

Listino generale

Aggiornamento edizione 2020



GAGGENAU



La storia

Gaggenau è una piccola città della Foresta Nera dove, nel 1683, il margravio Ludwig Wilhelm von Baden fondò un'omonima società ferriera e una fucina per chiodi. Le attività di lavorazione del metallo progredirono sempre più e, nel giro di due secoli, Gaggenau arrivò a produrre macchinari agricoli e oggetti in metallo, come le insegne pubblicitarie smaltate.

Ed è proprio la specializzazione nella smaltatura dei metalli che consentì la svolta, tra l'800 e il 900, con la produzione di stufe a carbone e forni a gas smaltati, che evolvettero nei primi forni elettrici attorno al 1940. Successivamente Gaggenau, sotto l'illuminata guida di Georg von Blanquet, iniziò a produrre apparecchi a incasso con forno all'altezza degli occhi e piano di cottura separato.

Appassionato cuoco nel tempo libero, von Blanquet non accettò alcun tipo di compromesso nella sua sfida: coniugare tecnologia e semplicità d'uso, robustezza e senso estetico, per consolidare una reputazione d'eccellenza nel mondo degli elettrodomestici d'alta gamma per la cucina. 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. Un successo che prosegue anche nel 2020 con il riconoscimento IF Design Award dei piani cottura Vario 200, del piano cottura con aspirazione integrata e della cappa a scomparsa sospesa Serie 200.





Artigianalità e ricerca materica

Da ben 337 anni, Gaggenau è il marchio di riferimento nel settore degli elettrodomestici, leader per innovazione, performance e design "Made in Germany". Autenticità, qualità, ricerca dell'eccellenza sono i valori fondamentali della filosofia Gaggenau. Solo i materiali più resistenti e pregiati, assemblati con assoluta precisione, sono in grado di assicurare un uso prolungato nel tempo. È per questo che Gaggenau dedica la massima attenzione alla scelta delle materie prime: acciaio inox, alluminio, ottone, ghisa, smalto e vetro temperato vengono forgiati per dare vita ad apparecchi unici, con dettagli perfetti ed un'estetica in grado di riflettere fedelmente la propria sostanza. Ne è una testimonianza il fatto che ancora oggi, nella fabbrica alsaziana di Lipsheim, molte delle fasi di produzione dei forni vengono eseguite interamente a mano.

Ma una progettazione attenta tiene sempre conto anche dell'equilibrio che si deve instaurare fra gli elettrodomestici e l'ambiente che li ospita.

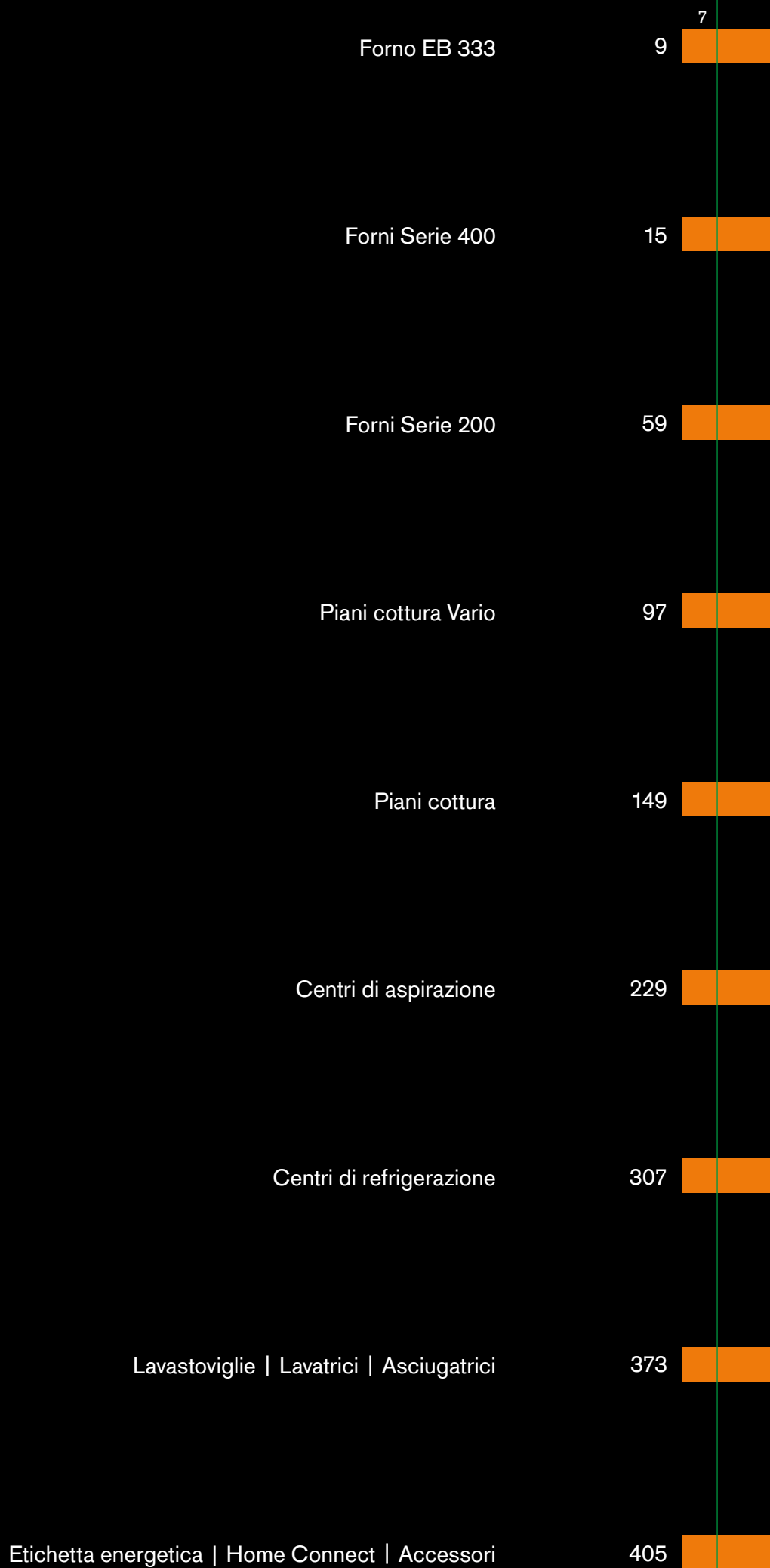
Per questo la bellezza degli apparecchi Gaggenau è il risultato di una continua ricerca verso forme ridotte all'essenziale, in assoluta armonia con la loro funzionalità.

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

La differenza ha nome Gaggenau

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

Nelle prossime pagine siamo lieti di presentarvi la collezione Gaggenau 2020/2021.





Forno EB 333

EB 333	10
Accessori Accessori speciali EB 333	11
Tabelle tecniche EB 333	13

**EB 333 111**

Acciaio inox

Larghezza 90 cm

In dotazione

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

Accessori speciali

BA 090 100

Set di 2 manopole nere

BA 018 105

Guide telescopiche completamente estraibili

BA 028 115

Leccarda smaltata profonda 30 mm

BA 038 105

Griglia cromata, con piedini

BA 058 115

Resistenza per piano pizza e pirofila Gastronorm

BA 058 133

Piano pizza

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

Non in combinazione con sistema a estrazione

BS 020 002

Set 2 palette per pizza

GN 340 230

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

Forno Serie 300**EB 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.

Scongelamento.

Tenere in caldo.

Funzionamento

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

Display con testi in chiaro.

Opzione per memorizzare ricette personalizzate.

Tasto informazioni.

Porta incernierata frontalmente con angolo di apertura a 90°.

Caratteristiche

Termosonda con spegnimento automatico e indicazione tempo di cottura.

Programmi automatici.

Girarrosto.

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.

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.

