Spessore del pannello frontale del mobile
 B: ≥ 60 mm per ricircolo dell'aria con tubature nello zoccolo
 ≥ 100 mm per estrazione dell'aria
 C: ≥ 850 mm per estrazione dell'aria con tubature nello zoccolo
 D: ≥ almeno 20 mm dall'area/cavità di aspirazione Guided Air alla parete del mobile



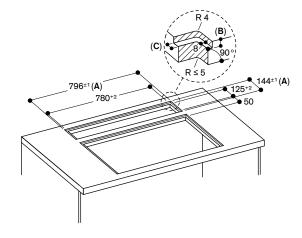
- A: 6.5*0.5 mm
 B: 2.5 mm
 C: Riempire con silicone
 D: Fronte
 E: Centro di aspirazione
 F: Piano cottura a induzione



- A: 6.5*0.5 mm B: 2.5 mm C: Riempire con silicone

AL 200 180

Piani cottura Serie 400 (CX 482, VI 482) o Serie 200 (CI 282 / CI 283)



A: Include striscia di silicone 2 mm su tutto il perimetro

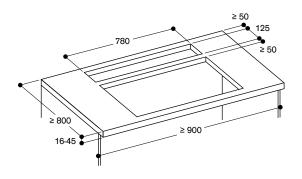
B: 5.5 mm **C:** 9.5 mm

Vista dall'alto

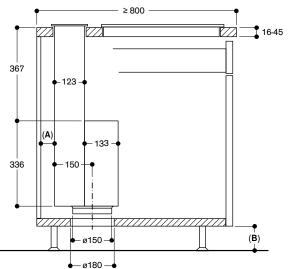
Combinazione con piani a induzione in 2 fori di incasso separati. Installazione in appoggio.

AL 200 180

Piani cottura Serie 400 (CX 482, VI 482) o Serie 200 (CI 282 / CI 283)



Vista laterale



B: ≥ 60 mm per ricircolo dell'aria ≥ 100 mm per estrazione dell'aria con tubature nello zoccolo





AL 200 190

Pannello in vetro
Cornice Gaggenau Black
Larghezza 90 cm
Estrazione/ Ricircolo dell'aria
Consegnata senza tubature



Accessori necessari per l'installazione AA 200 910

Kit di installazione per unità motore a distanza (massimo 3 m) Combinabile con modelli AL 200

VA 200 090

Kit per installazione a filo per combinazione cappa-piano in unico foro di incasso Combinabile con modello da 90 cm AL 200 190

AA 200 900

Kit per installazione in appoggio per combinazione cappa-piano in fori di incasso separati Include 2 listelli in finitura Gaggenau Black con spessore 5 mm Combinabile con modello da 90 cm AL 200 190

Accessori speciali

AA 200 100

Filtri a carboni attivi per modulo di ricircolo AA 200 880 e AA 200 890

AA 200 890

Modulo di ricircolo inclusi filtri a carboni attivi.

Tasso di riduzione odore > 90 %

AA 200 892

Modulo di ricircolo rigenerabile inclusi filtri a carboni attivi.
Tasso di riduzione odore > 75 %

Combinabile in un unico foro con

Piani cottura a induzione senza cornice:

Serie 200 CI 292 10x Serie 400 VI 492, CX 492 10x

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere gli apparecchi di cottura compatibili con ciascuna cappa.

Centro di aspirazione telescopico da piano GlassDraft Serie 200 AL 200

- Centro di aspirazione telescopico da piano, completamente a scomparsa quando non è in funzione.
- Perfettamente combinabile con piani cottura a induzione senza cornice da 90 cm cm di larghezza per installazione a filo.
- Pannello in vetro trasparente per un'integrazione discreta nell'ambiente della cucina.
- Eleganti profili del pannello illuminati.
- La rivoluzionaria tecnologia Guided Air assicura un'elevata cattura di fumi e vapori su tutta la superficie del piano cottura.

Funzionamento

Performance e rumorosità: 3 livelli di potenza + intensivo, potenza max. di aspirazione secondo EN 61591. Potenza sonora secondo EN 60704-3. Pressione sonora secondo EN 60704-2-13.

Riduzione odori nella modalità ricircolo secondo EN 61591. Estrazione dell'aria: 519 / 833 m3/h 62 / 71 dB (A) re 1 pW. Ricircolo dell'aria 472 / 620 m3/h 65 / 71 dB (A) re 1 pW.

Caratteristiche

Profili del pannello in vetro illuminati con elegante luce bianca (è possibile impostare ulteriori colori della luce tramite l'app Home Connect).

Aspirazione con controllo integrato da piano (con modello compatibile).

Opzione di funzionamento automatico

Opzione di funzionamento automatico e funzione post-cottura con sensore di controllo della qualità dell'aria.

3 livelli di potenza a controllo elettronico e modalità di funzionamento intensiva. Indicatore saturazione del filtro anti-grasso. Indicatore saturazione filtro a carboni attivi.

2 ampi filtri metallici anti-grasso, facili da rimuove, lavabili in lavastoviglie. Capacità di raccolta del filtro anti-grassi

Tecnologia Guided Air: grazie ad un innovativo flusso d'aria proveniente dal retro del pannello in vetro, fumi e vapori generati in qualsiasi punto sulla superficie di cottura vengono efficacemente veicolati nella cavità aspirante, per una cattura totale.

Ulteriore capacità di raccolta di 600 ml nell'unità motore.

Filtri a carboni attivi facilmente removibili dall'alto.

Cornice del pannello in alluminio anodizzato in finitura Gaggenau Black. Tecnologia di funzionamento a motore elettromagnetico senza spazzole BLDC per un'efficienza ottimale. Installazione flessibile dei motori nella parte anteriore (per soluzioni compatte a parete), posteriore (per soluzioni senza perdita di profondità dei cassetti)

o a distanza dall'apparecchio (max 3 m).

Home Connect

Servizi digitali integrati (Home Connect) con la rete di casa wireless 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.

Valori di consumo

Classe di efficienza energetica A (in una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D)
Consumo energetico 37.8 kWh/anno
Classe di efficienza di ventilazione: A.
Classe di efficienza di illuminazione: -.
Classe di efficienza filtro: C.
Livello sonoro min. 41 db / max. 62 db con livello di aspirazione normale.

Precauzioni di montaggio

Combinabile con piani cottura a induzione senza cornice Serie 400 (CX 492, VI 492) o Serie 200 (CI 292), in un singolo foro di incasso (necessario kit VA 200 090). Serie 400 (CX 492, VI 492) o Serie 200 (CI 292), in 2 fori separati con installazione in appoggio (necessario kit AA 200 900).

Non combinabile con piani a gas o piani speciali Vario Grill e Teppan Yaki.
Per l'installazione in un unico foro di incasso l'accessorio di installazione deve essere posizionato tra gli apparecchi. Ciò include un elemento di congiunzione e un supporto per il piano di lavoro in grado di garantire la stabilità del mobile.

La cappa può essere installata in un mobile o fra due mobili (es. per installazione a isola su piani profondi più di 100 cm).

Profondità del mobile 90 cm, 100 cm o 120 cm.

Non installare pensili sopra la cappa da piano per garantire una performance ottimale.

Le seguenti distanze devono essere rispettate:

- 65 cm dalla cappa a mensole/ scaffalature aperte.
- 50 cm da pareti o mobili alti a sinistra e a destra della cappa.
- 5 cm dal muro rispetto alla cornice della cappa.
- 2 cm dall'area di cattura dell'aria Guided Air alla parete interna del mobile.

L'installazione è possibile in piani in pietra, sintetici o in legno massello. Devono essere rispettate la resistenza termica e la tenuta stagna dei bordi dell'intaglio. Per quanto riguarda gli altri materiali si prega di consultare il produttore del piano di lavoro. Spessore del piano di lavoro per installazione a filo in unico foro di incasso: min. 16 mm (con CX 492), 30 mm (con VI 492) - max 45 mm. La portata e la stabilità, in particolare nel caso di piani di lavoro sottili, deve essere sostenuta mediante opportune sottostrutture. Prendere in considerazione il peso dell'apparecchio e carichi aggiuntivi.

In caso di posizionamento dell'unità motore a distanza, è necessario un kit di installazione (con componenti utili alla chiusura delle uscite dell'aria).

IMPORTANTE: assicurare che il vano del motore sia sempre accessibile. Distanza massima del motore dal corpo della cappa 3 m (prevedere sempre kit di installazione AA 200 910). Il potente motore è in grado di garantire prestazioni ottimali con una canalizzazione fino a 8 metri e 3 curve da 90°.

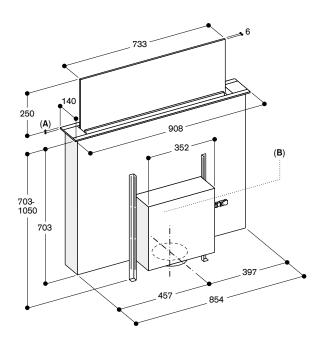
In modalità estrazione dell'aria deve essere installato una valvola di non ritorno con una pressione di apertura massima di 65 Pa.

Nella modalità estrazione dell'aria, garantire sempre un adeguato apporto di aria in entrata nella stanza se l'apparecchio viene azionato contemporaneamente alla presenza di un caminetto ventilato attivo. Per prestazioni ottimali nel ricircolo dell'aria, si consiglia una superficie di deflusso di almeno 440 cm². Per la modalità ricircolo dell'aria è necessario utilizzare il modulo dedicato.

Valori di collegamento

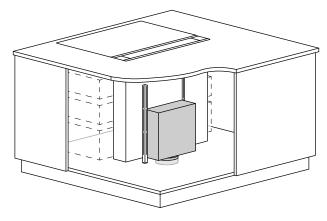
Assorbimento totale 300 W.
Cavo di connessione lunghezza 1.3 m,
con spina.
Consumo in standby/display OFF 0.4 W.

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

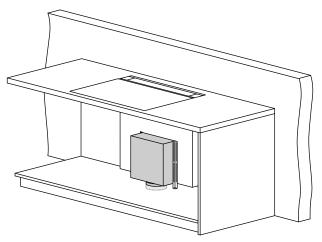


A: 5.5 mm
B: Installazione del motore flessibile sul fronte, sul retro o a distanza dall'apparecchio (max 3 metri e kit di installazione richiesto)
Assicurare sempre che il vano motore sia accessibile.

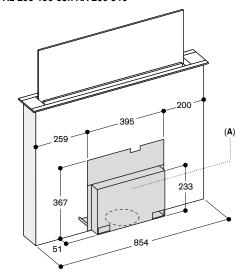
Esempio di progettazione - motore sul retro



Esempio di progettazione - motore sul fronte

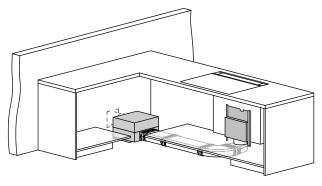


AL 200 190 con AA 200 910



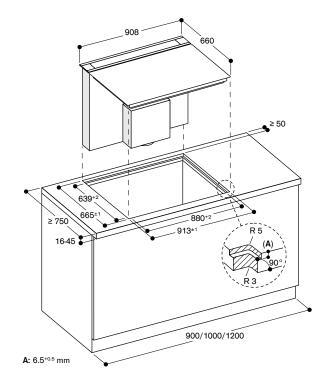
A: Assicurare l'accesso alla copertura anche dopo l'installazione La copertura può essere installata sul fronte o sul retro dell'apparecchio

Esempio di progettazione – motore posizionato a distanza con AA 200 910



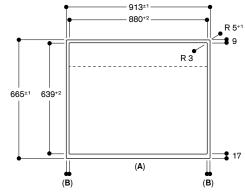
²⁵⁸ Combinazione con piani a induzione senza cornice in foro di incasso singolo. Installazione a filo.





Vista laterale ≥ 750 635 ≥ 48+A 367 123 (D) (C) 425+**A** 336 150 (A) (B) -ø150





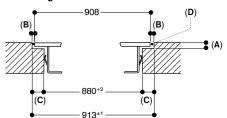
A: Fronte B: 16.5 mm

- A: Spessore del pannello frontale del mobile
 B: ≥ 60 mm per ricircolo dell'aria con tubature nello zoccolo
 ≥ 100 mm per estrazione dell'aria
 C: ≥ 850 mm per estrazione dell'aria con tubature nello zoccolo
 D: ≥ almeno 20 mm dall'area/cavità di aspirazione Guided Air alla parete del mobile

Sezione trasversale (C) (B) (B) **3** (A) (D) 639+2 665±1

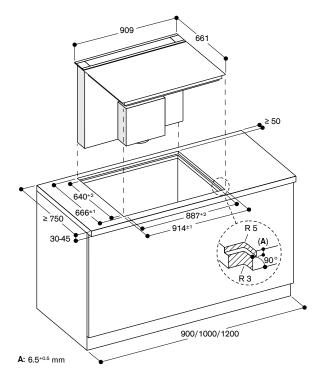
- A: 6.5^{+0.5} mm
 B: 2.5 mm
 C: Riempire con silicone
 D: Fronte
- E: Centro di aspirazione F: Piano cottura a induzione

Sezione longitudinale

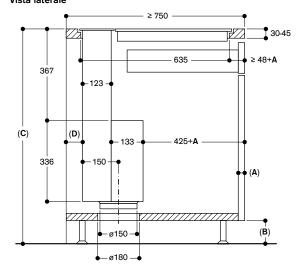


- A: 6.5^{+0.5} mm B: 2.5 mm C: 16.5 mm D: Riempire con silicone

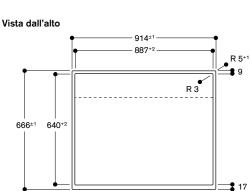




Vista laterale



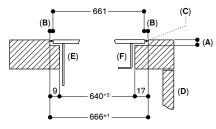
- A: Spessore del pannello frontale del mobile
 B: ≥ 60 mm per ricircolo dell'aria con tubature nello zoccolo
 ≥ 100 mm per estrazione dell'aria
 C: ≥ 850 mm per estrazione dell'aria con tubature nello zoccolo
 D: ≥ almeno 20 mm dall'area/cavità di aspirazione Guided Air alla parete del mobile



(B)

A: Fronte **B:** 13.5 mm

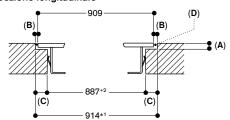
Sezione trasversale



- A: 6.5*0.5 mm B: 2.5 mm C: Riempire con silicone D: Fronte E: Centro di aspirazione F: Piano cottura a induzione

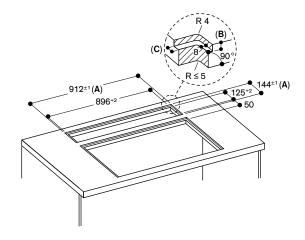
Sezione longitudinale

(B)



- A: 6.5^{+0.5} mm B: 2.5 mm C: 13.5 mm D: Riempire con silicone

Piani Serie 400 (CX 492, VI 492) o Serie 200 (CI 292)

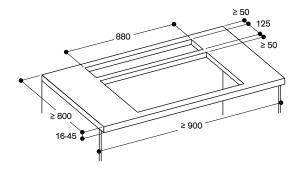


- A: Include striscia di silicone 2 mm su tutto il perimetro B: $5.5~\mathrm{mm}$ C: $9.5~\mathrm{mm}$

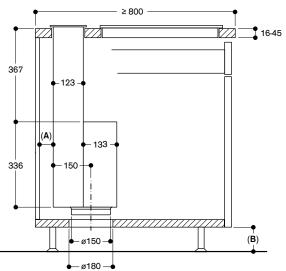
Combinazione con piani a induzione in 2 fori di incasso separati.

AL 200 190

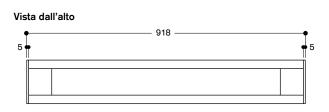
Piani Serie 400 (CX 492, VI 492) o Serie 200 (CI 292)

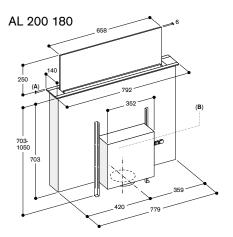


Vista laterale



A: ≥ 20 mm dall'area/cavità di aspirazione Guided Air alla parete del mobile
B: ≥ 60 mm per ricircolo dell'aria
≥ 100 mm per estrazione dell'aria con tubature nello zoccolo





A: 5.5 mm
B: Installazione del motore flessibile sul fronte, sul retro o a distanza dall'apparecchio (max 3 metri e kit di installazione richiesto)
Assicurare sempre che il vano motore sia accessibile.

Misure in mm

Installazione a filo

Combinazione con piani a induzione senza cornice in foro di incasso singolo.



Accessorio di installazione

VA 200 080

Combinazione con piani a induzione senza cornice in 2 fori di incasso separati.

AL 200 180

Piani Serie 400 (CX 482, VI 482) o Serie 200 (CI 282 / CI 283)

Accessorio di installazione

Installazione in appoggio

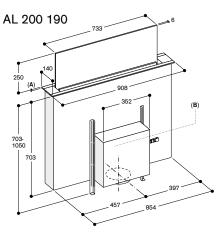
Combinazione con piani a induzione in 2 fori di incasso separati.

AL 200 180

Piani Serie 400 (CX 482, VI 482) o Serie 200 (CI 282 / CI 283)

Accessorio di installazione

AA 200 900



A: 5.5 mm

B: Installazione del motore flessibile sul fronte, sul retro o a distanzi dall'apparecchio (max 3 metri e kit di installazione richiesto)
 Assigurare sempre che il vano motore sia accessibile.

Installazione a filo

Combinazione con piani a induzione senza cornice in foro di incasso singolo.



AL 200 190

Piani Vario Serie 400 (VI492)

Accessorio di installazione

VA 200 090

Combinazione con piani a induzione senza cornice in 2 fori di incasso separati.

AL 200 190

Piani Serie 400 (CX 492, VI 492) o Serie 200 (CI 292)

Accessorio di installazione

Installazione in appoggio

Combinazione con piani a induzione in 2 fori di incasso separati.

AL 200 190

Piani Serie 400 (CX 492, VI 492) o Serie 200 (CI 292)

Accessorio d

AA 200 900



VL 200 120
Frontalino comandi nero in alluminio anodizzato

Larghezza 15 cm A estrazione / Ricircolo aria



Accessori di installazione

AD 410 040

Tubo di connessione flessibile per VL 200

DN 150 piatto

AD 851 041

Parte di connessione per estensione con tubo piatto DN 150 per piani di lavoro molto profondi

VV 200 010

Elemento di congiunzione in acciaio inox per la combinazione con ulteriori apparecchi Vario 200

VV 200 020

Elemento di congiunzione nero per la combinazione con ulteriori apparecchi Vario 200

Accessori speciali

LS 041 001

Deflettore dell'aria in acciaio inossidabile per affiancamento ad apparecchi a gas

Consultare gli accessori di installazione per il sistema tubi necessario al ricircolo dell'aria nella sezione dedicata.

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere gli apparecchi di cottura compatibili con ciascuna cappa. Unità di aspirazione da piano Vario Serie 200

VL 200

- Per una perfetta combinazione con tutti i piani Vario 200.
- Efficiente sistema di aspirazione da piano integrato nella superficie di lavoro.
- Potenza d'aspirazione regolata automaticamente tramite sensore di controllo di qualità dell'aria.
- Progettazione minima e facilità di installazione.
- Ridotti livelli di rumorosità con il motore AR 410 110.
- Sistema a estrazione o a ricircolo aria.

Prestazioni

Livelli di potenza e rumorosità dipendenti dal motore Gaggenau scelto e dallo schema di tubature progettato.

Caratteristiche

Manopole di controllo con anello luminoso.

3 livelli di potenza a controllo elettronico e modalità di funzionamento intensiva. Opzione di funzionamento automatico grazie al sensore di controllo della qualità dell'aria.

Funzione post-cottura controllata tramite sensori o manualmente. Filtro metallico per la raccolta dei grassi con elevata capacità di assorbimento. Filtro anti-grassi removibile e lavabile in lavastoviglie.

Indicatore di saturazione del filtro anti-grassi e del filtro a carboni attivi. Interni ottimizzati per una circolazione dell'aria estremamente efficiente. Ventilazione intervallata, 6 minuti. Griglia di aspirazione smaltata, lavabile in lavastoviglie.

Connessione per lo scarico inclusa con l'apparecchio.

Serbatoio raccogli-gocce 250 ml.

Dati di consumo

I dati di consumo sono riferiti alla configurazione con l'unità motore AR 403 122.

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

Consumo energetico 39,7 kWh / anno. Classe di efficienza di aspirazione A. Classe di efficienza di illuminazione -. Classe di efficienza del filtro del grasso B.

Livello sonoro min. 58 dB / max. 73 dB modalità normale

Precauzioni di montaggio

Modalità a ricircolo in combinazione con unità motore remota AR 410 110 o AR 413 122.

Modalità a estrazione in combinazione con unità motore remota AR 403 122. Si prega di consultare gli esempi di configurazione raccomandati per conoscere gli accessori e motori richiesti.

Ogni VL deve essere collegata ad un'unità motore remota.

Tra due elementi VL è possibile installare un piano di cottura di massimo 60 cm di larghezza.
Se installata in combinazione con piani a Gas, è necessario prevedere il deflettore LS 041 001 per garantire la massima performance degli apparecchi.

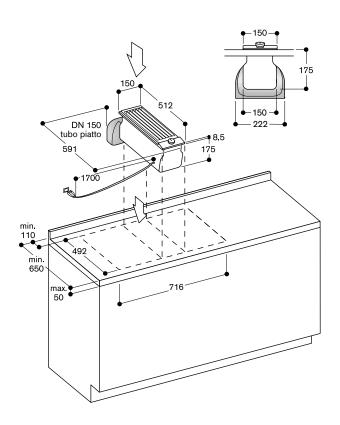
Non utilizzare la padella wok WP 400 001 nel caso di montaggio dell'accessorio LS 041 001. Si raccomanda di posizionare Grill elettrici e piani a gas Wok Vario sempre tra 2 VL.

Non installare la cappa VL in combinazione con il grill elettrico VR Vario Serie 200 in modalità ricircolo. Garantire una maggiore aerazione del locale se la cappa è installata in modalità a estrazione in un locale dove è presente un camino funzionante, oltre ad un interruttore di sicurezza per l'alimentazione elettrica della cappa. Consultare i suggerimenti per i fori di incasso nelle pagine seguenti.

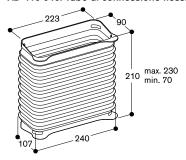
Valori di collegamento

Cavo di collegamento lunghezza 1,7 m tra VL e unità motore.

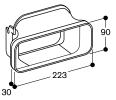
^{*} In una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.



AD 410 040: Tubo di connessione flessibile per VL 200, DN 150 piatto

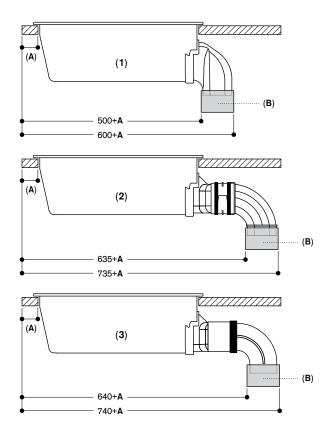


AD 851 041: Parte di connessione per estensione con tubo piatto DN 150 per piani di lavoro molto profondi



Consigli per una corretta installazione

- Per le misure di profondità considerare la profondità del mobile e le sporgenze del top cucina.
- Assicurarsi che i tubi siano ben sigillati usando ad esempio nastri adesivi Gaggenau (resistenti al calore e anti raggi UV) o connettori adeguati.
- Distanza massima tra la cappa da piano Vario e l'unità motore remota data dalla lunghezza del cavo 1,7 m.
- I piani Wok a gas e Grill elettrici Vario devono essere sempre installati tra 2 VL.
- Non installare la cappa VL in combinazione con Grill elettrico in modalità a ricircolo.
- Per l'unità di aspirazione da piano VL, le tubature possono essere posizionate subito verso il basso (1) o verso il lato posteriore utilizzando un ulteriore connettore (2) e (3). Consultare i relativi codici accessori in fondo alla pagina.
- Per le dimensioni totali nel mobile, prendere in considerazione le misure individuali e il posizionamento dei tubi e del motore.
- Il motore può essere direzionato in tutti i sensi, a seconda della posizione preferita per l'espulsione dell'aria o della rimozioni dei filtri.



- 1: Installazione diretta
- 1: Installazione diretta
 2: Installazione con estensione per piani di lavoro molto profondi e tubi in plastica:

 AD 851 041 (Connettore per estensione)

 AD 857 040 (Connettore piatto, plastica)

 AD 857 030 (Curva piatta con piega a 90° verticale, plastica)

 3: Installazione con estensione per piani di lavoro molto profondi e tubi in metallo:

 AD 851 041 (Connettore per estensione)

 AD 854 000 (Connettore piatto, metallo)

 AD 854 030 (Curva piatta con piega a 90° verticale, metallo)
- A: ≥ 50mm B: Connettore

Esempio 1 (ricircolo dell'aria)

VL 200 con unità motore remota AR 410 110

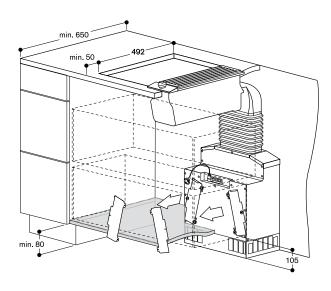
Installazione a parete, profondità del piano di lavoro 65 cm, accesso ai filtri per la sostituzione dalla parte anteriore.

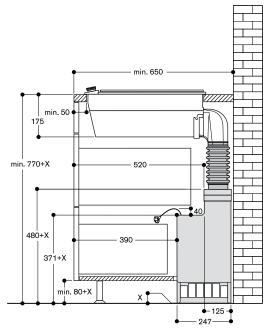
Consigli

- Consentire l'accesso ai filtri a carboni attivi nel vano inferiore per la loro sostituzione.
- Inoltre, se lo zoccolo è più alto di 80 mm, l'unità motore remota esterna deve essere rialzata per consentire l'accesso ai filtri. Se lo zoccolo è alto 80 mm, l'unità motore remota può essere posizionata direttamente sul pavimento.
- Per prestazioni ottimali, l'aria di ricircolo richiede uno spazio sufficiente per uscire (superficie di deflusso di almeno 440 cm²).

Lista accessori

- 1 x AR 410 110 (unità motore remota a ricircolo)
- 1 x AD 410 040 (raccordo di connessione flessibile per VL 200, DN 150 piatto)





Esempio 2 (ricircolo dell'aria)

VL 200 con unità motore remota AR 413 122

- Installazione a parete o isola.
- Consentire l'accesso ai filtri a carboni attivi nel vano inferiore per la loro sostituzione.
- Distanza minima consigliata tra apertura filtro e mobile se non si installa una griglia per la ventilazione: 15 cm.
- Per prestazioni ottimali, l'aria di ricircolo richiede uno spazio sufficiente per uscire.

Lista accessori

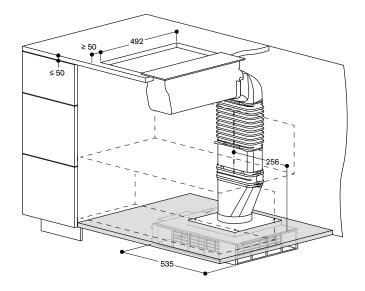
- 1 x AR 413 122 (unità motore a ricircolo per installazione nello zoccolo)
- 1 x AD 410 040 (tubo piatto flessibile)
- 1 x AD 857 015 (tubo piatto 50 cm)
- 1 x AD 857 040 (connettore piatto)
- 1 x AD 857 041 (adattatore tubo piatto/rotondo)
- 1 x AD 990 090 (nastro adesivo per sigillare i condotti)

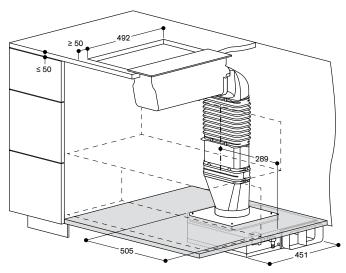
Esempio 3 (estrazione dell'aria)

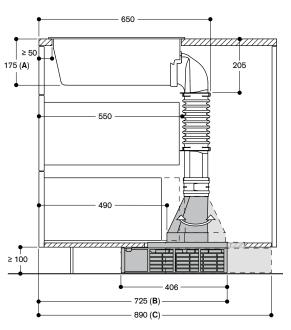
VL 200 con unità motore remota AR 403 122

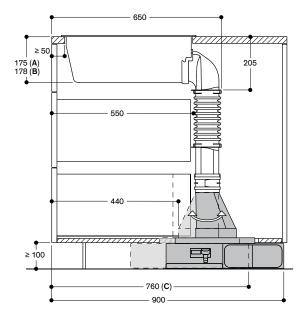
Lista accessori

- 1 x AR 403 122 (unità motore a estrazione per installazione nello zoccolo)
- 1 x AD 410 040 (tubo piatto flessibile)
- 1 x AD 857 015 (tubo piatto 50 cm)
- 1 x AD 857 040 (connettore piatto)
- 1 x AD 857 041 (adattatore tubo piatto/rotondo)
- 1 x AD 990 090 (nastro adesivo per sigillare i condotti)









- A: Installazione in appoggio
 B: Accesso ai filtri dal fronte. Connettore tubo piatto/rotondo verso il fronte
 C: Accesso ai filtri dal retro. Connettore tubo piatto/rotondo verso il retro
- A: Installazione in appoggio
 B: Espulsione a sinistra. Adattatore tubo piatto/rotondo verso il fronte
 C: Espulsione a destra. Adattatore tubo piatto/rotondo verso il retro

Esempio 4 (ricircolo dell'aria)

VL 200 con unità motore remota AR 410 110

Installazione a isola, accesso al filtro per la sostituzione dalla parte anteriore o posteriore.

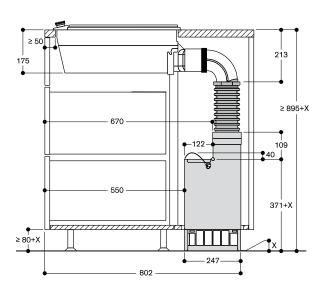
Consigli

- Consentire l'accesso ai filtri a carboni attivi nel vano inferiore per la loro sostituzione.
- Inoltre, se lo zoccolo è più alto di 80 mm, l'unità motore remota esterna deve essere rialzata per consentire l'accesso ai filtri. Se lo zoccolo è alto 80 mm, l'unità motore remota può essere posizionata direttamente sul pavimento.
- Per prestazioni ottimali, l'aria di ricircolo richiede uno spazio sufficiente per uscire (superficie di deflusso di almeno 440 cm²).
- Si prega di tenere in considerazione che la configurazione può essere realizzata anche con tubi Gaggenau in plastica.

Lista accessori - Metallo

- 1 x AR 410 110 (unità motore a ricircolo)
- 1 x AD 851 041 (connessione per estensione con tubo piatto per piano di lavoro molto profondo)
- 1 x AD 854 000 (connettore piatto, metallo, DN 150)
- 1 x AD 854 030 (curva piatta con piega a 90 $^{\circ}$ verticale, metallo, DN 150)
- 1 x AD 410 040 (tubo piatto flessibile, DN 150)
- 1 x AD 990 091 (nastro adesivo in alluminio per sigillare i condotti)

\$ 50



Lista accessori - Plastica

- 1 x AR 410 110 (unità motore remota a ricircolo per installazione nella base)
- 1 x AD 851 041 (connettore per estensione)
- 1 x AD 857 040 (connettore per tubo piatto, plastica)
- 1 x AD 857 030 (curva con piega a 90 $^{\circ}$ verticale, plastica)
- 1 x AD 410 040 (tubo piatto flessibile)

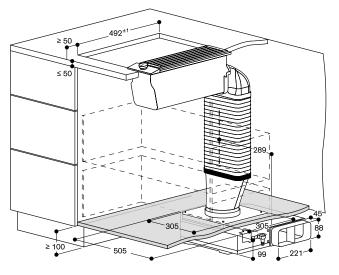
Esempio 5 (estrazione dell'aria)

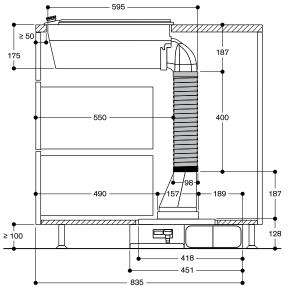
VL 200 con unità motore remota AR 403 122

Installazione a isola, connessione dal lato destro.

Lista accessori - Metallo

- 1 x AR 403 122 (unità motore a estrazione per installazione nello zoccolo)
- 1 x AD 858 010 (tubo piatto flessibile, metallo, DN 150)
- 1 x AD 854 041 (adattatore tubo piatto/rotondo, metallo, DN 150)
- 1 x AD 990 091 (nastro adesivo in alluminio per sigillare i condotti)







Al 240 191

Acciaio inox con frontalino in vetro Gaggenau Antracite Larghezza 90 cm A estrazione / Ricircolo aria Consegnata con kit di montaggio e camino



Accessori per l'installazione

AD 200 326

Estensione per canale in acciaio inox. Lunghezza 1100 mm

AD 220 396

Colletto di finitura acciaio inox

AD 223 346

Kit di montaggio per estensione, 500 mm

Accessori speciali

AA 200 110

Filtro a carboni attivi

Per modulo ricircolo aria AA 200 812/816 e AA 010 811/ AA 012 811

AA 200 112

Filtro a carboni attivi rigenerabile

Per modulo ricircolo aria AA 200 812/816 e AA 010 811/ AA 012 811

AA 200 816

Modulo di ricircolo aria inclusivo di 1 filtro a carboni attivi con superficie più ampia

Per l'installazione in modalità ricircolo consultare gli accessori nella sezione dedicata.

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere gli apparecchi di cottura compatibili con ciascuna cappa.

Centro di aspirazione a isola Serie 200 Al 240

- Cappa in acciaio inox con pannello in vetro per una perfetta combinazione con i forni Serie 200.
- Raccolta dei vapori estremamente efficiente.
- Motore BLDC a bassa rumorosità e alto risparmio energetico.
- Tecnologia di filtraggio brevettata ad alto assorbimento delle impurità.
- Filtro d'estrazione in acciaio dal design sottile; facile da pulire.
- Potenza d'aspirazione regolata automaticamente tramite sensore di controllo della qualità dell'aria.
- Illuminazione LED con funzione dimmer per l'intera superficie dalla zona di lavoro.
- Sistema a estrazione o a ricircolo dell'aria.

Prestazioni

Performance e rumorosità: 3 livelli di potenza + intensivo: potenza max. di aspirazione secondo EN 61591. Potenza sonora secondo EN 60704-3. Pressione sonora secondo

EN 60704-2-13. Riduzione odori nella modalità ricircolo secondo EN 61591. Estrazione dell'aria:

641 / 988 m³/h.

64 / 72 dB (A) re 1 pW.

Ricircolo dell'aria:

 $448\ /\ 530\ m^3/h.$

69 / 72 dB (A) re 1 pW. Riduzione del 95% degli odori nel funzionamento a ricircolo.

Caratteristiche

3 livelli di potenza a controllo elettronico e modalità di funzionamento intensiva.

Opzione di funzionamento automatico e funzione post-cottura con sensore di controllo della qualità dell'aria.

Indicatore di saturazione del filtro antigrasso.

Indicatore di saturazione del filtro a carboni attivi.

Filtro d'estrazione fumi brevettato e lavabile in lavastoviglie.

Aspirazione intervallata, 6 min.
Aspirazione con controllo integrato da piano (con modelli compatibili).
Illuminazione a luce bianca (3500 K) ad intensità regolabile.

Tonalità del colore della luce regolabile tramite Home Connect.

Potenza luci: 4 x 3 W.

Illuminazione 679 lx.

Tecnologia di funzionamento a motore elettromagnetico senza spazzole BLDC per un'efficienza ottimale.

Insonorizzazione per un funzionamento discreto.

Interni ottimizzati per una circolazione dell'aria estremamente efficiente.

Area di raccolta del vapore di cottura ottimizzata grazie ai filtri leggermente inclinati.

Sistema di montaggio e di allineamento semplificato.

L'imballo include una valvola di non ritorno.

Home Connect

Servizi digitali integrati (Home Connect) con la rete di casa wireless 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.

Valori di consumo

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

Consumo energia 48,8 kWh/anno. Classe di efficienza di aspirazione A. Classe di efficienza di illuminazione A. Classe di efficienza filtri B. Livello sonoro min. 43 dB / max. 64 dB ad intensità normale.

Precauzioni di montaggio

L'imballo contiene il kit di montaggio ed il canale di dimensioni da 664 mm a 844 mm. Ulteriori soluzioni personalizzate possono essere implementate usando l'estensione per canale AD 200 326 in combinazione con l'estensione del kit di montaggio AD 223 346.

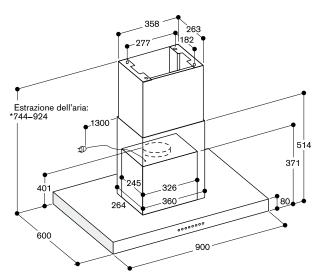
Distanza min. dai piani a gas sottostanti: 65 cm; se l'assorbimento del piano è maggiore di 12 kW min. 70 cm. Distanza min. dai piani cottura elettrici sottostanti: 55 cm. Il kit di funzionamento a ricircolo

Il kit di funzionamento a ricircolo con filtro a carboni attivi può essere installato sul canale telescopico. Se installata in modalità estrazione prevedere un interruttore di sicurezza in caso sia presente un dispositivo a fiamma libera con camino ventilato (es. camino).

Valori di collegamento

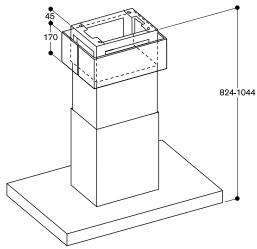
Assorbimento totale 272 W. Cavo di allacciamento lunghezza 1,3 m con spina.

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



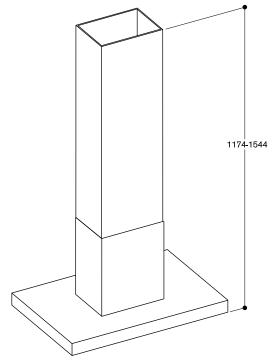
* Adatto per altezze soffitto da 2,34 m a 2,52 m; Le indicazioni si riferiscono a una distanza tra pavimento e bordo inferiore del camino di 1,60 m.

Al 240 con AA 200 816



Adatto per altezze soffitto da 2,42 m a 2,64 m; Le indicazioni si riferiscono a una distanza tra pavimento e bordo inferiore del camino di 1,60 m.

Al 240 con AD 200 326 e AD 223 346



Adatto per altezze soffitto da 2,78 m a 3,15 m; Le indicazioni si riferiscono a una distanza tra pavimento e bordo inferiore del camino di 1,60 m.



AW 240 191

Acciaio inox con frontalino in vetro Gaggenau Antracite Larghezza 90 cm A estrazione / Ricircolo aria Consegnata con kit di montaggio e camino



Accessori per l'installazione

AD 200 322

Estensione per canale in acciaio inox. Lunghezza 1000 mm

AD 200 392

Colletto di finitura acciaio inox

Accessori speciali

AA 200 110

Filtro a carboni attivi

Per modulo ricircolo aria AA 200 812/816 e AA 010 811/ AA 012 811

AA 200 112

Filtro a carboni attivi rigenerabile

Per modulo ricircolo aria AA 200 812/816 e AA 010 811/ AA 012 811

AA 200 812

Kit per ricircolo aria con filtro a carboni attivi con superficie più ampia

Per cappe a parete

Per l'installazione in modalità ricircolo consultare gli accessori nella sezione dedicata.

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere gli apparecchi di cottura compatibili con ciascuna cappa.

Centro di aspirazione a parete Serie 200

AW 240

- Cappa in acciaio inox con pannello in vetro per una perfetta combinazione con i forni Serie 200.
- Raccolta dei vapori estremamente efficiente.
- Motore BLDC a bassa rumorosità e alto risparmio energetico.
- Tecnologia di filtraggio brevettata ad alto assorbimento delle impurità.
- Filtro d'estrazione in acciaio dal design sottile; facile da pulire.
- Potenza d'aspirazione regolata automaticamente tramite sensore di controllo della qualità dell'aria.
- Illuminazione LED con funzione dimmer per l'intera superficie dalla zona di lavoro.
- Sistema a estrazione o a ricircolo aria

Prestazion

Performance e rumorosità: 3 livelli di potenza + intensivo: potenza max. di aspirazione secondo DIN EN 61591.
Potenza sonora secondo EN 60704-3.
Pressione sonora secondo EN 60704-2-13. Riduzione odori nella modalità ricircolo secondo EN 61591.
Estrazione dell'aria:
618 / 970 m³/h.
64 / 73 dB (A) re 1 pW.
Ricircolo dell'aria:
383 / 476 m³/h.
69 / 74 dB (A) re 1 pW.
Riduzione del 95% degli odori nel funzionamento a ricircolo.

Caratteristiche

3 livelli di potenza a controllo elettronico e modalità di funzionamento intensiva. Opzione di funzionamento automatico e funzione post-cottura con sensore di controllo della qualità dell'aria. Indicatore di saturazione del filtro

antigrasso. Indicatore di saturazione del filtro a

carboni attivi. Filtro d'estrazione fumi brevettato e

lavabile in lavastoviglie.

Aspirazione intervallata, 6 min.

Aspirazione intervanata, o filini. Aspirazione con controllo integrato da piano (con modelli compatibili). Illuminazione a luce bianca (3500 K) ad intensità regolabile.

Tonalità del colore della luce regolabile tramite Home Connect.

Potenza luci: 4 x 3 W.

Illuminazione 679 lx.

Tecnologia di funzionamento a motore elettromagnetico senza spazzole BLDC per un'efficienza ottimale.

Insonorizzazione per un funzionamento discreto.

Interni ottimizzati per una circolazione dell'aria estremamente efficiente. Area di raccolta del vapore di cottura

ottimizzata grazie ai filtri leggermente inclinati.
Sistema di montaggio e di allineamento semplificato.

L'imballo include una valvola di non ritorno.

Home Connect

Servizi digitali integrati (Home Connect) con la rete di casa wireless 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.

Valori di consumo

Classe di efficienza energetica A in una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.
Consumo energetico 44,5 kWh/ anno.
Classe di efficienza di aspirazione: A
Classe di efficienza di illuminazione: A.
Classe di efficienza filtro: B.
Livello sonoro min. 44 dB / max. 64 dB
con livello aspirazione normale.

Precauzioni di montaggio

L'imballo include il canale di dimensioni da 572 mm a 874 mm. Ulteriori soluzioni personalizzate possono essere implementate utilizzando l'estensione per canale AD 200 322 o accorciando la parte inferiore del canale telescopico. Distanza min. dai piani a gas sottostanti: 65 cm; se l'assorbimento del piano è maggiore di 12 kW min. 70 cm.

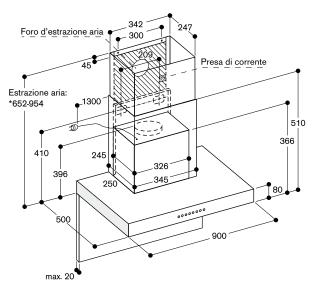
Distanza min. dai piani cottura elettrici sottostanti: 55 cm.

Il kit di funzionamento a ricircolo con carboni attivi può essere installato sul canale o sul canale telescopico. Se installata in modalità estrazione prevedere un interruttore di sicurezza in caso sia presente un dispositivo a fiamma libera con camino ventilato (es. camino).

Valori di collegamento

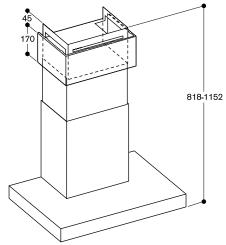
Assorbimento totale 269 W. Cavo di allacciamento lunghezza 1,3 m con spina.

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



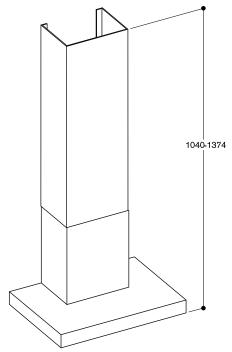
* Adatto per altezze soffitto da 2,25 m a 2,55 m; Le indicazioni si riferiscono a una distanza tra pavimento e bordo inferiore del camino di 1,60 m.

AW 240 con AA 200 812



Adatto per altezze soffitto da 2,45 m a 2,75 m; Le indicazioni si riferiscono a una distanza tra pavimento e bordo inferiore del camino di 1,60 m.

AW 240 con AD 200 322



Adatto per altezze soffitto da 2,64 m a 2,97 m; Le indicazioni si riferiscono a una distanza tra pavimento e bordo inferiore del camino di 1,60 m.



AW 250 192

Frontale in vetro in colore Gaggenau Antracite Larghezza 90 cm A estrazione / Ricircolo aria Consegnata senza camino



Accessori per l'installazione

AD 200 012

Comignolo in acciaio per estrazione Lunghezza: 573-843 mm

Accessori speciali AA 250 112

2 Filtri a carboni attivi rigenerabili per ricircolo

Rigenerabile fino a 30 volte Rigenerazione nel forno a 200°C

AA 250 113

2 Filtri a carboni attivi per ricircolo

Consultare gli accessori necessari per l'installazione in modalità ricircolo nella sezione dedicata.

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere gli apparecchi di cottura compatibili con ciascuna cappa.

Centro di aspirazione a parete

AW 250

- II design inclinato della cappa lascia maggiore spazio al di sopra del piano cottura.
- Copertura filtro facile da rimuovere e pulire.
- Finitura in linea col design forni serie 200.
- Motore a bassa rumorosità ed alto risparmio energetico.
- 2 punti di cattura dei vapori: frontale e orizzontale.
- Il pannello frontale può essere esteso per aumentare l'area di cattura vapori.
- Potenza d'aspirazione regolata automaticamente tramite sensore di controllo qualità aria.
- Luce ambiente smorzabile.
- Sistema a estrazione o a ricircolo aria

Prestazioni

Performance e rumorosità: 3 livelli di potenza + intensivo: potenza max. di aspirazione secondo DIN EN 61591. Potenza sonora secondo EN 60704-3. Pressione sonora secondo EN 60704-2-13. Riduzione odori nella modalità ricircolo secondo EN 61591.

Estrazione dell'aria: 529 / 990 m³/h. 57 / 70 dB (A) re 1 pW. Ricircolo dell'aria: 461 / 670 m³/h. 68 / 78 dB (A) re 1 pW.

Riduzione del 95% degli odori nel funzionamento a ricircolo.

3 livelli di potenza a controllo elettronico e modalità di funzionamento intensiva.

Opzione di funzionamento automatico e funzione post-cottura con sensore di controllo della qualità dell'aria.

Indicatore saturazione del filtro antigrasso e del filtro a carboni attivi. Aspirazione intervallata, 6 minuti. Aspirazione con controllo integrato da piano (con modello compatibile). Home Connect.

Filtro in metallo, lavabile in lavastoviglie. Copertura filtro in vetro in Gaggenau Antracite.

2 filtri ai carboni attivi inclusi. Luce LED bianca regolabile (3500 k). Potenza luce 2 x 3 W. Illuminazione 460 lx.

Luce LED (3.000 K), smorzabile.

Tecnologia di funzionamento a motore elettromagnetico senza spazzole BLDC per un'efficienza ottimale.

Insonorizzazione per un funzionamento

Cornice interna facile da pulire. Sistema di montaggio e di allineamento semplificato.

Home Connect

Servizi digitali integrati (Home Connect) con la rete di casa wireless 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.

Valori di consumo

Classe di efficienza energetica A+ in una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D. Consumo energetico 36,7 kWh/ anno. Classe di efficienza di aspirazione: A. Classe di efficienza di illuminazione: A. Classe di efficienza filtro: B. Livello sonoro min. 43 dB / max. 57 dB con livello aspirazione normale.

Precauzioni di montaggio

In caso di funzionamento a ricircolo l'apparecchio non prevede il comignolo. In caso di funzionamento a estrazione è disponibile l'accessorio AD 200 012.

Distanza min. dai piani a gas sottostanti: 60 cm: se l'assorbimento del piano è maggiore di 12 kW min. 70 cm.

Distanza min. dai piani cottura elettrici sottostanti: 45 cm.

Se installata in modalità estrazione prevedere un interruttore di sicurezza in caso sia presente un dispositivo a fiamma libera con camino ventilato (es. camino).

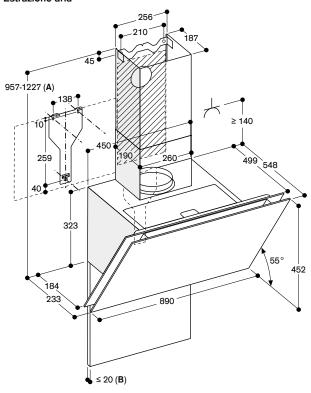
Valori di collegamento

Assorbimento totale 270 W. Cavo di allacciamento lunghezza 1,3 m con spina Schuko.

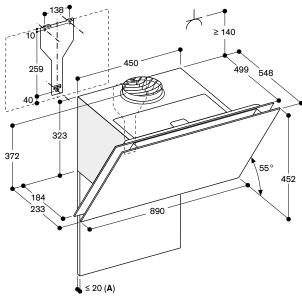
Controllare il manuale per spegnere il modulo WiFi.

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

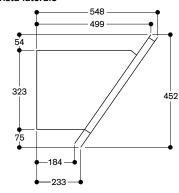
Estrazione aria



Ricircolo aria



Vista laterale





AF 210 192

Frontalino in acciaio Larghezza 90 cm A estrazione / Ricircolo aria

AF 210 162

Frontalino in acciaio Larghezza 60 cm A estrazione / Ricircolo aria



Accessori per l'installazione

AA 210 460

Cornice per cappe da 60 cm con deflettore

Abbinabile con cappe Serie 200

AA 210 492

Cornice per cappe da 90 cm con deflettore

Abbinabile con cappe Serie 200

AA 210 491

Kit di assemblaggio pensile 90 cm

Combinabile con le cappe design Flat larghe 90 cm Serie 200.

Per montaggio a destra/sinistra nel pensile.

Nel caso si utilizzi AA 210 492 non è necessario usare questo kit.

Accessori speciali

AA 210 110

Filtro a carboni attivi

Per modulo ricircolo aria AA 211 812

AA 211 812

Modulo a ricircolo inclusivo di filtro a carboni attivi

Consultare gli accessori necessari per l'installazione in modalità ricircolo nella sezione dedicata.

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere gli apparecchi di cottura compatibili con ciascuna cappa.

Centro di aspirazione da pensile con deflettore estraibile Serie 200 AF 210

- Pannello in vetro integrato.
- Estramamente silenziosa grazie ad un isolamento integrato.
- Schermo in vetro estendibile attraverso un tocco sulla barra frontale.
- Corpo lavorato in acciaio inox spazzolato.
- Elevato grado di estrazione aria.
- Motore a bassa rumorosità ed alto risparmio energetico.
- Potenza d'aspirazione regolata automaticamente tramite sensore di controllo qualità aria.
- La cornice ribassabile permette alla cappa di scomparire completamente nel pensile.
- Sistema a estrazione o a ricircolo aria
- Abbinabile a kit di funzionamento a ricircolo con filtro ai carboni attivi: per un ricircolo d'aria altamente efficiente e silenzioso.

Prestazioni

Performance e rumorosità: 3 livelli di potenza + intensivo: potenza max. di aspirazione secondo EN 61591. Potenza sonora secondo EN 60704-3. Pressione sonora secondo EN 60704-2-13. Riduzione odori nella modalità ricircolo secondo EN 61591.

Apparecchio larghezza 90 cm Estrazione dell'aria: 517 / 965 m³/h. 57 / 71 dB (A) re 1 pW. Ricircolo dell'aria: 506 / 876 m³/h. 62 / 69 dB (A) re 1 pW.

Apparecchio larghezza 60 cm Estrazione dell'aria: 515 / 953 m³/h. 57 / 71 dB (A) re 1 pW. Ricircolo dell'aria: 497 / 885 m³/h. 62 / 69 dB (A) re 1 pW.

Riduzione del 91% degli odori nel funzionamento a ricircolo.

Caratteristiche

Comandi frontali.

Tre livelli di potenza a controllo elettronico e modalità di funzionamento intensiva.

Opzione di funzionamento automatico e funzione post-cottura con sensore di controllo della qualità dell'aria.

Indicazione saturazione filtro. Filtro antigrasso in acciaio, lavabile in lavastoviglie.

Luce bianca a LED regolabile per un'illuminazione ottimale del piano di lavoro.

Colore luce 3500 k.

Potenza luce 3 x 3 W/2 x 3 W.

Illuminazione 708 lx.

Illuminazione attivabile separatamente.

Tecnologia di funzionamento a motore elettromagnetico senza spazzole BLDC per un'efficienza ottimale.

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

Isolamento integrato per un funzionamento poco rumoroso. La ventola si attiva quando lo schermo d'aspirazione è estratto.

Estensione schermo di aspirazione fino a 198 mm.

Flusso aria interno ottimizzato per una circolazione aria ed una pulizia ottimali. Installazione facilitata.

L'imballo include una valvola di non ritorno.

Valori di consumo

Classe di efficienza energetica: A in una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.
Classe di efficienza di aspirazione: A.
Classe di efficienza di illuminazione: A.
Classe di efficienza filtro: B.
Livello sonoro min. 41 db / max. 57 db con livello aspirazione normale.

Precauzioni di montaggio

Modulo di ricircolo aria con filtro a carboni attivi. Può essere installato nella parte superiore del pensile. Il filtro a carboni attivi può esser cambiato frontalmente estraendo il cassetto filtro.

Lo sportello del pensile va aperto completamente quando si cambia il filtro.

La profondità della cavità del pensile sommata a quella della cornice ribassata è di 355 mm.

L'altezza della cavità della parte superiore della nicchia del pensile sommata alla cornice ribassata misura 600 mm.

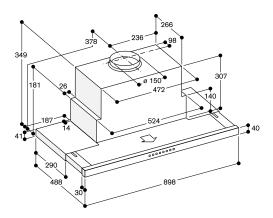
Distanza min. dai piani a gas sottostanti: 65 cm; se l'assorbimento del piano è maggiore di 12 kW min. 70 cm.

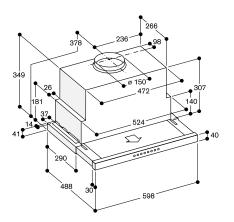
Distanza min. dai piani cottura elettrici sottostanti: 43 cm.

Se installata in modalità estrazione prevedere un interruttore di sicurezza in caso sia presente un dispositivo a fiamma libera con camino ventilato (es. camino).

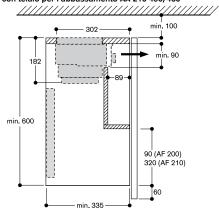
Valori di collegamento

Assorbimento totale 266 / 264 W. Cavo di collegamento 1,8 m con spina.

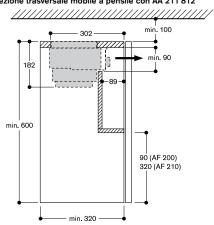




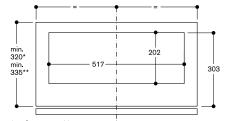
Sezione trasversale mobile a pensile con AA 211 812 e con telaio per l'abbassamento AA 210 490/460



Sezione trasversale mobile a pensile con AA 211 812

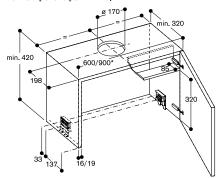


Vista mobile a pensile dall'alto con AA 211 812

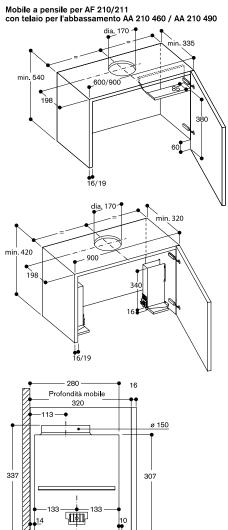


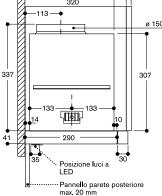
* solo apparecchio
** apparecchio con telaio per l'abbassamento AA 210 490/460

Mobile a pensile per AF 210/211



*Kit d'assemblaggio AA 210 491 per pensile da 90 cm è necessario per l'installazione





Misure in mm



AC 200 191

Acciaio inox e vetro Larghezza 86 cm

A estrazione / Ricircolo aria

AC 200 181

Acciaio inox e vetro Larghezza 70 cm

A estrazione / Ricircolo aria

AC 200 161

Acciaio inox e vetro Larghezza 52 cm

A estrazione / Ricircolo aria



Accessori speciali

AA 200 510

Telecomando

AA 210 110

Filtro a carboni attivi

Per modulo ricircolo aria AA 211 812

AA 211 812

Modulo a ricircolo brevettato inclusivo di filtro a carboni attivi

Consultare gli accessori necessari per l'installazione in modalità ricircolo nella sezione dedicata.

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere gli apparecchi di cottura compatibili con ciascuna cappa.

Centro di aspirazione da pensile Serie 200

AC 200

- Integrabile a scomparsa nel pensile.
- Motore a bassa rumorosità ed alto risparmio energetico.
- Aspirazione perimetrale con copertura in vetro dal design piatto e facile da pulire.
- Luce bianca a LED regolabile per un'illuminazione ottimale del piano di lavoro.
- Sistema a estrazione o a ricircolo aria.

Prestazioni

Performance e rumorosità: 3 livelli di potenza + intensivo: potenza max. di aspirazione secondo DIN EN 61591. Potenza sonora secondo EN 60704-3. Pressione sonora secondo EN 60704-2-13. Riduzione odori nella modalità ricircolo secondo EN 61591.

Apparecchio larghezza 86 cm

Estrazione dell'aria:
610 / 800 m³/h.
64 / 70 dB (A) re 1 pW.
Ricircolo dell'aria:
540 / 790 m³/h.
73 / 78 dB (A) re 1 pW.
Riduzione del 94% degli odori nel funzionamento a ricircolo.

Apparecchio larghezza 70 cm

Estrazione dell'aria: 575 / 775 m³/h. 64 / 70 dB (A) re 1 pW. Ricircolo dell'aria: 540 / 740 m³/h. 73 / 78 dB (A) re 1 pW. Riduzione del 93% degli odori nel funzionamento a ricircolo.

Apparecchio larghezza 52 cm

Estrazione dell'aria: 540 / 730 m³/h. 64 / 70 dB (A) re 1 pW. Ricircolo dell'aria: 530 / 690 m³/h. 70 / 77 dB (A) re 1 pW. Riduzione del 92% degli odori nel funzionamento a ricircolo.

Caratteristiche

3 livelli di potenza a controllo elettronico e modalità di funzionamento intensiva.

Telecomando come accessorio speciale.

Aspirazione intervallata, 6 min. Funzionamento post cottura, 6 min. Indicazione di saturazione del filtro antigrasso.

Filtro in metallo, lavabile in lavastoviglie.

Copertura filtro in vetro. Luce bianca LED (4000 K), regolabile. Potenza luce 2 x 1 W.

Illuminazione 266 lx.
Tecnologia di funzionamento a motore elettromagnetico senza spazzole
BLDC per un'efficienza ottimale.

Valori di consumo

Classe di efficienza energetica A++/ A++/A++ in una scala di classi di efficienza energetica da A++ a E. Consumo energetico 31,4/30,3/29,6 kWh/anno

Classe di efficienza di aspirazione: A/A/A.

Classe di efficienza di illuminazione: A/A/A.

Classe di efficienza filtro: D/D/D. Livello sonoro min. 41/42/44 dB / max. 64/65/67 dB con livello aspirazione normale.

Precauzioni di montaggio

Modulo di ricircolo aria brevettato con filtro a carboni attivi. Può essere installato nella parte superiore del pensile. Il filtro a carboni attivi può esser cambiato frontalmente estraendo il cassetto filtro.

Lo sportello del pensile va aperto completamente quando si cambia il filtro. I piani Vario con intensa produzione di vapore come VR/VP devono essere centrati rispetto alla cappa.
Distanza min. dai piani a gas sottostanti: 65 cm; se l'assorbimento

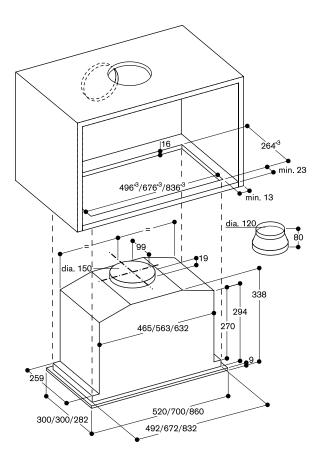
del piano è maggiore di 12 kW min. 70 cm. Distanza min. dai piani cottura elettrici sottostanti: 50 cm

Se installata in modalità estrazione prevedere un interruttore di sicurezza in caso sia presente un dispositivo a fiamma libera con camino ventilato (es. camino).

