

Listino generale  
Edizione 2019



**GAGGENAU**

## La storia

Fondata nel 1683 nel cuore della foresta nera per la produzione di beni di consumo durevoli in metallo, in pochissimo tempo Gaggenau si è specializzata nella realizzazione di prodotti smaltati e la "ricetta" del suo resistentissimo forno smaltato è diventata la base per il successo dei forni a carbone, prodotti per quasi tutto il XX secolo.

Nel 1961 Gaggenau viene acquisita dall'imprenditore visionario Georg von Blanquet, sotto il cui controllo è diventata un marchio di fama internazionale. Von Blanquet era affascinato dall'idea di creare cucine personalizzate fatte su misura, un concetto rivoluzionario per quei tempi. Appassionato cuoco nel tempo libero, Von Blanquet non accettò alcun tipo di compromesso nella sua sfida: creare apparecchi professionali incorporando un design pulito e funzionale – un credo a cui Gaggenau è fedele tutt'oggi.

## 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.



## Artigianalità e ricerca materica

Da ben 336 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.

**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 2019/2020.



## Forni Serie 400

|   |    |
|---|----|
| Possibili combinazioni della Serie 400            | 12 |
| Note di progettazione                             | 16 |
| Doppio forno Serie 400                            | 18 |
| Forni Serie 400                                   | 19 |
| Forni CombiVapore Serie 400                       | 24 |
| Forni combinati microonde Serie 400               | 30 |
| Macchina caffè completamente automatica Serie 400 | 32 |
| Scaldavivande Serie 400                           | 36 |
| Cassetto Sous-Vide Serie 400                      | 39 |
| Accessori   Accessori speciali                    | 40 |
| Tabelle tecniche                                  | 46 |





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

**In generale:**

- Tutti gli apparecchi mostrati sono in colore acciaio con porta tutta in vetro.

**Combinazione verticale**

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

**Combinazione orizzontale**

- Le maniglie devono essere previste centrali alla combinazione.
- Le cerniere non sono reversibili.
- Prevedere uno spazio minimo di 10 mm tra le due porte.
- Qualsiasi apparecchio compatto in abbinamento allo scaldavivande (h 14 cm) raggiunge un'altezza pari a 60 cm.
- I display comandi devono essere allineati tra loro.

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

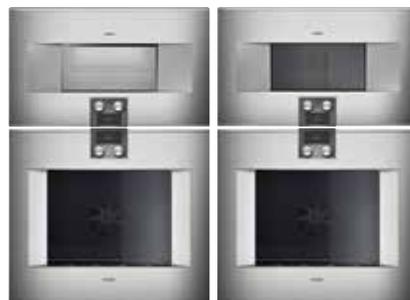
**Combinazione verticale, apparecchi larghi 76 cm**



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

- BX 480
- WS 482

**Combinazione di 4 apparecchi larghi 60 cm**



- BS 485/BM 485
- BO 481

- BM 484/BS 484
- BO 480

**Combinazione orizzontale, apparecchi larghi 76 cm**



- BO 481

- BO 480

**Combinazione verticale, apparecchi larghi 60 cm**



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

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

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

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



- BO 470/BO 450/BO 420
- DF



- BS 470/BS 450/BM 450
- DF



- CM 470/CM 450
- DF

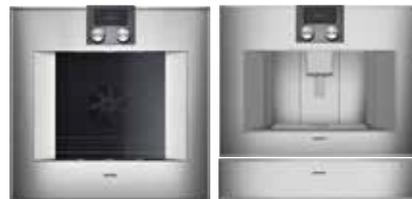
## Combinazione orizzontale, apparecchi larghi 60 cm



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



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



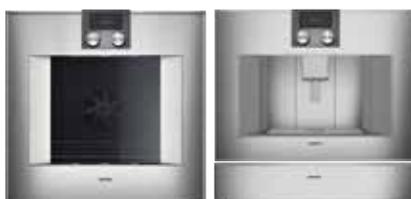
• BO 471/BO 451/BO 421 • CM 470/CM 450  
• WS 461/DV 461



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



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



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



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



• CM 470/CM 450  
• WS 461/DV 461



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

## Combinazione di 4 apparecchi larghi 60 cm con scaldavivande



• BS 455/BS 475/BM 455 • BM 454/BS 474/BS 454  
• BO 471/BO 451/BO 421 • CM 470/CM 450  
• WS 461/DV 461

Combinazione verticale, apparecchi larghi 60 cm

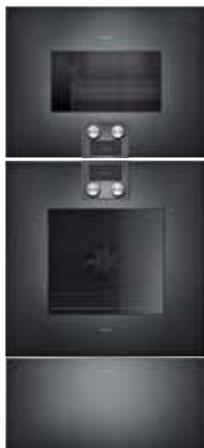
Il seguente schema mostra come abbinare in modo perfetto forni, forni CombiVapore, forni combinati a microonde, macchine del caffè, cassette sottovuoto, scaldavivande e lavastoviglie.

In generale:

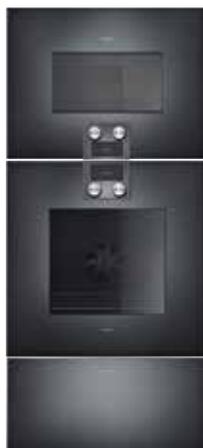
- Tutti gli apparecchi mostrati sono in colore antracite con porta tutta in vetro.

Combinazione verticale

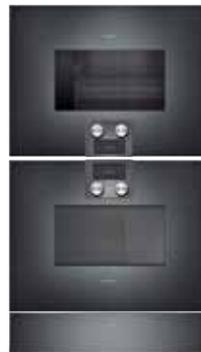
- Le cerniere devono essere previste dallo stesso lato.
- Le cerniere non sono reversibili.
- I prodotti devono avere la stessa larghezza.
- I display comandi devono essere centrati rispetto alla combinazione.
- Non disporre alcun apparecchio al di sopra del BS.
- Solo gli apparecchi con controlli in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



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



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



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



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



• BO 470/BO 420  
• DF



• BS 470/BM 450  
• DF



• CM 470/CM 450  
• DF

Combinazione orizzontale

- Le maniglie devono essere previste centrali alla combinazione.
- Le cerniere non sono reversibili.
- Prevedere uno spazio minimo di 10 mm tra le due porte.
- Qualsiasi apparecchio compatto in abbinamento allo scaldavivande (h 14 cm) raggiunge un'altezza pari a 60 cm.
- I display comandi devono essere allineati tra loro.

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

## Combinazione 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

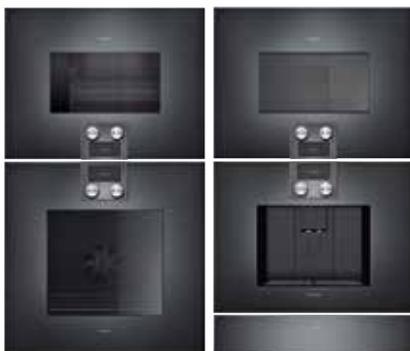
• BO 471/BO 421

• CM 470/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 470/CM 450  
• WS 461/DV 461

• BO 471/BO 421

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

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

Note generali

**Installazione dietro le ante dei mobili della cucina.**

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

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

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

**Installazione Side by Side**

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

Per garantire l'apertura ottimale dello sportello, le maniglie vanno posizionate al centro (ossia, una di fianco all'altra). Le cerniere devono essere posizionate all'esterno della cavità affinché la porta possa aprirsi fino a 180°.

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

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

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

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

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

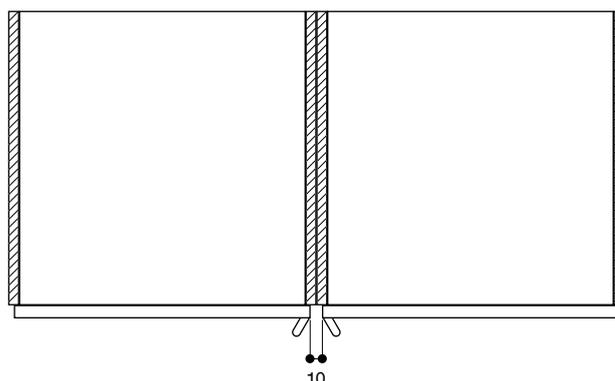
**La zona soprastante gli elettrodomestici BS:**

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

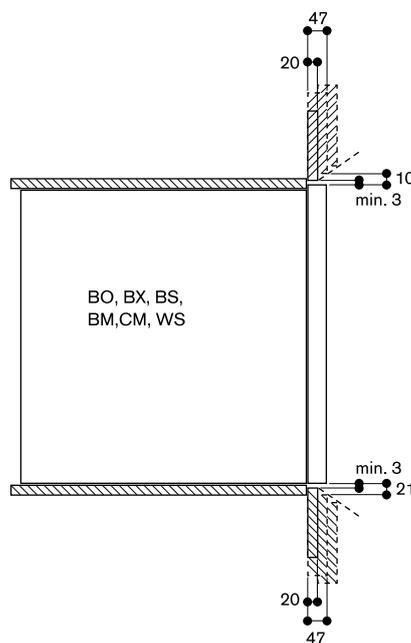
**La zona sottostante gli elettrodomestici WS/DV:**

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

**Installazione Side by Side**



**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.

Scongelo.

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).

Presenza 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 bambini.

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**

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°.

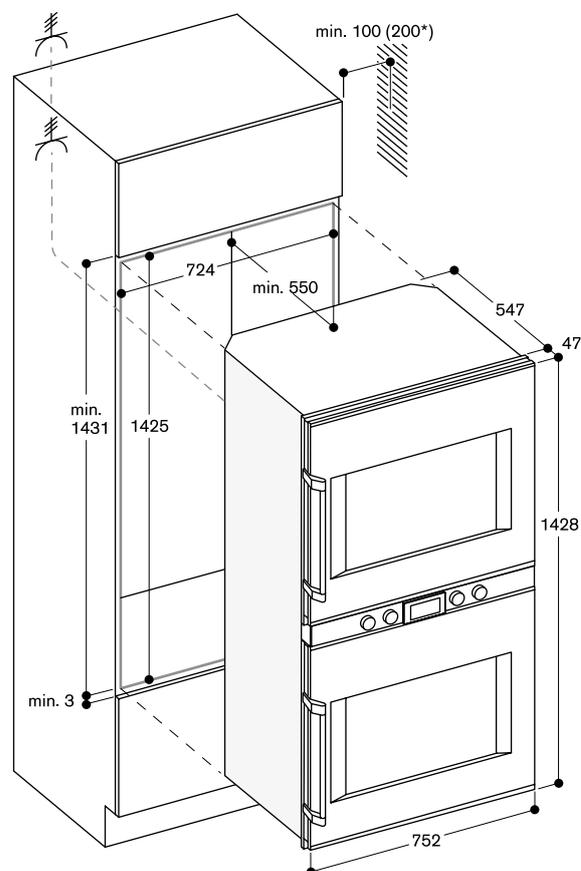
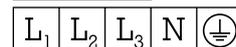
Per inserire l'apparecchio in una profondità di 550 mm, il cavo di collegamento deve passare nel lato posteriore destro del prodotto. La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile.

**Valori di collegamento**

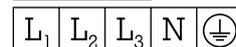
Classe di efficienza energetica A, in una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.

Assorbimento totale 9,2 kW.

Prevedere cavo di collegamento.



\* 200 mm in abbinamento a BA 018





#### Comandi in alto

##### Cerniere dx BO 480 112

Acciaio inox con porta tutta in vetro  
Larghezza 76 cm

##### Cerniere sx BO 481 112

Acciaio inox con porta tutta in vetro  
Larghezza 76 cm

#### In dotazione

- 1 termosonda
- 1 girarrosto
- 1 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

##### GN 340 230

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.

Presenza elettrica interna per sistema pizza Gagggenau (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](http://www.home-connect.com).

#### Sicurezza

Porta termoisolata con quadruplo vetro.

Sicurezza bambini.

Funzione vacanze.

Ventola di raffreddamento.

#### Pulizia

Pirolisi.

Rivestimento interno con smalto

Gagggenau 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 cassette 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.

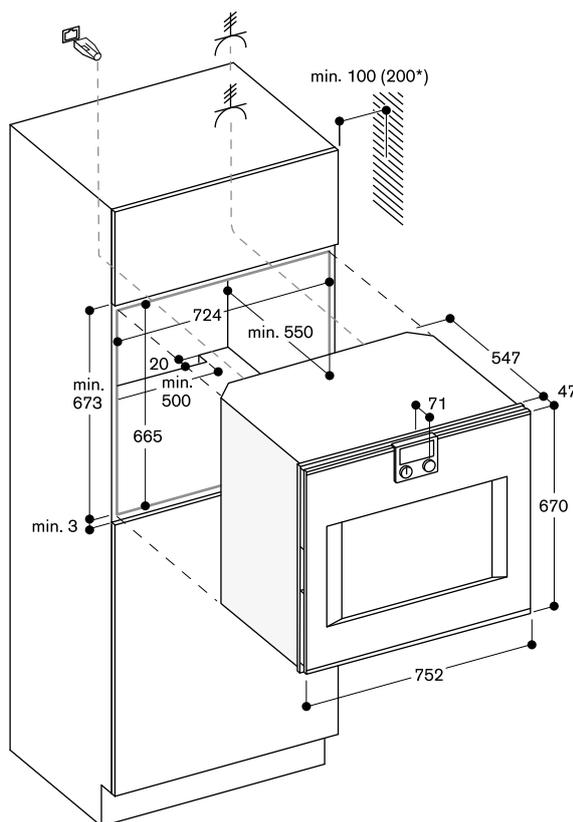
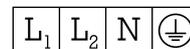
#### Valori di collegamento

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

Assorbimento totale 5,5 kW.

Prevedere cavo di collegamento.

Prevedere cavo LAN.



\* 200 mm in abbinamento a BA 018



#### Comandi in alto

##### Cerniere dx

BO 470 112

Acciaio inox con porta tutta in vetro  
Larghezza 60 cm

BO 470 102

Colore antracite con porta tutta in vetro  
Larghezza 60 cm

##### Cerniere sx

BO 471 112

Acciaio inox con porta tutta in vetro  
Larghezza 60 cm

BO 471 102

Colore antracite con porta tutta in vetro  
Larghezza 60 cm

#### In dotazione

- 2 leccarde
- 1 termosonda
- 1 girarrosto
- 1 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 con piedini e inviti per girarrosto

BA 026 115

Leccarda

BA 036 105

Griglia

BA 046 115

Teglia in vetro

BA 056 115

Resistenza per piano pizza

BA 056 133

Piano pizza

inclusa griglia e paletta pizza

BS 020 002

Set 2 palette per pizza

GN 340 230

Pirofila 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.

Scongellamento.

Tenere in caldo.

#### Funzionamento

##### Apertura automatica della porta.

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

Display con testi in chiaro.

Opzione per memorizzare ricette personalizzate (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.

Presenza elettrica interna per sistema pizza Gagganau (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](http://www.home-connect.com).

#### Sicurezza

Porta termoisolata con quadruplo vetro.

Sicurezza bambini.

Funzione vacanze.

Ventola di raffreddamento.

#### Pulizia

Pirolisi.

Rivestimento interno con smalto

Gagganau 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 cassette 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.

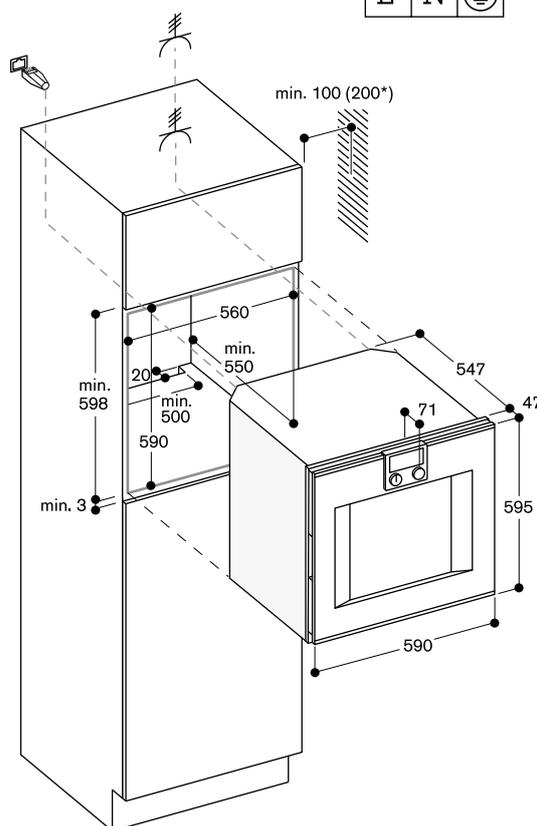
#### Valori di collegamento

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



#### Comandi in alto

Cerniere dx  
BO 450 112

Acciaio inox con porta tutta in vetro  
Larghezza 60 cm

Cerniere sx  
BO 451 112

Acciaio inox con porta tutta in vetro  
Larghezza 60 cm

#### In dotazione

1 leccarda  
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 046 115

Teglia in vetro

BA 056 115

Resistenza per piano pizza

BA 056 133

Piano pizza

inclusa griglia e paletta pizza

BA 226 105

Leccarda per grill

BS 020 002

Set 2 palette per pizza

GN 340 230

Pirofila 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 arrostitire.

Funzione Lievitazione.

Funzione scongelamento.

#### Funzionamento

Apertura automatica della porta.

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

Display con testi in chiaro.

Opzione per memorizzare ricette personalizzate (inclusa termosonda).

Personalizzazione programmi automatici.

Tasto informazioni.

Apertura laterale fino a 180°.

#### Caratteristiche

Termosonda con spegnimento automatico e indicazione tempo di cottura.

Programmi automatici.

Presca 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](http://www.home-connect.com).

#### Sicurezza

Porta termoisolata con quadruplo vetro.

Sicurezza bambini.

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

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 cassette 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.

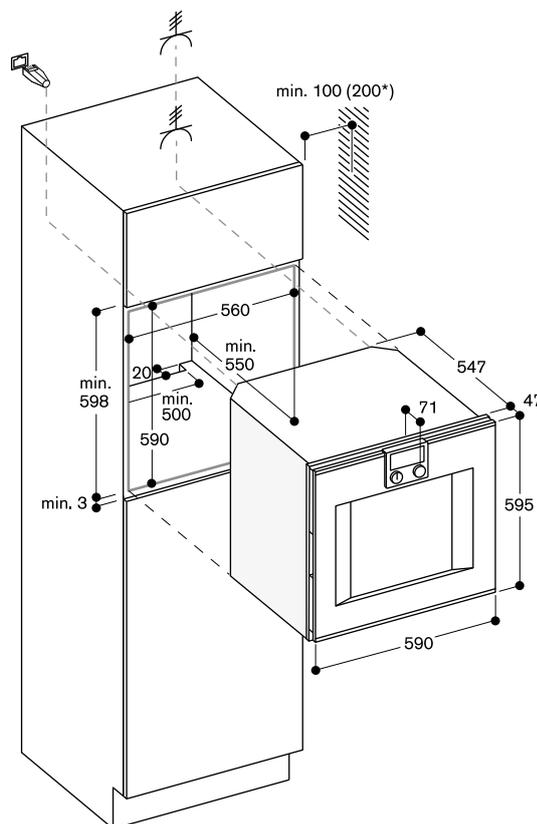
#### Valori di collegamento

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

Absorbimento totale 3,7 kW.

Prevedere cavo di collegamento.

Prevedere cavo LAN.



\* 200 mm in abbinamento a BA 016



#### Comandi in alto

##### Cerniere dx

BO 420 112

Acciaio inox con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BO 420 102

Colore antracite con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

##### Cerniere sx

BO 421 112

Acciaio inox con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BO 421 102

Colore antracite con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

#### In dotazione

1 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 046 115

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 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

**Presenza 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](http://www.home-connect.com).

#### Sicurezza

**Porta termoisolata con quadruplo vetro.**

Sicurezza bambini.

Termocoppia 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

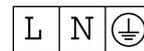
Classe di efficienza energetica A, in una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.

Absorbimento totale 3,7 kW.

Prevedere cavo di collegamento.

Per apparecchi con Home Connection:

Prevedere cavo LAN.







#### Comandi in basso

##### Cerniere dx

BS 484 111

Acciaio inox con porta tutta in vetro

Larghezza 76 cm

##### Cerniere sx

BS 485 111

Acciaio inox con porta tutta in vetro

Larghezza 76 cm

#### In dotazione

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

#### Accessori

GF 111 100

Filtro decalcificante

GF 121 110

Cartuccia filtro

GZ 010 011

Prolunga Aqua Stop

lunghezza 2 m

#### Accessori speciali

CL S10 040

Cartucce pulizia, set da 4.

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

CL S20 040

Cartucce per decalcificazione, set da 4.

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

GN 114 130

Leccarda/Vassoio Gastronorm non forato in acciaio inox, GN 1/3

profondità 40 mm, 1.5 l.

GN 114 230

Leccarda/Vassoio Gastronorm non forato in acciaio inox, GN 2/3

profondità 40 mm, 3 l.

GN 124 130

Leccarda/Vassoio Gastronorm forato in acciaio inox GN 1/3

profondità 40 mm, 1.5 l.

GN 124 230

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

profondità 40 mm, 3 l.

GN 144 130

Leccarda/Vassoio Gastronorm non forato antiaderente, GN 1/3

profondità 40 mm, 1.5 l.

GN 144 230

Leccarda/Vassoio Gastronorm non forato antiaderente, GN 2/3

profondità 40 mm, 3 l.

GN 154 130

Leccarda/Vassoio Gastronorm forato antiaderente, GN 1/3

profondità 40 mm, 1.5 l.

GN 154 230

Leccarda/Vassoio Gastronorm forato antiaderente, GN 2/3

profondità 40 mm, 3 l.

#### Forno CombiVapore Serie 400

BS 484/BS 485

- Porta senza maniglia ad apertura automatica.
- Allacciamento diretto alla rete idrica con carico e scarico.
- Sistema di pulizia completamente automatico.
- Aria calda da 30 °C a 230 °C combinabile con vapore e umidità regolabile a 0%, 30%, 60%, 80% o 100%.
- Funzione di cottura Sous-vide.
- Grill completo dietro ceramica, combinabile con aria calda fino a 230 °C e vapore.
- Display TFT touch.
- Superficie porta apparecchio solo con display comandi senza fascia frontale.
- Vapore senza pressione.
- Controllo elettronico della temperatura da 30 °C a 230 °C.
- Termosonda estraibile.
- Volume netto vano cottura 44 litri.

#### Sistemi di riscaldamento

Aria calda + 100 % umidità.

Aria calda + 80 % umidità.

Aria calda + 60 % umidità.

Aria calda + 30 % umidità.

Aria calda + 0 % umidità.

Grill + ventilato.

Grill.

Grill + umidità residua: livello 1.

Grill + umidità residua: livello 2.

Cottura Sous-vide.

Scongelamento.

Rigenerazione.

Cottura a bassa temperatura.

#### Funzionamento

Apertura automatica della porta.

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

Display con testi in chiaro.

Opzione per memorizzare ricette personalizzate.

Tasto informazioni.

Apertura laterale fino a 180°.

#### Caratteristiche

Grill dietro a superficie in vetroceramica da 2000 W.

Funzione condensazione per evitare la fuoriuscita di vapore durante l'apertura.

Vapore aggiunto.

Termosonda con spegnimento automatico.

Display con indicatore di temperatura.

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

Taratura automatica della temperatura di ebollizione.

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

Illuminazione alogena laterale (48 W).