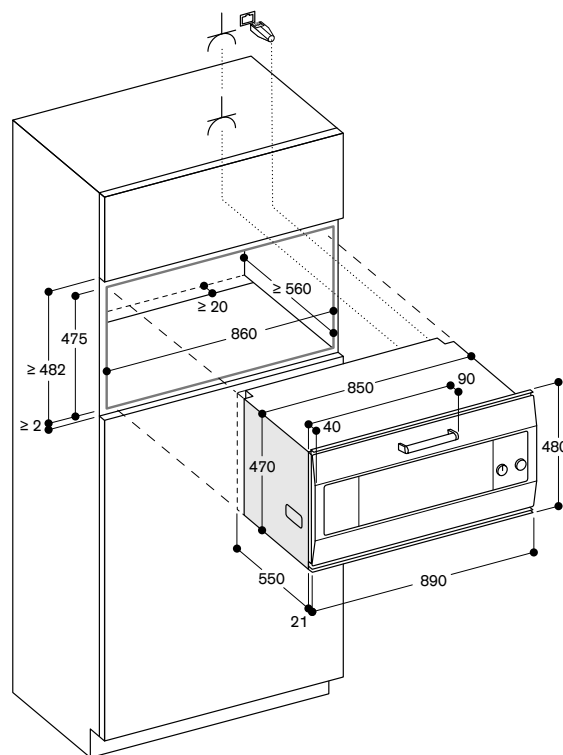
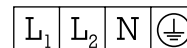
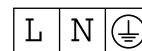
La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile.

Valori di collegamento

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

Absorbimento totale 5,4 kW.

Prevedere cavo di collegamento.



⚡ Presa

Misure in mm

BA 090 100

Manopole in acciaio con rivestimento nero



BA 018 105

Guide telescopiche completamente estraibili



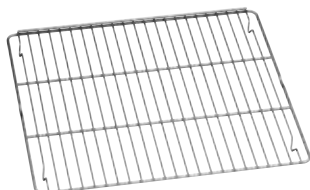
BA 028 115

Leccarda smaltata profondità 30 mm



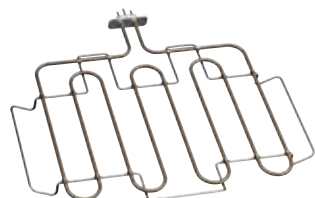
BA 038 105

Griglia cromata, con piedini



BA 058 115

Resistenza per piano pizza/pietra refrattaria e pirofila Gastronorm



BA 058 133

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

Non combinabile con sistema ad estrazione



BS 020 002

Set 2 palette per pizza



GN 340 230

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

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



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

• Di serie.

◦ Accessorio speciale.



Tipologia		Forno
Acciaio inox		EB 333
Dimensioni		
Larghezza	(cm)	90
Dimensioni apparecchio L x H x P ¹	(mm)	890 x 480 x 548
Sporgenza porta	(mm)	21
Dimensioni nicchia L x H x P	(mm)	860 x 475 x 560
Peso netto	(kg)	79
Volume / efficienza energetica (Regolamento EU EN 60350-1, 65/2014 e 66/2014)		
Volume netto	(l)	83
Numero cavità		1
Dimensioni interne L x H x P	(mm)	624 x 315 x 403
Classe di efficienza energetica con Aria Calda Eco		A
Indice di efficienza energetica (EEI)		95.6
Consumo energetico con riscaldamento sup. / inf.	(kWh)	1.32
Consumo energetico con Aria Calda Eco	(kWh)	0.86
Riscaldamento		elettrico
Sistemi di riscaldamento		
Temperature	(°C)	30–300
Aria calda / Aria calda Eco / Riscaldamento sup. + inf.		•/•/•
Riscaldamento sup. / riscaldamento inf. / aria calda + riscaldamento inf.		•/•/•
Riscaldamento sup. + 1/3 riscaldamento inf.		•
1/3 riscaldamento sup. + riscaldamento inf.		•
Aria calda + 1/3 riscaldamento inf.		•
Grill 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 ²		• ²
Accessori		
Leccarde smaltate		1
Dimensione max leccarda	(cm ²)	1.780
Griglie		1
Teglia per grill smaltata / griglia per leccarda da grill		1/1
Vassoio in vetro		–
Sicurezza		
Porta isolata termicamente con vetro multiplo		5 vetri
Sicurezza bambino / gancio porta / spegnimento di sicurezza		•/•/•
Raffreddamento tangenziale		•
Pulizia		
Pirolisi		•
Smalto Gaggenau		•
Purificatore termico degli odori		•
Valori di collegamento		
Assorbimento totale	(kW)	5.38

• Di serie. – Non predisposto.

¹ Profondità di inserimento dell'apparecchio nella nicchia.

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



Forni Serie 400

Possibili combinazioni della Serie 400	16
Note di progettazione	20
Doppio forno Serie 400	22
Forni Serie 400	23
Forni CombiVapore Serie 400	28
Forni combinati microonde Serie 400	34
Macchina caffè completamente automatica Serie 400	36
Cassetti Scaldavivande Serie 400	38
Cassetti Sous-Vide Serie 400	41
Accessori Accessori speciali	44
Tabelle tecniche	50

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 acciaio con porta tutta in vetro.

Combinazione verticale

- Le cerniere devono essere previste dallo stesso lato.
- Le cerniere non sono reversibili.
- I prodotti devono avere la stessa larghezza.
- I display comandi devono essere centrati rispetto alla combinazione.

- Non disporre alcun apparecchio al di sopra del BS.**

- Solo gli apparecchi con controlli in alto possono essere installati sopra una lavastoviglie. La nicchia per gli apparecchi installati sopra deve essere larga 56 cm. La lavastoviglie è larga 60 cm.

Combinazione orizzontale

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

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

Combinazione verticale, apparecchi larghi 76 cm



• BS 484/BM 484
 • BO 480
 • WS 482

• BX 480
 • WS 482

Combinazione di 4 apparecchi larghi 76 cm



• BS 485/BM 485
 • BO 481

• BM 484/BS 484
 • BO 480

Combinazione orizzontale, apparecchi larghi 76 cm



• BO 481

• BO 480

Combinazione verticale, apparecchi larghi 60 cm



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

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

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

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



• BO 470/BO 450/BO 420
 • DF



• BS 470/BS 450/BM 450
 • DF



• CM 450
 • DF

Combinazione orizzontale, apparecchi larghi 60 cm



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



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



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



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



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



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



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

Combinazione di 4 apparecchi larghi 60 cm con scaldavivande



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

Combinazione verticale, apparecchi larghi 60 cm

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

In generale:

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

Combinazione verticale

- Le cerniere devono essere previste dallo stesso lato.
- Le cerniere non sono reversibili.
- I prodotti devono avere la stessa larghezza.
- I display comandi devono essere centrati rispetto alla combinazione.

- Non disporre alcun apparecchio al di sopra del BS.

- Solo gli apparecchi con controlli in alto possono essere installati sopra una lavastoviglie. La nicchia per gli apparecchi installati sopra deve essere larga 56 cm. La lavastoviglie è larga 60 cm.

Combinazione orizzontale

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

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



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



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



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



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



• BO 470/BO 420
• DF



• BS 470/BM 450
• DF



• CM 450
• DF

Combinazione orizzontale, apparecchi larghi 60 cm



• BO 471/BO 421



• BO 470/BO 420



• BO 471/BO 421

• BS 470/BM 450
• WS 461/DV 461

• BO 471/BO 421

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

• BO 471/BO 421

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

Combinazione di 4 apparecchi larghi 60 cm con scaldavivande

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

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

Note generali

Installazione dietro le ante dei mobili della cucina.