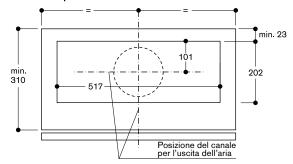
Valori di collegamento

Assorbimento totale 172/172/172 W. Cavo di collegamento 1,0 m con spina.

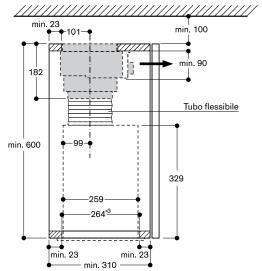
^{*} In una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.



Vista mobile a pensile dall'alto con AC 200 e AA 211 812



Sezione trasversale mobile a pensile con AC 200 e AA 211 812



Misure in mm



AR 400 142

Corpo metallico Capacità max. estrazione aria 830 m³/h Per montaggio interno Per estrazione aria

Accessori speciali

AA 400 510

Interruttore finestra

Per l'installazione in modalità ricircolo consultare gli accessori nella sezione dedicata.

Gruppo motore Serie 400 e Serie 200 AR 400

- Unità motore remota combinabile con apparecchi senza motore Serie 400.
- Tecnologia BLDC a massima efficienza.

Prestazioni

Prestazioni di aspirazione a 3 livelli/

Capacità max di aspirazione secondo DIN EN 61591.

Potenza e pressione sonora dipendono dal tipo di installazione.
Estrazione aria max 830 m³/h.
Livelli di potenza consultabili nella tabella a fine categoria.

Caratteristiche

3 livelli di potenza controllati elettronicamente ed 1 livello intensivo. Tecnologia di aspirazione altamente efficiente basata su motore BLDC. Corpo metallico, zincato. Tubi di connessione in entrata: 1 x DN 150 (cilindrico), 4 x DN (cilindrico).

Tubi di connessione in uscita: 1 x DN 150 (cilindrico).

Non è disponibile il coperchio per il foro raccordo.

Staffa di fissaggio per installazione inclusa.

Precauzioni di montaggio

Unità di aspirazione remota combinabile con apparecchi senza motore Serie 400 e cappa da piano Vario 200.

Connessione al relativo motore via cavo dati

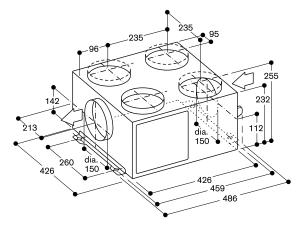
È possibile l'installazione in una stanza separata per diminuire il livello di rumore in cucina.

Per installazione in cantine o in una stanza contigua fare riferimento alle indicazioni di progettazione nella sezione dedicata.

Se installata in modalità estrazione prevedere un interruttore di sicurezza in caso sia presente un dispositivo a fiamma libera con camino ventilato (es. camino).

Valori di collegamento

Assorbimento totale 240 W. Cavo di connessione 1,8 m, con spina. Lunghezza cavo dati 5 m.



Misure in mm



AR 400 143

Corpo metallico

Capacità max. estrazione aria 1005 m³/h Per estrazione / ricircolo aria Installazione nel camino di Al/AW 442

Accessori speciali AA 400 510

Interruttore finestra

Per l'installazione in modalità ricircolo consultare gli accessori nella sezione dedicata.

Gruppo motore Serie 400

- Unità motore remota combinabile con apparecchi senza motore Serie 400.
- Tecnologia BLDC a massima efficienza.
- Installazione compatta e salva-spazio nel camino della AI/AW 442.

Prestazioni

Prestazioni di aspirazione a 3 livelli/ Intensivo:

Capacità max di aspirazione secondo

DIN EN 61591.
Potenza e pressione sonora dipendono dal tipo di installazione.

Estrazione aria max 1005 m³/h. Livelli di potenza consultabili nella tabella a fine categoria.

Caratteristiche

3 livelli di potenza controllati elettronicamente ed 1 livello intensivo. Tecnologia di aspirazione altamente efficiente basata su motore BLDC. Isolamento sonoro incluso. Corpo metallico, zincato. Tubi di connessione in uscita: 1 x DN 150 (cilindrico).

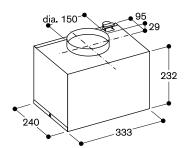
Precauzioni di montaggio

Unità di aspirazione remota combinabile con Al/AW 442.
Connessione al relativo motore via cavo dati.

Installabile nel camino della AI/AW 442. Se installata in modalità estrazione prevedere un interruttore di sicurezza in caso sia presente un dispositivo a fiamma libera con camino ventilato (es. camino).

Valori di collegamento

Assorbimento totale 230 W.
Cavo di connessione e cavo dati inclusi.





AR 401 142

Acciaio inox

Capacità max. estrazione aria 1050 m³/h Montaggio esterno a parete Per estrazione aria

Accessori per l'installazione

AD 702 052

Tubo telescopico rotondo per muri DN 200

Accessori speciali

AA 400 510

Interruttore finestra

Per l'installazione in modalità ricircolo consultare gli accessori nella sezione dedicata.

Gruppo motore Serie 400 e Serie 200

- Unità motore remota ad uso esterno combinabile con apparecchi senza motore Serie 400.
- Tecnologia BLDC a massima efficienza.
- Unità motore specifica per modalità a estrazione, combinabile con gli altri motori Gaggenau.

Prestazioni

Prestazioni di aspirazione a 3 livelli/ Intensivo:

Capacità max di aspirazione secondo DIN EN 61591.

Potenza e pressione sonora dipendono dal tipo di installazione.

Estrazione aria max 1050 m³/h. Livelli di potenza consultabili nella tabella a fine categoria.

Caratteristiche

3 livelli di potenza controllati elettronicamente ed 1 livello intensivo. Tecnologia di aspirazione altamente efficiente basata su motore BLDC. Isolamento sonoro incluso. Acciaio inox.

Tubi di connessione in ingresso: 1 x DN 200 (cilindrico). Staffa di montaggio per esterno inclusa.

Prestazioni garantite con temperature esterne da -25°C a 60°C.

Precauzioni di montaggio

Scatola elettronica da posizionare all'interno dell'abitazione. Unità di aspirazione remota combinabile con apparecchi senza motore Serie 400 e cappa da piano Vario 200.

Connessione al relativo motore via cavo dati.

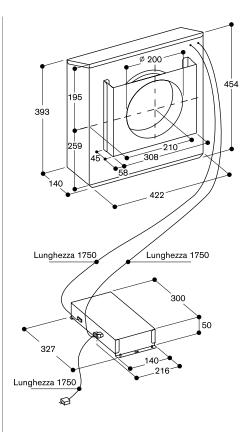
Progettato per essere installato al di fuori delle mura dell'abitazione.

Spazio libero da lasciare (pavimento - centro tubo) min. 60 cm.

Data la modalità a estrazione, prevedere un interruttore di sicurezza in caso sia presente un dispositivo a fiamma libera con camino ventilato (es. camino).

Valori di collegamento

Assorbimento totale 180 W. Cavo di connessione 1,8 m, con spina. Lunghezza cavo dati 5 m.





AR 410 110

Corpo metallico Capacità max. estrazione aria 675 m³/h Per ricircolo aria Installazione nel mobile

Accessori speciali

AA 410 110

2 filtri ai carboni attivi

Per ricircolo

AA 410 112

2 filtri ai carboni attivi rigenerabili Per ricircolo

Per l'installazione in modalità ricircolo consultare gli accessori nella sezione dedicata.

Gruppo motore Serie 400 e Serie 200 AR 410

- Unità motore remota combinabile con apparecchi senza motore.
- Tecnologia BLDC a massima efficienza.
- Molto silenzioso grazie allo specifico isolamento sonoro brevettato.

Prestazioni

Prestazioni di aspirazione a 3 livelli/ Intensivo:

Capacità max di aspirazione secondo DIN EN 61591.

Potenza e pressione sonora dipendono dal tipo di installazione.

Ricircolo aria max 675 m³/h. Livelli di potenza consultabili nella tabella a fine categoria.

Caratteristiche

3 livelli di potenza a controllo elettronico e modalità di funzionamento intensiva.

Tecnologia di funzionamento a motore elettromagnetico senza spazzole (BLDC) per un'efficienza al top. Isolamento sonoro incluso. Corpo metallico, zincato.

Parte di connessione tubo in ingresso: 1 x DN 150 tubo piatto.

Staffa d'installazione alla base del mobile inclusa.

2 filtri a carboni attivi inclusi. Filtro dotato di trattamento speciale per contrastare l'odore del pesce. Intervallo di cambio filtro: 1 anno (a seconda della frequenza e tipologia d'utilizzo).

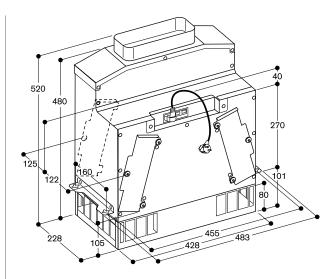
Precauzioni di montaggio

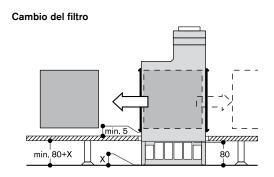
Motore combinabile con unità di aspirazione da piano Vario Serie 400 e 200 e centro di aspirazione telescopica da piano Serie 400 AL 400 122. Connessione al relativo motore via cavo dati.

Installabile in una base oppure, se disponibile, all'interno di un vuoto tecnico di un'isola o penisola. È necessario ricavare un foro sul fondo per la sua collocazione a pavimento. Affinchè il filtro sia sostituibile l'unità motore deve essere accessibile. Cambio del filtro possibile da entrambi i lati.

Valori di collegamento

Assorbimento totale 170 W. Cavo di connessione 1,8 m, con spina. Lunghezza cavo dati 5 m.







AR 403 122

Corpo metallico Capacità max. estrazione aria 875 m³/h Installazione nello zoccolo Per estrazione aria

Accessori speciali

AA 400 510 Interruttore finestra Gruppo motore Serie 400 e Serie 200
AR 403

- Unità motore remota combinabile con apparecchi senza motore.
- Tecnologia BLDC a massima efficienza.
- Installazione possibile in una cucina con zoccolo alto 10 cm.

Prestazioni

Prestazioni di aspirazione a 3 livelli/ Intensivo:

Capacità max di aspirazione secondo DIN EN 61591.

Potenza e pressione sonora dipendono dal tipo di installazione. Estrazione aria max 875 m³/h. Livelli di potenza consultabili nella tabella a fine categoria.

Caratteristiche

3 livelli di potenza controllati elettronicamente ed 1 livello intensivo. Tecnologia di aspirazione altamente efficiente basata su motore BLDC. Corpo metallico, zincato.
Tubi di connessione in entrata:
1 x DN 150 (cilindrico).
Tubi di connessione in uscita:
1 x DN 150 (tubo piatto).
Staffa di fissaggio per installazione inclusa.

Precauzioni di montaggio

Motore combinabile con centri di aspirazione Vario Serie 400, Serie 400 e unità di aspirazione da piano Vario Serie 200.

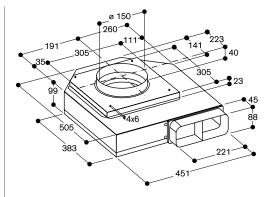
Connessione al relativo motore via cavo dati.

Prevedere l'areazione nello zoccolo. Connessione di AL 400 con un collettore dell'aria (AD 704 048, AD 704 049).

Se installata in modalità estrazione prevedere un interruttore di sicurezza in caso sia presente un dispositivo a fiamma libera con camino ventilato.

Valori di collegamento

Assorbimento totale 180 W. Cavo di connessione 1,8 m, con spina. Lunghezza cavo dati 2 m.





AR 413 122

Corpo metallico

Capacità max. estrazione aria 900 m³/h Installazione nello zoccolo

Per ricircolo aria

Accessori per l'installazione

AA 010 410

Griglia color acciaio 90 cm, inclusiva di materiale di fissaggio. Regolabile

Accessori speciali

AA 413 111

2 filtri ai carboni attivi

Per il ricircolo dell'aria

Per l'installazione in modalità ricircolo consultare gli accessori nella sezione dedicata.

Gruppo motore Serie 400 e Serie 200

- Unità motore remota combinabile con apparecchi senza motore.
- Tecnologia BLDC a massima
- Installazione perfetta per cucine a isola con zoccolo da 10 cm.

Prestazioni

Prestazioni di aspirazione a 3 livelli/ Intensivo:

Capacità max di aspirazione secondo DIN EN 61591.

Potenza e pressione sonora dipendono dal tipo di installazione.

Ricircolo aria max 900 m³/h. Livelli di potenza consultabili nella tabella a fine categoria.

Caratteristiche

3 livelli di potenza controllati elettronicamente ed 1 livello intensivo. Tecnologia di aspirazione altamente efficiente basata su motore BLDC. Corpo metallico, zincato.

Tubi di connessione in entrata:

1 x DN 150 (cilindrico). Staffa di fissaggio per installazione inclusa.

2 filtri a carboni attivi inclusi. Filtro adatto alla preparazione di piatti di pesce grazie allo speciale trattamento.

Intervallo di cambio filtro: 1 anno (a seconda della frequenza e tipologia d'utilizzo).

Precauzioni di montaggio

Unità di aspirazione remota combinabile con apparecchi senza motore Serie 400 e cappa da piano Vario 200.

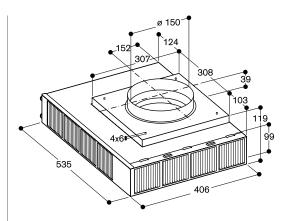
Connessione al relativo motore via cavo dati.

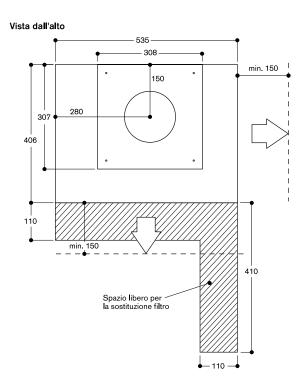
Connessione di AL 400 con un collettore dell'aria (AD 704 048, AD 704 049).

Prevedere l'areazione nello zoccolo. Per sostituire il filtro è necessario poter rimuovere lo zoccolo. Nel caso non sia presente una griglia di ventilazione nella parte frontale si raccomanda uno spazio di 15 cm tra l'uscita aria frontale del filtro e la parte frontale del mobile. La stessa distanza è da mantenere anche tra l'uscita aria laterale del filtro e la parte laterale del mobile.

Valori di collegamento

Assorbimento totale 180 W. Cavo di connessione 1,8 m, con spina. Lunghezza cavo dati 2 m.



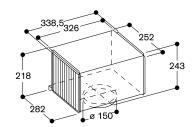


AA 442 810

Modulo di funzionamento a ricircolo con filtro a carboni attivi.

Combinabile con cappe ad isola e a muro Al/AW 442. Riduzione odori pari alla modalità estrazione (95%). Riduzione del rumore fino a 3 dB rispetto ai sistemi convenzionali di ricircolo aria. Ricambio del filtro a carboni attivi stimato in 1–1,5 anni a seconda della frequenza e tipologia di utilizzo. Per installazione all'interno del camino. Comprende staffe del filtro, 2 filtri a carboni attivi, tubo flessibile e 2 morsetti per tubo flessibile.



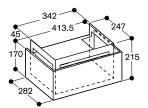


AA 200 812

Modulo di funzionamento a ricircolo con filtro a carboni attivi.

Combinabile con cappe a muro AW 240. Riduzione odori pari alla modalità estrazione (95%). Riduzione del rumore fino a 3 dB rispetto ai sistemi convenzionali di ricircolo aria. Ricambio del filtro a carboni attivi stimato in 1–1,5 anni a seconda della frequenza e tipologia di utilizzo. Per installazione all'interno o all'esterno del camino. Comprende pannello, sistema di fissaggio a muro, filtro a carboni attivi, tubo flessibile e 2 morsetti per tubo flessibile.



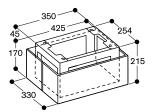


AA 200 816

Modulo di funzionamento a ricircolo con filtro a carboni attivi.

Combinabile con cappe ad isola Al 240. Riduzione odori pari alla modalità estrazione (95%). Riduzione del rumore fino a 3 dB rispetto ai sistemi convenzionali di ricircolo aria. Ricambio del filtro a carboni attivi stimato in 1–1,5 anni a seconda della frequenza e tipologia di utilizzo. Per installazione all'interno del camino. Comprende pannello, filtro a carboni attivi, tubo flessibile e 2 morsetti per tubo flessibile.





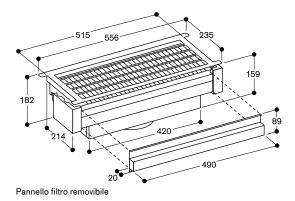
AA 211 812

Modulo di funzionamento a ricircolo con filtro a carboni attivi.

Combinabile con cappe Serie 200. Riduzione odori comparabile alla modalità estrazione (95%). Riduzione rumori di 3 dB. Ricambio del filtro a carboni attivi stimato in 1–1,5 anni a seconda della frequenza e tipologia di utilizzo. Da installare nel pensile. Comprensivo di scomparto filtro, filtro a carboni attivi, tubo flessibile e 2 supporti per il tubo.







Modulo di funzionamento a ricircolo con filtro a carboni attivi

AA 010 811

Acciaio inossibdabile

AA 012 811

Bianco

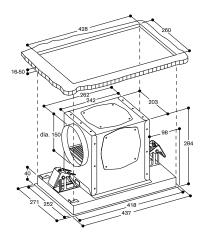
Modulo combinabile con AC 250 e AC 402.

Riduzione odori comparabile alla modalità a estrazione (95%). Comprende pannello, sistema di fissaggio al muro, filtro a carboni attivi, tubo flessibile e 2 morsetti per tubo flessibile.

Tubo flessibile cilindrico DN 150 mm. Distanza minima raccomandabile tra apertura dei filtri e parete: 100 cm.







Colletto di finitura per camini di centri di aspirazione a isola o a parete

AD 442 392 per AW 442 AD 442 396 per AI 442 AD 200 392 per AW 240 AD 220 396 per AI 240

Acciaio inox/alluminio laccato

Copre le viti di fissaggio e gli spazi irregolari in soffitti non perfettamente orizzontali.

Caratteristiche tecniche

Elemento di copertura a soffitto del camino del centro di aspirazione, nel medesimo colore e materiale.

Note di progettazione

Disponibile per la maggior parte dei formati di tubi Gaggenau, adatto a tubi standard.

I tubi personalizzati vanno ordinati separatamente.

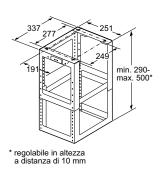


AD 223 346

Estensione per kit di montaggio per cappe ad isola Al 240

Per altezza del camino 1100 - 1500 mm. L'altezza dell'apparecchio dipende dalla struttura (altezza del vano).





AA 210 492

Cornice ribassabile per cappe da 90 cm con deflettore estraibile.

AA 210 460

Cornice ribassabile per cappe da 60 cm con deflettore estraibile.

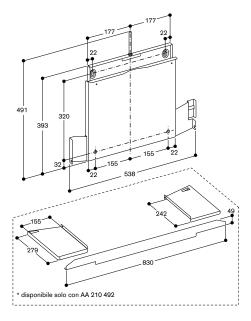
Combinabile con cappe con deflettore estraibile Serie 200.

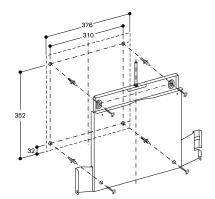
La cornice ribassabile permette alla cappa di sparire nel pensile.

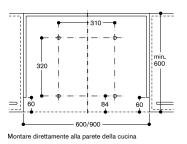
Per installazione diretta a muro o nel pensile.

Per l'installazione nel pensile, la profondità necessaria del pensile con la cornice ribassabile misura 335 mm. In combinazione con un pannello del muro posteriore > 5 mm la cornice ribassabile deve essere rivestita e la profondità del vano regolata di conseguenza.







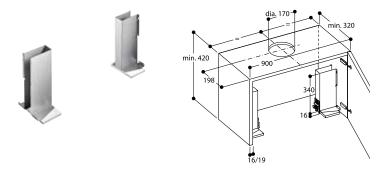


AA 210 491

Kit d'assemblaggio per pensile da 90 cm.

Abbinabile con cappe Serie 200. Assemblaggio nel lato destro/sinistro del pensile.

Se è utilizzata la cornice ribassabile AA 210 492 il kit di assemblaggio non è necessario.

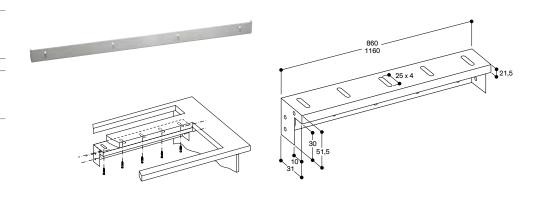


AA 409 401

Supporto per mobilio per centro di aspirazione telescopica AL 400 da 90 cm

AA 409 431

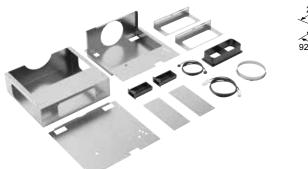
Supporto per mobilio per centro di aspirazione telescopica AL 400 da 120 cm

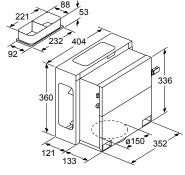


AA 200 910

In combinazione con cappa telescopica da piano AL 200 180 e AL 200 190

Kit di installazione dell'unità motore a distanza (3 m massimo dal corpo della cappa)





AL 200 180 con AA 200 910

(A)

A: L'accesso al motore e alla sua copertura deve essere assicurato anche dopo l'installazione.

La copertura può essere installata sul fronte o sul retro dell'apparecchio.

233 854

AL 200 190 con AA 200 910

- A: L'accesso al motore e alla sua copertura deve essere assicurato anche dopo l'installazione.
 La copertura può essere installata sul fronte o sul retro dell'apparecchio.

VA 200 080

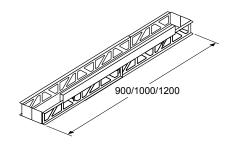
In combinazione con cappa telescopica da piano AL 200 180

VA 200 090

In combinazione con cappa telescopica da piano AL 200 190

Kit obbligatorio per installazione cappa-piano in unico foro di incasso. Consiste in un elemento di connessione e supporto per il mobile al fine di garantirne la stabilità. Regolabile per mobili con larghezza 90 cm, 100 cm, 120 cm.





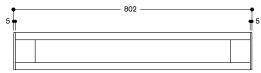
AA 200 900

In combinazione con cappa telescopica da piano AL 200 180 e AL 200 190

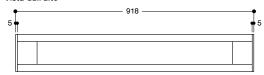
Kit obbligatorio per installazione in appoggio in foro di incasso separato da quello del piano. Consiste in 2 listelli in finitura Gaggenau Black con spessore 5 mm per la copertura dei profili laterali della cornice della cappa. Idoneo per entrambi i modelli da 80



AL 200 in combinazione con piano a induzione in 2 fori separati Vista dall'alto



AL 200 in combinazione con piano a induzione in 2 fori separati Vista dall'alto



AA 200 100

In combinazione con cappa telescopica da piano AL 200 180 e AL 200 190

Filtri a carboni attivi per modulo di ricircolo AA 200 880 e AA 200 890



AA 200 880

In combinazione con cappa telescopica da piano AL 200 180

Modulo di ricircolo inclusi filtri ai carboni attivi.

Tasso di riduzione degli odori > 90% Efficace anche in caso di preparazione di piatti di pesce grazie allo specifico trattamento del filtro.

Protezione verso agenti batterici grazie allo speciale trattamento.



AA 200 890

In combinazione con cappa telescopica da piano AL 200 190

Modulo di ricircolo inclusi filtri ai carboni attivi.

Tasso di riduzione degli odori > 90% Efficace anche in caso di preparazione di piatti di pesce grazie allo specifico trattamento del filtro.

Protezione verso agenti batterici grazie allo speciale trattamento.



AA 200 882

In combinazione con cappa telescopica da piano AL 200 180

Modulo di ricircolo rigenerabile inclusi filtri ai carboni attivi. Riduzione degli odori: > 75 % Rimozione facile del modulo di ricircolo rigenerabile dal lato superiore della cappa

Rigenerabile nel forno a 200 °C Maggiore durata del filtro a carboni attivi: rigenerabile fino a 30 volte.



AA 200 892

In combinazione con cappa telescopica da piano AL 200 190

Modulo di ricircolo rigenerabile inclusi filtri ai carboni attivi.
Riduzione degli odori: > 75 %
Rimozione facile del modulo di ricircolo rigenerabile dal lato superiore della cappa

Rigenerabile nel forno a 200 °C Maggiore durata del filtro a carboni attivi: rigenerabile fino a 30 volte..



CA 230 100

Twist-Pad nero

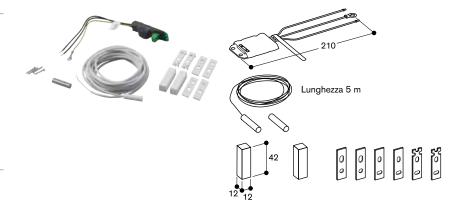
per piani induzione Serie 200 Manopola in acciaio inox con rivestimento nero.



AA 400 510

Interruttore a finestra

Combinabile con gli apparecchi Serie 400 senza motore. Quando si installa una cappa a estrazione in un luogo in cui è presente un camino con aspirazione a comignolo, la linea che dà potenza all'apparecchio necessita di un interruttore di sicurezza. La cappa funziona solo se la finestra è aperta quando si installa tale interruttore. L'illuminazione funziona anche se la finestra è chiusa.



AA 200 510

Telecomando per AC 200.



Performance eccellente grazie ad una disposizione ottimale dei tubi ed una installazione corretta.

Selezionare i tubi più idonei e realizzare un'installazione appropriata ha un effetto positivo sia sulla aspirazione sia sulla riduzione del rumore generato.

Tipologia di tubi e diametro

Nella sezione accessori è possibile scegliere, secondo necessità, un tubo rigido o Aluflex, cilindrico o piatto. A seconda dei tubi si può scegliere tra i diametri seguenti: 150 mm e 200 mm. È consigliabile utilizzare sempre il diametro maggiore per una efficace riduzione del rumore e un miglioramento del flusso d'aria.

Se si realizza un'installazione senza curve è consigliabile usare tubi di plastica o metallo con superfici interne piatte per eliminare le turbolenze. Se si realizza un'installazione con curve è consigliabile usare tubi piatti perché grazie alle alette stabilizzatrici di flusso al loro interno, migliorano le performance.

In caso di limitazioni di spazio è raccomandato preferire i tubi piatti Gaggenau. Tale sistema permette una circolazione molto efficiente dell'aria anche nelle installazioni che presentano molte curve. Si sconsiglia fortemente l'utilizzo di altre tipologie di tubi per via delle possibili perdite d'aria che possono verificarsi in prossimità di curve, spigoli e

Evitare sempre tubazioni contorte e/o irregolari per prevenire un alto grado di rumore.

Si consiglia:

- un diametro più ampio possibile delle tubature
- un'installazione delle tubature più dritta possibile
- tubature più corte possibili
- l'uscita a muro deve corrispondere al diametro della tubatura.

Le regolamentazioni locali in materia di edilizia e sicurezza

Per la configurazione delle soluzioni di aspirazione, osservare le normative locali applicabili in materia di edilizia.

I tubi in plastica rispettano gli standard del test di infiammabilità (normativa IEC 60695-11-5), appartengono alla classe di estinguenza V2 (normativa to UL94), e alla classe B1 e B2 per i materiali da costruzione (normativa DIN 4102-1).

I tubi metallici sono particolarmente adatti per cappe da piano Vario e centri di aspirazione telescopici da piano in paesi con maggiori requisiti di protezione antincendio. I tubi metallici sono ignifughi, estremamente sicuri e adatti a tutte le combinazioni.

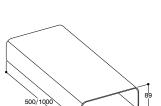
AD 857 015

Tubo piatto Plastica DN 150 piatto Lunghezza 500 mm

AD 857 010

Tubo piatto Plastica DN 150 piatto Lunghezza 1000 mm





AD 854 010

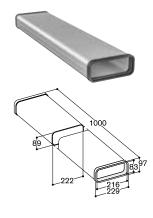
Tubo piatto Metallo DN 150 piatto Lunghezza 1000 mm

Adatto per parti di connessione piatte.

Note di progettazione

Guarnizione preassemblata su ogni lato. Importante: per collegare due tubi piatti è necessaria una parte di connessione piatta.

Se si rende necessaria la rimozione delle guarnizioni, la connessione tra tubi deve essere obbligatoriamente sigillata e assicurata con nastro adesivo in alluminio.



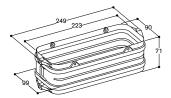
AD 857 040

Connettore per tubi piatti Plastica DN 150 piatto

Note di progettazione

Elemento di connessione "femmina" necessario per il collegamento di 2 tubi piatti. È provvisto di guarnizioni integrate per la perfetta aderenza tra tubi senza necessità di nastro adesivo. Facile da connettere grazie al meccanismo a click.





AD 854 040

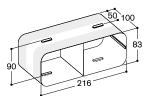
Connettore per tubi piatti Metallo DN 150 piatto

Per connettere 2 tubi piatti

Note di progettazione

Dotato di rinforzo centrale Adatto per tubi piatti e tubi piatti flessibili.





AD 857 030

Curva con piega verticale a 90 $^{\circ}$ Plastica DN 150 piatto





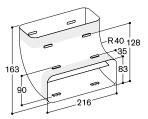
AD 854 030

Curva con piega verticale a 90 $^{\circ}$ Metallo DN 150 piatto

Note di progettazione

Adatto per tubi piatti e tubi piatti flessibili.





AD 857 031

Curva con piega orizzontale a 90° Plastica DN 150 piatto



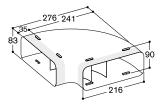
AD 854 031

Curva con piega orizzontale a 90° Metallo DN 150 piatto



Note di progettazione

Adatto per tubi piatti e tubi piatti flessibili.





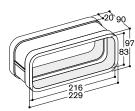
AD 854 000

Connettore per tubi piatti Metallo DN 150 piatto Per la connessione di 2 tubi piatti



Note di progettazione

Guarnizione preassemblata su ogni lato. Se si rende necessaria la rimozione delle guarnizioni, la connessione tra tubi deve essere obbligatoriamente sigillata e assicurata con nastro adesivo in alluminio.



AD 853 011

Tubo flessibile piatto Plastica a bassa infiammabilità DN 150 piatto Lunghezza 1000 mm



AD 858 010

Tubo flessibile piatto Metallo DN 150 piatto Lunghezza 1000 mm

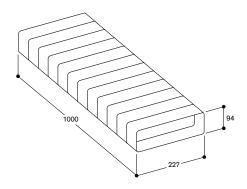


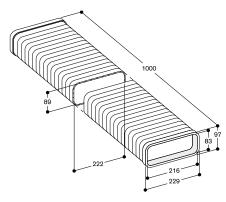
Note di progettazione

Guarnizione preassemblata su ogni lato. Adatto per parti di connessione piatte. Il tubo piatto flessibile può essere accorciato.

Utile per curve (<90 $^{\circ}$) o allineamento parallelo. Se si rende necessaria la rimozione delle guarnizioni, la connessione tra tubi deve essere obbligatoriamente sigillata e assicurata con nastro adesivo in alluminio.







AD 857 042

Adattatore da tubo piatto a tubo tondo con piega a 90° verticale Plastica

DN 150 piatto/tondo

Note di progettazione

Adatto a tubi piatti e tubi piatti flessibili. Adatto a tubi cilindrici e tubi Aluflex. In ogni caso è necessario sempre un connettore AD 857 040.



A: ø152.5

AD 854 032

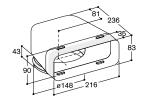
Adattatore da tubo piatto a tubo tondo con piega a 90° verticale Metallo

DN 150 piatto/tondo

Note di progettazione

Adatto a tubi piatti/cilindrici e tubi piatti/cilindrici Aluflex.





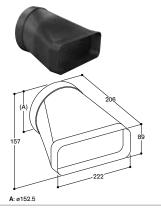
AD 857 041

Adattatore tubo piatto a tubo tondo Plastica

DN 150 piatto/tondo

Note di progettazione

Adatto a tubi piatti e tubi piatti flessibili. Adatto a tubi cilindrici (con connettore) e tubi Aluflex



AD 854 041

Adattatore tubo piatto a tubo tondo Metallo

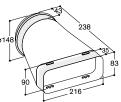
DN 150 piatto/tondo



Dotato di guarnizione preassemblata. Adatto per tubi piatti e tubi piatti flessibili.

Adatto per tubi cilindrici e Aluflex





AD 857 033

Connettore corto per tubi piatti con piega verticale 90° per installazione di CV 282 / CV 492 in piani di lavoro profondi 65 cm con modalità a estrazione e a ricircolo canalizzato.



AD 990 091

Nastro adesivo Alluminio Spessore 50 mm Rotolo da 10 m



AD 857 034

Connettore extra-corto per tubi piatti con piega verticale 90° per installazione di CV 282 / CV 492 in piani di lavoro profondi 60 cm con modalità a estrazione e a ricircolo canalizzato.



Note di progettazione

Per prevenire fuoriuscite di aria dalle tubature usare il nastro adesivo in ogni punto di giunzione.

Da utilizzare obbligatoriamente se si tolgono le guarnizioni preassemblate nei tubi metallici.

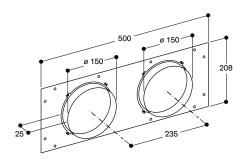
AD 754 049

Placca in metallo zincato per AL 400 per connessione di tubi cilindrici. DN 150 cilindrico.

Note di progettazione

Da installare sul lato anteriore o posteriore di AL 400.





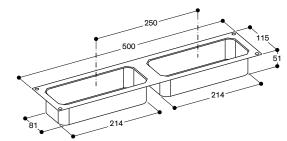
AD 854 050

Connettore AL 400 per tubi piatti, 2 x DN 150 Rivestimento in metallo zincato DN 150 piatto

Note di progettazione

Da installare nel lato inferiore di





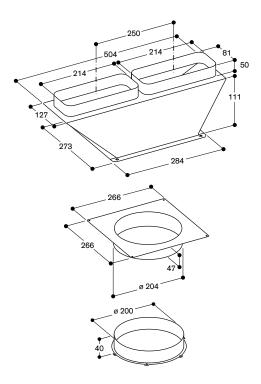
AD 704 050

Scatola di connessione flussi aria per tubi piatti per AL 400 Rivestimento in metallo zincato DN 150 piatto

Note di progettazione

2 fori di ingresso DN 150 piatto 1 foro di uscita cilindrico Da installare sul lato inferiore di AL 400.





Deflettore aria

AA 414 010

Per VL 414 affiancate a piani a gas

Deflettore aria

LS 041 001

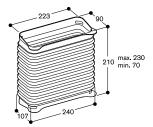
Per VL 200 affiancate a piani a gas



AD 410 040

Tubo flessibile per VL 414 e VL 200 DN 150 piatto





RK 040 150

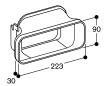
Valvola di non ritorno Diamentro 150 mm Attenzione: disponibilità limitata



AD 851 041

Connettore per VL 200 e VL 414 per estensione con tubi piatti DN 150 per piani di lavoro molto profondi.





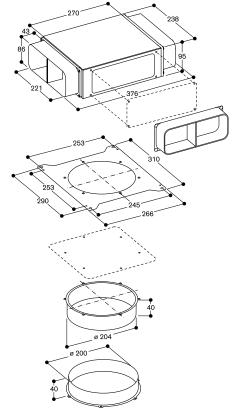
AD 854 048

Scatola di connessione flussi d'aria DN 150, tubi piatti.

Note di progettazione

Per connettere 2 moduli filtro AC 402 integrare un controllo comandi con o senza luce nel mezzo: Ingresso: 2 x DN 150, tubi piatti Uscita: 1 x DN 150, tubi piatti.





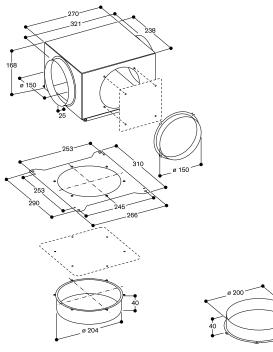
AD 754 048

Scatola di connessione flussi d'aria tubi cilindrici, DN 150.

Note di progettazione

Per connettere 2 moduli filtro AC 402 integrare un controllo comandi con o senza luce nel mezzo: Ingresso: 2 x DN 150, tubi tondi Uscita: 1 x DN 150, tubi tondi.





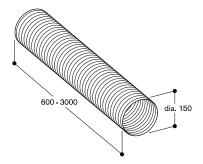
AD 751 010

Tubo Aluflex Alluminio DN 150 cilindrico

Note di progettazione

Raccomandati per installazioni di tubature non in linea retta. 2 morsetti per il tubo inclusi. Per adattare il tubo a tutti i connettori schiacciarlo appiattendolo. 2 tubi Aluflex vanno connessi tra loro con il connettore di tubi Aluflex.





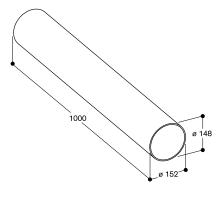
AD 752 010

Tubo Aluflex Plastica DN 150 cilindrico

Note di progettazione

2 tubi cilindrici in plastica vanno connessi con AD 754 090.





AD 754 090

Connettore per tubi di plastica Plastica DN 150 cilindrico



2 tubi cilindrici in plastica vanno connessi con AD 754 090.





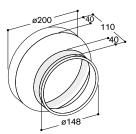
AD 704 040

Adattatore tondo ø 200/150 Placcato in metallo zincato Riduttore per connessioni tubi da DN 200 a DN 150

Note di progettazione

Può essere combinato con tubo telescopico a parete DN 200 e connettore tubi DN 150.

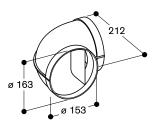




AD 752 030

Curva con piega verticale a 90° Plastica DN 150 cilindrico





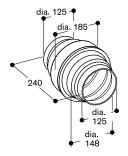
AD 752 070

Elemento anticondensa Plastica DN 150 cilindrico

Note di progettazione

È consigliato installarlo al di sotto di sezioni di tubi verticali. Installazione sul fondo del tubo.





AD 990 090

Nastro adesivo Plastica Rotolo da 10 m



Note di progettazione

Per prevenire fuoriuscite di aria dalle tubature usare il nastro adesivo in ogni punto di giunzione.

Resistente al calore e ai raggi UV.

Scarichi a parete

Utili ad un'efficiente veicolazione dei fumi attraverso le tubazioni all'esterno della parete.

L'apertura dovrebbe sempre corrispondere, o essere maggiore, alla larghezza nominale del tipo di tubo



utilizzato. AD 700 051

Scarico a parete

Acciaio inox DN 200 cilindrico

Minima perdita di flusso d'aria grazie alle ampie lamelle in acciaio inossidabile.

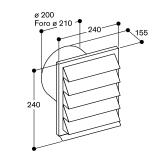
Caratteristiche tecniche

Lamelle in acciaio inossidabile impermeabile. Valvola di non ritorno integrata. Elemento di giunzione DN 200 cilindrico.

Note di progettazione

Per l'uso con tubo telescopico a parete AD 702

Attacco a parete ø 210 mm.



AD 850 050

Scarico a parete

Acciaio inox DN 150 rettangolare piatto

Minima perdita di flusso d'aria grazie alle ampie lamelle di scarico in acciaio inossidabile. Dimensioni compatte con struttura piatta.

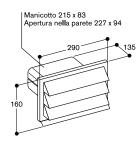
Caratteristiche tecniche

Lamelle in acciaio inossidabile impermeabile. Valvola di non ritorno integrata. Elemento di giunzione per tubo piatto rettangolare DN 150.

Note di progettazione

Collegamento diretto del tubo rettangolare piatto DN 150 senza elementi di giunzione. Attacco a parete 230 x 100 mm.





AD 702 052

Tubo telescopico per muro

DN 200 cilindrico

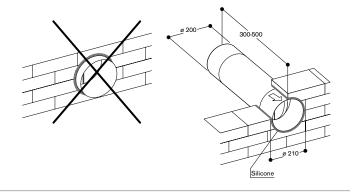
Caratteristiche

Parte di connessione DN 200 cilindrica. Valvola di non ritorno integrata.

Note di progettazione

Per uso con AD 700 051 o motore remoto AR 401.





AD 750 054

Scarico a parete con tubo telescopico

Acciaio inossidabile /Plastica DN 150 cilindrico

Minima perdita di flusso d'aria grazie alle ampie lamelle di scarico in acciaio inossidabile.

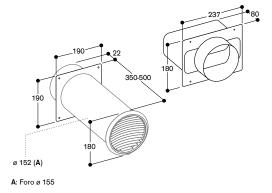
Caratteristiche tecniche

Lamelle in acciaio inossidabile impermeabile. Valvola di non ritorno integrata. Tubo a parete telescopico 350 - 500 mm per tubo cilindrico DN 150. Pressione di apertura 65 Pa sistema antireflusso con isolamento triplo.

Note di progettazione

Per connessione di tubo tondo DN 150 o tubo piatto DN 150. Foro parete DN 155 mm.

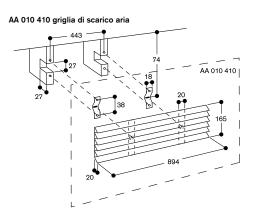




AA 010 410

Griglia di scarico per ricircolo Finitura in acciaio inox, 90 cm, incluse staffe di ancoraggio, altezza regolabile.













Tipologia		Cappa a soffitto	Cappa a soffitto	Cappa a soffitto
		Modulo filtro	Modulo comandi con luce	Modulo comandi
Acciaio inox		AC 402 181	AC 482 181	AC 462 181
Funzionamento a estrazione / a ricircolo		•/•		
Compatibile con (a estrazione):		AR 400 142 / AR 401 142 / AR 403 122		
Compatibile con (a ricircolo):		AR 400 142 e AA 010 811 o AA 012 811		
Dimensioni				
Larghezza	(cm)	80	80	80
Profondità	(cm)	40	14	14
Altezza	(cm)	10.5	13.5	13.5
Peso netto	(kg)	8	9.5	9.5
Dati di consumo secondo norma europea EN 65/2014	, 0,			
Classe di efficienza energetica		В * 3		
Consumo medio di energia	kWh/anno	60,6 ³		
Classe di efficienza di aspirazione		A ³		
Classe di efficienza di illuminazione		E ³		
Classe di efficienza filtro grassi		B ³		
Livello di rumorosità min./max./standard	dB(A)	50/65		
Performance nell'estrazione aria (EN 61591) con motori remoti, livello 1 / 2 / 3 / Intensivo	,		emoto con un modulo filtro	\mathfrak{d}^2
Estrazione aria con AR 400 142 per installazione interna	(m³/h) a 5 Pa	300/460/570/720	-	_
Estrazione aria con AR 401 142 per installazione esterna	, ,	340/510/640/750	_	_
Estrazione aria con AR 403 122 per installazione interna		370/490/640/780		
Funzionamento a ricircolo con AR 400 142 e AA 010 810 o AA 012 811	, ,	260/400/500/570		
Caratteristiche	(, , ,			
Telecomando ad infrarossi			•	•
Livelli di potenza	(N.)		3 più intensivo	3 più intensivo
Funzione post cottura	()		• /6 min.	•/6 min.
Aspirazione intervallata			• /6 min.	•/6 min.
Indicatore saturazione filtro grassi			-/•	-/•
Tipo filtro grassi		Aspirazione perimetrale	,	,
Numero filtro grassi		2		
Tipo di illuminazione		_	LED	
Connessione per estrazione aria fondo/lato/top/posteriore		-/-/•/-		
Parte di connessione per estrazione aria, tubo cilindrico DN 150		•		
Parte di connessione per estrazione aria, tubo piatto DN 150		AD 852 042 ¹		
Lunghezza cavo di connessione	(m)	715 002 012	1.75	1.75
Lunghezza cavo dati	()		1.70	
Controllo della cappa da piano cottura compatibile			_	_
Home Connect (wireless via WiFi)			_	_
Distanza minima dall'area cottura			_	_
Piani a gas / con bruciatore > 12 kW	(om)	70/70	70/70	70/70
Piani elettrici	(cm)		70	70
Valori di collegamento	(GIII)	10	10	70
Assorbimento totale	(W)		dipende dall'unità motore	dipende dall'unità motore
	(VV)		uipenue uan unha motore	uipenue uan unita motore
Soppressione radiodisturbi		•	•	•

[•] Standard. - Non disponibile.

¹ Accessorio speciale.

 $^{^{2}}$ Per configurazioni con più di un modulo filtro per unità aspirante è possibile aggiungere fino a 70 m³/h.

³ I valori si riferiscono alla configurazione AC 402 181 (1x), AC 482 181 (1x), con motore remoto AR 400 142.

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

Ì	١	1
	þ	ş
ĺ		

70/70

_	
Cappa a soffitto	ĺ
Modulo luci	
AC 472 181	
	ı
80	
14	
13.5	
9.5	
-	
-	
LED	
1.75	
2	





ipologia		Cappa telescopica	Cappa telescopica
Acciaio inox		AL 400 122	AL 400 192
Funzionamento a estrazione / a ricircolo		•/•	•/•
Compatibile con (a estrazione):		2x AR 400 142 / 2x AR 401 142 /	AR 400 142 / AR 401 142 /
Per UE, il funzionamento della AL 400 122 è possibile solo in modalità a ricircolo normativa EU 66/2014)		2x AR 403 122	AR 403 122
Compatibile con (a ricircolo):		2x AR 413 122 / 2x AR 410 110	AR 413 122
Dimensioni			
Spessore cornice sopra il top	(cm)	0.3	0.3
nstallazione in appoggio / a filo top		•/•	•/•
Altezza in estensione	(cm)	33	33
arghezza sul top della cucina	(cm)	118.4	90.8
arghezza nel mobile	(cm)	113.6	86
Profondità sul top della cucina	(cm)	14	14
Altezza nel mobile	(cm)	55-86	55–86
Peso netto	(kg)	46	38
Dati di consumo secondo normativa europea EU 65/2014			
Classe di efficienza energetica			A *2
Consumo medio di energia	kWh/anno		45.5 ²
Classe di efficienza di aspirazione			A ²
Classe di efficienza di illuminazione			C^2
Classe di efficienza filtro anti-grassi			B ²
ivello di rumorosità min./max. in modalità normale	dB(A)		45/61 ²
Performance nell'estrazione aria (EN 61591) con motori remoti, livello 1 / 2 / 3 /	. ,	con 2 unità motore	con 1 unità motore
Estrazione aria con AR 400 142 per installazione interna		540/820/1020/1140	310/485/600/765
Estrazione aria con AR 401 142 per installazione esterna a muro		550/800/1000/1200	295/450/560/660
Estrazione aria con AR 403 122 per installazione nello zoccolo		560/750/980/1240	340/460/600/750
Ricircolo aria con AR 413 122 per installazione nello zoccolo		610/845/1080/1375	310/425/555/715
Ricircolo aria con AR 410 110 per installazione nel mobile		740/890/1015/1210	0.0, .20, 000,0
Caratteristiche	(,,		
ivelli di potenza		3 + intensivo	3 + intensivo
unzione automatica		_	_
- unzione post cottura	(min)	• /6 min.	•/6 min.
Aspirazione intervallata		• /6 min.	•/6 min.
ndicatore saturazione filtro anti-grassi	, ,	•	•
ipo filtro anti-grassi		Filtro a cartuccia	Filtro a cartuccia
Numero filtri anti-grassi		3	2
Canale di drenaggio per grassi		•	•
ipo di illuminazione		LED	LED
Potenza lampade	(W)	2 x 10	2 x 10
luminazione	, ,	400	400
Colore luce	(Kelvin)		3600
Connessione per estrazione aria lato inferiore/anteriore/posteriore	()	•/•/•	•/•/•
Connettore per estrazione aria, tubo cilindrico DN 150 (fronte/retro)		AD 754 049 ¹	AD 754 049 ¹
Connettore per estrazione aria, tubo piatto DN 150 (lato inferiore)		AD 854 050 ¹	AD 854 050 ¹
unghezza cavo di connessione	(m)	1.75	1.75
Controllo della cappa da piano cottura compatibile	(111)	_	
Home Connect (wireless via WiFi)		_	-
/alori di collegamento			
Assorbimento totale	(\A/\	dipende dall'unità motore	dipende dall'unità motore
Soppressione radiodisturbi	(**)	a ponde dan unita motore	a pende dan dinta motore

[•] Standard. - Non disponibile.

¹ Accessorio necessario per l'installazione.

 $^{^{\}rm 2}$ l valori fanno riferimento alla configurazione AL 400 con il motore AR 400 142.

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



Tipologia		Cappa da piano
Acciaio inox		VL 414 112
Funzionamento a estrazione / a ricircolo		•/•
Compatibile con (a estrazione):		AR 400 142 / AR 401 142 / AR 403 122
Compatibile con (a ricircolo):		AR 413 122 / AR 410 110
Dimensioni		
Spessore cornice sopra il top	(cm)	0.3
Installazione in appoggio / a filo top		•/•
Larghezza sopra il top di cucina	(cm)	15.5
Larghezza nel mobile	(cm)	17
Profondità	(cm)	52
Altezza nel mobile in appoggio / a filo	(cm)	17.5/17.8
Peso netto	(kg)	2.2
Dati di consumo secondo norma europea EN 65/2014	(0)	
		* 1
Classe di efficienza energetica		A ⁺
Consumo medio di energia	kWh/anno	40.41
Classe di efficienza di aspirazione		A¹
Classe di efficienza di illuminazione		-
Classe di efficienza filtro grassi		B¹
Livello di rumorosità min./max./standard	dB(A)	57/711
Performance nell'estrazione aria (EN 61591) con motori remoti, livello 1 / 2 /	. ,	
Estrazione aria con AR 400 142 per installazione interna		280/430/540/640
Estrazione aria con AR 401 142 per installazione esterna a muro		300/455/570/660
Estrazione aria con AR 403 122 per installazione nello zoccolo		320/420/550/690
Ricircolo aria con AR 413 122 per installazione nello zoccolo		290/390/520/660
Ricircolo aria con AR 410 110 per installazione nel mobile	, ,	350/415/490/590
Caratteristiche	(,,	
Livelli di potenza		3 + intensivo
Funzione automatica		•
Funzione post cottura		•
Aspirazione intervallata	(min)	• / 6 min.
Indicatore saturazione filtro grassi	(11111)	•
Indicatore saturazione filtro a carboni attivi		•
Tipo filtro grassi		Metallico
Numero filtro grassi		1
Canale di drenaggio per grasso		•
Connessione per estrazione aria fondo/latoposteriore		-/-/•
Tubo piatto flessibile DN 150		AD 410 040 ²
Parte di connessione per estensione tubo piatto DN 150		AD 851 041 ²
·	()	
Lunghezza cavo di connessione	(m)	1.75 • 3
Controllo della cappa da piano cottura compatibile		• 4
Home Connect (wireless via WiFi)		••
Valori di collegamento	0.0	
Assorbimento totale	(VV)	secondo motore utilizzato
Soppressione radiodisturbi		•

- Standard. Non disponibile.
- $^{\rm 1}$ l valori si riferiscono ad una configurazione con VL 414 e motore AR 403 122.
- ² Accessorio per l'installazione.
- ³ In combinazione con piano cottura compatibile.
- ⁴ La funzionalità Home Connect potrebbe non essere disponibile in tutte le nazioni.
- * In una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.







Tipologia		Cappa a isola	Cappa a isola	Cappa a isola
Acciaio inox		Al 442 160	Al 442 120	Al 442 100
Funzionamento a estrazione / a ricircolo		•/•	•/•	•/•
Compatibile con (a estrazione):		AR 400 142 / AR 401 142 / AR 400 143	AR 400 142 / AR 401 142 / AR 400 143	AR 400 142 / AR 401 142 / AR 400 143
Compatibile con (a ricircolo):		AR 400 143 e AA 442 810	AR 400 143 e AA 442 810	AR 400 143 e AA 442 810
Dimensioni con camino				
Larghezza	(cm)	160	120	100
Profondità	(cm)	70	70	70
Altezza, A estrazione / Ricircolo aria, minmax.	(cm)	72-150	72-150	72-150
Peso netto, minmax.	(kg)	52	40	35
Peso tubo, minmax.	(kg)	8-14	8-14	8-14
Dati di consumo secondo norma europea EN 65/2014				
Classe di efficienza energetica		A * 1	A	A * 1
Consumo medio di energia	kWh/anno	53.3 ¹	53.3 ¹	52.41
Classe di efficienza di aspirazione		A¹	A ¹	A¹
Classe di efficienza di illuminazione		В	В	В
Classe di efficienza filtro grassi		B¹	B¹	B¹
Livello di rumorosità min./max./standard	dB(A)	45/62	44/62	44/61
Performance nell'estrazione aria (EN 61591) con motori rem livello 1 / 2 / 3 / Intensivo	oti,			
Estrazione aria con AR 400 142 per installazione interna	(m³/h) a 5 Pa	310/495/625/805	330/500/625/785	325/495/620/790
Estrazione aria con AR 400 143 per camino di AI / AW 442	(m³/h) a 5 Pa	370/530/645/935	340/515/640/920	340/525/640/930
Estrazione aria con AR 401 142 per installazione esterna a muro	(m³/h) a 5 Pa	335/510/640/750	335/510/645/745	335/510/645/750
Ricircolo aria con AR 400 143 per camino di Al / AW 442	(m³/h) a 5 Pa	320/480/590/800	300/465/580/800	305/475/580/805
Caratteristiche				
Livelli di potenza	(N.)	3 + intensivo	3 + intensivo	3 + intensivo
Funzione automatica		•	•	•
Funzione post cottura	(min)	•/integrata	• /integrata	/integrata
Aspirazione intervallata	(min)	-	-	-
Indicatore saturazione filtro grassi		•	•	•
Tipo filtro grassi		Filtro inclinato	Filtro inclinato	Filtro inclinato
Numero filtro grassi		6	4	4
Canale di drenaggio per grasso		•	•	•
Tipo di illuminazione		LED	LED	LED
Potenza lampade	, ,	4 x 10	4 x 10	4 x 10
Illuminazione	٠,	1,390	1,390	1,390
Colore luce	(Kelvin)		3,500	3,500
Connettore per estrazione aria	(ø mm)	150	150	150
Connettore per estrazione aria, top/lato/posteriore/frontale S = prodotto ad hoc		•/S/S/S	•/S/S/S	•/S/S/S
Lunghezza cavo di connessione	(m)	1.75	1.75	1.75
Controllo della cappa da piano cottura compatibile		-	-	-
Home Connect (wireless via WiFi)		-	-	-
Distanza minima dall'area cottura				
Piani a gas / con bruciatore > 12 kW	(cm)	70	70	70
Piani elettrici	(cm)	60	60	60
Valori di collegamento				
Assorbimento totale	(W)	dipende dall'unità motore	dipende dall'unità motore	dipende dall'unità motore
Soppressione radiodisturbi		•	•	•

[•] Standard. - Non disponibile.

 $^{^{\}rm 1}$ l valori fanno riferimento alla configurazione Al 442 / AW 442 con il motore AR 400 143.

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







Tipologia		Cappa a parete	Cappa a parete	Cappa a parete
Acciaio inox		AW 442 160	AW 442 120	AW 442 190
Funzionamento ad estrazione / a ricircolo		•/•	•/•	•/•
i unzionamento au estrazione / a noncolo		AR 400 142 / AR 401 142 /	AR 400 142 / AR 401 142 /	AR 400 142 / AR 401 142 /
Compatibile con (a estrazione):		AR 400 142 / AR 401 142 / AR 400 143	AR 400 142 / AR 401 142 / AR 400 143	AR 400 142 / AR 401 142 / AR 400 143
Compatibile con (a ricircolo):		AR 400 143 e AA 442 810	AR 400 143 e AA 442 810	AR 400 143 e AA 442 810
Dimensioni con camino				
Larghezza	(cm)	160	120	90
Profondità	(cm)	55	55	55
Altezza, A estrazione / Ricircolo aria, minmax.	(cm)	72-150	72-150	72-150
Peso netto, minmax.	(kg)	40	32	26
Peso tubo, minmax.	(kg)	7–11	7–11	7–11
Dati di consumo secondo norma europea EN 65/2014				
Classe di efficienza energetica		B * 1	A * 1	A * 1
Consumo medio di energia	kWh/anno	57.71	48.1 ¹	40.8 ¹
Classe di efficienza di aspirazione		A ¹	A¹	A¹
Classe di efficienza di illuminazione		В	В	A
Classe di efficienza filtro grassi		A¹	B¹	B¹
Livello di rumorosità min./max./standard	dB(A)	47/64	47/64	47/63
Performance nell'estrazione aria (EN 61591) con motori rem livello 1 / 2 / 3 / Intensivo	. ,			
Estrazione aria con AR 400 142 per installazione interna	(m³/h) a 5 Pa	315/490/605/755	315/490/615/755	315/480/610/750
Estrazione aria con AR 400 143 per camino di Al / AW 442		330/500/615/890	325/505/615/885	325/500/610/875
Estrazione aria con AR 401 142 per installazione esterna a muro	, , ,	325/495/625/730	320/485/615/720	320/490/605/710
Air recirculation with AR 400 143 per camino di Al / AW 442	. ,	295/460/570/775	290/455/565/775	290/455/560/760
Caratteristiche	(111 / 11) & 0 1 &	230/ 400/ 070/ 770	230/400/000/110	230/ 400/ 000/ 700
Livelli di potenza	(N.)	3 + intensivo	3 + intensivo	3 + intensivo
Funzione automatica	(14.)	•	•	•
Funzione post cottura	(min)	• /integrata	• /integrata	• /integrata
Aspirazione intervallata	(min)		- mograta	- miograta
Indicatore saturazione filtro grassi	()	•	•	•
Tipo filtro grassi		Filtro inclinato	Filtro inclinato	Filtro inclinato
Numero filtro grassi		4	4	4
Canale di drenaggio per grasso		•	•	•
Tipo di illuminazione		LED	LED	LED
Potenza lampade	(\^/)	4 x 10	3 x 10	2 x 10
·	` ,			
Illuminazione Colora luca		1,140	940	710
Colore luce	(Kelvin)		3,500	3,500 150
Connettore per estrazione aria	(ø mm)	100	150	100
Connettore per estrazione aria, top/lato/posteriore/frontale S = prodotto ad hoc		•/S/S/S	•/S/S/S	•/S/S/S
Lunghezza cavo di connessione	(m)	1.75	1.75	1.75
Controllo della cappa da piano cottura compatibile		=	=	=
Home Connect (wireless via WiFi)		-	-	-
Distanza minima dall'area cottura				
Piani a gas / con bruciatore > 12 kW	(cm)	70	70	70
Piani elettrici	(cm)	60	60	60
Valori di collegamento				
Assorbimento totale	(W)	dipende dall'unità aspirante	dipende dall'unità aspirante	dipende dall'unità aspirante
			•	•

[•] Standard. - Non disponibile.

 $^{^{\}rm 1}$ l valori fanno riferimento alla configurazione Al 442 / AW 442 con il motore AR 400 143.