Vano di cottura in acciaio inox.

4 livelli di inserimento.

#### Sicurezza

Sicurezza bambini.

Funzione vacanze.

Ventola di raffreddamento.

GN 340 230

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

GN 410 130

Coperchio Gastronorm in acciaio inox, GN 1/3

GN 410 230

Coperchio Gastronorm in acciaio inox, GN 2/3

GR 220 046

Griglia supplementare

#### Pulizia

Programma di pulizia, completamente automatico.

Programma di decalcificazione, completamente automatico.

Programma asciugatura.

Filtro removibile.

Demo per programma di pulizia.

#### Precauzioni di montaggio

Cerniere non reversibili.

Non installare altri apparecchi al di sopra del forno.

Il tubo di scarico dell'acqua non deve superare in nessun punto il bordo inferiore dell'apparecchio.

È necessario posizionarlo almeno 100 mm più in basso rispetto allo scarico dell'apparecchio (v. disegno "collegamento scarico acqua").

Tubo di ingresso acqua estendibile.

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

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

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

Il filtro decalcificante GF 111 100 (3) è necessario per l'allacciamento dell'apparecchio solo se la durezza dell'acqua supera 7° dH.

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

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

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

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

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

#### Valori di collegamento

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

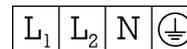
Assorbimento totale 2,9 kW.

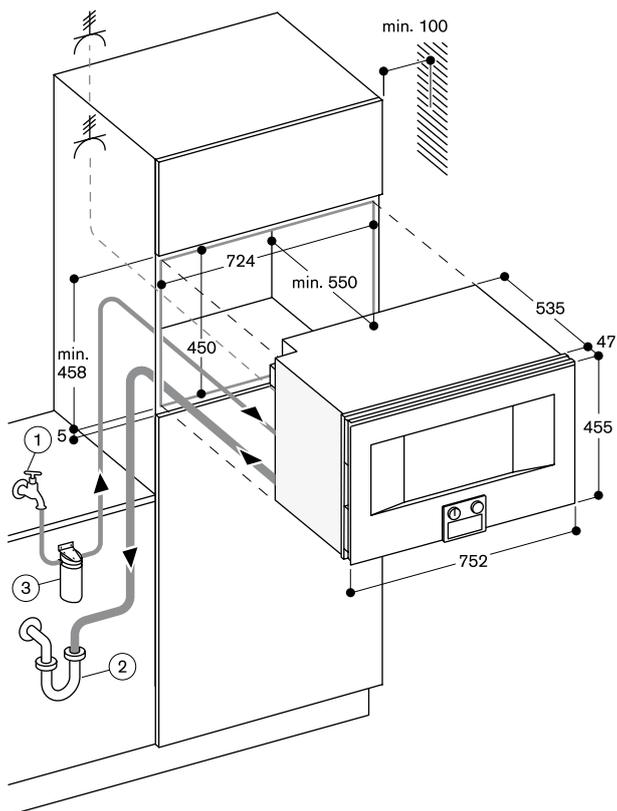
Solo allacciamento acqua fredda.

Tubo di carico: lunghezza 3 m con 3/4" e connessione da 26.4 mm, estendibile.

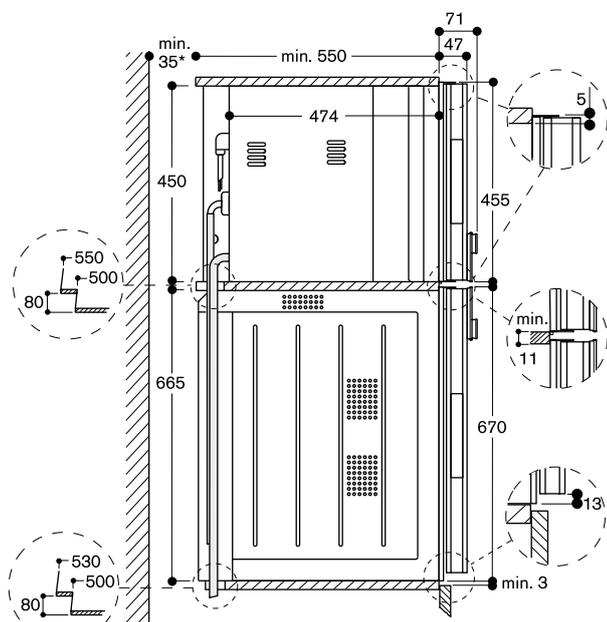
Tubo di scarico acqua con ø 25 mm 3 m (tubo HT).

Prevedere cavo di collegamento.



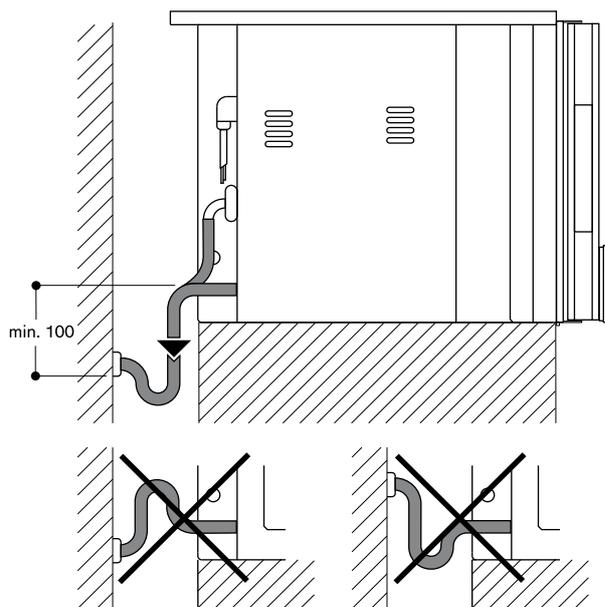


Vista laterale BS 484/485 su BO

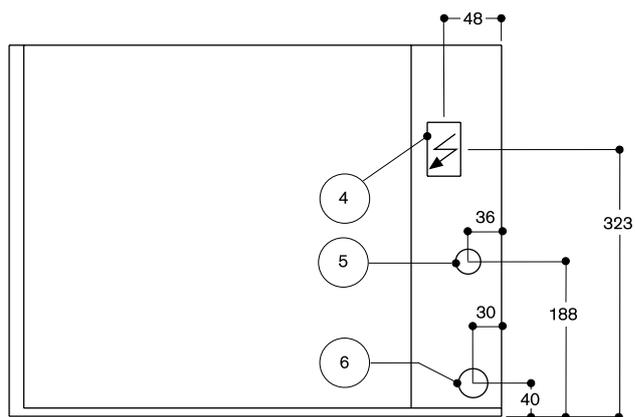


\* Necessario solo se i tubi dell'acqua di BS non possono essere introdotti negli angoli liberi tra gli apparecchi.

Connessione a muro



Vista da dietro



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



#### Comandi in alto

##### Cerniere dx

BS 470 111

Acciaio inox con porta tutta in vetro  
Larghezza 60 cm

BS 470 101

Colore antracite con porta tutta in vetro  
Larghezza 60 cm

##### Cerniere sx

BS 471 111

Acciaio inox con porta tutta in vetro  
Larghezza 60 cm

BS 471 101

Colore antracite con porta tutta in vetro  
Larghezza 60 cm

#### Comandi in basso

##### Cerniere dx

BS 474 111

Acciaio inox con porta tutta in vetro  
Larghezza 60 cm

BS 474 101

Colore antracite con porta tutta in vetro  
Larghezza 60 cm

##### Cerniere sx

BS 475 111

Acciaio inox con porta tutta in vetro  
Larghezza 60 cm

BS 475 101

Colore antracite con porta tutta in vetro  
Larghezza 60 cm

#### In dotazione

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

#### Accessori

GF 111 100

Filtro decalcificante

GF 121 110

Cartuccia filtro

GZ 010 011

Prolunga Aqua Stop

lunghezza 2 m

#### Accessori speciali

CL S10 040

Cartucce pulizia, set da 4.

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

CL S20 040

Cartucce per decalcificazione, set da 4.

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

GN 114 130

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

#### Forno CombiVapore Serie 400

BS 470/BS 471/BS 474/BS 475

- Porta senza maniglia ad apertura automatica.
- Allacciamento diretto alla rete idrica con carico e scarico.
- Sistema di pulizia completamente automatico.
- Aria calda da 30 °C a 230 °C combinabile con vapore e umidità regolabile a 0%, 30%, 60%, 80% o 100%.
- Funzione di cottura Sous-vide.
- Grill completo dietro ceramica, combinabile con aria calda fino a 230 °C e vapore.
- Display TFT touch.
- Superficie porta apparecchio solo con display comandi senza fascia frontale.
- Vapore senza pressione.
- Controllo elettronico della temperatura da 30 °C a 230 °C.
- Termosonda estraibile.
- Volume netto vano cottura 44 litri.

#### Sistemi di riscaldamento

Aria calda + 100 % umidità.

Aria calda + 80 % umidità.

Aria calda + 60 % umidità.

Aria calda + 30 % umidità.

Aria calda + 0 % umidità.

Grill + ventilato.

Grill.

Grill + umidità residua: livello 1.

Grill + umidità residua: livello 2.

Cottura Sous-vide.

Scongelamento.

Rigenerazione.

Cottura a bassa temperatura.

#### Funzionamento

Apertura automatica della porta.

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

Display con testi in chiaro.

Opzione per memorizzare ricette personalizzate.

Tasto informazioni.

Apertura laterale fino a 180°.

#### Caratteristiche

Grill dietro a superficie in vetroceramica da 2000 W.

Funzione condensazione per evitare la fuoriuscita di vapore durante l'apertura.

Vapore aggiunto.

Termosonda con spegnimento automatico.

Display con indicatore di temperatura.

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

Taratura automatica della temperatura di ebollizione.

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

Illuminazione alogena laterale (48 W).

Vano di cottura in acciaio inox.

4 livelli di inserimento.

#### Sicurezza

Sicurezza bambini.

Funzione vacanze.

Ventola di raffreddamento.

#### Pulizia

Programma di pulizia, completamente automatico.

#### GN 114 230

Leccarda/Vassoio Gastronorm non forato in acciaio inox, GN 2/3

profondità 40 mm, 3 l.

#### GN 124 130

Leccarda/Vassoio Gastronorm forato in acciaio inox GN 1/3

profondità 40 mm, 1.5 l.

#### GN 124 230

Leccarda/Vassoio Gastronorm forato antiaderente, GN 2/3

profondità 40 mm, 3 l.

#### GN 144 130

Leccarda/Vassoio Gastronorm non forato antiaderente, GN 1/3

profondità 40 mm, 1.5 l.

#### GN 144 230

Leccarda/Vassoio Gastronorm non forato antiaderente, GN 2/3

profondità 40 mm, 3 l.

#### GN 154 130

Leccarda/Vassoio Gastronorm forato antiaderente, GN 1/3

profondità 40 mm, 1.5 l.

#### GN 154 230

Leccarda/Vassoio Gastronorm forato antiaderente, GN 2/3

profondità 40 mm, 3 l.

#### GN 340 230

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

#### GN 410 130

Coperchio Gastronorm in acciaio inox, GN 1/3

#### GN 410 230

Coperchio Gastronorm in acciaio inox, GN 2/3

#### GR 220 046

Griglia supplementare

Programma di decalcificazione, completamente automatico.

Programma asciugatura.

Filtro removibile.

Demo per programma di pulizia.

#### Precauzioni di montaggio

Cerniere non reversibili.

Non installare altri apparecchi al di sopra del forno.

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

Tubo di ingresso acqua estendibile.

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

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

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

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

Il filtro decalcificante GF 111 100

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

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

Se la maniglia viene montata

(accessorio opzionale) sporge 94 mm dal mobile.

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

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

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

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

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

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

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

#### Valori di collegamento

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

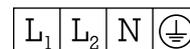
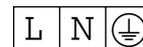
Assorbimento totale 2,9 kW.

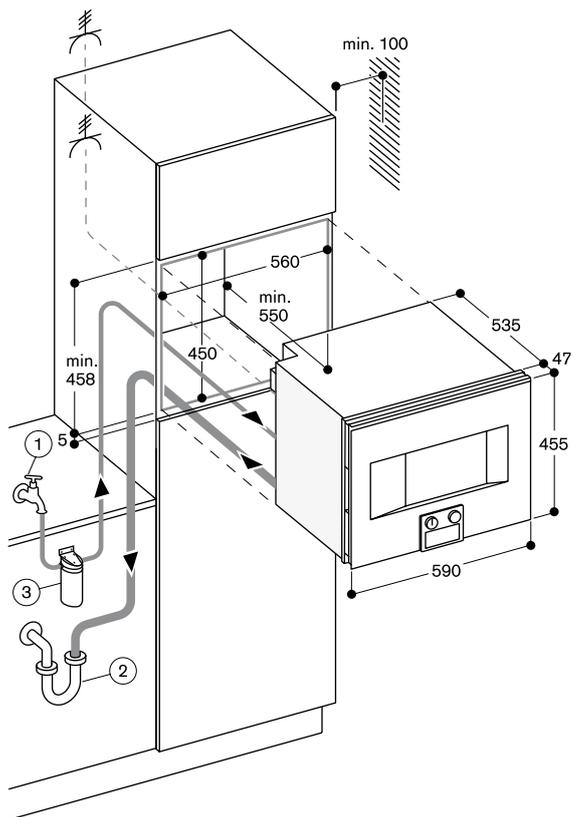
Solo allacciamento acqua fredda.

Tubo di carico: lunghezza 3 m con 3/4" e connessione da 26.4 mm, estendibile.

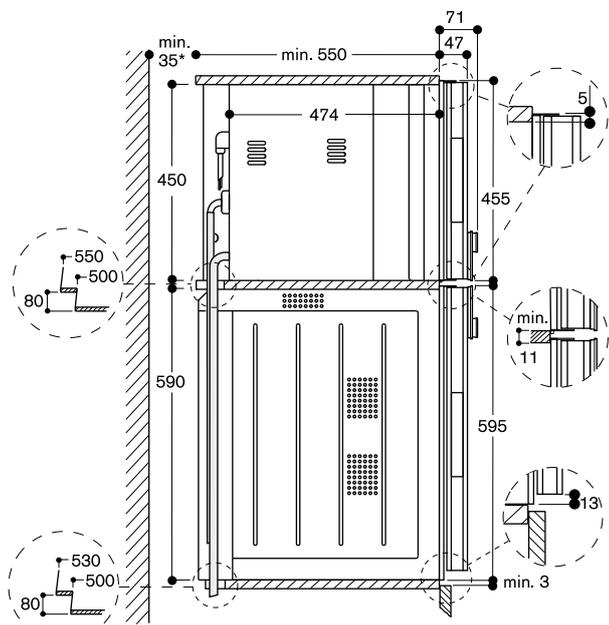
Tubo di scarico acqua con ø 25 mm 3 m (tubo HT).

Prevedere cavo di collegamento.



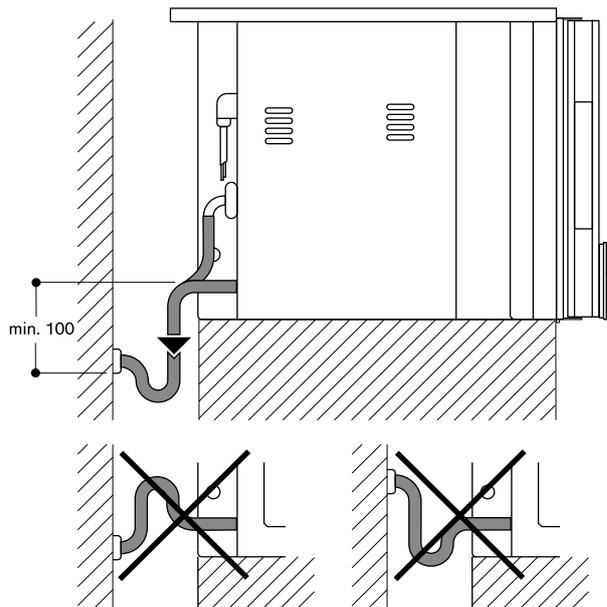


Installazione BS 474/475 sopra BO, vista laterale

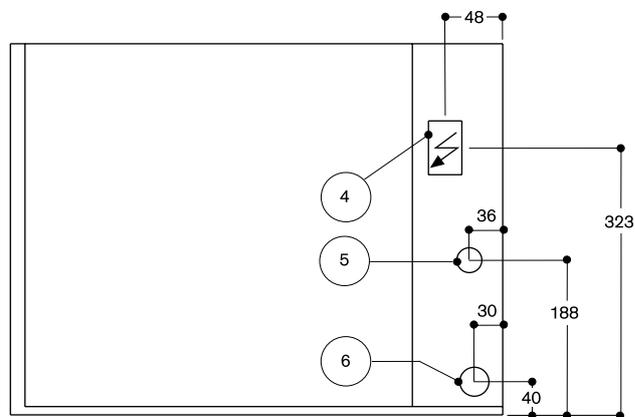


\* Necessario solo se i tubi dell'acqua di BS non possono essere introdotti negli angoli liberi tra gli apparecchi.

Connessione a muro



Vista da dietro



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

**Comandi in alto****Cerniere dx****BS 450 110**Acciaio inox con porta tutta in vetro  
Larghezza 60 cm**Cerniere sx****BS 451 110**Acciaio inox con porta tutta in vetro  
Larghezza 60 cm**Comandi in basso****Cerniere dx****BS 454 110**Acciaio inox con porta tutta in vetro  
Larghezza 60 cm**Cerniere sx****BS 455 110**Acciaio inox con porta tutta in vetro  
Larghezza 60 cm**In dotazione**

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

**Accessori speciali****GN 114 130**Leccarda/Vassoio Gastronorm non forato in acciaio inox, GN 1/3  
profondità 40 mm, 1.5 l.**GN 114 230**Leccarda/Vassoio Gastronorm non forato in acciaio inox, GN 2/3  
profondità 40 mm, 3 l.**GN 124 130**Leccarda/Vassoio Gastronorm forato in acciaio inox GN 1/3  
profondità 40 mm, 1.5 l.**GN 124 230**Leccarda/Vassoio Gastronorm forato in acciaio inox, GN 2/3  
profondità 40 mm, 3 l.**GN 144 130**Leccarda/Vassoio Gastronorm non forato antiaderente, GN 1/3  
profondità 40 mm, 1.5 l.**GN 144 230**Leccarda/Vassoio Gastronorm non forato antiaderente, GN 2/3  
profondità 40 mm, 3 l.**GN 154 130**Leccarda/Vassoio Gastronorm forato antiaderente, GN 1/3  
profondità 40 mm, 1.5 l.**GN 154 230**Leccarda/Vassoio Gastronorm forato antiaderente, GN 2/3  
profondità 40 mm, 3 l.**GN 340 230**Pirofila Gastronorm in ghisa, GN 2/3,  
altezza 165 mm**GN 410 130**Coperchio Gastronorm in acciaio inox,  
GN 1/3**Forno CombiVapore Serie 400****BS 450/BS 451/BS 454/BS 455**

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

**Sistemi di riscaldamento**

Aria calda + 100 % umidità.

Aria calda + 80 % umidità.

Aria calda + 60 % umidità.

Aria calda + 30 % umidità.

Aria calda + 0 % umidità.

Lievitazione.

Scongelamento.

Rigenerazione.

Cottura a bassa temperatura.

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

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

Display con testi in chiaro.

Opzione per memorizzare ricette personalizzate.

Tasto informazioni.

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

Serbatoio d'acqua di 1.3 litri estraibile.

Segnalazione del livello dell'acqua.

**Termosonda con spegnimento automatico.**

Display con indicatore di temperatura.

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

Taratura automatica della temperatura di ebollizione.

Illuminazione alogena laterale (48 W).

Vano di cottura in acciaio inox.

4 livelli di inserimento.

**Sicurezza**

Sicurezza bambini.

Funzione vacanze.

Ventola di raffreddamento.

**Pulizia**

Programma di decalcificazione.

**Filtro grassi di fronte alla ventola, lavabile in lavastoviglie.****Precauzioni di montaggio**

Cerniere non reversibili.

Non installare altri apparecchi al di sopra del forno.

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

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

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

**GN 410 230****Coperchio Gastronorm in acciaio inox, GN 2/3****GR 220 046****Griglia supplementare**

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

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

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

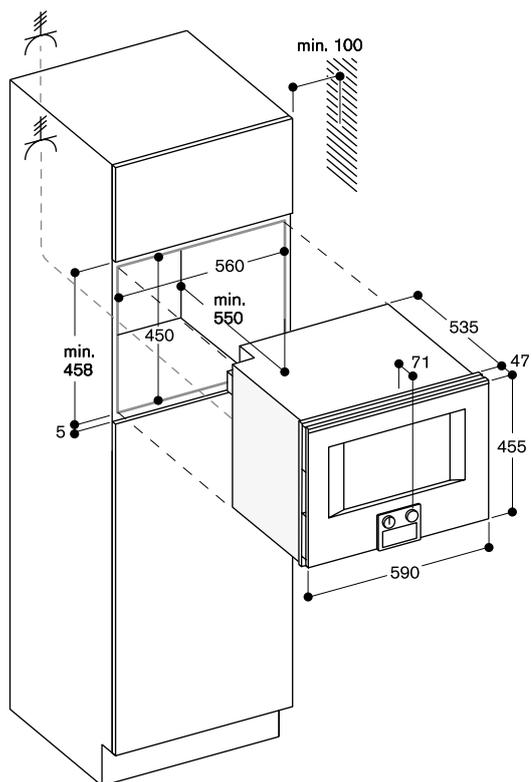
**Valori di collegamento**

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

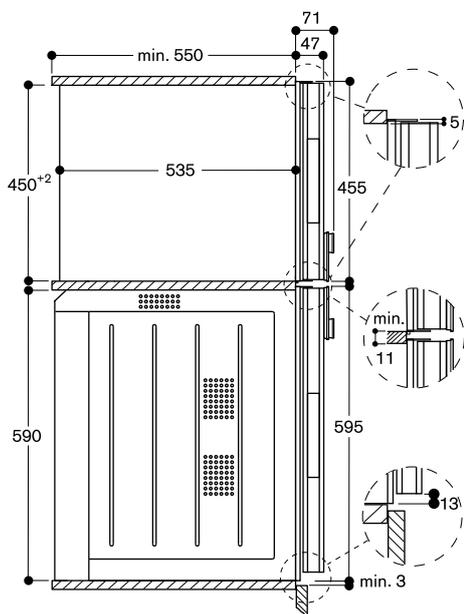
Assorbimento totale 2,0 kW.

Prevedere cavo di collegamento.





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





#### Comandi in basso

##### Cerniere dx

BM 484 110

Acciaio inox con porta tutta in vetro  
Larghezza 76 cm

##### Cerniere sx

BM 485 110

Acciaio inox con porta tutta in vetro  
Larghezza 76 cm

#### In dotazione

- 1 griglia combinata
- 1 teglia in vetro

#### Forno combinato microonde Serie 400 BM 484/BM 485

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

#### Programmi

Potenza microonde regolabile in 5 stadi: 1000, 600, 360, 180, 90 W.

4 sistemi di riscaldamento:

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

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

15 programmi automatici in base al peso, personalizzabili:

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

Funzione per la memorizzazione di ricette personalizzate.

#### Funzionamento

##### Apertura automatica della porta.

Display TFT touch con manopole per un facile e intuitivo utilizzo.  
Display con testi in chiaro.  
Tasto informazioni.