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

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

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

Installazione Side by Side

Se 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:

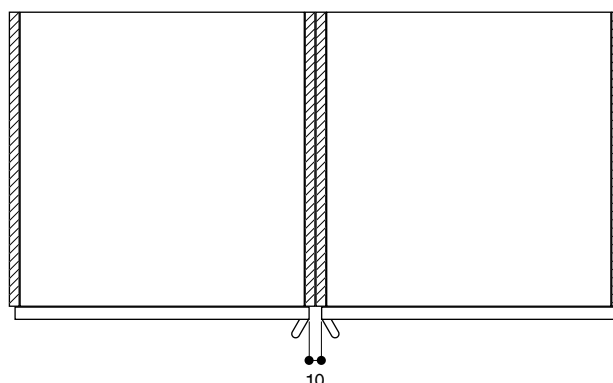
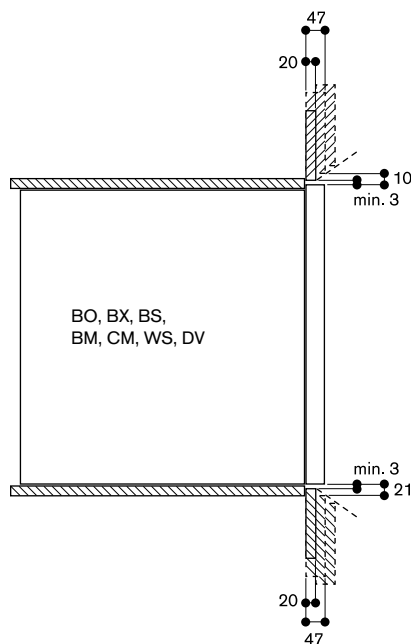
La zona soprastante gli elettrodomestici **BS:**

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.

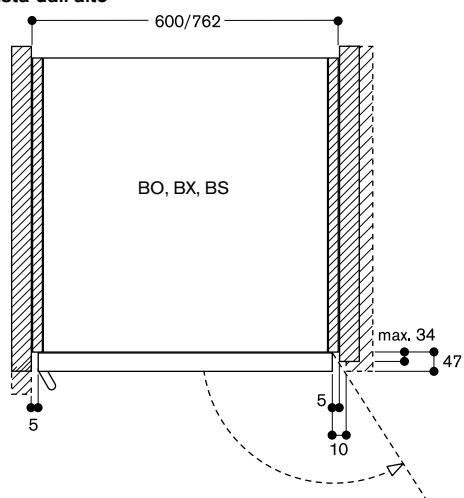
La zona sottostante gli elettrodomestici **WS/DV:**

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**

Sui lati

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

Vista dall'alto

**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°.

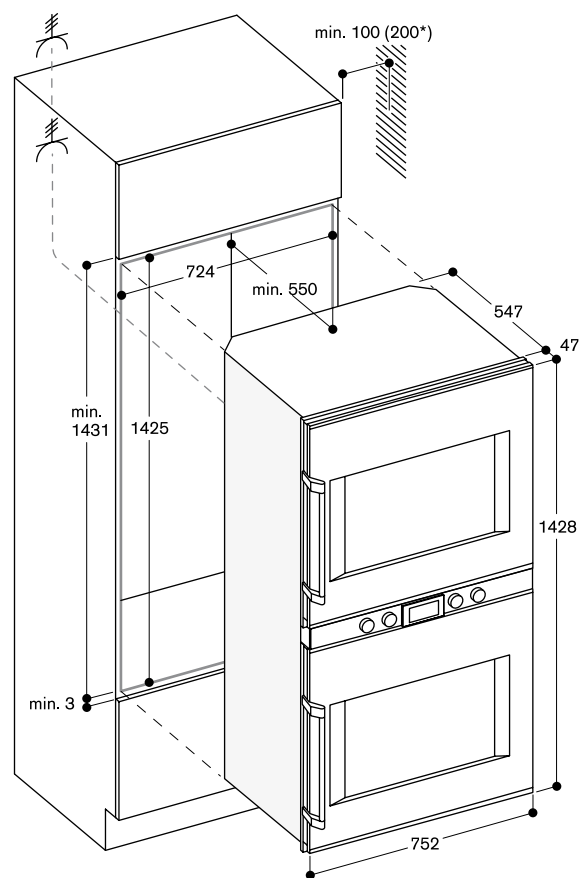
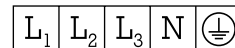
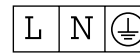
Per inserire l'apparecchio in una profondità di 550 mm, il cavo di collegamento deve passare nel lato posteriore destro del prodotto. La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile.

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

Misure in mm



Comandi in alto

Cerniere dx BO 480 112

Acciaio inox con porta tutta in vetro
Larghezza 76 cm

Cerniere sx BO 481 112

Acciaio inox con porta tutta in vetro
Larghezza 76 cm

In dotazione

- 1 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.
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, 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.

Sicurezza

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

Pulizia

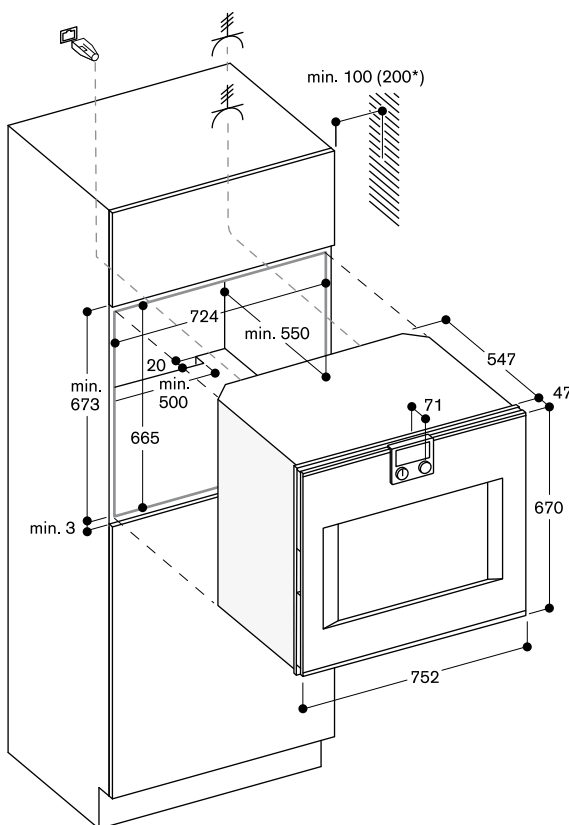
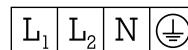
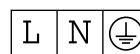
Pirolisi.
Rivestimento interno con smalto Gagganau per una superficie più liscia e di facile pulizia.
Purificatore termico degli odori.

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 5,5 kW.
Prevedere cavo di collegamento.
Prevedere cavo LAN.



* 200 mm in abbinamento a BA 018

Misure in mm

**Comandi in alto****Cerniere dx****BO 470 112**

Acciaio inox con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BO 470 102

Colore antracite con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

Cerniere sx**BO 471 112**

Acciaio inox con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BO 471 102

Colore antracite con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

In dotazione

2 leccarde

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

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.

Scongelo.

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.**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 cassetti accanto al forno.

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

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

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

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

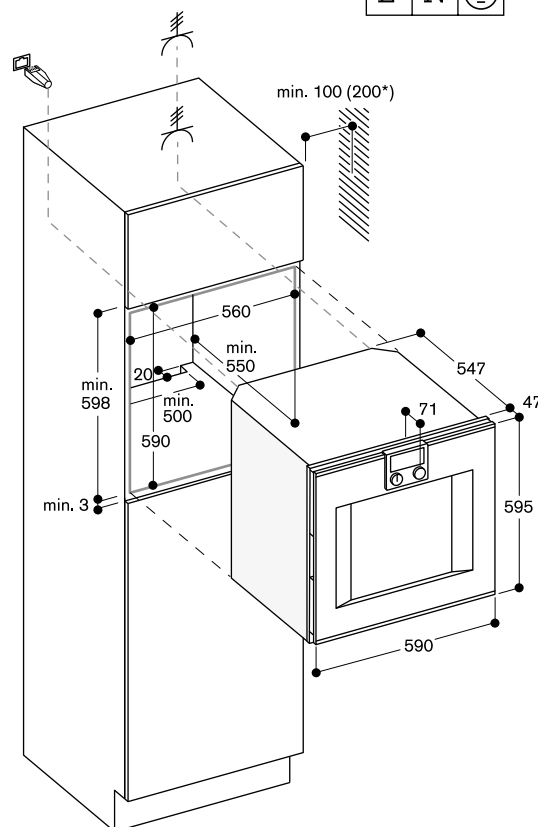
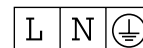
Valori di collegamento

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

Assorbimento totale 3,7 kW.