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







Tipologia		Cappa a soffitto	Cappa a soffitto	Cappa a soffitto
Gaggenau Light Bronze (bronzo chiaro)		AC 250 121	AC 230 101	Cappa a Somito
Gaggenau Black (colore nero)		7.0 200 121	710 200 101	AC 270 101
daggenau Black (colore hero)		•/Modulo di ricircolo		AG 270 101
Funzionamento a estrazione / a ricircolo		come accessorio	-/ •	-/ •
Dimensioni				
Larghezza	(cm)	120	105	105
Profondità	(cm)		60	60
Altezza	(cm)		18	25
Peso netto	(kg)		40	76
Dati di consumo secondo norma europea EN 65/2014	(kg)	07	40	70
		*		
Classe di efficienza energetica		A ⁺	-	-
Consumo medio di energia	kWh/annor	35.2	_	_
Classe di efficienza di aspirazione		Α	_	_
Classe di efficienza di illuminazione		-	_	_
Classe di efficienza filtro grassi		E	_	_
Livello di rumorosità min./max./standard	dB(A)	41/56	_	_
Performance nell'estrazione aria (EN 61591) con motori rem	. ,			
Estrazione aria		265/331/458/933	-	_
Ricircolo aria	, ,	197/313/419/637	293/426/579/762	190/357/515/680
Contropressione max a 0 m³/h		416	-	-
Livello potenza sonora (EN 60704-3) max/Int	(1 33)			
Modalità estrazione aria	(dB(A) re 1 pW)	56/70	_	_
Modalità ricircolo aria	(dB(A) re 1 pW)		67/73	67/74
Caratteristiche	(dB(ri) to 1 pvv)	30,72	0.7.0	0.,, .
Controllo remoto		•	•	
Livelli di potenza		3 + intensivo	3 + intensivo	3 + intensivo
Funzione post cottura		• /integrato	• /integrato	• • /integrato
Aspirazione intervallata		• / 6 min.	• / 6 min.	• / 6 min.
Indicatore saturazione filtro grassi		•	•	•
Indicatore saturazione filtro a carboni attivi		•	•	•
Tipo filtro grassi		Cartuccia	Cartuccia	Cartuccia
Numero filtro grassi		2	3	3
Tipo di illuminazione		_	_	LED
Potenza lampade	(W)	_	=	17.9
Illuminazione	(lx)		_	1156
Colore luce	(Kelvin)		_	3500
Gamma colori (regolabile con Home Connect)	(Kelvin)		_	2700 - 5000
Connettore per estrazione aria	(ø mm)		_	-
Connettore per estrazione aria, top/lato/posteriore/frontale	(2 11111)	-/•/•/•	_	_
Lunghezza cavo di connessione	(m)	1.3	_	_
Controllo della cappa da piano cottura compatibile	(111)	•1	•1	•1
Home Connect (wireless via WiFi)		• 2	• 2	• 2
Accessori				
Modulo di ricircolo bianco		AA 010 811		
Modulo di ricircolo acciaio inox		AA 012 811		
Filtro a carboni attivi rigenerabile		AA 200 112	AA 200 122	AA 200 122
Filtro a carboni attivi		AA 200 110	AA 200 121	AA 200 121
Distanza minima dall'area cottura				
Per apparecchi a gas con assorbimento minore/maggiore di 12 kW	(cm)	65/70	65/70	70/75
Piani elettrici	(cm)		65	70
Valori di collegamento	(3111)			
Assorbimento totale	(W)	250	140	250
Soppressione radiodisturbi	(**)	•	•	•
- F L				

[•] Standard. - Non disponibile.

¹ Con modello del piano cottura compatibile.

 $^{^{\}rm 2}$ La funzionalità Home Connect potrebbe non essere disponibile in tutte le nazioni.

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





Tipologia		Cappa telescopica	Cappa telescopica
Pannello in vetro e cornice Gaggenau Black		AL 200 180	AL 200 190
Funzionamento a estrazione / ricircolo		Modulo di ricircolo come accessorio	/Modulo di ricircolo come accessorio
Combinabile in unico foro di incasso con piani a induzione senza cornice		CX 482 CI 282 / 283	CX 492 CI 292
Dimensioni			
Larghezza	(cm)	80	90
Per installazione in appoggio / a filo (con kit di installazione dedicati)	` ,	con AA 200 900 / con VA 200 080	con AA 200 900 / con VA 200 090
Altezza in estensione	(cm)	25	25
Larghezza sopra il top della cucina	` '	79.2	85.4
Profondità	(cm)		14
Larghezza nel mobile		77.9	85.4
Altezza nel mobile	` ,	70.3	70.3
Peso netto	(kg)		43
Dati di consumo secondo norma europea EN 65/2014	(1.9)		
Classe di efficienza energetica		A *	A *
Consumo medio di energia	kWh/anno	36.9	37.8
Classe di efficienza di aspirazione	•	Α	A
Classe di efficienza di illuminazione		-	-
Classe di efficienza filtro grassi		В	С
Livello di rumorosità min. / max. modalità normale	dB(A)	39/62	41/62
Performance estrazione dell'aria (EN 61591), livello 1 / 2 / 3 / Intensivo	,		
Estrazione aria	(m³/h) a 5 Pa	223/378/501/775	229/389/519/833
Ricircolo aria		170/362/447/562	172/367/472/620
Livello potenza sonora (EN 60704-3) max/ Int	(, , ,	, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	
Modalità estrazione aria	(dB(A) re 1 pW)	62/70	62/71
Modalità ricircolo aria	(dB(A) re 1 pW)		65/71
Caratteristiche	(* () *)		
Livelli di potenza		3 + intensivo	3 + intensivo
Funzione automatica		•	•
Funzione post cottura	(min)	• / integrato	• / integrato
Indicatore saturazione filtro grassi	()	•	•
Indicatore saturazione filtro a carboni attivi		•	•
Tipo filtro grassi		Metallico	Metallico
Numero filtro grassi		2	2
Canale di drenaggio per grasso		•	•
Profili in vetro illuminati (luce bianca)		•	•
Raccordo per canalizzazione estrazione aria	(ø mm)	150	150
Connessione per estrazione aria fondo/lato/retro/fronte	(~)	• / - / - / -	• / - /- / -
Potenza motore	(W)	300	300
Lunghezza cavo di connessione		1.3	1.3
Controllo della cappa da piano cottura compatibile	()	•1	•1
Home Connect (wireless via WiFi)		• 2	• 2
Accessori			
Kit per installazione in appoggio		AA 200 900	AA 200 900
Kit per installazione del motore a distanza		AA 200 910	AA 200 910
Kit per installazione a filo in unico foro d'incasso		VA 200 080	VA 200 090
Modulo di ricircolo		AA 200 880	AA 200 890
Filtro a carboni attivi		AA 200 100	AA 200 100
Modulo di ricircolo rigenerabile		AA 200 882	AA 200 892
Valori di collegamento			
Assorbimento totale	(W)	300	300
Soppressione radiodisturbi	. ,	•	•

[•] Standard. - Non disponibile.

¹ Con modello del piano cottura compatibile.

 $^{^{\}rm 2}$ La funzionalità Home Connect potrebbe non essere disponibile in tutte le nazioni.

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



Tipologia		Cappa da piano
Gaggenau Black (nero)		VL 200 120
Funzionamento a estrazione / a ricircolo		•/•
Compatibile con (a estrazione):		AR 403 122 / AR 400 142 / AR 401 142
Compatibile con (a ricircolo):		AR 413 122 / AR 410 110
Dimensioni		
Installazione in appoggio / a filo top		•/-
Larghezza sopra il top di cucina	(cm)	15
Profondità	(cm)	51
Altezza nel mobile in appoggio / a filo	(cm)	17.5/-
Peso netto	(kg)	
Dati di consumo secondo norma europea EN 65/2014	(6)	
Classe di efficienza energetica		A *2
Consumo medio di energia	kWh/anno	48.3 ²
Classe di efficienza di aspirazione		A ²
Classe di efficienza di illuminazione		
Classe di efficienza filtro grassi		B ²
Livello di rumorosità min./max./standard	dB(A)	56/712
Performance nell'estrazione aria (EN 61591) con motori remoti, live		
Ricircolo aria con AR 410 110 per installazione nel mobile		360/435/500/595
Ricircolo aria con AR 413 122 per installazione nello zoccolo	, ,	305/410/530/665
Estrazione aria con AR 403 122 per installazione nello zoccolo	, ,	320/430/555/690
Estrazione aria con AR 400 142 per installazione nel mobile		280/440/545/645
Estrazione aria con AR 401 142 per montaggio a parete esterna	, ,	305/460/575/660
Livello di potenza sonora (EN 60704-3) con motori remoti, livello 1 /		
Ricircolo aria con AR 410 110 per installazione nel mobile	(dB(A) re 1 pW)	60/64/68/73
Ricircolo aria con AR 413 122 per installazione nello zoccolo	(dB(A) re 1 pW)	57/64/72/78
Estrazione aria con AR 403 122 per installazione nello zoccolo	(dB(A) re 1 pW)	
Estrazione aria con AR 400 142 per installazione nel mobile	(dB(A) re 1 pW)	
Estrazione aria con AR 401 142 per montaggio a parete esterna	(dB(A) re 1 pW)	
Caratteristiche	(()	
Livelli di potenza		3 + intensivo
Funzione automatica		•
Funzione post cottura	(min)	• /integrato
Aspirazione intervallata	, ,	•/6 min.
Indicatore saturazione filtro grassi	,	•
Tipo filtro grassi		Acciaio inox
Numero filtro grassi		1
Canale di drenaggio per grasso		•
Indicatore saturazione filtro a carboni attivi		•
Connessione per estrazione aria fondo/lato/top/posteriore		-/-/•
Tubo piatto flessibile DN 150		AD 410 040 ¹
Parte di connessione per estensione tubo piatto DN 150		AD 851 041 ¹
Lunghezza cavo di connessione	(m)	1.7
Controllo della cappa da piano cottura compatibile	,	-
Home Connect (wireless via WiFi)		_
Valori di collegamento		
Assorbimento totale	(W)	dipende dall'unità motore
Soppressione radiodisturbi	,	•
11		

[•] Standard. - Non disponibile.

¹ Accessorio speciale.

² I valori fanno riferimento alla configurazione VL 200 con il motore AR 403 122.

 $^{^{\}star}$ In una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.



Tipologia		Cappa a isola
Acciaio inox		Al 240 191
Funzionamento ad estrazione / a ricircolo		/Modulo di ricircolo come accessorio
		•/Modulo di ricircolo come accessorio
Dimensioni con camino	()	22
Larghezza	(cm)	
Profondità	(cm)	
Altezza, A estrazione / Ricircolo aria, minmax.		74-92/82-104
Peso netto	(kg)	32
Dati di consumo secondo norma europea EN 65/2014		
Classe di efficienza energetica		A *
Consumo medio di energia	kWh/anno	43.2
Classe di efficienza di aspirazione		A
Classe di efficienza di illuminazione		A
Classe di efficienza filtro grassi		В
Livello di rumorosità min./max./standard	dB(A)	43/64
Performance nell'estrazione aria (EN 61591) con motori remoti, livello 1 / 2 / 3 / Intensivo	, ,	
Estrazione aria	(m³/h) a 5 Pa	291/441/641/988
Ricircolo aria		195/362/448/530
Contropressione massima a 0 m³/h	(III 711) d 01 d (Pa)	
Livello potenza sonora (EN 60704-3) max / Intensivo	(, α)	
Estrazione aria	(dB(A) re 1 pW)	64/72
Ricircolo aria		
Caratteristiche	(dB(A) re 1 pW)	69/72
	(11)	0
Livelli di potenza	(N.)	3 + intensivo
Funzione automatica	, , ,	
Funzione post cottura		• /integrata
Aspirazione intervallata	(min)	• / 6 min.
Indicatore saturazione filtro grassi		•
Indicatore saturazione filtro a carboni attivi		•
Tipo filtro grassi		Cartuccia
Numero filtro grassi		3
Canale di drenaggio per grasso		-
Tipo di illuminazione		LED
Potenza lampade	(W)	4 x 3
Illuminazione	(lx)	650
Colore luce	(Kelvin)	3500
Gamma colori (regolabile con Home Connect)	(Kelvin)	2700 - 5000
Connettore per estrazione aria	(ø mm)	150
Connettore per estrazione aria, top/lato/posteriore/frontale S = prodotto ad hoc		•/S/S/S
Output ventola	(W)	
Lunghezza cavo di connessione	(m)	
Controllo della cappa da piano cottura compatibile	()	•1
Home Connect (wireless via WiFi)		• 2
Accessori		
Modulo di ricircolo		AA 200 816
Filtro a carboni attivi rigenerabile		AA 200 112
Filtro a carboni attivi		AA 200 112 AA 200 110
Estensione per canale Colletto di finitura		AD 200 326
		AD 223 346
Kit di montaggio per estensione		AD 220 396
Comignolo per estrazione		
Distanza minima dall'area cottura		
Piani a gas / con bruciatore > 12 kW	` ,	65/70
Piani elettrici	(cm)	55
Valori di collegamento		
Assorbimento totale	(W)	272
Soppressione radiodisturbi		•

[•] Standard. - Non disponibile.

¹ In combinazione con piano cottura compatibile.

 $^{^{\}rm 2}$ La funzionalità Home Connect potrebbe non essere disponibile in tutte le nazioni.

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





Tipologia		Cappa a parete	Cappa a parete
Acciaio inox		AW 240 191	
Frontale in vetro in colore Gaggenau Antracite		7.00 2.0 10.	AW 250 192
Funzionamento ad estrazione / a ricircolo		 /Modulo di ricircolo come accessorio 	Comignolo come accessorio / •
Dimensioni con camino			
Larghezza	(cm)	90	90
Profondità	(cm)	50	54
Altezza, A estrazione / Ricircolo aria, minmax.	(cm)	65-95/82-115	96-123/45
Peso netto	(kg)	21	27
Peso tubo per estrazione dell'aria			5
Dati di consumo secondo norma europea EN 65/2014			
Classe di efficienza energetica		A *	A ⁺ *
Consumo medio di energia	kWh/anno	44.5	36.7
Classe di efficienza di aspirazione		A	Α
Classe di efficienza di illuminazione		Α	Α
Classe di efficienza filtro grassi		В	В
Livello di rumorosità min./max./standard	dB(A)	44/64	43/57
Performance nell'estrazione aria (EN 61591) con motori remoti, livello 1 / 2 /			
Estrazione aria	(m³/h) a 5 Pa	275/422/618/970	282/394/529/990
Ricircolo aria	(m³/h) a 0 Pa	185/321/383/476	196/349/461/670
Contropressione massima a 0 m³/h	(Pa)	459	453
Livello potenza sonora (EN 60704-3) max / Intensivo	(,		
Estrazione aria	(dB(A) re 1 pW)	64/73	57/70
Ricircolo aria	(dB(A) re 1 pW)	69/74	68/78
Caratteristiche	(==(-,		11,11
Livelli di potenza		3 + intensivo	3 + intensivo
Funzione automatica		•	•
Funzione post cottura	(min)	• / integrata	• /integrata
Aspirazione intervallata	(min)	• / 6 min.	•/ 6 min.
Indicatore saturazione filtro grassi	()	•	•
Indicatore saturazione filtro a carboni attivi		•	•
Tipo filtro grassi		Filtro a cartuccia	Filtro a cartuccia
Numero filtro grassi		3	2
Canale di drenaggio per grasso		-	_
Tipo di illuminazione		LED	LED
Potenza lampade	(W)	3 x 3	2 x 3
Illuminazione	(lx)	551	460
Colore luce	(Kelvin)	3500	3500
Gamma colori (regolabile con Home Connect)	(Kelvin)	2700 - 5000	2700 - 5000
Connettore per estrazione aria	(ø mm)	150	150
Connettore per estrazione aria, top/lato/posteriore/frontale S = prodotto ad hoc	(2 11111)	•/S/S/S	•/S/S/S
Output ventola	(W)	260	260
Lunghezza cavo di connessione	, ,	1.3	
-	(m)	•1	1.3
Controllo della cappa da piano cottura compatibile		• 2	• 2
Home Connect (wireless via WiFi)		• 2	• 2
Accessori		A A 000 010	
Modulo di ricircolo		AA 200 812	AA 050 110
Filtro a carboni attivi rigenerabile		AA 200 112	AA 250 112
Filtro a carboni attivi		AA 200 110	AA 250 113
Estensione per canale		AD 200 322	
Colletto di finitura		AD 000 000	
Kit di montaggio per estensione		AD 200 392	AD 000 040
Comignolo per estrazione			AD 200 012
Distanza minima dall'area cottura		05/50	00/70
Piani a gas / con bruciatore > 12 kW	(cm)	65/70	60/70
Piani elettrici	(cm)	55	45
Valori di collegamento			
Assorbimento totale	(W)	269	270
Soppressione radiodisturbi		•	•

[•] Standard. - Non disponibile.

¹ In combinazione con piano cottura compatibile.

 $^{^{\}rm 2}$ La funzionalità Home Connect potrebbe non essere disponibile in tutte le nazioni.

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





Tipologia		Cappa con deflettore	Cappa con deflettore
Finitura in acciaio inox		AF 210 192	AF 210 162
Timeda in addition mox		/Modulo di ricircolo	• /Modulo di ricircolo
Funzionamento a estrazione / a ricircolo		come accessorio	come accessorio
Dimensioni			
Larghezza	(cm)	90	60
Profondità	(cm)	32	32
Profondità con frontalino estratto	(cm)	48,8	48,8
Altezza	(cm)	37,8	37,8
Peso netto	(kg)	16	15
Dati di consumo secondo norma europea EN 65/2014	(6/		
Classe di efficienza energetica		A	A
Consumo medio di energia	kWh/anno	41.4	40.3
Classe di efficienza di aspirazione		Α	Α
Classe di efficienza di illuminazione		Α	Α
Classe di efficienza filtro grassi		В	В
Livello di rumorosità min./max./standard	dB(A)	42/57	41/57
Performance nell'estrazione aria (EN 61591) con motori remoti, livello 1 /	2 / 3 / Intensivo		
Estrazione aria	(m³/h) a 5 Pa	272/384/517/965	271/386/515/953
Ricircolo aria	(m³/h) a 0 Pa	267/372/506/876	266/364/497/885
Contropressione massima a 0 m³/h	(Pa)	434	455
Livello potenza sonora (EN 60704-3) max / Intensivo			
Estrazione aria	(dB(A) re 1 pW)	57/71	57/71
Ricircolo aria	(dB(A) re 1 pW)	62/69	62/69
Caratteristiche	, , , , ,		
Vetro		•	•
Disposizione comandi		Frontale	Frontale
Livelli di potenza	(N.)	3 + intensivo	3 + intensivo
Funzione automatica	, ,	•	•
Funzione post cottura	(min)	• /integrato	• /integrato
Aspirazione intervallata	(min)	-	_
Indicatore saturazione filtro grassi	,	•	•
Tipo filtro grassi		Filtro in acciaio inox	Filtro in acciaio inox
Numero filtro grassi		1	1
Canale di drenaggio per grasso		_	_
Tipo di illuminazione		LED	LED
Potenza lampade	(W)	3 x 3	2 x 3
Illuminazione	(lx)	355	355
Colore luce	(Kelvin)	3500	3500
Connettore per estrazione aria	(ø mm)	150	150
Connettore per estrazione aria, top/lato/posteriore/frontale	, ,	• /-/-/-	• /-/-/-
Ventole	(N.)	1	1
Output ventola	(W)	260	260
Lunghezza cavo di connessione	(m)	1.75	1.75
Controllo della cappa da piano cottura compatibile	. ,	=	_
Home Connect (wireless via WiFi)		-	_
Accessori			
Cornice ribassabile		AA 210 492	AA 210 460
Kit di assemblaggio per pensili di 90 cm		AA 210 491	
Modulo di ricircolo		AA 211 812	AA 211 812
Filtro a carboni attivi		AA 210 110	AA 210 110
Distanza minima dall'area cottura			
Piani a gas / con bruciatore > 12 kW	(cm)	65/70	65/70
Piani elettrici	(cm)	43	43
Valori di collegamento			
Assorbimento totale	(W)	266	264
Soppressione radiodisturbi	, ,	•	•
· ·			

[•] Standard. - Non disponibile.

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





Tipologia		Cappa da pensile	Cappa da pensile
Finitura in acciaio inox		AC 200 191	AC 200 181
Funzionamento a estrazione / a ricircolo		•/•	•/•
Dimensioni			
Larghezza	(cm)		70
Profondità	` ,	28.2	30
Altezza	(cm)	36 (telaio)	36 (telaio)
Peso netto	(kg)	9.8	9.2
Dati di consumo secondo norma europea EN 65/2014			
Classe di efficienza energetica		A++ *	A++ *
Consumo medio di energia	kWh/anno	31.4 kWh	30.3 kWh
Classe di efficienza di aspirazione		A	A
Classe di efficienza di illuminazione		Α	A
Classe di efficienza filtro grassi		D	D
Livello di rumorosità min./max./standard	dB(A)	41/64	46/64
Performance nell'estrazione aria (EN 61591) con motori remoti,			
livello 1 / 2 / 3 / Intensivo			(
Estrazione aria		210/380/610/800	210/380/575/775
Ricircolo aria		200/360/540/790	200/360/540/740
Contropressione massima a 0 m³/h	(Pa)	560	560
Livello potenza sonora (EN 60704-3) max / Intensivo			
Estrazione aria	(dB(A) re 1 pW)		64/70
Ricircolo aria	(dB(A) re 1 pW)	72/77	73/78
Caratteristiche			
Telecomando a infrarossi		AA 200 510	AA 200 510
Livelli di potenza		3 + intensivo	3 + intensivo
Funzione automatica		-	-
Funzione post cottura		•/6 min.	•/6 min.
Aspirazione intervallata		•/6 min.	•/6 min.
Indicatore saturazione filtro grassi		•	•
Tipo filtro grassi		Cartucce	Cartucce
Numero filtro grassi		2	2
Canale di drenaggio per grasso		-	-
Tipo di illuminazione		LED	LED
Potenza lampade	(W)	2 x 1	2 x 1
Illuminazione	(lx)	266	244
Colore luce	(Kelvin)	4000	4000
Connettore per estrazione aria		150/120	150/120
Connettore per estrazione aria, top/lato/posteriore/frontale	()	•/-/-/-	•/-/-/-
Ventole	(No.)		1
Output ventola		170	170
Lunghezza cavo di connessione		1	1
Controllo della cappa da piano cottura compatibile	(111)	_	-
Home Connect (wireless via WiFi)		_	_
Accessori			
Modulo di ricircolo		AA 211 812	AA 211 812
Filtro a carboni attivi		AA 211 612 AA 210 110	AA 211 612 AA 210 110
Distanza minima dall'area cottura		70 2 IV I IV	AA 210 110
	1- \	CE /70	CE /70
Piani a gas / con bruciatore > 12 kW	(cm)		65/70
Piani elettrici	(cm)	00	65
Valori di collegamento	2.5	150	150
Assorbimento totale	(W)	172	172
Soppressione radiodisturbi		•	•

[•] Standard. - Non disponibile.

¹ Accessorio speciale.

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



Cappa da pensile AC 200 161 •/• 52 30 36 (telaio) 8.3 A++ 29.6 kWh A A D 44/64 210/365/540/730 200/360/530/690 560 64/70 72/77 AA 200 510 3 + intensivo -•/6 min. •/6 min. Cartucce 1 LED 2 x 1 244 4000 150/120 •/-/-/-1 170 AA 211 812 AA 210 110 65/70 65 172





Tipologia		Interno	Interno
Acciaio inox			
Metallo zincato		AR 400 142	AR 400 143
Funzionamento a estrazione / a ricircolo		•/-	•/-
Dimensioni			
Larghezza	(mm)		333
Profondità	(mm)		240
Altezza	(mm)		232
Peso netto	(kg)	14	5
Installazione			
Tetto inclinato			
Parete esterna			
Parete interna		•	
Base di un mobile		•	
Cappa a isola / parete Al / AW 442			•
Sottotetto		•	
Vano tecnico		•	
Performance nell'estrazione aria (EN 61591) con motori remoti, livello 1 / 2 / 3 / Intensivo			
Estrazione aria (fino a)	(m³/h) a 5 Pa	830	1005
Ricircolo aria (fino a)	(m³/h) a 0 Pa		
Contropressione massima a 0 m³/h	(Pa)	500	480
Caratteristiche			
Livelli di potenza	(N.)	3 + intensivo	3 + intensivo
Tipo tecnologia motore		BLDC	BLDC
Ventole	(N.)	1	1
Output ventole	(W)	240	230
Isolamento sonoro		•	•
Staffe di fissaggio		•	-
Connettore tubi lato interno	(ø mm)	5 x 150	
Connettore tubi lato esterno	(ø mm)	1 x 150	1 x 150
Copertura di chiusura ingresso aria		•	-
Filtro a carboni attivi		-	-
Lunghezza cavo di connessione	(m)	1.75	-
Lunghezza cavo dati	(m)	5	-
Valori di collegamento con centro di aspirazione			
Soppressione radiodisturbi		•	•

[•] Standard. - Non disponibile.









Parete esterna	Interno	Nello zoccolo	Nello zoccolo
AR 401 142			
	AR 410 110	AR 403 122	AR 413 122
•/-	-/ •	•/-	-/•
422	428	451	406
453	228	505	535
140	520	95	99
14	12	9	9
•			
•			
	•	•	•
	•	•	•
		•	
		•	
1005		875	
	675		900
640	380	770	610
3 + intensivo	3 + intensivo	3 + intensivo	3 + intensivo
BLDC	BLDC	BLDC	BLDC
1	1	1	1
180	170	180	180
•	•	-	-
•	•	•	•
1 x 200	1 x 150 piatto	1 x 150	1 x 150
		1 x 150 piatto	
-	-	-	-
-	•	-	•
1.75	1.75	1.75	1.75
5	2	2	2
•	•	•	•

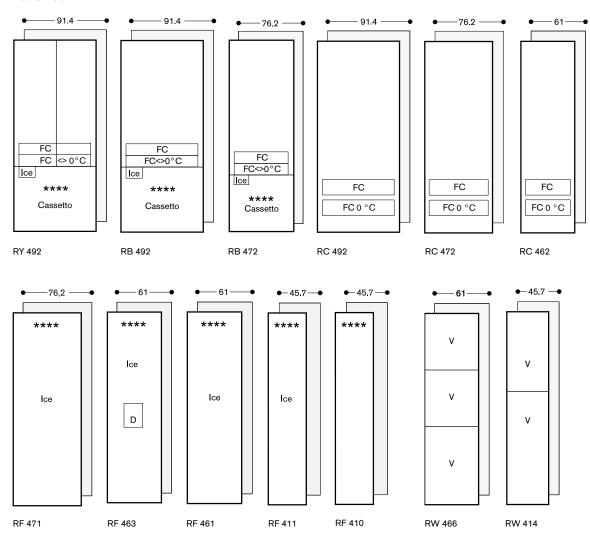


Centri di refrigerazione e conservazione

Tavole informative	316
Frigoriferi e congelatori VarioCooling Serie 400	320
Cantine climatizzate per vino VarioCooling Serie 400	332
Precauzioni di montaggio per apparecchi VarioCooling Serie 400	336
Accessori speciali per VarioCooling Serie 400	344
Frigoriferi e congelatori Vario Serie 200	346
Frigoriferi e congelatori Serie 200	350
Cantine climatizzate per vino Serie 200	360
Ulteriori precauzioni di montaggio per VarioCooling Serie 400 e apparecchi Serie 200	363
Accessori e pannelli per VarioCooling Serie 400 e Serie 200	364
Tahalla tacnicha	370

VarioCooling Serie 400

Nicchia 213 cm



FC: Cassetto Fresh Cooling

FC <> 0 °C: Cassetto Fresh Cooling vicino a 0 °C

FC 0°C: Cassetto Fresh Cooling 0°C

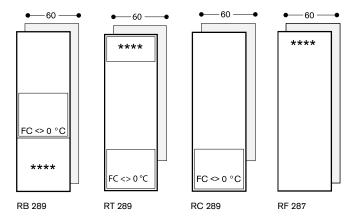
V: Vino

D: Dispenser acqua e ghiaccio

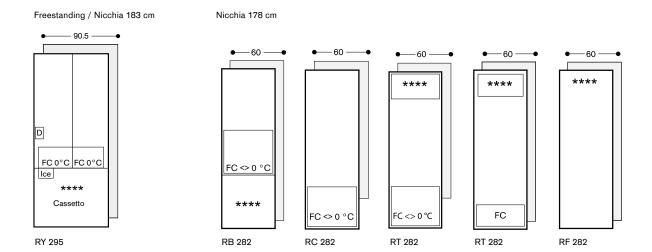
Ice: Ice maker (ghiaccio)

Centri di refrigerazione e congelamento Vario Serie 200

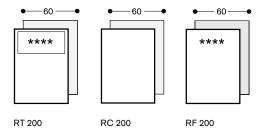
Nicchia 178 cm



Centri di refrigerazione e congelamento Serie 200

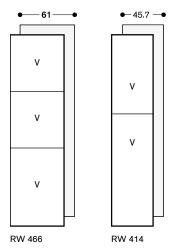


Nicchia 82 cm / Sotto top



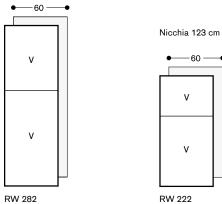
Cantine Serie 400

Nicchia 213 cm



Cantine Serie 200

Nicchia 178 cm

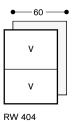


RW 222

٧

-60 -

Nicchia 82 cm / Sotto top





RY 492 305

Con zona Fresh Cooling vicino a 0 °C Completamente integrabile Larghezza nicchia 91,4 cm Altezza nicchia 213,4 cm Centro di raffreddamento con due porte e un cassetto freezer completamente estraibile



Accessori in dotazione

- 1 portauova con coperchio
- 1 paletta per il ghiaccio

Accessori necessari per l'installazione RA 421 912

Pannello acciaio con maniglie

Per RY 492, spessore 19 mm

RA 423 340

Bande metalliche laterali

2 pezzi, per RY e RB

RA 425 110

Maniglia, acciaio, lunga

Con 3 punti di fissaggio, lunghezza 1.131 mm, altezza 49 mm, distanza di foratura tra i punti di fissaggio 554 mm

RA 425 910

Maniglia, acciaio, corta

Per RY/RB 492, 2 punti di fissaggio, lunghezza 810 mm, altezza 49 mm, distanza di foratura tra i punti di fissaggio 787 mm

RA 428 912

Pannelli porta in acciaio, senza maniglie Per RY 492, spessore 19 mm

RA 460 000

Kit di installazione Side by Side

Necessario se gli apparecchi sono installati fianco a fianco.

Non necessario se gli apparecchi sono installati a più di 160 mm l'uno dall'altro. Incluso nell'imballo per RF e RW

RA 460 013

Kit anticondensa 230 V

Necessario se gli apparecchi sono installati fianco a fianco.

Richiesto se gli apparecchi sono installati fra loro ad una distanza maggiore di 16 mm e minore di 160 mm e in caso di installazione in ambienti molto umidi.

Non necessario se gli apparecchi sono installati a più di 160 mm l'uno dall'altro

RA 460 030

Kit di congiunzione verticale per pannelli

Per combinazione frigo-freezer

RA 464 913

Griglia di ventilazione in acciaio

Per RY/RB 492

Combinazione frigo-congelatore Vario Serie 400

RY 492

- Interni in acciaio inox e solidi elementi in alluminio color antracite.
- Punti di illuminazione con luce a LED calda e anti-abbaglio.
- Porte dotate di Open Assist in due modalità:
 - Funzione Push-to-Open per integrare il frigo in composizioni senza maniglia
 - 2. Funzione Pull-to-Open per facilitare l'apertura tramite maniglia.
- Chiusura porta ammortizzata grazie al sistema SoftClosing.
- Interni porta a finitura piatta in acciaio inox.
- Sistema guide per ripiani e griglie flessibile e discreto.
- Solidi supporti in alluminio color antracite nella controporta.
- Un cassetto 0 °C con regolazione manuale dell'umidità.
- Produttore di ghiacco integrato con collegamento diretto alla rete idrica.
- Un ripiano in vetro a disposizione asimmetrica, regolabile in altezza.
- Cassetti freezer con divisore completamente estraibili; colore antracite.
- Display TFT touch.
- Capacità totale 522 litri.

Funzionamento

Display TFT.

Display con testi in chiaro.

Caratteristiche tecniche

Raffreddamento dinamico. Sbrinamento automatico. Filtro aria ai carboni attivi. Modalità riposo certificato da Star-K. Quando la modalità riposo è attiva l'apparecchio può esser aperto solo tramite maniolia.

Segnalazione acustica e visiva in caso di anomalie.

Home Connect

Servizi digitali integrati (Home Connect) con la rete di casa wireless via WiFi. Il funzionamento della modalità Home Connect Wireless via WiFi dipende dalla disponibilità del servizio Home Connect in ogni nazione. Per ulteriori informazioni visitare www.home-connect.com.

Vano frigorifero

Sistema NoFrost con funzione di congelamento rapido.

Temperatura regolabile da +2 °C a +8°C.

1 ripiano in vetro infrangibile bianco, regolabile in altezza. Un ripiano in vetro infrangibile divisibile asimmetricalmente.

1 ripiano integrato in vetro satinato. 4 punti luce LED con luce bianca, calda e anti-abbaglio.

Posizionamento balconcini nella controporta estremamente flessibile. 6 supporti nella controporta regolabili in altezza, 2 di cui extra profondi. Capacità totale di tutti i comparti frigo 386 litri.

Accessori speciali

RA 430 100

Contenitore antracite con coperchio trasparente

RA 450 012

Filtro ai carboni attivi per sistema di filtraggio acqua

Per RB, RY, RF.

Per RF 4*1 **4 e RF 463 **4/5 da FD 9007

Zona Fresh Cooling vicino a 0 °C

1 cassetto 0 °C completamente estraibile con frontale transparente, illuminato.

Temperatura regolabile manualmente. Ideale per carne e pesce.

Zona Fresh Cooling

1 cassetto Fresh Cooling completamente estraibile con frontale trasparente, illuminato.

Livello umidità regolabile manualmente. Ideale per frutta e verdura.

Vano congelatore

Tecnologia NoFrost con congelamento intensivo a -30 °C.

Temperatura regolabile da -14 °C a -24 °C.

Vano congelatore ****

Capacità di congelamento 14 kg/24 h.
Autonomia in caso di guasto 13 h.
Due cassetti completamenti estraibili.
Illuminazione interna a 2 punti luce
LED: luce bianca e calda.
Capacità 166 litri.

Produttore ghiaccio

Produttore ghiaccio integrato nel vano congelatore, con collegamento diretto alla rete idrica.

Filtro particolato per ingresso acqua, integrato nell'area della griglia di ventilazione.

Disattivabile separatamente.

Produzione ghiaccio circa 1.6 kg/24 h. Contenitore cubetti ghiaccio removibile con capacità 3 kg.

Valori di consumo

Classe di efficienza energetica F (In una scala di classi di efficienza energetica da A a G).

Consumo di energia 415 kWh/annuo. Rumorosità 42 db (A) re 1 pW.

Precauzioni di montaggio

Cerniere piatte.

Angolo di apertura della porta di 115°, possibilità di bloccaggio a 90° (accessorio dedicato in dotazione). Peso max pannelli porte:

Porte superiori 67 kg. Cassetto 10 kg.

La valvola per il collegamento dell'acqua deve essere posizionata vicino all'apparecchio ed essere sempre accessibile.

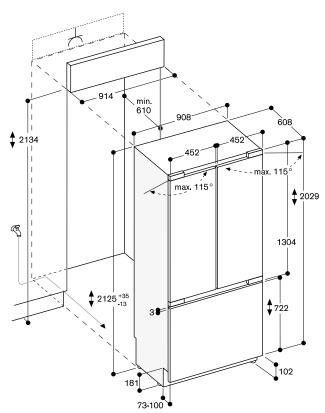
Se la pressione dell'acqua supera 0.8 MPa (8 bar), collegare una valvola di sfiato tra rubinetto e tubo di allacciamento.

Valori di collegamento

Assorbimento totale 0,300 kW. Cavo di connessione lunghezza 3,0 m, con spina Schuko.

Collegamento per carico dell'acqua. Lunghezza del cavo di allacciamento 2,0 m con ghiera 3/4".

Pressione dell'acqua da 2.4 a 8.3 bar.



Le dimensioni massime del frontale dell'anta sono progettate per una luce di 3 mm.



RB 492 305

Con zona Fresh Cooling vicino a 0 °C Completamente integrabile Larghezza nicchia 91.4 cm Altezza nicchia 213,4 cm Centro di raffreddamento con una porta e un cassetto freezer completamente estraibile

RB 472 305

Con zona Fresh Cooling vicino a 0 °C Completamente integrabile Larghezza nicchia 76,2 cm Altezza nicchia 213.4 cm Centro di raffreddamento con una porta e un cassetto freezer completamente estraibile



Accessori in dotazione

- portauova con coperchio
- 1 paletta per il ghiaccio

Accessori necessari per l'installazione RA 421 712

Pannello acciaio con maniglie

Per RB 472, spessore 19 mm

RA 421 910

Pannello acciaio con maniglie

Per RB 492, spessore 19 mm

RA 423 340

Bande metalliche laterali

2 pezzi, per RY e RB

RA 425 110

Maniglia, acciaio, lunga

Con 3 punti di fissaggio, lunghezza 1.131 mm, altezza 49 mm, distanza di foratura tra i punti di fissaggio 554 mm

RA 425 710

Maniglia, acciaio, corta

Per RB 472, 2 punti di fissaggio, lunghezza 658 mm, altezza 49 mm, distanza di foratura tra i punti di fissaggio 637 mm

RA 425 910

Maniglia, acciaio, corta

Per RY/RB 492, 2 punti di fissaggio, lunghezza 810 mm, altezza 49 mm, distanza di foratura tra i punti di fissaggio 787 mm

RA 428 712

Pannelli porta in acciaio, senza maniglie Per RB 472, spessore 19 mm

RA 428 910

Pannelli porta in acciaio, senza maniglie Per RB 492, spessore 19 mm

Combinazione frigo-congelatore Vario

RB 492/RB 472

- Interni in acciaio inox e solidi elementi in alluminio color antracite.
- Punti di illuminazione con luce a LED calda e anti-abbaglio.
- Porte dotate di Open Assist in due modalità:
 - 1. Funzione Push-to-Open per integrare il frigo in composizioni senza maniglia
 - 2. Funzione Pull-to-Open per facilitare l'apertura tramite maniglia.
- Chiusura porta ammortizzata grazie al sistema SoftClosing.
- Interno porta piatto in acciaio inox.
- Sistema quide per ripiani e griglie flessibile e discreto.
- Solidi supporti in alluminio color antracite nella controporta.
- Un cassetto 0 °C con regolazione manuale dell'umidità.
- Produttore di ghiacco integrato con collegamento diretto alla rete idrica.
- Cassetti freezer con divisore completamente estraibili: colore antracite.
- Display TFT touch.
- Capacità totale 555/452 litri.

Funzionamento

Display TFT.

Display con testi in chiaro.

Caratteristiche tecniche

Raffreddamento dinamico Sbrinamento automatico. Filtro aria ai carboni attivi. Modalità riposo certificato da Star-K. Quando la modalità riposo è attiva l'apparecchio può esser aperto solo tramite maniglia.

Segnalazione acustica e visiva in caso di anomalie.

Home Connect

Servizi digitali integrati (Home Connect) con la rete di casa wireless via WiFi. Il funzionamento della modalità Home Connect Wireless via WiFi dipende dalla disponibilità del servizio Home Connect in ogni nazione. Per ulteriori informazioni visitare www.home-connect.com.

Vano frigorifero

Sistema NoFrost con funzione di congelamento rapido.

Temperatura regolabile da +2 °C a +8°C

2 ripiani in vetro infrangibile bianco, regolabili in altezza.

1 ripiano integrato in vetro satinato. 4 punti luce LED con luce bianca. calda e anti-abbaglio.

Posizionamento balconcini nella controporta estremamente flessibile. 3 balconcini regolabili in altezza, di cui uno molto ampio.

Capacità totale di tutti i comparti frigo 389/316 litri.

Zona Fresh Cooling vicino a 0 °C

1 cassetto 0 °C completamente estraibile con frontale transparente, illuminato.

Temperatura regolabile manualmente. Ideale per carne e pesce.

RA 460 000

Kit di installazione Side by Side

Necessario se gli apparecchi sono installati fianco a fianco.

Non necessario se gli apparecchi sono installati a più di 160 mm l'uno dall'altro. Incluso nell'imballo per RF e RW

RA 460 013

Kit anticondensa 230 V

Necessario se gli apparecchi sono installati fianco a fianco.

Richiesto se gli apparecchi sono installati fra loro ad una distanza maggiore di 16 mm e minore di 160 mm e in caso di installazione in ambienti molto umidi.

Non necessario se gli apparecchi sono installati a più di 160 mm l'uno dall'altro

RA 460 030

Kit di congiunzione verticale per pannelli

Per combinazione frigo-freezer

RA 464 713

Griglia di ventilazione in acciaio Per RB 472

RA 464 913

Griglia di ventilazione in acciaio Per RY/RB 492

Accessori speciali

RA 430 100

Contenitore antracite con coperchio trasparente

RA 450 012

Filtro ai carboni attivi per sistema di filtraggio acqua

Per RB. RY. RF.

Per RF 4*1 **4 e RF 463 **4/5 da FD 9007

Zona Fresh Cooling

1 cassetto Fresh Cooling completamente estraibile con frontale trasparente, illuminato.

Livello umidità regolabile manualmente. Ideale per frutta e verdura.

Vano congelatore

Tecnologia NoFrost con congelamento intensivo a -30 °C.

Temperatura regolabile da -14 °C a -24 °C

Vano congelatore ****

Capacità di congelamento 14 kg/14 kg/24 h.

Autonomia in caso di guasto 13 h/13 h. Due cassetti completamenti estraibili. Illuminazione interna a 2 punti luce LED: luce bianca e calda. Capacità 166/136 litri.

Produttore ghiaccio

Produttore ghiaccio integrato nel vano congelatore, con collegamento diretto alla rete idrica.

Filtro particolato per ingresso acqua, integrato nell'area della griglia di ventilazione.

Disattivabile separatamente.

Produzione ghiaccio ca. 1.6/1.7 kg/24 h. Contenitore cubetti ghiaccio removibile con capacità 3/3 kg.

Valori di consumo

Classe di efficienza energetica E (In una scala di classi di efficienza energetica da A a G). Consumo di energia 326/295 kWh/

annuo. Rumorosità 42 db (A) re 1 pW.

Precauzioni di montaggio

Cerniere piatte.

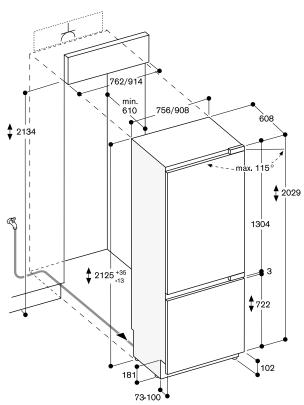
Cerniera a destra, reversibile. Angolo di apertura della porta di 115°, possibilità di bloccaggio a 90 ° (accessorio dedicato in dotazione). Peso max pannelli porte: Porta 47/41 kg. Cassetto 10/10 kg. La valvola per il collegamento dell'acqua deve essere posizionata vicino all'apparecchio ed essere sempre accessibile. Se la pressione dell'acqua supera 0.8 MPa (8 bar), collegare una valvola di sfiato tra rubinetto e tubo di allacciamento.

Valori di collegamento

Assorbimento totale 0,300 kW. Cavo di connessione lunghezza 3,0 m, con spina Schuko

Collegamento per carico dell'acqua. Lunghezza del cavo di allacciamento 2.0 m con ghiera 3/4".

Pressione dell'acqua da 2 a 8 bar.



Le dimensioni massime del frontale dell'anta sono progettate per una luce di 3 mm.



RC 492 305

Con zona Fresh Cooling 0 °C Completamente integrabile Larghezza nicchia 91,4 cm Altezza nicchia 213.4 cm

RC 472 305

Con zona Fresh Cooling 0 °C Completamente integrabile Larghezza nicchia 76,2 cm Altezza nicchia 213,4 cm

RC 462 305

Con zona Fresh Cooling 0 °C Completamente integrabile Larghezza nicchia 61 cm Altezza nicchia 213,4 cm



Accessori in dotazione

portauova con coperchio

Accessori necessari per l'installazione

RA 421 610 Pannello porta acciaio con maniglia

Per apparecchi larghi 61 cm, spessore pannello 19 mm

RA 421 710

Pannello porta acciaio con maniglia

Per apparecchi larghi 76,2 cm, spessore pannello 19 mm

RA 421 911

Pannello in acciaio con maniglia

Per apparecchi larghi 91,4 cm, spessore pannello 19 mm

RA 423 140

Profili laterali, lunghi

RA 425 110

Maniglia, acciaio, lunga

Con 3 punti di fissaggio, lunghezza 1131 mm, altezza 49 mm, distanza di foratura tra i punti di fissaggio 554 mm

RA 428 610

Pannello porta in acciaio, senza maniglia

Per apparecchi larghi 61 cm, spessore pannello 19 mm

RA 428 710

Pannello porta in acciaio, senza maniglia

Per apparecchi larghi 76,2 cm, spessore pannello 19 mm

RA 428 911

Pannello porta in acciaio, senza maniglia

Per apparecchi larghi 91,4 cm, spessore pannello 19 mm

RA 460 000

Kit di installazione Side by Side

Necessario se gli apparecchi sono installati fianco a fianco. Non necessario se gli apparecchi sono installati a più di 160 mm l'uno dall'altro. Incluso nell'imballo per RF e RW

Frigorifero Vario Serie 400 RC 492/RC 472/RC 462

- Interni in acciaio inox e solidi elementi in alluminio color antracite.
- Punti di illuminazione con luce a LED calda e anti-abbaglio.
- Porte dotate di Open Assist in due modalità:
 - 1. Funzione Push-to-Open per integrare il frigo in composizioni senza maniglia
- 2. Funzione Pull-to-Open per facilitare l'apertura tramite maniglia.
- Chiusura porta ammortizzata grazie al sistema SoftClosing.
- I cassetti nel RC e nel RF sono posizionati alla stessa altezza. In caso di installazione side-by-side, i ripiani in vetro e i supporti nelle controporte possono essere allineati sullo stesso livello.
- Interno porta piatto in acciaio inox.
- Sistema guide per ripiani e griglie flessibile e discreto.
- Solidi supporti in alluminio color antracite nella controporta.
- Un cassetto 0 °C con controllo temperatura da -1 °C a +3 °C e un cassetto Fresh Cooling con regolazione umidità manuale.
- Display TFT touch.
- Capacità totale 579/467/357 litri.

Funzionamento

Display TFT.

Display con testi in chiaro.

Caratteristiche tecniche

Raffreddamento dinamico.
Sbrinamento automatico.
Filtro aria ai carboni attivi.
Modalità riposo certificato da Star-K.
Quando la modalità riposo è attiva
l'apparecchio può esser aperto solo
tramite maniolia.

Segnalazione acustica e visiva in caso di anomalie

Home Connect

Servizi digitali integrati (Home Connect) con la rete di casa wireless via WiFi. Il funzionamento della modalità Home Connect Wireless via WiFi dipende dalla disponibilità del servizio Home Connect in ogni nazione.
Per ulteriori informazioni visitare

www.home-connect.com.

Vano frigorifero

Raffreddamento rapido. Temperatura regolabile da +2 °C a +8°C

- 3 ripiani in vetro infrangibile bianco, regolabili in altezza.
- 1 cassetto completamente estraibile con fronte trasparente.
- 1 ripiano integrato in vetro satinato. 4 punti luce LED con luce bianca,
- 4 punti luce LED con luce bianca, calda e anti-abbaglio.
 Posizionamento balconcini nella

controporta estremamente flessibile.

3 balconcini regolabili in altezza, di cui uno molto ampio.

Capacità 494/398/305 litri.

RA 460 013

Kit anticondensa 230 V

Necessario se gli apparecchi sono installati fianco a fianco. Richiesto se gli apparecchi sono

mistallati fra loro ad una distanza maggiore di 16 mm e minore di 160 mm e in caso di installazione in ambienti molto umidi.

Non necessario se gli apparecchi sono installati a più di 160 mm l'uno dall'altro

RA 460 020

Elemento di connessione verticale per pannelli

Per frontale a filo

RA 464 611

Griglia di ventilazione in acciaio

Per apparecchi larghi 61 cm

RA 464 711

Griglia di ventilazione in acciaio Per apparecchi larghi 76,2 cm

RA 464 911

Griglia di ventilazione in acciaio

Per apparecchi larghi 91,4 cm

Accessori speciali

RA 430 100

Contenitore antracite con coperchio trasparente

Zona Fresh Cooling 0 °C

1 cassetto 0 °C completamente estraibile con frontale trasparente, illuminato.

Regolazione temperatura via display TFT: la temperatura è regolabile da -1 °C a +3 °C.

Ideale per carne e pesce. Capacità 85/69/52 litri.

Zona Fresh Cooling

1 cassetto Fresh Cooling completamente estraibile con frontale trasparente, illuminato.

Livello umidità regolabile manualmente. Ideale per frutta e verdura.

Valori di consumo

Classe di efficienza energetica E (In una scala di classi di efficienza energetica da A a G).
Consumo di energia 182/166/150 kWh/anguo

Rumorosità 40 dB (A) re 1 pW.

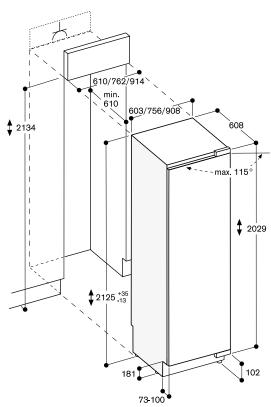
Precauzioni di montaggio

Cerniere piatte.

Cerniera a destra, reversibile.
Angolo di apertura della porta di 115°, possibilità di bloccaggio a 90° (accessorio dedicato in dotazione).
Peso max pannello porta: 43/24/41 kg.

Valori di collegamento

Assorbimento totale 0,300 kW. Cavo di connessione lunghezza 3,0 m, con spina Schuko.



Le dimensioni massime del frontale dell'anta sono progettate per una luce di 3 mm.



RF 463 306

Completamente integrabile Larghezza nicchia 61 cm, Altezza nicchia 213,4 cm Cerniera dx

RF 463 307

Completamente integrabile Larghezza nicchia 61 cm, Altezza nicchia 213.4 cm Cerniera sx



Accessori in dotazione

Componente per installazione Side by

Accessori necessari per l'installazione RA 422 610

Pannello porta in acciaio con maniglia Per RF 463, spessore 19 mm

RA 423 140

Profili laterali, lunghi

RA 425 110

Maniglia, acciaio, lunga

Con 3 punti di fissaggio, lunghezza 1131 mm, altezza 49 mm, distanza di foratura tra i punti di fissaggio 554 mm

RA 428 810

Pannello porta in acciaio, senza maniglia

Per RF 463, spessore 19 mm

RA 460 013

Kit anticondensa 230 V

Necessario se gli apparecchi sono installati fianco a fianco. Richiesto se gli apparecchi sono installati fra loro ad una distanza maggiore di 16 mm e minore di 160 mm e in caso di installazione in ambienti molto umidi.

Non necessario se gli apparecchi sono installati a più di 160 mm l'uno dall'altro

RA 460 020

Elemento di connessione verticale per pannelli

Per frontale a filo

RA 464 617

Griglia di ventilazione in acciaio

Per RF 463, con filtro, cerniera a dx

RA 464 618

Griglia di ventilazione in acciaio

Per RF 463 **5 da FD 9007 e RF 463 **7

Vario congelatore Serie 400

- Interni in acciaio inox e solidi elementi in alluminio color antracite.
- Punti di illuminazione con luce a LED calda e anti-abbaglio.
- Porte dotate di Open Assist in due modalità:
 - 1. Funzione Push-to-Open per integrare il frigo in composizioni senza maniglia
- 2. Funzione Pull-to-Open per facilitare l'apertura tramite maniglia.
- Chiusura porta ammortizzata grazie al sistema SoftClosing.
- I cassetti nel RC e nel RF sono posizionati alla stessa altezza. In caso di installazione side-by-side, i ripiani in vetro e i supporti nelle controporte possono essere allineati sullo stesso livello.
- Materiale ed estetica interni come modelli RC:
- ripiani in vetro.
- Interno porta piatto in acciaio inox.
- Sistema guide per ripiani e griglie flessibile e discreto.
- Dispenser illuminato di acqua e ghiaccio nella porta.
- Produttore di ghiacco integrato con collegamento diretto alla rete idrica.
- Sensore di prossimità per dispenser acqua/ghiaccio.
- Zona di erogazione del dispenser illuminata.
- Display TFT touch.
- Capacità totale 304 litri.

Funzionamento

Display TFT.

Display con testi in chiaro. Tasti touch per gestione dispenser acqua e ghiaccio.

Caratteristiche tecniche

Raffreddamento dinamico. Sbrinamento automatico. Filtro aria ai carboni attivi. Modalità riposo certificato da Star-K. Quando la modalità riposo è attiva l'apparecchio può esser aperto solo tramite maniglia. Segnalazione acustica e visiva in caso

di anomalie.

Home Connect

Servizi digitali integrati (Home Connect) con la rete di casa wireless via WiFi. Il funzionamento della modalità Home Connect Wireless via WiFi dipende dalla disponibilità del servizio Home Connect in ogni nazione. Per ulteriori informazioni visitare www.home-connect.com.

Accessori speciali

RA 450 012

Filtro ai carboni attivi per sistema di filtraggio acqua

Per RB, RY, RF.

Per RF 4*1 **4 e RF 463 **4/5 da FD 9007

RA 448 220

Contenitore ghiaccio piccolo.

Per installazione con angolo apertura porta di 90° il contenitore ghiaccio incluso nell'apparecchio deve essere sostituito con questo accessorio. Eseguire tale operazione prima di fissare la porta

Vano congelatore

Tecnologia NoFrost con congelamento intensivo a -30 °C.

Temperatura regolabile da -14 °C a -24 °C.

Vano congelatore ****

Capacità di congelamento 18 kg/24 h. Autonomia in caso di guasto 8 h. 3 ripiani in vetro infrangibile bianco, di cui 2 regolabili in altezza.

1 ripiano integrato con vetro satinato. 2 cassetti con fronte trasparente completamente estraibili

Punti luce LED con luce bianca, calda e anti-abbaglio.

Dispenser acqua e ghiaccio

Luce LED bianca e calda. Sensore di prossimità per un'attivazione automatica della luce e dei tasti del dispenser acqua/ghiaccio. Integrato con connessione al tubo di carico dell'acqua.

Filtro particolato per ingresso acqua, integrato nell'area della griglia di ventilazione.

Disattivabile separatamente. Produzione ghiaccio ca. 1.4 kg/24 h. Cubetti ghiaccio e ghiaccio tritato. Contenitore cubetti ghiaccio removibile con capacità 3.2 kg. Riserva acqua 1.5 litri.

Valori di consumo

Classe di efficienza energetica F (In una scala di classi di efficienza energetica da A a G). Consumo di energia 337 kWh/annuo. Rumorosità 42 dB (A) re 1 pW.

Precauzioni di montaggio

Cerniere piatte.

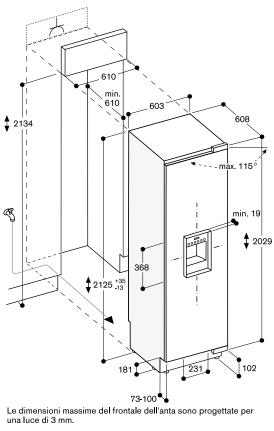
Angolo di apertura della porta di 115°, possibilità di bloccaggio a 90 ° (accessorio dedicato in dotazione). Peso max pannello porta 67 kg. La valvola per il collegamento dell'acqua deve essere posizionata vicino all'apparecchio ed essere sempre accessibile. Se la pressione dell'acqua supera 0.8 MPa (8 bar), collegare una valvola di sfiato tra rubinetto e tubo di allacciamento.

Valori di collegamento

Assorbimento totale 0,300 kW. Cavo di connessione lunghezza 3,0 m, con spina Schuko.

Collegamento per carico dell'acqua. Lunghezza del cavo di allacciamento 2,0 m con ghiera 3/4".

Pressione dell'acqua da 2 a 8 bar.





RF 471 305

Completamente integrabile Larghezza nicchia 76,2 cm, Altezza nicchia 213,4 cm

RF 461 305

Completamente integrabile Larghezza nicchia 61 cm,

Altezza nicchia 213,4 cm RF 411 305

Completamente integrabile Larghezza nicchia 45,7 cm, Altezza nicchia 213,4 cm



Accessori in dotazione

- 1 paletta per il ghiaccio
- 1 componente per installazione Side by Side
- 1 contenitore per ghiaccio, piccolo
- 1 contenitore per ghiaccio, grande

Accessori necessari per l'installazione RA 421 110

Pannello porta acciaio con maniglia Per apparecchi larghi 45,7 cm,

spessore pannello 19 mm RA 421 610

Pannello porta acciaio con maniglia

Per apparecchi larghi 61 cm, spessore pannello 19 mm

RA 421 710

Pannello in acciaio con maniglia

Per apparecchi larghi 76,2 cm, spessore pannello 19 mm

RA 423 140

Profili laterali, lunghi

RA 425 110

Maniglia, acciaio, lunga

Con 3 punti di fissaggio, lunghezza 1131 mm, altezza 49 mm, distanza di foratura tra i punti di fissaggio 554 mm

RA 428 110

Pannello porta in acciaio, senza maniglia

Per apparecchi larghi 45,7 cm, spessore pannello 19 mm

RA 428 610

Pannello porta in acciaio, senza maniglia

Per apparecchi larghi 61 cm, spessore pannello_19 mm

RA 428 710

Pannello porta in acciaio, senza maniglia

Per apparecchi larghi 76,2 cm, spessore pannello 19 mm

Vario congelatore Serie 400 RF 471/RF 461/RF 411

- Interni in acciaio inox e solidi elementi in alluminio color antracite.
- Punti di illuminazione con luce a LED calda e anti-abbaglio.
- Porte dotate di Open Assist in due modalità:
 - 1. Funzione Push-to-Open per integrare il frigo in composizioni senza maniglia
- 2. Funzione Pull-to-Open per facilitare l'apertura tramite maniglia.
- Chiusura porta ammortizzata grazie al sistema SoftClosing.
- I cassetti nel RC e nel RF sono posizionati alla stessa altezza. In caso di installazione side-by-side, i ripiani in vetro e i supporti nelle controporte possono essere allineati sullo stesso livello.
- Materiale ed estetica interni come modelli RC:
- ripiani in vetro
- solidi supporti in alluminio color antracite nella controporta.
- Interno porta piatto in acciaio inox.
- Sistema guide per ripiani e griglie flessibile e discreto.
- Produttore di ghiacco integrato con collegamento diretto alla rete idrica.
- Display TFT touch.
- Capacità totale 445/344/240 litri.

Funzionamento

Display TFT.

Display con testi in chiaro.

Caratteristiche tecniche

Raffreddamento dinamico. Sbrinamento automatico. Modalità riposo certificato da Star-K. Quando la modalità riposo è attiva l'apparecchio può esser aperto solo tramite maniglia.

Segnalazione acustica e visiva in caso di anomalie.

Home Connect

Servizi digitali integrati (Home Connect) con la rete di casa wireless via WiFi. Il funzionamento della modalità Home Connect Wireless via WiFi dipende dalla disponibilità del servizio Home Connect in ogni nazione. Per ulteriori informazioni visitare

www.home-connect.com.

Vano congelatore

Tecnologia NoFrost con congelamento intensivo a -30 °C.

Temperatura regolabile da -14 $^{\circ}$ C a -24 $^{\circ}$ C.

Vano congelatore ****

Capacità di congelamento 23/19/16 kg/24 h.

Autonomia in caso di guasto 10/7/6 h. 4 ripiani in vetro infrangibile, vetro bianco, 3 di cui sono regolabili in altezza.

2 cassetti con fronte trasparente completamente estraibili.

Punti luce LED con luce bianca, calda e anti-abbaglio.

Posizionamento balconcini nella controporta estremamente flessibile. 4 supporti nella controporta regolabili in altezza.

RA 460 013

Kit anticondensa 230 V

Necessario se gli apparecchi sono installati fianco a fianco. Richiesto se gli apparecchi sono

installati fra loro ad una distanza maggiore di 16 mm e minore di 160 mm e in caso di installazione in ambienti molto umidi.

Non necessario se gli apparecchi sono installati a più di 160 mm l'uno dall'altro

RA 460 020

Elemento di connessione verticale per pannelli

Per frontale a filo

RA 464 113

Griglia di ventilazione in acciaio

Per RF 411 **4 da FD 9007 e RF 411 **5

RA 464 616

Griglia di ventilazione in acciaio
Per RF 461 **4 da FD 9007 a RF 461
**5

RA 464 714

Griglia di ventilazione in acciaio

Per RF 471 **4 da FD 9007 e RF 471 **5

Accessori speciali

RA 450 012

Filtro ai carboni attivi per sistema di filtraggio acqua

Per RB, RY, RF

Per RF 4*1 **4 e RF 463 **4/5 da FD 9007

RA 448 220

Contenitore ghiaccio piccolo.

Per installazione con angolo apertura porta di 90° il contenitore ghiaccio incluso nell'apparecchio deve essere sostituito con questo accessorio. Eseguire tale operazione prima di fissare la porta

Produttore ghiaccio

Produttore ghiaccio integrato nel vano congelatore, con collegamento diretto alla rete idrica.

Filtro particolato per ingresso acqua, integrato nell'area della griglia di ventilazione.

Disattivabile separatamente. Produzione ghiaccio ca. 1.7/1.5/1.4 kg/24 h.

Contenitore cubetti ghiaccio removibile con capacità 4/4/4 kg.

Valori di consumo

Classe di efficienza energetica F (In una scala di classi di efficienza energetica da A a G). Consumo di energia 401/355/308 kWh/annuo. Rumorosità 42 dB (A) re 1 pW.