##### Apertura laterale fino a 180°.

#### Caratteristiche

##### Tecnologia Innowave.

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

#### Sicurezza

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

#### Pulizia

##### Vano cottura in acciaio inox con base in ceramica.

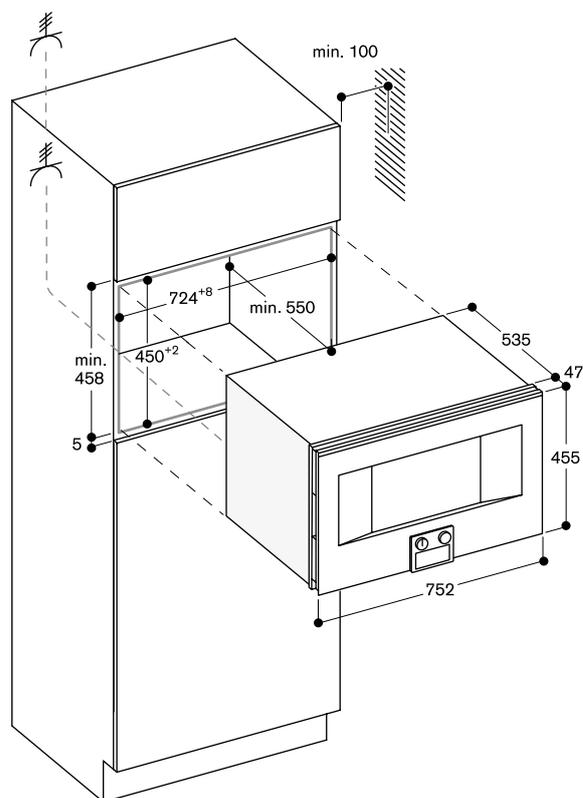
Parete posteriore con speciale smaltatura catalitica.

#### Precauzioni di montaggio

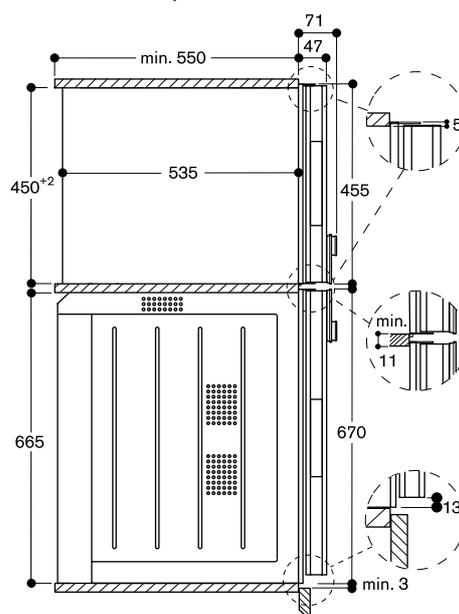
Cerniere non reversibili.  
L'apparecchio sporge di 47 mm dal fronte della nicchia del mobile.  
Se la maniglia viene montata (accessorio opzionale) sporge 94 mm dal mobile.  
Considerare le misure quotate nel disegno, inclusa la maniglia della porta se applicabile, nel posizionamento di cassetti accanto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

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



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





#### Comandi in alto

Cerniere dx  
BM 450 110

Acciaio inox con porta tutta in vetro  
Larghezza 60 cm

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 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 Innovave.

Riscaldamento rapido.

4 livelli di inserimento.

Display con indicatore di temperatura.

Illuminazione alogena laterale (60 W).

#### Sicurezza

Porta termoisolata con triplo vetro.

Tripla sicurezza per chiusura porta.

Sicurezza bambini.

Funzione vacanze.

Ventola di raffreddamento.

#### Pulizia

##### Vano cottura in acciaio inox con base in ceramica.

Parete posteriore con speciale smaltatura catalitica.

#### Precauzioni di montaggio

Cerniere non reversibili.

Prevedere la nicchia di incasso senza parete posteriore.

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

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

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

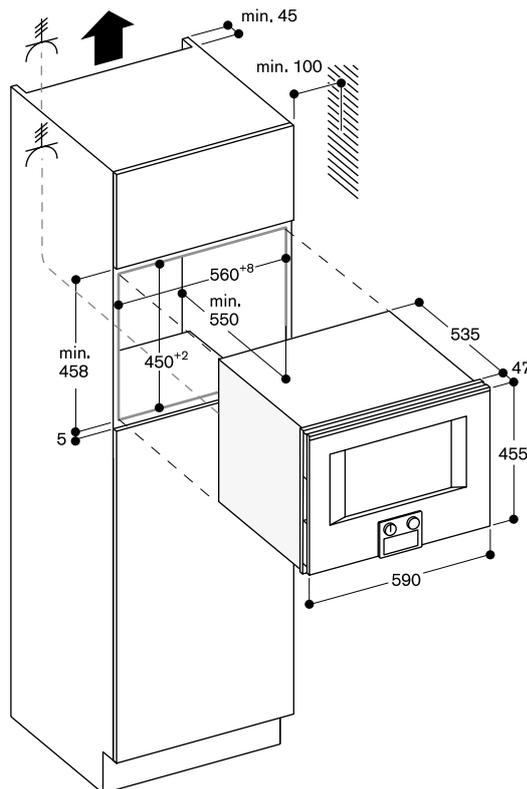
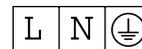
Per l'inserimento in un mobile ad angolo, considerare l'apertura della porta a 110°.

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

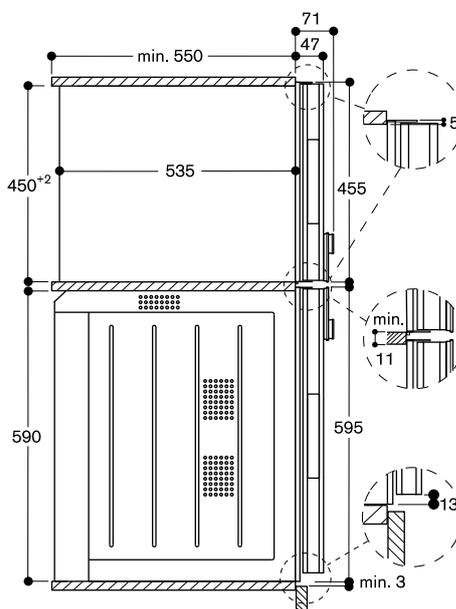
#### Valori di collegamento

Assorbimento totale 3,1 kW.

Cavo di allacciamento lunghezza 1,5 m senza spina.



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





#### Comandi in alto

##### CM 470 111

Acciaio inox con frontale tutto in vetro  
Larghezza 60 cm

##### CM 470 101

Colore antracite con frontale tutto in vetro  
Larghezza 60 cm

#### In dotazione

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

#### Macchina caffè completamente automatica Serie 400

##### CM 470

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

#### Programmi

Ristretto / 2 x Ristretto.  
Espresso / 2 x Espresso.  
Espresso macchiato / 2 x Espresso macchiato.  
Caffè / 2 x Caffè.  
Americano / 2 x Americano.  
Latte / 2 x Latte.  
Latte macchiato / 2 x Latte macchiato.  
Cappuccino / 2 x Cappuccino.  
Flat White / 2 x Flat White.  
Latte in schiuma / 2 x Latte in 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 fasi del rapporto caffè-latte.  
Grado di macinazione regolabile.  
Beccuccio regolabile 7-15 cm.  
Facile accesso a acqua, latte e 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.  
Funzione di acqua dolce per il riempimento del serbatoio con acqua fresca.  
Regolazione automatica della saturazione vaschetta raccogli gocce e recipiente per fondo di caffè.

#### Sicurezza

Sicurezza bambini.  
AquaStop: il sistema di protezione anti-allagamento 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.

#### Pulizia

Programma completamente automatico di lavaggio in fase di accensione e spegnimento dell'apparecchio.  
Pulizia automatica con il vapore del sistema del latte dopo ogni bevanda.  
**Programma automatico di pulizia e decalcificazione.**  
Svuotamento programma per preparare l'apparecchio per vacanza o il trasporto. La funzione di scarico mulino elimina i residui di caffè precedenti quando si cambia il tipo di chicchi di caffè.  
Unità di preparazione removibile.  
Contenitore caffè e vaschetta raccolta liquidi lavabili in lavastoviglie.  
Beverage presa lavabile in lavastoviglie.

#### Precauzioni di montaggio

Altezza di installazione ideale 95-145 cm (dal pavimento).  
L'apparecchio sporge di 47 mm dal fronte della nicchia del mobile.  
Se installato in un angolo, fornendo uno spazio laterale su ogni lato.  
Angolo di apertura della porta di 110° (impostazione predefinita) - distanza dalla parete deve essere di almeno 350 mm.  
Angolo di apertura della porta di circa 155° - distanza dalla parete deve essere di almeno 650 mm.  
Angolo di apertura della porta di circa 92° - distanza dalla parete deve essere di almeno 100 mm (ricambio numero 00636455).  
Possibilità di montaggio sopra WS da 14 cm in una nicchia standard da 59 cm.  
Il tubo di scarico dell'acqua non deve in nessun caso essere posizionato più alto del bordo inferiore del dispositivo, e almeno 150 mm più in basso rispetto alla evacuazione di acqua (vedi schema "di collegamento uscita acqua").

Se l'unità viene posizionata troppo lontano dalla scarico principale (sifone), occorre adattare il sistema di drenaggio in loco (installazione configurando casa).

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

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

Accessori speciali (ordine come parti di ricambio):

ET-Nr. 17000705 Filtro acqua

ET-Nr. 00311819 Pastiglie per la

decalcificazione

ET-Nr. 00311769 Pastiglie per la pulizia

ET-Nr. 00636455 Riduttore apertura

porta, angolo di 92°

ET-Nr. 11015223 Serbatoio chicchi

caffè con coperchio

#### Valori di collegamento

Assorbimento totale 1,60 kW.

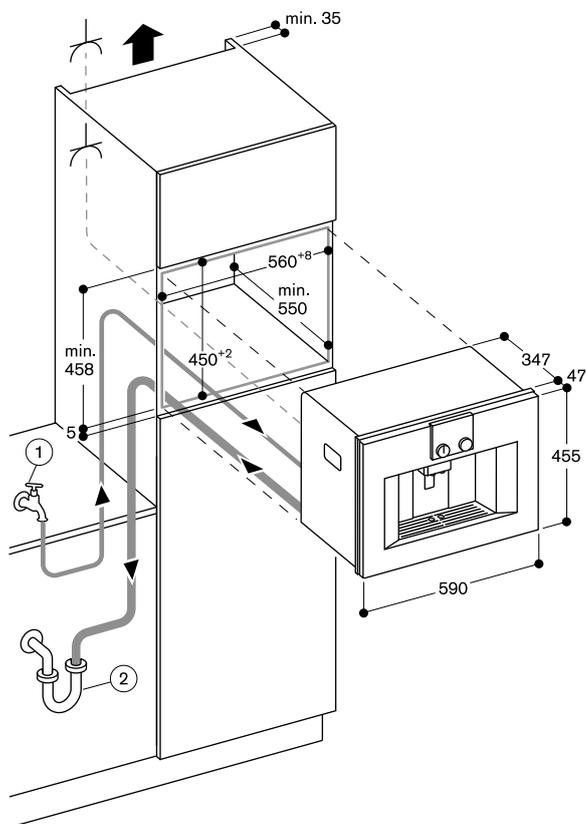
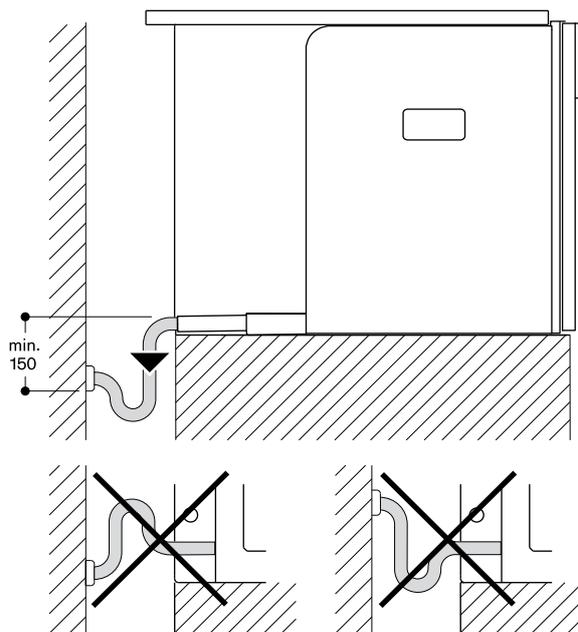
Cavo di allacciamento lunghezza 1,7 m con spina Schuko.

Solo allacciamento acqua fredda.

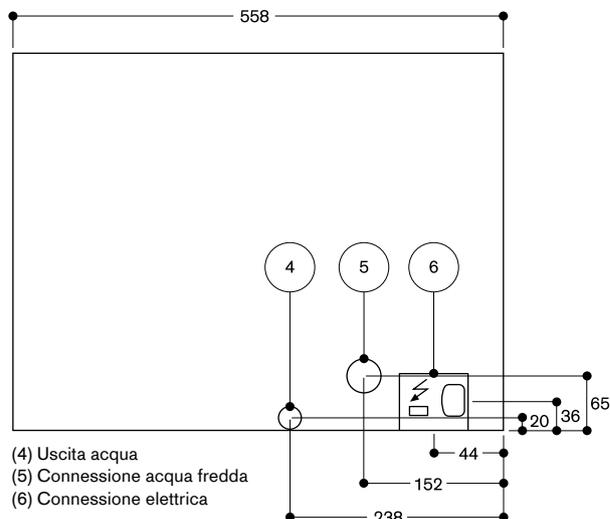
Tubo dell'acqua di alimentazione 165 cm con 3/4" (26.4 mm), può essere esteso.

Tubo di scarico dell'acqua (ø 18 mm) 170 cm (tubo HT).

#### Collegamento a muro



#### Vista posteriore





#### Comandi in alto

##### CM 450 111

Acciaio inox con frontale tutto in vetro  
Larghezza 60 cm

##### CM 450 101

Colore antracite con frontale tutto in vetro  
Larghezza 60 cm

#### In dotazione

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

#### Macchina caffè completamente automatica Serie 400

##### CM 450

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

#### Programmi

Ristretto / 2 x Ristretto.  
Espresso / 2 x Espresso.  
Espresso macchiato / 2 x Espresso macchiato.  
Caffè / 2 x Caffè.  
Americano / 2 x Americano.  
Latte / 2 x Latte.  
Latte macchiato / 2 x Latte macchiato.  
Cappuccino / 2 x Cappuccino.  
Flat White / 2 x Flat White.  
Latte in schiuma / 2 x Latte in 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 fasi del rapporto caffè-latte.  
Grado di macinazione regolabile.  
Beccuccio regolabile 7-15 cm.  
Facile accesso a acqua, latte e del contenitore dei chicchi di caffè dietro la porta.

#### Caratteristiche

Unità di macinazione a dischi ceramici 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.

#### Sicurezza

Sicurezza bambini.

#### Pulizia

Programma completamente automatico di lavaggio in fase di accensione e spegnimento dell'apparecchio.  
Pulizia automatica con il vapore del sistema del latte dopo ogni bevanda.  
**Programma automatico di pulizia e decalcificazione.**  
Svuotamento programma per preparare l'apparecchio per vacanza o il trasporto.  
La funzione di scarico mulino elimina i residui di caffè precedenti quando si cambia il tipo di chicchi di caffè.  
Unità di preparazione removibile.  
Contenitore caffè e vaschetta raccolta liquidi lavabili in lavastoviglie.  
Beverage presa lavabile in lavastoviglie.

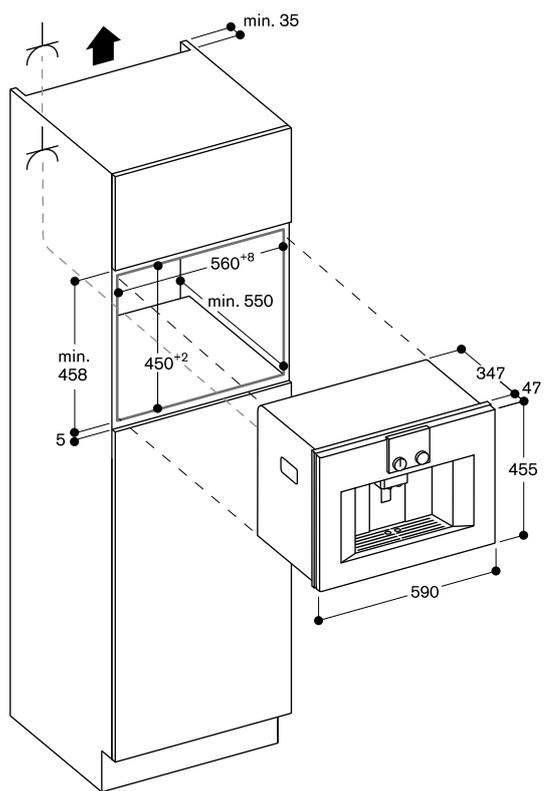
#### Precauzioni di montaggio

Altezza di installazione ideale 95-145 cm (dal pavimento).  
L'apparecchio sporge di 47 mm dal fronte della nicchia del mobile.  
Se installato in un angolo, fornendo uno spazio laterale su ogni lato.  
Angolo di apertura della porta di 110° (impostazione predefinita) - distanza dalla parete deve essere di almeno 350 mm.  
Angolo di apertura della porta di circa 155° - distanza dalla parete deve essere di almeno 650 mm.  
Angolo di apertura della porta di circa 92° - distanza dalla parete deve essere di almeno 100 mm (ricambio numero 00636455).  
Possibilità di montaggio sopra WS da 14 cm in una nicchia standard da 59 cm.

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

#### Valori di collegamento

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



**WS 482 110**

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

**Scaldavivande Serie 400****WS 482**

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

**Sistemi di riscaldamento**

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

**Funzionamento**

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

**Caratteristiche**

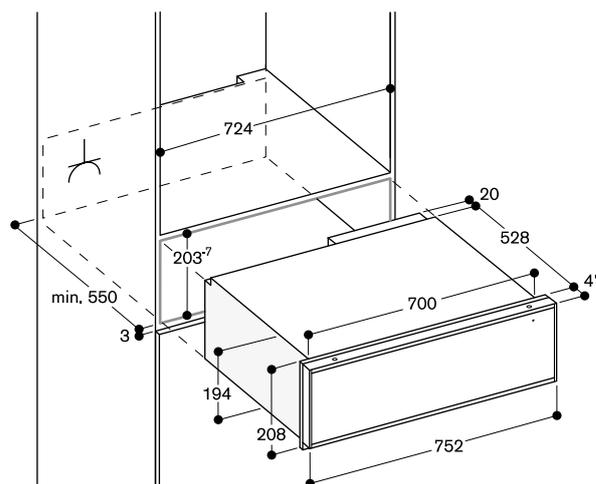
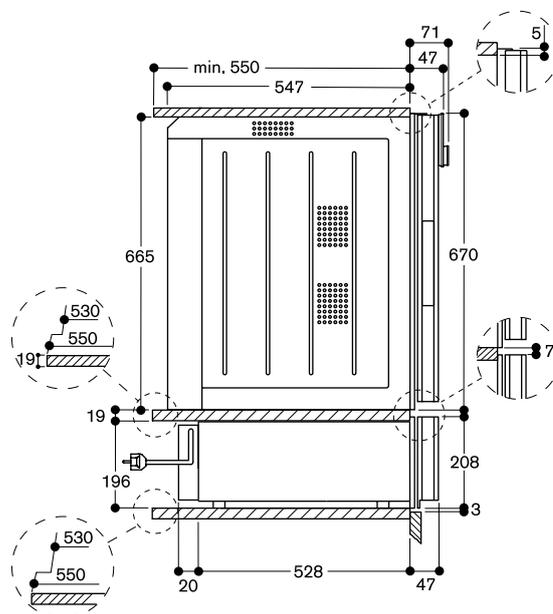
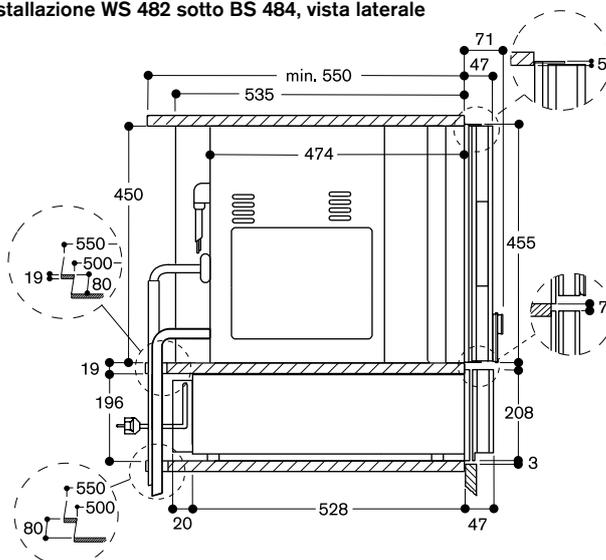
Volume netto 38 litri.  
Può contenere un servizio di piatti per 10 persone compresi piatti  $\varnothing$  24 cm, ciotole per zuppe e piatti da portata a seconda della dimensione.  
Capacità di carico: max 25 kg.  
Dimensioni interne  
L 606 x H 132 x P 480 mm.  
Resistenza sottovetro per una pulizia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

**Precauzioni di montaggio**

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

**Valori di collegamento**

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

**Installazione WS 482 sotto BO 480, vista laterale****Installazione WS 482 sotto BS 484, vista laterale**

**WS 461 110**

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

**WS 461 100**

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

**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**

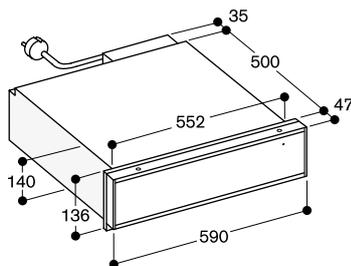
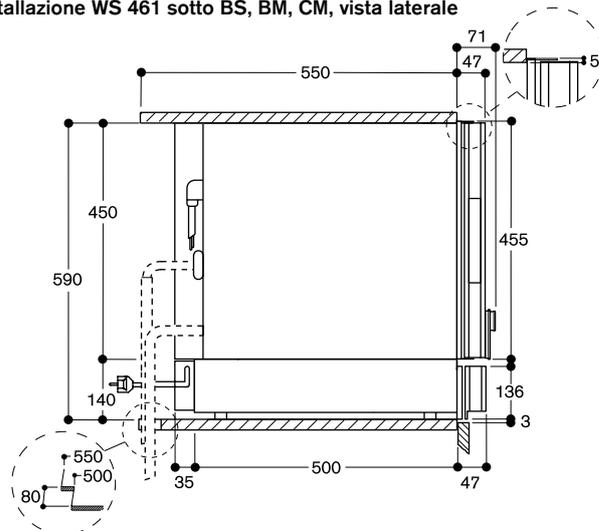
Volume netto 19 litri.  
Servizio per 6 persone con piatti da  $\varnothing$  24 cm, ciotole da zuppa e piatti da portata a seconda della dimensione.  
Capacità di carico: max 25 kg.  
Dimensioni interne L 475 x H 86 x P 458 mm.  
Resistenza sottovetro per una pulizia estremamente semplice.  
Ventola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