Prevedere cavo di collegamento.

Prevedere cavo LAN.



* 200 mm in abbinamento a BA 016

Misure in mm



Comandi in alto

Cerniere dx

BO 450 112

Acciaio inox con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

Cerniere sx

BO 451 112

Acciaio inox con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

In dotazione

- 1 leccarda
- 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.

Presa 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 (10 W).

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

Home Connect

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

Il funzionamento della modalità Home Connect dipende dalla disponibilità del servizio Home Connect in ogni nazione. Per ulteriori informazioni visitare www.home-connect.com.

Sicurezza

Porta termoisolata con quadruplo vetro.

Sicurezza bambini.

Funzione vacanze.

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.

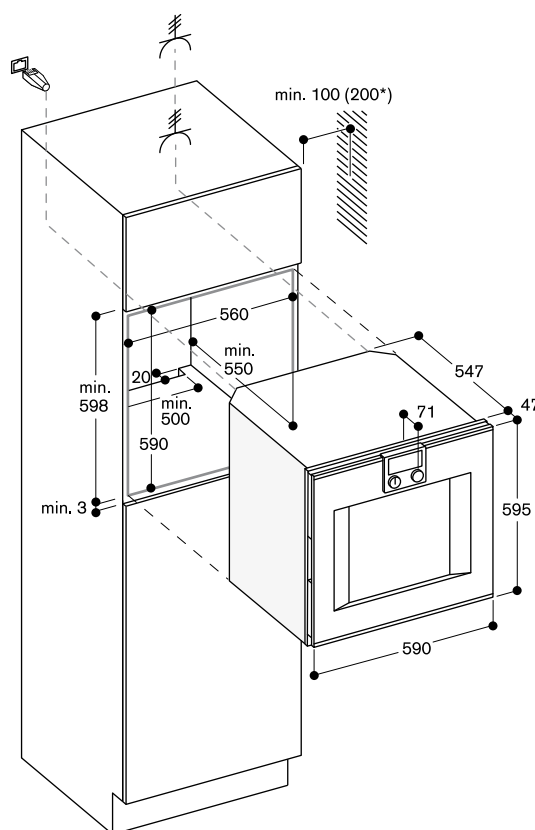
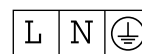
Valori di collegamento

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

Absorbimento totale 3,7 kW.

Prevedere cavo di collegamento.

Prevedere cavo LAN.



* 200 mm in abbinamento a BA 016

Misure in mm



Comandi in alto

Cerniere dx

BO 420 112

Acciaio inox con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BO 420 102

Colore antracite con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

Cerniere sx

BO 421 112

Acciaio inox con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BO 421 102

Colore antracite con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

In dotazione

1 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.

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

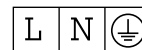
Classe di efficienza energetica A, in una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.

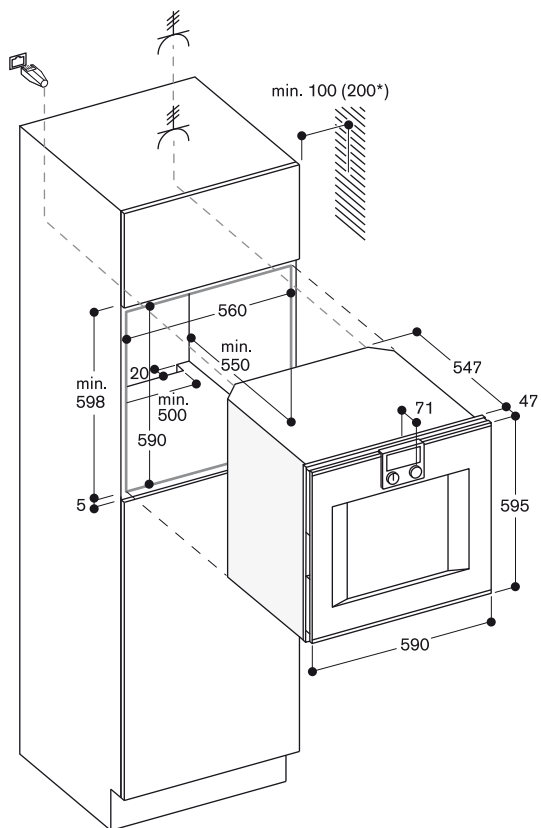
Absorbimento totale 3,7 kW.

Prevedere cavo di collegamento.

Per apparecchi con Home Connection:

Prevedere cavo LAN.





*200 mm in collegamento con BA 016



Comandi in basso

Cerniere dx

BS 484 112

Acciaio inox con porta tutta in vetro
Larghezza 76 cm

Cerniere sx

BS 485 112

Acciaio inox con porta tutta in vetro
Larghezza 76 cm

In dotazione

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

Accessori per l'installazione

GF 111 100

Filtro decalcificante

GF 121 110

Cartuccia filtro

GZ 010 011

Prolunga Aqua Stop

lunghezza 2 m

Accessori speciali

BA 010 301

Guide telescopiche triple estraibili

Per forni combi-vapore.

BA 020 360

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

BA 020 370

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

BA 020 380

Contenitore non forato antiaderente
profondità 40 mm, 5 l.

BA 020 390

Contenitore forato antiaderente
profondità 40 mm, 5 l.

CL S10 040

Cartucce pulizia, set da 4.

Per forni combi-vapore.

GN 010 330

Adattatore per inserto Gastronorm e pirofila

GN 114 130

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

non forato, profondità 40 mm, 1,5 l.

GN 114 230

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

non forato, profondità 40 mm, 3 l.

GN 124 130

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

forato, profondità 40 mm, 1,5 l.

GN 124 230

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

forato, profondità 40 mm, 3 l.

GN 340 230

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

Forno CombiVapore Serie 400

BS 484/BS 485

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

Sistemi di riscaldamento

Aria calda + 100 % umidità.

Aria calda + 80 % umidità.

Aria calda + 60 % umidità.

Aria calda + 30 % umidità.

Aria calda + 0 % umidità.

Cottura a bassa temperatura.

Cottura Sous-vide.

Grill livello 1 + umidità residua.

Grill livello 2 + umidità residua.

Grill + ventilato.

Lievitazione.

Scongelamento.

Rigenerazione.

Funzionamento

Apertura automatica della porta.

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

Display con testi in chiaro.

Opzione per memorizzare ricette personalizzate.

Possibilità di personalizzazione dei programmi automatici.

Tasto informazioni.

Apertura laterale fino a 180°.

Caratteristiche

Grill a tutta superficie dietro vetroceramica fino a 2000 W.

Funzione condensazione vapore.

Vapore aggiunto.

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

Programmi automatici.

Display con indicatore di temperatura.

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

Taratura automatica della temperatura di ebollizione.

Indicazione di saturazione filtro acqua

(se installato il filtro decalcificante GF 111 100).

2 luci LED laterali.

Vano di cottura in acciaio inox.

3 livelli di inserimento.

Home Connect

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

Il funzionamento della modalità Home Connect dipende dalla disponibilità del servizio Home Connect in ogni nazione. Per ulteriori informazioni visitare www.home-connect.com

Sicurezza

Sicurezza bambini.

Termocoppia di sicurezza.

Ventola di raffreddamento.

Pulizia

Programma di pulizia, completamente automatico.

Programma di decalcificazione per generatore di vapore.

Programma asciugatura.

Asciugatura automatica della cavità alla fine del processo di cottura.

Filtro removibile.

Demo per programma di pulizia.

Precauzioni di montaggio

Cerniere non reversibili.

Non installare altri apparecchi al di sopra del forno.

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

Tubo di ingresso acqua estendibile.