Precauzioni di montaggio

Cerniere piatte

Cerniere a sinistra, reversibili. Angolo di apertura della porta di 115°, possibilità di bloccaggio a 90 (accessorio dedicato in dotazione). In caso di installazione con apertura della porta a 90° l'accesso ai cassetti è limitato. Se tale vincolo è accettato e si desidera procedere comunque con l'installazione, occorre sostituire il contenitore del ghiaccio in dotazione con il modello più piccolo (RA 448 220). Tale operazione deve essere eseguita prima di fissare la porta. Peso max pannello porta 25/41/59 kg. La valvola per il collegamento dell'acqua deve essere posizionata vicino all'apparecchio ed essere sempre accessibile. Se la pressione dell'acqua supera

Valori di collegamento

allacciamento.

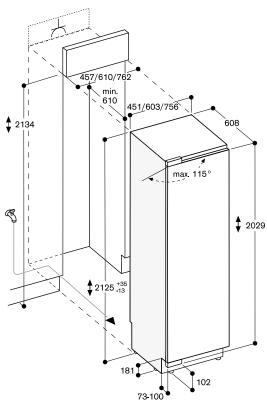
0.8 MPa (8 bar), collegare una

Assorbimento totale 0,300 kW. Cavo di connessione lunghezza 3,0 m, con spina Schuko.

valvola di sfiato tra rubinetto e tubo di

Collegamento per carico dell'acqua. Lunghezza del cavo di allacciamento 2,0 m con ghiera 3/4".

Pressione dell'acqua da 2 a 8 bar.



Le dimensioni massime del frontale dell'anta sono progettate per una luce di 3 mm.



RF 410 304

Completamente integrabile Larghezza nicchia 45,7 cm, Altezza nicchia 213,4 cm



Accessori in dotazione

Componente per installazione side-by-side

Accessori di installazione

RA 421 110

Pannello porta in acciaio con maniglia

Per apparecchi larghi 45.7 cm, spessore pannello 19 mm

RA 423 140

Profili laterali, lunghi

RA 425 110

Maniglia, acciaio, lunga

Con 3 punti di fissaggio, lunghezza 1131 mm, altezza 49 mm, distanza di foratura tra i punti di fissaggio 554 mm

RA 428 110

Pannello porta in acciaio, senza maniglia

Per apparecchi larghi 45,7 cm, spessore pannello 19 mm

RA 460 013

Kit anticondensa 230 V

Necessario se gli apparecchi sono installati fianco a fianco.

Richiesto se gli apparecchi sono installati fra loro ad una distanza maggiore di 16 mm e minore di 160 mm e in caso di installazione in ambienti molto umidi.

Non necessario se gli apparecchi sono installati a più di 160 mm l'uno dall'altro

RA 460 020

Elemento di connessione verticale per pannelli

Per frontale a filo

RA 464 111

Griglia di ventilazione in acciaio

Per apparecchi larghi 45,7 cm, con filtro

Congelatore Vario Serie 400

- Interni in acciaio inox e solidi elementi in alluminio color antracite.
- Punti di illuminazione con luce a LED calda e anti-abbaglio.
- Porte dotate di Open Assist in due modalità:
 - 1. Funzione Push-to-Open per integrare il frigo in composizioni senza maniglia
- 2. Funzione Pull-to-Open per facilitare l'apertura tramite maniglia.
- Chiusura porta ammortizzata grazie al sistema SoftClosing.
- I cassetti nel RC e nel RF sono posizionati alla stessa altezza. In caso di installazione side-by-side, i ripiani in vetro e i supporti nelle controporte possono essere allineati sullo stesso livello.
- Materiale ed estetica interni come modelli RC:
 - ripiani in vetro
- solidi supporti in alluminio color antracite nella controporta.
- Interno porta piatto in acciaio inox.
- Sistema guide per ripiani e griglie flessibile e discreto.
- Display TFT touch.
- Capacità totale 240 litri.

Funzionamento

Display TFT.

Display con testi in chiaro.

Caratteristiche tecniche

Raffreddamento dinamico. Sbrinamento automatico. Sistema chiusura porta ammortizzata. Modalità riposo certificato da Star-K. Quando la modalità riposo è attiva l'apparecchio può esser aperto solo tramite maniglia.

Segnalazione acustica e visiva in caso di anomalie.

Home Connect

Servizi digitali integrati (Home Connect) con la rete di casa wireless via WiFi. Il funzionamento della modalità Home Connect Wireless via WiFi dipende dalla disponibilità del servizio Home Connect in ogni nazione. Per ulteriori informazioni visitare www.home-connect.com.

Vano congelatore

Tecnologia NoFrost con congelamento intensivo a -30 °C.

Temperatura regolabile da -14 °C a -24 °C

Vano congelatore ****

Capacità di congelamento 16 kg/24 h. Autonomia in caso di guasto 6 h. 4 ripiani in vetro infrangibile, vetro bianco, 4 di cui sono regolabili in altezza.

2 cassetti con fronte trasparente completamente estraibili.

Punti luce LED con luce bianca, calda e anti-abbaglio.

Posizionamento balconcini nella controporta estremamente flessibile. 4 supporti nella controporta regolabili in altezza.

Valori di consumo

Classe di efficienza energetica E (In una scala di classi di efficienza energetica da A a G). Consumo di energia 246 kWh/annuo. Rumorosità 42 dB (A) re 1 pW.

Precauzioni di montaggio

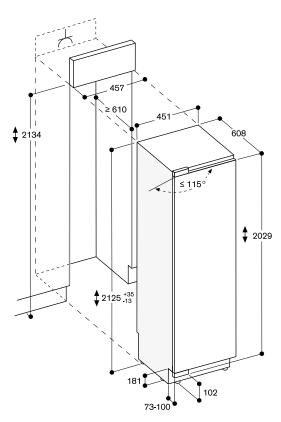
Cerniere piatte.

Cerniera a sinistra, reversibile. Angolo di apertura della porta di 115°, possibilità di bloccaggio a 90 (accessorio dedicato in dotazione) In caso di installazione con angolo di apertura della porta di 90 °, l'accesso ai cassetti è limitato.

Peso max. pannello porta: 59 kg.

Valori di collegamento

Assorbimento totale 0,300 kW. Cavo di connessione lunghezza 3,0 m, con spina Schuko.



Le dimensioni massime del frontale dell'anta sono progettate per una luce di 3 mm.



RW 466 365

Completamente integrabile, con porta in vetro Larghezza nicchia 61 cm Altezza nicchia 213,4 cm



Accessori in dotazione

Componente per installazione Side by Side

Accessori necessari per l'installazione

RA 420 010

Serratura

Per RW 414 e RW 466

RA 421 611

Cornice in acciaio con maniglia

Per apparecchi larghi 61 cm, cerniera a sx, spessore pannello 19 mm

RA 421 612

Cornice in acciaio con maniglia

Per apparecchi larghi 61 cm, cerniera a dx, spessore pannello 19 mm

RA 423 140

Profili laterali, lunghi

RA 425 110

Maniglia, acciaio, lunga

Con 3 punti di fissaggio, lunghezza 1131 mm, altezza 49 mm, distanza di foratura tra i punti di fissaggio 554 mm

RA 428 611

Cornice in acciaio, senza maniglia

Per apparecchi larghi 61 cm, spessore pannello 19 mm

RA 460 013

Kit anticondensa 230 V

Necessario se gli apparecchi sono installati fianco a fianco.

Richiesto se gli apparecchi sono installati fra loro ad una distanza maggiore di 16 mm e minore di 160 mm e in caso di installazione in ambienti molto umidi.

Non necessario se gli apparecchi sono installati a più di 160 mm l'uno dall'altro

RA 460 020

Elemento di connessione verticale per pannelli

Per frontale a filo

RA 464 611

Griglia di ventilazione in acciaio

Per apparecchi larghi 61 cm

Vario cantina per vino Serie 400

- Tre zone climatizzate indipendenti.
- Regolazione elettronica della temperatura da +5 °C a +20 °C, visualizzata sul display.
- Regolazione dell'umidità.
- Interni in acciaio inox inossidabile.
- Supporti bottiglie completamente estraibili; in legno di quercia e alluminio color antracite.
- Supporti per bottiglie con guide telescopiche nascoste.
- Punti di illuminazione con luce a LED calda e anti-abbaglio.
- 5 scenari luce preimpostati, selezionabili via display TFT.
- Porte dotate di Open Assist in due modalità:
 - 1. Funzione Push-to-Open per integrare il frigo in composizioni senza maniglia
- 2. Funzione Pull-to-Open per facilitare l'apertura tramite maniglia. Chiusura porta ammortizzata grazie
- al sistema SoftClosing.
- Vibrazioni ridotte grazie al compressore VCC.
- Display TFT touch.
- Capacità n. bottiglie standard: 99.

Funzionamento

Display TFT.

Display con testi in chiaro.

Caratteristiche tecniche

Raffreddamento dinamico Sbrinamento automatico. Filtro aria ai carboni attivi. Protezione raggi UV. Modalità riposo certificato da Star-K. Quando la modalità riposo è attiva l'apparecchio può esser aperto solo tramite maniglia. Segnalazione acustica e visiva in caso di anomalie.

Home Connect

Servizi digitali integrati (Home Connect) con la rete di casa wireless via WiFi. Impostazione deali scenari di illuminazione e delle temperature via Home Connect.

Il funzionamento della modalità Home Connect dipende dalla disponibilità del servizio Home Connect in ogni nazione. Per ulteriori informazioni visitare www.home-connect.com.

Caratteristiche

Capacità massima: 99 bottiglie (bottiglie standard da 0.75 l). 12 supporti per bottiglie di cui 9 completamente estraibili e 3 adatti per bottiglie Magnum.

Configurazione interni flessibile tramite l'aggiunta o la rimozione di ripiani per bottiglie completamente estraibili. È possibile posizionare fino a 12 bottiglie Magnum mantenendo la configurazione standard dei supporti interni (12 supporti bottiglie). Numero max ripiani bottiglie: 12. 2 punti luce LED con illuminazione bianca in tonalità calda (3500 K) e antiriflesso in ciascuna zona climatizzata.

5 scenari di illuminazione selezionabili per una presentazione vini personalizzata.

Capacità totale 370 litri.

Accessori speciali

RA 430 000

Elementi di copertura foro viti, 8 pezzi RA 492 660

Ripiano removibile con cornice in

quercia Utilizzabile con decanter e bottiglie

Per apparecchi larghi 61 cm RA 493 060

Elemento di presentazione in quercia e alluminio colore antracite

Per esposizione di una singola bottiglia

RA 491 661

Ripiano bottiglie completamente estraibile in quercia e alluminio colore

Guide telescopiche estraibili Per apparecchi larghi 61 cm

RA 498 640

Supporto in legno di quercia per l'alloggiamento delle bottiglie nel vano divisorio

Per apparecchi larghi 61 cm

Valori di consumo

Classe di efficienza energetica G (In una scala di classi di efficienza energetica da A a G). Consumo di energia 155 kWh/annuo. Rumorosità 42 dB (A) re 1 pW.

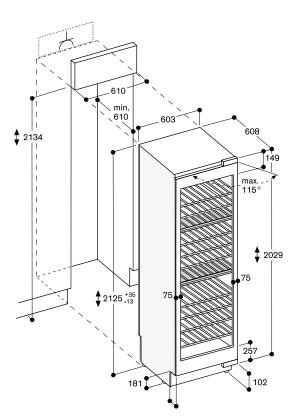
Precauzioni di montaggio

Cerniere piatte.

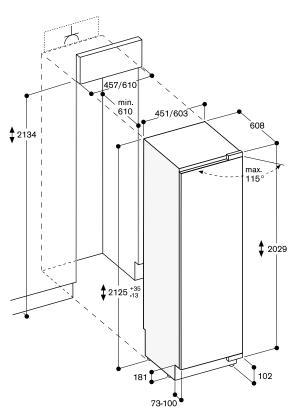
Cerniera a destra, reversibile. Angolo di apertura della porta di 115°, possibilità di bloccaggio a 90 (accessorio dedicato in dotazione) Peso max pannello porta 73 kg. La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile. Non trasportare/operare sopra i 2.000 m rispetto al livello del mare.

Valori di collegamento

Assorbimento totale 0,300 kW. Cavo di connessione lunghezza 3.0 m. con spina Schuko.

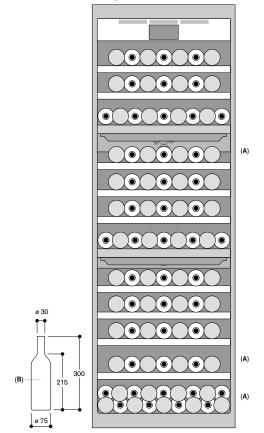


Le dimensioni massime del frontale dell'anta sono progettate per una luce di 3 mm.



Le dimensioni massime del frontale dell'anta sono progettate per una luce di 3 $\mbox{mm}.$

Conservazione di bottiglie



 $\mathbf{A} :$ Adatto al posizionamento di bottiglie magnum in un ripiano standard $\mathbf{B} :$ 0,75 litri



RW 414 365

Completamente integrabile, con porta in vetro Larghezza nicchia 45,7 cm Altezza nicchia 213,4 cm



Accessori in dotazione

Componente per installazione Side by Side

Accessori necessari per l'installazione

RA 420 010

Serratura

Per RW 414 e RW 466

RA 421 111

Cornice in acciaio con maniglia

Per apparecchi larghi 45,7 cm, cerniera a sx, spessore pannello 19 mm

RA 421 112

Cornice in acciaio con maniglia

Per apparecchi larghi 45,7 cm, cerniera a dx, spessore pannello 19 mm

RA 423 140

Profili laterali, lunghi

RA 425 110

Maniglia, acciaio, lunga

Con 3 punti di fissaggio, lunghezza 1131 mm, altezza 49 mm, distanza di foratura tra i punti di fissaggio 554 mm

RA 428 111

Cornice in acciaio, senza maniglia

Per apparecchi larghi 45,7 cm, spessore pannello 19 mm

RA 460 013

Kit anticondensa 230 V

Necessario se gli apparecchi sono installati fianco a fianco.

Richiesto se gli apparecchi sono installati fra loro ad una distanza maggiore di 16 mm e minore di 160 mm e in caso di installazione in ambienti molto umidi.

Non necessario se gli apparecchi sono installati a più di 160 mm l'uno dall'altro

RA 460 020

Elemento di connessione verticale per pannelli

Per frontale a filo

RA 464 111

Griglia di ventilazione in acciaio

Per apparecchi larghi 45,7 cm

Vario cantina per vino Serie 400 RW 414

- Due zone climatizzate indipendenti.
- Regolazione elettronica della temperatura da +5 °C a +20 °C, visualizzata sul display.
- Regolazione dell'umidità.
- Interni in acciaio inox inossidabile.
- Supporti bottiglie completamente estraibili; in legno di quercia e alluminio color antracite.
- Supporti per bottiglie con guide telescopiche nascoste.
- Punti di illuminazione con luce a LED calda e anti-abbaglio.
- 5 scenari luce preimpostati, selezionabili via display TFT.
- Porte dotate di Open Assist in due modalità:
 - Funzione Push-to-Open per integrare il frigo in composizioni senza maniglia
- 2. Funzione Pull-to-Open per facilitare l'apertura tramite maniglia.Chiusura porta ammortizzata grazie
- al sistema SoftClosing.
- Vibrazioni ridotte grazie al compressore VCC.
- Display TFT touch.
- Capacità n. bottiglie standard: 70.

Funzionamento

Display TFT.

Display IFT.

Display con testi in chiaro.

Caratteristiche tecniche

Raffreddamento dinamico.
Sbrinamento automatico.
Filtro aria ai carboni attivi.
Protezione raggi UV.
Modalità riposo certificato da Star-K.
Quando la modalità riposo è attiva
l'apparecchio può esser aperto solo
tramite maniglia.
Segnalazione acustica e visiva in caso

di anomalie. Home Connect

Servizi digitali integrati (Home Connect) con la rete di casa wireless via WiFi. Impostazione degli scenari di illuminazione e delle temperature via Home Connect.

Il funzionamento della modalità Home Connect dipende dalla disponibilità del servizio Home Connect in ogni nazione. Per ulteriori informazioni visitare www.home-connect.com.

Caratteristiche

Capacità massima: 70 bottiglie (bottiglie standard da 0.75 l).

12 supporti per bottiglie di cui 10 completamente estraibili e 3 adatti per bottiglie Magnum.

Configurazione interni flessibile tramite l'aggiunta o la rimozione di ripiani per bottiglie completamente estraibili. Possibilità di conservare 6 bottiglie Magnum non modificando la configurazione standard dei ripiani (12 ripiani).

Numero max ripiani bottiglie: 13. 2 punti luce LED con illuminazione bianca in tonalità calda (3500 K) e antiriflesso in ciascuna zona climatizzata.

5 scenari di illuminazione selezionabili per una presentazione vini personalizzata.

Capacità totale 272 litri.

Accessori speciali

RA 430 000

Elementi di copertura foro viti, 8 pezzi RA 492 160

Ripiano removibile con cornice in

quercia Utilizzabile con decanter e bottiglie Per apparecchi larghi 45,7 cm

RA 493 060

Elemento di presentazione in quercia e alluminio colore antracite

Per esposizione di una singola bottiglia

RA 491 161

Ripiano bottiglie completamente estraibile in quercia e alluminio colore antracite

Guide telescopiche estraibili Per apparecchi larghi 45,7 cm

RA 498 140

Supporto in legno di quercia per l'alloggiamento delle bottiglie nel vano divisorio

Per apparecchi larghi 45,7 cm

Valori di consumo

Classe di efficienza energetica G (In una scala di classi di efficienza energetica da A a G). Consumo di energia 145 kWh/annuo. Rumorosità 42 dB (A) re 1 pW.

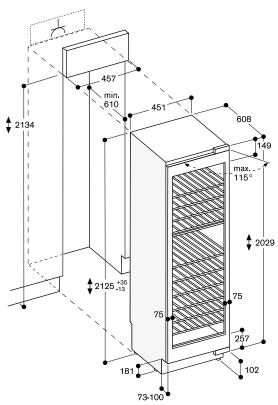
Precauzioni di montaggio

Cerniere piatte.

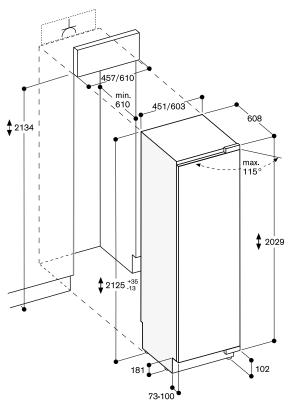
Cerniera a destra, reversibile.
Angolo di apertura della porta di 115°, possibilità di bloccaggio a 90° (accessorio dedicato in dotazione).
Peso max pannello porta 76 kg.
La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile.
Non trasportare/operare sopra i 2.000 m rispetto al livello del mare.

Valori di collegamento

Assorbimento totale 0,300 kW. Cavo di connessione lunghezza 3,0 m, con spina Schuko.

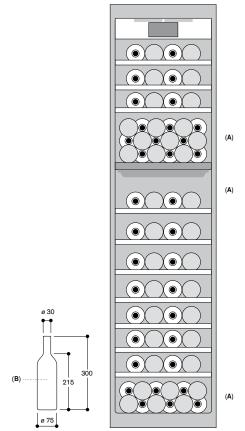


Le dimensioni massime del frontale dell'anta sono progettate per una luce di 3 mm.



Le dimensioni massime del frontale dell'anta sono progettate per una luce di 3 mm.

Conservazione di bottiglie



 $\mathbf{A} :$ Adatto al posizionamento di bottiglie magnum in un ripiano standard $\mathbf{B} :$ 0,75 litri

Assicurarsi che le pareti laterali delle colonne siano stabili: gli apparecchi Vario Cooling sono fissati alla nicchia solo tramite staffe in alto sul fondo e in basso sul lato.

Se si installano gli apparecchi VarioCooling in combinazione side-by-side usare il kit RA 460 000. Se la distanza tra gli apparecchi è maggiore di 16 mm e minore di 160 mm o questi si trovano in un ambiente molto umidi installare il kit anticondensa RA 460 011.

Se gli apparecchi sono installati "cerniera-maniglia" è necessario usare il kit anticondensa RA 460 013. Questo può essere omesso se la distanza tra gli apparecchi è maggiore di 160 mm. Il kit RA 460 013 non richiede spazio ulteriore nella nicchia e non interferisce con la protezione per le dita.

Se si uniscono gli apparecchi Vario Cooling "cerniera-cerniera", prevedere un pannello laterale stabile tra gli apparecchi.

Occorre tenere in considerazione che tale configurazione presenta delle restrizioni (non possono essere aperte le porte dei due apparecchi simultaneamente). Se tale vincolo è accettato, i due apparecchi possono essere combinati utilizzando il kit di installazione side-by-side RA 460 000.

Quando si installa un VarioCooling Serie 400 senza maniglia a fianco di un apparecchio della Serie 400 BO/BM/BS/CM è richiesta una distanza laterale di 30 mm nel caso in cui la porta del VarioCooling si apra verso un BO/BM/BS/CM. Quando si installa un VarioCooling Serie 400 a fianco di un apparecchio della Serie 400 BO/BM/BS/CM è richiesta una distanza laterale di 60 mm nel caso in cui la maniglia del BO/BM/BS sia sullo stesso lato della cerniera dell'apparecchio VarioCooling.

In caso di installazione simile ma con un forno Serie 200 BOP/BMP/BSP è necessaria una distanza di 40 mm.

Angolo apertura porta

Per garantire una corretta progettazione della cucina è essenziale tenere conto dell'angolo di apertura della porta dell'apparecchio (incluso lo spessore del panello della porta e della maniglia). È opportuno evitare eventuali collisioni con altri elementi della cucina (piani di lavoro, maniglie di altri mobili, ecc.) o parti della stanza (pareti, sporgenze, ecc.).

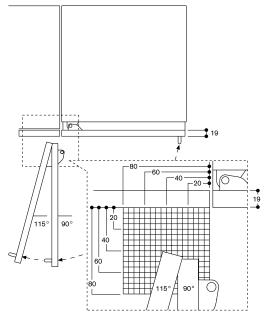
Per permettere una corretta apertura della porta fare riferimento al disegno sotto. Il disegno considera uno spessore pannello di 19 mm.

Se si verifica una collisione, è consigliabile ridurre l'angolo di apertura della porta a 90 $^{\circ}$ (rispetto allo standard 115 $^{\circ})$ tramite il perno fornito in dotazione con

Inoltre, a causa delle limitazioni d'uso, non è consigliabile installare un congelatore (RF 411, RF 461, RF 463, RF 471) accanto a una parete o qualsiasi altra installazione che richieda un angolo della porta di 90°. Tuttavia, se tali vincoli sono accettati e si desidera procedere comunque con l'installazione, occorre sostituire il contenitore del ghiaccio in dotazione con il modello più piccolo (RA 448 220). Tale operazione deve essere eseguita prima di fissare la porta.

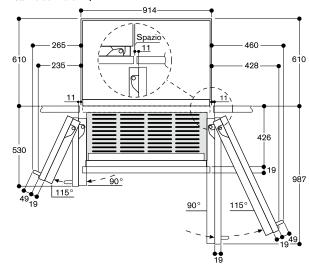
Alternativamente, utilizzare un distanziatore tra l'apparecchio e l'elemento di collisione o riorganizzare la disposizione dei mobili o degli apparecchi circostanti.

Angolo d'apertura della porta



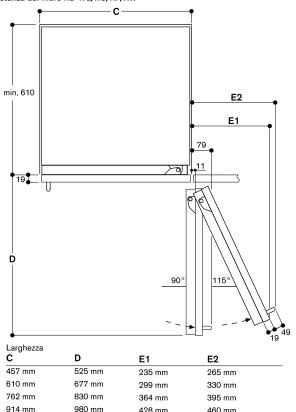
Lo spazio necessario della porta (vd. figura sopra) dipende dallo spessore dell'anta applicata e dall'angolo di apertura. Nel disegno quotato lo spessore dell'anta dell'apparecchio è di 19 mm.

Distanza dal muro RB/RY



Nel disegno è considerato uno spessore dell'anta dell'apparecchio di 19 mm ed una sporgenza della maniglia di 49 mm.

Distanza dal muro RB 472/RC/RF/RW



Nel disegno è considerato uno spessore dell'anta dell'apparecchio di 19 mm ed una sporgenza della maniglia di 49 mm.

Note:

- I piedini prevedono un movimento di +35 / -13 mm. In figura si considerano a 0.
- Per una ventilazione corretta prevedere una distanza di 100 mm tra il pavimento ed il bordo inferiore dell'anta.
- Lo spessore pannelli può andare da 19 mm a 38 mm.

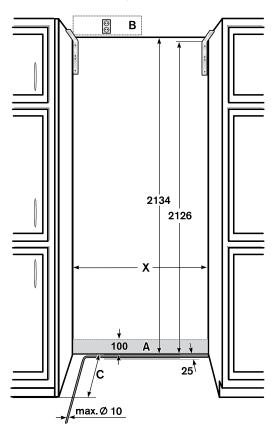
Nicchia 337

Gli apparecchi VarioCooling appoggiano sul pavimento. Non bisogna prevedere perciò una nicchia standard.

Nicchia

Prevedere una nicchia i cui lati non abbiano sporgenze. Prevedere uno spessore pannelli di almeno 16 mm.

Nicchia per apparecchio singolo:



- A Area di installazione per la connessione acqua
- B Area di installazione per la connessione elettrica sempre esterna alla nicchia
- C Profondità nicchia. 610 mm è il minimo!
- X Larghezza nicchia. Fare riferimento alla tabella qui sotto:

Tipo apparecchio	Larghezza nicchia X
451 mm	457 mm
603 mm	610 mm
756 mm	762 mm
908 mm	914 mm

Nicchia per installazione side-by-side:

La larghezza nicchia è la risultante della somma delle larghezze degli apparecchi. Altezza e profondità nicchia corrispondono alle specifiche del singolo apparecchio. È importante rispettare le dimensioni richieste all'esterno della nicchia per le connessioni idriche ed elettriche. Per le dimensioni precise fare riferimento alle singole schede e disegni tecnici degli apparecchi.

Luogo di installazione

Installare l'apparecchio in luogo asciutto e ventilato, lontano dalla luce solare o da fonti di calore. In caso ciò non fosse evitabile, prevedere un'isolamento appropriato o rispettare le seguenti distanze dalla fonte di calore:

- 3 cm da cucine a gas / elettriche.
- 3 cm da forni elettrici / a gas.
- 30 cm da cucine / apparecchi ad olio o combustibile solido.

Se necessario, rinforzare il pavimento.

Per il corretto funzionamento del dispenser ghiaccio, mantenere l'apparecchio sempre verticale.

Superficie

Assicurare una superficie di appoggio piatta, omogenea e solida, tale da reggere il peso dell'apparecchio con pieno carico.

Lo spessore pavimento dove viene installato l'apparecchio deve essere lo stesso del resto della stanza. Per qualsiasi dubbio contattare il vostro architetto.

Colonne adiacenti

L'apparecchio è fissato al muro con delle staffe. Assicurarsi che anche le colonne adiacenti siano assicurate al pavimento o al muro.

Lo spessore dello zoccolo deve essere massimo 19 mm.

Zoccolo

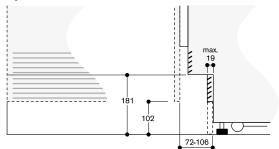
Non coprire mai l'ingresso/uscita aria situati nella parte inferiore dell'apparecchio. Rispettare sempre una distanza pavimento-bordo inferiore dell'anta frontale di 100 mm tenendo presente tale distanza anche quando si regolano i piedini.

Altezza massima dello zoccolo: 102 mm. Spessore massimo dello zoccolo: 19 mm.

Connettori adesivi sono predisposti sul frontale dell'apparecchio per fissare lo

L'ingresso/uscita aria sono al di sopra dello zoccolo. Non coprirli.

Dettaglio zoccolo



Data l'altezza standard dell'apparecchio, l'altezza massima dello zoccolo è 102 mm. Lo spessore massimo dello zoccolo è 19 mm.

Nel caso fosse necessario eccedere i 102 mm di cui sopra, è possibile arrivare fino a 181 mm. In tal caso le griglie di areazione diventeranno visibili!

Bordo

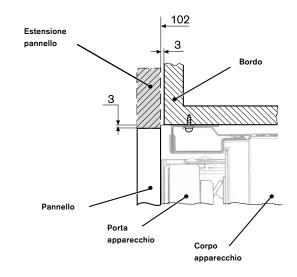
L'altezza dell'anta frontale dipende da:

- l'altezza totale dell'apparecchio,
- la distanza pavimento-bordo inferiore dell'anta,
- il tipo di apparecchio.

L'altezza complessiva della porta dell'apparecchio è di 2.029 mm.

Tale altezza è regolabile da -13 mm a +35 mm. È necessario rispettare una distanza minima pavimento-bordo inferiore dell'anta di 100 mm.

È possibile, per motivi di design, allungare il pannello della porta dell'apparecchio al di sopra del bordo superiore dell'apparecchio stesso.



Importante!

È necessario che il bordo sia profondo almeno 100 mm (misurato dal frontale dell'apparecchio).

I disegni seguenti mostrano le dimensioni delle porte e delle cornici come accessori

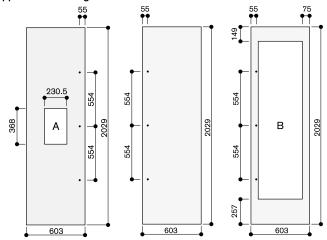
Le dimensioni indicate fanno riferimento alle seguenti specifiche base:

- Altezza dello zoccolo: 102 mm
- Altezza complessiva nicchia: 2.134 mm
- Fughe: 3 mm
- Spessore pannello: 19 mm

Importante!

I seguenti disegni non sono sostituti di dettagliati piani di design. Fare sempre riferimento al design globale della cucina.

Apparecchi con larghezza nicchia 61 cm



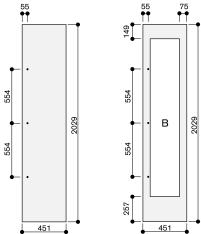
Lo spessore del pannello della porta è 19 mm.

Le dimensioni massime del pannello della porta considerano uno spazio di 3 mm basato sulla singola larghezza.

A: Il taglio sull'anta dell'apparecchio con dispenser acqua e ghiaccio è centrato orizzontalmente e verticalmente.

B: La larghezza della cornice può essere compresa tra 65 mm e 82 mm.

Apparecchi con larghezza nicchia 45.7 cm



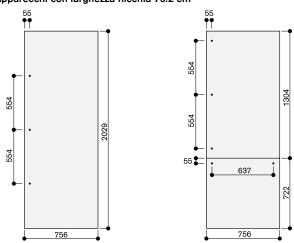
Lo spessore del pannello della porta è 19 mm.

Le dimensioni massime del pannello della porta considerano uno spazio di 3 mm basato sulla singola larghezza.

A: Il taglio sull'anta dell'apparecchio con dispenser acqua e ghiaccio

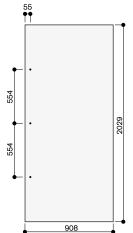
è centrato orizzontalmente e verticalmente. B: La larghezza della cornice può essere compresa tra 65 mm e 82 mm.

Apparecchi con larghezza nicchia 76.2 cm



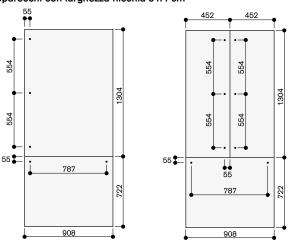
Lo spessore del pannello della porta è 19 mm. Le dimensioni massime del pannello della porta considerano uno spazio di 3 mm basato sulla singola larghezza.

Apparecchi con larghezza 91.4 cm

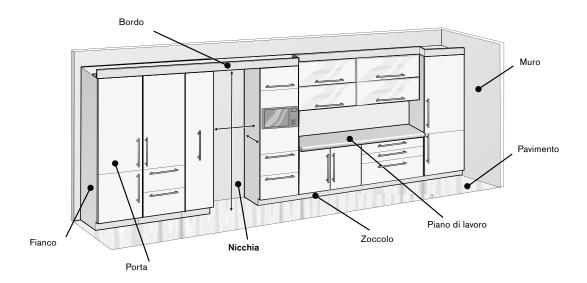


Lo spessore del pannello della porta è 19 mm. Le dimensioni massime del pannello della porta considerano uno spazio di 3 mm basato sulla singola larghezza.

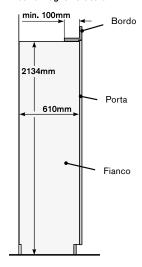
Apparecchi con larghezza nicchia 91.4 cm



Lo spessore del pannello della porta è 19 mm. Le dimensioni massime del pannello della porta considerano uno spazio di 3 mm basato sulla singola larghezza.



Nicchia. Taglio verticale



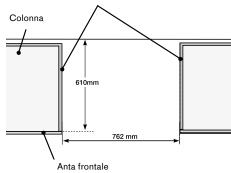
Nicchia per installazione apparecchio singolo (es: larghezza 762 mm)

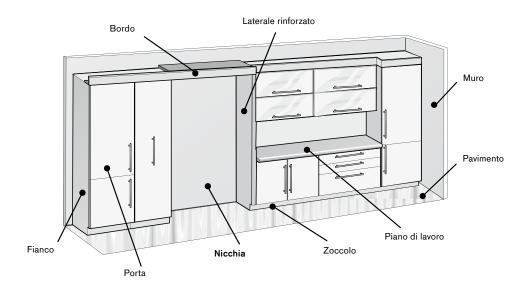
In questo esempio la nicchia è definita da 2 colonne (sx e dx) con bordo superiore.

Specifiche necessarie:

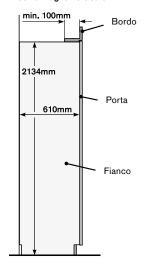
- I lati della nicchia devono essere lisci ed omogenei
- Il bordo deve essere profondo almeno 100 mm e solido (spessore min. 16 mm)
- Larghezza nicchia: 762 mm
- Profondità nicchia: 610 mm

Nicchia. Taglio orizzontale





Nicchia. Taglio verticale



Nicchia per installazione side-by-side

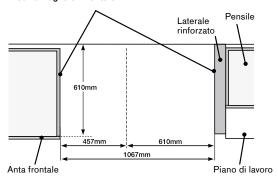
- Frigo da 610 mm (dx)
- Freezer da 457 mm (sx)

In questo esempio la nicchia è formata da una colonna (sx) e un laterale rinforzato (dx) insieme ad un bordo superiore.

Specifiche necessarie:

- I lati della nicchia devono essere lisci ed omogenei
- Il bordo deve essere profondo almeno 100 mm e solido (spessore min. 16 mm)
- Larghezza nicchia: 610 mm + 457 mm = 1.067 mm
- Profondità nicchia: 610 mm

Nicchia. Taglio orizzontale















Installazione side-by-side. Soluzione 1

RF 471 / RC 492 Limitazioni: Nessuna.

Accessori: 1x RA 460 000 (SxS). Note: Cerniere verso l'esterno.

Installazione side-by-side. Soluzione 2

RW 414 / RB 472

Limitazioni: Nessuna.

Accessori: 1x RA 460 000 (SxS).

Note: Cerniere verso l'esterno. Cambiare cerniera di RW. Se si utilizzano le cornici in acciaio (accessori speciali) utilizzare la cornice corretta per RW.

Installazione side-by-side. Soluzione 3

RW 414 / RY 492

Limitazioni: Non tutte le porte sono apribili contemporaneamente. La porta sx di RY può scontrarsi con la maniglia di RW.

Accessori: 1x RA 460 000 (SxS).

Note: È consigliato bloccare la porta di RY a 90 $^{\circ}$. Cambiare cerniera di RW. Se si utilizzano le cornici in acciaio (accessori speciali) utilizzare la cornice corretta per

Combinazione di 3 apparecchi

RF 463 / RW 464 / RC 462

Limitazioni: le porte di RW e RC sono apribili solo una dopo l'altra.

Accessori: 2 x RA 460 000 (SxS).

Note: Collegare prima tutti gli apparecchi tra di loro, poi inserirli in nicchia.

Distanza massima

RF 471 / RF 463 / RW 464 / RC 472

Limitazioni: Nessuna.

Accessori: 2x RA 460 000 (SxS).

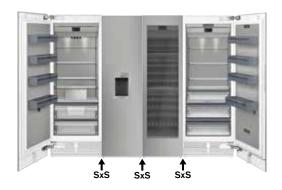
Note: 2 nicchie separate con spazio utile per aprire le porte contemporaneamente. Cambiare cerniera a RW 466. Se si utilizzano le cornici in acciaio (accessori speciali) utilizzare la cornice corretta per RW.











Distanza ≥ 160 mm

RF 471 / RF 463 / RW 466 / RC 472

Limitazioni: Le porte centrali non sono apribili contemporaneamente.

Accessori: 2x RA 460 000 (SxS).

Note: 2 nicchie separate. Spazio tra le nicchie > 160 mm. Cambiare cerniera di RW. Se si utilizzano le cornici in acciaio (accessori speciali) utilizzare la cornice corretta per RW.

Distanza ≤ 160 mm

RF 471 / RF 463 / RW 466 / RC 472

Limitazioni: Può essere necessario aprire le porte centrali una dopo l'altra.

Accessori: 2x RA 460 000 (SxS), 1x RA 460 013 (HE).

Note: 2 nicchie separate con laterale rinforzato tra le due. Spazio tra le nicchie < 160 mm, perciò un elemento riscaldante è neessario. Cambiare cerniera di RW. Se si utilizzano le cornici in acciaio (accessori speciali) utilizzare la cornice corretta per RW.

Combinazioni di 4 apparecchi

RF 471 / RF 463 / RW 466 / RC 472

Limitazioni: Se la porta centrale è aperta, le altre porte non possono aprirsi. Accessori: 3x RA 460 000 (SxS).

Note: Gli apparecchi al centro sono installati side-by-side. Per connettere gli altri apparecchi è necessario un ulteriore accessorio side-by-side. Collegare prima tutti e 4 gli apparecchi tra di loro, poi inserirli in nicchia.

Combinazioni di 4 apparecchi - alternativa

RF 471 / RF 463 / RW 466 / RC 472

Limitazioni: Le porte centrali non sono apribili contemporaneamente.

Accessori: 3x RA 460 000 (SxS).

Note: Gli apparecchi al centro sono installati cerniera-cerniera. Collegare prima tutti e 4 gli apparecchi tra di loro, poi inserirli in nicchia. Cambiare cerniera di RF 471 e RW 466. Se si utilizzano le cornici in acciaio (accessori speciali) utilizzare la cornice corretta per RW.

Note:









Tipologia		Frigo-congelatore	Frigo-congelatore	Frigo-congelatore	Frigorifero
		RY 492 305	RB 492 305	RB 472 305	RC 492 305
Pannelli / co	prnici				
Pannello porta	a in acciaio con maniglia, spessore 19 mm.	RA 421 912	RA 421 910	RA 421 712	RA 421 911
Pannello porta	a in acciaio senza maniglia, spessore 19 mm.	RA 428 912	RA 428 910	RA 428 712	RA 428 911
Cornice panne	ello porta in acciaio con maniglia, spessore 19 mm, cerniera a sx.				
Cornice panne	ello porta in acciaio con maniglia, spessore 19 mm, cerniera a dx.				
Cornice panne	ello porta in acciaio senza maniglia, spessore 19 mm.				
RA 420 010	Serratura per RW 414 e RW 464				
Griglia di ve	ntilazione				
Acciaio		RA 464 913	RA 464 913	RA 464 713	RA 464 911
Interni canti	na per vino				
Portabottiglie	completamente estraibili in quercia e alluminio colore antracite.				
Ripiani comple	etamente estraibili con cornice in quercia. Per decanter e bottiglie aperte.				
Supporto di p	resentazione in quercia e alluminio colore antracite per bottiglie singole. 1 pezzo.				
Supporto in le	egno di quercia per l'alloggiamento delle bottiglie nel vano divisorio.				
RA 430 000	Set di copertura viti. 8 Pezzi.				
Maniglie					
RA 425 110	Maniglia lunga in acciaio. Con 3 viti, lunghezza 1.131 mm,	•	•	•	•
	altezza 49 mm, distanza tra le viti 554 mm.				
RA 425 710	Maniglia corta in acciaio. Per RB 472 con 2 viti,			•	
	lunghezza 658 mm, altezza 49 mm, distanza tra le viti 637 mm.				
RA 425 910	Maniglia corta in acciaio. Per RB/RY 492, con 2 viti,	•	•		
	lunghezza 810 mm, altezza 49 mm, distanza tra le viti 787 mm.				
Altri					
RA 430 100	Contenitore antracite, coperchio trasparente.	•	•	•	•
RA 448 220	Contenitore piccolo per ghiaccio. Per installazione porta a 90°.				
RA 450 012	Filtro ai carboni attivi per sistema di filtraggio acqua.	•	•	•	
ET 636 458	Filtro ai carboni attivi (parte di ricambio).	•	•	•	•





















4									
Frigorifero	Frigorifero	Congelatore	Congelatore	Congelatore	Congelatore	Congelatore	Congelatore	Cantina per vino	Cantina per vino
RC 472 305	RC 462 305	RF 463 306	RF 463 307	RF 471 305	RF 461 305	RF 411 305	RF 410 304	RW 466 365	RW 414 365
RA 421 710	RA 421 610	RA 422 610	RA 422 610	RA 421 710	RA 421 610	RA 421 110	RA 421 110		
RA 428 710	RA 428 610	RA 428 810	RA 428 810	RA 428 710	RA 428 610	RA 428 110	RA 428 110		
								RA 421 611	RA 421 111
								RA 421 612	RA 421 112
								RA 428 611	RA 428 111
								•	•
RA 464 711	RA 464 611	RA 464 617	RA 464 618	RA 464 714	RA 464 616	RA 464 113	RA 464 111	RA 464 611	RA 464 111
								RA 491 661	RA 491 161
								RA 492 660	RA 492 160
								RA 493 060	RA 493 060
								RA 498 640	RA 498 140
								<u> </u>	•
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
•	•								
				•	•	•			



RB 289 300

Con Fresh Cooling vicino a 0 °C Perfettamente integrabile Larghezza nicchia 56 cm Altezza nicchia 177,5 cm



Accessori in dotazione

- 2 supporti per bottiglie in legno di acero portauova
- vaschetta per cubetti di ghiaccio
- 2 contenitori per ghiaccio

Accessori speciali

RA 430 100

Contenitore antracite con coperchio trasparente

RA 238 030

Solido supporto per bottiglie in legno di acero con connettore magnetico

RA 260 000

Kit di supporto per cerniere rinforzate (Quantità da acquistare per doppia porta: x2)

Adatto per pannelli con un peso fino a 24 kg

Combinazione frigo-congelatore Vario Serie 200

RB 289

- Interni con eleganti elementi in alluminio e finitura Gaggenau Light
- Ripiani e cassetti estraibili.
- Sofisticato sistema di illuminazione LED, con luci bianche in tonalità calda e antiriflesso.
- Sofisticato sistema di illuminazione.
- 4 zone climatiche incluse 2 zone Fresh Cooling vicino a 0 °C.
- Ripiani in vetro infrangibile, regolabili in altezza ed estraibili, con solidi profili in alluminio.
- Chiusura porta ammortizzata grazie al sistema Soft-Closing.
- Movimento controllato dei cassetti e dei ripiani su guide completamente estraibili ed ammortizzate.
- Solidi supporti bottiglia in legno di acero con connettore magnetico.
- Capacità totale 223 litri.

Funzionamento

Regolazione elettronica della temperatura visualizzata tramite display. Comandi Touch.

Caratteristiche tecniche

Shrinamento automatico Sistema Soft Closing con cerniere piatte per permettere la chiusura ammortizzata della porta da un angolo di apertura di 20° Segnalazione acustica e visiva in caso di anomalie.

Home Connect

Servizi digitali integrati (Home Connect) con la rete di casa wireless 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.

Vano frigorifero

Raffreddamento rapido.

Temperatura regolabile da +3 °C a +8 °C. 1 ripiano in vetro bianco satinato.

2 ripiani in vetro infrangibile, regolabili in altezza e parzialmente estraibili. 2 supporti per bottiglie in legno di acero con connettore magnetico, possono essere combinati fino a 5 supporti per ripiano.

Con l'aiuto di 5 supporti portabottiglie è possibile conservare fino a 9 bottiglie (formato standard da 0,75 l) su un unico ripiano.

Il supporto è adatto anche per la conservazione di bottiglie di champagne e magnum.

- 1 ampio balconcino in alluminio per bottiglie.
- 1 balconcino in alluminio. Illuminazione LED interna di colore bianco in tonalità calda (3500 K) con pannelli antiriflesso, integrati nelle pareti laterali.

Capacità 101 litri.

Fresh Cooling vicino a 0 °C

Cassetti con solidi profili in alluminio e frontale con superficie bianca ad effetto graduato.

1 cassetto Fresh Cooling vicino a 0 °C completamente estraibile, illuminato, Livello umidità regolabile manualmente. Ideale per frutta e verdura.

1 cassetto Fresh Cooling vicino a 0 °C completamente estraibile, illuminato. Ideale per carne, pesce e pollame. Capacità 55 litri.

Vano congelatore

Sistema No-frost con funzione di congelamento rapido.

Temperatura regolabile da -14 °C a -24 °C.

Vano congelatore ****

Cassetti con solidi profili in alluminio e frontale con superficie bianca a effetto graduato.

Segnalazione acustica e visiva in caso di anomalie.

Capacità di congelamento 7 kg/24 h. Autonomia in caso di quasto 8 h.

2 ripiani in vetro infrangibile.

3 cassetti congelatori, di cui 1 extra-large. Capacità 67 litri.

Valori di consumo

Classe di efficienza energetica D (In una scala di classi di efficienza energetica da A a G).

Consumo di energia 201 kWh/annuo. Livello rumorosità 37 dB (A) re 1 pW.

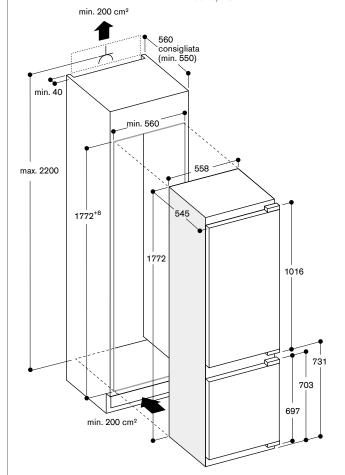
Precauzioni di montaggio

Cerniere piatte.

Cerniera a destra, reversibile. ngolo di apertura della porta di 115°, possibilità di bloccaggio a 90 ° (accessorio dedicato in dotazione). Peso massimo del pannello porta: superiore 18 kg, inferiore 18 kg.

Valori di collegamento

Assorbimento totale 0,090 kW. Cavo di connessione lunghezza 2,3 m, con spina.



Misure in mm



RT 289 370

Con Fresh Cooling vicino a 0 °C Perfettamente integrabile Larghezza nicchia 56 cm Altezza nicchia 177,5 cm



Accessori in dotazione

- 2 supporti per bottiglie in legno di acero 2 portauova
- 1 vaschetta per cubetti di ghiaccio

Accessori speciali

RA 430 100

Contenitore antracite con coperchio trasparente

RA 238 030

Solido supporto per bottiglie in legno di acero con connettore magnetico

RA 260 000

Kit di supporto per cerniere rinforzate (Quantità da acquistare per monoporta: x1)

Adatto per pannelli con un peso fino a 27 kg

Combinazione frigo-congelatore Vario Serie 200

RT 289

- Interni con eleganti elementi in alluminio e finitura Gaggenau Light Bronze.
- Porta dotata di Open Assist per l'apertura:
- 1. Funzione Push-to-Open per integrare il frigo in composizioni senza maniglia.
- Ripiani e cassetti estraibili.
- Sofisticato sistema di illuminazione LED, con luci bianche in tonalità calda e antiriflesso.
- 4 zone climatiche incluse 3 zone Fresh Cooling vicino a 0 °C.
- Ripiani in vetro infrangibile, regolabili in altezza ed estraibili, con solidi profili in alluminio.
- Movimento controllato dei cassetti e dei ripiani su guide completamente estraibili ed ammortizzate.
- Solidi supporti bottiglia in legno di acero con connettore magnetico.
- Capacità totale 269 litri.

Funzionamento

Regolazione elettronica della temperatura visualizzata tramite display. Comandi Touch.

Caratteristiche tecniche

Sbrinamento automatico. Sistema Soft Closing con cerniere piatte per permettere la chiusura ammortizzata della porta da un angolo di apertura di 20°.

Segnalazione acustica e visiva in caso di anomalie.

Home Connect

Servizi digitali integrati (Home Connect) con la rete di casa wireless 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.

Vano frigorifero

Raffreddamento rapido.
Temperatura regolabile da +3 °C a +8 °C.
5 ripiani in vetro infrangibile con
altezza regolabile, di cui 4 parzialmente
estraibili.

1 ripiano in vetro bianco satinato. 2 supporti per bottiglie in legno d'acero con connettore magnetico, possono essere combinati fino a 5 supporti per ripiano.

Con l'aiuto di 5 supporti portabottiglie è possibile conservare fino a 9 bottiglie (formato standard da 0,75 l) su un unico livello.

Il supporto è adatto anche per la conservazione di bottiglie di champagne e magnum.

1 ampio balconcino in alluminio per bottiglie.

3 balconcini in alluminio. Illuminazione LED interna di colore bianco in tonalità calda (3500 K) con pannelli antiriflesso, integrati nelle pareti laterali.

Capacità 171 litri.

Fresh Cooling vicino a 0 °C

Cassetti con solidi profili in alluminio e frontale con superficie bianca ad effetto graduato.

1 cassetto Fresh Cooling vicino a 0 °C completamente estraibile, illuminato. Livello umidità regolabile manualmente. Ideale per frutta e verdura. 2 cassetti completamente estraibili vicino a 0 °C, illuminati. Ideale per carne, pesce e pollame. Capacità 83 litri.

Vano congelatore

Temperatura di conservazione da -18 °C.

Vano congelatore ****. Capacità di congelamento 2,8 kg/24 h. Autonomia in caso di guasto 9,5 h. Capacità 15 litri.

Valori di consumo

Classe di efficienza energetica E (In una scala di classi di efficienza energetica da A a G). Consumo di energia 184 kWh/annuo. Livello rumorosità 36 dB (A) re 1 pW.

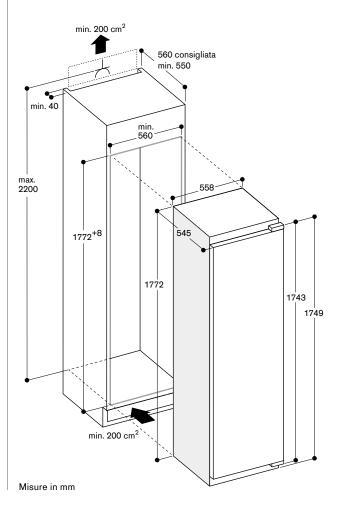
Precauzioni di montaggio

Cerniere piatte.

Cerniera a destra, reversibile. Angolo di apertura della porta di 115°, possibilità di bloccaggio a 90° (accessorio dedicato in dotazione). Peso massimo del pannello porta 22 kg.

Valori di collegamento

Assorbimento totale 0,090 kW. Cavo di connessione lunghezza 2,3 m, con spina





RC 289 370

Con Fresh Cooling vicino a 0 °C Perfettamente integrabile Larghezza nicchia 56 cm Altezza nicchia 177,5 cm



Accessori in dotazione

2 supporti per bottiglie in legno di acero2 portauova

Accessori speciali

RA 430 100

Contenitore antracite con coperchio trasparente

RA 238 030

Solido supporto per bottiglie in legno di acero con connettore magnetico

RA 260 000

Kit di supporto per cerniere rinforzate (Quantità da acquistare per monoporta: x1)

Adatto per pannelli con un peso fino a 27 kg

Frigorifero Vario Serie 200

- Interni con eleganti elementi in alluminio e finitura Gaggenau Light Bronze.
- Porta dotata di Open Assist per l'apertura:
 - 1. Funzione Push-to-Open per integrare il frigo in composizioni senza maniglia.
- Ripiani e cassetti estraibili.
- Sofisticato sistema di illuminazione LED, con luci bianche in tonalità calda e antiriflesso.
- 3 zone climatiche incluse 3 zone Fresh Cooling vicino a 0 °C.
- Ripiani in vetro infrangibile, regolabili in altezza ed estraibili, con solidi profili in alluminio.
- Possibilità di combinazione Side-by-Side con RF 287.
- Chiusura porta ammortizzata grazie al sistema Soft-Closing.
- Movimento controllato dei cassetti e dei ripiani su guide completamente estraibili ed ammortizzate.
- Solidi supporti bottiglia in legno di acero con connettore magnetico.
- Capacità totale 289 litri.

Funzionamento

Regolazione elettronica della temperatura visualizzata tramite display. Comandi Touch.

Caratteristiche tecniche

Sbrinamento automatico. Sistema Soft Closing con cerniere piatte per permettere la chiusura ammortizzata della porta da un angolo di apertura di 20°.

Segnalazione acustica e visiva in caso di anomalie.

Home Connect

Servizi digitali integrati (Home Connect) con la rete di casa wireless 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.

Vano frigorifero

Raffreddamento rapido.
Temperatura regolabile da +3 °C a +8 °C.
6 ripiani in vetro infrangibile, con
altezza regolabile e parzialmente

1 ripiano in vetro bianco satinato. 2 supporti per bottiglie in legno d'acero con connettore magnetico, possono essere combinati fino a 5 supporti per ripiano.

Con l'aiuto di 5 supporti portabottiglie è possibile conservare fino a 9 bottiglie (formato standard da 0,75 l) su un unico livello.

Il supporto è adatto anche per la conservazione di bottiglie di champagne e magnum.

- 1 ampio balconcino in Iluminio per bottialie.
- 3 balconcini in alluminio. Illuminazione LED interna di colore bianco in tonalità calda (3500 K) con pannelli antiriflesso, integrati nelle pareti laterali.

Capacità 206 litri.

Fresh Cooling vicino a 0 °C

Cassetti con solidi profili in alluminio e frontale con superficie bianca ad effetto graduato.

1 cassetto Fresh Cooling vicino a 0 °C completamente estraibile, illuminato. Livello umidità regolabile manualmente. Ideale per frutta e verdura.
2 cassetti completamente estraibili vicino a 0 °C, illuminati. Ideale per carne, pesce e pollame. Capacità 83 litri.

Valori di consumo

Classe di efficienza energetica D (In una scala di classi di efficienza energetica da A a G). Consumo di energia 120 kWh/annuo. Livello rumorosità 36 dB (A) re 1 pW.

Precauzioni di montaggio

Cerniere piatte.

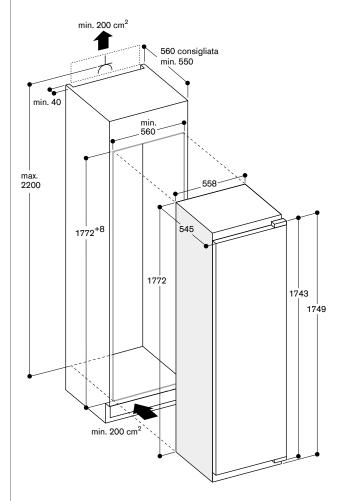
Cerniera a destra, reversibile.

Angolo di apertura della porta di 115°, possibilità di bloccaggio a 90° (accessorio dedicato in dotazione).

Peso massimo del pannello porta 22 kg. In caso di installazione side-by-side ogni apparecchio deve essere installato nella sua propria nicchia.

Valori di collegamento

Assorbimento totale 0,090 kW. Cavo di connessione lunghezza 2,3 m, con spina.





RF 287 370

Perfettamente integrabile Larghezza nicchia 56 cm Altezza nicchia 177,5 cm



Accessori in dotazione

- 2 vaschetta per cubetti di ghiaccio
- 2 contenitori per il ghiaccio

Accessori speciali

RA 260 000

Kit di supporto per cerniere rinforzate (Quantità da acquistare per monoporta: x1)

Adatto per pannelli con un peso fino a 27 kg

Congelatore Vario Serie 200

RF 287

- Interni con eleganti elementi in alluminio e finitura Gaggenau Light Bronze.
- Porta dotata di Open Assist per l'apertura:
 - 1. Funzione Push-to-Open per integrare il congelatore in composizioni senza maniglia.
- Ripiani in vetro infrangibile con solidi profili in alluminio.
- Cassetti con solidi profili in alluminio e frontale con superficie bianca ad effetto graduato.
- Sofisticato sistema di illuminazione LED, con luci bianche in tonalità calda (3500 K) e antiriflesso, integrate nelle pareti laterali.
- Accesso diretto ai ripiani grazie al vano aperto.
- Combinabile con frigorifero RC 289 (installazione side-by-side).
- Combinabile con cantina climatizzata per vini RW 282 (installazione side-by-side).
- Chiusura porta ammortizzata grazie al sistema Soft-Closing.
- Capacità totale 212 litri.

Funzionamento

Regolazione elettronica della temperatura visualizzata tramite display. Comandi Touch.

Caratteristiche tecniche

Raffreddamento dinamico. Sistema Soft Closing con cerniere piatte per permettere la chiusura ammortizzata della porta da un angolo di apertura di 20°.

Segnalazione acustica e visiva in caso di anomalie.

Home Connect

Servizi digitali integrati (Home Connect) con la rete di casa wireless 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.

Congelatore

Sistema No-frost con funzione di congelamento rapido.

Temperatura regolabile da -14 $^{\circ}$ C a -24 $^{\circ}$ C.

Vano congelatore ****.

Capacità di congelamento 14 kg/24 h. Autonomia in caso di guasto 9 h. 3 cassetti freezer, di cui 1 extra large, removibili.

6 ripiani in vetro infrangibile, 3 dei quali con solidi profili in alluminio, estraibili.

Valori di consumo

Classe di efficienza energetica E (In una scala di classi di efficienza energetica da A a G). Consumo di energia 235 kWh/annuo. Livello rumorosità 35 dB (A) re 1 pW.

Precauzioni di montaggio

Cerniere piatte.

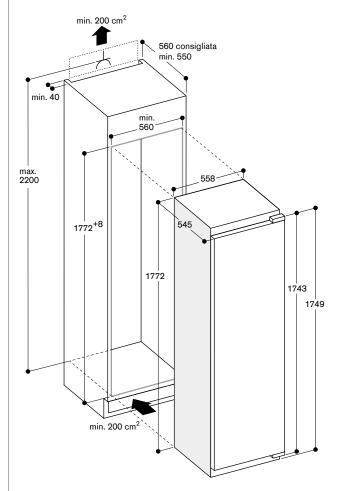
Cerniera a sinistra, reversibile.

Angolo di apertura della porta di 115°, possibilità di bloccaggio a 90° (accessorio dedicato in dotazione).

Peso massimo del pannello porta 22 kg.
In caso di installazione side-by-side ogni apparecchio deve essere installato nella sua propria nicchia

Valori di collegamento

Assorbimento totale 0,120 kW. Cavo di connessione lunghezza 2,3 m, con spina.





RY 295 350

Con Fresh Cooling 0 °C Libera installazione Panelli porta e cassetto in acciaio inox con finitura color antracite Larghezza 91 cm, altezza 183 cm



Accessori in dotazione

- 1 paletta per cubetti di ghiaccio
- 1 filtro a carboni attivi

Accessori speciali

RA 450 012

Filtro a carboni attivi per sistema di filtraggio dell'acqua

Combinazione frigo-congelatore da libera installazione Serie 200 RY 295

- 3 zone climatiche Fresh Cooling 0°C.
- 2 cassetti Fresh Cooling 0 °C con 5 temperature preimpostate tra -2 °C e +4 °C.
- 3 ripiani in vetro, divisi simmetricamente, con altezza regolabile.
- Produttore di ghiaccio integrato con collegamento diretto alla rete idrica.
- Dispenser dell'acqua interno.
- 5 scenari luce preimpostati.
- Capacità totale 573 litri.

Funzionamento

Regolazione elettronica della temperaura tramite display Comandi Touch.

Caratteristiche

Raffreddamento dinamico.

Sbrinamento automatico.

Segnalazione acustica e visiva in caso di anomalie

Sicurezza bambini.

Modalità riposo certificato da Star-K. Funzione vacanze.

Pannelli esterni superiori e laterali color antracite

Filtro a carboni attivi per sistema di filtraggio dell'acqua con indicatore di saturazione visualizzato a display. Filtro dell'aria anti microbi.

Home Connect

Servizi digitali integrati (Home Connect) con la rete di casa wireless 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.

Vano frigorifero

Raffreddamento rapido. Temperatura regolabile da +2 °C a +8°C

- 3 ripiani in vetro con divisori, in totale 6 mezzi ripiani con altezza regolabile manualmente.
- 1 ripiano integrato.
- 2 ampi balconcini controporta per bottiglie.
- 4 balconcini, di cui 2 con altezza regolabile.
- 1 ampio cassetto.