**Precauzioni di montaggio**

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

**Valori di collegamento**

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

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

**WS 462 110**

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

**WS 462 100**

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

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

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

**Sistemi di riscaldamento**

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**

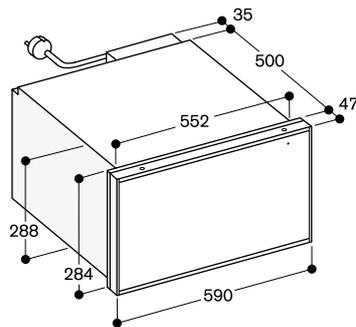
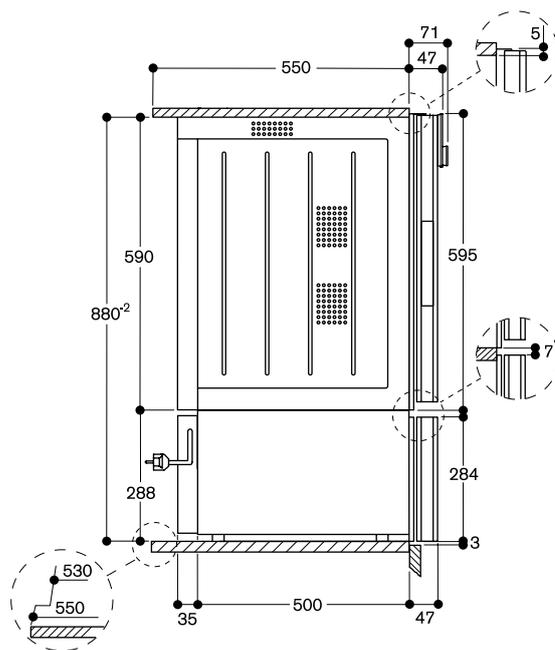
Volume netto 51 litri.  
Servizio per 12 persone con piatti da  $\varnothing$  24 cm, ciotole da zuppa e piatti da portata a seconda della dimensione.  
Capacità di carico: max 25 kg.  
Dimensioni interne  
L 475 x H 236 x P 458 mm.  
Resistenza sottovetro per una pulizia estremamente semplice.  
Ventola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

**Precauzioni di montaggio**

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

**Valori di collegamento**

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

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

**DV 461 110**

Acciaio inox con frontale in vetro

Larghezza 60 cm, Altezza 14 cm

**DV 461 100**

Colore antracite con frontale in vetro

Larghezza 60 cm, Altezza 14 cm

**Accessori inclusi**

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

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

Sacchetti per sottovuoto, piccoli

180 x 280 mm, 100 pezzi

**BA 080 680**

Sacchetti per sottovuoto, grandi

240 x 350 mm, 100 pezzi

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

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

**Applicazione**

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

**Funzionamento**

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

**Caratteristiche**

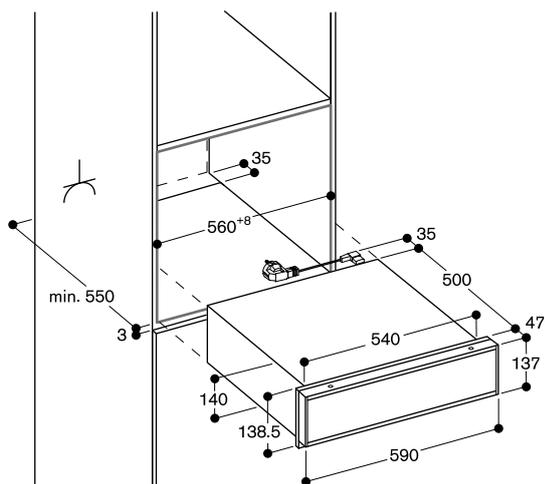
3 livelli di sottovuoto all'interno del corpo aspirazione, max 99%.  
 3 livelli di sottovuoto al di fuori del corpo aspirazione, max 90%.  
 Volume netto 7 litri.  
 Capacità di carico max. 10 kg.  
 Dimensioni max. sacchetti: (L x H) 240 x 350 mm.  
 3 livelli di sigillamento sacchetti.  
 Barra sigillante 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**

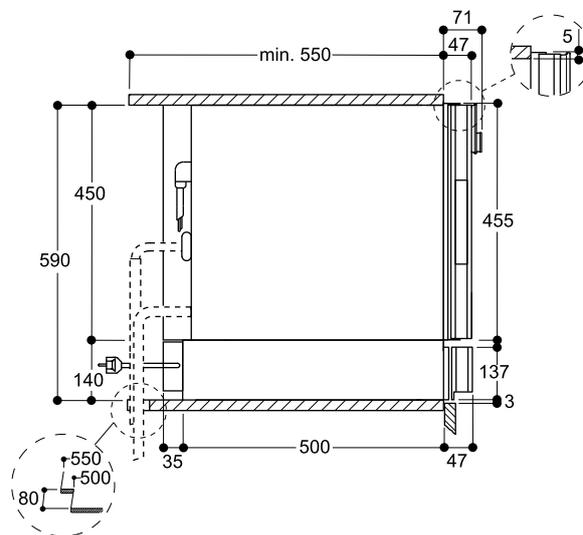
L'apparecchio sporge 47 mm dal fronte della nicchia del mobile.  
 Possibilità di installazione di BS/BM/CM sopra DV in una nicchia da 59 cm senza ripiano intermedio.  
 Installabile al disotto del worktop o in una singola nicchia.  
 La presa può essere prevista dietro l'apparecchio.

**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



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

**BA 016 105**

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



**BA 018 105**

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

**BA 026 115**

Leccarda per forno. 60 cm

**BA 028 115**

Leccarda per forno. 76 cm

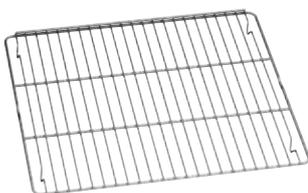


**BA 036 105**

Griglia per forno. 60 cm

**BA 038 105**

Griglia per forno. 76 cm



**BA 046 115**

Teglia in vetro per forno. 60 cm



**BA 056 115**

Resistenza per piano pizza per forno. 60 cm

**BA 058 115**

Resistenza per piano pizza per forno. 76 cm



**BA 056 133**

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

**BA 058 133**

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



**BS 020 002**

Set 2 palette per pizza



**BA 026 105**

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



**BA 226 105**

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



**GN 114 130**

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



**GN 114 230**

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



**GN 124 130**

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



**GN 124 230**

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



**GN 144 130**

Leccarda/Vassoio Gastronorm non forato in materiale antiaderente, profondità 40 mm, 1,5 l, GN 1/3

**GN 144 230**

Leccarda/Vassoio Gastronorm non forato in materiale antiaderente, profondità 40 mm, 3 l, GN 2/3

**GN 154 130**

Leccarda/Vassoio Gastronorm forato in materiale antiaderente, profondità 40 mm, 1,5 l, GN 1/3

**GN 154 230**

Leccarda/Vassoio Gastronorm forato in materiale antiaderente, profondità 40 mm, 3 l, GN 2/3

**GN 340 230**

Pirofila Gastronorm in ghisa GN 2/3, altezza 165 mm, antiaderente  
Per arrostitire 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 a vapore combinati e forni completamente a vapore.

**GN 410 130**

Coperchio Gastronorm in acciaio inox, GN 1/3

**GN 410 230**

Coperchio Gastronorm in acciaio inox, GN 2/3

**GR 220 046**

Griglia supplementare

**CL S10 040**

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

**CL S20 040**

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

**GF 111 100**

Filtro decalcificante per prima installazione. Sistema decalcificante raccomandato nel caso la durezza dell'acqua superi i 7 °dH o l'alcalinità dell'acqua superi i 5 °dH

**GF 121 110**

Cartuccia filtro

**GZ 010 011**

Prolunga per carico/scarico acqua

**BA 080 670**

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

**BA 080 680**

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





BX 480/BX 481

| Leccarda   |                 | Doppio forno  |         |
|--|-----------------|---|---------|
|  | BA 026 115      | Profondità 15 mm  |         |
|  | BA 028 115      | Profondità 30 mm  | • (2x)° |
| 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     | °       |
| Pietra refrattaria   |                 |   |         |
|  | 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 Gastronorm in acciaio inox  |                 |   |         |
|  | GN 114 130      | GN 1/3 non perforato, profondità 40 mm; 1,5 l   |         |
|  | GN 114 230      | GN 2/3 non perforato, profondità 40 mm; 3 l   |         |
|  | GN 124 130      | GN 1/3 perforato, profondità 40 mm; 1,5 l   |         |
|  | GN 124 230      | GN 2/3 perforato, profondità 40 mm; 3 l   |         |
|  | GN 144 130      | GN 1/3 antiaderente, non perforato, profondità 40 mm; 1,5 l                           |         |
|  | GN 144 230      | GN 2/3 antiaderente, non perforato, profondità 40 mm; 3 l                             |         |
|  | GN 154 130      | GN 1/3 antiaderente, perforato, profondità 40 mm; 1,5 l                               |         |
|  | GN 154 230      | GN 2/3 antiaderente, perforato, profondità 40 mm; 3 l                                 |         |
|  | GN 410 130      | Coperchio gastronomico, acciaio inox, GN 1/3  |         |
|  | GN 410 230      | Coperchio gastronomico, acciaio inox, GN 2/3  |         |
| Pirofila Gastronorm in ghisa   |                 |   |         |
|  | GN 340 230      | GN 2/3, altezza 165 mm  | °       |
| Da utilizzare nei forni con sistema estraibile BA 018 / BA 016 ed elemento riscaldante (da ordinare separatamente), oppure nei forni combinati a vapore e a vapore |                 |   |         |
| Leccarda in vetro  |                 |   |         |
|  | BA 046 115      | Profondità 24 mm  |         |
| Griglia  |                 |   |         |
|  | BA 036 105      | Senza apertura, con piedini   |         |
|  | BA 038 105      | Senza apertura, con piedini   | • (2x)° |
|  | GR 220 046      | Senza apertura, senza piedini   |         |
|  | ET-Nr. 672921   | Per griglie BA 026 105 / BA 226 105, con apertura e piedini                           |         |
|  | ET-Nr. 706321   | Per griglia ET-Nr. 687055, con apertura e piedini                                     | • (2x)° |
| Teglia   |                 |   |         |
|  | BA 026 105      | Con piedini e attacco per girarrosto, profondità 30 mm                                |         |
|  | BA 226 105      | Profondità 30 mm  |         |
|  | ET-Nr. 687055   | Con piedini e attacco per girarrosto, profondità 30 mm                                | • (2x)° |
| Elemento riscaldante   |                 |   |         |
|  | BA 056 115      | Necessario per pietra refrattaria BA 056 133  |         |
|  | BA 058 115      | Necessario per pietra refrattaria BA 058 133  | °       |
| Paletta per pizza  |                 |   |         |
|  | BS 020 002      | Set di 2 pezzi  | °       |
| Pulizia  |                 |   |         |
|  | CL S10 040      | Cartuccia di pulizia, set da 4  |         |
|  | CL S20 040      | Cartuccia decalcificante, set da 4  |         |
|  | ET-Nr. 17000705 | Cartuccia per filtro acqua  |         |
|  | ET-Nr. 00311819 | Pastiglia decalcificante  |         |
|  | ET-Nr. 00311769 | Pastiglia pulente   |         |
| Sacchetti per sottovuoto   |                 |   |         |
|  | BA 080 670      | Sacchetti per sottovuoto, piccoli, 180 x 280 mm, 100 pezzi                            |         |
|  | BA 080 680      | Sacchetti per sottovuoto, grandi, 240 x 350 mm, 100 pezzi                             |         |
| Allacciamento idrico   |                 |   |         |
|  | GF 111 100      | Filtro decalcificante, per prima installazione  |         |
|  | GF 121 110      | Cartuccia filtro, per GF 111 100  |         |
|  | GZ 010 011      | Prolunga per tubo di carico e scarico   |         |

• Di serie.

° Accessori speciali.



BO 480/BO 481

BO 470/BO 471

BO 450/BO 451

BO 420/BO 421

BS 484/BS 485

BS 470/BS 471  
BS 474/BS 475

BS 450/BS 451  
BS 454/BS 455

Forno Forno Forno Forno Forno CombiVapore Forno CombiVapore Forno CombiVapore

•/° • (2x)/° •/° •/°

° ° ° °

° ° ° °

° ° ° °

° ° ° °

° ° ° °

° ° ° °

° ° ° °

° ° ° °

° ° ° ° (senza funzione arrosto) ° °

° ° ° °

° ° ° °

° ° ° °

° ° ° °

° ° ° °

° ° ° °

° ° ° °

° ° ° °

° ° ° °

° ° ° °

° ° ° °

° ° ° °

° ° ° °

° ° ° °

° ° ° °

° ° ° °

° ° ° °

° ° ° °

° ° ° °

° ° ° °

° ° ° °

° ° ° °

° ° ° °

° ° ° °



BM 484/BM 485

| Leccarda                                    |  | Forno combinato 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  |                           |
| Pietra refrattaria                          |  |                           |
| 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 Gastronorm in acciaio inox |  |                           |
| GN 114 130                                  | GN 1/3 non perforato, profondità 40 mm; 1,5 l  |                           |
| GN 114 230                                  | GN 2/3 non perforato, profondità 40 mm; 3 l  |                           |
| GN 124 130                                  | GN 1/3 perforato, profondità 40 mm; 1,5 l  |                           |
| GN 124 230                                  | GN 2/3 perforato, profondità 40 mm; 3 l  |                           |
| GN 144 130                                  | GN 1/3 antiaderente, non perforato, profondità 40 mm; 1,5 l  |                           |
| GN 144 230                                  | GN 2/3 antiaderente, non perforato, profondità 40 mm; 3 l  |                           |
| GN 154 130                                  | GN 1/3 antiaderente, perforato, profondità 40 mm; 1,5 l  |                           |
| GN 154 230                                  | GN 2/3 antiaderente, perforato, profondità 40 mm; 3 l  |                           |
| GN 410 130                                  | Coperchio Gastronorm, acciaio inox, GN 1/3   |                           |
| GN 410 230                                  | Coperchio Gastronorm, acciaio inox, GN 2/3   |                           |
| Pirofila Gastronorm in ghisa                |  |                           |
| GN 340 230                                  | GN 2/3, altezza 165 mm<br>Da utilizzare nei forni con sistema estraibile BA 018 / BA 016 103 ed elemento riscaldante (da ordinare separatamente), oppure nei forni combinati a vapore e a vapore |                           |
| Leccarda in vetro                           |  |                           |
| BA 046 115                                  | Profondità 24 mm   |                           |
| Griglia                                     |  |                           |
| BA 036 105                                  | Senza apertura, con piedini  |                           |
| BA 038 105                                  | Senza apertura, con piedini  |                           |
| GR 220 046                                  | Senza apertura, senza piedini  |                           |
| Part No. 672921                             | Per griglie BA 026 105 / BA 226 105, con apertura e piedini  |                           |
| Part No. 706321                             | Per griglia ET-Nr. 687055, con apertura e piedini  |                           |
| Teglia                                      |  |                           |
| BA 026 105                                  | Con piedini e attacco per girarrosto, profondità 30 mm   |                           |
| BA 226 105                                  | Profondità 30 mm   |                           |
| Part No. 687055                             | Con piedini e attacco per girarrosto, profondità 30 mm   |                           |
| Elemento riscaldante                        |  |                           |
| BA 056 115                                  | Necessario per pietra refrattaria BA 056 133   |                           |
| BA 058 115                                  | Necessario per pietra refrattaria BA 058 133   |                           |
| Paletta per pizza                           |  |                           |
| BS 020 002                                  | Set di 2 pezzi   |                           |
| Pulizia                                     |  |                           |
| CL S10 040                                  | Cartuccia di pulizia, set da 4   |                           |
| CL S20 040                                  | Cartuccia decalcificante, set da 4   |                           |
| ET-Nr. 17000705                             | Cartuccia per filtro acqua   |                           |
| ET-Nr. 00311819                             | Pastiglia decalcificante   |                           |
| ET-Nr. 00311769                             | Pastiglia pulente  |                           |
| Sacchetti per sottovuoto                    |  |                           |
| BA 080 670                                  | Sacchetti per sottovuoto, piccoli, 180 x 280 mm, 100 pezzi   |                           |
| BA 080 680                                  | Sacchetti per sottovuoto, grandi, 240 x 350 mm, 100 pezzi  |                           |
| Allacciamento idrico                        |  |                           |
| GF 111 100                                  | Filtro decalcificante, per prima installazione   |                           |
| GF 121 110                                  | Cartuccia filtro, per GF 111 100   |                           |
| GZ 010 011                                  | Prolunga per tubo di carico e scarico  |                           |

- Di serie.
- Accessori speciali.



BM 450/BM 451  
BM 454/BM 455

Forno combinato microonde



CM 450 / CM 470

Macchina caffè



WS 482

Scaldavivande



WS 462  
WS 461

Scaldavivande



DV 461

Cassetto Sous-Vide

◦  
◦  
◦

◦  
◦



| Tipologia  |                    | Doppio forno            | Forno           |
|--|--------------------|-------------------------|-----------------|
| Cerniera dx / Cerniera sx  |                    | BX 480/BX 481           | BO 480/BO 481   |
| Acciaio con porta tutta in vetro   |                    | BX 480/481 112          | BO 480/481 112  |
| Colore antracite con porta tutta in vetro                                      |                    |                         |                 |
| <b>Dimensioni</b>  |                    |                         |                 |
| Larghezza  | (cm)               | 76                      | 76              |
| Dimensioni apparecchio L x H x P <sup>1</sup>                                  | (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              |
| <b> Volumi / Efficienza energetica (secondo EN 60350-1, 65/2014 e 66/2014)</b> |                    |                         |                 |
| Volume netto vano cottura  | (l)                | 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 per ciascun forno     | 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       |
| <b>Sistemi di riscaldamento</b>  |                    |                         |                 |
| 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                                 |                    | •/•/•                   | •/•/•           |
| <b>Utilizzo</b>  |                    |                         |                 |
| Display TFT touch  |                    | •                       | •               |
| Comandi in alto / centrali / in basso  |                    | - / • / -               | • / - / -       |
| Apertura automatica della porta  |                    | -                       | •               |
| Display con testi in chiaro  | (N. lingue)        | 25                      | 44              |
| Ricette personalizzate   |                    | -                       | 50              |
| Angolo di apertura porta   | (°)                | 180                     | 180             |
| <b>Caratteristiche</b>   |                    |                         |                 |
| Regolazione elettronica della temperatura                                      |                    | •                       | •               |
| Termosonda   |                    | • (solo inf.)           | •               |
| Programmi automatici   |                    | -                       | •               |
| Girarrosto   |                    | • (solo inf.)           | •               |
| Presa per pietra refrattaria   |                    | •                       | •               |
| Funzione per arrostitire   |                    | •                       | •               |
| Visualizzazione della temperatura  |                    | •                       | •               |
| Riscaldamento rapido   |                    | •                       | •               |
| Tempo di cottura, fine cottura, timer, contaminuti                             |                    | •                       | •               |
| Timer lungo  |                    | •                       | •               |
| Illuminazione alogena dall'alto  | (W)                | 60 per il vano cottura  | 60              |
| Illuminazione alogena laterale   | (W)                | 10 per il vano cottura  | 2 x 10          |
| Livelli di posizionamento teglia   | (N.)               | 5                       | 5               |
| Home Connect <sup>3</sup>  |                    | -                       | • <sup>3</sup>  |
| <b>Accessori</b>   |                    |                         |                 |
| Leccarde smaltate  |                    | 1 per il vano cottura   | 1               |
| Dimensione max leccarda  | (cm <sup>2</sup> ) | 1.780                   | 1.780           |
| Griglie  |                    | 1 per il vano cottura   | 1               |
| Teglia per grill smaltata / griglia per grill                                  |                    | 1/1 per il vano cottura | 1/1             |
| Leccarda/Vassoio Gastronorm in vetro   |                    | -                       | -               |
| <b>Sicurezza</b>   |                    |                         |                 |
| Porta isolata termicamente con vetro multiplo                                  |                    | 4-strati                | 4-strati        |
| Sicurezza bambino / gancio porta / spegnimento di sicurezza                    |                    | • / - / •               | • / • / •       |
| Ventola di raffreddamento  |                    | •                       | •               |
| <b>Pulizia</b>   |                    |                         |                 |
| Pirolisi   |                    | •                       | •               |
| Smalto Gaggenau  |                    | •                       | •               |
| Purificatore termico degli odori   |                    | •                       | •               |
| <b>Valori di collegamento</b>  |                    |                         |                 |
| Assorbimento totale  | (kW)               | 9,2                     | 5,52            |

• Di serie. - Non predisposto.

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

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



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



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

• Di serie. - Non predisposto.

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





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

• Di serie. – Non predisposto.

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



Forno combinato microonde

BM 454/BM 455

BM 454/455 110

BM 454/455 100

60

590 x 455 x 535

47

560 x 450 x 550

46

36

445 x 236 x 348

1.000

5

40, 100–250

100–250

100–250

3

2.000

1.950

600

•

15

•

–/•

•

25

50

180°

•

•

•

•

•/•/•/•

•

60

4

•

•

•

•

•/•

•

•

•

•

3,1



| Tipologia  |              | Macchina caffè                              |
|--|--------------|---|
| Frontale in acciaio sotto vetro  |              | CM 470 111                                  |
| Frontale color Gaggianu antracite  |              | CM 470 101                                  |
| Dimensioni   |              |   |
| Larghezza  | (cm)         | 60  |
| Dimensioni apparecchio L x H x P <sup>1</sup>  | (mm)         | 590 x 455 x 537                             |
| Sporgenza del frontale dalla nicchia   | (mm)         | 47  |
| Dimensioni della nicchia L x H x P   | (mm)         | 560 x 450 x 550                             |
| Peso netto   | (kg)         | 23  |
| Bevande  |              |   |
|  |              | Ristretto / 2 x Ristretto                   |
|  |              | Espresso / 2 x Espresso                     |
|  |              | Espresso Macchiato / 2 x Espresso Macchiato |
|  |              | Caffè / 2 x Caffè                           |
|  |              | Americano / 2 x Americano                   |
|  |              | Caffè Latte / 2 x Caffè Latte               |
|  |              | Latte Macchiato / 2 x Latte Macchiato       |
|  |              | Cappuccino / 2 x Cappuccino                 |
|  |              | Flat White / 2 x Flat White                 |
|  |              | Latte in schiuma / 2 x Latte in 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)         |   |
| 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  |              | •   |
| - Standby  | (min, h)     | 5 min – 12 h                                |
| - Durezza acqua  | (N. livelli) | 4, sistema addolcimento acqua               |
| - Filtro acqua   |              | •   |
| Caratteristiche  |              |   |
| Tecnologia per aroma caffè   |              | •   |
| Unità di macinazione con dischi in ceramica  |              | •   |
| Regolazione automatica della macinatura  |              | •   |
| Sistema riscaldamento istantaneo dell'acqua  |              | •   |
| Pressione pompa  | (bar)        | 19  |
| Sistema latte integrato  |              | •   |
| Contenitore latte  | (l)          | 0.5   |
| Contenitore chicchi di caffè   | (g)          | 500   |
| Contenitore caffè di riserva   |              | •   |
| Controllo livello macinatura   |              | •   |
| Volume unità di infusione regolabile   | (g)          | 8 – 12                                      |
| Doppia macinatura ed infusione per extra-intensità di una bevanda  |              | •   |
| Doppia macinatura ed infusione per due bevande   |              | •   |
| Contenitore acqua removibile   | (l)          | 2.4   |
| Cartuccia filtro acqua   |              | 1   |
| Pulizia dopo singola preparazione  |              | •   |
| Indicazione elettronica saturazione filtro   |              | •   |
| Controllo elettronico livello latte, acqua e caffè   |              | •   |
| Controllo elettronico della saturazione vaschetta raccogli gocce e del contenitore raccogli sedimenti di caffè |              | •   |
| Luce LED integrata   |              | •   |
| Funzione acqua fresca  |              | •   |
| Sicurezza  |              |   |
| Sicurezza bambino  |              | •   |
| Aqua stop garantito a vita   |              | •   |
| Pulizia  |              |   |
| Risciacquo automatico in fase di accensione / spegnimento  |              | •/•   |
| Risciacquo automatico del dosatore latte   |              | •   |
| Programma automatico di pulizia e decalcificazione   |              | •   |
| Programma automatico di pulizia  |              | •   |
| Programma automatico di decalcificazione   |              | •   |
| Unità di infusione removibile  |              | •   |
| Vaschetta raccogli gocce e contenitore raccogli sedimenti di caffè removibili e lavabili in lavastoviglie      |              | •   |
| Dispenser bevande removibile e lavabile in lavastoviglie   |              | •   |
| Funzione svuotamento (vacanza)   |              | •   |
| Funzione svuotamento contenitore caffè   |              | •   |
| Valori di collegamento   |              |   |
| Assorbimento totale  | (kW)         | 1.6   |
| Collegamento fisso all'acqua in ingresso/uscita  |              | •   |

• Di serie. – Non predisposto.