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

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

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

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

Il filtro decalcificante GF 111 100

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

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

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

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

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

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

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

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

Valori di collegamento

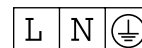
Classe di efficienza energetica A,

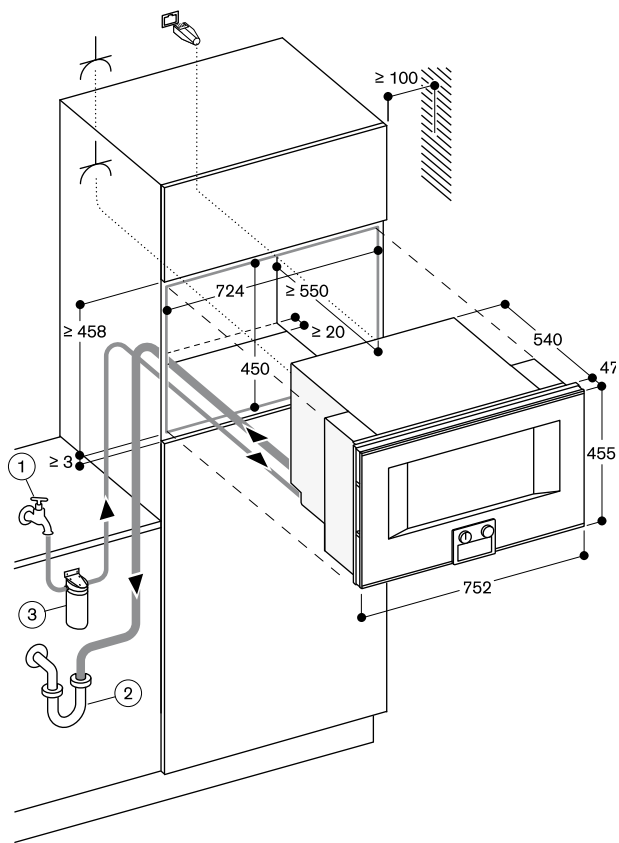
in una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.

Assorbimento totale 3,15 kW.

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

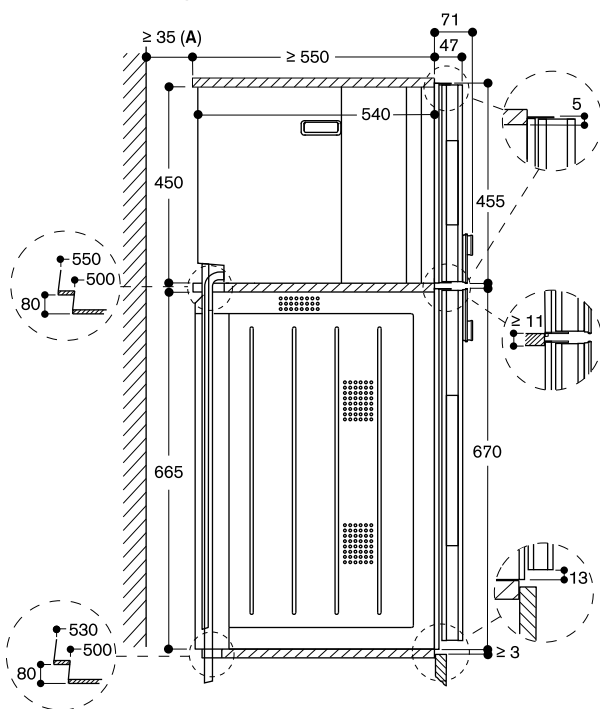
Prevedere un cavo LAN.



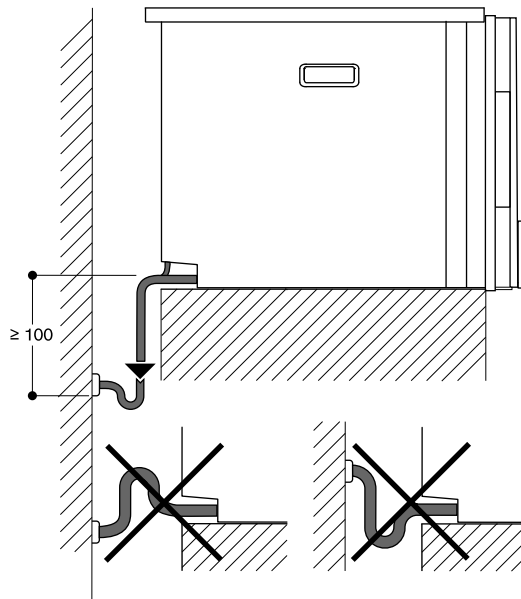


⚡ Presa elettrica

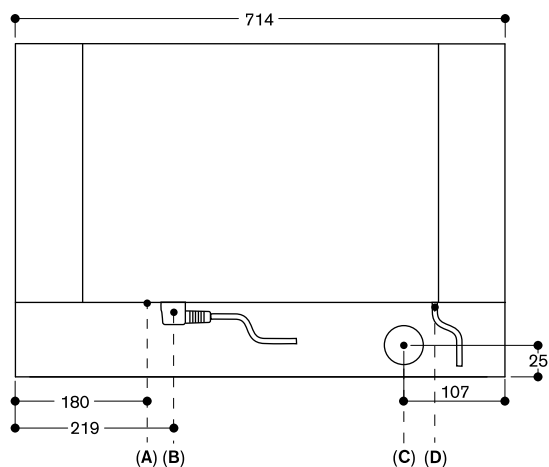
Vista laterale BS 484/485 su BO



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



Vista da dietro



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



Comandi in alto

Cerniere dx

BS 470 112

Acciaio inox con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

BS 470 102

Colore antracite con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

Cerniere sx

BS 471 112

Acciaio inox con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

BS 471 102

Colore antracite con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

Comandi in basso

Cerniere dx

BS 474 112

Acciaio inox con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

BS 474 102

Colore antracite con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

Cerniere sx

BS 475 112

Acciaio inox con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

BS 475 102

Colore antracite con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

In dotazione

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

Accessori per l'installazione

GF 111 100

Filtro decalcificante

GF 121 110

Cartuccia filtro

GZ 010 011

Prolunga Aqua Stop

lunghezza 2 m

Accessori speciali

BA 010 301

Guide telescopiche triple estraibili
Per forni combi-vapore.

BA 020 360

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

BA 020 370

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

BA 020 380

Contenitore non forato antiaderente
profondità 40 mm, 5 l.

BA 020 390

Contenitore forato antiaderente
profondità 40 mm, 5 l.

Forno CombiVapore Serie 400

BS 470/BS 471/BS 474/BS 475

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

Sistemi di riscaldamento

Aria calda + 100 % umidità.

Aria calda + 80 % umidità.

Aria calda + 60 % umidità.

Aria calda + 30 % umidità.

Aria calda + 0 % umidità.

Cottura a bassa temperatura.

Cottura Sous-vide.

Grill livello 1 + umidità residua.

Grill livello 2 + umidità residua.

Grill + ventilato.

Lievitazione.

Scongelamento.

Rigenerazione.

Funzionamento

Apertura automatica della porta.

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

Display con testi in chiaro.

Opzione per memorizzare ricette personalizzate.

Possibilità di personalizzazione dei programmi automatici.

Tasto informazioni.

Apertura laterale fino a 180°.

Caratteristiche

Grill a tutta superficie dietro vetroceramica fino a 2000 W.

Funzione condensazione vapore.

Vapore aggiunto.

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

Programmi automatici.

Display con indicatore di temperatura.

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

Taratura automatica della temperatura di ebollizione.

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

2 luci LED laterali.

CL S10 040

Cartucce pulizia, set da 4.

Per forni combi-vapore.

GN 010 330

Adattatore per inserto Gastronorm e pirofila

GN 114 130

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

non forato, profondità 40 mm, 1,5 l.

GN 114 230

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

non forato, profondità 40 mm, 3 l.

GN 124 130

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

forato, profondità 40 mm, 1,5 l.

GN 124 230

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

forato, profondità 40 mm, 3 l.