Dispenser dell'acqua interno con collegamento idrico diretto, integrato nella parete laterale sinistra.

Illuminazione LED antiriflesso (5600 K).

5 scenari luce preimpostati per l'illuminazione, selezionabili anche tramite Home Connect.

Parete interna posteriore in acciaio

Capacità 335 litri.

Fresh Cooling 0 °C

2 cassetti Fresh Cooling 0 °C. 5 temperature tra -2 °C e +4 °C in combinazione con impostazioni di umidità per carne e pesce, frutta, verdura, bevande, standard. Capacità 67 litri.

Vano congelatore

Sistema No-frost con funzione di congelamento rapido.

Temperature regolabili da -16 °C a -24 °C

Vano congelatore ****

Capacità di congelamento 15 kg /24 h. Automonia in caso di guasto 18.5 h. 3 cassetti estrabili completamente. Capacità 171 litri.

Produttore ghiaccio

Produttore ghiaccio integrato nel vano congelatore, con collegamento diretto alla rete idrica.

Disattivabile separatamente.
Produzione ghiaccio ca. 1.5 kg/24 h.
Contenitore cubetti ghiaccio removibile
con capacità 3 kg.

Valori di consumo

Classe di efficienza energetica E (In una scala di classi di efficienza energetica da A a G). Consumo di energia 333 kWh/annuo. Livello rumorosità 39 dB (A) re 1 pW.

Precauzioni di montaggio

Angolo di apertura della porta di 118°, possibilità di bloccaggio a 90° (accessorio dedicato in dotazione). È necessario mantenere una distanza minima dal muro di 25 mm.
Se la pressione dell'acqua supera 0.8 MPa (8 bar), collegare una valvola di sfiato tra rubinetto e tubo di allacciamento.

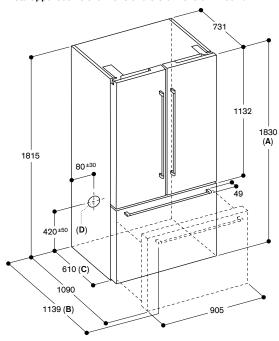
Per ottenere il consumo energetico dichiarato, è necessario utilizzare i distanziatori in dotazione.
I distanziatori aumentano la profondità dell'apparecchio di circa 2,5 cm.
Senza i distanziatori, l'apparecchio è perfettamente funzionante ma consuma una quantità leggermente maggiore di energia.

Valori di collegamento

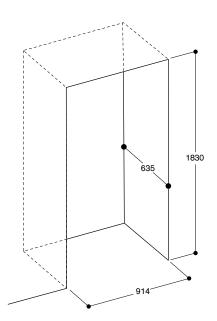
Cavo di connessione lunghezza 2,4 m, con spina Schuko.

Collegamento per carico dell'acqua. Lunghezza del cavo di allacciamento 3,0 m con ghiera 3/4". Pressione dell'acqua da 2 a 8 bar.

Vista apparecchio tridimensionale e dimensioni nicchia

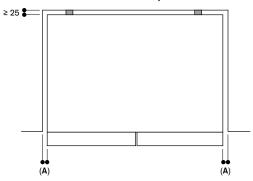


- A: Altezza frontale da 1830 a 1847 mm, con massima estensione dei piedini di sostegno
 B: Con maniglia
 C: Aggiungere 25 mm per spaziatori fissi sul retro
 D: Posizionamento dell'allacciamento idrico



Se l'apparecchio è installato in una nicchia, rispettare le dimensioni indicate

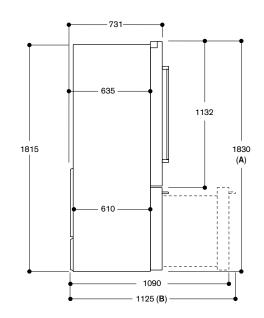
Distanze minime di installazione da pareti laterali



A: ≥ 3.2 mm

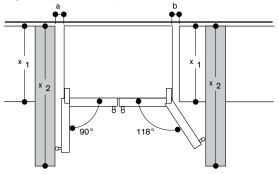
Lasciare uno spazio di almeno 12.7 mm sopra l'apparecchio

Vista laterale apparecchio



- A: Altezza frontale da 1830 a 1847, con massima estensione dei piedini di sostegno B: Con maniglia

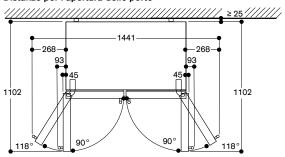
Angolo di apertura delle porte



x ₁ (profondità mobile)		а	b
	600	0	0
	650	0	33
	700	45	60
x 2 (parete)		93	266

Misure in mm

Distanze per l'apertura delle porte



Misure in mm



RB 282 306

Con zona Fresh Cooling vicino a 0 °C Perfettamente integrabile Larghezza nicchia 56 cm Altezza nicchia 177,5 cm



Accessori in dotazione

- 2 accumulatori del ghiaccio
- 3 portauova
- 1 ripiano per vino e champagne
- vaschetta per cubetti ghiaccio con coperchio
- 1 contenitore per piccoli frutti

Accessori speciali

RA 430 100

Contenitore di conservazione con coperchio trasparente, antracite

RA 260 000

Kit di supporto per cerniere rinforzate (Quantità da acquistare per doppia porta: x2)

Adatto per pannelli con un peso fino a 24 kg

Combinazione frigo-congelatore Serie 200

RB 282

- 4 zone climatiche incluse 2 zone
 Fresh Cooling vicino a 0 °C.
- Ripiani in vetro infrangibile regolabili in altezza
- Balconcini con profili in alluminio.
- Chiusura porta ammortizzata grazie al sistema Soft-Closing.
- Capacità totale 223 litri.

Funzionamento

Regolazione elettronica della temperatura, visualizzata sul display. Comandi Touch.

Caratteristiche tecniche

Sbrinamento automatico. Sistema SoftClosing con cerniere piatte per permettere la chiusura ammortizzata della porta da un angolo di apertura di 20°.

Segnalazione acustica e visiva in caso di porta aperta o di anomalie.

Home Connect

Servizi digitali integrati (Home Connect) con la rete di casa wireless via WiFi. Il funzionamento della modalità Home Connect Wireless via WiFi dipende dalla disponibilità del servizio Home Connect in ogni nazione. Per ulteriori informazioni visitare www.home-connect.com.

Vano frigorifero

Raffreddamento rapido. Sbrinamento automatico. Temperatura regolabile da +3 °C a +8 °C.

2 ripiani in vetro infrangibile, con altezza regolabile di cui 1 completamente estraibile e 1 integrato. Ripiano per 4 bottiglie di vino e champagne a scomparsa.

- 1 balconcino di ampie dimensioni per bottiglie: profilo in alluminio e divisorio flessibile.
- 1 balconcino con profili in alluminio. Intensa illuminazione LED interna (5800 K), con luci antiriflesso laterali. Capacità 101 litri.

Zona Fresh Cooling vicino a 0 °C

1 cassetto completamente estraibile vicino a 0 °C, illuminato.

Livello umidità regolabile manualmente. Ideale per frutta e verdura.

1 cassetto completamente estraibile vicino a 0 °C, illuminato. Ideale per carne, pesce e pollame Capacità 55 litri.

Vano congelatore

Sistema NoFrost con congelamento rapido.

Temperatura da -16 °C a -24 °C Vano congelatore ****

Segnalazione acustica e visiva in caso di anomalie.

Capacità di congelamento 7 kg/24 h. Autonomia in caso di guasto 8 h. 3 cassetti, di cui uno più ampio. 2 ripiani in vetro infrangibile. Capacità 67 litri.

Valori di consumo

Classe di efficienza energetica D (In una scala di classi di efficienza energetica da A a G). Consumo di energia 201 kWh/annuo. Livello rumorosità 37 dB (A) re 1 pW.

Precauzioni di montaggio

Cerniere piatte.

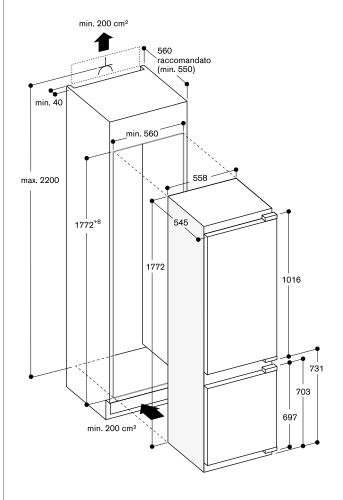
Cerniera a destra, reversibile.

Angolo di apertura della porta di 115°, possibilità di bloccaggio a 90° (accessorio dedicato in dotazione).

Peso massimo del pannello porta: superiore 19 kg, inferiore 19 kg.

Valori di collegamento

Assorbimento totale 0,09 kW. Lunghezza cavo di allacciamento 2,3 m con presa.





RT 282 306

Con zona Fresh Cooling vicino a 0 °C Perfettamente integrabile Larghezza nicchia 56 cm Altezza nicchia 177,5 cm



Accessori in dotazione

- 3 portauova
- 1 ripiano per vino e champagne
- 1 vaschetta per cubetti ghiaccio con coperchio

Accessori speciali

RA 430 100

Contenitore di conservazione con coperchio trasparente, antracite

RA 260 000

Kit di supporto per cerniere rinforzate (Quantità da acquistare per monoporta: x1)

Adatto per pannelli con un peso fino a 27 kg

Combinazione frigo-congelatore Serie 200

RT 282

- 4 zone climatiche incluse 3 zone
 Fresh Cooling vicino a 0 °C.
- Ripiani in vetro infrangibile regolabili in altezza
- Balconcini con profili in alluminio.
- Chiusura porta ammortizzata grazie al sistema Soft-Closing.
- Capacità totale 269 litri.

Funzionamento

Regolazione elettronica della temperatura, visualizzata sul display. Comandi Touch.

Caratteristiche tecniche

Sbrinamento automatico. Sistema SoftClosing con cerniere piatte per permettere la chiusura ammortizzata della porta da un angolo di apertura di 20°.

Segnalazione acustica e visiva in caso di porta aperta o di anomalie.

Home Connect

Servizi digitali integrati (Home Connect) con la rete di casa wireless via WiFi. Il funzionamento della modalità Home Connect Wireless via WiFi dipende dalla disponibilità del servizio Home Connect in ogni nazione. Per ulteriori informazioni visitare www.home-connect.com.

Vano frigorifero

Raffreddamento rapido. Sbrinamento automatico. Temperatura regolabile da +3 °C a +8 °C.

5 ripiani in vetro infrangibile, con altezza regolabile di cui 1 completamente estraibile e 1 integrato. Ripiano per 4 bottiglie di vino e champagne a scomparsa.

- 1 balconcino di ampie dimensioni per bottiglie: profilo in alluminio e divisorio flessibile.
- 4 balconcini con profili in alluminio. Intensa illuminazione LED interna (5800 K), con luci antiriflesso laterali. Capacità 171 litri.

Zona Fresh Cooling vicino a 0 °C 1 cassetto completamente estraibile

vicino a 0 °C, illuminato. Livello umidità regolabile manualmente. Ideale per frutta e verdura. 2 cassetti completamente estraibili vicino a 0 °C, illuminati.

Ideale per carne, pesce e pollame Capacità 83 litri.

Vano congelatore

Temperatura da -18 °C Vano congelatore **** Capacità di congelamento 2,8 kg/24 h. Autonomia in caso di guasto 9.5 h. Capacità 15 litri.

Valori di consumo

Classe di efficienza energetica E (In una scala di classi di efficienza energetica da A a G). Consumo di energia 184 kWh/annuo. Livello rumorosità 36 dB (A) re 1 pW.

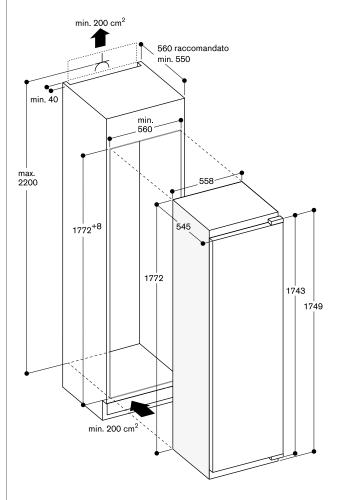
Precauzioni di montaggio

Cerniere piatte.

Cerniera a destra, reversibile. Angolo di apertura della porta di 115°, possibilità di bloccaggio a 90° (accessorio dedicato in dotazione). Peso massimo del pannello porta: 22 kg.

Valori di collegamento

Assorbimento totale 0,09 kW. Lunghezza cavo di allacciamento 2,3 m con presa.





RT 282 204

Con zona Fresh Cooling Perfettamente integrabile Larghezza nicchia 56 cm Altezza nicchia 177,5 cm



Accessori in dotazione

- 2 portauova
- 1 ripiano per vino e champagne
- 1 vaschetta per cubetti ghiaccio

Accessori speciali

monoporta: x1)

RA 430 100

Contenitore di conservazione con coperchio trasparente, antracite
RA 260 000

Kit di supporto per cerniere rinforzate (Quantità da acquistare per

Adatto per pannelli con un peso fino a 27 kg

Combinazione frigo-congelatore Serie 200

RT 282

- 3 zone climatiche inclusa zona Fresh Cooling.
- Ripiani in vetro infrangibile regolabili in altezza.
- Balconcini con profili in alluminio.
- Chiusura porta ammortizzata grazie al sistema Soft-Closing.
- Capacità totale 286 litri.

Funzionamento

Regolazione elettronica della temperatura, visualizzata sul display. Comandi Touch.

Caratteristiche tecniche

Raffreddamento dinamico. Sbrinamento automatico. SoftClosing con cerniere piatte per permettere la chiusura automatica della porta da un angolo di apertura di 20°.

Segnalazione acustica e visiva in caso di anomalie.

Vano frigorifero

Temperatura regolabile da +2 °C a +8 °C

Quattro ripiani in vetro infrangibile di cui 1 completamente estraibile e 4 regolabili in altezza.

1 ripiano integrato.

Portabottiglie per vino e champagne (4 unità) reclinabile.

1 balconcino controporta regolabile con profilo in alluminio per bottiglie grandi.

5 balconcini con profilo in alluminio. Cassetto per verdure.

Intensa illuminazione LED interna (5800 K), con luci antiriflesso laterali. Capacità totale di tutti i comparti frigo 252 litri.

Vano congelatore

Funzione di congelamento rapido. Temperatura di conservazione da -18 °C.

Capacità di congelamento 4 kg/24 h. Congelatore ****

Autonomia in caso di guasto 16 h. Capacità 34 litri.

Zona Fresh Cooling

Un cassetto ad umidità regolabile per frutta e verdura, controllabile manualmente.

Valori di consumo

Classe di efficienza energetica F (In una scala di classi di efficienza energetica da A a G). Consumo di energia 222 kWh/annuo. Livello rumorosità 36 dB (A) re 1 pW.

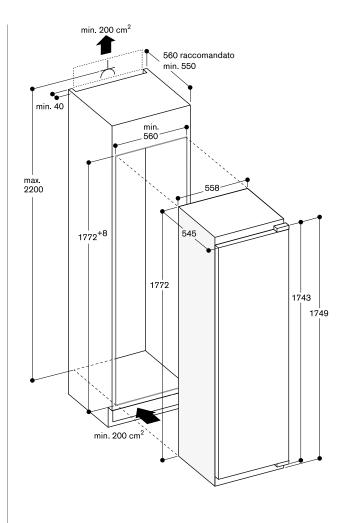
Precauzioni di montaggio

Cerniere piatte.

Cerniera a destra, reversibile. Angolo di apertura della porta di 115°, possibilità di bloccaggio a 90° (accessorio dedicato in dotazione). Peso massimo del pannello porta 22 kg.

Valori di collegamento

Assorbimento totale 0,09 kW. Cavo di collegamento 2,3 m con spina Schuko.





RC 282 306

Con zona Fresh Cooling vicino a 0 °C Perfettamente integrabile Larghezza nicchia 56 cm Altezza nicchia 177,5 cm



Accessori in dotazione

- 3 portauova
- 1 ripiano per vino e champagne

Accessori speciali

RA 430 100

Contenitore di conservazione con coperchio trasparente, antracite

Kit di supporto per cerniere rinforzate (Quantità da acquistare per monoporta: x1)

Adatto per pannelli con un peso fino a 27 kg

Frigorifero Serie 200

RC 289

- -~ 3 zone climatiche incluse 3 zone Fresh Cooling vicino a 0 $^{\circ}\text{C}.$
- Ripiani in vetro infrangibile regolabili in altezza.
- Balconcini con profili in alluminio.
- Combinabile con congelatore RF282 per installazione side-by-side.
- Chiusura porta ammortizzata grazie al sistema Soft-Closing.
- Capacità totale 289 litri.

Funzionamento

Regolazione elettronica della temperatura, visualizzata sul display. Comandi Touch.

Caratteristiche tecniche

Sbrinamento automatico. Sistema SoftClosing con cerniere piatte per permettere la chiusura ammortizzata della porta da un angolo di apertura di 20°.

Segnalazione acustica e visiva in caso di porta aperta o di anomalie.

Home Connect

Servizi digitali integrati (Home Connect) con la rete di casa wireless via WiFi. Il funzionamento della modalità Home Connect Wireless via WiFi dipende dalla disponibilità del servizio Home Connect in ogni nazione. Per ulteriori informazioni visitare www.home-connect.com.

Vano frigorifero

Raffreddamento rapido. Sbrinamento automatico. Temperatura regolabile da +3 °C a +8 °C.

6 ripiani in vetro infrangibile, con altezza regolabile di cui 1 completamente estraibile e 1 integrato. Ripiano per 4 bottiglie di vino e champagne a scomparsa.

- 1 balconcino di ampie dimensioni per bottiglie: profilo in alluminio e divisorio flessibile.
- 4 balconcini con profili in alluminio. Intensa illuminazione LED interna (5800 K), con luci antiriflesso laterali. Capacità 206 litri.

Zona Fresh Cooling vicino a 0 $^{\circ}$ C

1 cassetto completamente estraibile vicino a 0 ° C, illuminato.
Livello umidità regolabile manualmente.
Ideale per frutta e verdura.
2 cassetti completamente estraibili vicino a 0 ° C, illuminato.
Ideale per carne, pesce e pollame
Capacità 83 litri.

Valori di consumo

Classe di efficienza energetica D (In una scala di classi di efficienza energetica da A a G). Consumo di energia 120 kWh/annuo. Livello rumorosità 36 dB (A) re 1 pW.

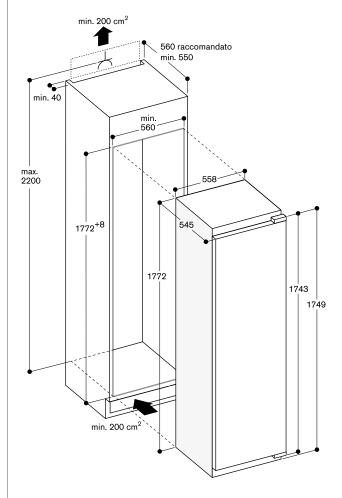
Precauzioni di montaggio

Cerniere piatte.
Cerniera a destra, reversibile.
Angolo di apertura della porta di 115°, possibilità di bloccaggio a 90° (accessorio dedicato in dotazione).

Peso massimo del pannello porta: 22 kg.

Valori di collegamento

Assorbimento totale 0,09 kW. Lunghezza cavo di allacciamento 2,3 m con presa.





RF 282 305

Perfettamente integrabile Larghezza nicchia 56 cm Altezza nicchia 177,5 cm



Accessori in dotazione

- 2 accumulatori del ghiaccio
- 1 vaschetta per cubetti ghiaccio

Accessori speciali

RA 260 000

Kit di supporto per cerniere rinforzate (Quantità da acquistare per monoporta: x1)

Adatto per pannelli con un peso fino a 27 kg

Congelatore Serie 200

RF 282

- Gestione flessibile dello spazio interno grazie a cassetti e ripiani totalmente removibili.
- Combinabile con frigo RC 282 (Side by Side).
- Combinabile con cantina RW 282 (Side by Side).
- Chiusura porta ammortizzata grazie al sistema Soft-Closing.
- Capacità totale 212 litri.

Funzionamento

Regolazione elettronica della temperaura tramite display. Comandi Touch.

Caratteristiche tecniche

Raffreddamento dinamico. Sistema SoftClosing con cerniere piatte per permettere la chiusura automatica della porta da un angolo di apertura di 20°.

Segnalazione acustica e visiva in caso di anomalie.

Vano congelatore

Sistema NoFrost con funzione di congelamento rapido.

Temperatura regolabile da -14 °C a -24 °C.

Vano congelatore ****.

Capacità di congelamento 13.8 kg/24 h. Autonomia in caso di guasto 8 h.

5 cassetti freezer, 2 di cui extra large. 4 ripiani in vetro infrangibile tra i cassetti.

2 ripiani infrangibili in vetro. Tutti i cassetti e i ripiani in vetro infrangibile possono essere rimossi.

Valori di consumo

Classe di efficienza energetica F (In una scala di classi di efficienza energetica da A a G). Consumo di energia 294 kWh/annuo. Livello rumorosità 36 dB (A) re 1 pW.

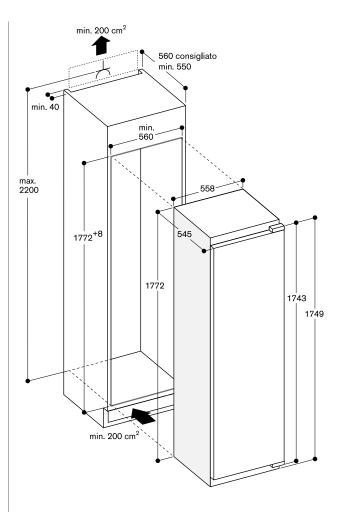
Precauzioni di montaggio

Cerniere piatte.

Cerniera a sinistra, reversibile. Angolo di apertura della porta di 115°, possibilità di bloccaggio a 90° (accessorio dedicato in dotazione). Peso massimo del pannello porta 22 kg.

Valori di collegamento

Assorbimento totale 0,12 kW. Lunghezza cavo di allacciamento 2,3 m con presa.





RT 200 203

Perfettamente integrabile da sottopiano Larghezza nicchia 60 cm Altezza nicchia 82 cm



Accessori in dotazione

- 1 contenitore per uova
- 1 vaschetta per cubetti ghiaccio

Accessori speciali

RA 430 100

Contenitore di conservazione con coperchio trasparente, antracite

Frigorifero con comparto congelatore Serie 200

RT 200

- Chiusura porta ammortizzata grazie al sistema Soft-Closing.
- Capacità totale 123 litri.

Caratteristiche tecniche

Sistema SoftClosing con cerniere piatte per permettere la chiusura automatica della porta da un angolo di apertura di 20°.

Vano congelatore

Temperatura di conservazione da

Congelatore ****

Capacità di congelamento 3.4 kg/24 h. Autonomia in caso di guasto 8 h. Capacità 15 litri.

Vano frigorifero

Sbrinamento automatico.

Due ripiani in vetro infrangibile di cui uno regolabile in altezza.

- 1 cassetto estraibile.
- 1 comparto verdura.
- 1 balconcino ampio.
- 2 balconcini.

Illuminazione interna (6500 K). Capacità 108 litri.

Valori di consumo

Classe di efficienza energetica F (In una scala di classi di efficienza energetica da A a G). Consumo di energia 180 kWh/annuo. Livello rumorosità 36 dB (A) re 1 pW.

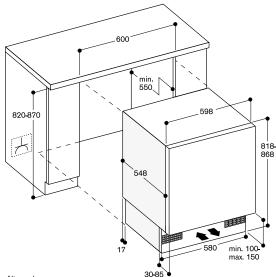
Precauzioni di montaggio

Cerniere piatte.

Cerniera a destra, reversibile. Angolo di apertura della porta di 115°, possibilità di bloccaggio a 90 ° (accessorio dedicato in dotazione). Peso massimo del pannello porta 19 kg. Piedini regolabili in altezza. Per un'altezza di 820 mm dell'apparecchio, l'altezza dello zoccolo deve essere 100 - 170 mm. Per un'altezza di 870 mm dell'apparecchio, l'altezza dello zoccolo deve essere 150 - 220 mm. La griglia di ventilazione è obbligatoria e deve rimanere completamente libera. La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile.

Valori di collegamento

Assorbimento totale 0,09 kW. Cavo di collegamento 2,3 m con spina Schuko.



- Altezza base:
- 100 mm se l'altezza nicchia è 820 mm
- 150 mm se l'altezza nicchia è 870 mm



RC 200 203

Perfettamente integrabile da sottopiano Larghezza nicchia 60 cm Altezza nicchia 82 cm



Accessori in dotazione

1 contenitore per uova

Accessori speciali RA 430 100

Contenitore di conservazione con coperchio trasparente, antracite

Frigorifero Serie 200

RC 200

- Abbinabile a RF 200 per una combinazione Side by Side.
- Chiusura porta ammortizzata grazie al sistema SoftClosing.
- Capacità totale 137 litri.

Caratteristiche tecniche

Sistema SoftClosing con cerniere piatte per permettere la chiusura automatica della porta da un angolo di apertura di 20°.

Caratteristiche

Sbrinamento automatico. 3 ripiani in vetro infrangibile, 2 regolabili in altezza.

- 1 cassetto estraibile.
- 1 comparto verdura.
- 1 balconcino ampio.
- 2 balconcini.
- Illuminazione interna (6500 K).

Valori di consumo

Classe di efficienza energetica F (In una scala di classi di efficienza energetica da A a G). Consumo di energia 114 kWh/annuo. Livello rumorosità 38 dB (A) re 1 pW.

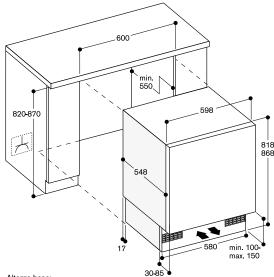
Precauzioni di montaggio

Cerniere piatte.

Cerniera a destra, reversibile. Angolo di apertura della porta di 115°, possibilità di bloccaggio a 90 ° (accessorio dedicato in dotazione). Peso massimo del pannello porta 19 kg. Piedini regolabili in altezza. Per un'altezza di 820 mm dell'apparecchio, l'altezza dello zoccolo deve essere 100 - 170 mm. Per un'altezza di 870 mm dell'apparecchio, l'altezza dello zoccolo deve essere 150 - 220 mm. La griglia di ventilazione è obbligatoria e deve rimanere completamente libera. La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile.

Valori di collegamento

Assorbimento totale 0,09 kW. Cavo di collegamento 2,3 m con spina Schuko.



- Altezza base:
- 100 mm se l'altezza nicchia è 820 mm
- 150 mm se l'altezza nicchia è 870 mm



RF 200 203

Perfettamente integrabile da sottopiano Larghezza nicchia 60 cm Altezza nicchia 82 cm



Accessori in dotazione

vaschetta per cubetti ghiaccio 1 un accumulatore del freddo

Congelatore Serie 200

- Abbinabile al modello RC 200 per una combinazione Side by Side.
- Chiusura porta ammortizzata grazie al sistema SoftClosing.
- Capacità totale 106 litri.

Caratteristiche tecniche

Il nuovo sistema SoftClosing con cerniere piatte permette la chiusura ammortizzata della porta da un angolo di apertura di 20°. Segnalazione acustica e visiva in caso di anomalia.

Caratteristiche

Funzione di congelamento rapido. Regolazione della temperatura. Vano congelatore **** Capacità di congelamento 7.4 kg/24 h. Autonomia in caso di guasto 10 h. Tre cassetti.

Valori di consumo

Classe di efficienza energetica F (In una scala di classi di efficienza energetica da A a G). Consumo di energia 224 kWh/annuo. Livello rumorosità 38 dB (A) re 1 pW.

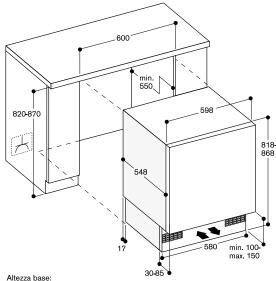
Precauzioni di montaggio

Cerniere piatte.

Cerniera a destra, reversibile. Angolo di apertura della porta di 115°, possibilità di bloccaggio a 90 (accessorio dedicato in dotazione). Peso massimo del pannello porta 19 kg. Piedini regolabili in altezza. La griglia di ventilazione è obbligatoria e deve rimanere completamente libera. Per un'altezza di 820 mm dell'apparecchio, l'altezza dello zoccolo deve essere 100 - 170 mm. Per un'altezza di 870 mm dell'apparecchio, l'altezza dello zoccolo deve essere 150 - 220 mm. La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile.

Valori di collegamento

Assorbimento totale 0,09 kW. Cavo di collegamento 2,3 m con spina



- 100 mm se l'altezza nicchia è 820 mm
- 150 mm se l'altezza nicchia è 870 mm



RW 282 262

Completamente integrabile, con porta in vetro.

Larghezza nicchia 56 cm, Altezza nicchia 177,2 cm



Accessori per l'installazione

RA 221 311

Cornice in acciaio inox con maniglia.

Per RW 282, spessore pannello 19 mm.

RA 425 110

Maniglia, acciaio inox, lunga.

3 punti di fissaggio, lunghezza 1131 mm, altezza 49 mm, distanza di foratura tra i punti di fissaggio 554 mm.

Accessori speciali

RA 050 220

Filtro ai carboni attivi di ricambio

Cantina per vino Serie 200

- 2 zone climatizzate indipendenti.
 Regolazione elettronica della temperatura da +5 °C a +20 °C,
- Regolazione dell'umidità.
- Supporti bottiglie estraibili; in legno di faggio e alluminio.
- Opzioni di illuminazione
- Vibrazioni ridotte
- Capacità n. bottiglie standard: 80.

Funzionamento

Controllo elettronico della temperatura con display digitale.

Comandi touch.

Luce di presentazione per ogni zona, regolabile.

Luce soffusa automatica alla chiusura e apertura.

Caratteristiche tecniche

Raffreddamento dinamico.
Sbrinamento automatico.
Sistema di chiusura ammortizzato integrato nella cerniera della porta.
Filtro aria ai carboni attivi per entrambe le zone.

Protezione raggi UV.
Segnalazione acustica e visiva in caso di porta aperta o di anomalie.
Sicurezza bambini.

Caratteristiche

Capacità massima: 80 bottiglie (bottiglie standard da 0.75 I).

10 supporti per bottiglie di cui 8 estraibili.

Possibilità di conservare bottiglie Magnum.

Illuminazione interna LED (3000 K). Capacità 254 litri.

Valori di consumo

Classe di efficienza energetica G (In una scala di classi di efficienza energetica da A a G). Consumo di energia 181 kWh/annuo. Rumorosità 32 dB (A) re 1 pW.

Precauzioni di montaggio

Cerniere piatte.

Cerniera a destra, reversibile. Angolo di apertura della porta di 115°, possibilità di bloccaggio a 90° (accessorio dedicato in dotazione). Peso max pannello porta 20 kg. Spessore del pannello min. 16 mm/ max. 22 mm.

La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile. Se prevista installazione side-by-side ogni apparecchio deve essere inserito nella propria nicchia.

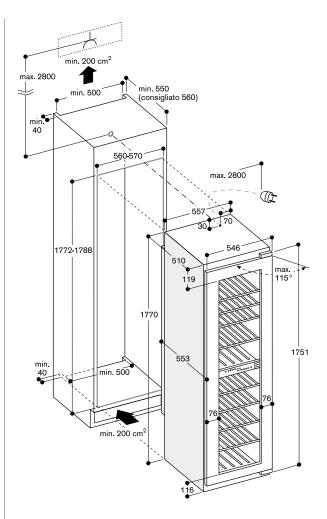
La cantina vino può essere combinata con una seconda cantina o un congelatore esclusivamente (RF 287 o RF 282).

Per la combinazione con altri apparecchi (RC, RT, RB) è necessario mantenere una distanza minima di 150 mm.

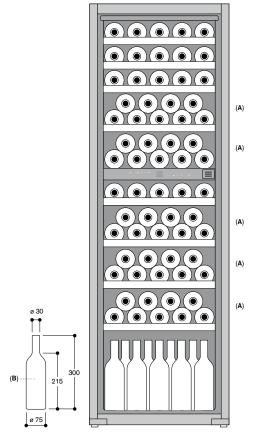
Non trasportare/operare sopra i 1.500 m rispetto al livello del mare.

Valori di collegamento

Assorbimento totale 0,13 kW. Cavo di collegamento 2,8 m con spina Schuko.



Conservazione di bottiglie



A: Adatto al posizionamento di bottiglie magnum in un ripiano standard B: 0.75 litri

Misure in mm



RW 222 262

Completamente integrabile, con porta in vetro.

Larghezza nicchia 56 cm, Altezza nicchia 122 cm



Accessori per l'installazione

RA 221 211

Cornice in acciaio inox con maniglia.

Per RW 222, spessore pannello 19 mm.

RA 425 910

Maniglia, acciaio inox, corta.

Per RB/RY 492 e RW 222 2 punti di fissaggio, lunghezza 810 mm, altezza 49 mm, distanza di foratura tra i punti di fissaggio 787 mm.

Accessori speciali

RA 050 220

Filtro ai carboni attivi di ricambio

Cantina per vino Serie 200

- 2 zone climatizzate indipendenti.
- Regolazione elettronica della temperatura da +5 °C a +20 °C,
- Regolazione dell'umidità.
- Supporti bottiglie estraibili; in legno di faggio e alluminio.
- Opzioni di illuminazione
- Vibrazioni ridotte
- Capacità n. bottiglie standard: 48.

Funzionamento

Controllo elettronico della temperatura con display digitale.

Comandi touch.

Luce di presentazione per ogni zona, regolabile.

Luce soffusa automatica alla chiusura e apertura.

Caratteristiche tecniche

Raffreddamento dinamico.
Sbrinamento automatico.
Sistema di chiusura ammortizzato integrato nella cerniera della porta.
Filtro aria ai carboni attivi per entrambe le zone.

Protezione raggi UV. Segnalazione acustica e visiva in caso di porta aperta o di anomalie. Sicurezza bambini.

Caratteristiche

Capacità massima: 48 bottiglie (bottiglie standard da 0.75 l). 6 supporti per bottiglie di cui 4 estraibili.

Possibilità di conservare bottiglie Magnum.

Illuminazione interna LED (3000 K). Capacità 158 litri.

Valori di consumo

Classe di efficienza energetica G (In una scala di classi di efficienza energetica da A a G). Consumo di energia 167 kWh/annuo. Rumorosità 32 dB (A) re 1 pW.

Precauzioni di montaggio

Cerniere piatte.

Cerniera a destra, reversibile. Angolo di apertura della porta di 115°, possibilità di bloccaggio a 90° (accessorio dedicato in dotazione). Peso max pannello porta 20 kg. Spessore del pannello min. 16 mm/ max. 22 mm.

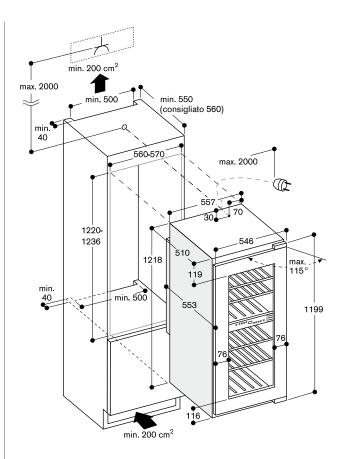
La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile. Se prevista installazione side-by-side ogni apparecchio deve essere inserito nella propria nicchia.

In caso di combinazione con un apparecchio, diverso da una seconda cantina vino è necessario mantenere una distanza minima di 150 mm tra gli apparecchi, per evitare la formazione di condensa.

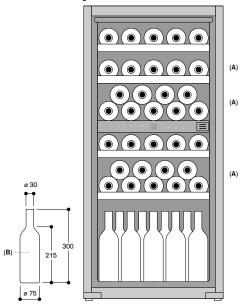
Senza elemento anticondensa una distanza minima di 150 mm deve essere mantenuta tra gli apparecchi Non trasportare/operare sopra i 1.500 m rispetto al livello del mare.

Valori di collegamento

Assorbimento totale 0,13 kW. Cavo di collegamento 2,8 m con spina Schuko.



Conservazione di bottiglie



A: Adatto al posizionamento di bottiglie magnum in un ripiano standard B: 0,75 litri



RW 404 262

Sottotop, porta in cristallo con cornice in acciaio inox. Larghezza nichia 60 cm,

Larghezza nichia 60 cm Altezza nicchia 82 cm



Accessori speciali

RA 050 220

Filtro ai carboni attivi per RW 404 e RW 402

RA 097 600

Accessorio per installazione Side by Side di 2 cantine per vino sottotop

Cantina per vino Serie 200

- Due zone climatizzate entrambi regolabili indipendentemente.
- Regolazione elettronica della temperatura da +5 °C a +20 °C, visualizzata sul display.
- Regolazione dell'umidità.
- Portabottiglie estraibili in faggio e alluminio.
- Illuminazione a LED.
- Chiusura porta ammortizzata grazie al nuovo sistema Soft-Closing.
- Porta con chiusura a chiave.
- Capacità n. bottiglie standard: 34.
- Installazione Side by Side possibile con accessorio speciale.

Funzionamento

Regolazione elettronica della temperatura, visualizzata sul display. Comandi Touch

Illuminazione con funzione dimmer in tutte le zone climatizzate.
Illuminazione a LED con funzione dimmer, attivabile anche a porta chiusa.

Caratteristiche tecniche

Raffreddamento dinamico. Sbrinamento automatico. Sistema di chiusura ammortizzato integrato nella cerniera della porta. 1 filtro ai carboni attivi per entrambe le zone climatizzate. Protezione raggi UV.

Segnalazione acustica e visiva in caso di anomalie

Filtro polvere, lavabile in lavastoviglie.

Caratteristiche

Capacità 34 bottiglie (0.75 I bottiglie standard).

Cinque portabottiglie tre di cui estraibili.

Si possono conservare anche bottiglie magnum.

Illuminazione interna LED (3000 K). Capacità 94 litri.

Valori di consumo

Classe di efficienza energetica G (In una scala di classi di efficienza energetica da A a G). Consumo di energia 158 kWh/annuo. Rumorosità 35 dB (A) re 1 pW.

Precauzioni di montaggio

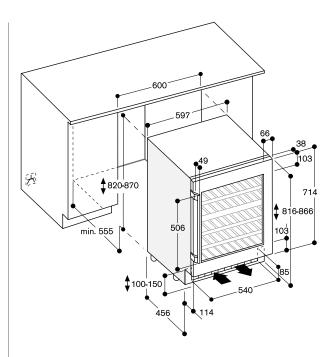
Cerniere piatte.

Cerniera a destra, reversibile.
Piedini regolabili in altezza.
Apertura porta fino a 95°.
Per installazione a fine colonna è necessario mantenere una distanza di 150 mm dal lato cerniera.
La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile.
Non trasportare/operare sopra i 1.500

Valori di collegamento

m rispetto al livello del mare.

Assorbimento totale 0,13 kW. Cavo di collegamento 2 m con spina Schuko.



O.75 litri

Luogo di installazione

Installare l'apparecchio in luogo asciutto e ventilato, lontano dalla luce solare o da fonti di calore. In caso ciò non fosse possibile, prevedere un'isolamento appropriato e rispettare le seguenti distanze dalla fonte di calore:

- 3 cm da cucine a gas / elettriche.
- 3 cm da forni elettrici / a gas.
- 30 cm da cucine / apparecchi ad olio o combustibile solido.

Installazione side-by-side

I frigoriferi delle serie Vario 200 e 200 possono essere installati affiancati nelle seguenti combinazioni:

RW + RW

RC + RF (nessun altro apparecchio accanto al modello RC)

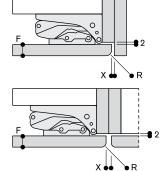
RW + RF (nessun altro apparecchio accanto al modello RW, eccetto RW)

Per tutte le altre combinazioni, è necessario rispettare una distanza minima di 150 mm tra gli apparecchi.

Distanza dai mobili adiacenti in base allo spessore e al raggio del pannello del mobile

Lo spessore del pannello delle porte customizzate dal cliente può essere compreso tra 19 mm e 22 mm.

Dimensioni raccomandate per cerniere piatte



F	R	x
16-19	0-3	2.5
20	0-1	3
20	2-3	2.5
21	0-1	3
21	2-3	2.5
	0	4
22	1	3.5
	2-3	3

- F: Spessore del pannello mobile
- R: Raggio X: Dimensione della fuga

Lo spazio raccomandato nella tabella deve essere rispettato in modo tale da evitare collisioni con altri elementi quando la porta è aperta ed eventuali

Misure in mm

Pannelli porta

Peso massimo consentito per i pannelli delle porte

Altezza	Numero porte	Max. consentito peso pannello
178 cm, Vario 200, Serie 200	1	22 kg
178 cm, Vario 200, Serie 200	2	19 kg cad
178 cm, Vario 200, Serie 200 + RA 260 000	1	27 kg
178 cm, Vario 200, Serie 200 + RA 260 000	2	24 kg cad
82 cm, Serie 200	1	19 kg
178 cm, 123 cm, Vino Serie 200	1	20 kg

Se viene superato il peso massimo consentito, ciò può danneggiare o compromettere il funzionamento della cerniera.

Importante!

Una scarsa ventilazione provoca danni all'apparecchio!

L'apertura della presa d'aria dell'apparecchio nell'area dello zoccolo della cucina non deve mai essere coperta.

È necessario prevedere un'area di almeno 200 cm² per l'apertura della presa d'aria.

Dimensioni degli accessori speciali - Cornici per cantine vino Serie 200

Gli schemi seguenti mostrano le dimensioni delle cornici speciali per le porte delle cantine RW 282 e RW 222.

Le dimensioni delle porte mostrate sono progettate per le seguenti specifiche di

- Spessore pannello: 19 mm
- Fuga: 3 mm

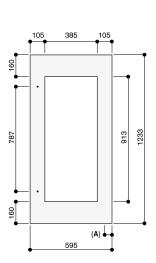
Importante!

I seguenti schemi non sostituiscono i disegni dettagliati. La conformità ai requisiti specifici relativi alla progettazione della cucina è essenziale.

Altezza apparecchio 178 cm

554 554 (A)

Altezza apparecchio 122 cm

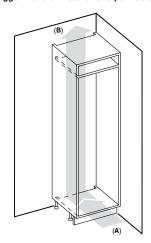


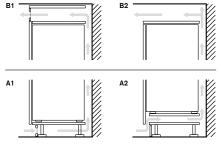
A: 52 5

Lo spessore del pannello della porta è 19 mm. Le dimensioni massime del pannello della porta considerano una fuga di 3 mm basata sulla singola dimensione.

Misure in mm

Suggerimenti di installazione per l'aerazione dell'apparecchio





A: Ingresso aria ≥ 200 cm2; configurazione A1 o A2

B: Uscita aria ≥ 200 cm²; configurazione B1 o B2

RA 050 220

Filtro ai carboni attivi per zone temperatura superiore e inferiore



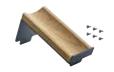
RA 430 100

Contenitore antracite con coperchio trasparente



RA 493 060

Presenter in legno di quercia e alluminio antracite per bottiglia singola 1 pezzo per cantine VarioCooling Serie 400



RA 430 000

Set copertura fori viti. 8 pezzi



RA 448 220

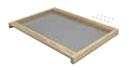
Contenitore ghiaccio piccolo. Per installazione con angolo apertura porta di 90° il contenitore ghiaccio incluso nell'apparecchio va sostuito con questo accessorio. Eseguire tale operazione prima di fissare la porta



RA 492 160

Ripiano removibile con cornice in legno di quercia. Per decanter e bottiglie.

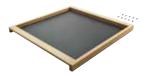




RA 492 660

Ripiano removibile con cornice in legno di quercia. Per decanter e bottiglie.

Per apparecchi larghi 61 cm



RA 498 140

Supporto bottiglie removibile in legno di quercia per ripiano divisorio. Per apparecchi larghi 45,7 cm



RA 498 640

Supporto bottiglie removibile in legno di quercia per ripiano divisorio. Per apparecchi larghi 61 cm



RA 238 030

Solido supporto per bottiglie in legno di acero con connettore magnetico su lato lungo.

Per frigoriferi Vario Serie 200: Adatto per formati standard o,75 l e magnum.

Possibilità di connessione fino a 5 supporti per ripiano.



RA 421 110

Pannello porta acciaio inox, 45,7 cm, con maniglia, spessore pannello 19 mm



RA 428 110

Pannello porta acciaio inox, 45,7 cm, senza maniglia, spessore pannello 19



RA 421 111

Cornice porta cantina climatizzata per vino, acciaio inox, cerniera sx, 45,7 cm, con maniglia, spessore pannello 19 mm



RA 421 112

Cornice porta cantina climatizzata per vino, acciaio inox, cerniera dx, 45,7 cm, con maniglia, spessore pannello 19 mm



Cornice porta cantina climatizzata per vino, acciaio inox, 45,7 cm, senza maniglia, spessore pannello 19 mm



RA 421 610

Pannello porta acciaio inox, 61 cm, con maniglia, spessore pannello 19 mm



RA 428 610

Pannello porta acciaio inox, 61 cm, senza maniglia, spessore pannello 19 mm



RA 421 611

Cornice porta cantina climatizzata per vino, acciaio inox, cerniera sx, 61 cm, con maniglia, spessore pannello 19 mm



RA 421 612

Cornice porta cantina climatizzata per vino, acciaio inox, cerniera dx, 61 cm, con maniglia, spessore pannello 19 mm



RA 428 611

Cornice porta cantina climatizzata per vino, acciaio inox, 61 cm, senza maniglia, spessore pannello 19 mm



Pannello porta acciaio con maniglia Per apparecchi larghi 76,2 cm, spessore pannello 19 mm



RA 428 710

Pannello porta in acciaio, senza maniglia Per apparecchi larghi 76,2 cm, spessore pannello 19 mm



RA 421 911

Pannello in acciaio con maniglia Per apparecchi larghi 91,4 cm, spessore pannello 19 mm



RA 428 911

Pannello porta in acciaio, senza maniglia Per apparecchi larghi 91,4 cm, spessore pannello 19 mm



Pannello porta acciaio inox con maniglie per RB 472, spessore pannello 19 mm.



RA 428 712

Pannello porta acciaio inox senza maniglie per RB 472, spessore pannello



RA 421 910

Pannello porta acciaio inox con maniglie per RB 492, spessore pannello 19 mm



RA 428 910

Pannello porta acciaio inox senza maniglie per RB 492, spessore pannello 19 mm



RA 421 912

Pannello porta acciaio inox con maniglie per RY 492, spessore pannello 19 mm



RA 428 912

Pannello porta acciaio inox senza maniglie per RY 492, spessore pannello



RA 422 610

Pannello porta acciaio inox con maniglie per RF 463, spessore pannello 19 mm



RA 428 810

Pannello porta acciaio inox senza maniglie per RF 463, spessore pannello 19 mm



RA 221 311

Cornice in acciaio inox con maniglia per RW 282, spessore pannello 19 mm



RA 221 211

Cornice in acciaio inox con maniglia per RW 222, spessore pannello 19 mm



RA 425 110

Maniglia lunga per porta in acciaio Lunghezza 1131 mm, altezza 49 mm, distanza di foratura tra i punti di fissaggio 554 mm

RA 425 710

Maniglia acciaio inox Lunghezza 658 mm, altezza 49 mm, distanza di foratura tra i punti di fissaggio 637 mm

RA 425 910

Maniglia corta per porta in acciaio Lunghezza 810 mm, altezza 49 mm, distanza di foratura tra i punti di fissaggio 787 mm

RA 450 012

Filtro ai carboni attivi per sistema di filtraggio acqua. Per RB, RY, RF Per RF 4*1 **4 e RF 463 **4/5 da FD 9007

RA 460 000

Kit installazione side-by-side. Necessario se gli apparecchi sono installati fianco a fianco. Non necessario se gli apparecchi sono installati a più di 160 mm l'uno dall'altro.

Incluso nell'imballo per RF e RW

RA 460 013

Kit anticondensa 230 V. Necessario se gli apparecchi sono installati fianco a fianco. Richiesto se gli apparecchi sono installati fra loro ad una distanza maggiore di 16 mm e minore di 160 mm e in caso di installazione in ambienti molto umidi. Non necessario se gli apparecchi sono installati a più di 160 mm l'uno dall'altro

RA 460 020

Kit di congiunzione per pannelli per colonna singola

RA 460 030

Kit di congiunzione per pannelli per Botton Mount

RA 464 111

Griglia di ventilazione acciaio inox per apparecchi larghi 45,7 cm

RA 464 113

Griglia di ventilazione acciaio inox Per RF 411 **4 da FD 9007 e RF 411 **5

RA 464 611

Griglia di ventilazione acciaio inox per apparecchi larghi 61 cm

RA 464 616

Griglia di ventilazione acciaio inox Per RF 461 **4 da FD 9007 a RF 461 **5

RA 464 617

Griglia di ventilazione acciaio inox Per RF 463 **4 da FD 9007 a RF 463 **6

RA 464 618

Griglia di ventilazione acciaio inox Per RF 463 **5 da FD 9007 a RF 463 **7



























RA 464 711

Griglia di ventilazione acciaio inox per apparecchi larghi 76,2 cm

RA 464 714

Griglia di ventilazione acciaio inox Per RF 471 **4 da FD 9007 e RF 471 **5

RA 464 713

Griglia di ventilazione acciaio inox Per RB 472

RA 464 913

Griglia di ventilazione acciaio inox Per RB/RY 492

RA 464 911

Griglia di ventilazione acciaio inox per apparecchi larghi 91.4 cm

RA 097 600

Accessorio per installazione Side by Side di 2 cantine per vino sottotop















Serratura per RW 414 e RW 466



RA 260 000

Kit di supporto per cerniere rinforzate Per modelli monoporta da 178 cm RC/RF/RT

Adatto per pannelli porta con peso fino a 27 kg (quantità da acquistare x1) Per modelli doppia porta da 178 cm RB Adatto per pannelli porta con peso fino a 24 kg cad. (quantità da acquistare x2)



RA 491 161

Ripiano bottiglie completamente estraibile in quercia e alluminio colore antracite

Guide telescopiche estraibili Per apparecchi larghi 45,7 cm

RA 491 661

Ripiano bottiglie completamente estraibile in quercia e alluminio colore antracite

Guide telescopiche estraibili Per apparecchi larghi 61 cm

RA 423 140

Profili laterali, lunghi



RA 423 340

Profili laterali, 2 pezzi, per RY e RB











Modello		Frigo-congelatore	Frigo-congelatore	Frigo-congelatore	Frigorifero
Perfettamente integrabile/integrabile		RY 492 305	RB 492 305	RB 472 305	RC 492 305
Dimensioni					
Dimensioni apparecchio L x H x P		90.8 x 212.5 x 60.8	90.8 x 212.5 x 60.8	75.6 x 212.5 x 60.8	90.8 x 212.5 x 60.8
Dimensioni nicchia L x H x P	, ,	91.4 x 213.4 x 61	91.4 x 213.4 x 61	76.2 x 213.4 x 61	91.4 x 213.4 x 61
Profondità a muro	(cm)		61 226	61 203	61 205
Peso netto Peso per trasporto		230 248	244	219	223
Capacità max. di carico	(kg)	622	616	433	564
Dimensioni prodotto imballato L x H x P		100 x 226 x 75	100 x 226 x 75	85 x 226 x 75	100 x 230 x 75
Tipologia e configurazione	(3)	100 × 220 × 70	100 X 220 X 10	00 × 220 × 70	100 X 200 X 10
Frigo / freezer / vino		•/•/-	•/•/-	•/•/-	•/-/-
Zona Fresh Cooling 0°C / Zona Fresh Cooling vicino a 0°C / Zona Fresh Cooling		-/•/•	-/•/•	-/•/•	•/-/•
Perfettamente integrabile/integrabile/sottotop/libero posizionamento		•/-/-	•/-/-/-	•/-/-/-	•/-/-/-
Cerniera dx/sx/reversibile		•/•/-	•/-/•	•/-/•	•/-/•
Porta in vetro		-	-	-	-
Pannellato/porta pannellabile		-/∘	-/°	-/°	-/∘
Capacità / Valori di consumo					
Capacità totale		552	555	452	579
- Capacità di tutti i comparti	(1)	386	389	316	-
- Capacità zona frigorifero	. ,		-	-	494
- Capacità zona Fresh Cooling 0°C/ Fresh Cooling vicino a 0°C	(1)		-	-	85
- Capacità zona congelatore		166	166	136	_
N. di bottiglie di vino standard (0.75 litri)	(N.)				
Classe di efficienza energetica ¹		↑ G	A↑ E	A E	A ↑ G
C. C		Ġ	Ġ	Ġ	Ġ
Consumo energetico giornaliero ²	(kWh/24h)	1.138	0.893	0.809	0.498
Consumo energetico annuale ²	(kWh)	415	326	295	182
Livello di rumorosità	(dB (A) re 1 pW)	42	42	42	40
Classe di efficienza acustica		D	D	D	С
Classe climatica ³		SN - T	SN – T	SN – T	SN – T
Utilizzo					
Display TFT		•	•	•	•
Apertura assistita porte e cassetti freezer		•	•	•	•
Display con testi in chiaro	(N. di lingue)	52	52	52	52
Caratteristiche			- / / /	- 1 1 1	
Cubetti ghiaccio / Dispenser acqua e ghiaccio / ghiaccio tritato / acqua	(1)	•/-/-/-	•/-/-	•/-/-	-/-/-
Zona Fresh Cooling con controllo della temperatura	()		•	•	•
Zona Fresh Cooling con regolazione umidità	(N.)	•	•	•	•
Temperatura / Zone climatiche	(N.)		4	4	3
Indicatore temperatura interna/esterna		•/-	•/-	•/-	•/-
Regolazione elettronica della temperatura Sistema NoFrost		•	•	•	•
Sbrinamento automatico: frigorifero/zona fresco/congelatore		•/•/•	•/•/•	•/•/•	•/•/-
Luce di presentazione	(N.)		•/•/•	•/•/•	•/•/=
Serratura	(14.)	-	-	-	_
Controllo umidità		_	_	_	_
Filtro antimicrobico a carboni attivi		•	•	•	•
Vibrazioni ridotte		_	_	_	_
Protezione raggi UV		_	_	_	_
Interni in acciaio inox		_	•	•	•
Funzione vacanze		•	•	•	_
Allarme per malfunzionamento: ottico/acustico		•/•	•/•	•/•	•/•
Allarme porta aperta o spia di chiusura: ottico/acustico		-/•	-/•	-/•	-/•
Home Connect ⁴		•	•	•	•
Zona frigorifero / Zona Fresh cooling					
Raffreddamento rapido		•	•	•	•
Raffreddamento dinamico		•	•	•	•
Ripiani	(N.)		3	3	4
Contenitori/cassetti	(N.)	2	2	2	3
Balconcini controporta	(N.)	6	3	3	3
Portauova	(N. uova)	18	18	18	18
Cantina per vino					
Ripiani		-	-	-	-
Ripiani portabottiglie totalmente estraibili/estraibili		-	-	-	-
Ripiani totalmente estraibili/estraibili/removibili		-	-	-	-
Capacità max. di bottiglie Magnum		-	-	-	-
Adatta per decanter, bottiglie aperte e umidificatore		-	-	-	-
Congelamente rapido					_
Congelamento rapido	(15 /0.41.)				-
Capacità di congelamento Mantanimento temperatura in caso di anomalia	(kg/24h)		14	14	_
Mantenimento temperatura in caso di anomalie Scomparti interni	(h.)		13	13	-
Scomparti interni Cestelli/contenitori/cassetti interni	(N.)		2	2	_
Balconcini controporta	(N.) (N.)		_	2	_
Vaschette ghiaccio	(N.) (N.)		- 1	1	-
vascnette gniaccio Filtro ai carboni attivi per sistema filtraggio acqua	(IN.)	0	0	0	-
Valori di collegamento					
Assorbimento totale	(١/٨/١	0.300	0.300	0.300	0.300
Collegamento per carico/scarico acqua	(KVV)	•	•	•	-
Conegamento per carico/scarico acqua			,	,	-

[•] Di serie. - Non disponibile. • Accessorio speciale.

¹ In una scala di classi di efficienza energetica da A a G. Valori secondo normativa EU 2019/2016. ² II consumo dipende dall'uso dell'apparecchio/luogo di utilizzo.

³ L'apparecchio garantisce la sua piena funzionalità se ubicato all'interno di un ambiente temperatura nei limiti delle seguenti classi climatiche: SN-ST (+10 °C to +38 °C), SN-T (+10 °C to +43 °C).

⁴ wireless via WiFi. La funzionalità Home Connect potrebbe non essere disponibile in tutte le nazioni.

