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



### Macchina caffè

CM 450 111

CM 450 101

60  
590 x 455 x 444  
47  
560 x 450 x 550  
22

Ristretto / 2 x Ristretto  
Espresso / 2 x Espresso  
Espresso Macchiato / 2 x Espresso Macchiato  
Caffè / 2 x Caffè  
Americano / 2 x Americano  
Caffè Latte / 2 x Caffè Latte  
Latte Macchiato / 2 x Latte Macchiato  
Cappuccino / 2 x Cappuccino  
Flat White / 2 x Flat White  
Latte in schiuma / 2 x Latte in schiuma  
Latte caldo / 2 x Latte caldo  
Acqua calda / 2 x Acqua calda

- 
- 
- 
- 25
- 8
- 3
- 8
- 3
- 10
- 
- 15
- 7
- 
- 
- 5 min – 12 h
- 4, sistema addolcimento acqua
- 

- 
- 
- 
- 
- 
- 19
- 
- 0.5
- 500
- 
- 
- 8 – 12
- 
- 
- 
- 2.4
- 1
- 
- 
- 
- 
- 
- 

•/•

- /•
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 

1.6  
–



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

• Di serie. – Non predisposto.

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



| Tipologia apparecchio  |         | Cassetto Sous-Vide |
|--|---------|--------------------|
| Acciaio inox con frontale in vetro                           |         | DV 461 110         |
| Colore antracite con frontale in vetro                       |         | DV 461 100         |
| Dimensioni   |         |                    |
| Larghezza  | (cm)    | 60                 |
| Dimensioni apparecchio L x H x P <sup>1</sup>                | (mm)    | 590 x 140 x 532    |
| Sporgenza dal mobile   | (mm)    | 47                 |
| Dimensioni della nicchia L x H x P                           | (mm)    | 560 x 140 x 550    |
| Peso netto   | (kg)    | 31                 |
| Volume   |         |                    |
| Volume netto   | (l)     | 7,5                |
| Dimensioni interne L x H x P                                 | (mm)    | 210 x 95 x 275     |
| Dimensione massima dei sacchetti L x H                       | (mm)    | 240 x 350          |
| 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  |         |                    |
| Sensore di controllo   |         | •                  |
| Cassetto senza maniglia                                      |         | •                  |
| Maniglia cava  |         | •                  |
| Sistema push-to-open   |         | -                  |
| Chiusura ammortizzata  |         | •                  |
| Caratteristiche  |         |                    |
| Camera sottovuoto in acciaio                                 |         | •                  |
| Carico max.  | (kg)    | 10                 |
| Altezza applicabile  | (mm)    | 80                 |
| Coperchio in vetro   |         | •                  |
| Barra di sigillatura removibile                              |         | •                  |
| Supporto di rialzo   |         | •                  |
| Connessione tubo per sottovuoto al di fuori dell'apparecchio |         | •                  |
| Spazio utile nella camera, L x P                             | (mm)    | 210 x 275          |
| Membrana antiriflusso liquidi durante sottovuoto esterno     |         | •                  |
| Sacchetti sottovuoto, piccoli, 180 mm x 280 mm               | (pezzi) | 50                 |
| Sacchetti sottovuoto, grandi, 240 mm x 350 mm                | (pezzi) | 50                 |
| Tappi per sottovuoto bottiglie                               | (pezzi) | 3                  |
| Adattatore per bottiglie                                     |         | •                  |
| Valori di collegamento                                       |         |                    |
| Assorbimento totale  | (kW)    | 0,32               |

• Di serie. – Non predisposto.

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



## Forni Serie 200

|   |    |
|---|----|
| Possibili combinazioni della Serie 200            | 60 |
| Forni Serie 200                                   | 62 |
| Forni CombiVapore Serie 200                       | 65 |
| Forni a vapore Serie 200                          | 66 |
| Forni combinati microonde Serie 200               | 67 |
| Forni a microonde Serie 200                       | 68 |
| Macchina caffè completamente automatica Serie 200 | 70 |
| Cassetto Sous-Vide Serie 200                      | 74 |
| Scaldavivande Serie 200                           | 75 |
| Accessori   Accessori speciali                    | 78 |
| Tabelle tecniche                                  | 82 |





GAGGENAU

GAGGENAU

GAGGENAU

GAGGENAU

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

**Combinazione verticale**

Nota bene

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

**Combinazione orizzontale**

Nota bene

- Le cerniere delle porte possono essere collocate a piacere.
- Le cerniere non sono reversibili.
- Prevedere uno spazio minimo di 10 mm tra le due porte.

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

Colori disponibili per tutti gli apparecchi mostrati:



Gaggenau Antracite



Gaggenau Acciaio



Gaggenau Silver

Combinazione verticale, apparecchi larghi 60 cm



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



- BMP 224
- BOP 2.0
- WSP 222



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



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



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



- BOP 2.0
- DF



- BSP 250/BSP 220/BMP 250
- DF



- CMP 250/CPM 270
- DF

## Combinazione orizzontale, apparecchi larghi 60 cm



• BOP 2.1

• BOP 2.0



• BOP 2.1

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

• BOP 251

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

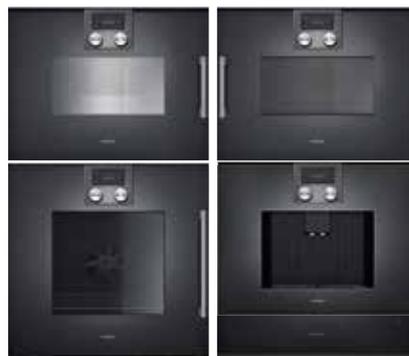
• BOP 251

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

## Combinazione di 4 apparecchi larghi 60 cm con scaldavivande



• BOP 2.1

• BSP 250/BSP 220/  
BMP 250  
• WSP 221/DVP 221• BMP 250/BSP 2.0  
• WSP 221/DVP 221• BSP 251/BSP 221/  
BMP 251  
• BOP 2.1• BMP 250/BSP 2.0  
• CMP 250/CPM 270  
• WSP 221/DVP 221



#### Comandi in alto

##### Cerniere dx

###### BOP 250 102

Pannello color antracite con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

###### BOP 250 112

Pannello color acciaio con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

###### BOP 250 132

Pannello color silver con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

##### Cerniere sx

###### BOP 251 102

Pannello color antracite con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

###### BOP 251 112

Pannello color acciaio con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

###### BOP 251 132

Pannello color silver con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

#### In dotazione

1 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

Leccarda

BA 036 105

Griglia

BA 046 115

Teglia in vetro

BA 056 115

Resistenza per piano pizza

BA 056 133

Piano pizza

inclusa griglia e paletta pizza

BA 226 105

Teglia

BS 020 002

Set 2 palette per pizza

GN 340 230

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

#### Forno Serie 200

##### BOP 250/BOP 251

- Installazione a filo.
- Pirolisi.
- 13 sistemi di riscaldamento, con termosonda e pietra refrattaria.
- Programmi automatici.
- Termosonda con indicazione 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 arrostitire.

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.

**Presenza 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](http://www.home-connect.com).

#### Sicurezza

**Porta isolata termicamente con 5 vetri.**

Sicurezza bambini.

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

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.

Porta LAN situata in alto a destra del lato posteriore dell'apparecchio.

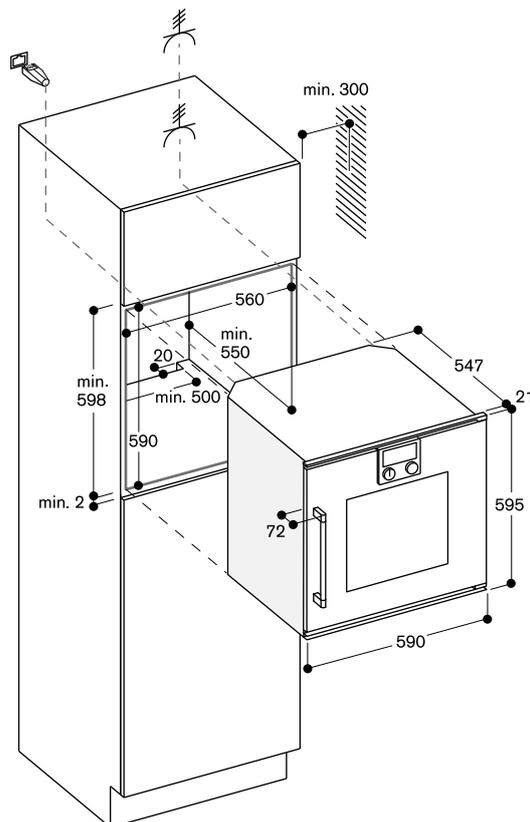
#### Valori di collegamento

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.





#### Comandi in alto

##### Cerniere dx

###### BOP 220 112

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 046 115

Teglia in vetro

##### BA 056 115

Resistenza per piano pizza

##### BA 056 133

Piano pizza

inclusa griglia e paletta pizza

##### BA 226 105

Teglia

##### BS 020 002

Set 2 palette per pizza

##### GN 340 230

Pirofila 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

**Presenza 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](http://www.home-connect.com).

#### Sicurezza

**Porta isolata termicamente con 5 vetri.**

Sicurezza bambini.

Termocoppia 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.

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

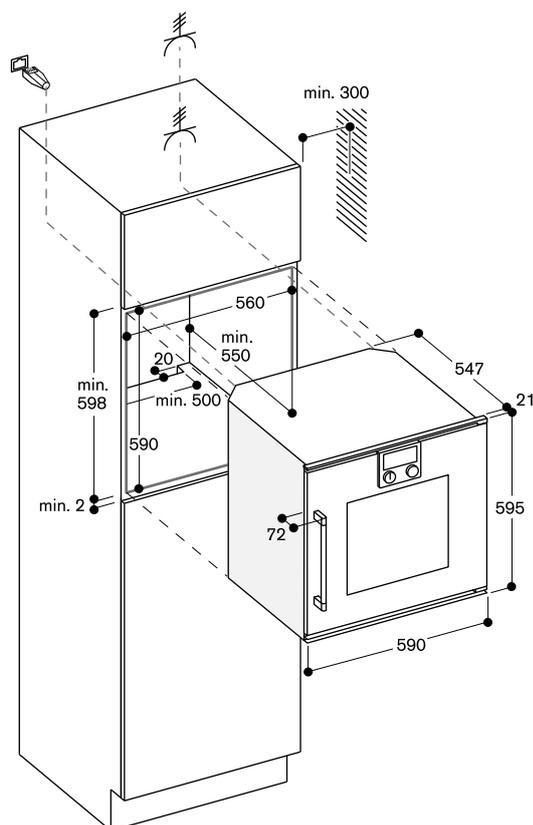
#### Valori di collegamento

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.





#### Comandi in alto

##### Cerniere dx

###### BOP 210 102

Pannello color antracite con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

###### BOP 210 112

Pannello color acciaio con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

###### BOP 210 132

Pannello color silver con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

##### Cerniere sx

###### BOP 211 102

Pannello color antracite con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

###### BOP 211 112

Pannello color acciaio con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

###### BOP 211 132

Pannello color silver con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

#### In dotazione

1 teglia

1 griglia

1 leccarda con griglia

#### Accessori speciali

BA 036 102

Griglia

BA 046 115

Teglia in vetro

BA 056 115

Resistenza per piano pizza

BA 056 130

Piano pizza

inclusa griglia e paletta pizza

BA 216 102

4 guide telescopiche completamente estensibili

BA 226 102

Teglia

BA 226 112

Leccarda

BS 020 002

Set 2 palette per pizza

#### Forno Serie 200

##### BOP 210/BOP 211

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

#### Sistemi di riscaldamento

Aria calda.

Aria calda Eco.

Riscaldamento superiore e inferiore.

Riscaldamento superiore.

Riscaldamento inferiore.

Aria calda + Riscaldamento inferiore.

Grill superficie grande + Caldo ventilato.

Grill superficie grande.

Funzione pietra refrattaria.

#### Funzionamento

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

Display con testi in chiaro.

Opzione per memorizzare ricette personalizzate.

Tasto informazioni.

Apertura laterale della porta fino a 110°.

#### Caratteristiche

**Presenza 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](http://www.home-connect.com).

#### Sicurezza

Porta termoisolata con triplo vetro.

Sicurezza bambini.

Termocoppia di sicurezza.

Ventola di raffreddamento.

#### Pulizia

Gaggenau enamel.

**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.

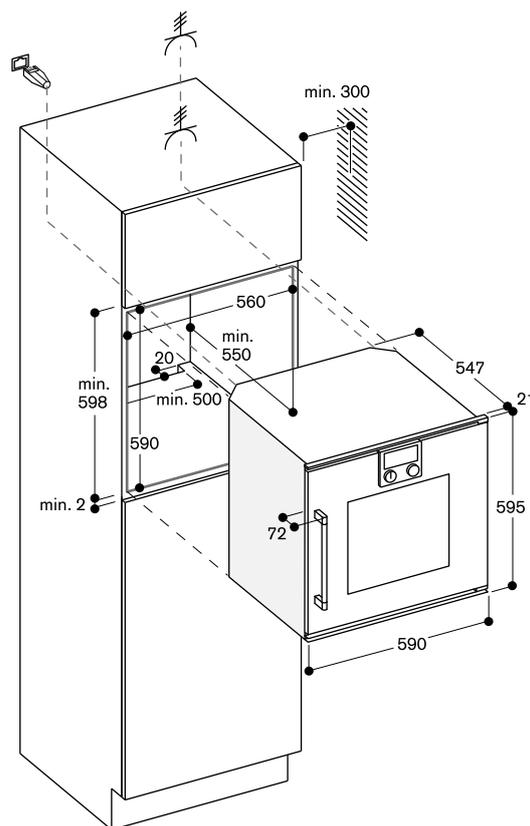
#### Valori di collegamento

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.





#### Comandi in alto

##### Cerniere dx

###### BSP 250 100

Pannello color antracite con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

###### BSP 250 110

Pannello color acciaio con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

###### BSP 250 130

Pannello color silver con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

##### Cerniere sx

###### BSP 251 100

Pannello color antracite con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

###### BSP 251 110

Pannello color acciaio con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

###### BSP 251 130

Pannello color silver con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

#### In dotazione

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

#### Accessori speciali

##### GN 114 130

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

##### GN 114 230

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

##### GN 124 130

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

##### GN 124 230

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

##### GN 144 130

Leccarda/Vassoio Gastronorm non forato antiaderente, GN 1/3 profondità 40 mm, 1.5 l.

##### GN 144 230

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

##### GN 154 130

Leccarda/Vassoio Gastronorm forato antiaderente, GN 1/3 profondità 40 mm, 1.5 l.

#### Forno CombiVapore Serie 200

##### BSP 250/BSP 251

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

#### Sistemi di riscaldamento

Aria calda + 100 % umidità.

Aria calda + 80 % umidità.

Aria calda + 60 % umidità.

Aria calda + 30 % umidità.

Aria calda + 0 % umidità.

Lievitazione.

Scongelamento.

Rigenerazione.

Cottura a bassa temperatura.

#### Funzionamento

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

Display con testi in chiaro.

Opzione per memorizzare ricette personalizzate.

Tasto informazioni.

Apertura laterale della porta fino a 110°.

#### Caratteristiche

Serbatoio d'acqua di 1.3 litri estraibile.

Segnalazione del livello dell'acqua.

Termosonda con spegnimento automatico.

Display con indicatore di temperatura.

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

Taratura automatica della temperatura di ebollizione.

Illuminazione alogena laterale (48 W).

Vano di cottura in acciaio inox.

4 livelli di inserimento.

#### Sicurezza

Sicurezza bambini.

Funzione vacanze.

Ventola di raffreddamento.

#### Pulizia

Programma di decalcificazione.

Filtro grassi di fronte alla ventola, lavabile in lavastoviglie.

#### Precauzioni di montaggio

Cerniere non reversibili.

Non installare altri apparecchi al di sopra del forno.

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

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

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

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

Per l'inserimento di un forno in un mobile ad angolo, considerare

#### GN 154 230

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

#### GN 340 230

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

#### GN 410 130

Coperchio Gastronorm in acciaio inox, GN 1/3

#### GN 410 230

Coperchio Gastronorm in acciaio inox, GN 2/3

#### GR 220 046

Griglia supplementare

l'apertura della porta a 110°.

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

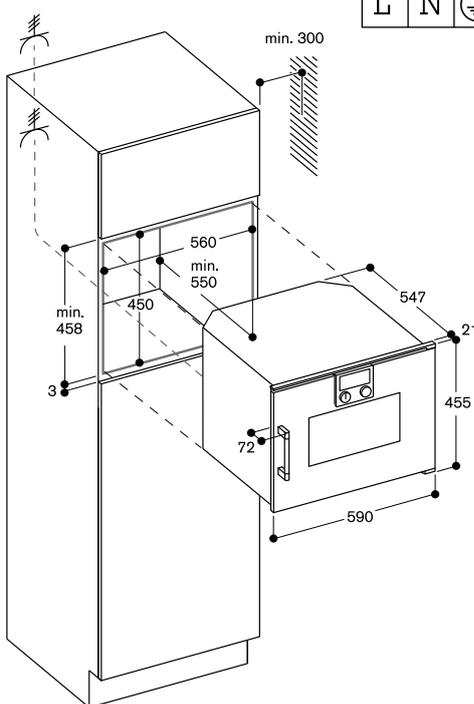
La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile.

#### Valori di collegamento

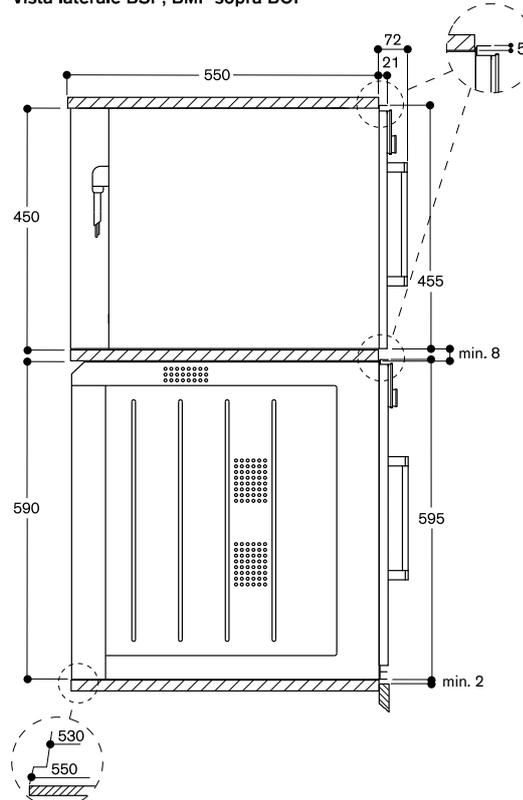
Classe di efficienza energetica A, in una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.

Assorbimento totale 2,0 kW.

Prevedere cavo di collegamento 1,5 m senza spina.



#### Vista laterale BSP, BMP sopra BOP





#### Comandi in alto

##### Cerniere dx

###### BSP 220 100

Pannello color antracite con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

###### BSP 220 110

Pannello color acciaio con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

###### BSP 220 130

Pannello color silver con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

##### Cerniere sx

###### BSP 221 100

Pannello color antracite con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

###### BSP 221 110

Pannello color acciaio con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

###### BSP 221 130

Pannello color silver con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

#### In dotazione

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

#### Accessori speciali

##### GN 114 130

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

##### GN 114 230

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

##### GN 124 130

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

##### GN 124 230

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

##### GN 144 130

Leccarda/Vassoio Gastronorm non forato antiaderente, GN 1/3 profondità 40 mm, 1.5 l.

##### GN 144 230

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

##### GN 154 130

Leccarda/Vassoio Gastronorm forato antiaderente, GN 1/3 profondità 40 mm, 1.5 l.

##### GN 154 230

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

#### Forno a vapore Serie 200

##### BSP 220/BSP 221

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

#### Sistemi di riscaldamento

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

#### Funzionamento

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

#### Caratteristiche

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

#### Sicurezza

Sicurezza bambini.  
Funzione vacanze.  
Ventola di raffreddamento.

#### Pulizia

Programma pulizia.  
Programma di decalcificazione.

#### Precauzioni di montaggio

Cerniere non reversibili.  
Non installare altri apparecchi al di sopra del forno.  
L'apparecchio sporge di 21 mm dal fronte della nicchia del mobile.  
La maniglia sporge di 72 mm dal fronte della nicchia del mobile.  
Prevedere uno spazio laterale tra forno e pannello del mobile di min. 5 mm.  
Considerare le misure quotate nel disegno, inclusa la profondità della maniglia, nel posizionamento di cassetti accanto al forno.  
Per l'inserimento di un forno in un mobile ad angolo, considerare l'apertura della porta a 110°.  
Per inserire l'apparecchio in una profondità di 550 mm, il cavo di collegamento deve passare nel lato posteriore destro del mobile.  
La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile.