GN 340 230

Pirofila Gastronorm in ghisa, GN 2/3

altezza 165 mm, antiaderente.

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

Home Connect

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

Il funzionamento della modalità Home Connect dipende dalla disponibilità del servizio Home Connect in ogni nazione. Per ulteriori informazioni visitare www.home-connect.com

Sicurezza

Sicurezza bambini.
Termocoppia di sicurezza.
Ventola di raffreddamento.

Pulizia

Programma di pulizia, completamente automatico.

Programma di decalcificazione per generatore di vapore.

Programma asciugatura.

Asciugatura automatica della cavità alla fine del processo di cottura.

Filtro removibile.

Demo per programma di pulizia.

Precauzioni di montaggio

Cerniere non reversibili.

Non installare altri apparecchi al di sopra del forno.

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

Tubo di ingresso acqua estendibile.

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

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

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

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

Il filtro decalcificante GF 111 100

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

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

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

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

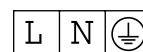
Valori di collegamento

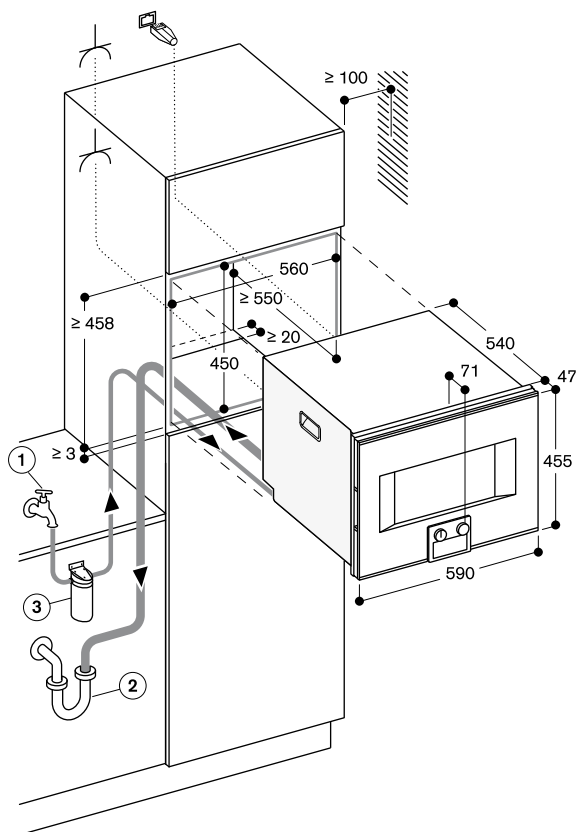
Classe di efficienza energetica A, in una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.

Assorbimento totale 3,15 kW.

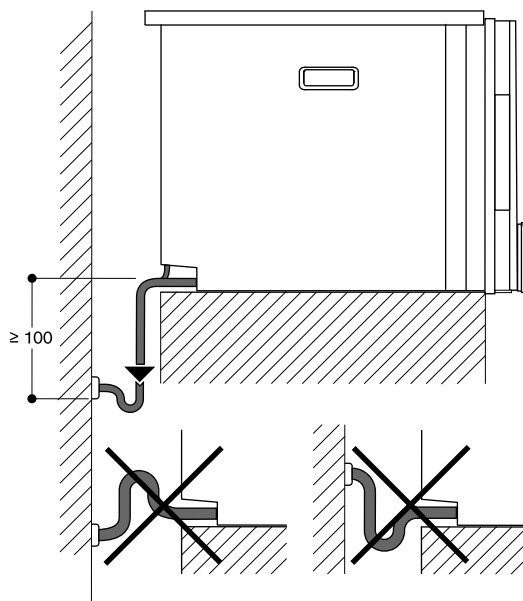
Cavo di allacciamento lunghezza 1,8 m con spina Schuko.

Prevedere un cavo LAN.

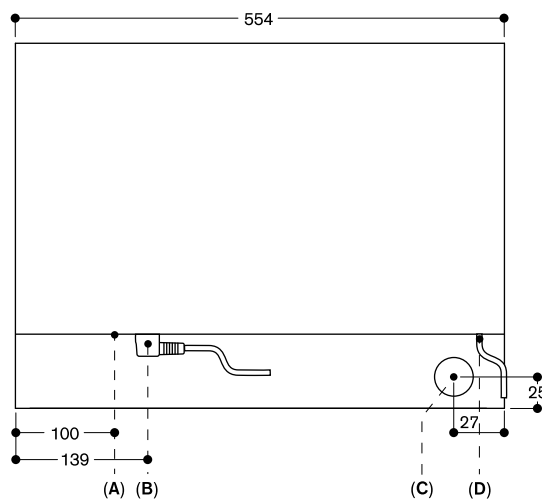




⏏ Presa elettrica

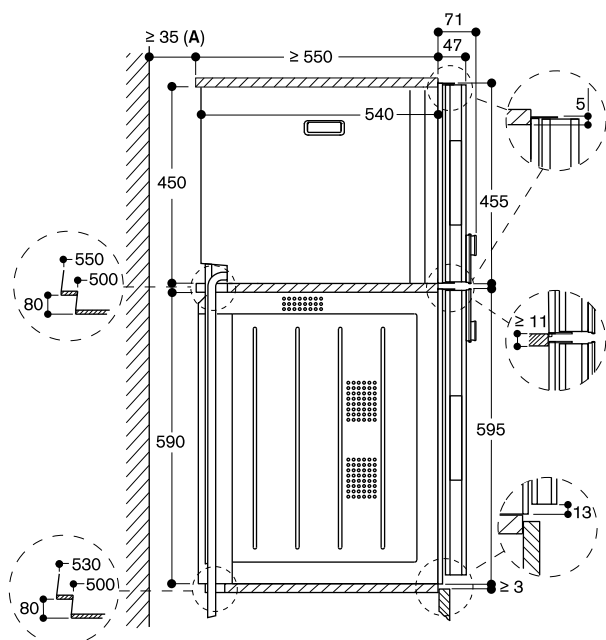


Vista da dietro



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

Vista laterale BS 474/475 su BO



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



Comandi in alto

Cerniere dx

BS 450 111

Acciaio inox con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

BS 450 101

Colore antracite con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

Cerniere sx

BS 451 111

Acciaio inox con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

BS 451 101

Colore antracite con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

Comandi in basso

Cerniere dx

BS 454 111

Acciaio inox con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

BS 454 101

Colore antracite con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

Cerniere sx

BS 455 111

Acciaio inox con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

BS 455 101

Colore antracite con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

In dotazione

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

Accessori speciali

BA 010 301

Guide telescopiche triple estraibili
Per forni combi-vapore.

BA 020 360

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

BA 020 370

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

BA 020 380

Contenitore non forato antiaderente
profondità 40 mm, 5 l.

BA 020 390

Contenitore forato antiaderente
profondità 40 mm, 5 l.

CL S10 040

Cartucce pulizia, set da 4.

Per forni combi-vapore.

GN 010 330

Adattatore per inserto Gastronorm e
pirofila

Forno CombiVapore Serie 400

BS 450/BS 451/BS 454/BS 455

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

Sistemi di riscaldamento

Aria calda + 100 % umidità.

Aria calda + 80 % umidità.

Aria calda + 60 % umidità.

Aria calda + 30 % umidità.

Aria calda + 0 % umidità.

Cottura a bassa temperatura.

Cottura Sous-vide.

Grill livello 1 + umidità residua.

Grill livello 2 + umidità residua.

Grill + ventilato.

Lievitazione.

Scongelamento.

Rigenerazione.

Funzionamento

Apertura automatica della porta.

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

Display con testi in chiaro.

Opzione per memorizzare ricette personalizzate.

Possibilità di personalizzazione dei programmi automatici.

Tasto informazioni.

Apertura laterale fino a 180°.

Caratteristiche

Grill a tutta superficie dietro vetroceramica fino a 2000 W.

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

Vapore aggiunto.

Segnalazione del livello dell'acqua.

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

Programmi automatici.