	Frigorifero RC 472 305	Frigorifero RC 462 305	Congelatore RF 463 306	Congelatore RF 463 307	Congelatore RF 471 305	Congelatore RF 461 305	Congelatore RF 411 305	Congelatore RF 410 304
	75.6 x 212.5 x 60.8	60.3 x 212.5 x 60.8	60.3 x 212.5 x 60.8	60.3 x 212.5 x 60.8	75.6 x 212.5 x 60.8	60.3 x 212.5 x 60.8	45.1 x 212.5 x 60.8	45.1 x 212.5 x 60.8
	76.2 x 213.4 x 61 61	61 x 213.4 x 61 61	61 x 213.4 x 61 61	61 x 213.4 x 61 61	76.2 x 213.4 x 61 61	61 x 213.4 x 61 61	45.7 x 213.4 x 61 61	45.7 x 213.4 x 61 61
	182	163	166	166	182	158	130	135
	198	178	181	181	199	173	143	148
	564	555	401	401	483	401	300	300
_	85 x 226 x 75	70 x 226 x 74	70 x 226 x 75	70 x 226 x 75	85 x 226 x 75	70 x 226 x 75	55 x 226 x 75	55 x 226 x 75
	•/-/-	•/-/-	-/•/-	-/•/-	-/•/-	-/•/-	-/•/-	-/•/-
	•/-/•	•/-/•	-/-/-	-/-/-	-/-/-	-/-/-	-/-/-	-/-/-
	•/-/-/-	•/-/-/-	•/-/-/-	•/-/-/-	•/-/-/-	•/-/-/-	•/-/-/-	•/-/-
	•/-/•	•/-/•	• /- /-	- / • /- -	-/•/• -	-/•/• -	-/•/• -	-/•/• -
	-/°	-/°	-/°	-/°	-/°	-/°	-/°	-/∘
	467	357	304	304	445	344	240	240
	398	305	-	-	-	-	_	-
	69	52	-	-	-	-	-	-
	-	-	304	304	445	344	240	240
	- A	- A	- A	- A	- A		- A	
	A C G	A E	↑ G	↑ G	A F	↑ G F	↑ G	A E G
	0.454	0.410	0.831	0.831	0.989	0.875	0.759	0.607
	166	150	337	337	401	355	308	246
	40	40	42	42	42	42	42	42
	C SN - T	C SN - T	D SN - T					
	014 - 1	ON - 1	ON - 1	ON - 1	ON - 1	ON - 1	OIV - I	ON - 1
	•	•	•	•	•	•	•	•
	• 52							
	52	52	52	52	52	52	52	52
	-/-/-	-/-/-	-/•/•/•	-/•/•/•	•/-/-	•/-/-	•/-/-/-	-/-/-
	•	•	-	-	-	-	-	-
	3	3	1	1	1	- 1	- 1	- 1
	•/-	•/-	•/-	•/-	•/-	•/-	•/-	•/-
	•	•	•	•	•	•	•	•
	•/•/-	•/•/-	• -/-/•	• -/-/•	• -/-/•	• -/-/•	• -/-/•	• -/-/•
	-	-	-/-/-	-/-/-	-	-/-/-		-
	-	-	-	-	-	-	-	-
	-	-	-	-	-	-	-	-
	-	_	-	-	-	-	_	-
	-	-	-	-	-	-	-	-
	•	•	•	•	•	•	•	•
	•/•	- •/•	- •/•	•/•	- •/•	•/•	- •/•	- •/•
	-/•	-/•	-/•	-/•	-/•	-/•	-/•	-/ •
	•	•	•	•	•	•	•	•
			-	-	-	-	-	-
	•	•	-	-	-	-	_	-
	4	4	-	-	-	-	-	-
	3 4	3 4	-	-	-	-	-	-
	18	18	-	-	-	-	-	-
	-	-	-	-	=: =	-	-	-
	-	-	-	-	-	-	-	-
	_	-	-	-	-	-	-	-
	_	_		_	_	_	_	-
	-	-	•		•	•		•
	-	-	18	18	23	19	16	16
	-	-	8	8	10	7	6	6
	_	-	2	2	5 2	5 2	5 2	5 2
	-	-	-	-	4	4	4	4
	-	-	1	1	1	1	1	-
	-	-	•	۰	•	۰	٠	-
	0.300	0.300	0.300	0.300	0.300	0.300	0.300	0.300
	-	-	•	•	•	•	•	-





			7
Modello		Cantina per vino	Cantina per vino
		climatizzata	climatizzata
Perfettamente integrabile/integrabile		RW 466 365	RW 414 365
Dimensioni			
Dimensioni apparecchio L x H x P		60.3 x 212.5 x 60.8	45.1 x 212.5 x 60.8
Dimensioni nicchia L x H x P Profondità a muro	(cm)	61 x 213.4 x 61	45.7 x 213.4 x 61
Peso netto	(kg)		61 140
Peso per trasporto		179	152
Capacità max. di carico	(kg)		377
Dimensioni prodotto imballato L x H x P		70 x 226 x 75	55 x 226 x 75
Tipologia e configurazione	(=)		
Frigo / freezer / vino		-/-/•	-/-/•
Zona Fresh Cooling 0°C / Zona Fresh Cooling vicino a 0°C / Zona Fresh Cooling		-/-/-	-/-/-
Perfettamente integrabile/integrabile/sottotop/libero posizionamento		•/-/-/-	•/-/-
Cerniera dx/sx/reversibile		•/-/•	• / – / •
Porta in vetro		•	•
Pannellato/porta pannellabile		-/°	-/°
Capacità / Valori di consumo	(1)	070	000
Capacità totale		370	272
- Capacità di tutti i comparti	(1)	-	-
 Capacità zona frigorifero Capacità zona Fresh Cooling 0°C/ Fresh Cooling vicino a 0°C 	(I) (I)		-
- Capacità zona congelatore	(I)	-	-
N. di bottiglie di vino standard (0.75 litri)	(N.)		70
	(14.)		
Classe di efficienza energetica ¹		A G G	å G
Consumo energetico giornaliero ²	(kWh/24h)		0.396
Consumo energetico annuale ²	(kWh)		145
Livello di rumorosità	(dB (A) re 1 pW)	42 D	42 D
Classe di efficienza acustica Classe climatica ³			
Utilizzo		SN - T	SN – T
Display TFT			•
Apertura assistita porte e cassetti freezer		•	•
Display con testi in chiaro	(N. di lingue)	52	52
Caratteristiche	(i ti di migao)	<u> </u>	<u> </u>
Cubetti ghiaccio / Dispenser acqua e ghiaccio / ghiaccio tritato / acqua		-/-/-	-/-/-
Zona Fresh Cooling con controllo della temperatura	(N.)		
Zona Fresh Cooling con regolazione umidità	(N.)	-	-
Temperatura / Zone climatiche	(N.)	3	2
Indicatore temperatura interna/esterna		•/-	•/-
Regolazione elettronica della temperatura		•	•
Sistema NoFrost		•	•
Sbrinamento automatico: frigorifero/zona fresco/congelatore	(1)	•/-/-	•/-/-
Luce di presentazione	(N.)	5	5
Serratura Controllo umidità		•	•
Filtro antimicrobico a carboni attivi		•	•
Vibrazioni ridotte		•	•
Protezione raggi UV		•	•
Interni in acciaio inox		•	•
Funzione vacanze		-	_
Allarme per malfunzionamento: ottico/acustico		•/•	•/•
Allarme porta aperta o spia di chiusura: ottico/acustico		-/•	-/ •
Home Connect ⁴		•	•
Zona frigorifero / Zona Fresh cooling			
Raffreddamento rapido		-	-
Raffreddamento dinamico	***	-	-
Ripiani Contanitori/accepti	(N.)		-
Contenitori/cassetti Relegacini controporte	(N.)		-
Balconcini controporta Portauova	(N.) (N. uova)	-	-
Cantina per vino	(IN. UOVA)		
Ripiani		12	13
Ripiani portabottiglie totalmente estraibili/estraibili		•	•
Ripiani totalmente estraibili/estraibili/removibili		٥	۰
Capacità max. di bottiglie Magnum		•	•
Adatta per decanter, bottiglie aperte e umidificatore		۰	۰
Congelatore			
Congelamento rapido		-	-
Capacità di congelamento	(kg/24h)		-
Mantenimento temperatura in caso di anomalie	(h.)		-
Scomparti interni	(N.)		-
Cestelli/contenitori/cassetti interni	(N.)		-
Balconcini controporta	(N.)		-
Vaschette ghiaccio	(N.)	-	-
Filtro ai carboni attivi per sistema filtraggio acqua Valori di collegamento		-	-
Assorbimento totale	/L\A/\	0.300	0.300
Collegamento per carico/scarico acqua	(KVV)	-	0.300
Conogumento per carico, scarco acqua			=

[•] Di serie. - Non disponibile. • Accessorio speciale.

¹ In una scala di classi di efficienza energetica da A a G. Valori secondo normativa EU 2019/2016. ² Il consumo dipende dall'uso dell'apparecchio/luogo di utilizzo.

³ L'apparecchio garantisce la sua piena funzionalità se ubicato all'interno di un ambiente temperatura nei limiti delle seguenti classi climatiche: SN-ST (+10 °C to +38 °C), SN-T (+10 °C to +43 °C).

⁴ wireless via WiFi. La funzionalità Home Connect potrebbe non essere disponibile in tutte le nazioni.

Centri di refrigerazione e congelamento Vario

Serie 200









			,-,1		200
Modello		Frigo-congelatore	Frigo-congelatore	Frigorifero	Congelatore
Perfettamente integrabile / integrabile		RB 289 300	RT 289 370	RC 289 370	RF 287 370
Dimensioni					
Dimensioni apparecchio L x H x P	(cm)	55.8 x 177.2 x 54.5			
Dimensioni nicchia L x H x P	(cm)	56 x 177.5 x 55			
Profondità a muro	(cm)	55	55	55	55
Peso netto	(kg)	76	71	72	64
		81	76	77	70
Peso per trasporto	(kg)				
Dimensioni prodotto imballato L x H x P	(cm)	62 x 184 x 64			
Tipologia e configurazione					
Frigo / freezer / vino		•/•/-	•/•/-	•/-/-	-/•/-
Zona Fresh Cooling 0°C / Fresh Cooling vicino a 0°C / Fresh Cooling		-/•/-	-/•/-	-/•/-	-/-/-
Perfettamente integrabile/integrabile/sottotop/ libero posizionamento		•/-/-	•/-/-/-	•/-/-	•/-/-
Cerniera dx/sx/reversibile		•/-/•	•/-/•	•/-/•	-/•/•
Pannellato/porta pannellabile		-/-	-/-	-/-	-/-
Volume / Dati di consumo					
Capacità totale	(I)	223	269	289	212
- Capacità zona frigorifero	(I)	101	171	206	
•	(1)	.51		200	
- Capacità Zona Fresh Cooling 0 °C / Fresh Cooling vicino a 0 °C	(1)	55	83	83	-
- Capacità zona congelatore	(I)	67	15	<u>-</u>	212
Classe di efficienza energetica ¹		A ↑ G	A G	A D	A↑ E
Consumo energetico giornaliero ²	(kWh/24h)	0.550	0.504	0.328	0.580
Consumo energetico annuale ²	(kWh)	201	184	120	235
Livello di rumorosità	(dB (A) re 1 pW)	37	36	36	35
	(db (A) le l pvv)				
Classe di efficienza acustica		C	C	C	В
Classe climatica ³		SN - T	SN – T	SN – T	SN – T
Caratteristiche					
Dispenser acqua e ghiaccio con cubetti ghiaccio/ ghiaccio tritato/acqua		-/-/-	-/-/-	-/-/-	-/-/-
Zona Fresh Cooling con regolazione umidità	(N.)	•	•	•	_
Temperatura / Zone climatiche	(N.)	4	4	3	1
Indicatore temperatura interna/esterna	· /	•/-	•/-	•/-	•/_
Regolazione elettronica della temperatura		•	•	•	•
Sistema NoFrost		•	_		•
			_	_	
Sbrinamento automatico: frigorifero/zona Fresh Cooling/congelatore		•/•/•	•/•/-	•/•/-	-/-/•
Filtro ai carboni attivi		-	-	-	-
Funzione vacanze		•	-	-	-
Allarme per malfunzionamento: ottico/acustico		•/•	•/•	•/•	•/•
Allarme porta aperta o spia di chiusura: ottico/acustico		•/•	•/•	•/•	•/•
Home Connect⁴		•	•	•	•
Zona frigorifero / Zona Fresh Cooling					
Raffreddamento rapido		•	•	•	-
Raffreddamento dinamico		_	_	_	_
Ripiani	(N.)	3	6	7	_
Contenitori/cassetti	(N.)	2	3	3	
Balconcini controporta		2	4	4	-
	(N.)				-
Supporti per bottiglie in legno di acero	41	2	2	2	-
Portauova	(N. uova)	12	12	12	-
Congelatore					
Congelamento rapido		•	-	-	•
Capacità di congelamento	(kg/24h)	7	2.8	-	14
Mantenimento temperatura in caso di anomalie	(h.)	8	9.5	-	9
Scomparti interni	(N.)	-	-	-	4
Cestelli/contenitori/cassetti interni	(N.)	3	-	-	3
Balconcini controporta	(N.)	_	-	-	_
Vaschette ghiaccio	(N.)	1	1	_	1
Accumulatori ghiaccio	(N.)	2	_	_	2
Valori di collegamento	(14.)	_			
Assorbimento totale	(1.3.6.1)	0.00	0.00	0.00	0.10
	(kW)	0.09	0.09	0.09	0.12
Collegamento per carico/scarico acqua		-	-	-	-

[•] Di serie. - Non disponibile. • Accessorio speciale.

¹ In una scala di classi di efficienza energetica da A a G. Valori secondo normativa EU 2019/2016. 2 Il consumo dipende dall'uso dell'apparecchio/luogo di utilizzo.

³ L'apparecchio garantisce la sua piena funzionalità se ubicato all'interno di un ambiente temperatura nei limiti delle seguenti classi climatiche: SN-ST (+10 °C to +38 °C), SN-T (+10 °C to +43 °C).

⁴ wireless via WiFi. La funzionalità Home Connect potrebbe non essere disponibile in tutte le nazioni.







				-	
Modello		Frigo-congelatore	Frigo-congelatore	Frigo-congelatore	
Perfettamente integrabile/integrabile			RB 282 306	RT 282 306	
Libera installazione		RY 295 350			
Dimensioni					
Dimensioni apparecchio L x H x P	(cm)	90.5 x 183 x 70.6	55.8 x 177.2 x 54.5	55.8 x 177.2 x 54.5	
Dimensioni nicchia L x H x P	(cm)	-	56 x 177.5 x 55	56 x 177.5 x 55	
Profondità a muro	(cm)	73.1	55	55	
Peso netto	(kg)	159	75	68	
Peso per trasporto	(kg)	167	80	73	
Dimensioni prodotto imballato L x H x P	(cm)	99.8 x 197.5 x 80.4	62 x 184 x 64	62 x 184 x 64	
Tipologia e configurazione					
Frigo / freezer / vino		•/•/-	•/•/-	•/•/-	
Zona Fresh Cooling 0°C / Zona Fresh Cooling vicino a 0°C / Zona Fresh Cooling		•/-/-	-/•/-	-/•/-	
Perfettamente integrabile/integrabile/sottotop/libero posizionamento		-/-/-/•	•/-/-	•/-/-/-	
Cerniera dx/sx/reversibile		•/•/-	•/-/•	•/-/•	
Pannellato/porta pannellabile		•/-	-/-	-/-	
Capacità / Valori di consumo					
Capacità totale	(I)	573	223	269	
- Capacità di tutti i comparti	(1)	-		-	
- Capacità zona frigorifero	(1)	335	101	171	
- Capacità zona Fresh Cooling 0°C/ Fresh Cooling vicino a 0°C	(1)	67	55	83	
- Capacità zona congelatore	(I)	171	67	15	
- Capacita zona congelatore	(1)				
Classe di efficienza energetica ¹		A E	A D	A G	
Consumo energetico giornaliero ²	(kWh/24h)	0.760	0.550	0.504	
Consumo energetico annuale ²	(kWh)	333	201	184	
Livello di rumorosità	(dB (A) re 1 pW)	39	37	36	
Classe di efficienza acustica		С	С	С	
Classe climatica ³		SN - T	SN - T	SN - ST	
Caratteristiche					
Dispenser acqua e ghiaccio con cubetti ghiaccio/ghiaccio tritato/acqua		•/•	-/-/-	-/-/-	
Zona Fresh Cooling con regolazione temperatura		•	•	•	
Zona Fresh Cooling con regolazione umidità		•	•	•	
Temperature / Zone climatiche	(N.)	3	4	4	
Indicatore temperatura interna/esterna		•/-	•/-	•/-	
Regolazione elettronica della temperatura		•	•	•	
Sistema NoFrost		•	•	_	
Sbrinamento automatico: frigorifero/zona Fresh Cooling/congelatore		•/•/-	•/•/•	•/•/-	
Impostazioni di illuminazione	(N.)	5	-	-	
Sbrinamento facilitato freezer	, ,	•	•	-	
Filtro ai carboni attivi		•	-	-	
Funzione vacanze		•	•	=	
Allarme per malfunzionamento: ottico/acustico		•/•	•/•	•/•	
Allarme porta aperta o spia di chiusura: ottico/acustico		•/•	•/•	•/•	
Home Connect ⁴		•	•	•	
Zona frigorifero / Zona Fresh Cooling					
Raffreddamento rapido		•	•	•	
Raffreddamento dinamico		•	-	•	
Ripiani	(N.)	7	3	6	
Contenitori/cassetti		3	2	3	
Balconcini controporta	(N.) (N.)	6	2	5	
	(14.)	0	•	•	
Supporti per bottiglie in legno di acero	(NI)	-			
Portauova Congelatore	(N. uova)	-	12	12	
Congelamento rapido		•	•	-	
Capacità di congelamento	(kg/24h)	15	7	2.8	
Mantenimento temperatura in caso di anomalie	(h.)	18.5	8	9.5	
Scomparti interni	(N.)	-	3	2	
Cestelli/contenitori/cassetti interni	(N.)	3	3	-	
Balconcini controporta	(N.)	-	-	-	
Vaschette ghiaccio	(N.)	-	1	1	
Accumulatori ghiaccio	(N.)	-	2	-	
Valori di collegamento					
Assorbimento totale	(kW)	0.18	0.09	0.09	
Collegamento per carico/scarico acqua		•	-	-	

[•] Di serie. - Non disponibile. • Accessorio speciale.

¹ In una scala di classi di efficienza energetica da A a G. Valori secondo normativa EU 2019/2016. ² Il consumo dipende dall'uso dell'apparecchio/luogo di utilizzo.

³ L'apparecchio garantisce la sua piena funzionalità se ubicato all'interno di un ambiente temperatura nei limiti delle seguenti classi climatiche: SN-ST (+10 °C to +38 °C), SN-T (+10 °C to +43 °C).

⁴ wireless via WiFi. La funzionalità Home Connect potrebbe non essere disponibile in tutte le nazioni.













-					
Frigo-congelatore	Frigorifero	Congelatore	Frigo-congelatore	Frigorifero	Congelatore
RT 282 204	RC 282 306	RF 282 305	RT 200 203	RC 200 203	RF 200 203
55.8 x 177.2 x 54.5	55.8 x 177.2 x 54.5	55.8 x 177.2 x 54.5	59.8 x 82 x 54.8	59.8 x 82 x 54.8	59.8 x 82 x 54.8
56 x 177.5 x 55	56 x 177.5 x 55	56 x 177.5 x 55	60 x 82 x 55	60 x 82 x 55	60 x 82 x 55
55	55	55	55	55	55
61	68	65	35	34	37
66	74	70	38	37	40
62 x 184 x 64	62 x 184 x 64	62 x 184 x 64	67 x 89 x 61	67 x 89 x 61	67 x 89 x 61
02 x 10+ x 0+	02 x 10 + x 0 +	02 x 10 + x 0 +	07 × 00 × 01	07 × 00 × 01	07 200 201
•/•/-	•/-/-	-/•/-	•/•/-	•/-/-	-/•/-
-/-/•	-/•/-	-/-/-	-/-/-	-/-/-	-/-/-
•/-/-/-	•/-/-	•/-/-/-	-/-/•/-	-/-/•/-	-/-/•/-
		-/•/•			
• / - / •	•/-/•		•/-/•	•/-/•	•/-/•
-/-	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-
000	000	040	400	405	100
286	289	212	123	137	106
252	-	-			
-	206	-	108	137	-
-	83	-	-	-	-
34	-	212	15	-	106
A ↑ G	A G	A ↑ G	A ↑ G	A F	A F
Ġ	G	Ġ	Ġ	Ġ	Ġ
0.608	0.328	0.726	0.493	0.312	0.552
222	120	294	180	114	224
36	36	36	38	38	38
С	С	С	С	С	С
SN - ST	SN – T	SN - T	SN - ST	SN - ST	SN-T
-/-/-	-/-/-	-/-/-	-/-/-	-/-/-	-/-/-
_	•	_	_	_	_
•	•	_	_	-	-
3	3	1	2	1	1
•/-	•/-	•/-	-/-	-/-	•/-
•	•	•	-	-	-
_	-	•	_	_	_
•/-/-	•/•/-	-/-/•	•/-/-	•/-/-	-/-/-
-	-	-	-	-	-
	_	_		_	
•	_	-	_	_	_
-	-	_	_	_	_
-/-	-/-	•/•	-/-	-/-	•/•
-/- -/•	•/•	-/•	-/-	-/-	-/-
	•/•				-/-
-	·	-	-	-	-
•	•	-	-	-	=
•	-	-	•	•	-
5	7	-	3	4	-
2	3	-	1	1	-
6	5	-	5	5	-
•	•	-	-	-	-
14	12	-	7	7	-
-	-	•	•	-	•
4	-	13.8	3.4	-	7.4
16	-	8	8	-	10
2	-	7	1	-	-
-	-	5	-	-	3
-	-	-	-	-	-
1	-	1	1	-	1
-	-	2	_	-	1
0.09	0.09	0.12	0.09	0.09	0.09





Modello		Cantina per vino climatizzata	Cantina per vino climatizzata
Perfettamente integrabile/integrabile		RW 282 262	RW 222 262
Acciaio inox con porta in vetro			
Dimensioni			
Dimensioni apparecchio L x H x P	(cm)	55.7 x 177 x 55.3	55.7 x 121.8 x 55.3
Dimensioni nicchia L x H x P	(cm)	56 x 177.2 x 55	56 x 122 x 55
Profondità, inclusa distanza muro	(cm)	55	55
Peso netto	(kg)	87	64
Peso per trasporto	(kg)	96	71
Dimensioni prodotto imballato L x H x P	(cm)	64 x 190 x 64	64 x 139 x 64
Tipologia e configurazione			
Frigorifero / congelatore / vino		-/-/•	-/-/•
Zona Fresh Cooling 0°C / Zona Fresh Cooling vicino a 0°C / Zona Fresh Cooling		-/-/-	-/-/-
Perfettamente integrabile/integrabile/sottotop/libero posizionamento		•/-/-/-	•/-/-/-
Cerniera dx/sx/reversibile		•/-/•	•/-/•
Pannellato/porta pannellabile		-/-	-/-
Volumi/Efficienza energetica		,	,
Capacità totale	(1)	254	158
N. di bottiglie di vino standard (0.75 litri)	(N.)	80	48
	()		
Classe di efficienza energetica ¹		Å G	a G
Consumo energetico giornaliero ²	(kWh/24h)	0.495	0.458
Consumo energetico annuale ²	(kWh)	181	167
Livello di rumorosità	(dB (A) re 1 pW)	32	32
Classe di efficienza acustica	, , , ,	В	В
Classe climatica ³		SN-ST	SN-ST
Caratteristiche			
Zone climatiche	(N.)	2	2
Indicatore temperatura interna/esterna		•/-	•/-
Regolazione elettronica della temperatura		•	•
Sbrinamento automatico: raffreddamento/Zona Fresh Cooling/congelatore		•/-/-	•/-/-
Luce presentazione		•	•
Serratura		_	_
Controllo umidità		•	•
Filtro a carboni attivi		•	•
Vibrazioni ridotte		•	•
Protezione raggi UV		•	•
Allarme per malfunzionamento: ottico/acustico		•/-	•/-
Allarme porta aperta o spia di chiusura: ottico/acustico		•/•	•/•
Home Connect ⁴		_	-
Raffreddamento			
Distribuzione dinamica dell'aria		•	•
Cantina per vino			
Ripiani		10	6
Ripiani portabottiglie totalmente estraibili / estraibili		-/•	-/ •
Ripiani totalmente estraibili / estraibili		-/-	-/-
Storage di bottiglie Magnum		•	•
Adatta per decanter, bottiglie aperte e umidificatore		-	-
Valori di collegamento			
Assorbimento totale	(kW)	0.13	0.13
Collegamento per carico acqua	• •	_	_

[•] Di serie. - Non disponibile. • Accessorio speciale.

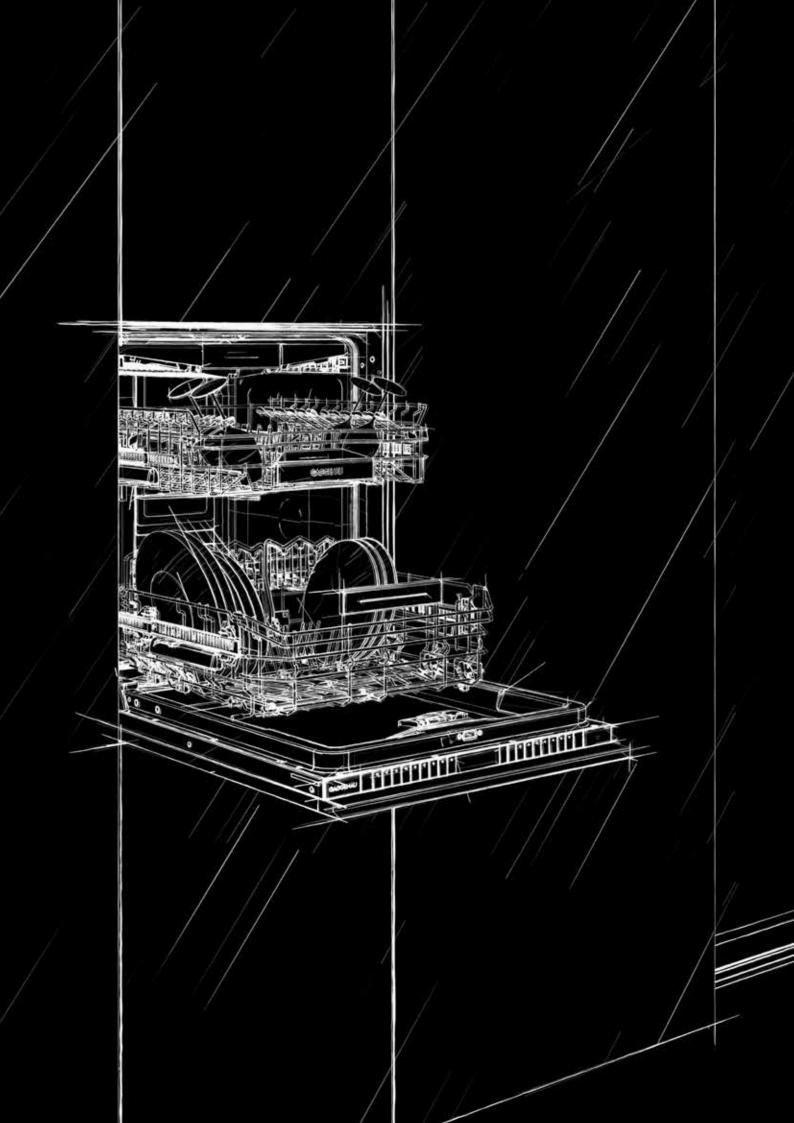
¹ In una scala di classi di efficienza energetica da A a G. Valori secondo normativa EU 2019/2016. ² Il consumo dipende dall'uso dell'apparecchio/luogo di utilizzo. ³ L'apparecchio garantisce la sua piena funzionalità se ubicato all'interno di un ambiente temperatura nei limiti delle seguenti classi climatiche: SN-ST (+10 °C to +38 °C), SN-T (+10 °C to +43 °C).

⁴ wireless via WiFi. La funzionalità Home Connect potrebbe non essere disponibile in tutte le nazioni.



0.13

RW 404 262 59.7 x 82-87 x 57 59.7 x 82–87 x 57 60 x 82–87 x 58 58 51 55 66 x 87 x 69 -/-/• -/-/--/-/•/-•/-/• 94 34 A G G 0.434 158 35 B SN – ST 2 •/-• /-/-• • • • • • •/-/-5 -/• -/-



Lavastoviglie | Lavatrici | Asciugatrici

Lavastoviglie Serie 400	380
Lavastoviglie Serie 200	384
Note addizionali di progettazione	394
Accessori Accessori speciali per lavastoviglie	402
Tabelle tecniche	404
Lavatrici	406
Asciugatrici	407
Taballa taoniaha	400



DF 481 100

A scomparsa totale Altezza 86,5 cm

DF 480 100

A scomparsa totale Altezza 81,5 cm



In dotazione

- 1 Diffusore per lavaggio teglie da forno
- 1 Cestello per calici a stelo lungo
- 2 Cestelli porta inserti Gastronorm
- 1 Kit listelli di rifinitura in acciaio

Accessori per l'installazione

DA 021 000

Cerniera per tutte le lavastoviglie a scomparsa totale

GZ 010 011

Prolunga AquaStop, 2 m

Accessori speciali

DA 041 160

Terzo cestello con guide a estrazione dolce.

Ulteriore livello sopra il cestello superiore.

Per grandi utensili, coltelleria e tazzine. Per raggiungere 13 coperti totali.

DA 042 030

Contenitore per posate d'argento DA 043 000

Cestello portabicchieri a stelo lungo.

Per un posizionamento sicuro durante il lavaggio fino a 4 bicchieri.

Da posizionare nel cestello inferiore.

DA 045 061

Terzo cestello in metallo con guide a estrazione dolce.

Per lavastoviglie con altezza 86.5 cm. Ulteriore livello sopra il cestello superiore.

Per grandi utensili e coltelleria, ampie ciotole e tazze basse.

Ripiano per coltelli regolabile.

Lavastoviglie Serie 400 DF 481/DF 480

- Protezione ottimale di cristalleria e accessori delicati in vetro grazie all'asciugatura a bassa temperatura con zeolite, al design elaborato del cestello e all'addolcimento intelligente dell'acqua.
- 8 programmi con AquaSensor e 4 opzioni, come Power per la pulizia e l'asciugatura delle stoviglie in 57 minuti e Intensivo per una pulizia particolarmente accurata nel cestello inferiore.
- Sistema di cestelli flessibili con guide telescopiche a chiusura ammortizzata (cestello superiore e inferiore).
- Interni perfettamente illuminati.
- Funzione apertura push-to-open: porta senza maniglia per una perfetta integrazione nei mobili della cucina.
- Time projection: proiezione a terra del tempo rimanente a fine lavaggio.
- Silenziosa: 42 db.

Funzionamento

Display TFT con indicazione del tempo rimanente/di fine lavaggio, mancanza sale/brillantante, ingresso dell'acqua. Tasti Touch Control.

Tasto informazioni.

Preselezione del tempo di avvio di 24 ore. Segnale visivo e acustico di fine programma.

Time projection: proiezione a terra del tempo rimanente a fine lavaggio.

Caratteristiche tecniche

Interni perfettamente illuminati grazie alla retroilluminazione sull'intera parete posteriore.

Sistema automatico di protezione cristalli e massime prestazioni di asciugatura grazie alla tecnologia Zeolite.

AquaSensor.

Sensore di carico.

Sistema Auto 3in1: riconoscimento utilizzo detersivi combinati.

Rigenerazione elettronica delle resine. Scambiatore di calore.

Controllo elettronico della temperatura. Sistema a tre filtri, autopulenti. Soft lock.

AquaStop: il sistema di protezione antiallagamento con garanzia a vita fornita da Gaggenau in caso di danni provocati dall'acqua. Il sistema di sicurezza AquaStop impedisce ogni tipo di danno provocato dall'acqua, nel tubo di carico o per una perdita nell'apparecchio stesso.

Home Connect

Servizi digitali integrati (Home Connect) con la rete di casa wireless via WiFi. Funzionalità disponibili nell'App: Riduzione flessibile del tempo di lavaggio, anche a programma avviato. Personalizzazione e memorizzazione di singole combinazioni di programmi. Riduzione temporanea della rumorosità anche a programma avviato.

Il funzionamento della modalità Home Connect dipende dalla disponibilità del servizio Home Connect in ogni nazione. Per ulteriori informazioni visitare www.home-connect.com.

Programmi

8 programmi:
Auto 35 °C - 45 °C.
Auto 45 °C - 65 °C.
Auto 65 °C - 75 °C.
Intensivo 70 °C.
Eco 50 °C.
Programma Notte.
Lavaggio rapido 45 °C (35 min.).
Funzione personalizzazione
(impostazione di default: Prelavaggio).

4 opzioni:

Intensivo.

Power.

Mezzo carico. Igiene.

Cura della lavastoviglie,

Caratteristiche

Sistema di cestelli flessibili con guide telescopiche a scorrimento dolce e chiusura ammortizzata (cestello superiore ed inferiore).

Cestello superiore:

Estrazione completa.

ExtraCleaning area GlassCare: attivazione manuale di speciali ugelli posizionati nel braccio idraulico dedicato che garantiscono un ulteriore getto di acqua per un lavaggio ancora più efficace dell'interno dei bicchieri. Rackmatic a 3 livelli, regolabile in altezza fino a 5 cm.

4 regge abbattibili per la protezione

ottimale di bicchieri.

Cestello inferiore:

8 griglie abbattibili.

2 regge abbattibili per la protezione ottimale di bicchieri.

Supporto divisibile per bicchieri. Cestello posate.

Dimensioni massime piatti (cestello superiore/inferiore) per DF 481 100 29/28, 26,5/30,5 o 24/34 cm rispettivamente.

Dimensioni massime piatti (cestello superiore/inferiore) per DF 480 100 27/25, 24.5/27.5 o 22/31 cm rispettivamente.

12 coperti.

Massima capacità di carico 23 calici.

Valori di consumo

Classe di efficienza energetica C in una scala di classi di efficienza energetica da A a G. Da 9.5 I di acqua. Da 0.725 kWh di energia. Potenza sonora 42 dB (re 1 pW).

Precauzioni di montaggio

Piedini regolabili in altezza. Rientro zoccolo frontale 100 mm (vedere disegno tecnico).

Per la visualizzazione a terra del tempo rimanente deve essere presente una sporgenza minima dello zoccolo (40 mm + spessore frontale del mobile). L'altezza massima dello zoccolo deve essere ridotta di 30 mm per un'ottimizzazione della visualizzazione del tempo rimanente a fine lavaggio. Piedini posteriori regolabili dal fronte. Peso pannello porta consentito fino a 10/8.5 kg.

Le dimensioni della porta dipendono dall'altezza dello zoccolo dei mobili della cucina.

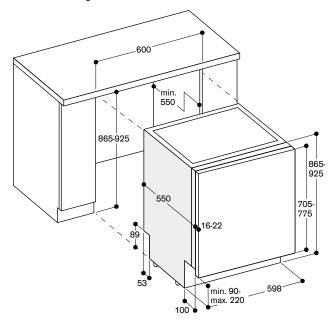
L'installazione è possibile anche con le maniglie dei mobili: l'apertura tramite sistema push-to-open rimane funzionante.

Valori di collegamento

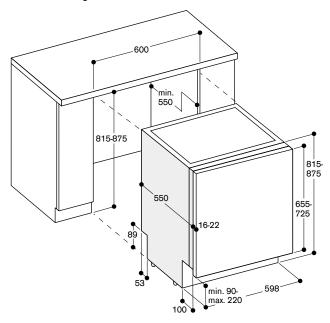
Assorbimento totale 2000-2400 W. Cavo di collegamento elettrico. Collegamento idrico con con raccordo 3/4".

È possibile la connessione al tubo dell'acqua calda o dell'acqua fredda.

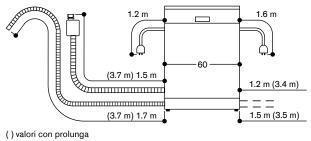
Altezza lavastoviglie 86.5 cm



Altezza lavastoviglie 81.5 cm



Dimensioni per il collegamento di lavastoviglie larghe 60 cm





DF 481 100F

A scomparsa totale Altezza 86,5 cm con cerniera flessibile

DF 480 100F

A scomparsa totale Altezza 81,5 cm con cerniera flessibile



In dotazione

- 1 Diffusore per lavaggio teglie da forno
- 1 Cestello per calici a stelo lungo
- 2 Cestelli porta inserti Gastronorm
- 1 Kit listelli di rifinitura in acciaio

Accessori per l'installazione GZ 010 011

Prolunga AquaStop, 2 m

Accessori speciali

DA 041 160

Terzo cestello con guide a estrazione dolce.

Ulteriore livello sopra il cestello superiore.

Per grandi utensili, coltelleria e tazzine. Per raggiungere 13 coperti totali.

DA 042 030

Contenitore per posate d'argento DA 043 000

Cestello portabicchieri a stelo lungo.

Per un posizionamento sicuro durante il lavaggio fino a 4 bicchieri.

Da posizionare nel cestello inferiore.

DA 045 061

Terzo cestello in metallo con guide a estrazione dolce.

Per lavastoviglie con altezza 86.5 cm. Ulteriore livello sopra il cestello superiore.

Per grandi utensili e coltelleria, ampie ciotole e tazze basse.

Ripiano per coltelli regolabile.

Lavastoviglie Serie 400 DF 481/DF 480-F

- Protezione ottimale di cristalleria e accessori delicati in vetro grazie all'asciugatura a bassa temperatura con zeolite, al design elaborato del cestello e all'addolcimento intelligente dell'acqua.
- 8 programmi con AquaSensor e 4 opzioni, come Power per la pulizia e l'asciugatura delle stoviglie in 57 minuti e Intensivo per una pulizia particolarmente accurata nel cestello inferiore.
- Sistema di cestelli flessibili con guide telescopiche a chiusura ammortizzata (cestello superiore e inferiore).
- Interni perfettamente illuminati.
- Funzione apertura push-to-open: porta senza maniglia per una perfetta integrazione nei mobili della cucina.
- Info-Light laterale.
- Silenziosa: 42 db.

Funzionamento

Display TFT con indicazione del tempo rimanente/di fine lavaggio, mancanza sale/brillantante, ingresso dell'acqua. Tasti Touch Control.

Tasto informazioni.

Preselezione del tempo di avvio di 24 ore. Segnale visivo e acustico di fine programma.

Info-Light laterale.

Caratteristiche tecniche

Interni perfettamente illuminati grazie alla retroilluminazione sull'intera parete posteriore.

Sistema automatico di protezione cristalli e massime prestazioni di asciugatura grazie alla tecnologia Zeolite.

AquaSensor.

Sensore di carico.

Sistema Auto 3in1: riconoscimento utilizzo detersivi combinati.

Rigenerazione elettronica delle resine. Scambiatore di calore.

Controllo elettronico della temperatura. Sistema a tre filtri, autopulenti. Soft lock.

AquaStop: il sistema di protezione antiallagamento con garanzia a vita fornita da Gaggenau in caso di danni provocati dall'acqua. Il sistema di sicurezza AquaStop impedisce ogni tipo di danno provocato dall'acqua, nel tubo di carico o per una perdita nell'apparecchio stesso.

Home Connect

Servizi digitali integrati (Home Connect) con la rete di casa wireless via WiFi. Funzionalità disponibili nell'App: Riduzione flessibile del tempo di lavaggio, anche a programma avviato. Personalizzazione e memorizzazione di singole combinazioni di programmi. Riduzione temporanea della rumorosità anche a programma avviato.

Il funzionamento della modalità Home Connect dipende dalla disponibilità del servizio Home Connect in ogni nazione. Per ulteriori informazioni visitare www.home-connect.com.

Programmi

8 programmi:
Auto 35 °C - 45 °C.
Auto 45 °C - 65 °C.
Auto 65 °C - 75 °C.
Intensivo 70 °C.
Eco 50 °C.
Programma Notte.
Lavaggio rapido 45 °C (35 min.).
Funzione personalizzazione
(impostazione di default: Prelavaggio).

4 opzioni:

Intensivo.

Power.

Mezzo carico. Igiene.

Cura della lavastoviglie,

Caratteristiche

Sistema di cestelli flessibili con guide telescopiche a scorrimento dolce e chiusura ammortizzata (cestello superiore ed inferiore).

Cestello superiore:

Estrazione completa

ExtraCleaning area GlassCare:
attivazione manuale di speciali ugelli
posizionati nel braccio idraulico
dedicato che garantiscono un ulteriore
getto di acqua per un lavaggio ancora
più efficace dell'interno dei bicchieri.
Rackmatic a 3 livelli, regolabile in
altezza fino a 5 cm.
6 griglie abbattibili.
4 regge abbattibili per la protezione

ottimale di bicchieri.

Cestello inferiore: 8 griglie abbattibili.

2 regge abbattibili per la protezione ottimale di bicchieri.

Supporto divisibile per bicchieri. Cestello posate.

Dimensioni massime piatti (cestello superiore/inferiore) per DF 481 100F 29/28, 26,5/30,5 o 24/34 cm rispettivamente.

Dimensioni massime piatti (cestello superiore/inferiore) per DF 480 100F 27/25, 24.5/27.5 o 22/31 cm rispettivamente.

12 coperti.

Massima capacità di carico 23 calici.

Valori di consumo

Classe di efficienza energetica C in una scala di classi di efficienza energetica da A a G. Da 9.5 l di acqua. Da 0.725 kWh di energia. Potenza sonora 42 dB (re 1 pW).

Precauzioni di montaggio

Piedini regolabili in altezza. Rientro zoccolo frontale 100 mm (vedere disegno tecnico).

Piedini posteriori regolabili dal fronte. Peso pannello porta consentito fino a 11 kg.

Le dimensioni della porta dipendono dall'altezza dello zoccolo dei mobili della cucina.

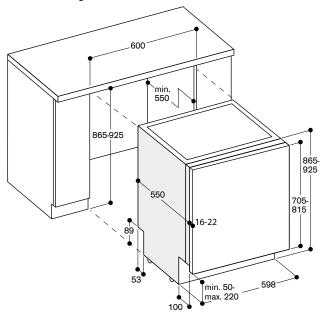
L'installazione è possibile anche con le maniglie dei mobili: l'apertura tramite sistema push-to-open rimane funzionante.

Valori di collegamento

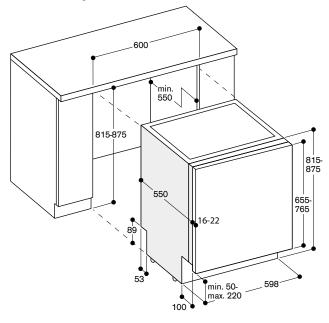
Assorbimento totale 2000-2400 W. Cavo di collegamento elettrico. Collegamento idrico con con raccordo 3/4".

È possibile la connessione al tubo dell'acqua calda o dell'acqua fredda.

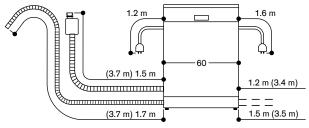
Altezza lavastoviglie 86.5 cm con cerniera flessibile



Altezza lavastoviglie 81.5 cm con cerniera flessibile



Dimensioni per il collegamento di lavastoviglie larghe 60 cm



() valori con prolunga



DF 271 101

A scomparsa totale Altezza 86,5 cm

DF 270 101

A scomparsa totale Altezza 81,5 cm



In dotazione

- 1 Diffusore per lavaggio teglie da forno
- 1 Kit listelli di rifinitura in acciaio

Accessori per l'installazione

DA 021 000

Cerniera per tutte le lavastoviglie a scomparsa totale

GZ 010 011

Prolunga AquaStop, 2 m

Accessori speciali

DA 041 160

Terzo cestello con guide a estrazione dolce.

Ulteriore livello sopra il cestello superiore.

Per grandi utensili, coltelleria e tazzine. Per raggiungere 13 coperti totali.

DA 042 030

Contenitore per posate d'argento DA 043 000

Cestello portabicchieri a stelo lungo.

Per un posizionamento sicuro durante il lavaggio fino a 4 bicchieri.

Da posizionare nel cestello inferiore.

DA 045 061

Terzo cestello in metallo con guide a estrazione dolce.

Per lavastoviglie con altezza 86.5 cm. Ulteriore livello sopra il cestello superiore.

Per grandi utensili e coltelleria, ampie ciotole e tazze basse.

Ripiano per coltelli regolabile.

Lavastoviglie Serie 200 DF 271/DF 270

- Protezione ottimale di cristalleria e accessori delicati in vetro grazie all'asciugatura a bassa temperatura con zeolite, al design elaborato del cestello e all'addolcimento intelligente dell'acqua.
- 6 programmi con AquaSensor e 3 opzioni tra cui Power per la pulizia e l'asciugatura delle stoviglie in 57 minuti e Intensivo per una pulizia particolarmente accurata nel cestello inferiore.
- Sistema di cestelli flessibili con guide telescopiche a scorrimento dolce su tutti i livelli.
- Illuminazione interna.
- Funzione apertura push-to-open: porta senza maniglia per una perfetta integrazione nei mobili della cucina.
- Time projection: proiezione a terra del tempo rimanente a fine lavaggio.
- Silenziosa: 43 db.

Funzionamento

Display TFT con indicazione del tempo rimanente/di fine lavaggio, mancanza sale/brillantante, ingresso dell'acqua. Comandi a sensore.

Drying assistant: apertura automatica della porta per un'asciugatura delle stoviglie più efficiente (impostazione disponibile su pannello comandi o tramite app Home Connect).

Tasto informazioni.

Preselezione del tempo di avvio di 24 ore. Segnale visivo e acustico di fine programma

Time projection: proiezione a terra del tempo rimanente a fine lavaggio.

Caratteristiche tecniche

Ampia illuminazione interna. Sistema automatico di protezione cristalli e massime prestazioni di asciugatura grazie alla tecnologia Zeolite.

AquaSensor.

Sensore di carico.

Sistema Auto 3in1: riconoscimento utilizzo detergenti combinati.

Rigenerazione elettronica delle resine. Scambiatore di calore.

Controllo elettronico della temperatura. Sistema a tre filtri, autopulenti. Soft lock.

AquaStop: il sistema di protezione antiallagamento con garanzia a vita fornita da Gaggenau in caso di danni provocati dall'acqua. Il sistema di sicurezza AquaStop impedisce ogni tipo di danno provocato dall'acqua, nel tubo di carico o per una perdita nell'apparecchio stesso.

Home Connect

Servizi digitali integrati (Home Connect) con la rete di casa wireless via WiFi. Funzionalità disponibili nell'App: Riduzione flessibile del tempo di lavaggio, anche a programma avviato. Personalizzazione e memorizzazione di singole combinazioni di programmi. Riduzione temporanea della rumorosità anche a programma avviato.

Il funzionamento della modalità Home Connect dipende dalla disponibilità del servizio Home Connect in ogni nazione. Per ulteriori informazioni visitare www.home-connect.com.

Programmi

6 programmi:

Auto 35 °C - 45 °C. Auto 45 °C - 65 °C.

Auto 45 °C - 75 °C.

Eco 50 °C.

Lavaggio rapido 45 °C (35 min.). Funzione personalizzazione (impostazione di default: Prelavaggio)

3 opzioni:

Intensivo.

Power

Mezzo carico.

Cura della lavastoviglie,

Caratteristiche

Sistema di cestelli flessibili con guide telescopiche a scorrimento dolce.

Cestello superiore:

Estrazione completa.

ExtraCleaning area GlassCare: attivazione manuale di speciali ugelli posizionati nel braccio idraulico dedicato che garantiscono un ulteriore getto di acqua per un lavaggio ancora più efficace dell'interno dei bicchieri. Rackmatic a 3 livelli, regolabile in altezza fino a 5 cm.

4 regge abbattibili per la protezione ottimale di bicchieri.

Cestello inferiore:

8 griglie abbattibili.

2 regge abbattibili per la protezione ottimale di bicchieri.

Supporto divisibile per bicchieri. Cestello posate.

Dimensioni massime piatti (cestello superiore/inferiore) per DF 271 100 29/28, 26,5/30,5 o 24/34 cm rispettivamente.

Dimensioni massime piatti (cestello superiore/inferiore) per DF 270 100 27/25, 24.5/27.5 o 22/31 cm rispettivamente.

12 coperti.

Massima capacità di carico 23 calici.

Valori di consumo

Classe di efficienza energetica B in una scala di classi di efficienza energetica da A a G. Da 9.5 I di acqua. Da 0.725 kWh di energia. Potenza sonora 43 dB (re 1 pW).

Precauzioni di montaggio

Piedini regolabili in altezza. Rientro zoccolo frontale 100 mm (vedere disegno tecnico).

Per la visualizzazione a terra del tempo rimanente deve essere presente una sporgenza minima dello zoccolo (40 mm + spessore frontale del mobile). L'altezza massima dello zoccolo deve essere ridotta di 30 mm per un'ottimizzazione della visualizzazione del tempo rimanente a fine lavaggio. Piedini posteriori regolabili dal fronte. Peso pannello porta consentito fino a 10/8.5 kg.

Le dimensioni della porta dipendono dall'altezza dello zoccolo dei mobili della cucina.

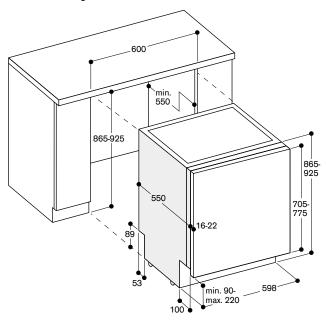
L'installazione è possibile anche con le maniglie dei mobili: l'apertura tramite sistema push-to-open rimane funzionante.

Valori di collegamento

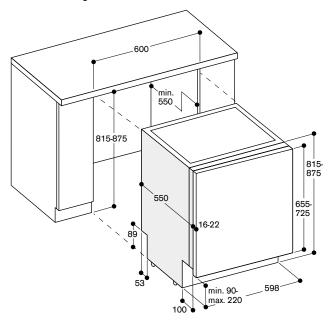
Assorbimento totale 2000-2400 W. Cavo di collegamento elettrico. Collegamento idrico con con raccordo 3/4".

È possibile la connessione al tubo dell'acqua calda o dell'acqua fredda.

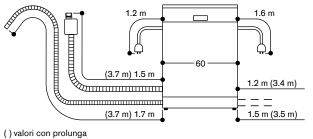
Altezza lavastoviglie 86.5 cm



Altezza lavastoviglie 81.5 cm



Dimensioni per il collegamento di lavastoviglie larghe 60 cm



() valori con prolunga



DF 271 101F

A scomparsa totale Altezza 86,5 cm con cerniera flessibile

DF 270 101F

A scomparsa totale Altezza 81,5 cm con cerniera flessibile



In dotazione

- 1 Diffusore per lavaggio teglie da forno
- 1 Kit listelli di rifinitura in acciaio

Accessori per l'installazione

GZ 010 011

Prolunga AquaStop, 2 m

Accessori speciali

DA 041 160

Terzo cestello con guide a estrazione dolce.

Ulteriore livello sopra il cestello superiore.

Per grandi utensili, coltelleria e tazzine. Per raggiungere 13 coperti totali.

DA 042 030

Contenitore per posate d'argento DA 043 000

Cestello portabicchieri a stelo lungo.

Per un posizionamento sicuro durante il lavaggio fino a 4 bicchieri.

Da posizionare nel cestello inferiore.

DA 045 061

Terzo cestello in metallo con guide a estrazione dolce.

Per lavastoviglie con altezza 86.5 cm. Ulteriore livello sopra il cestello superiore.

Per grandi utensili e coltelleria, ampie ciotole e tazze basse.

Ripiano per coltelli regolabile.

Lavastoviglie Serie 200 DF 271/DF 270-F

- Protezione ottimale di cristalleria e accessori delicati in vetro grazie all'asciugatura a bassa temperatura con zeolite, al design elaborato del cestello e all'addolcimento intelligente dell'acqua.
- 6 programmi con AquaSensor e 3 opzioni tra cui Power per la pulizia e l'asciugatura delle stoviglie in 57 minuti e Intensivo per una pulizia particolarmente accurata nel cestello inferiore.
- Sistema di cestelli flessibili con guide telescopiche a scorrimento dolce su tutti i livelli.
- Illuminazione interna.
- Funzione apertura push-to-open: porta senza maniglia per una perfetta integrazione nei mobili della cucina.
- Info-Light laterale.
- Silenziosa: 43 db.

Funzionamento

Display TFT con indicazione del tempo rimanente/di fine lavaggio, mancanza sale/brillantante, ingresso dell'acqua. Comandi a sensore.

Drying assistant: apertura automatica della porta per un'asciugatura delle stoviglie più efficiente (impostazione disponibile su pannello comandi o tramite app Home Connect).

Tasto informazioni.

Preselezione del tempo di avvio di 24 ore. Segnale visivo e acustico di fine programma.

Info-Light laterale

Caratteristiche tecniche

Ampia illuminazione interna.
Sistema automatico di protezione cristalli e massime prestazioni di asciugatura grazie alla tecnologia Zeolite.

AquaSensor.

Sensore di carico.

Sistema Auto 3in1: riconoscimento utilizzo detergenti combinati.

Rigenerazione elettronica delle resine. Scambiatore di calore.

Controllo elettronico della temperatura. Sistema a tre filtri, autopulenti. Soft lock.

AquaStop: il sistema di protezione antiallagamento con garanzia a vita fornita da Gaggenau in caso di danni provocati dall'acqua. Il sistema di sicurezza AquaStop impedisce ogni tipo di danno provocato dall'acqua, nel tubo di carico o per una perdita nell'apparecchio stesso.

Home Connect

Servizi digitali integrati (Home Connect) con la rete di casa wireless via WiFi. Funzionalità disponibili nell'App: Riduzione flessibile del tempo di lavaggio, anche a programma avviato. Personalizzazione e memorizzazione di singole combinazioni di programmi. Riduzione temporanea della rumorosità anche a programma avviato.

Il funzionamento della modalità Home Connect dipende dalla disponibilità del servizio Home Connect in ogni nazione. Per ulteriori informazioni visitare www.home-connect.com.

Programmi

6 programmi:

Auto 35 °C - 45 °C. Auto 45 °C - 65 °C.

Auto 65 °C - 75 °C.

Eco 50 °C.

Lavaggio rapido 45 °C (35 min.). Funzione personalizzazione (impostazione di default: Prelavaggio)

3 opzioni:

Intensivo.

Power

Mezzo carico.

Cura della lavastoviglie.

Caratteristiche

Sistema di cestelli flessibili con guide telescopiche a scorrimento dolce.

Cestello superiore:

Estrazione completa.

ExtraCleaning area GlassCare: attivazione manuale di speciali ugelli posizionati nel braccio idraulico dedicato che garantiscono un ulteriore getto di acqua per un lavaggio ancora più efficace dell'interno dei bicchieri. Rackmatic a 3 livelli, regolabile in altezza fino a 5 cm.
6 griglie abbattibili.
4 regge abbattibili per la protezione

Cestello inferiore:

8 griglie abbattibili.

ottimale di bicchieri.

2 regge abbattibili per la protezione ottimale di bicchieri.

Supporto divisibile per bicchieri. Cestello posate.

Dimensioni massime piatti (cestello superiore/inferiore) per DF 271 100F 29/28, 26,5/30,5 o 24/34 cm rispettivamente.

Dimensioni massime piatti (cestello superiore/inferiore) per DF 270 100F 27/25, 24.5/27.5 o 22/31 cm rispettivamente.

12 coperti.

Massima capacità di carico 23 calici.

Valori di consumo

Classe di efficienza energetica B in una scala di classi di efficienza energetica da A a G. Da 9.5 I di acqua. Da 0.275 kWh di energia. Potenza sonora 43 dB (re 1 pW).

Precauzioni di montaggio

Piedini regolabili in altezza. Rientro zoccolo frontale 100 mm (vedere disegno tecnico).

Piedini posteriori regolabili dal fronte. Peso pannello porta consentito fino a

Le dimensioni della porta dipendono dall'altezza dello zoccolo dei mobili della cucina.

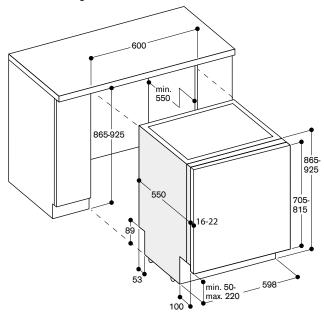
L'installazione è possibile anche con le maniglie dei mobili: l'apertura tramite sistema push-to-open rimane funzionante.

Valori di collegamento

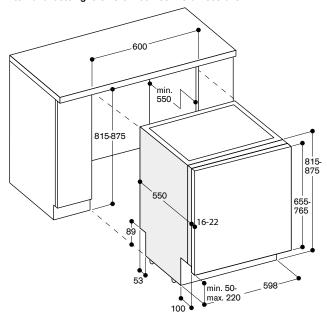
Assorbimento totale 2000-2400 W. Cavo di collegamento elettrico. Collegamento idrico con con raccordo 3/4".

È possibile la connessione al tubo dell'acqua calda o dell'acqua fredda.

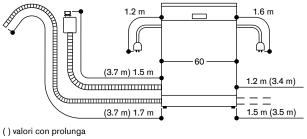
Altezza lavastoviglie 86.5 cm con cerniera flessibile



Altezza lavastoviglie 81.5 cm con cerniera flessibile



Dimensioni per il collegamento di lavastoviglie larghe 60 cm



() valori con prolunga



DF 261 101

A scomparsa totale Altezza 86,5 cm

DF 260 101

A scomparsa totale Altezza 81,5 cm



In dotazione

- 1 Diffusore per lavaggio teglie da forno
- Kit listelli di rifinitura in acciaio

Accessori per l'installazione

DA 021 000

Cerniera per tutte le lavastoviglie a scomparsa totale

GH 045 010

Maniglia con 2 punti di fissaggio, acciaio inox, lunghezza 45 cm, altezza 49 mm, distanza di foratura 427 mm. GZ 010 011

Prolunga AquaStop, 2 m

Accessori speciali

DA 041 061

Terzo cestello per un ulteriore livello sopra il cestello superiore.

Per grandi utensili, coltelleria e tazzine. Per raggiungere 14 coperti totali.

DA 042 030

Contenitore per posate d'argento DA 043 000

Cestello portabicchieri a stelo lungo.

Per un posizionamento sicuro durante il lavaggio fino a 4 bicchieri.

Da posizionare nel cestello inferiore.

DA 045 060

Terzo cestello in metallo.

Per lavastoviglie con altezza 86.5 cm. Ulteriore livello sopra il cestello superiore.

Per grandi utensili e coltelleria, ampie ciotole e tazze basse.

Ripiano per coltelli regolabile.

Lavastoviglie Serie 200 DF 261/DF 260

- Protezione ottimale di cristalleria e accessori delicati in vetro grazie all'asciugatura a bassa temperatura con zeolite, al design elaborato del cestello e all'addolcimento intelligente dell'acqua.
- 6 programmi con AquaSensor e 3 opzioni tra cui Power per la pulizia e l'asciugatura delle stoviglie in 57 minuti e Intensivo per una pulizia particolarmente accurata nel cestello inferiore.
- Sistema di cestelli flessibili.
- Illuminazione interna.
- Time projection: proiezione a terra del tempo rimanente a fine lavaggio.
- Silenziosa: 43 db.

Funzionamento

Display TFT con indicazione del tempo rimanente/di fine lavaggio, mancanza sale/brillantante, ingresso dell'acqua. Comandi a sensore.

Drying assistant: apertura automatica della porta per un'asciugatura delle stoviglie più efficiente (impostazione disponibile su pannello comandi o tramite app Home Connect).
Tasto informazioni.

Preselezione del tempo di avvio di 24 ore. Segnale visivo e acustico di fine

Time projection: proiezione a terra del tempo rimanente a fine lavaggio.

Caratteristiche tecniche

Ampia illuminazione interna.
Sistema automatico di protezione cristalli e massime prestazioni di asciugatura grazie alla tecnologia Zeolite.

AquaSensor.

Sensore di carico.

Sistema Auto 3in1: riconoscimento utilizzo detergenti combinati.

Rigenerazione elettronica delle resine. Scambiatore di calore.

Controllo elettronico della temperatura. Sistema a tre filtri, autopulenti. Soft lock.

AquaStop: il sistema di protezione antiallagamento con garanzia a vita fornita da Gaggenau in caso di danni provocati dall'acqua. Il sistema di sicurezza AquaStop impedisce ogni tipo di danno provocato dall'acqua, nel tubo di carico o per una perdita nell'apparecchio stesso.

Home Connect

Servizi digitali integrati (Home Connect) con la rete di casa wireless via WiFi. Funzionalità disponibili nell'App: Riduzione flessibile del tempo di lavaggio, anche a programma avviato. Personalizzazione e memorizzazione di singole combinazioni di programmi. Riduzione temporanea della rumorosità anche a programma avviato.

Il funzionamento della modalità Home Connect dipende dalla disponibilità del servizio Home Connect in ogni nazione. Per ulteriori informazioni visitare www.home-connect.com.

Programmi

6 programmi:

Auto 35 °C - 45 °C.

Auto 45 °C - 65 °C. Auto 65 °C - 75 °C.

Eco 50 °C.

Lavaggio rapido 45 °C (35 min.). Funzione personalizzazione (impostazione di default: Prelavaggio)

3 opzioni:

Intensivo.

Power

Mezzo carico.

Cura della lavastoviglie.

Caratteristiche

Sistema di cestelli flessibili.

Cestello superiore:

Estrazione completa

ExtraCleaning area GlassCare: attivazione manuale di speciali ugelli posizionati nel braccio idraulico dedicato che garantiscono un ulteriore getto di acqua per un lavaggio ancora più efficace dell'interno dei bicchieri. Rackmatic a 3 livelli, regolabile in altezza fino a 5 cm.

6 griglie abbattibili.

4 regge abbattibili per la protezione ottimale di bicchieri.

Cestello inferiore:

8 griglie abbattibili.

2 regge abbattibili per la protezione ottimale di bicchieri. Supporto divisibile per bicchieri.

Cestello posate.

Dimensioni massime piatti (cestello superiore/inferiore) per DF 261 100 29/28, 26,5/30,5 o 24/34 cm rispettivamente.

Dimensioni massime piatti (cestello superiore/inferiore) per DF 260 100 27/25, 24.5/27.5 o 22/31 cm rispettivamente.

12 coperti.

Massima capacità di carico 23 calici.

Valori di consumo

Classe di efficienza energetica B in una scala di classi di efficienza energetica da A a G. Da 9.5 I di acqua. Da 0.635 kWh di energia. Potenza sonora 43 dB (re 1 pW).

Precauzioni di montaggio

Piedini regolabili in altezza. Rientro zoccolo frontale 100 mm (vedere disegno tecnico).

Per la visualizzazione a terra del tempo rimanente deve essere presente una sporgenza minima dello zoccolo (40 mm + spessore frontale del mobile). L'altezza massima dello zoccolo deve essere ridotta di 30 mm per un'ottimizzazione della visualizzazione del tempo rimanente a fine lavaggio. Piedini posteriori regolabili dal fronte. Peso pannello porta consentito fino a 10/8.5 kg.

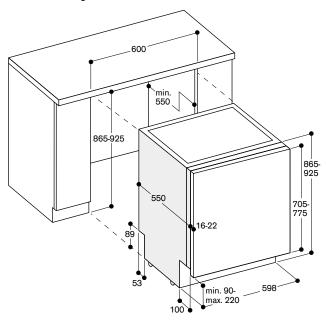
Le dimensioni della porta dipendono dall'altezza dello zoccolo dei mobili della cucina.

Valori di collegamento

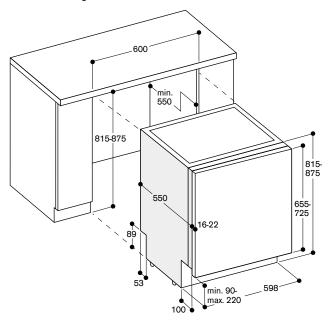
Assorbimento totale 2000-2400 W. Cavo di collegamento elettrico. Collegamento idrico con con raccordo 3/4".

È possibile la connessione al tubo dell'acqua calda o dell'acqua fredda.