#### GN 340 230

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

#### GN 410 130

Coperchio Gastronorm in acciaio inox, GN 1/3

#### GN 410 230

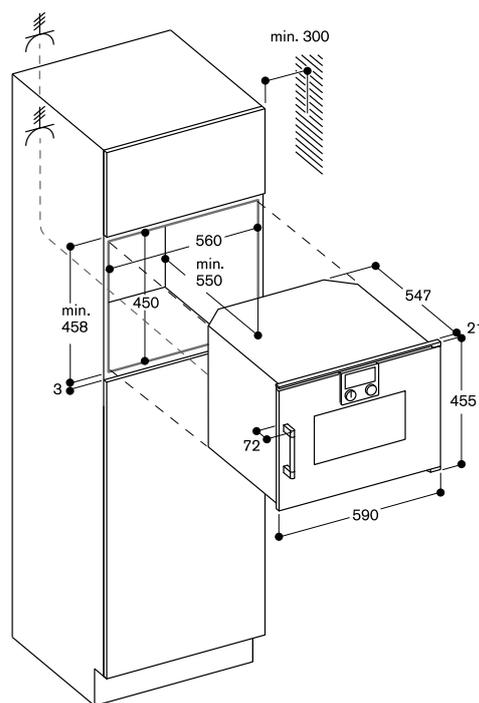
Coperchio Gastronorm in acciaio inox, GN 2/3

#### GR 220 046

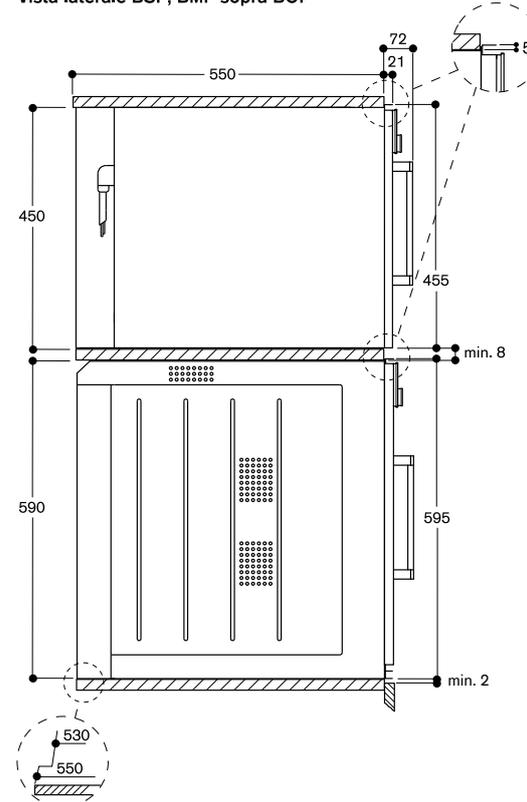
Griglia supplementare

#### Valori di collegamento

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



#### Vista laterale BSP, BMP sopra BOP





#### Comandi in alto

##### Cerniere dx

###### BMP 250 100

Pannello color antracite con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

###### BMP 250 110

Pannello color acciaio con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

###### BMP 250 130

Pannello color silver con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

##### Cerniere sx

###### BMP 251 100

Pannello color antracite con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

###### BMP 251 110

Pannello color acciaio con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

###### BMP 251 130

Pannello color silver con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

##### In dotazione

1 griglia combinata

1 teglia in vetro

#### Forno combinato microonde Serie 200

##### BMP 250/BMP 251

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

#### Programmi

Potenza microonde regolabile in 5 stadi: 1000, 600, 360, 180, 90 W.

4 sistemi di riscaldamento:

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

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

15 programmi automatici in base al peso personalizzabili:

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

Funzione per la memorizzazione di ricette personalizzate.

#### Funzionamento

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

Display con testi in chiaro.

Tasto informazioni.

Apertura laterale della porta fino a 110°.

#### Caratteristiche

##### Tecnologia Innovave.

Riscaldamento rapido.

4 livelli di inserimento.

Display con indicatore di temperatura.

Illuminazione alogena laterale (60 W).

#### Sicurezza

Porta termoisolata con triplo vetro.

Triplice sicurezza per chiusura porta.

Sicurezza bambini.

Funzione vacanze.

Ventola di raffreddamento.

#### Pulizia

##### Vano cottura in acciaio inox con base in ceramica.

Parete posteriore con speciale smaltatura catalitica.

#### Precauzioni di montaggio

Cerniere non reversibili.

Prevedere la nicchia di incasso senza parete posteriore.

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

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

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

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

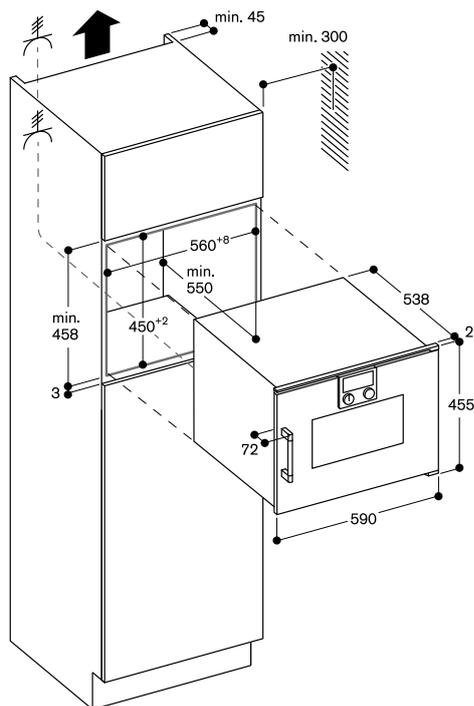
Per l'inserimento di un forno in un mobile ad angolo, considerare l'apertura della porta a 110°.

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

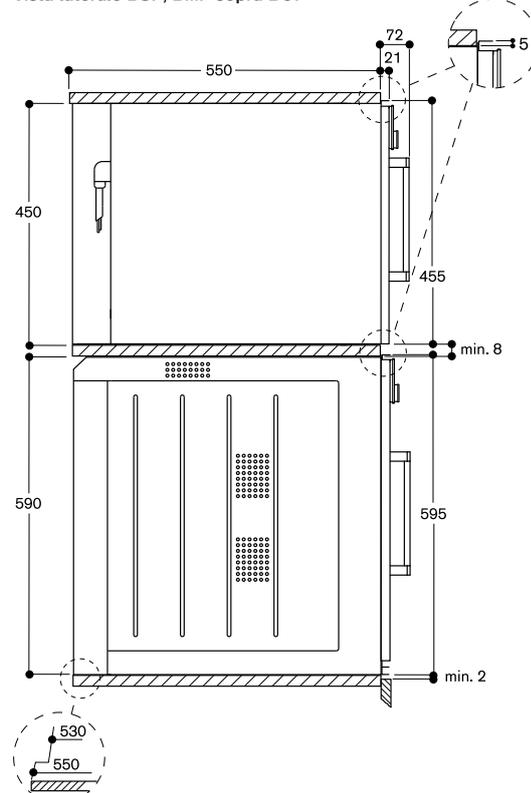
#### Valori di collegamento

Assorbimento totale 3,1 kW.

Cavo di allacciamento lunghezza 1,5 m senza spina.



#### Vista laterale BSP, BMP sopra BOP





#### 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.

Tripla 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°.

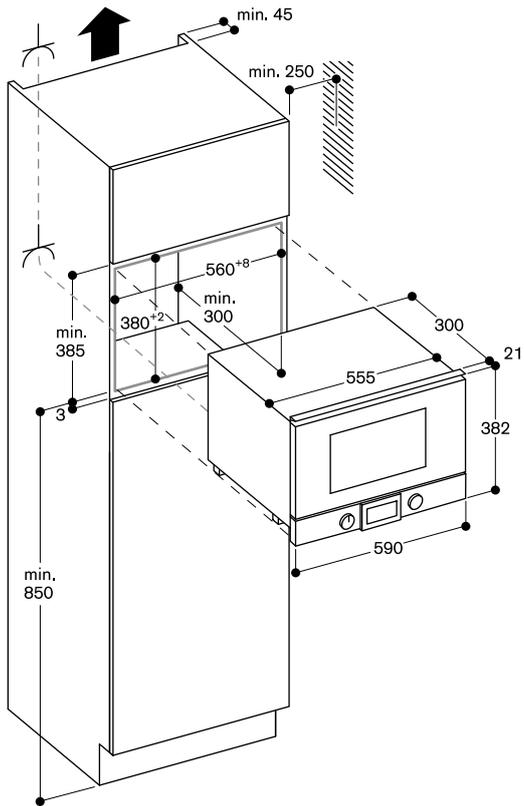


#### Valori di collegamento

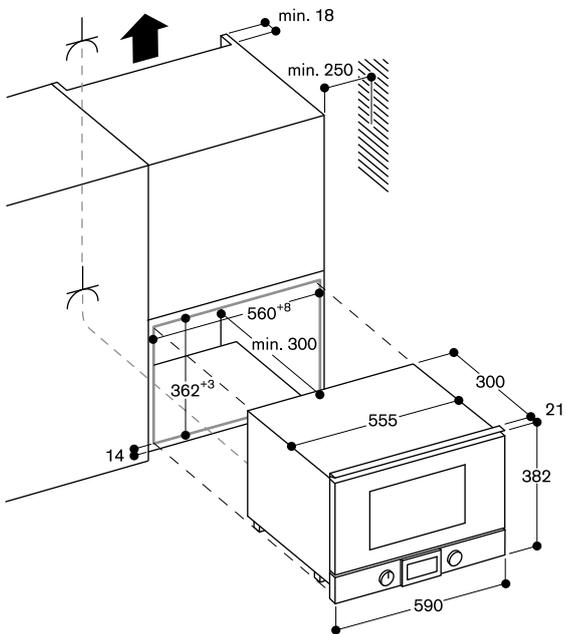
Assorbimento totale 2,0 kW.

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

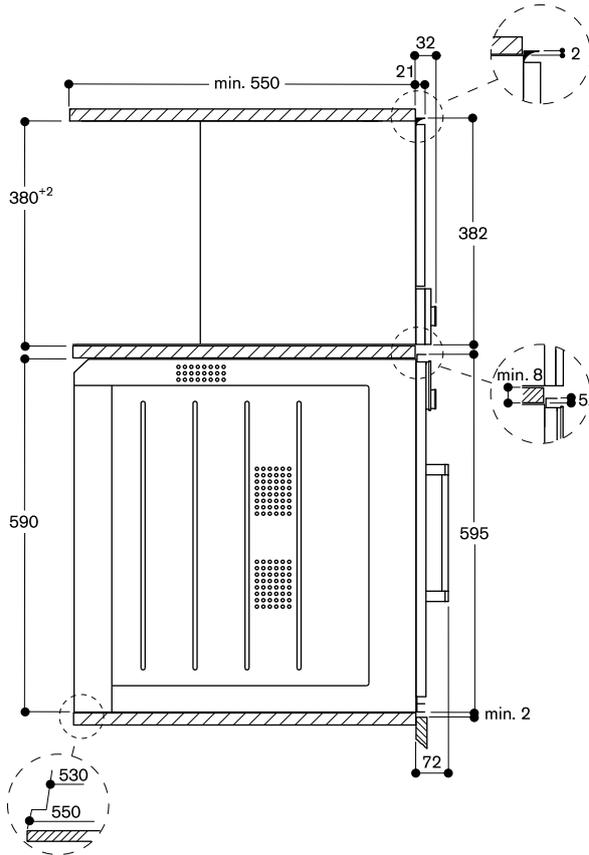
Installazione a colonna



Installazione a pensile



Vista laterale BMP 224/225 sopra BOP





#### Comandi in alto

##### CMP 270 101

Porta panoramica in vetro in colore Gaggeneau antracite  
Larghezza 60 cm

##### CMP 270 111

Porta panoramica in vetro in colore acciaio  
Larghezza 60 cm

##### CMP 270 131

Porta panoramica in vetro in colore silver  
Larghezza 60 cm

#### In dotazione

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

#### Macchina caffè completamente automatica Serie 200 CMP 270

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

#### Programmi

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

#### Funzionamento

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

#### Caratteristiche

Il macinacaffè con dischi in ceramica permette di non fare alcuna manutenzione.  
Contenitore caffè a parte per stoccaggio di un secondo tipo di caffè.  
Pressione d'esercizio 19 bar.  
Macinazione e ciclo di preparazione doppi per un aroma extra intenso per 1 bevanda.  
Macinazione e ciclo di preparazione doppi per 2 bevande.  
Dispenser con contenitore latte integrato.

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

#### Sicurezza

Sicurezza bambini.  
AquaStop: il sistema di protezione anti-allagamento con garanzia a vita fornita da Gaggeneau 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.

#### Pulizia

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

#### Precauzioni di montaggio

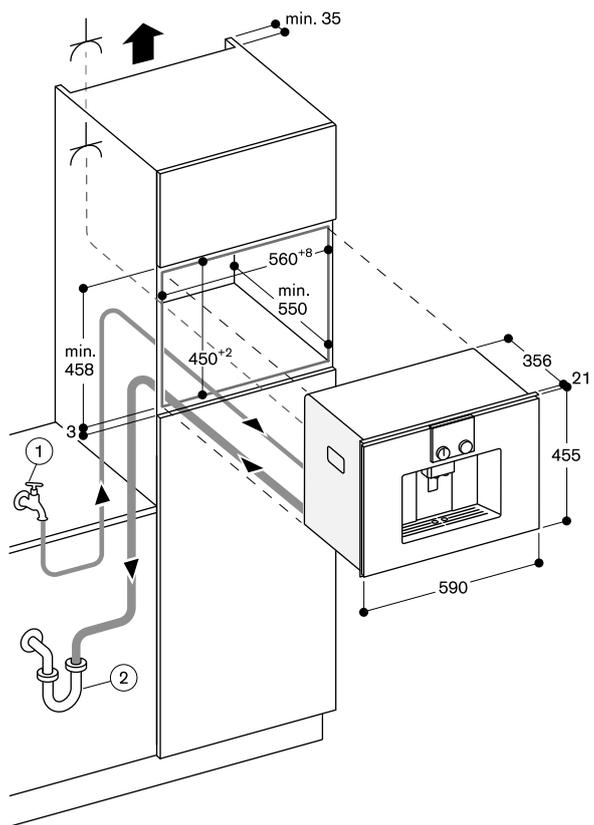
Altezza ideale di installazione 95 - 145 cm (profilo superiore fondo nicchia).  
Prevedere uno spazio minimo di 5 mm tra l'apparecchio e le nicchie vicine.  
La porta sporge 21 mm dalla cavità del mobile.  
Se installato in un angolo è necessario uno spazio aggiuntivo.  
In caso di angolo apertura porta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

Il collegamento per il tubo di carico dell'acqua deve sempre essere accessibile e mai posizionato dietro l'apparecchio.  
Lasciare libero l'accesso al rubinetto di carico acqua e al collegamento del tubo di scarico con il sifone (2).  
Non posizionarli direttamente dietro l'apparecchio (1-2).

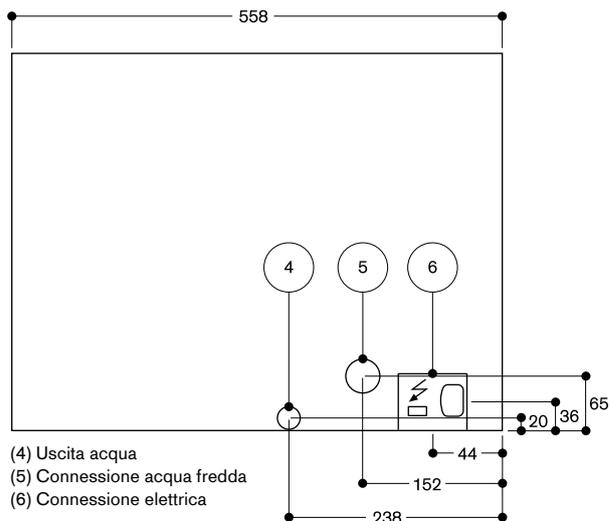
Accessori speciali (ordine come parti di ricambio):  
ET-Nr. 17000705 Filtro acqua  
ET-Nr. 00311819 Pastiglie per la decalcificazione  
ET-Nr. 00311769 Pastiglie per la pulizia  
ET-Nr. 00636455 Riduttore apertura porta, angolo di 92°  
ET-Nr. 11015223 Serbatoio chicchi caffè con coperchio

#### Valori di collegamento

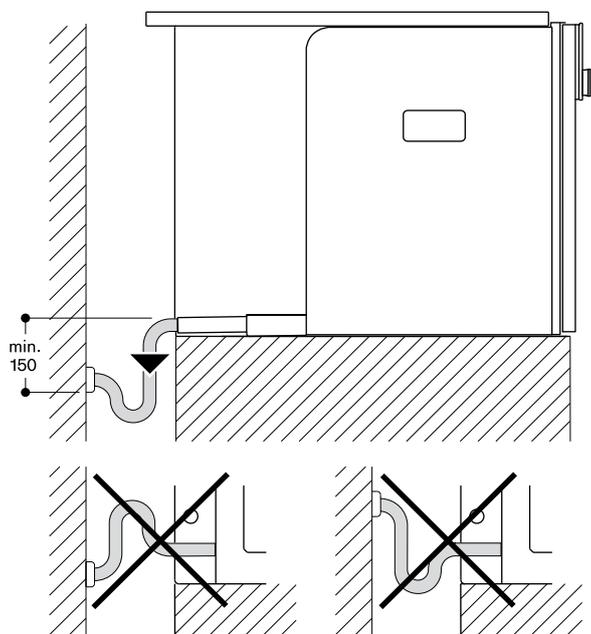
Assorbimento totale 1,60 kW.  
Cavo di allacciamento lunghezza 1,7 m con spina Schuko.  
Solo allacciamento acqua fredda.  
Tubo di ingresso 165 cm con connessione estensibile da 3/4" (26.4 mm).  
Tubo di uscita (Ø 18 mm) 170 cm (tubo HT).



### Vista posteriore



### Collegamento a muro





#### Comandi in alto

##### CMP 250 101

Porta panoramica in vetro in colore Gagganau antracite  
Larghezza 60 cm

##### CMP 250 111

Porta panoramica in vetro in colore acciaio  
Larghezza 60 cm

##### CMP 250 131

Porta panoramica in vetro in colore silver  
Larghezza 60 cm

#### In dotazione

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

#### Macchina caffè completamente automatica Serie 200 CMP 250

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

#### Programmi

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

#### Funzionamento

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

#### Caratteristiche

Il macinacaffè con dischi in ceramica permette di non fare alcuna manutenzione.  
Contenitore caffè a parte per stoccaggio di un secondo tipo di caffè.  
Pressione d'esercizio 19 bar.  
Macinazione e ciclo di preparazione doppi per un aroma extra intenso per 1 bevanda.  
Macinazione e ciclo di preparazione doppi per 2 bevande.  
Dispenser con contenitore latte integrato.  
Contenitore latte in acciaio isolato da 0,5 litri.  
Illuminazione a LED integrata.

Contenitore chicchi caffè removibile da 500 g con coperchio per proteggere l'aroma del caffè.

Rilevazione automatica della quantità di caffè macinata.

Serbatoio acqua da 2,4 l estraibile.

Indicazione elettronica saturazione filtro.

Regolazione automatica della saturazione vaschetta raccogli gocce e recipiente per fondo di caffè.

#### Sicurezza

Sicurezza bambini.

#### Pulizia

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

Pulizia automatica del sistema latte tramite vapore dopo ciascun utilizzo.

Programma automatico di pulizia e decalcificazione.

Programma di svuotaggio per preparare l'apparecchio al trasporto o prima di un periodo di vacanze.

Funzione di svuotaggio sistema di macinazione per rimuovere i residui di caffè quando si cambia il tipo di caffè.

Unità di preparazione removibile.

Contenitore caffè e vaschetta raccolta liquidi lavabili in lavastoviglie.

Erogatore schiuma lavabile in lavastoviglie.

#### Precauzioni di montaggio

Altezza ideale di installazione 95 - 145 cm (profilo superiore fondo nicchia).

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

La porta sporge 21 mm dalla cavità del mobile.

Se installato in un angolo è necessario uno spazio aggiuntivo.

In caso di angolo apertura porta a 110° circa, la distanza di montaggio dal muro deve essere almeno di 350 mm.

In caso di angolo apertura porta di 155° circa, la distanza dal muro per il montaggio deve essere di almeno 650 mm.

In caso di angolo di apertura porta 92° circa, la distanza dal muro deve essere almeno di 100 mm (ricambio numero 00636455).

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

Accessori speciali (ordine come parti di ricambio):

ET-Nr. 17000705 Filtro acqua

ET-Nr. 00311819 Pastiglie per la decalcificazione

ET-Nr. 00311769 Pastiglie per la pulizia

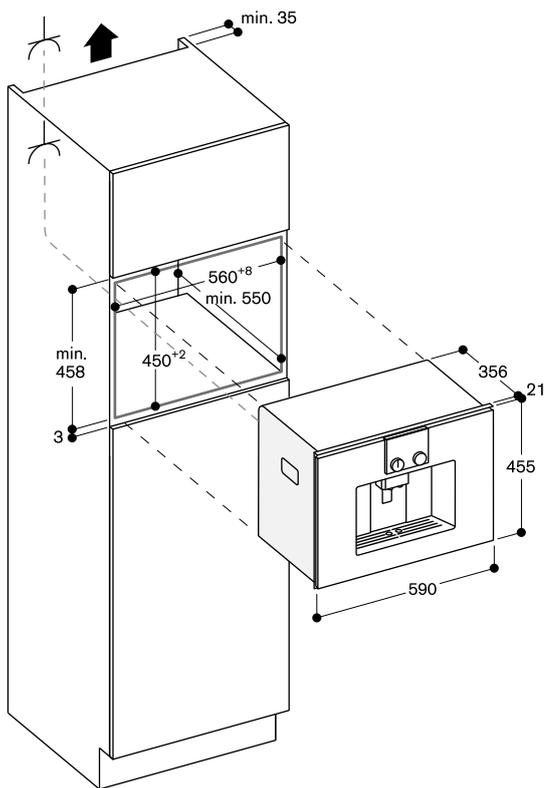
ET-Nr. 00636455 Riduttore apertura porta, angolo di 92°

ET-Nr. 11015223 Serbatoio chicchi caffè con coperchio

#### Valori di collegamento

Assorbimento totale 1,60 kW.

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



**DVP 221 100**

Pannello color antracite con frontale tutto in vetro

Larghezza 60 cm, Altezza 14 cm

**DVP 221 110**

Pannello color acciaio con frontale tutto in vetro

Larghezza 60 cm, Altezza 14 cm

**DVP 221 130**

Pannello color asilver con frontale tutto in vetro

Larghezza 60 cm, Altezza 14 cm

**Accessori inclusi**

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

**Accessori speciali****BA 080 670****Sacchetti per sottovuoto, piccoli**

180 x 280 mm, 100 pezzi

**BA 080 680****Sacchetti per sottovuoto, grandi**

240 x 350 mm, 100 pezzi

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

- Integrabile in nicchia da 14 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 realizzabile anche con cibi liquidi.

**Funzionamento**

Controlli Touch.

**Caratteristiche**

- 3 livelli di sottovuoto all'interno del corpo aspirazione, max 99%.
- 3 livelli di sottovuoto al di fuori del corpo aspirazione, max 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.

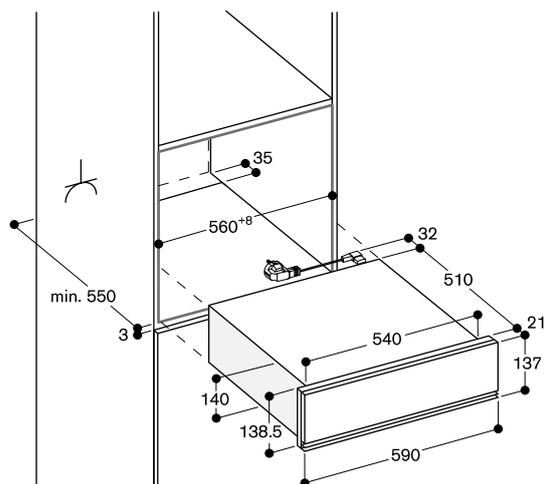
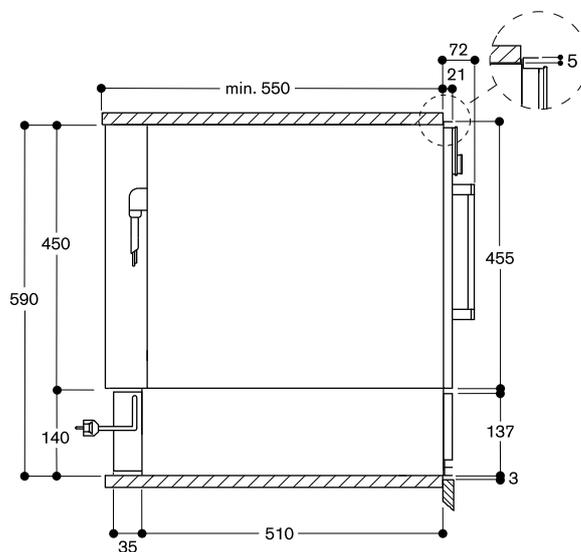
Installabile al disotto del worktop o in una singola nicchia.