Display con indicatore di temperatura.

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

Taratura automatica della temperatura di ebollizione.

GN 114 130

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

non forato, profondità 40 mm, 1.5 l.

GN 114 230

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

non forato, profondità 40 mm, 3 l.

GN 124 130

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

forato, profondità 40 mm, 1.5 l.

GN 124 230

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

forato, profondità 40 mm, 3 l.

GN 340 230

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

2 luci LED laterali.

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

Home Connect

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

Il funzionamento della modalità Home Connect dipende dalla disponibilità del servizio Home Connect in ogni nazione. Per ulteriori informazioni visitare www.home-connect.com

Sicurezza

Sicurezza bambini.

Termocoppia di sicurezza.

Ventola di raffreddamento.

Pulizia

Programma di pulizia, completamente automatico.

Programma di decalcificazione per generatore di vapore.

Programma asciugatura.

Asciugatura automatica della cavità alla fine del processo di cottura.

Filtro removibile.

Serbatoi lavabili in lavastoviglie.

Demo per programma di pulizia.

Precauzioni di montaggio

Cerniere non reversibili.

Non installare altri apparecchi al di sopra del forno.

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

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

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

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

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

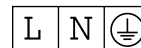
Valori di collegamento

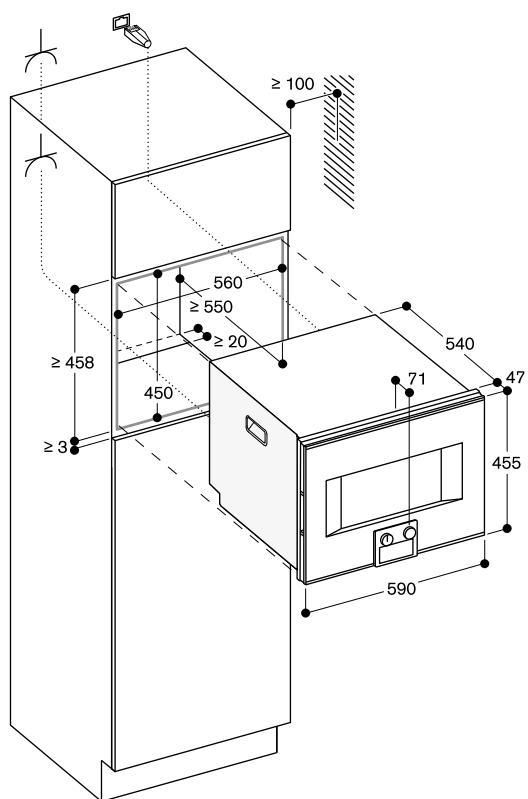
Classe di efficienza energetica A, in una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.

Assorbimento totale 3,15 kW.

Cavo di allacciamento lunghezza 1.8 m con spina Schuko.

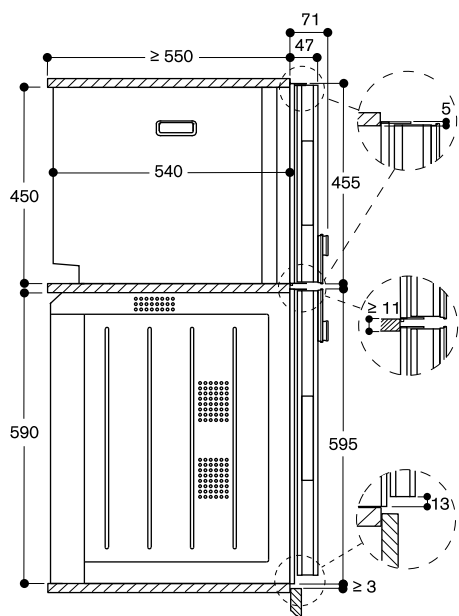
Prevedere un cavo LAN.





Presse elettrica

Vista laterale BS 454/455 su BO





Comandi in basso

Cerniere dx

BM 484 110

Acciaio inox con porta tutta in vetro
Larghezza 76 cm

Cerniere sx

BM 485 110

Acciaio inox con porta tutta in vetro
Larghezza 76 cm

In dotazione

- 1 griglia combinata
- 1 teglia in vetro

Forno combinato 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.

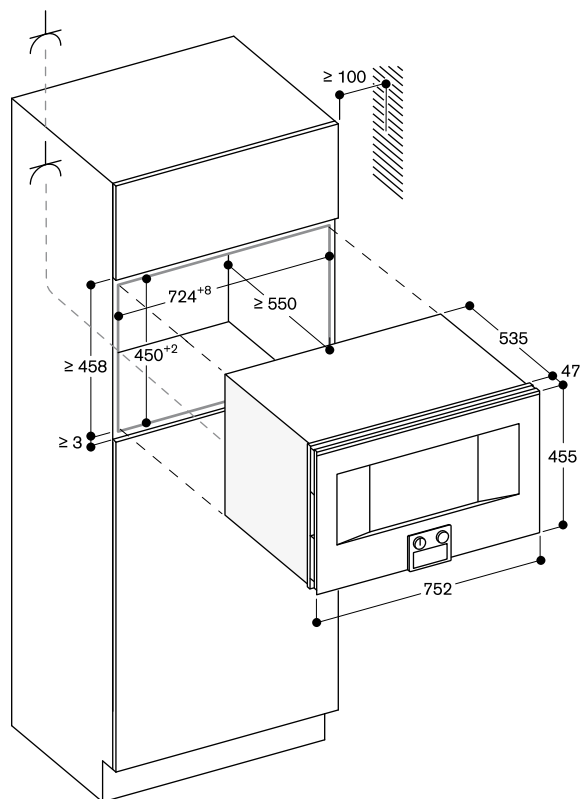
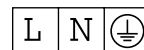
Parete posteriore con speciale smaltatura catalitica.

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.

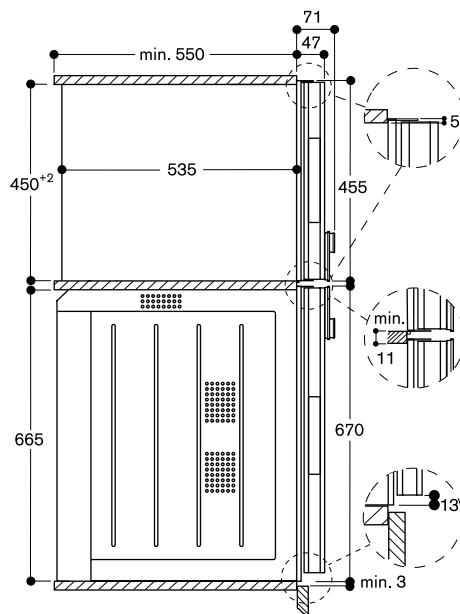
Valori di collegamento

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



⚡ Presa elettrica

Vista laterale BM 484/485 su BO



Misure in mm



Comandi in alto

Cerniere dx
BM 450 110

Acciaio inox con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

BM 450 100

Colore antracite con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

Cerniere sx

BM 451 110

Acciaio inox con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

BM 451 100

Colore antracite con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

Comandi in basso

Cerniere dx

BM 454 110

Acciaio inox con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

BM 454 100

Colore antracite con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

Cerniere sx

BM 455 110

Acciaio inox con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

BM 455 100

Colore antracite con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

In dotazione

1 griglia 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.