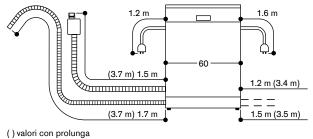
Altezza lavastoviglie 86.5 cm



Altezza lavastoviglie 81.5 cm



Dimensioni per il collegamento di lavastoviglie larghe 60 cm



() valori con prolunga



DF 211 100

A scomparsa totale Altezza 86,5 cm

DF 210 100

A scomparsa totale Altezza 81,5 cm



In dotazione

1 Diffusore per lavaggio teglie da forno

Accessori per l'installazione

DA 020 010

Kit listelli in acciaio inox per lavastoviglie alte 81,5 cm.

DA 020 110

Kit listelli in acciaio inox per lavastoviglie alte 86,5 cm.

DA 021 000

Cerniera per tutte le lavastoviglie a scomparsa totale.

GH 045 010

Maniglia con 2 punti di fissaggio, acciaio inox, lunghezza 45 cm, altezza 49 mm, distanza di foratura 427 mm. GZ 010 011

Prolunga AquaStop, 2 m

Accessori speciali

DA 041 061

Terzo cestello per un ulteriore livello sopra il cestello superiore.

Per grandi utensili, coltelleria e tazzine. Per raggiungere 14 coperti totali.

DA 042 030

Contenitore per posate d'argento DA 043 000 Cestello portabicchieri a stelo lungo.

Per un posizionamento sicuro durante il lavaggio fino a 4 bicchieri. Da posizionare nel cestello inferiore.

DA 045 060

Terzo cestello in metallo.

Per lavastoviglie con altezza 86.5 cm. Ulteriore livello sopra il cestello superiore.

Per grandi utensili e coltelleria, ampie ciotole e tazze basse.

Ripiano per coltelli regolabile.

Lavastoviglie Serie 200

DF 211/DF 210

- 6 programmi con AquaSensor e 3 opzioni tra cui Power per la pulizia e l'asciugatura delle stoviglie in 57 minuti e Intensivo per una pulizia particolarmente accurata nel cestello inferiore.
- Sistema di cestelli flessibili.
- Illuminazione interna.
- Info-Light.
- Silenziosa: 44 db.

Funzionamento

Display TFT con indicazione del tempo rimanente/di fine lavaggio, mancanza sale/brillantante, ingresso dell'acqua. Comandi a sensore.

Tasto informazioni.

Preselezione del tempo di avvio di 24 ore. Segnale visivo e acustico di fine programma. Info-Liaht.

Caratteristiche tecniche

Ampia illuminazione interna.

AquaSensor.

Sensore di carico.

Sistema Auto 3in1: riconoscimento utilizzo detergenti combinati.

Rigenerazione elettronica delle resine. Scambiatore di calore

Controllo elettronico della temperatura. Sistema a tre filtri, autopulenti. Soft lock.

AquaStop: il sistema di protezione antiallagamento con garanzia a vita fornita da Gaggenau in caso di danni provocati dall'acqua. Il sistema di sicurezza AquaStop impedisce ogni tipo di danno provocato dall'acqua, nel tubo di carico o per una perdita

Home Connect

nell'apparecchio stesso.

Servizi digitali integrati (Home Connect) con la rete di casa wireless via WiFi. Funzionalità disponibili nell'App: Riduzione flessibile del tempo di lavaggio, anche a programma avviato. Personalizzazione e memorizzazione di singole combinazioni di programmi. Riduzione temporanea della rumorosità anche a programma avviato.

Il funzionamento della modalità Home Connect dipende dalla disponibilità del servizio Home Connect in ogni nazione. Per ulteriori informazioni visitare www.home-connect.com.

Programmi

6 programmi:

Auto 35 °C - 45 °C. Auto 45 °C - 65 °C.

Auto 65 °C - 75 °C.

Eco 50 °C.

Lavaggio rapido 45 °C (29 min.). Funzione personalizzazione (impostazione di default: Prelavaggio)

3 opzioni:

Intensivo.

Asciugatura extra

Caratteristiche

Sistema di cestelli flessibili.

Cestello superiore: Estrazione completa Rackmatic a 3 livelli, regolabile in altezza fino a 5 cm.

6 griglie abbattibili.

4 regge abbattibili per la protezione ottimale di bicchieri.

Cestello inferiore:

8 griglie abbattibili.

2 regge abbattibili per la protezione ottimale di bicchieri.

Supporto divisibile per bicchieri. Cestello posate.

Dimensioni massime piatti (cestello superiore/inferiore) per DF 211 100 29/28, 26,5/30,5 o 24/34 cm rispettivamente.

Dimensioni massime piatti (cestello superiore/inferiore) per DF 210 100 27/25, 24.5/27.5 o 22/31 cm rispettivamente.

13 coperti.

Massima capacità di carico 23 calici.

Valori di consumo

Classe di efficienza energetica D in una scala di classi di efficienza energetica da A a G. Da 9.5 I di acqua. Da 0.836 kWh di energia. Potenza sonora 44 dB (re 1 pW).

Precauzioni di montaggio

Piedini regolabili in altezza. Rientro zoccolo frontale 100 mm (vedere disegno tecnico). Piedini posteriori regolabili dal fronte. Peso pannello porta consentito fino a 10/8.5 kg.

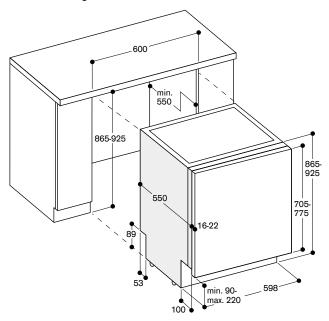
Le dimensioni della porta dipendono dall'altezza dello zoccolo dei mobili della cucina.

Valori di collegamento

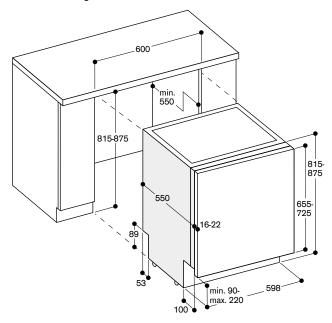
Assorbimento totale 2000-2400 W. Cavo di collegamento elettrico. Collegamento idrico con con raccordo

È possibile la connessione al tubo dell'acqua calda o dell'acqua fredda.

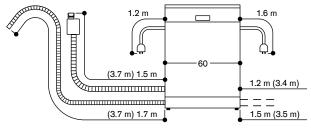
Altezza lavastoviglie 86.5 cm



Altezza lavastoviglie 81.5 cm



Dimensioni per il collegamento di lavastoviglie larghe 60 cm



() valori con prolunga



DF 264 100

A scomparsa totale Altezza 81,5 cm, larghezza 45 cm



In dotazione

Diffusore per lavaggio teglie da forno

Accessori per l'installazione

DA 020 040

Kit listelli in acciaio inox per lavastoviglie alte 81,5 cm e larghe

DA 021 000

Cerniera per tutte le lavastoviglie a scomparsa totale

GZ 010 011

Prolunga AquaStop, 2 m

Accessori speciali

DA 042 030

Contenitore per posate d'argento

Lavastoviglie Serie 200

- Protezione ottimale di cristalleria e accessori delicati in vetro grazie all'asciugatura a bassa temperatura con zeolite, al design elaborato del cestello e all'addolcimento intelligente dell'acqua.
- 6 programmi con AquaSensor e opzione Power per la pulizia e l'asciugatura delle stoviglie in 65 minuti.
- Sistema di cestelli flessibili comprensivo di cestello posate.
- Time projection: proiezione a terra del tempo rimanente a fine lavaggio.
- Silenziosa: 44 db.

Funzionamento

Display con indicazione del tempo rimanente/di fine lavaggio, mancanza sale/brillantante, ingresso dell'acqua. Preselezione del tempo di avvio di 24 ore. Segnale visivo e acustico di fine programma.

Time projection: projezione a terra del tempo rimanente a fine lavaggio.

Caratteristiche tecniche

Ampia illuminazione interna. Sistema automatico di protezione cristalli e massime prestazioni di asciugatura grazie alla tecnologia Zeolite.

AquaSensor.

Sensore di carico.

Sistema Auto 3in1: riconoscimento utilizzo detergenti combinati. Rigenerazione elettronica delle resine. Scambiatore di calore.

Controllo elettronico della temperatura. Sistema a tre filtri, autopulenti. Soft lock.

AquaStop: il sistema di protezione antiallagamento con garanzia a vita fornita da Gaggenau in caso di danni provocati dall'acqua. Il sistema di sicurezza AquaStop impedisce ogni tipo di danno provocato dall'acqua, nel tubo di carico o per una perdita nell'apparecchio stesso.

Home Connect

Servizi digitali integrati (Home Connect) con la rete di casa wireless via WiFi. Funzionalità disponibili nell'App: Riduzione flessibile del tempo di lavaggio, anche a programma avviato. Personalizzazione e memorizzazione di singole combinazioni di programmi. Riduzione temporanea della rumorosità anche a programma avviato.

Il funzionamento della modalità Home Connect dipende dalla disponibilità del servizio Home Connect in ogni nazione. Per ulteriori informazioni visitare www.home-connect.com.

Programmi

6 programmi: Auto 35 °C - 45 °C. Auto 45 °C - 65 °C. Intensivo. Eco 50 °C.

Lavaggio rapido 45 $^{\circ}$ C (35 min.). Funzione personalizzazione (impostazione di default: Prelavaggio) 1 opzione:

Power.

Cura della lavastoviglie.

Caratteristiche

Sistema di cestelli flessibili. Cestello posate.

Cestello superiore:

Rackmatic a 3 livelli, regolabile in altezza fino a 5 cm.

- 3 griglie abbattibili.
- 1 reggia abbattibile.

Cestello inferiore:

- 4 griglie abbattibili.
- 1 reggia abbattibile.

Supporto per bicchieri.

Dimensioni massime piatti (cestello superiore/inferiore) 19/25, 16.5/27.5 or14/31 cm rispettivamente.

10 coperti.

Valori di consumo

Classe di efficienza energetica C in una scala di classi di efficienza energetica da A a G. Da 9.5 I di acqua. Da 0.593 kWh di energia. Potenza sonora 44 dB (re 1 pW).

Precauzioni di montaggio

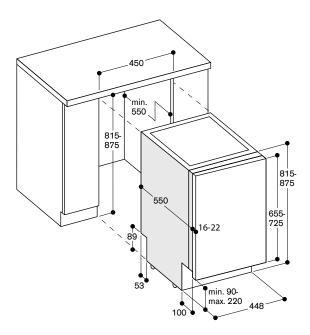
Piedini regolabili in altezza. Rientro zoccolo frontale 100 mm (vedere disegno tecnico). Per la visualizzazione a terra del tempo rimanente deve essere presente una sporgenza minima dello zoccolo (40 mm + spessore frontale del mobile). L'altezza massima dello zoccolo deve essere ridotta di 30 mm per un'ottimizzazione della visualizzazione del tempo rimanente a fine lavaggio. Piedini posteriori regolabili dal fronte. Peso pannello porta consentito fino a 7.5 kg.

Le dimensioni della porta dipendono dall'altezza dello zoccolo dei mobili della cucina.

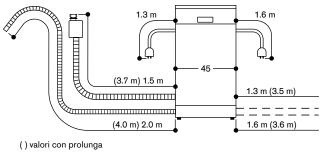
Valori di collegamento

Assorbimento totale 2000-2400 W. Cavo di collegamento elettrico. Collegamento idrico con con raccordo

È possibile la connessione al tubo dell'acqua calda o dell'acqua fredda.



Dimensioni per il collegamento di lavastoviglie larga 45 cm



() valori con prolunga

Per altezze nicchie da 815 a 855 mm, nella maggior parte dei casi, è consigliabile installare la macchina da 81,5 cm indipendentemente dall'altezza zoccolo.

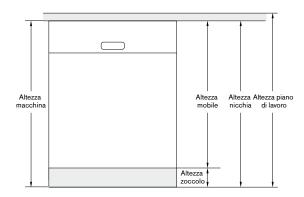
Per altezze nicchie da 885 a 925 mm, nella maggior parte dei casi, è consigliabile installare la macchina da 86,5 cm indipendentemente dall'altezza zoccolo.

Nel caso l'altezza nicchia misuri 865 o 875 mm si noti che: la macchina alta 81,5 cm o quella alta 86,5 cm sono da usare a seconda dell'altezza dello zoccolo.

Per le macchine con proiezione a terra TimeLight o InfoLight l'altezza max dello zoccolo deve essere ridotta di 30 mm per assicurare una proiezione ottimale.

			Altezza mobile 655–765 mm										
								Altez	za mobile	705-815	5 mm		
		Niche h	eight in m	m →									
		815	825	835	845	855	865	875	885	895	905	915	925
E .	<90	0 (S)	0 (S)	0 (S)	0 (S)	0 (S)	6 (S)	6 (S)	6 (S)	3 (S)	3 (S)	3 (S)	3 (S)
.⊆	90	0	• (S/D)	0 (S)	0 (S)	0 (S)	0	6 (S)	3 (S)	3 (S)	3 (S)	3 (S)	3 (S)
zoccolo	100	0	0	● (S/D)	0 (S)	0 (S)	0 (S) 0	6	6 (S/D)	3 (S)	3 (S)	3 (S)	3 (S)
2002	110	0	0	0	● (S/D)	0 (S)	0 (S) 6	0 (S) 0	0	6 (S/D)	3 (S)	3 (S)	6 (S)
	120	0	0	0	0	● (S/D)	0 (S) 6	0 (S) 0	0	0	6 (S/D)	3 (S)	6 (S)
Altezza	130	0	0	0	0	0	● (S/D) ●	0 (S) 0	0	0	0	6 (S/D)	6 (S)
∢ .	140	0	0	0	0	0	0 0	● (S/D) ●	0	0	0	0	6 (S/D)
*	150	0	0	0	0	0	0 0	0 0	6	6	0	0	0
	160	0	0	0	0	0	0 0	0 0	0	0	0	0	0
	170		0	0	0	0	0	0 0	6	6	0	0	0
	180			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	190				0	0	0	0		0	0	0	0
	200					0	0	0			0	0	0
	210						0	0				0	0
	220							0					0

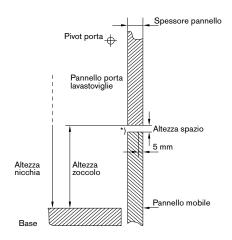
- Lavastoviglie altezza 81,5 cm DF 480/DF 270/DF 260/DF 210, (S) = soluzione speciale
- **⊙** = Lavastoviglie altezza 86,5 cm DF 481/DF 271/DF 261/DF 211, (S) = soluzione speciale
- (S) = Soluzione speciale con cerniera speciale (DA 021 000) / pannello mobile cucina diviso
- (D) = soluzione speciale con spazio di 10 mm dal top di lavoro → Spaziatore / child lock non possibili



Note addizionali di progettazione installazione a colonna di lavastoviglie standard (senza cerniera flessibile)

Installazione a colonna senza taglio inclinato del pannello

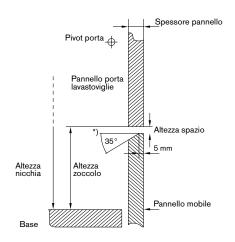
La tabella contiene la misura dello spazio richiesto tra il pannello del mobile e quello della porta della lavastoviglie in relazione all'altezza nicchia, altezza zoccolo e spessore pannello nel caso si consideri un pannello standard dei mobili da cucina.



^{*}L'area del fulcro (pivot) della lavastoviglie deve essere almeno 4 mm.

Installazione a colonna con taglio inclinato del pannello

La tabella contiene la misura dello spazio richiesto tra il pannello del mobile e quello della porta della lavastoviglie in relazione all'altezza nicchia, altezza zoccolo e spessore pannello nel caso si consideri un pannello standard dei mobili da cucina.



*L'area del fulcro (pivot) della lavastoviglie deve essere almeno 4 mm.

Altezza nicchia (mm)	Spessore pann (mm)	ello			Altezza	zoccol	o (mm)			
		90	100	110	120	130	140	150	160	170
815	16	10.5	11	12	13	14.5	16.5	19	22.5	
	19	12	12.5	13.5	15	16.5	18.5	22	25.5	
	22	13.5	14.5	15.5	16.5	18.5	21	24.5	28.5	
825	16		10.5	11	12	13	14.5	16.5	19	22.5
	19		12	12.5	13.5	15	16.5	18.5	22	25.5
	22		13.5	14.5	15.5	16.5	18.5	21	24.5	28.5
835	16			10.5	11	12	13	14.5	16.5	19
	19			12	12.5	13.5	15	16.5	18.5	22
	22			13.5	14.5	15.5	16.5	18.5	21	24.5
845	16				10.5	11	12	13	14.5	16.5
	19				12	12.5	13.5	15	16.5	18.5
	22				13.5	14.5	15.5	16.5	18.5	21
855	16					10.5	11	12	13	14.5
	19					12	12.5	13.5	15	16.5
	22					13.5	14.5	15.5	16.5	18.5
865	16	10.5	11	12	13	14.5	16.5	19	22.5	
	19	12	12.5	13.5	15	16.5	18.5	22	25.5	
	22	13.5	14.5	15.5	16.5	18.5	21	24.5	28.5	
875	16		10.5	11	12	13	14.5	16.5	19	22.5
	19		12	12.5	13.5	15	16.5	18.5	22	25.5
	22		13.5	14.5	15.5	16.5	18.5	21	24.5	28.5
885	16			10.5	11	12	13	14.5	16.5	19
	19			12	12.5	13.5	15	16.5	18.5	22
	22			13.5	14.5	15.5	16.5	18.5	21	24.5
895	16				10.5	11	12	13	14.5	16.5
	19				12	12.5	13.5	15	16.5	18.5
	22				13.5	14.5	15.5	16.5	18.5	21
905	16					10.5	11	12	13	14.5
	19					12	12.5	13.5	15	16.5
	22					13.5	14.5	15.5	16.5	18.5
915	16						10.5	11	12	13
	19						12	12.5	13.5	15
005	22						13.5	14.5	15.5	16.5
925	16							10.5	11	12
	19							12	12.5	13.5
Altanza nicebia	22	مالم			Altono		a (mama)	13.5	14.5	15.5
Altezza nicchia	Spessore pann	епо			Altezza	a zoccol	o (mm)			
(mm)	(mm)	00	100	110	100	120	140	150	160	170
045	10	90	100	110	120	130	140	150	160	170
815	16	6.5	6.5	7	7.5	8	9	12	15.5	

	22							13.5	14.5	10.0
Altezza nicchia	Spessore pann	ello			Altezz	a zocco	olo (mm)			
(mm)	(mm)				400	400	4.40	450	400	
		90	100	110	120	130	140	150	160	170
815	16	6.5	6.5	7	7.5	8	9	12	15.5	
	19	7	7.5	8	8.5	9.5	11	13	17	
	22	7.5	7.5	8	9	9.5	11.5	14	18	
825	16		6.5	6.5	7	7.5	8	9	12	15.5
	19		7	7.5	8	8.5	9.5	11	13	17
	22		7.5	7.5	8	9	9.5	11.5	14	18
835	16			6.5	6.5	7	7.5	8	9	12
	19			7	7.5	8	8.5	9.5	11	13
	22			7.5	7.5	8	9	9.5	11.5	14
845	16				6.5	6.5	7	7.5	8	9
	19				7	7.5	8	8.5	9.5	11
	22				7.5	7.5	8	9	9.5	11.5
855	16					6.5	6.5	7	7.5	8
	19					7	7.5	8	8.5	9.5
	22					7.5	7.5	8	9	9.5
865	16	6.5	6.5	7	7.5	8	9	12	15.5	
	19	7	7.5	8	8.5	9.5	11	13	17	
	22	7.5	7.5	8	9	9.5	11.5	14	18	
875	16		6.5	6.5	7	7.5	8	9	12	15.5
	19		7	7.5	8	8.5	9.5	11	13	17
	22		7.5	7.5	8	9	9.5	11.5	14	18
885	16			6.5	6.5	7	7.5	8	9	12
	19			7	7.5	8	8.5	9.5	11	13
	22			7.5	7.5	8	9	9.5	11.5	14
895	16				6.5	6.5	7	7.5	8	9
	19				7	7.5	8	8.5	9.5	11
	22				7.5	7.5	8	9	9.5	11.5
905	16					6.5	6.5	7	7.5	8
	19					7	7.5	8	8.5	9.5
	22					7.5	7.5	8	9	9.5
915	16					7.0	6.5	6.5	7	7.5
0.0	19						7	7.5	8	8.5
	22						7.5	7.5	8	9
925	16						7.0	6.5	6.5	7
320	19							7	7.5	8
	22								7.5 7.5	8
	22							7.5	7.5	g

Per altezze nicchie da 815 a 860 mm,

nella maggior parte dei casi, è consigliabile installare la macchina da 81,5 cm indipendentemente dall'altezza zoccolo.

Per altezze nicchie da 880 a 925 mm, nella maggior parte dei casi, è

nella maggior parte dei casi, è consigliabile installare la macchina da 86,5 cm indipendentemente dall'altezza zoccolo.

Nel caso l'altezza nicchia misuri 865 o 875 mm si noti che: la macchina alta 81,5 cm o quella alta 86,5 cm sono da usare a seconda dell'altezza dello zoccolo.

L'utilizzo di una macchina con cerniera flessibile dipende da diversi fattori.

I pannelli porta non posono essere usati con lavastoviglie con cerniera flessibile.

						Alte	ezza anta del	mobile 655–7	765 mm	
		ight in mm →		000	00-	212	2 / -	0.55	077	0.55
)	815 0	820	825	830	835	840	845	850	855	860
5	0	0								
	0	0	0							
0 5	0	0	0	0						
0	0	0	0	0	0					
5	0	0	0	0	0	0				
0	0	0	0	0	0	0	0			
	0	0	0	0	0	0	0	0		
5 0	0*	0	0	0	0		0	0	0	
5	0*	0*	0	0	0	0	0		0	•
	0*	0*	0*	0			0	0	0	0
00	O*	0*	0*		0	0		0		0
05				0* 0*	0	0	0	0	0	0
10	0* 0*	0* 0*	0* 0*	0* 0*	0* 0*	0	0	0	0	0
15	0*	0*	0 *	0*	0*	0*	0	0	0	0
20	0 *	0* 0*	0* 0*	0* 0*	0* 0*	0* 0*	0* 0*	0	0	0
25	0* 0*	0* 0*	0*	0* 0*	0* 0*	0* 0*	0* 0*	0* 0*	0	0
30	0*	0*	0*	0*	0 *	0*	O*	0 *	0*	0
35	0*	0*	0 *	0 *	0*	O*	0*	O*	0*	O*
40 45	0*	0*	0*	0*	0*	0*	0*	0 *	0*	0*
1 5	0 *	0*	0*	0*	0*	O*	0 *	0 *	0*	0*
50	0*	0*	0*	0*	0*	0 *	0*	0 *	0*	0*
55	0*	0*	0*	0*	0*	0*	0*	0 *	0*	0*
60	0*	0*	0*	0*	0*	0*	0*	0*	0*	0*
35		0*	0*	0*	0*	0*	0*	0*	0*	0*
'0			0*	0*	0*	0*	0*	0*	0*	0*
75				0*	0*	0*	0*	0*	0*	0*
30					0*	0*	0*	0*	0*	0*
35						0*	0*	0*	0*	0*
90							0*	0*	0*	0*
95								0*	0*	0*
00									0*	0*
)5										0*
10										
15										
20										

[•] altezza lavastoviglie 81,5 cm con cerniera flessibile DF 480 100F / DF 270 101F

[•] altezza lavastoviglie 86.5 cm con cerniera flessibile DF 481 100F / DF 271 101F

^{*} Possibile anche con lavstoviglie senza cerniera flessibile.

					Altezza anta	del mobile 7	05-815 mm					
865	870	875	880	885	890	895	900	905	910	915	920	925
6												
6	6											
6	6	6										
6	6	6	6									
0	0	0	0	6								
6	6	6	0	6	6							
6	6	6	6	6	6	6						
6	6	6	6	6	6	6	6					
6 *	6	6	6	6	6	6	0	6				
@ *	6 *	6	0	6	6	6	6	6	0			
0 / 0 *	6 *	6 *	0	0	6	6	6	0	0	0		
0 / 0 *	0 / 0 *	6 *	6 *	6	6	6	6	6	0	6	6	
0 / 0 *	0 / 0 *	0 / 0 *	6 *	6 *	6	6	6	0	0	0	6	0
0 / 0 *	0 / 0 *	0 / 0 *	6 *	6 *	6 *	6	6	6	0	6	6	6
0 / 0 *	0 / 0 *	0 / 0 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6	0	0	0	6	0
0 / 0 *	0 / 0 *	0 / 0 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6	0	6	6	0
0 / 0 *	0/0*	0/0*	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	0	0	0	0
0 / 0 *	0 / 0 *	0 / 0 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6	6	6
0 */ 0 *	0/0*	0 / 0 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	0	0
0 */ 0 *	0 */ 3 *	0 / 0 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6
0 */ 0 *	0 */ 3 *	0 */ 3 *	@ *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	3 *
0 */ 0 *	0 */ 3 *	0 */ 3 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	③ *	6 *	3 *
0 */ 0 *	0 */ 0 *	0 */ 0 *	@ *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	@ *	@ *	@ *	6 *
0 *	0 */ 3 *	0 */ 3 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	@ *	6 *	6 *
0 *	0*	0 */ 3 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	@ *	6 *	6 *
0 *	0*	0*	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *
0*	0*	0*		6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *
0 *	0*	0*			6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *
0*	0*	0*				6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	③ *
0 *	0 *	0 *					6 *					
0 *	0*	0*						6 *	6 *	6 *	@ *	6 *
0 *	0*	0*							6 *	6 *	6 *	6 *
0 *	0*	0*								6 *	@ *	6 *
	0 *	0*									@ *	6 *
		0*										@ *

22

Installazione a colonna di lavastoviglie con cerniera flessibile – **senza taglio inclinato** del pannello

La tabella contiene l'altezza dello spazio richiesto tra il pannello del mobile e quello della lavastoviglie in relazione all'altezza nicchia, altezza zoccolo e spessore pannello quando si usa un pannello standard per installazione al di sotto del piano di lavoro.

Altezza nicchia		ello						Altezza	zoccolo	
(mm)	(mm)	50	55	60	65	70	75	(mm) 80	85	90
815	16	3	3	3	3	3	3	3	3	3
	19	3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5
	22	3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4	4.5
820	16		3	3	3	3	3	3	3	3
	19 22		3 3.5	3 3.5	3.5 3.5	3.5 4	3.5 4	3.5 4	3.5 4	3.5 4
825	16		3.3	3	3	3	3	3	3	3
	19			3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5
	22			3.5	3.5	3.5	4	4	4	4
830	16				3	3	3	3	3	3
	19 22				3 3.5	3 3.5	3.5 3.5	3.5 4	3.5 4	3.5 4
835	16				3.3	3	3	3	3	3
	19					3	3	3.5	3.5	3.5
	22					3.5	3.5	3.5	4	4
840	16						3	3	3	3
	19 22						3 3.5	3 3.5	3.5 3.5	3.5 4
845	16						3.5	3.5	3.5	3
	19							3	3	3.5
	22							3.5	3.5	3.5
850	16								3	3
	19 22								3 3.5	3 3.5
855	16								3.5	3.5
300	19									3
	22									3.5
860	16									
	19 22									
865	16	3	3	3	3	3	3	3	3	3
000	19	3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5
	22	3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4	4.5
870	16		3	3	3	3	3	3	3	3
	19		3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5
875	22 16		3.5	3.5 3	3.5 3	4 3	4 3	4 3	4 3	4 3
	19			3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5
	22			3.5	3.5	3.5	4	4	4	4
880	16				3	3	3	3	3	3
	19 22				3 3.5	3 3.5	3.5 3.5	3.5 4	3.5 4	3.5 4
885	16				3.5	3	3	3	3	3
	19					3	3	3.5	3.5	3.5
	22					3.5	3.5	3.5	4	4
890	16						3	3	3	3
	19 22						3 3.5	3 3.5	3.5 3.5	3.5 4
895	16						5.5	3.3	3	3
	19							3	3	3.5
	22							3.5	3.5	3.5
900	16								3	3
	19 22								3 3.5	3 3.5
905	16								0.0	3
	19									3
	22									3.5
910	16 19									
	19 22									
915	16									
	19									
	22									
920	16									
	19 22									
925	16									
	19									

95	100	105	110	115	120	125	130	135	140	145	150	155	160	165	170
3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	6						
4 4.5	4 4.5	4 4.5	4 5	4.5 5	4.5 5.5	4.5 5.5	5 6	5 6.5	8 11						
3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	6					
3.5	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	5	5	8					
4.5	4.5	4.5	4.5	5	5	5.5	5.5	6	6.5	11					
3	3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	6				
3.5	3.5	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	5	5	8				
4	4.5	4.5	4.5	4.5	5	5	5.5	5.5	6	6.5	11				
3	3	3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	6			
3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	5	5	8			
3	4 3	4.5 3	4.5 3	4.5 3	4.5 3.5	5 3.5	5 3.5	5.5 3.5	5.5 3.5	6 4	6.5 4	11 4	6		
3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	5	5	8		
4	4	4	4.5	4.5	4.5	4.5	5	5	5.5	5.5	6	6.5	11		
3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	6	
3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	5	5	8	
4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	4.5	5	5	5.5	5.5	6	6.5	11	
3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	6
3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	5	5	8
4	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	4.5	5	5	5.5	5.5	6	6.5	11
3 3.5	3 3.5	3 3.5	3 3.5	3 3.5	3 3.5	3 3.5	3 4	3.5 4	3.5 4	3.5 4	3.5 4.5	3.5 4.5	4 4.5	4 5	4 5
3.5	3.5 4	3.5 4	3.5 4	3.5 4	3.5 4	4.5	4 4.5	4 4.5	4 4.5	5	4.5 5	4.5 5.5	4.5 5.5	6	6.5
3	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4
3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	5
3.5	3.5	4	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	4.5	5	5	5.5	5.5	6
3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4
3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5
3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	4.5	5	5	5.5	5.5
3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	6						
4 4.5	4 4.5	4 4.5	4 5	4.5 5	4.5 5.5	4.5 5.5	5 6	5 6.5	8 11						
3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	6					
3.5	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	5	5	8					
4.5	4.5	4.5	4.5	5	5	5.5	5.5	6	6.5	11					
3	3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	6				
3.5	3.5	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	5	5	8				
4	4.5	4.5	4.5	4.5	5	5	5.5	5.5	6	6.5	11				
3	3	3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	6			
3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	5	5	8			
3	4 3	4.5 3	4.5 3	4.5 3	4.5 3.5	5 3.5	5 3.5	5.5 3.5	5.5 3.5	6 4	6.5 4	11 4	6		
3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	5	5	8		
4	4	4	4.5	4.5	4.5	4.5	5	5	5.5	5.5	6	6.5	11		
3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	6	
3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	5	5	8	
4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	4.5	5	5	5.5	5.5	6	6.5	11	
3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	6
3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	5	5	8
4	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	4.5	5	5	5.5	5.5	6	6.5	11
3 3.5	3 3.5	3 3.5	3 3.5	3 3.5	3 3.5	3 3.5	3 4	3.5 4	3.5 4	3.5 4	3.5 4.5	3.5 4.5	4 4.5	4 5	4 5
3.5 3.5	3.5 4	3.5 4	3.5 4	3.5 4	3.5 4	3.5 4.5	4 4.5	4 4.5	4 4.5	4 5	4.5 5	4.5 5.5	4.5 5.5	5 6	5 6.5
3	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4
3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	5
3.5	3.5	4	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	4.5	5	5	5.5	5.5	6
3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4
3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5
3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	4.5	5	5	5.5	5.5
	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5
	3 3.5	3	3.5 3.5	3.5 4	3.5 4	3.5 4	3.5 4	3.5	3.5	4 4 5	4 4.5	4 4.5	4 5	4.5 5	4.5 5.5
	ა.ა	3.5 3	3.5	4 3	4 3	4 3	4 3	4 3	4.5 3	4.5 3	3	3.5	5 3.5	5 3.5	5.5 3.5
		3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4.5
		3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	4.5	5	5
			3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	3.5
			3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	4
			3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	4.5	5

22

Installazione a colonna di lavastoviglie con cerniera flessibile – **con taglio inclinato** del pannello

La tabella contiene l'altezza dello spazio richiesto tra il pannello del mobile e quello della lavastoviglie in relazione all'altezza nicchia, altezza zoccolo e spessore pannello quando si usa un pannello standard per installazione al di sotto del piano di lavoro.

Altezza nicchia	Spessore panr	nello							zoccolo	
(mm)	(mm)	50	EE	60	G E	70	75	(mm)	05	00
815	16	50 2.5	55 2.5	60 2.5	65 2.5	70 2.5	75 2.5	80 2.5	85 2.5	90 2.5
010	19	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5
	22	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3
820	16		2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5
	19		2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5
	22		2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3
825	16			2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5
	19 22			2.5 2.5						
830	16			2.0	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5
000	19				2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5
	22				2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5
835	16					2.5	2.5	2.5	2.5	2.5
	19					2.5	2.5	2.5	2.5	2.5
	22					2.5	2.5	2.5	2.5	2.5
840	16						2.5	2.5	2.5	2.5
	19 22						2.5 2.5	2.5 2.5	2.5 2.5	2.5 2.5
845	16						2.5	2.5	2.5	2.5
040	19							2.5	2.5	2.5
	22							2.5	2.5	2.5
850	16								2.5	2.5
	19								2.5	2.5
	22								2.5	2.5
855	16									2.5
	19 22									2.5 2.5
860	16									2.0
	19									
	22									
865	16	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5
	19	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5
070	22	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3
870	16 19		2.5 2.5							
	22		2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3
875	16		0	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5
	19			2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5
	22			2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5
880	16				2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5
	19				2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5
885	22 16				2.5	2.5 2.5	2.5 2.5	2.5 2.5	2.5 2.5	2.5 2.5
003	19					2.5	2.5	2.5	2.5	2.5
	22					2.5	2.5	2.5	2.5	2.5
890	16						2.5	2.5	2.5	2.5
	19						2.5	2.5	2.5	2.5
	22						2.5	2.5	2.5	2.5
895	16							2.5	2.5	2.5
	19 22							2.5 2.5	2.5 2.5	2.5 2.5
900	16							2.0	2.5	2.5
	19								2.5	2.5
	22								2.5	2.5
905	16									2.5
	19									2.5
0.10	22									2.5
910	16									
	19 22									
915	16									
	19									
	22									
920	16									
	19									
025	22									
925	16 19									
	19									

95	100	105	110	115	120	125	130	135	140	145	150	155	160	165	170
2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3.5	6						
2.5 3	2.5 3	3 3	3 3	3 3	3 3	3 3.5	3.5 3.5	4 5	8 11						
2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3.5	6					
2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	3	3.5	4	8					
3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	5	11					
2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3.5	6				
2.5 3	2.5 3	2.5 3	2.5 3	3 3	3 3	3 3	3 3	3 3.5	3.5 3.5	4 5	8 11				
2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3.5	6			
2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	3	3.5	4	8			
2.5	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	5	11			
2.5 2.5	2.5 2.5	2.5 2.5	2.5 2.5	2.5 2.5	2.5 2.5	2.5 3	2.5 3	2.5 3	3 3	3 3	3 3.5	3.5 4	6 8		
2.5	2.5	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	5	11		
2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3.5	6	
2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	3	3.5	4	8	
2.5 2.5	2.5	2.5 2.5	3 2.5	3 2.5	3	3	3 2.5	3 2.5	3 2.5	3 2.5	3.5 3	3.5 3	5 3	11	6
2.5	2.5 2.5	2.5	2.5	2.5	2.5 2.5	2.5 2.5	2.5	3	3	2.5 3	3	3	3.5	3.5 4	6 8
2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	5	11
2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3.5
2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	3	3.5	4
2.5 2.5	2.5 2.5	2.5 2.5	2.5 2.5	2.5 2.5	3 2.5	3.5 3	3.5 3	5 3							
2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	3	3.5
2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5
2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3
2.5 2.5	2.5 3	2.5 3	2.5 3	2.5 3	3 3	3 3	3 3	3 3	3 3.5						
2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3.5	6	3	3	3	3	3	3.5
2.5	2.5	3	3	3	3	3	3.5	4	8						
3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	5	11						
2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3.5	6					
2.5 3	2.5 3	2.5 3	3 3	3 3	3 3	3 3	3 3.5	3.5 3.5	4 5	8 11					
2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3.5	6				
2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	3	3.5	4	8				
3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	5	11				
2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3.5	6			
2.5 2.5	2.5 3	2.5 3	2.5 3	2.5 3	3 3	3 3	3 3	3 3	3 3.5	3.5 3.5	4 5	8 11			
2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3.5	6		
2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	3	3.5	4	8		
2.5 2.5	2.5	3 2.5	3.5	3.5	5 3	11 3.5	6								
2.5 2.5	2.5 2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5 3	2.5 3	2.5 3	3 3	3	3.5	3.5 4	6 8	
2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	5	11	
2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3.5	6
2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	3	3.5	4	8
2.5 2.5	2.5 2.5	2.5 2.5	2.5 2.5	3 2.5	3.5 3	3.5 3	5 3	11 3.5							
2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	3	3.5	4
2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	5
2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3
2.5 2.5	2.5 2.5	2.5 2.5	2.5 2.5	2.5 2.5	2.5 2.5	2.5 3	2.5 3	2.5 3	2.5 3	3 3	3 3	3 3	3 3	3 3.5	3.5 3.5
2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3.5	3.5
2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	3
2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5
	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3
	2.5 2.5	2.5 3	2.5 3	2.5 3	2.5 3	3 3	3 3	3 3	3 3						
	2.0	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5
		2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3
		2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	3	3	3
			2.5 2.5	2.5 3	2.5										
			2.5	2.5 2.5	2.5	2.5	2.5 2.5	2.5	2.5	2.5 3	2.5 3	2.5 3	2.5 3	3	3 3
			2.0	2.0				2.0	2.0	3	3	3	3	-	•

Cestelli flessibili

Cestelli flessibili con guide a scorrimento dolce su tutti i livelli e chiusura ammortizzata del cestello

Cestello superiore

superiore e inferiore. Per maggiore flessibilità e maneggevolezza quando si carica/scarica la lavastoviglie.

6 supporti abbattibili.

4 regge abbattibili per una protezione ottimale dei bicchieri.

Extra Cleaning area GlassCare con braccio idraulico dedicato.

Completamente estendibile, guide a scorrimento dolce e chiusura ammortizzata. Rackmatic a 3 livelli, regolabile in altezza fino a 5 cm.
Maniglia per estrazione facilitata del cestello superiore.

DA 020 010

Kit listelli in acciaio inox per tutte le lavastoviglie alte 81,5 cm.

Set di 2, sx e dx.

Per coprire lo spazio tra lavastoviglie e mobile adiacente.

Larghezza 2,2 cm, profondità 2 cm, altezza 62,2 cm.

DA 020 110

Kit listelli in acciaio inox per tutte le lavastoviglie alte 86,5 cm.

Set di 2, sx e dx.

Per coprire lo spazio tra lavastoviglie e mobile adiacente.

Larghezza 2,2 cm, profondità 2 cm, altezza 67,2 cm.



DA 020 040

Kit listelli in acciaio inox per tutte le lavastoviglie alte 81,5 cm e larghe 45

Set di 2, sx e dx.

Per coprire lo spazio tra lavastoviglie e mobile adiacente. La cornice bianca è sostituita dai listelli in acciaio inox. Larghezza 2,3 cm, profondità 2,3 cm altezza 62,2 cm.



Cestello inferiore

8 supporti abbattibili.

2 regge abbattibili per una protezione ottimale dei bicchieri. Supporto bicchieri divisibile. Cestello posate.

Chiusura ammortizzata e guide a scorrimento dolce.

Maniglia per estrazione facilitata del cestello inferiore.

DA 021 000

Cerniera per tutte le lavastoviglie a scomparsa totale.

Soluzione di installazione per tutte le lavastoviglie con una nicchia alta fino a 92 cm e pannello divisorio.

La cerniera è allacciata allo zoccolo della macchina e la parte inferiore del pannello vi è montata sopra.

Altezza parte superiore del pannello: 64,5 - 68 cm per lavastoviglie con altezza 81.5 cm

69,5 - 73 cm per lavastoviglie con altezza 86,5 cm.



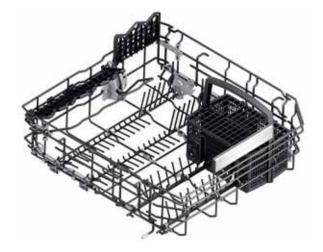
DA 041 160

Terzo cestello con guide a estrazione dolce.

Ulteriore livello sopra il cestello superiore.

Per posate, grandi utensili, coltelleria e tazzine.

Per raggiungere 13 coperti totali



La configurazione del sistema di cestelli flessibili dipende dal modello.



DA 041 061

Terzo cestello per un ulteriore livello sopra il cestello superiore. Per posate, grandi utensili, coltelleria e tazzine.

Per raggiungere 14 coperti totali.



DA 045 060

Terzo cestello in metallo. Per lavastoviglie con altezza 86.5 cm. Ulteriore livello sopra il cestello superiore.

Per grandi utensili e coltelleria, ampie ciotole e tazze basse.

Ripiano per coltelli regolabile.



DA 045 061

Terzo cestello in metallo con guide a estrazione dolce.

Per lavastoviglie con altezza 86.5 cm. Ulteriore livello sopra il cestello superiore.

Per grandi utensili e coltelleria, ampie ciotole e tazze basse.

Ripiano per coltelli regolabile.



DA 042 030

Contenitore per posate d'argento. Per tutte le lavastoviglie. Contenitore per posate d'argento realizzato in allumino per proteggere le posaterie d'argento dalla corrosione. Viene posizionato all'interno del cestello portaposate.

L x H x P in cm: 5,5 x 20,2 x 4,1.



DA 043 000

Supporto per bicchieri a stelo lungo. Fino a 4 bicchieri.

Da posizionare nel cestello inferiore.



GH 045 010

Maniglia con 2 punti di fissaggio, acciaio inox, lunghezza 45 cm, altezza 49 mm, distanza di foratura 427 mm.



GZ 010 011

Prolunga AquaStop (lunghezza 2 m). Per allungare l'ingresso/l'uscita acqua.









Tipologia		Lavastoviglie	Lavastoviglie	Lavastoviglie
Modello		A scomparsa totale	A scomparsa totale	A scomparsa totale
Apertura porta		push-to-open	push-to-open	push-to-open
Altezza apparecchio 81.5 cm		DF 480 100	разп-то-орен	DF 270 101
Altezza apparecchio 81.5 cm		DF 481 100		DF 271 101
		DF 481 100	DF 480 100F	DF 271 101
Altezza apparecchio 81.5 cm con cerniera flessibile				
Altezza apparecchio 86.5 cm con cerniera flessibile Larghezza/Capacità			DF 481 100F	
Larghezza	(cm)	60	60	60
	(CIII)	12/13³	12/13³	12/13³
Numero coperti Diametro piatti fino a	()			
Diametro piatti πno a Valori di consumo e rumorosità⁵	(cm)	311/342	311/342	311/342
valori di consumo e fumorosita-				
Classe di efficienza energetica ⁶		A↑ C	A C	A↑ G B
Classe di efficienza di asciugatura		Α	Α	A
Programma Test		Eco 50°C	Eco 50°C	Eco 50°C
Durata programma ⁷	(h:min)	3:55	3:55	4:55
Acqua ⁸	(1)	9.5	9.5	9.5
Energia ⁹	(kWh)	73	73	63
Rumorosità	(dB (A) re 1 pW))	42	42	43
Assorbimento in modalità spento/lasciato acceso	(W)	0.5/2.0	0.5/2.0	0.5/2.0
Programmi	()			
Numero di programmi + opzioni		8 + 4	8 + 4	6+3
Programmi		Auto 35°C-45°C	Auto 35°C-45°C	Auto 35°C-45°C
		Auto 45°C-65°C	Auto 45°C-65°C	Auto 45°C-65°C
		Auto 65°C-75°C	Auto 65°C-75°C	Auto 65°C-75°C
		Intensivo 70 °C	Intensivo 70 °C	
		Eco 50°C	Eco 50°C	Eco 50°C
		Programma Notte	Programma Notte	200 00 0
		Lavaggio rapido 45°C	Lavaggio rapido 45°C	Lavaggio rapido 45°C
		Funzione personalizzazione	Funzione personalizzazione	
		(Prelavaggio)	(Prelavaggio)	(Prelavaggio)
Opzioni		Intensivo	Intensivo	Intensivo
Operoni		Power	Power	Power
		Mezzo Carico	Mezzo Carico	Mezzo Carico
		Igiene	Igiene	Wiezzo Garico
		igione	igiene	
Owner steller towards wisding		•		•
Cura della lavastovidile				
Cura della lavastoviglie Caratteristiche				
		•/-	•/-	•/-
Caratteristiche Protezione bicchieri con Zeolite / Protezione bicchieri		•/- •/•	•/- •/•	
Caratteristiche Protezione bicchieri con Zeolite / Protezione bicchieri AquaSensor / Sensore di carico		•		•/- •/•
Caratteristiche Protezione bicchieri con Zeolite / Protezione bicchieri AquaSensor / Sensore di carico Funzione detergente automatica		•	•/•	•/•
Caratteristiche Protezione bicchieri con Zeolite / Protezione bicchieri AquaSensor / Sensore di carico Funzione detergente automatica Riconoscimento del detergente		•	•/•	•/•
Caratteristiche Protezione bicchieri con Zeolite / Protezione bicchieri AquaSensor / Sensore di carico Funzione detergente automatica Riconoscimento del detergente Rigenerazione elettronica		•	•/•	•/•
Caratteristiche Protezione bicchieri con Zeolite / Protezione bicchieri AquaSensor / Sensore di carico Funzione detergente automatica Riconoscimento del detergente Rigenerazione elettronica Scambiatore di calore		•	•/•	•/•
Caratteristiche Protezione bicchieri con Zeolite / Protezione bicchieri AquaSensor / Sensore di carico Funzione detergente automatica Riconoscimento del detergente Rigenerazione elettronica Scambiatore di calore Asciugatura a bassa temperatura con Zeolite		•	•/• • • • •	•/•
Caratteristiche Protezione bicchieri con Zeolite / Protezione bicchieri AquaSensor / Sensore di carico Funzione detergente automatica Riconoscimento del detergente Rigenerazione elettronica Scambiatore di calore Asciugatura a bassa temperatura con Zeolite Drying Assistant: apertura automatica porta a fine ciclo		•	•/• • • • •	•/•
Caratteristiche Protezione bicchieri con Zeolite / Protezione bicchieri AquaSensor / Sensore di carico Funzione detergente automatica Riconoscimento del detergente Rigenerazione elettronica Scambiatore di calore Asciugatura a bassa temperatura con Zeolite Drying Assistant: apertura automatica porta a fine ciclo Controllo elettronico della temperatura		·/· · · · · · · ·	•/• • • • • • • • • • •	·/· · · · · · · · · · ·
Caratteristiche Protezione bicchieri con Zeolite / Protezione bicchieri AquaSensor / Sensore di carico Funzione detergente automatica Riconoscimento del detergente Rigenerazione elettronica Scambiatore di calore Asciugatura a bassa temperatura con Zeolite Drying Assistant: apertura automatica porta a fine ciclo Controllo elettronico della temperatura Indicazione elettronica mancanza sale/brillantante		•	•/• • • • •	•/•
Caratteristiche Protezione bicchieri con Zeolite / Protezione bicchieri AquaSensor / Sensore di carico Funzione detergente automatica Riconoscimento del detergente Rigenerazione elettronica Scambiatore di calore Asciugatura a bassa temperatura con Zeolite Drying Assistant: apertura automatica porta a fine ciclo Controllo elettronico della temperatura Indicazione elettronica mancanza sale/brillantante Indicatore ingresso acqua		·/· · · · · · · ·	·/· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	·/· · · · · · · · · · · ·
Caratteristiche Protezione bicchieri con Zeolite / Protezione bicchieri AquaSensor / Sensore di carico Funzione detergente automatica Riconoscimento del detergente Rigenerazione elettronica Scambiatore di calore Asciugatura a bassa temperatura con Zeolite Drying Assistant: apertura automatica porta a fine ciclo Controllo elettronico della temperatura Indicazione elettronica mancanza sale/brillantante Indicatore ingresso acqua Visualizzazione tempo residuo		·/· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	·/· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	·/· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
Caratteristiche Protezione bicchieri con Zeolite / Protezione bicchieri AquaSensor / Sensore di carico Funzione detergente automatica Riconoscimento del detergente Rigenerazione elettronica Scambiatore di calore Asciugatura a bassa temperatura con Zeolite Drying Assistant: apertura automatica porta a fine ciclo Controllo elettronico della temperatura Indicazione elettronica mancanza sale/brillantante Indicatore ingresso acqua Visualizzazione tempo residuo Time projection: proiezione tempo residuo		·/· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	·/· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	•/• • • • • • • • • • • • • • • • • • •
Caratteristiche Protezione bicchieri con Zeolite / Protezione bicchieri AquaSensor / Sensore di carico Funzione detergente automatica Riconoscimento del detergente Rigenerazione elettronica Scambiatore di calore Asciugatura a bassa temperatura con Zeolite Drying Assistant: apertura automatica porta a fine ciclo Controllo elettronico della temperatura Indicazione elettronica mancanza sale/brillantante Indicatore ingresso acqua Visualizzazione tempo residuo Time projection: proiezione tempo residuo Info-Light laterale / Info-Light		·/· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	•/• • • • • • • • • • • • • • • • • • •	•/• • • • • • • • • • • • • • • • • • •
Caratteristiche Protezione bicchieri con Zeolite / Protezione bicchieri AquaSensor / Sensore di carico Funzione detergente automatica Riconoscimento del detergente Rigenerazione elettronica Scambiatore di calore Asciugatura a bassa temperatura con Zeolite Drying Assistant: apertura automatica porta a fine ciclo Controllo elettronico della temperatura Indicazione elettronica mancanza sale/brillantante Indicatore ingresso acqua Visualizzazione tempo residuo Time projection: proiezione tempo residuo Info-Light laterale / Info-Light Riduzione flessibile del tempo di ciclo		·/· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	·/· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	•/• • • • • • • • • • • • • • • • • • •
Caratteristiche Protezione bicchieri con Zeolite / Protezione bicchieri AquaSensor / Sensore di carico Funzione detergente automatica Riconoscimento del detergente Rigenerazione elettronica Scambiatore di calore Asciugatura a bassa temperatura con Zeolite Drying Assistant: apertura automatica porta a fine ciclo Controllo elettronico della temperatura Indicazione elettronica mancanza sale/brillantante Indicatore ingresso acqua Visualizzazione tempo residuo Time projection: proiezione tempo residuo Info-Light laterale / Info-Light Riduzione flessibile del tempo di ciclo Ampia illuminazione interna posteriore /		·/· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	•/• • • • • • • • • • • • • • • • • • •	•/• • • • • • • • • • • • • • • • • • •
Caratteristiche Protezione bicchieri con Zeolite / Protezione bicchieri AquaSensor / Sensore di carico Funzione detergente automatica Riconoscimento del detergente Rigenerazione elettronica Scambiatore di calore Asciugatura a bassa temperatura con Zeolite Drying Assistant: apertura automatica porta a fine ciclo Controllo elettronico della temperatura Indicazione elettronica mancanza sale/brillantante Indicatore ingresso acqua Visualizzazione tempo residuo Time projection: proiezione tempo residuo Info-Light laterale / Info-Light Riduzione flessibile del tempo di ciclo Ampia illuminazione interna posteriore / Illuminazione interna con punti luce LED		•/• • • • • • • • • • • • • • • • • • •	·/· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	•/• • • • • • • • • • • • • • • • • • •
Caratteristiche Protezione bicchieri con Zeolite / Protezione bicchieri AquaSensor / Sensore di carico Funzione detergente automatica Riconoscimento del detergente Rigenerazione elettronica Scambiatore di calore Asciugatura a bassa temperatura con Zeolite Drying Assistant: apertura automatica porta a fine ciclo Controllo elettronico della temperatura Indicazione elettronica mancanza sale/brillantante Indicatore ingresso acqua Visualizzazione tempo residuo Time projection: proiezione tempo residuo Info-Light laterale / Info-Light Riduzione flessibile del tempo di ciclo Ampia illuminazione interna posteriore / Illuminazione interna con punti luce LED Avvio ritardato		·/· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	./	•/• • • • • • • • • • • • • • • • • • •
Caratteristiche Protezione bicchieri con Zeolite / Protezione bicchieri AquaSensor / Sensore di carico Funzione detergente automatica Riconoscimento del detergente Rigenerazione elettronica Scambiatore di calore Asciugatura a bassa temperatura con Zeolite Drying Assistant: apertura automatica porta a fine ciclo Controllo elettronico della temperatura Indicazione elettronica mancanza sale/brillantante Indicatore ingresso acqua Visualizzazione tempo residuo Time projection: proiezione tempo residuo Info-Light laterale / Info-Light Riduzione flessibile del tempo di ciclo Ampia illuminazione interna posteriore / Illuminazione interna con punti luce LED Avvio ritardato Home Connect wireless via WiFi¹¹		•/• • • • • • • • • • • • • • • • • • •	•/• • • • • • • • • • • • • • • • • • •	•/• • • • • • • • • • • • • • • • • • •
Caratteristiche Protezione bicchieri con Zeolite / Protezione bicchieri AquaSensor / Sensore di carico Funzione detergente automatica Riconoscimento del detergente Rigenerazione elettronica Scambiatore di calore Asciugatura a bassa temperatura con Zeolite Drying Assistant: apertura automatica porta a fine ciclo Controllo elettronico della temperatura Indicazione elettronica mancanza sale/brillantante Indicatore ingresso acqua Visualizzazione tempo residuo Time projection: proiezione tempo residuo Info-Light laterale / Info-Light Riduzione flessibile del tempo di ciclo Ampia illuminazione interna posteriore / Illuminazione interna con punti luce LED Avvio ritardato Home Connect wireless via WiFi ¹¹ Soft lock		•/• • • • • • • • • • • • • • • • • • •	·/· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	•/• • • • • • • • • • • • • • • • • • •
Caratteristiche Protezione bicchieri con Zeolite / Protezione bicchieri AquaSensor / Sensore di carico Funzione detergente automatica Riconoscimento del detergente Rigenerazione elettronica Scambiatore di calore Asciugatura a bassa temperatura con Zeolite Drying Assistant: apertura automatica porta a fine ciclo Controllo elettronico della temperatura Indicazione elettronica mancanza sale/brillantante Indicazione elettronico tempo residuo Time projection: proiezione tempo residuo Info-Light laterale / Info-Light Riduzione flessibile del tempo di ciclo Ampia illuminazione interna posteriore / Illuminazione interna con punti luce LED Avvio ritardato Home Connect wireless via WiFi¹¹ Soft lock Sistema a tre filtri autopulenti		•/• • • • • • • • • • • • • • • • • • •	./	•/• • • • • • • • • • • • • • • • • • •
Caratteristiche Protezione bicchieri con Zeolite / Protezione bicchieri AquaSensor / Sensore di carico Funzione detergente automatica Riconoscimento del detergente Rigenerazione elettronica Scambiatore di calore Asciugatura a bassa temperatura con Zeolite Drying Assistant: apertura automatica porta a fine ciclo Controllo elettronico della temperatura Indicazione elettronica mancanza sale/brillantante Indicatore ingresso acqua Visualizzazione tempo residuo Time projection: proiezione tempo residuo Info-Light laterale / Info-Light Riduzione flessibile del tempo di ciclo Ampia illuminazione interna posteriore / Illuminazione interna con punti luce LED Avvio ritardato Home Connect wireless via WiFi¹¹ Soft lock Sistema a tre filtri autopulenti Terzo cestello per posate, grandi utensili e tazzine		•/• • • • • • • • • • • • • • • • • • •	•/• • • • • • • • • • • • • • • • • • •	•/• • • • • • • • • • • • • • • • • • •
Caratteristiche Protezione bicchieri con Zeolite / Protezione bicchieri AquaSensor / Sensore di carico Funzione detergente automatica Riconoscimento del detergente Rigenerazione elettronica Scambiatore di calore Asciugatura a bassa temperatura con Zeolite Drying Assistant: apertura automatica porta a fine ciclo Controllo elettronico della temperatura Indicazione elettronica mancanza sale/brillantante Indicazione elettronica mancanza sale/brillantante Indicatore ingresso acqua Visualizzazione tempo residuo Time projection: proiezione tempo residuo Info-Light laterale / Info-Light Riduzione flessibile del tempo di ciclo Ampia illuminazione interna posteriore / Illuminazione interna con punti luce LED Avvio ritardato Home Connect wireless via WiFi¹¹ Soft lock Sistema a tre filtri autopulenti Terzo cestello per posate, grandi utensili e tazzine Terzo cestello in metallo per ciotole, tazze basse, coltelleria		•/• • • • • • • • • • • • • • • • • • •	•/• • • • • • • • • • • • • • • • • • •	•/• • • • • • • • • • • • • • • • • • •
Caratteristiche Protezione bicchieri con Zeolite / Protezione bicchieri AquaSensor / Sensore di carico Funzione detergente automatica Riconoscimento del detergente Rigenerazione elettronica Scambiatore di calore Asciugatura a bassa temperatura con Zeolite Drying Assistant: apertura automatica porta a fine ciclo Controllo elettronico della temperatura Indicazione elettronica mancanza sale/brillantante Indicazione elettronica mencanza sale/brillantante Indicazione tempo residuo Time projection: proiezione tempo residuo Info-Light laterale / Info-Light Riduzione flessibile del tempo di ciclo Ampia illuminazione interna posteriore / Illuminazione interna con punti luce LED Avvio ritardato Home Connect wireless via WiFi¹¹ Soft lock Sistema a tre filtri autopulenti Terzo cestello per posate, grandi utensili e tazzine Terzo cestello in metallo per ciotole, tazze basse, coltelleria Guide telescopiche / Chiusura ammortizzata		•/• • • • • • • • • • • • • • • • • •	•/• • • • • • • • • • • • • • • • • • •	•/• • • • • • • • • • • • • • • • • •
Caratteristiche Protezione bicchieri con Zeolite / Protezione bicchieri AquaSensor / Sensore di carico Funzione detergente automatica Riconoscimento del detergente Rigenerazione elettronica Scambiatore di calore Asciugatura a bassa temperatura con Zeolite Drying Assistant: apertura automatica porta a fine ciclo Controllo elettronico della temperatura Indicazione elettronica mancanza sale/brillantante Indicazione elettronico mancanza sale/brillantante Indicazione tempo residuo Time projection: proiezione tempo residuo Info-Light laterale / Info-Light Riduzione flessibile del tempo di ciclo Ampia illuminazione interna posteriore / Illuminazione interna con punti luce LED Avvio ritardato Home Connect wireless via WiFi¹¹ Soft lock Sistema a tre filtri autopulenti Terzo cestello per posate, grandi utensili e tazzine Terzo cestello in metallo per ciotole, tazze basse, coltelleria Guide telescopiche / Chiusura ammortizzata Griglie abbattibili nel cestello superiore/inferiore		•/• • • • • • • • • • • • • • • • • • •	•/• • • • • • • • • • • • • • • • • • •	•/• • • • • • • • • • • • • • • • • • •
Caratteristiche Protezione bicchieri con Zeolite / Protezione bicchieri AquaSensor / Sensore di carico Funzione detergente automatica Riconoscimento del detergente Rigenerazione elettronica Scambiatore di calore Asciugatura a bassa temperatura con Zeolite Drying Assistant: apertura automatica porta a fine ciclo Controllo elettronico della temperatura Indicazione elettronica mancanza sale/brillantante Indicazione elettronico mancanza sale/brillantante Indicatore ingresso acqua Visualizzazione tempo residuo Time projection: proiezione tempo residuo Info-Light laterale / Info-Light Riduzione flessibile del tempo di ciclo Ampia illuminazione interna posteriore / Illuminazione interna con punti luce LED Avvio ritardato Home Connect wireless via WiFi¹¹ Soft lock Sistema a tre filtri autopulenti Terzo cestello per posate, grandi utensili e tazzine Terzo cestello in metallo per ciotole, tazze basse, coltelleria Guide telescopiche / Chiusura ammortizzata Griglie abbattibili nel cestello superiore/inferiore		•/• • • • • • • • • • • • • • • • • •	•/• • • • • • • • • • • • • • • • • • •	•/• • • • • • • • • • • • • • • • • • •
Caratteristiche Protezione bicchieri con Zeolite / Protezione bicchieri AquaSensor / Sensore di carico Funzione detergente automatica Riconoscimento del detergente Rigenerazione elettronica Scambiatore di calore Asciugatura a bassa temperatura con Zeolite Drying Assistant: apertura automatica porta a fine ciclo Controllo elettronico della temperatura Indicazione elettronica mancanza sale/brillantante Indicatore ingresso acqua Visualizzazione tempo residuo Time projection: proiezione tempo residuo Info-Light laterale / Info-Light Riduzione flessibile del tempo di ciclo Ampia illuminazione interna posteriore / Illuminazione interna con punti luce LED Avvio ritardato Home Connect wireless via WiFi¹¹ Soft lock Sistema a tre filtri autopulenti Terzo cestello per posate, grandi utensili e tazzine Terzo cestello in metallo per ciotole, tazze basse, coltelleria Guide telescopiche / Chiusura ammortizzata Griglie abbattibili nel cestello superiore/inferiore Regge abbattibili nel cestello superiore/inferiore		•/• • • • • • • • • • • • • • • • • • •	•/• • • • • • • • • • • • • • • • • • •	•/• • • • • • • • • • • • • • • • • • •
Caratteristiche Protezione bicchieri con Zeolite / Protezione bicchieri AquaSensor / Sensore di carico Funzione detergente automatica Riconoscimento del detergente Rigenerazione elettronica Scambiatore di calore Asciugatura a bassa temperatura con Zeolite Drying Assistant: apertura automatica porta a fine ciclo Controllo elettronico della temperatura Indicazione elettronica mancanza sale/brillantante Indicazione elettronica mencanza sale/brillantante Indicatore ingresso acqua Visualizzazione tempo residuo Time projection: proiezione tempo residuo Info-Light laterale / Info-Light Riduzione flessibile del tempo di ciclo Ampia illuminazione interna posteriore / Illuminazione interna con punti luce LED Avvio ritardato Home Connect wireless via WiFi¹¹ Soft lock Sistema a tre filtri autopulenti Terzo cestello per posate, grandi utensili e tazzine Terzo cestello in metallo per ciotole, tazze basse, coltelleria Guide telescopiche / Chiusura ammortizata Griglie abbattibili nel cestello superiore/inferiore Regge abbattibili nel cestello superiore/inferiore Regge abbattibili nel cestello superiore/inferiore Rackmatic a 3 livelli AquaStop		•/• • • • • • • • • • • • • • • • • • •	•/• • • • • • • • • • • • • • • • • • •	•/• • • • • • • • • • • • • • • • • • •
Caratteristiche Protezione bicchieri con Zeolite / Protezione bicchieri AquaSensor / Sensore di carico Funzione detergente automatica Riconoscimento del detergente Rigenerazione elettronica Scambiatore di calore Asciugatura a bassa temperatura con Zeolite Drying Assistant: apertura automatica porta a fine ciclo Controllo elettronico della temperatura Indicazione elettronica mancanza sale/brillantante Indicazione elettronica mancanza sale/brillantante Indicazione tempo residuo Time projection: proiezione tempo residuo Info-Light laterale / Info-Light Riduzione flessibile del tempo di ciclo Ampia illuminazione interna posteriore / Illuminazione interna con punti luce LED Avvio ritardato Home Connect wireless via WiFi¹¹ Soft lock Sistema a tre filtri autopulenti Terzo cestello per posate, grandi utensili e tazzine Terzo cestello in metallo per ciotole, tazze basse, coltelleria Guide telescopiche / Chiusura ammortizzata Griglie abbattibili nel cestello superiore/inferiore Regge abbattibili nel cestello superiore/inferiore Regge abbattibili nel cestello superiore/inferiore Reackmatic a 3 livelli AquaStop Diffusore per lavaggio teglie / Supporto inserti Gastronorm / Supporto per bicchieri a stelo lungo		•/• • • • • • • • • • • • • • • • • • •	•/• • • • • • • • • • • • • • • • • • •	•/• • • • • • • • • • • • • • • • • • •
Caratteristiche Protezione bicchieri con Zeolite / Protezione bicchieri AquaSensor / Sensore di carico Funzione detergente automatica Riconoscimento del detergente Rigenerazione elettronica Scambiatore di calore Asciugatura a bassa temperatura con Zeolite Drying Assistant: apertura automatica porta a fine ciclo Controllo elettronico della temperatura Indicazione elettronica mancanza sale/brillantante Indicazione elettronica mencanza sale/brillantante Indicazione tempo residuo Time projection: proiezione tempo residuo Info-Light laterale / Info-Light Riduzione flessibile del tempo di ciclo Ampia illuminazione interna posteriore / Illuminazione interna con punti luce LED Avvio ritardato Home Connect wireless via WiFi¹¹ Soft lock Sistema a tre filtri autopulenti Terzo cestello per posate, grandi utensili e tazzine Terzo cestello in metallo per ciotole, tazze basse, coltelleria Guide telescopiche / Chiusura ammortizzata Griglie abbattibili nel cestello superiore/inferiore Regge abbattibili nel cestello superiore/inferiore Rackmatic a 3 livelli AquaStop Diffusore per lavaggio teglie / Supporto inserti Gastronorm / Supporto per bicchieri a stelo lungo Valori di collegamento		•/• • • • • • • • • • • • • • • • • • •	•/• • • • • • • • • • • • • • • • • • •	•/• • • • • • • • • • • • • • • • • • •
Caratteristiche Protezione bicchieri con Zeolite / Protezione bicchieri AquaSensor / Sensore di carico Funzione detergente automatica Riconoscimento del detergente Rigenerazione elettronica Scambiatore di calore Asciugatura a bassa temperatura con Zeolite Drying Assistant: apertura automatica porta a fine ciclo Controllo elettronico della temperatura Indicazione elettronica mancanza sale/brillantante Indicazione elettronico mancanza sale/brillantante Indicazione rempo residuo Time projection: proiezione tempo residuo Info-Light laterale / Info-Light Riduzione flessibile del tempo di ciclo Ampia illuminazione interna posteriore / Illuminazione interna con punti luce LED Avvio ritardato Home Connect wireless via WiFi¹¹ Soft lock Sistema a tre filtri autopulenti Terzo cestello per posate, grandi utensili e tazzine Terzo cestello per posate, grandi utensili e tazzine Terzo cestello in metallo per ciotole, tazze basse, coltelleria Guide telescopiche / Chiusura ammortizzata Griglie abbattibili nel cestello superiore/inferiore Regge abbattibili nel cestello superiore/inferiore Rackmatic a 3 livelli AquaStop Diffusore per lavaggio teglie / Supporto inserti Gastronorm / Supporto per bicchieri a stelo lungo Valori di collegamento Connessione acqua calda/acqua fredda		•/• • • • • • • • • • • • • • • • • • •	•/• • • • • • • • • • • • • • • • • • •	•/• • • • • • • • • • • • • • • • • • •
Caratteristiche Protezione bicchieri con Zeolite / Protezione bicchieri AquaSensor / Sensore di carico Funzione detergente automatica Riconoscimento del detergente Rigenerazione elettronica Scambiatore di calore Asciugatura a bassa temperatura con Zeolite Drying Assistant: apertura automatica porta a fine ciclo Controllo elettronico della temperatura Indicazione elettronica mancanza sale/brillantante Indicazione elettronica mencanza sale/brillantante Indicazione tempo residuo Time projection: proiezione tempo residuo Info-Light laterale / Info-Light Riduzione flessibile del tempo di ciclo Ampia illuminazione interna posteriore / Illuminazione interna con punti luce LED Avvio ritardato Home Connect wireless via WiFi¹¹ Soft lock Sistema a tre filtri autopulenti Terzo cestello per posate, grandi utensili e tazzine Terzo cestello in metallo per ciotole, tazze basse, coltelleria Guide telescopiche / Chiusura ammortizzata Griglie abbattibili nel cestello superiore/inferiore Regge abbattibili nel cestello superiore/inferiore Regge abbattibili nel cestello superiore/inferiore Regckmatic a 3 livelli AquaStop Diffusore per lavaggio teglie / Supporto inserti Gastronorm / Supporto per bicchieri a stelo lungo Valori di collegamento	(kW)	•/• • • • • • • • • • • • • • • • • • •	•/• • • • • • • • • • • • • • • • • • •	•/• • • • • • • • • • • • • • • • • • •

[•] Di serie. – Non predisposto.