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.

**Vista laterale DVP 221 sotto BSP, BMP, CMP**

**WSP 221 100**

Pannello color antracite con frontale tutto in vetro

Larghezza 60 cm, Altezza 14 cm

**WSP 221 110**

Pannello color acciaio con frontale tutto in vetro

Larghezza 60 cm, Altezza 14 cm

**WSP 221 130**

Pannello color silver con frontale tutto in vetro

Larghezza 60 cm, Altezza 14 cm

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

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

**Sistemi di riscaldamento**

Scongelamento e lievitazione pane.

Preriscaldare bevande.

Tenere in caldo o cucinare lentamente.

Riscaldare le stoviglie.

**Funzionamento**

Regolazione temperatura tramite manopola.

**Caratteristiche**

Volume netto 20 litri.

Servizio per 6 persone con piatti da  $\varnothing$  24 cm, ciotole da zuppa e piatti da portata a seconda della dimensione.

Capacità di carico: max 25 kg.

Dimensioni interne

L 468 x H 92 x P 458 mm.

Resistenza sottovetro per una pulizia estremamente semplice.

Ventola per facilitare la distribuzione del calore.

Spia di funzionamento.

Fondo in vetro infrangibile.

**Precauzioni di montaggio**

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

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

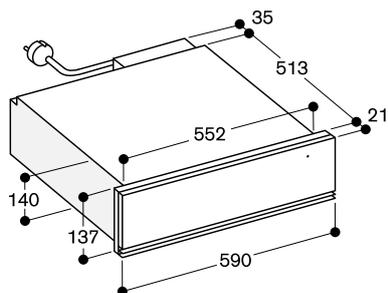
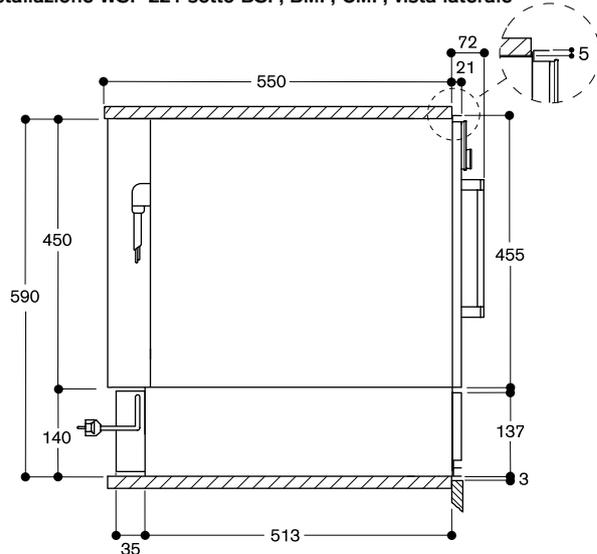
Possibile installazione al di sotto di un BSP/BMP/CMP in nicchia da 59 cm senza ripiano intermedio.

La presa può essere prevista dietro l'apparecchio.

**Valori di collegamento**

Assorbimento totale 0,81 kW.

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

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

**WSP 222 100**

Pannello color antracite con frontale tutto in vetro

Larghezza 60 cm, Altezza 29 cm

**WSP 222 110**

Pannello color acciaio con frontale tutto in vetro

Larghezza 60 cm, Altezza 29 cm

**WSP 222 130**

Pannello color silver con frontale tutto in vetro

Larghezza 60 cm, Altezza 29 cm

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

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

**Sistemi di riscaldamento**

Scongelamento e lievitazione pane.

Preriscaldare bevande.

Tenere in caldo o cucinare lentamente.

Riscaldare le stoviglie.

**Funzionamento**

Regolazione temperatura tramite manopola.

Riscaldare le stoviglie.

**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.

Ventola per facilitare la distribuzione

del calore.

Spia di funzionamento.

Fondo in vetro infrangibile.

**Precauzioni di montaggio**

Prevedere uno spazio minimo di 5 mm

tra l'apparecchio e le nicchie vicine.

L'apparecchio sporge di 21 mm dal

fronte della nicchia del mobile.

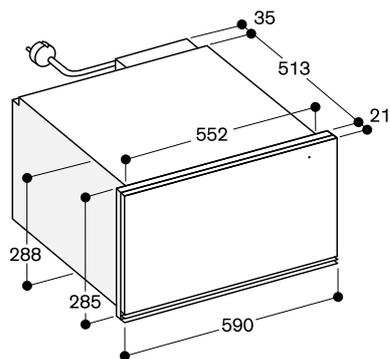
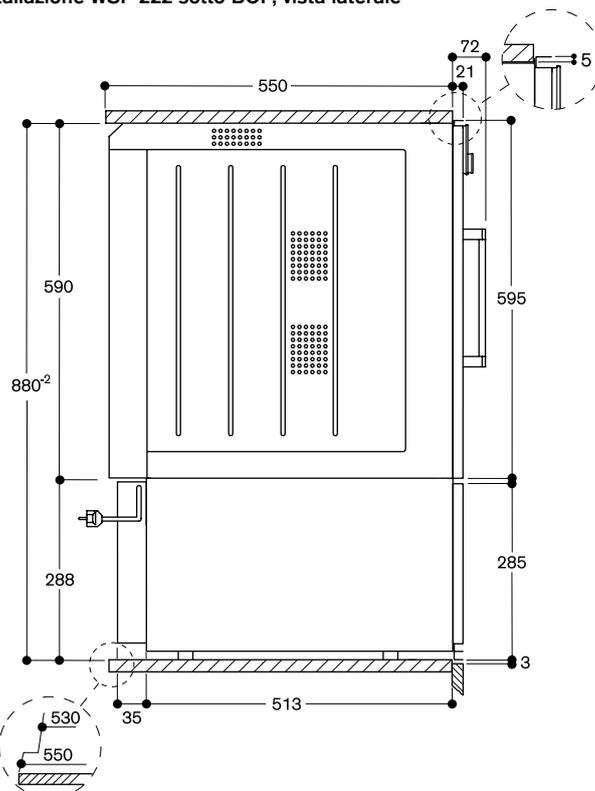
La presa può essere prevista dietro

l'apparecchio.

**Valori di collegamento**

Assorbimento totale 0,81 kW.

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

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



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

**BA 016 105**

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



**BA 026 115**

Leccarda per forno. 60 cm



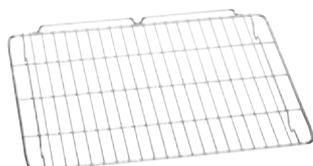
**BA 226 112**

Leccarda per forno. 60 cm



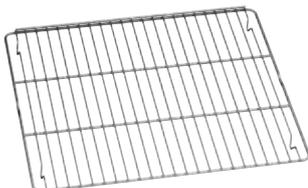
**BA 036 102**

Griglia, senza apertura, con piedini



**BA 036 105**

Griglia per forno. 60 cm



**BA 046 115**

Teglia in vetro per forno. 60 cm



**BA 056 115**

Elemento riscaldante per pietra refrattaria e pirofila in ghisa



**BA 056 130**

Pietra refrattaria comprensivo di supporto e paletta pizza

**BA 056 133**

Pietra refrattaria comprensivo di supporto e paletta pizza



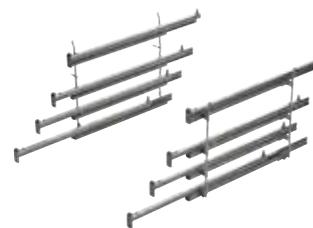
**BS 020 002**

Set 2 palette per pizza



**BA 216 102**

4 guide telescopiche completamente estensibili



**BA 226 102**

Leccarda, profondità 37 mm



**BA 226 105**

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



**GN 114 130**

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



**GN 114 230**

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



**GN 124 130**

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



**GN 124 230**

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



**GN 144 130**

Leccarda/Vassoio Gastronorm non forato in materiale antiaderente, profondità 40 mm, 1,5 l, GN 1/3



**GN 144 230**

Leccarda/Vassoio Gastronorm non forato in materiale antiaderente, profondità 40 mm, 3 l, GN 2/3

**GN 154 130**

Leccarda/Vassoio Gastronorm forato in materiale antiaderente, profondità 40 mm, 1,5 l, GN 1/3

**GN 154 230**

Leccarda/Vassoio Gastronorm forato in materiale antiaderente, profondità 40 mm, 3 l, GN 2/3

**GN 340 230**

Pirofila Gastronorm in ghisa GN 2/3, altezza 165 mm, antiaderente  
Per arrostitire 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 a vapore combinati e forni completamente a vapore.

**GN 410 130**

Coperchio Gastronorm in acciaio inox, GN 1/3

**GN 410 230**

Coperchio Gastronorm in acciaio inox, GN 2/3

**GR 220 046**

Griglia supplementare

**BA 080 670**

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

**BA 080 680**

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





BOP 250/BOP 251



BOP 220/BOP 221

| Leccarda                                    |                 |  | Forno | Forno                         |
|---|-----------------|--|-------|-------------------------------|
|   | BA 026 115      | 15 mm deep   | •/°   | •/°                           |
|   | BA 226 112      | 24 mm deep   |       |                               |
| Griglia Estraibile                          |                 |  |       |                               |
|   | BA 016 105      | Sistema estraibile con griglie completamente telescopiche ed adatte alla pirolisi  | °     | °                             |
|   | BA 216 102      | 4 guide telescopiche completamente estraibili per BOP 210/211  |       |                               |
| Parete catalitica                           |                 |  |       |                               |
|   | ET-Nr. 664048   | Parete superiore   |       |                               |
|   | ET-Nr. 664248   | Parete posteriore  |       |                               |
| Pietra refrattaria                          |                 |  |       |                               |
|   | BA 056 130      | Pietra refrattaria e paletta per pizza incluse (resistenza da ordinare separatamente)  |       |                               |
|   | BA 056 133      | Pietra refrattaria e paletta per pizza incluse (resistenza da ordinare separatamente)  | °     | °                             |
| Leccarda/Vassoio Gastronorm in acciaio inox |                 |  |       |                               |
|   | GN 114 130      | GN 1/3 non perforato, profondità 40 mm; 1,5 l  |       |                               |
|   | GN 114 230      | GN 2/3 non perforato, profondità 40 mm; 3 l  |       |                               |
|   | GN 124 130      | GN 1/3 perforato, profondità 40 mm; 1,5 l  |       |                               |
|   | GN 124 230      | GN 2/3 perforato, profondità 40 mm; 3 l  |       |                               |
|   | GN 144 130      | GN 1/3 antiaderente, non perforato, profondità 40 mm; 1,5 l  |       |                               |
|   | GN 144 230      | GN 2/3 antiaderente, non perforato, profondità 40 mm; 3 l  |       |                               |
|   | GN 154 130      | GN 1/3 antiaderente, perforato, profondità 40 mm; 1,5 l  |       |                               |
|   | GN 154 230      | GN 2/3 antiaderente, perforato, profondità 40 mm; 3 l  |       |                               |
|   | GN 410 130      | Coperchio Gastronorm, acciaio inox, GN 1/3   |       |                               |
|   | GN 410 230      | Coperchio Gastronorm, acciaio inox, GN 2/3   |       |                               |
| Pirolisi Gastronorm in ghisa                |                 |  |       |                               |
|   | GN 340 230      | GN 2/3, altezza 165 mm   | °     | ° (senza funzione girarrosto) |
|   |                 | Da utilizzare nei forni con sistema estraibile BA 018 / BA 016 103 ed elemento riscaldante (da ordinare separatamente), oppure nei forni combinati a vapore e a vapore |       |                               |
| Leccarda in vetro                           |                 |  |       |                               |
|   | BA 046 115      | Profondità 24 mm   | •/°   | •/°                           |
| Griglia                                     |                 |  |       |                               |
|   | BA 036 102      | Senza apertura, con piedini  |       |                               |
|   | BA 036 105      | Senza apertura, con piedini  | •/°   | •/°                           |
|   | GR 220 046      | Senza apertura, senza piedini  |       |                               |
|   | ET-Nr. 435794   | Per leccarda BA 226 102, senza apertura  |       |                               |
|   | ET-Nr. 672921   | Per leccarda BA 226 105, con apertura e piedini  | °     | °                             |
| Teglia                                      |                 |  |       |                               |
|   | BA 226 102      | Profondità 37 mm   |       |                               |
|   | BA 226 105      | Profondità 30 mm   | °     | °                             |
| Elemento riscaldante                        |                 |  |       |                               |
|   | BA 056 115      | Necessario per pietra refrattaria BA 056 133   | °     | °                             |
| Paletta per pizza                           |                 |  |       |                               |
|   | BS 020 002      | Set di 2 pezzi   | °     | °                             |
| Pulizia                                     |                 |  |       |                               |
|   | ET-Nr. 17000705 | Cartuccia per filtro acqua   |       |                               |
|   | ET-Nr. 00311819 | Pastiglia decalcificante   |       |                               |
|   | ET-Nr. 00311769 | Pastiglia pulente  |       |                               |
| Sacchetti per sottovuoto                    |                 |  |       |                               |
|   | BA 080 670      | Sacchetti per sottovuoto, piccoli, 180 mm x 280 mm, 100 pezzi  |       |                               |
|   | BS 080 680      | Sacchetti per sottovuoto, grandi, 240 mm x 350 mm, 100 pezzi   |       |                               |

• Standard.

° Accessorio speciale.



BOP 210/BOP 211



BSP 250/BSP 251



BSP 220/BSP 221



CMP 250/CMP 270



DVP 221

Forno

Forno CombiVapore

Forno a vapore

Macchina caffè

Cassetto Sous-Vide

•/°

°

°

°

°

°

•/°

°

•/°

°

°

°

°

°

°

°

°

°

•/°

°

•/°

°

°

°

°

°

°

°

°

°

•/°

•/°

•/°

°

•/°

°

°

°

°

°

°

°



| 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                               |
| <b>Dimensioni</b>   |                    |   |   |
| Larghezza   | (cm)               | 60  | 60  |
| Dimensioni apparecchio L x H x P <sup>1</sup>                                 | (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  |
| <b>Volumi / Efficienza energetica (secondo EN 60350-1, 65/2014 e 66/2014)</b> |                    |   |   |
| Volume netto vano cottura   | (l)                | 76  | 76  |
| Dimensioni interne vano cottura L x H x P                                     | (cm)               | 48.7 x 38.3 x 40.5                            | 48.7 x 38.3 x 40.5                            |
| 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                                     |
| <b>Sistemi di riscaldamento</b>   |                    |   |   |
| 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                                |                    | •/•/–   | –/–/–   |
| <b>Utilizzo</b>   |                    |   |   |
| 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°  |
| <b>Caratteristiche</b>  |                    |   |   |
| Regolazione elettronica della temperatura                                     |                    | •   | •   |
| Termosonda  |                    | •   | –   |
| Programmi automatici  |                    | •   | –   |
| Presa per pietra refrattaria  |                    | •   | •   |
| Funzione per arrostitire  |                    | •   | –   |
| Visualizzazione della temperatura   |                    | •   | •   |
| Riscaldamento rapido  |                    | •   | •   |
| Tempo di cottura, fine cottura, timer, contaminuti                            |                    | •   | •   |
| Timer lungo   |                    | •   | •   |
| Illuminazione alogena dall'alto   | (W)                | 60  | 60  |
| Livelli di posizionamento teglia  | (N.)               | 4   | 4   |
| Home Connect <sup>3</sup>   |                    | • <sup>3</sup>                                | • <sup>3</sup>                                |
| <b>Accessori</b>  |                    |   |   |
| Leccarde smaltate   |                    | 1   | 1   |
| Dimensione max leccarda   | (cm <sup>2</sup> ) | 1,200   | 1,200   |
| Griglie   |                    | 1   | 1   |
| Teglia per grill smaltata / griglia per grill                                 |                    | BA 226 105 <sup>2</sup> /672 921 <sup>2</sup> | BA 226 105 <sup>2</sup> /672 921 <sup>2</sup> |
| Leccarda/Vassoio Gastronorm in vetro  |                    | 1   | 1   |
| <b>Sicurezza</b>  |                    |   |   |
| Porta isolata termicamente con vetro multiplo                                 |                    | 5-strati                                      | 5-strati                                      |
| Sicurezza bambino / spegnimento di sicurezza                                  |                    | •/•   | •/•   |
| Ventola di raffreddamento   |                    | •   | •   |
| <b>Pulizia</b>  |                    |   |   |
| Pirolisi  |                    | •   | •   |
| Parete catalitica posteriore / superiore                                      |                    | –   | –   |
| Smalto Gaggenau   |                    | •   | •   |
| Purificatore termico degli odori  |                    | •   | •   |
| Filtro grassi   |                    | –   | –   |
| <b>Valori di collegamento</b>   |                    |   |   |
| Assorbimento totale   | (kW)               | 3.7   | 3.7   |

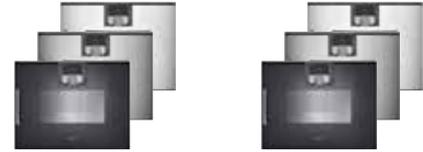
• Di serie. – Non predisposto.

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

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



| Forno                                       |
|---|
| BOP 210/BOP 211                             |
| BOP 210/211 102                             |
| BOP 210/211 112                             |
| BOP 210/211 132                             |
| 60  |
| 590 x 595 x 547                             |
| 21  |
| 560 x 590 x 550                             |
| 53  |
| 76  |
| 48.7 x 38.3 x 40.5                          |
| A   |
| 96  |
| 1.25  |
| 0.83  |
| elettrico                                   |
| 50-300                                      |
| •/•/•                                       |
| •/•/•                                       |
| •   |
| •   |
| -   |
| •   |
| -   |
| - / - / -                                   |
| •   |
| •/-   |
| 44  |
| 50  |
| 110°  |
| •   |
| -   |
| -   |
| •   |
| -   |
| •   |
| •   |
| •   |
| •   |
| •   |
| 60  |
| 4   |
| • <sup>3</sup>                              |
| 1   |
| 1,350                                       |
| 1   |
| 1/-   |
| BA 046 115 <sup>2</sup>                     |
| 3-strati                                    |
| •/•   |
| •   |
| -   |
| 664 248 <sup>2</sup> / 664 048 <sup>2</sup> |
| •   |
| •   |
| -   |
| 3.7   |



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

• Di serie. – Non predisposto

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



| Tipologia  |             | Forno combinato microonde | Microonde                                 |
|--|-------------|---------------------------|---|
| Cerniera dx / Cerniera sx                                |             | BMP 250/BMP 251           | BMP 224/BM 225                            |
| Pannello color antracite con porta tutta in vetro        |             | BMP 250/251 100           | BMP 224/225 100                           |
| Pannello color acciaio con porta tutta in vetro          |             | BMP 250/251 110           | BMP 224/225 110                           |
| Pannello color silver con porta tutta in vetro           |             | BMP 250/251 130           | BMP 224/225 130                           |
| <b>Dimensioni</b>  |             |                           |   |
| Larghezza  | (cm)        | 60                        | 60  |
| Dimensioni apparecchio L x H x P <sup>1</sup>            | (mm)        | 590 x 455 x 538           | 590 x 382 x 321                           |
| Sporgenza del frontale dalla nicchia                     | (mm)        | 21                        | 21  |
| Dimensioni della nicchia L x H x P                       | (mm)        | 560 x 450 x 550           | 560 x 380 x 320                           |
|  |             |                           | 560 x 362 x 300 (installazione a pensile) |
| Peso netto   | (kg)        | 41                        | 20  |
| <b>Volumi</b>  |             |                           |   |
| Volume vano cottura                                      | (l)         | 36                        | 21  |
| Dimensioni interne vano cottura L x H x P                | (mm)        | 445 x 236 x 348           | 350 x 220 x 270                           |
| <b>Sistemi di riscaldamento</b>                          |             |                           |   |
| Potenza max microonde                                    | (W)         | 1,000                     | 900                                       |
| Stadi microonde  | (N.)        | 5                         | 5   |
| Temperature aria calda                                   | (°C)        | 40, 100 – 250             | –   |
| Temperature grill + aria calda                           | (°C)        | 100 – 250                 | –   |
| Temperature grill + ventola                              | (°C)        | 100 – 250                 | –   |
| Livelli di intensità del grill                           | (N.)        | 3                         | 3   |
| Potenza massima del grill                                | (W)         | 2,000                     | 1,300                                     |
| Potenza aria calda                                       | (W)         | 1,950                     | –   |
| Potenza massima grill combinato                          | (W)         | 600                       | 360                                       |
| Cottura programmabile fino a 5 modalità                  |             | •                         | •   |
| Programmi automatici in base al peso                     | (N.)        | 15                        | 10  |
| <b>Utilizzo</b>  |             |                           |   |
| Display TFT touch  |             | •                         | •   |
| Comandi in alto / in basso                               |             | •/–                       | –/•                                       |
| Apertura automatica della porta                          |             | •                         | •   |
| Display con testi in chiaro                              | (N. lingue) | 25                        | 25  |
| Ricette personalizzate                                   |             | 50                        | 50  |
| Angolo di apertura porta                                 |             | 110°                      | 110°                                      |
| <b>Caratteristiche</b>                                   |             |                           |   |
| Regolazione elettronica della temperatura                |             | •                         | •   |
| Visualizzazione della temperatura                        |             | •                         | –   |
| Riscaldamento rapido                                     |             | •                         | –   |
| Tecnologia Innowave                                      |             | •                         | •   |
| Tempo di cottura, fine cottura, timer corto, contaminuti |             | •/•/•/•                   | •/–/–/–                                   |
| Timer lungo  |             | •                         | –   |
| Illuminazione laterale                                   | (W)         | 60                        | 25  |
| Livelli di posizionamento teglia                         | (N.)        | 4                         | –   |
| <b>Accessori</b>   |             |                           |   |
| Leccarda in vetro  |             | •                         | •   |
| Griglie  |             | •                         | •   |
| Piatto rotante in vetro                                  |             | •                         | •   |
| <b>Sicurezza</b>   |             |                           |   |
| Porta isolata termicamente con vetro multiplo            |             | •                         | •   |
| Sicurezza bambino / spegnimento di sicurezza             |             | •/•                       | –/•                                       |
| Triplice sicurezza per chiusura porta                    |             | •                         | •   |
| Ventola di raffreddamento                                |             | •                         | •   |
| <b>Pulizia</b>   |             |                           |   |
| Parete catalitica posteriore                             |             | •                         | –   |
| Vano cottura in acciaio inox con base in ceramica        |             | •                         | •   |
| <b>Valori di collegamento</b>                            |             |                           |   |
| Assorbimento totale                                      | (kW)        | 3.1                       | 1.99                                      |