¹ Altezza apparecchio 81.5 cm. ² Altezza apparecchio 86.5 cm. ³ Con accessorio speciale DA 041 160. ⁴ Con accessorio speciale DA 041 061.

⁵ Valori secondo normativa EU 2019/2017. ⁶ In una scala di classi di efficienza energetica da A a G. ⁷ Durata del programma Eco.









Lavastoviglie	Lavastoviglie	Lavastoviglie	Lavastoviglie
A scomparsa totale	A scomparsa totale	A scomparsa totale	A scomparsa totale
push-to-open	Maniglia	Maniglia	Maniglia
•	DF 260 101	DF 210 100	DF 264 100
	DF 261 101	DF 211 100	
DF 270 101F	2. 200.	2. 2 100	
DF 271 101F			
DF 27 I TOTE			
60	60	60	45
12/13³	13/144	13/144	10
31 ¹ /34 ²	31 ¹ /34 ²	31 ¹ /34 ²	31
31734-	31734-	31734-	31
A G B	A ↑ G	A D	a C
G	G	G	G
A	A	A	A
Eco 50°C	Eco 50°C	Eco 50°C	Eco 50°C
4:55	3:55	4:55	3:30
9.5	9.5	9.5	9.5
63	64	84	59
43	43	44	44
0.5/2.0	0.5/2.0	0.5/2.0	0.5/2.0
6+3	6+3	6+3	6+1
Auto 35°C-45°C	Auto 35°C-45°C	Auto 35°C-45°C	Auto 35°C-45°C
Auto 45°C-65°C	Auto 45°C-65°C	Auto 45°C-65°C	Auto 45°C-65°C
Auto 65°C-75°C	Auto 65°C-75°C	Auto 65°C-75°C	
			Intensivo 70 °C
Eco 50°C	Eco 50°C	Eco 50°C	Eco 50°C
200 00 0	200 00 0	200 00 0	200 00 0
Lavaggio rapido 45°C	Lavaggio rapido 45°C	Lavaggio rapido 45°C	Lavaggio rapido 45°C
Funzione personalizzazione	Funzione personalizzazione	Funzione personalizzazione	Funzione personalizzazione
(Prelavaggio)	(Prelavaggio)	(Prelavaggio)	(Prelavaggio)
Intensivo	Intensivo	Intensivo	(Troidraggio)
Power	Power	Power	Power
Mezzo Carico	Mezzo Carico	1 OWEI	1 OWEI
WIEZZU Carico			
		Extra Assiutta	
		Extra Asciutto	
		Extra Asciutto	
		-	
•/-	•/-	- -/•	•/-
	•/- •/•	-/• •/•	•/- •/•
•/-	•/- •/•	-/· ·/·	•/- •/•
•/-	•/- •/• •	-/· ·/· ·	•/- •/• • •
•/-	•/- •/•	-/· ·/·	•/- •/•
•/-	•/- •/• • •	-/· ·/· · ·	•/- •/• • • • •
•/-	•/- •/• •	-/· ·/· ·	•/- •/• • •
•/-	•/- •/• • •	-/• •/• • • •	•/- •/• • • • • - • - • - • - • - • - •
•/- •/• • • • • • •	•/- •/• • • • • • •	-/* */* */*	•/- •/• • • • • • • • • • • • • •
•/-	•/- •/• • • • • • • • • • • • • • • • •	- -/* •/• • • • - - • •/•	•/- •/• • • • • - • - • - • - • - • - •
•/- •/• • • • • • •	•/- •/• • • • • • •	-/* ·/* ·	•/- •/• • • • • • • • • • • • • • • • •
•/- •/• • • • • • • • • • • • • • • • •	•/- •/• • • • • • • • • • • • • • • • •	-/* ·/* ·	•/- •/• • • • • • • • • • • • • • • • •
•/- •/• • • • • • • • • • • • • • • • •	•/- •/• • • • • • • • • • • • • • • • •	-/· ·/· · · · · · · · · · · · · · · · ·	•/- •/• •/• • • • • • • • • • • • • • •
•/- •/• • • • • • • • • • • • • • • • •	•/- •/• • • • • • • • • • • • • • • • •	-/· ·/· · · · · · · · · · · ·	•/- •/• • • • • • • • • • • • • • • • -/-
•/- •/• • • • • • • • • • • • • • • • •	•/- •/• • • • • • • • • • • • • • • • •	-/· ·/· · · · · · · · · · · · · · · · ·	•/- •/• •/• • • • • • • • • • • • • • •
•/- •/• • • • • • • • • • • • • • • • •	•/- •/• • • • • • • • • • • • • • • • •	-/* ·/* ·	•/- •/* • • • • • • • • • • • • - • • • • • •
•/- •/• • • • • • • • • • • • • • •/•	•/- •/• • • • • • • • • • • • • • • • •		•/- •/* • • • • • • • • • • • • • • • • •
•/- •/• • • • • • • • • • • •/• 24 h	•/- •/• • • • • • • • • • • • • • • • •		•/- •/• • • • • • • • • • • • - • • • •
•/- •/• • • • • • • • • • • • • • • • •	•/- •/• • • • • • • • • • • • • • • • •		•/- •/* • • • • • • • • • • • • • -/- • -/- • 24 h
•/- •/- •/ • • • • • • • • • • • • • •/• 24 h	•/- •/• • • • • • • • • • • • • • • • •		•/- •/• • • • • • • • • • - • • -/- • -/- • -/- • -/- •
•/- •/- •/• • • • • • • • • • • • • • •	•/- •/• • • • • • • • • • • • • • • • •		•/- •/* • • • • • • • • • • • -/- • -/- • 24 h • •
•/- •/- •/• • • • • • • • • • • • • • •	•/- •/• • • • • • • • • • • • • • • • •	-/* */* */* * * * -/* *	•/- •/* • • • • • • • • • -/- • • -/- • 24 h • •
•/- •/- •/ • • • • • • • • • • • • • • •	•/- •/* • • • • • • • • • • • • • • • • •	-/• •/• •/• • • • • -/- • -/- • •/- • • -/- • -/- • DA 041 06110 DA 045 0602/10	•/- •/• • • • • • • • • • • • • • • • •
•/- •/- •/ • • • • • • • • • • • • • • •	•/- •/* • • • • • • • • • • • • • • • • •	-/• •/• •/• • • • •	•/- •/* • • • • • • • • • • • -/- • -/- • -/- • -/- • -//-
•/- •/- •/• • • • • • • • • • • • • •/• 24 h • • DA 041 16010 DA 045 0612/10 •/- 6/8	•/- •/* • • • • • • • • • • • • • • • • • •		•/- •/* • • • • • • • • • • • • -/- • -/- • -/- • -/- 24 h • •/- 3/4
•/- •/- •/• • • • • • • • • • • • • • •	•/- •/* • • • • • • • • • • • • • • • • • •		•/- •/* • • • • • • • • • • • • • • • • •
•/- •/- •/• • • • • • • • • • • • • • •	•/- •/* • • • • • • • • • • • • • • • • • •		•/- •/* • • • • • • • • • • • • • • • • •
•/- •/- •/• • • • • • • • • • • • • • •	•/- •/* • • • • • • • • • • • • • • • • • •		•/- •/* • • • • • • • • • • • • • • • • •
•/- •/- •/• • • • • • • • • • • • • • •	•/- •/* • • • • • • • • • • • • • • • • •		•/- •/* • • • • • • • • • • • • • • • • •
•/- •/- •/• • • • • • • • • • • • • • •	•/- •/* • • • • • • • • • • • • • • • • • •		•/- •/* • • • • • • • • • • • • • • • • •
•/- •/- •/- • • • • • • • • • • • • •/• 24 h • • DA 041 160¹¹⁰ DA 045 061²²¹¹⁰ •/- 6/8 4/2 • • •/-/-	•/- •/* • • • • • • • • • • • • • • • • •		•/- •/• • • • • • • • • • • • • • • • •
•/- •/- •/• • • • • • • • • • • • • • •	•/- •/* • • • • • • • • • • • • • • • • •		•/- •/* • • • • • • • • • • • • • • • • •

B Consumo dell'acqua in litri/ciclo attivo (con programma Eco).
 Gonsumo di energia in kWh/100 cicli attivi (con programma Eco).
 Accessori speciali.
 La funzionalità Home Connect potrebbe non essere disponibile in tutte le nazioni.



WM 260 164 Libero posizionamento Larghezza 60 cm



Altezza 84,8 cm

Lavatrice

WM 260

- Sistema intelligente iDos 2.0 per il dosaggio automatico del detersivo e dell'ammorbidente per il massimo comfort d'uso e risultati di lavaggio perfetti.
- Cestello da 10 kg con luce interna.
- Grande oblò con 180° di angolo di apertura della porta.
- Funzione aggiungi bucato.
- Dynamic Wash System: innovativa tecnologia di lavaggio per miglior performance di pulizia.
- Perfettamente combinabile a colonna con WT 260 110.

Funzionamento

Programmi automatici: risultati perfetti con un semplice gesto. Manopola comandi illuminata con integrato il comando On-Off. Comandi Touch Control. TFT display con testo in chiaro e simboli.

Visualizzazione del carico e indicazione dosaggio detersivo. Programma sequenza e visualizzazione

del tempo residuo. Partenza ritardata: 24 ore. Segnali acustici multipli.

Caratteristiche tecniche

AquaSensor.

AquaStop: il sistema di protezione antiallagamento con garanzia a vita fornita da Gaggenau in caso di danni provocati dall'acqua. Il sistema di sicurezza AquaStop impedisce ogni tipo di danno provocato dall'acqua, nel tubo di carico o per una perdita nell'apparecchio stesso.

Sensore di carico acqua.

Programma anti-macchia automatico. Riconoscimento automatico del carico. Riconoscimento presenza schiuma. Centrifuga variabile da 400 a 1600 giri/min.

Funzione aggiungi bucato. Dynamic Wash System: innovativa tecnologia di lavaggio per miglior performance di pulizia.

Bilanciamento automatico del carico in centrifuga.

Sistema antipiega. Sicurezza bambini.

Home Connect

Servizi digitali integrati (Home Connect) con la rete di casa wireless 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.

Programmi
Eco 40-60.
Cotone.
Cotone colorato.
Sintetici.
Rapido/Mix.
Delicati/Seta.
Automatico.
Soft automatico.
Capi scuri.
Sport
Super 15/30.
Lana.

Memory.

Programmi addizionali: Camicie, Igiene, Pulizia del cestello, Risciacquo extra, Centrifuga, Scarico acqua.
Opzioni: Avvio remoto, Intensivo Plus, Velocità Perfetta, Risciacquo Plus, Stiro Facile, Risciacquo, Acqua Plus, Lavaggio silenzioso, Prelavaggio, Controllo automatico delle macchie.

Caratteristiche

iDos 2.0 per il dosaggio automatico di detersivo e ammorbidente.
Capacità di carico da 1 a 10 kg.
Illuminazione interna del cestello.
Cassetto detersivo con modalità di pulizia automatica dopo ciascun lavaggio.
Cestello in acciaio con struttura ad onda.
Nuova tecnologia del motore BLDC con elevato risparmio energetico, maggiore silenziosità e con performance di lunga durata.

Valori di consumo

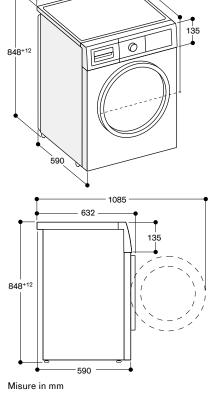
Classe di efficienza energetica C, in una scala di classi di efficienza energetica da A a G. Consumo acqua 49 I. Consumo energetico totale annuo (100 cicli) 67 kWh.

Precauzioni di montaggio

Cerniera a sinistra.
Grande oblò con apertura a 180°.
Piedini regolabili in altezza.
Altezza per installazione sottotop 85 cm.
In caso di installazione tra i mobili
lasciare una distanza di almeno
5 mm sui fianchi e sul lato superiore .
Non installare al di sopra dei 4000 m
(sul livello del mare).
Installabile a colonna sotto l'asciugatrice
WT 260 110 con accessorio speciale.
Con ripiano estraibile 17001528.
Senza ripiano estraibile 17001527.

Valori di collegamento

Assorbimento totale 2,3 kW.
Cavo di collegamento con presa
lunghezza 1,60 m.
Collegamento idrico con raccordo 3/4".



598



WT 260 110

Libero posizionamento Larghezza 60 cm Altezza 84,2 cm



Accessori speciali
WA 027 400
Kit di connessione con ripiano
estraibile

Asciugatrice con pompa di calore

- Tecnologia a pompa di calore.
- Condensatore autopulente con massimo comfort e basso consumo energetico.
- Asciugatura silenziosa solo 62 dB.
- Steam Refresh: rinfresca e rimuove le pieghe dal bucato asciutto.
- Smart Dry: seleziona automaticamente il corretto programma di asciugatura in base all'ultimo programma di lavaggio.
- Può essere abbinata perfettamente con la lavatrice WM 260 164.

Funzionamento

Manopola comandi illuminata con integrato il comando On-Off.
Comandi Touch Control.
TFT display con testo in chiaro e simboli.
Programma sequenza e visualizzazione del tempo residuo.
Partenza ritardata: 24 ore.
Seganli acustici multipli.

Caratteristiche tecniche

Sensore umidità e programmi a tempo. Tecnologia pompa di calore. Condensatore autopulente. Funzione Refresh senza ciclo di lavaggio precedente.
Sistema anti-piega a fine programma. Funzione aggiungi bucato.
Sicurezza bambini.

Home Connect

Servizi digitali integrati (Home Connect) con la rete di casa wireless 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.

Programmi

Cotone.

Sintetici.

Mix.

Programma a tempo caldo.

Lana.

Business Refresh.

Refresh 5 Camicie. Refresh 1 Camicia.

Camicie.

Asciugamani.

Super 40.

Igiene.

Programmi addizionali: Smart Dry, Coperte, Biancheria, Sintetici, Piumini, Lana Finish.

Opzioni: Avvio Remoto, Antipiega, Stiro facile, Asciugatura facile, Regolazione asciugatura, Velocità centrifuga, Asciugatura gentile, Funzione memory.

Caratteristiche

Cestello VarioSoft.

Asciugatura lana grazie al cestello dedicato incluso: i capi in lana non si restringono.

Capacità di carico da 1 a 9 kg. Illuminazione interna del cestello.

Valori di consumo

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

Precauzioni di montaggio

Cerniera a destra, reversibile. Grande oblò con apertura a 165°. Piedini regolabili in altezza. Altezza per installazione sottotop 84,2 cm.

In caso di installazione tra i mobili lasciare una distanza di almeno 5 mm sui fianchi e sul lato superiore.

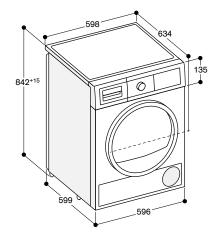
Non installare al di sopra dei 2000 m (sul livello del mare).

Installabile a colonna sopra la lavatrici

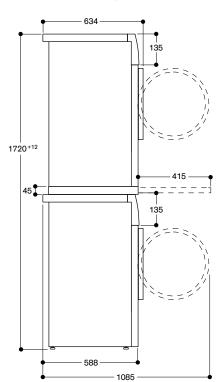
Installabile a colonna sopra la lavatrice WM 260 164 con accessorio speciale. Con ripiano estraibile 17001528. Senza ripiano estraibile 17001527.

Valori di collegamento

Assorbimento totale 1,0 kW. Cavo di collegamento con presa lunghezza 1,45 m.



Vista laterale di WT 260 sopra WM 260 con kit di connessione



Misure in mm



Tipologia		Lavatrice
ripologia		WM 260 164
Colore		Bianco
Dimensioni/Capacità		2.0.00
Larghezza	(cm)	60
Dimensioni apparecchio L x H x P	(mm)	598 x 848 x 632
Altezza sotto top	(mm)	850
Cerniera oblò/Angolo apertura	,	Sinistra/180°
Capacità	(kg)	10
Consumi / livello sonoro	(0)	
Classe di efficienza energetica ¹		A C
Classe efficienza centrifuga		A
Consumo energetico totale annuo (100 cicli) ²	(kWh)	67
Consumo acqua programma test ³	(1)	49
Assorbimento in modalità spento/lasciato acceso	(W)	0,1/0,5
Programma Test		Eco 40-60
Programma test: velocità centrifuga⁴	(rpm)	1600
Programma test: durata ciclo pieno carico / mezzo carico 5	(min)	03:55/02:55
Programma test: rumorosità in fase di lavaggio/centrifuga	(dB)	47/72
Programmi		
Programmi lavaggio		Eco 40-60
		Cotone
		Cotone Colorati
		Rapidi/Mix
		Delicati/Seta
		Lana
		Sintetici
		Super 15/30
		Sport
		Dark Wash
		Automatico
		Soft Automatic
		Memory
Programmi speciali		Centrifugra, Sintetici Plus, Camicie, Igiene, Lavaggio Cestello, Scarico
Opzioni		EcoPerfect
		iDos 1
		iDos 2
		SpeedPerfect
		Risciacquo Plus, Stiro facile, Ammollo, Acqua Plus, Silenzioso, Prelavaggio, Macchie
Temperature lavaggio	(°C)	Freddo/30/40/60/90
Caratteristiche		
Controllo elettronico		•
Display TFT		•
Rilevamento peso del carico		•
Sistema di dosaggio intelligente		•
Indicazioni svolgimento programma		•
Indicazione tempo residuo	(1-)	
Avvio ritardato	(h)	24
Aggiungi bucato		Display acquale acyetics
Indicazione fine lavaggio AquaSensor / Sensore di flusso		Display, segnale acustico •/•
Aggiustamento del carico automatico / Stabilizzazione automatica		•/•
Aggiustamento del carico automatico / Stabilizzazione automatica AquaStop garantito a vita		•/•
AquaStop garantito a vita Sistema antipiega		•
Sicurezza bambini		•
Numero contenitori per sistema iDos		2
Cassetto autopulente		•
Cestello VarioSoft		•
Illuminazione interna		•
Home Connect ²		2.0
Valori di collegamento		
Assorbimento totale	(kW)	2,3
Lunghezza del cavo di connessione	(cm)	160
Lunghezza del tubo di carico	(cm)	150
Lunghezza del tubo di scarico	(cm)	150
Altezza max drenaggio	(cm)	100
	(0)	The state of the s

- Di serie. ¹ In una scala di classi di efficienza energetica da A a G.
- $^{\rm 2}$ Consumo energetico in kWh/100 cicli attivi (con programma Eco 40-60).
- ³ Consumo dell'acqua in litri/ciclo attivo (con programma Eco 40-60).
- ⁴ Il valore specificato è arrotondato. ⁵ Durata del programma Eco 40-60.
- ⁶ La funzionalità Home Connect potrebbe non essere disponibile in tutte le nazioni.



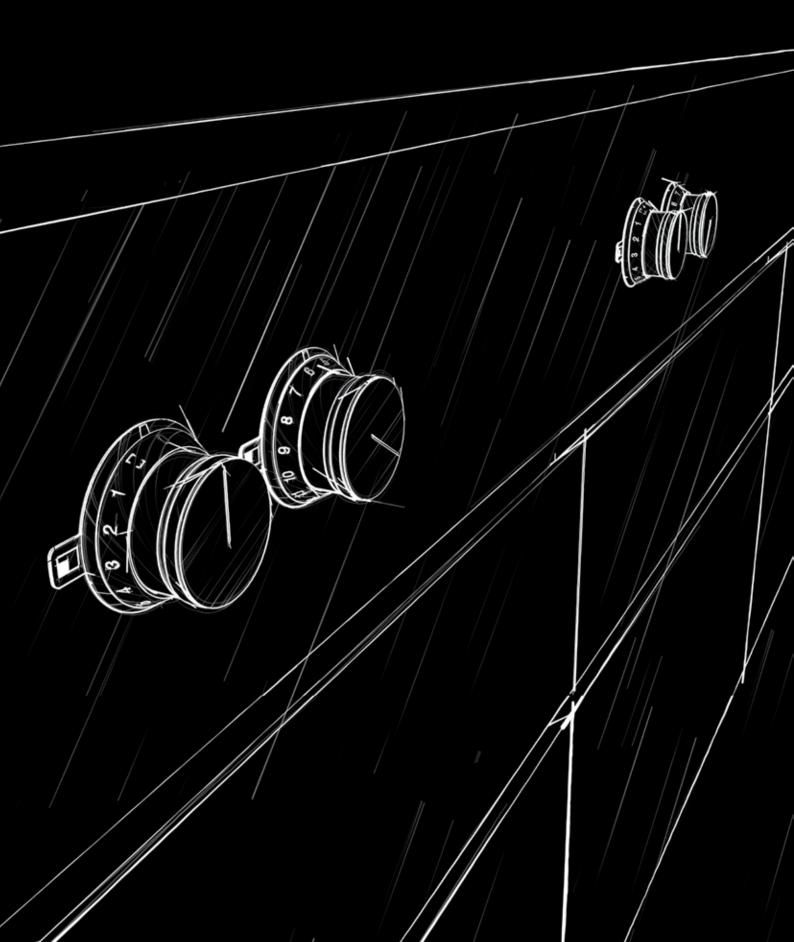
Tipologia		Asciugatrice
		WT 260 110
Colore		Bianco
Dimensioni/Capacità		
Larghezza	(cm)	60
Dimensioni apparecchio L x H x P	(mm)	598 x 842 x 634
Altezza sotto top	(mm)	850
Cerniera oblò/Angolo apertura		Destra reversibile/180°
Capacità	(kg)	9
Consumi / livello sonoro		
Classe efficienza energetica		A***
Consumo annuo di energia (160 cicli) ¹	(kWh)	193
Programma Test		Cotone
Rumorosità	(dB)	62
Programmi		
Programmi		Cotone
		Sintetici Easy Care
		Mix
		Camicie
		Lana (cestello)
		Igiene
		Tempo programmato a caldo
		Asciugamani
		Igiene
		Super 40
		Business
		Refresh 5 camicie
		Refresh 1 camicia
		Smart Dry
Opzioni		Memory 1 e 2
·		Avvio remoto, Stiro facile, Asciugatura, Regolazione Asciugatura, Centrifuga,
		Asciugatura gentile, Finitura
Caratteristiche		
Controllo elettronico		•
Display TFT		•
Indicazione svolgimento programma		•
Indicazione tempo residuo		•
Avvio ritardato	(h)	24
Indicazione fine programma		Display, segnale acustico
Funzione aggiungi bucato		•
Tecnologia pompa di calore ¹		•
Funzione Refresh		•
Autopulizia del condensatore		•
Sistema anti piega a fine programma		•
Cestello con superficie ad onda		•
Vetro frontale		•
Illuminazione interna		•
Home Connect ²		2.0
Valori di collegamento		
Assorbimento totale	(kW)	1,0
Lunghezza del cavo di connessione	(cm)	145
Altezza massima di scarico	(cm)	100

Standard.

 Il consumo effettivo dipende dalle modalità di utilizzo dell'apparecchio.

 La funzionalità Home Connect potrebbe non essere disponibile in tutte le nazioni.

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



Etichetta energetica | Home Connect | Accessori

Elichetta energetica	412
Home Connect	418
Sistemi Gastronorm	419
Maniglie	421
Ecocontribute DAFE	499

La nuova etichetta energetica.

Gli elettrodomestici Gaggenau rispettano la nuova normativa per la classificazione energetica, entrata in vigore a partire dal 1 marzo 2021. I primi elettrodomestici ad avere la nuova etichetta sono stati lavatrici, lavasciuga, lavastoviglie, centri di raffreddamento e cantine per il vino. Dal marzo 2021 questi elettrodomestici, venduti nei negozi, online, ecc. sono dotati della nuova etichetta energetica. Riportiamo qui di seguito le informazioni utili ad una corretta interpretazione al fine di guidare il consumatore ad una scelta consapevole.

Il cambiamento più significativo nelle nuove etichette energetiche è l'eliminazione dell'efficienza energetica indicata con l'indicatore "+" come, ad esempio, "A+++". L'attuale nuova classificazione viene articolata su una scala compresa tra A e G.

La classificazione, inoltre, si basa su nuovi metodi di misurazione.

Per agevolare il consumatore e rendere più immediato e chiaro il confronto tra i prodotti, sono stati modificati alcuni dati riportati sull'etichetta. Ad esempio, il consumo di energia per lavatrici, lavasciuga e lavastoviglie non è più espresso con un valore "all'anno" ma per "100 cicli di funzionamento".

L'etichetta specifica inoltre la durata del programma testato e, nel caso di lavatrici e lavasciuga, viene indicata la durata del ciclo di funzionamento completo.

Il programma di test per l'etichettatura di lavatrici e lavasciuga è cambiato, sugli elettrodomestici viene esposto il nuovo "Eco 40-60".

Per le lavastoviglie, è cambiato anche il calcolo standard dei coperti. Per questa e altre ragioni non è stato possibile effettuare una conversione diretta delle precedenti classi energetiche nelle nuove classi.

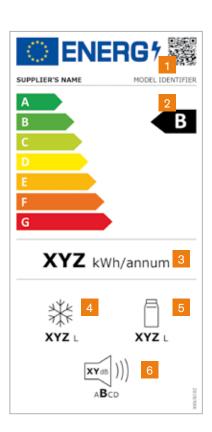
È inoltre possibile visualizzare ulteriori informazioni non commerciali sul prodotto grazie ad un codice QR riportato sull'etichetta e che permette l'accesso ad un database gestito dall'UE. Da qui è possibile scaricare e visualizzare le schede tecniche di tutti gli apparecchi che riportano la nuova etichetta energetica. L'accesso al database può essere effettuato anche via Internet.

Per ulteriori informazioni visita: www.gaggenau.com

Frigoriferi e congelatori.

La procedura per determinare la classe energetica tiene conto del tipo di apparecchio, del suo principio di funzionamento, della temperatura ambiente e del numero e delle dimensioni dei compartimenti. Il resto degli elementi sulla nuova etichetta energetica rimangono sostanzialmente gli stessi della precedente classificazione.

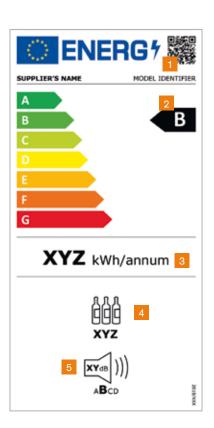
Il consumo di energia continua ad essere specificato in kWh calcolati nell'arco di un anno ("annum"). L'etichetta fornisce inoltre informazioni sul volume totale di tutti i compartimenti frigorifero e congelatore e, se presenti, sulla rumorosità e sulla classe di emissioni sonore.



- 1 Codice QR
- Classe di efficienza energetica
- Consumo energetico in kWh/anno (misurato in condizioni di funzionamento standard)
- 4 Volume totale di tutti i compartimenti del congelatore
- Volume totale di tutti i compartimenti del frigorifero
- Emissioni di rumore aereo espresse in dB(A) re 1 PW e classe di emissione di rumore aereo

Cantine climatizzate per vino.

Come per i centri di refrigerazione e conservazione, l'aggiornamento della scala delle classi di efficienze energetica ha interessato anche le cantine climatizzate per il vino. Per questi apparecchi, l'etichetta energetica conserva le indicazioni del consumo energetico annuo e la capienza in termini di numero di bottiglie di vino standard.

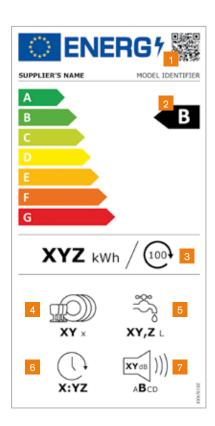


- 1 Codice QR
- Classe di efficienza energetica
- Consumo energetico in kWh/anno (misurato secondo i nuovi standard)
- Capacità in numero di bottiglie standard
- Emissioni di rumore aereo espresse in dB(A) re 1 PW e classe di emissione di rumore aereo

La nuova etichetta energetica.

Lavastoviglie.

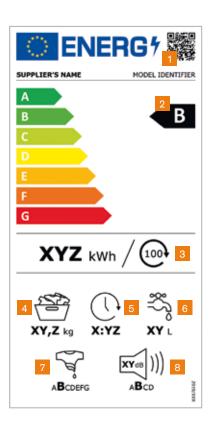
La classe di efficienza energetica per lavastoviglie continua a basarsi sul programma "Eco". Tuttavia, lo standard del test è stato modificato. Ad esempio, per determinare le prestazioni del lavaggio e dell'asciugatura, si utilizzano tazze, pentole e utensili in plastica, in modo da riflettere meglio le abitudini attuali. La novità è che viene specificata la durata del programma Eco. Questo programma è particolarmente ecologico, ideale per stoviglie con sporco normale ed è il più efficiente a livello di consumo di energia e di acqua. Come per le lavatrici e le lavasciuga, il consumo energetico si basa su 100 cicli di lavaggio.



- 1 Codice QR
- 2 Classe di efficienza energetica
- Consumo energetico in kWh per 100 cicli (con programma Eco)
- 4 Numero di coperti standard (con programma Eco)
- Consumo di acqua in litri per ciclo (con programma Eco)
- 6 Durata del programma "Eco"
- 7 Emissioni di rumore aereo espresse in dB(A) re 1 pW e classe di emissione di rumore aereo

Lavatrici.

Una delle principali modifiche che riguarda l'etichetta energetica delle lavatrici è il cambio del programma a cui tutti i valori in etichetta fanno riferimento come, ad esempio, il consumo energetico che si basa su 100 cicli di lavaggio. Il nuovo programma "Eco 40-60" è adatto al lavaggio di capi di cotone, lino o fibre miste, normalmente sporchi, lavabili a 40° o 60° C (in base a quanto specificato sull'etichetta del capo). Con questo programma i tessuti indicati possono anche essere mischiati. Il programma "Eco 40-60" è il programma più efficiente in termini di consumo "energetico e idrico".



- 1 Codice QR
- Classe di efficienza energetica²
- Consumo ponderato di energia² espresso in kWh per 100 cicli (programma Eco 40-60)
- Capacità di carico (programma Eco 40-60)
- 5 Durata del programma "Eco 40-60"
- 6 Consumo ponderato di acqua² espresso in litri per ciclo (programma Eco 40-60)
- 7 Classe di efficienza di centrifuga²
- Emissioni di rumore in fase di centrifuga espresse in dB(A) re 1 PW e classe di emissione di rumore aereo

¹ Eco 40-60. Per ottenere un'efficienza energetica ottimale, per questo programma è definita una temperatura unica che non può essere modificata dal consumatore. La temperatura di lavaggio reale viene specificata nel manuale di istruzioni e, in base al carico, può deviare dalla temperatura di lavaggio selezionata ai fini di risparmiare energia. Le prestazioni di lavaggio sono conformi ai requisiti di legge.

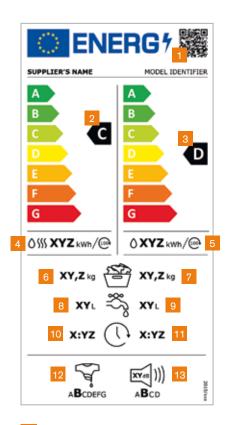
² I valori si riferiscono per le lavatrici a cicli di lavaggio con un quarto di carico, mezzo carico e pieno carico. Per le lavasciuga, si riferiscono a mezzo carico e pieno carico.

³ Lavaggio e asciugatura.

Lavasciuga.

L'attuale etichetta energetica delle lavasciuga non è mai stata rinnovata dalla sua introduzione nel 1996, motivo per cui riporta ancora la scala originale dalla A alla G.
Poichè le lavasciuga sono spesso utilizzate solo per il

lavaggio, l'etichetta è divisa in due parti: il lato sinistro riporta i valori per il ciclo completo di lavaggio e asciugatura, il lato destro riporta i valori riferiti al solo ciclo di lavaggio. I valori indicati in etichetta per il solo ciclo di lavaggio riflettono le modifiche previste dalla nuova direttiva per le lavatrici.



- 1 Codice QR
- 2 Classe di efficienza energetica² (ciclo completo)
- Classe di efficienza energetica² (solo ciclo di lavaggio)
- Consumo ponderato di energia² in kWh per 100 cicli (ciclo completo³)
- Consumo ponderato di energia² in kWh per 100 cicli (solo ciclo di lavaggio)
- 6 Capacità di carico (ciclo completo³)
- 7 Capacità di carico (solo ciclo di lavaggio)
- Consumo ponderato² di acqua in litri per ciclo (ciclo completo³)
- 9 Consumo ponderato² di acqua in litri per ciclo (solo ciclo di lavaggio)
- Durata del programma (ciclo completo)
- Durata del programma (solo ciclo di lavaggio)
- 12 Classe di efficienza di centrifuga²
- Emissioni di rumore in fase di centrifuga espresse in dB(A) re 1 PWe classe di emissione di rumore aereo

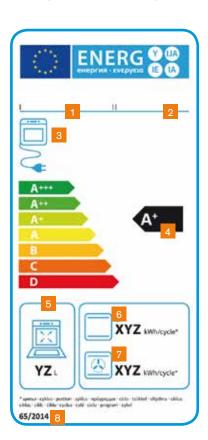
Etichetta energetica per forni, cappe e asciugatrici.

Asciugatrici, forni e cappe non sono per il momento interessate dalla nuova classificazione. Pertanto, l'etichetta utilizzata sino ad ora resta in vigore.

Forni elettrici.

Dal 2015 tutti i forni immessi sul mercato sono provvisti di etichetta energetica.

Per determinare la classe di efficienza di un forno si misura l'energia che l'apparecchio consuma in un ciclo normalizzato nella modalità convenzionale e, se disponibile, nella modalità ventilato. La procedura prevede che si riscaldi un carico normalizzato impregnato di acqua fino al raggiungimento di una determinata temperatura nella cavità del forno. In base all'energia consumata durante questo test si definisce la classe di efficienza del forno tenendo conto del volume della sua cavità. Il nuovo regolamento non si applica ad alcuni apparecchi, come ad esempio i forni con funzione microonde, i forni che utilizzano il vapore come funzione primaria di riscaldamento così come certi forni di piccole dimensioni e portatili.



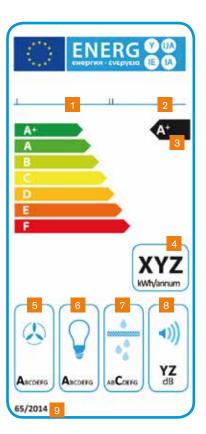
- 1 Nome del produttore/marchio
- 2 Codice/modello identificativo del prodotto
- 3 Consumo del forno
- 4 Classe di efficienza energetica della cavità
- 5 Volume della cavità
- Consumo di energia per ciclo espresso in kWh per la funzione di riscaldamento convenzionale (resistenza sopra e sotto)
- Consumo di energia per ciclo espresso in kWh per la funzione di riscaldamento ventilato
- 8 Numero normativa

Cappe aspiranti.

La classe di efficienza energetica si basa su un indice che consiste nel rapporto tra il consumo annuo di energia dell'apparecchio e il consumo annuo standard di energia (valore di riferimento). Si ipotizzano una durata media di funzionamento giornaliero pari a 60 minuti e una durata di illuminazione media giornaliera pari a 120 minuti.

I dati determinanti per l'etichetta energetica sono:

- l'efficienza energetica
- l'efficienza fluidodinamica (unità che misura l'impiego di energia elettrica necessaria per trasportare l'aria di scarico)
- l'efficienza di filtraggio dei grassi (la percentuale di grasso rimasta nei filtri antigrasso della cappa)
- il livello di rumore
- l'efficienza luminosa



- 1 Nome del produttore/marchio
- 2 Codice/modello identificativo del prodotto
- 3 Classe di efficienza energetica
- 4 Consumo annuo di energia (kWh)
- 5 Classe di efficienza fluidodinamica
- 6 Classe di efficienza luminosa
- 7 Classe di efficienza filtraggio grassi
- 8 Livello rumore (livello max. funzione normale)
- 9 Numero normativa

Asciugatrici.

Entrata in vigore nel 2013, riporta valori di consumo medio annuo calcolati su 160 cicli di asciugatura del programma standard per tessuti di cotone a pieno carico e a mezzo carico.

Le etichette energetiche sono presenti su asciugatrici a condensazione, ad espulsione e a gas.



- 1 Nome del produttore/marchio
- 2 Classe di efficienza energetica
- Consumo energetico annuo basato su 160 cicli standard
- 4 Rumorosità in decibel
- 5 Capacità in kg
- 6 Durata del ciclo standard di asciugatura
- 7 Tipologia di asciugatrice
- 8 Classe di efficienza di condensazione
- 9 Numero normativa

L'alba del futuro in cucina.

Gaggenau e Home Connect*



La differenza ha nome Gaggenau.

Più valore al vostro tempo.

Con l'app Home Connect potete controllare i vostri elettrodomestici in modo facile e intuitivo, da smartphone o tablet, rivoluzionando la vostra routine quotidiana.

Home Connect vi consente, fra le varie possibilità, di preriscaldare il forno dall'ufficio o di verificare se la vostra lavastoviglie ha bisogno di brillantante mentre siete al supermercato. Ma non è tutto: le funzioni di Home Connect vanno ben al di là del controllo remoto degli elettrodomestici; l'app vi fornisce suggerimenti e consigli su come utilizzare gli apparecchi, così come idee per ricette, informazioni sullo stato dei vostri elettrodomestici e assistenza tecnica per qualsiasi necessità.

Con Home Connect siete in grado di comandare i vostri elettrodomestici ovunque vi troviate.

- Connect:

Monitoraggio e controllo da remoto**.

Possibilità di diagnostica degli apparecchi da remoto da parte di tecnico online.

– Access:

Acquisto di accessori da eShop, download dei manuali di istruzione, consultazione di ricette e consigli.

– Integration:

Compatibile con diversi home management system.

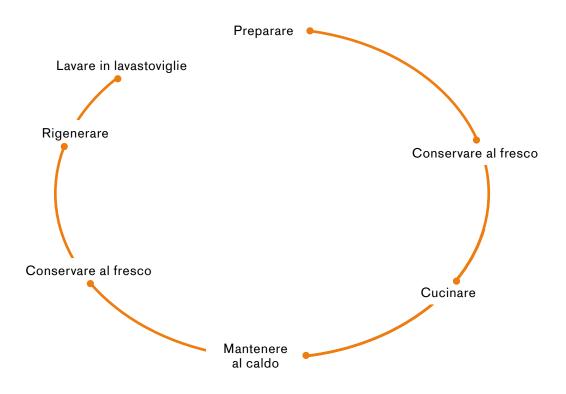
Questo è solo l'inizio. Scoprite come prende vita la rivoluzione nella vostra casa su home-connect.com

^{*}L'utilizzo delle funzionalità di Home Connect dipende dai servizi Home Connect, che potrebbero non essere disponibili in alcuni paesi. Per maggiori informazioni: home-connect.com.

Verifica i prodotti Gaggenau abilitati per la connessione Home Connect su www.gaggenau.com.

^{**} Non utilizzabile per i piani cottura – L'utilizzo dei piani cottura non può essere eseguito da remoto, ma richiede sempre la supervisione di una persona.

Il sistema Gastronorm è costituito da accessori versatili utilizzati nelle cucine professionali. Permette di prepararare e cuocere le pietanze nello stesso recipente o vassoio da utilizzare anche per il servizio a tavola e la conservazione in frigorifero. Gli inserti Gastronorm di Gaggenau sono stati concepiti per i nostri centri di refrigerazione Vario 200, i piani cottura a induzione, i forni a vapore e combi-vapore, i nostri forni tradizionali e le nostre lavastoviglie.



Preparare.

Per la preparazione dei cibi in combinazione con i lavelli da cucina nel formato Gastronorm.

Conservare al fresco.

Per conservare all'interno dei nostri frigoriferi Vario.

Cucinare.

Per cucinare sui piani cottura a induzione VI, CI e CX, nei nostri forni Combi-vapore e forni a vapore BS / BSP o nostri forni BO / BOP in combinazione con il sistema di guide BA 018 / BA 016.

Mantenere al caldo.

Per riscaldare nei cassetti scaldavivande WS / WSP Gaggenau.

Rigenerare / riscaldare.

Per rigenerare nei nostri forni combinati a vapore e forni a vapore BS / BSP e riscaldare sui nostri piani a induzione VI, CI e CX o nei nostri forni BO / BOP in combinazione con i sistemi di estrazione BA 018 / BA 016.

Lavare in lavastoviglie.

Pulizia e asciugatura ottimale degli accessori Gastronorm grazie all'alloggiamento dedicato.

420 Accessori Gaggenau - Sistemi Gastronorm

Consultare gli accessori disponibili per l'utilizzo con gli apparecchi Gaggenau.

Accessori Gastronorm

GN 114/124/144/154

I seguenti accessori in acciaio inox igienico sono ideali per cucinare al vapore ed allo stesso tempo pratici per conservare gli alimenti nel frigo o servirli a tavola. Sono lavabili in lavastoviglie. Per cucinare più pasti contemporaneamente, gli inserti per forni combi-vapore e a vapore nel formato GN 2/3 possono essere combinati secondo necessità con inserti più piccoli disponibili come accessori speciali nel formato GN 1/3.

GN 114 130

Leccarda/Vassoio Gastronorm non forato in acciaio inox, profondità 40 mm, 1,5 I, GN 1/3



GN 114 230

Leccarda/Vassoio Gastronorm non forato in acciaio inox, profondità 40 mm, 3 I, GN 2/3



GN 124 130

Leccarda/Vassoio Gastronorm forato in acciaio inox, profondità 40 mm, 1,5 I, GN 1/3



GN 124 230

Leccarda/Vassoio Gastronorm forato in acciaio inox, profondità 40 mm, 3 I, GN 2/3



Pirofila Gastronorm

GN 340

Pirofila Gastronorm GN 2/3, altezza 165 mm, antiaderente. Per cuocere al forno in apparecchi con funzione dedicata. La parte superiore e inferiore possono essere utilizzate anche separatamente (profondità 65 mm/100 mm). Utilizzabili anche in forni con guide estraibili BA 018/BA 016 e resistenza separata BA 056 115 e BA 058 115. È possibile usare tale pirofila anche in forni combinati a vapore con l'adattatore GN 010 330 e le guide estraibili BA 010 301.

GN 340 230

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



Teppan Yaki

GN 232

GN 232 110

Accessorio Teppan Yaki GN 1/1 530 x 325 x 20 mm Adatto anche a cucinare sul piano CX 492/482



GN 232 230

Accessorio Teppan Yaki GN 2/3 353 x 325 x 20 mm Adatto anche a cucinare sul piano CX 492/482



Per assicurare un'estetica coerente ed un design riconoscibile, Gaggenau offre una nuova serie di maniglie abbinabili ai frigoriferi VarioCooling e ai forni Serie 200

Maniglia corta con 2 punti di fissaggio

GH 020 010

Maniglia, acciaio inox, Lunghezza 20 cm, altezza 49 mm, interasse di foratura 177 mm.

GH 030 010

Maniglia, acciaio inox, Lunghezza 30 cm, altezza 49 mm, interasse di foratura 277 mm.

GH 031 010

Maniglia, acciaio inox, Lunghezza 30,5 cm, altezza 49 mm, interasse di foratura 282 mm.

GH 045 010

Maniglia, acciaio inox, Lunghezza 45 cm, altezza 49 mm, interasse di foratura 427 mm.

GH 050 010

Maniglia, acciaio inox, Lunghezza 50 cm, altezza 49 mm, interasse di foratura 477 mm.

GH 060 010

Maniglia, acciaio inox, Lunghezza 60 cm, altezza 49 mm, interasse di foratura 577 mm.

GH 070 010

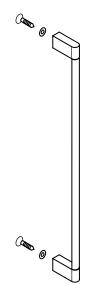
Maniglia, acciaio inox, Lunghezza 70 cm, altezza 49 mm, interasse di foratura 677 mm.

GH 080 010

Maniglia, acciaio inox, Lunghezza 80 cm, altezza 49 mm, interasse di foratura 777 mm.

GH 090 010

Maniglia, acciaio inox, Lunghezza 90 cm, altezza 49 mm, interasse di foratura 877 mm.



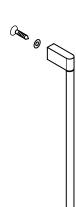
Maniglia lunga con 3 punti di fissaggio

GH 110 010

Maniglia, acciaio inox, Lunghezza 110 cm, altezza 49 mm, interasse di foratura 538,5 mm.

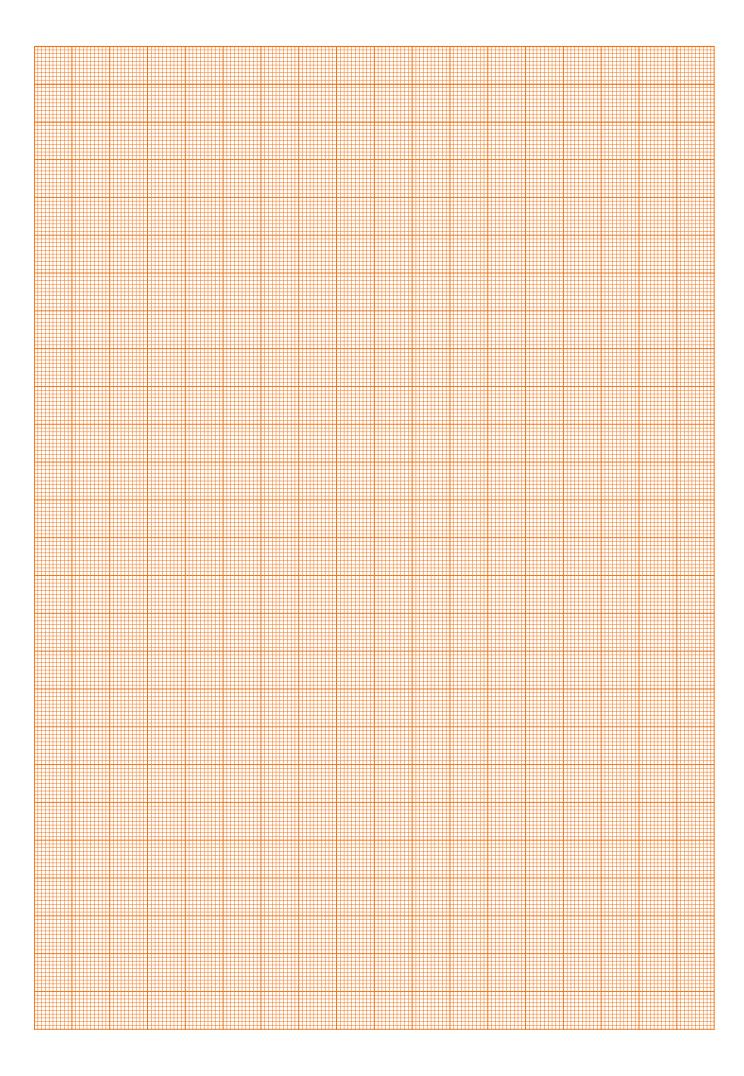
GH 140 010

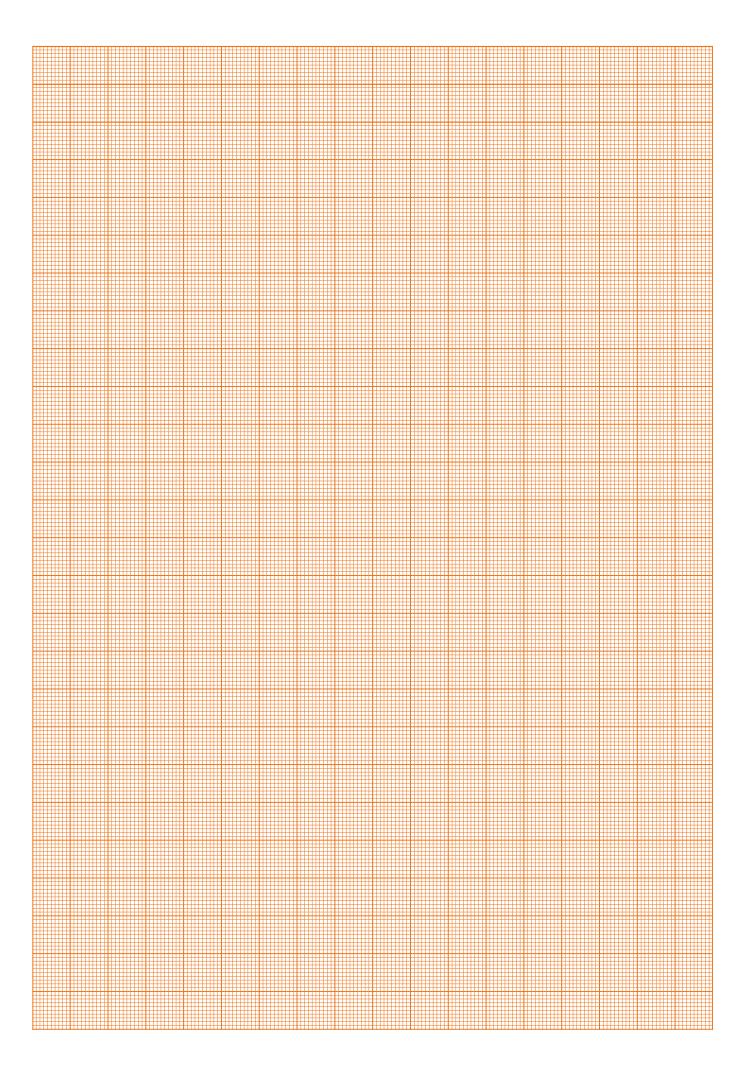
Maniglia, acciaio inox, Lunghezza 140 cm, altezza 49 mm, interasse di foratura 688,5 mm.

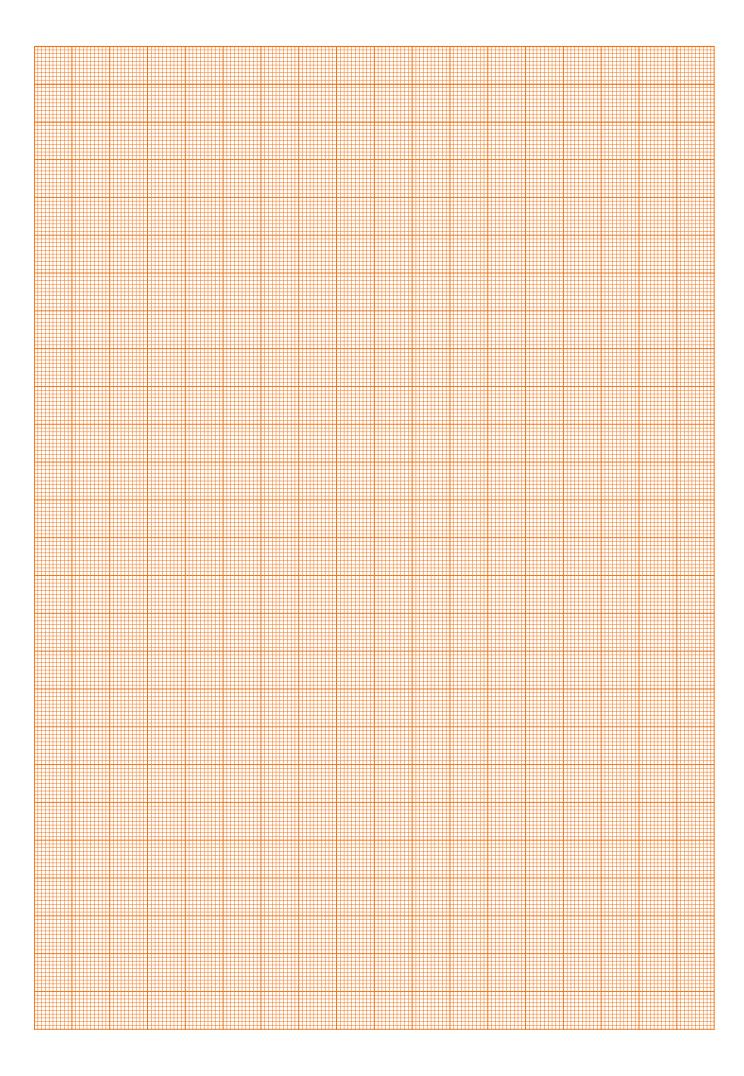












Note tecniche importanti

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

Le indicazioni contenute nel presente listino non hanno valore contrattuale.

Si ricorda che tutte le quote tecniche delle apparecchiature sono state visionate da esperti prima della stampa. Vogliate fare riferimento per la consultazione unicamente ai disegni quotati per ogni singolo prodotto. Ciò premesso si consiglia di integrare tali informazioni con i libretti di installazione e montaggio in dotazione alle apparecchiature. I dati relativi agli assorbimenti vanno intesi come raccomandazione. Rammentiamo inoltre che tutti i collegamenti elettrici, idraulici e gas devono essere effettuati "a regola d'arte" da personale qualificato, in ottemperanza alle normative vigenti. Per le apparecchiature elettriche, al fine di garantire la loro completa funzionalità, l'impianto dell'abitazione va dimensionato a seconda degli assorbimenti elettrici degli apparecchi installati, e deve essere in linea con le direttive vigenti in termini di sicurezza.

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

Edizione Marzo 2022.

La differenza ha nome Gaggenau.

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