• Di serie. – Non predisposto

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



| Tipologia  |              | Macchina caffè                              |
|--|--------------|---|
| Frontale colore Gaggenau antracite   |              | CM 270 101                                  |
| Frontale colore acciaio  |              | CM 270 111                                  |
| Frontale colore silver   |              | CM 270 131                                  |
| Dimensioni   |              |   |
| Larghezza  | (cm)         | 60  |
| Dimensioni apparecchio L x H x P <sup>1</sup>  | (mm)         | 590 x 455 x 537                             |
| Sporgenza del frontale dalla nicchia   | (mm)         | 47  |
| Dimensioni della nicchia L x H x P   | (mm)         | 560 x 450 x 550                             |
| Peso netto   | (kg)         | 21  |
| Bevande  |              |   |
|  |              | Ristretto / 2 x Ristretto                   |
|  |              | Espresso / 2 x Espresso                     |
|  |              | Espresso Macchiato / 2 x Espresso Macchiato |
|  |              | Caffè / 2 x Caffè                           |
|  |              | Americano / 2 x Americano                   |
|  |              | Caffè Latte / 2 x Caffè Latte               |
|  |              | Latte Macchiato / 2 x Latte Macchiato       |
|  |              | Cappuccino / 2 x Cappuccino                 |
|  |              | Flat White / 2 x Flat White                 |
|  |              | Latte in schiuma / 2 x Latte in 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)         |   |
| 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  |              | •   |
| - Standby  | (min, h)     | 5 min – 12 h                                |
| - Durezza acqua  | (N. livelli) | 4, sistema addolcimento acqua               |
| - Filtro acqua   |              | •   |
| Caratteristiche  |              |   |
| Tecnologia per aroma caffè   |              | •   |
| Unità di macinazione con dischi in ceramica  |              | •   |
| Regolazione automatica della macinatura  |              | •   |
| Sistema riscaldamento istantaneo dell'acqua  |              | •   |
| Pressione pompa  | (bar)        | 19  |
| Sistema latte integrato  |              | •   |
| Contenitore latte  | (l)          | 0.5   |
| Contenitore chicchi di caffè   | (g)          | 500   |
| Contenitore caffè di riserva   |              | •   |
| Controllo livello macinatura   |              | •   |
| Volume unità di infusione regolabile   | (g)          | 8 – 12                                      |
| Doppia macinatura ed infusione per extra-intensità di una bevanda  |              | •   |
| Doppia macinatura ed infusione per due bevande   |              | •   |
| Contenitore acqua removibile   | (l)          | 2.4   |
| Cartuccia filtro acqua   |              | 1   |
| Pulizia dopo singola preparazione  |              | •   |
| Indicazione elettronica saturazione filtro   |              | •   |
| Controllo elettronico livello latte, acqua e caffè   |              | •   |
| Controllo elettronico della saturazione vaschetta raccogli gocce e del contenitore raccogli sedimenti di caffè |              | •   |
| Luce LED integrata   |              | •   |
| Funzione acqua fresca  |              | •   |
| Sicurezza  |              |   |
| Sicurezza bambino  |              | •   |
| Aqua stop garantito a vita   |              | •   |
| Pulizia  |              |   |
| Risciacquo automatico in fase di accensione / spegnimento  |              | • / •                                       |
| Risciacquo automatico del dosatore latte   |              | •   |
| Programma automatico di pulizia e decalcificazione   |              | •   |
| Programma automatico di pulizia  |              | •   |
| Programma automatico di decalcificazione   |              | •   |
| Unità di infusione removibile  |              | •   |
| Vaschetta raccogli gocce e contenitore raccogli sedimenti di caffè removibili e lavabili in lavastoviglie      |              | •   |
| Dispenser bevande removibile e lavabile in lavastoviglie   |              | •   |
| Funzione svuotamento (vacanza)   |              | •   |
| Funzione svuotamento contenitore caffè   |              | •   |
| Valori di collegamento   |              |   |
| Assorbimento totale  | (kW)         | 1.6   |
| Collegamento fisso all'acqua in ingresso/uscita  |              | •   |

• Di serie. – Non predisposto.

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



### Macchina caffè

CM 250 101

CM 250 111

CM 250 131

60

590 x 455 x 426

21

560 x 450 x 550

20

Ristretto / 2 x Ristretto

Espresso / 2 x Espresso

Espresso Macchiato / 2 x Espresso Macchiato

Caffè / 2 x Caffè

Americano / 2 x Americano

Caffè Latte / 2 x Caffè Latte

Latte Macchiato / 2 x Latte Macchiato

Cappuccino / 2 x Cappuccino

Flat White / 2 x Flat White

Latte in schiuma / 2 x Latte in schiuma

Latte caldo / 2 x Latte caldo

Acqua calda / 2 x Acqua calda

•

•

•

25

8

3

8

3

10

•

15

7

•

•

5 min – 12 h

4, sistema addolcimento acqua

•

•

•

•

•

19

•

0.5

500

•

•

8 – 12

•

•

•

2.4

1

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

1.6

-



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

- Di serie. – Non predisposto.



| Tipologia   |              | Scaldavivande   | Scaldavivande   |
|---|--------------|-----------------|-----------------|
| Pannello color antracite con porta tutta in vetro |              | WSP 221 100     | WSP 222 100     |
| Pannello color acciaio con porta tutta in vetro   |              | WSP 221 110     | WSP 222 110     |
| Pannello color silver con porta tutta in vetro    |              | WSP 221 130     | WSP 222 130     |
| <b>Dimensioni</b>                                 |              |                 |                 |
| Larghezza   | (cm)         | 60              | 60              |
| Dimensioni apparecchio L x H x P <sup>1</sup>     | (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              |
| <b>Volumi</b>                                     |              |                 |                 |
| Volume netto vano cottura                         | (l)          | 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              |
| <b>Sistemi di riscaldamento</b>                   |              |                 |                 |
| 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               |
| <b>Utilizzo</b>                                   |              |                 |                 |
| Manopola  |              | •               | •               |
| Indicatore funzioni attive                        |              | •               | •               |
| Cassetto senza maniglia                           |              | •               | •               |
| Sistema Push-to-Open                              |              | •               | •               |
| <b>Caratteristiche</b>                            |              |                 |                 |
| Capacità di carico massima                        | (kg)         | 25              | 25              |
| Interno in acciaio inox con fondo in vetro        |              | •               | •               |
| Ventola   |              | •               | •               |
| <b>Valori di collegamento</b>                     |              |                 |                 |
| Assorbimento totale                               | (kW)         | 0.81            | 0.81            |

• Di serie. – Non predisposto

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



## Forno EB 333

|                                       |    |
|---------------------------------------|----|
| EB 333                                | 94 |
| Accessori   Accessori speciali EB 333 | 95 |
| Tabelle tecniche EB 333               | 97 |





**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

Elemento riscaldante per pietra pizza e pirofila gastronomica

BA 058 133

Pietra pizza

inclusiva di paletta (elemento riscaldante da ordinare separatamente).

Non in combinazione con il sistema estraibile

BS 020 002

Set 2 palette per pizza

GN 340 230

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

**Forno Serie 300****EB 333**

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

**Sistemi di riscaldamento**

Aria calda.

Aria calda Eco.

Riscaldamento superiore + inferiore.

**Riscaldamento superiore + 1/3 inferiore.**

Riscaldamento superiore.

**1/3 riscaldamento superiore + inferiore.**

Riscaldamento inferiore.

Aria calda + riscaldamento inferiore.

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

Grill completo + termoventola.

Grill completo.

Grill compatto.

Funzione pietra refrattaria.

Girarrosto.

Lievitazione.

Scongelo.

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.

**Presenza elettrica interna per sistema pizza Gagganau (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](http://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

Gagganau 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.

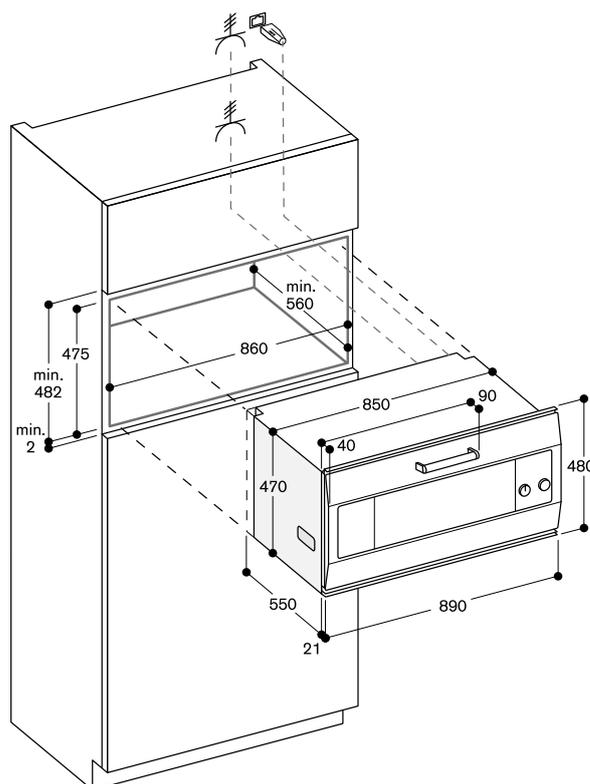
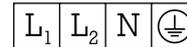
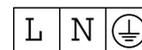
La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile.

**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.



**BA 090 100**

Manopole in acciaio con rivestimento nero



**BA 018 105**

Guide telescopiche completamente estraibili



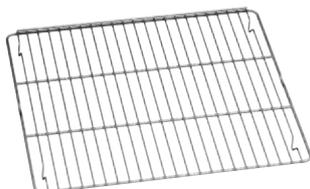
**BA 028 115**

Leccarda smaltata profondità 30 mm



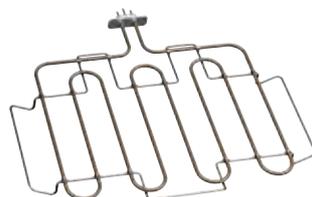
**BA 038 105**

Griglia cromata, con piedini



**BA 058 115**

Elemento riscaldante per pietra pizza e pirofila gastronomica



**BA 058 133**

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



**BS 020 002**

Set 2 palette per pizza



**GN 340 230**

Pirofila 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



|  |               |   |     |
|--|---------------|---|-----|
| <b>Manopole nere</b>                             |               |   |     |
|  | BA 090 100    | Manopole in acciaio con finitura nera   | °   |
| <b>Vassoio smaltato</b>                          |               |   |     |
|  | BA 028 115    | Profondità 30 mm  | •/° |
| <b>Guide telescopiche</b>                        |               |   |     |
|  | BA 018 105    | Sistema ad estrazione completa con guide telescopiche adatte alla pirolisi  | °   |
| <b>Pietra pizza</b>                              |               |   |     |
|  | BA 058 133    | Inclusivo di supporto per pietra pizza e paletta (elemento riscaldante da ordinare separatamente)   | °   |
| <b>Pirofila Gastronorm, alluminio pressofuso</b> |               |   |     |
|  | GN 340 230    | GN 2/3, altezza 165 mm, antiaderente<br>Utilizzabile in forni con sistema estraibile BA 018 / BA 016 ed elemento riscaldante (da ordinare separatamente), così come in forni combinati a vapore | °   |
| <b>Griglia cromata</b>                           |               |   |     |
|  | BA 038 105    | Nessuna apertura, con piedini   | •/° |
|  | ET-Nr. 706321 | Per leccarda ET-Nr. 687055, con apertura e piedini  | •/° |
| <b>Leccarda smaltata</b>                         |               |   |     |
|  | ET-Nr. 687055 | con piedini e attacco per girarrosto, profondo 30 mm  | •/° |
| <b>Elemento riscaldante</b>                      |               |   |     |
|  | BA 058 115    | Accessorio necessario per pietra pizza BA 058 133   | °   |
| <b>Paletta pizza</b>                             |               |   |     |
|  | BS 020 002    | Set di 2  | °   |

• Di serie.

° Accessorio speciale.



| Tipologia   |                    | Forno           |
|---|--------------------|-----------------|
| Acciaio inox  |                    | EB 333          |
| Dimensioni  |                    |                 |
| Larghezza   | (cm)               | 90              |
| Dimensioni apparecchio L x H x P <sup>1</sup>                                 | (mm)               | 890 x 480 x 548 |
| Sporgenza porta   | (mm)               | 21              |
| Dimensioni nicchia L x H x P  | (mm)               | 860 x 475 x 560 |
| Peso netto  | (kg)               | 79              |
| Volume / efficienza energetica (Regolamento EU EN 60350-1, 65/2014 e 66/2014) |                    |                 |
| Volume netto  | (l)                | 83              |
| Numero cavità   |                    | 1               |
| Dimensioni interne L x H x P  | (mm)               | 624 x 315 x 403 |
| Classe di efficienza energetica con Aria Calda Eco                            |                    | A               |
| Indice di efficienza energetica (EEI)   |                    | 95.6            |
| Consumo energetico con riscaldamento sup. / inf.                              | (kWh)              | 1.32            |
| Consumo energetico con Aria Calda Eco   | (kWh)              | 0.86            |
| Riscaldamento   |                    | elettrico       |
| Sistemi di riscaldamento  |                    |                 |
| Temperature   | (°C)               | 30–300          |
| Aria calda / Aria calda Eco / Riscaldamento sup. + inf.                       |                    | •/•/•           |
| Riscaldamento sup. / riscaldamento inf. / aria calda + riscaldamento inf.     |                    | •/•/•           |
| Riscaldamento sup. + 1/3 riscaldamento inf.                                   |                    | •               |
| 1/3 riscaldamento sup. + riscaldamento inf.                                   |                    | •               |
| Aria calda + 1/3 riscaldamento inf.   |                    | •               |
| Grill 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 arrostitire  |                    | •               |
| Visualizzazione della temperatura   |                    | •               |
| Riscaldamento rapido  |                    | •               |
| Tempo di cottura, fine cottura, timer, stopwatch                              |                    | •               |
| Timer lungo   |                    | •               |
| Illuminazione alogena dall'alto   | (W)                | 60              |
| Illuminazione alogena laterale  | (W)                | 2 x 10          |
| Livelli di posizionamento teglia  | (N.)               | 3               |
| Home Connect, cavo LAN o wireless tramite WiFi <sup>2</sup>                   |                    | • <sup>2</sup>  |
| Accessori   |                    |                 |
| Leccarde smaltate   |                    | 1               |
| Dimensione max leccarda   | (cm <sup>2</sup> ) | 1.780           |
| Griglie   |                    | 1               |
| Teglia per grill smaltata / griglia per leccarda da grill                     |                    | 1/1             |
| Vassoio in vetro  |                    | –               |
| Sicurezza   |                    |                 |
| Porta isolata termicamente con vetro multiplo                                 |                    | 5 vetri         |
| Sicurezza bambino / gancio porta / spegnimento di sicurezza                   |                    | •/•/•           |
| Raffreddamento tangenziale  |                    | •               |
| Pulizia   |                    |                 |
| Pirolisi  |                    | •               |
| Smalto Gaggenau   |                    | •               |
| Purificatore termico degli odori  |                    | •               |
| Valori di collegamento  |                    |                 |
| Assorbimento totale   | (kW)               | 5.38            |

• Di serie. – Non predisposto.

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

<sup>2</sup> L'utilizzo della funzionalità Home Connect dipende dai servizi di Home Connect, che non sono disponibili in tutti i paesi.



## Home Connect | Accessori

|                    |     |
|--------------------|-----|
| Home Connect       | 410 |
| Sistemi Gastronorm | 411 |
| Maniglie           | 413 |

Lo straordinario, diventa connesso.

Gaggenau e Home Connect\*



**La differenza ha nome Gaggenau.**

Un nuovo futuro per la vostra cucina.

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.

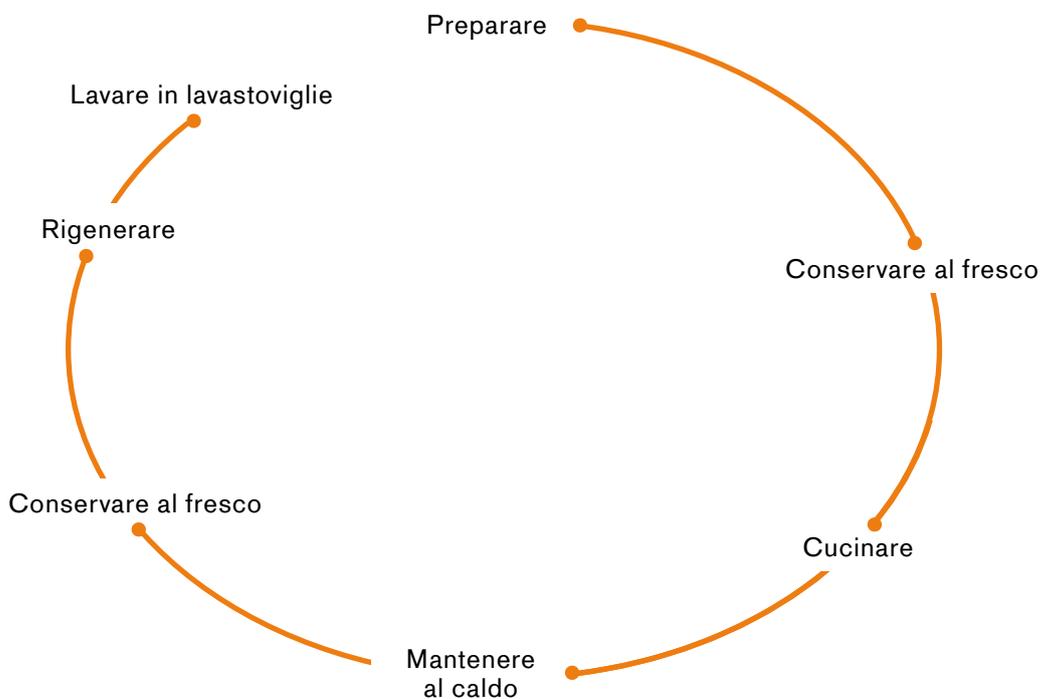
- **Connect:** Monitoraggio e controllo da remoto\*\*. Possibilità di diagnostica degli apparecchi da remoto da parte di tecnico online.
- **Access:** Acquisto di accessori da eShop, download dei manuali di istruzione, consultazione di ricette e consigli.
- **Integration:** Compatibile con diversi home management system.

**Questo è solo l'inizio. Scoprite come prende vita la rivoluzione nella vostra casa su [home-connect.com](http://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](http://home-connect.com). Verifica i prodotti Gaggenau abilitati per la connessione Home Connect su [www.gaggenau.com](http://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 preparare e cuocere le pietanze nello stesso recipiente 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.

**Accessori Gastronorm**

GN 114/124/144/154

I seguenti inserti in acciaio inox sono ideali per cucinare al vapore ed allo stesso tempo pratici per conservare gli alimenti nel frigo o servirli a tavola. Sono disponibili sia in acciaio inox che in materiale antiaderente e sono lavabili in lavastoviglie.

**GN 114 130**

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



**GN 114 230**

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



**GN 124 130**

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



**GN 124 230**

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



**GN 144 130**

Leccarda/Vassoio Gastronorm non forato in materiale antiaderente, profondità 40 mm, 1,5 l, GN 1/3



**GN 144 230**

Leccarda/Vassoio Gastronorm non forato in materiale antiaderente, profondità 40 mm, 3 l, GN 2/3



**GN 154 130**

Leccarda/Vassoio Gastronorm forato in materiale antiaderente, profondità 40 mm, 1,5 l, GN 1/3



**GN 154 230**

Leccarda/Vassoio Gastronorm forato in materiale antiaderente, profondità 40 mm, 3 l, GN 2/3



**Coperchio Gastronorm**

GN 410

Coperti dedicati agli inserti Gastronorm GN 1/3 e GN 2/3.

**GN 410 130**

Coperchio Gastronorm in acciaio inox, GN 1/3



**GN 410 230**

Coperchio Gastronorm in acciaio inox, GN 2/3



**Pirofila Gastronorm**

GN 340

Pirofila Gastronorm GN 2/3, altezza 165 mm, antiaderente. Per arrostitire al forno o cucinare su piano induzione. 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. È possibile usare tali pirofile anche in forni combinati a vapore. Sono posizionabili sulle guide laterali dei forni.

**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 dare un design particolare e unico ai tuoi mobili, Gaggenau offre una nuova serie di maniglie abbinabili ai frigoriferi VarioCooling e ai forni Serie 200

## Maniglia corta con 2 punti di fissaggio

### GH 017 010

Maniglia, acciaio inox,  
Lunghezza 17,3 cm,  
distanza di perforazione 150 mm.

### GH 020 010

Maniglia, acciaio inox,  
Lunghezza 20 cm,  
distanza di perforazione 177 mm.

### GH 025 010

Maniglia, acciaio inox,  
Lunghezza 25 cm,  
distanza di perforazione 227 mm.

### GH 030 010

Maniglia, acciaio inox,  
Lunghezza 30 cm,  
distanza di perforazione 277 mm.

### GH 031 010

Maniglia, acciaio inox,  
Lunghezza 30,5 cm,  
distanza di perforazione 282 mm.

### GH 035 010

Maniglia, acciaio inox,  
Lunghezza 35 cm,  
distanza di perforazione 327 mm.

### GH 040 010

Maniglia, acciaio inox,  
Lunghezza 40 cm,  
distanza di perforazione 377 mm.

### GH 045 010

Maniglia, acciaio inox,  
Lunghezza 45 cm,  
distanza di perforazione 427 mm.

### GH 050 010

Maniglia, acciaio inox,  
Lunghezza 50 cm,  
distanza di perforazione 477 mm.

### GH 060 010

Maniglia, acciaio inox,  
Lunghezza 60 cm,  
distanza di perforazione 577 mm.

### GH 070 010

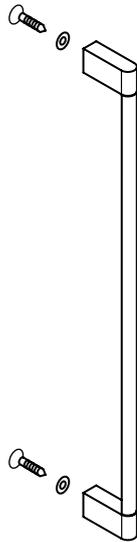
Maniglia, acciaio inox,  
Lunghezza 70 cm,  
distanza di perforazione 677 mm.

### GH 080 010

Maniglia, acciaio inox,  
Lunghezza 80 cm,  
distanza di perforazione 777 mm.

### GH 090 010

Maniglia, acciaio inox,  
Lunghezza 90 cm,  
distanza di perforazione 877 mm.



## Maniglia lunga con 3 punti di fissaggio

### GH 110 010

Maniglia, acciaio inox,  
Lunghezza 110 cm,  
distanza di perforazione 538,5 mm.

### GH 120 010

Maniglia, acciaio inox,  
Lunghezza 120 cm,  
distanza di perforazione 588,5 mm.

### GH 140 010

Maniglia, acciaio inox,  
Lunghezza 140 cm,  
distanza di perforazione 688,5 mm.

### GH 160 010

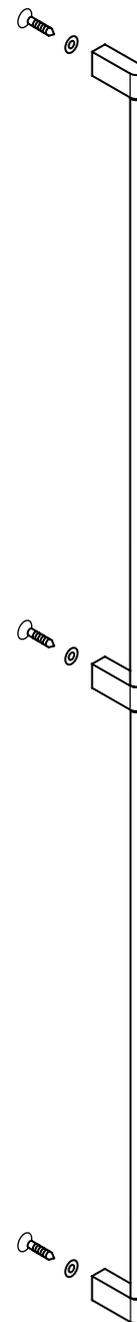
Maniglia, acciaio inox,  
Lunghezza 160 cm,  
distanza di perforazione 788,5 mm.

### GH 180 010

Maniglia, acciaio inox,  
Lunghezza 180 cm,  
distanza di perforazione 888,5 mm.

### GH 200 010

Maniglia, acciaio inox,  
Lunghezza 200 cm,  
distanza di perforazione 988,5 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.

La differenza ha nome Gaggenau.

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

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

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