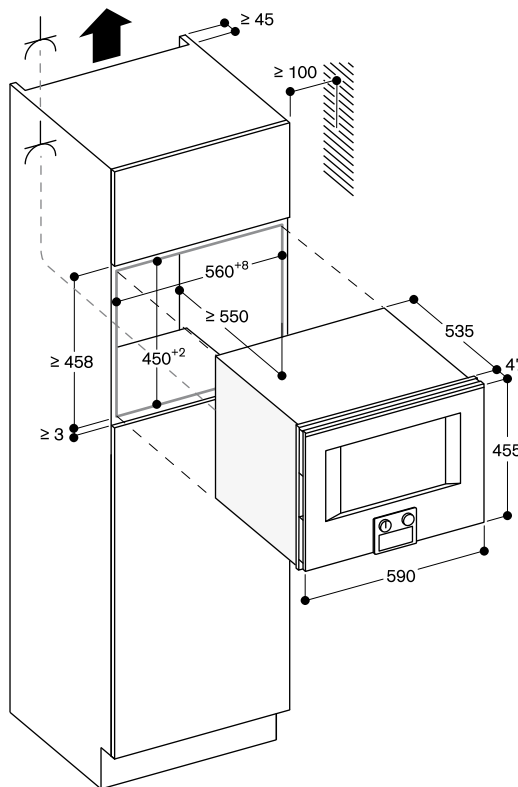
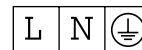
Per l'inserimento in un mobile ad
angolo, considerare l'apertura della
porta a 110°.

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

Valori di collegamento

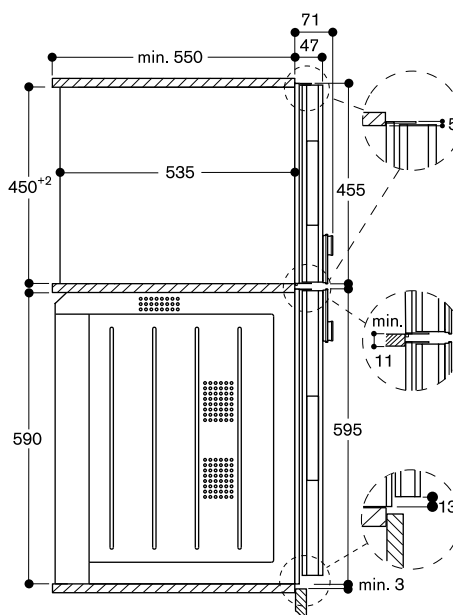
Assorbimento totale 3,1 kW.

Cavo di allacciamento lunghezza 1,5 m
senza spina.



⚡ Presa elettrica

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



Misure in mm



Comandi in alto

CM 450 112

Acciaio inox con frontale tutto in vetro
Larghezza 60 cm

CM 450 102

Colore antracite con frontale tutto in vetro
Larghezza 60 cm

In dotazione

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

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

Funzionamento

Apertura automatica della porta.
Display TFT touch con manopole per un facile e intuitivo utilizzo.
Display con testi in chiaro.
Funzione "Memory": possono essere personalizzate e memorizzate fino a 8 tipologie di bevande.
4 impostazioni delle dimensioni delle bevande, volume regolato individualmente in base alle dimensioni della tazza.
8 livelli di regolazione della forza di caffè da lieve a extra forte.
3 stadi impostazione della temperatura del caffè.
10 livelli di impostazione della temperatura dell'acqua calda.
Regolazione 4 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 litri.
Indicazione elettronica saturazione filtro.
Regolazione automatica della saturazione vaschetta raccoglie gocce e recipiente per fondo di caffè.

Home Connect

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

Il funzionamento della modalità Home Connect dipende dalla disponibilità del servizio Home Connect in ogni nazione. Per ulteriori informazioni visitare www.home-connect.com

Sicurezza

Sicurezza bambini.

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

Accessori speciali (ordine come parti di ricambio):

ET-Nr. 17000705 Filtro acqua

ET-Nr. 00311819 Pastiglie per la decalcificazione

ET-Nr. 00311769 Pastiglie per la pulizia

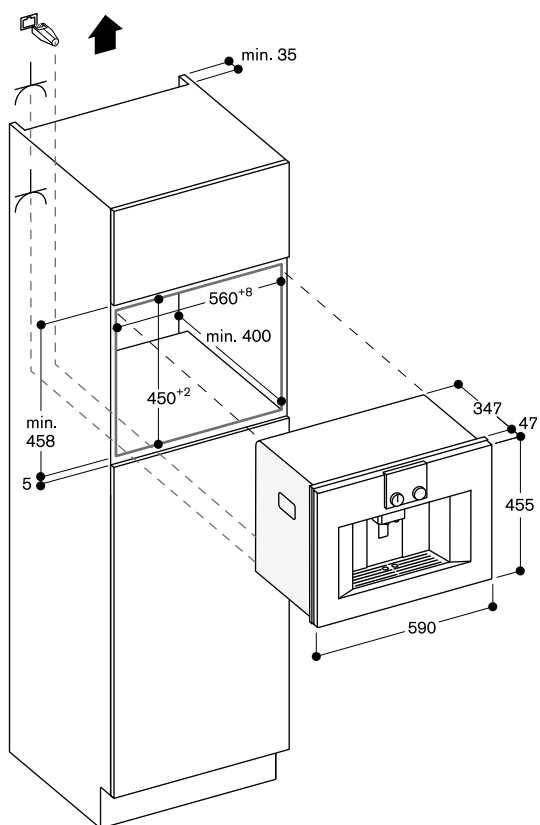
ET-Nr. 00636455 Riduttore apertura porta, angolo di 92°

ET-Nr. 11015223 Serbatoio chicchi caffè con coperchio

Valori di collegamento

Assorbimento totale 1,60 kW.

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





WS 482 110

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

Cassetto Scaldavivande Serie 400 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

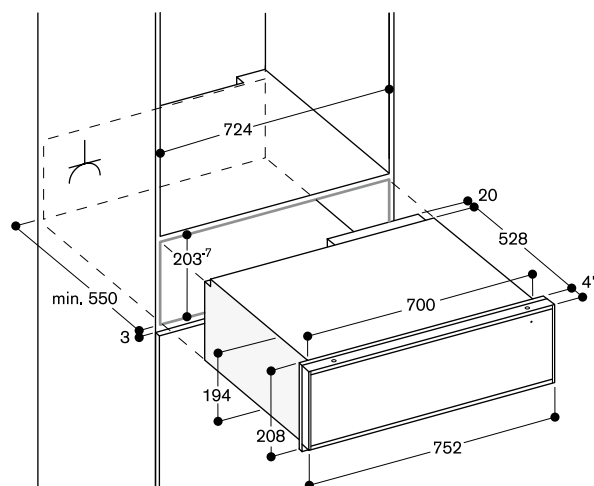
Volume netto 38 litri.
Può contenere un servizio di piatti per 10 persone compresi piatti \varnothing 24 cm, ciotole per zuppe e piatti da portata a seconda della dimensione.
Capacità di carico: max 25 kg.
Dimensioni interne
L 606 x H 132 x P 480 mm.
Resistenza sottovetro per una pulizia estremamente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

Precauzioni di montaggio

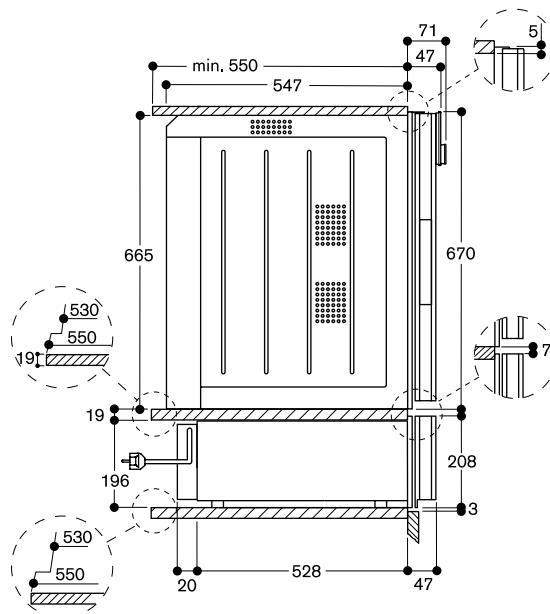
L'apparecchio sporge di 47 mm dal fronte della nicchia del mobile.
Utilizzare un piano intermedio se installato al di sotto di un BO/BS.
Prevedere un ripiano se installato al di sotto di un BS in una nicchia da 66,5 cm (mantenere uno spazio di 7 mm tra lo scaldavivande ed il BS).
La presa può essere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

Valori di collegamento

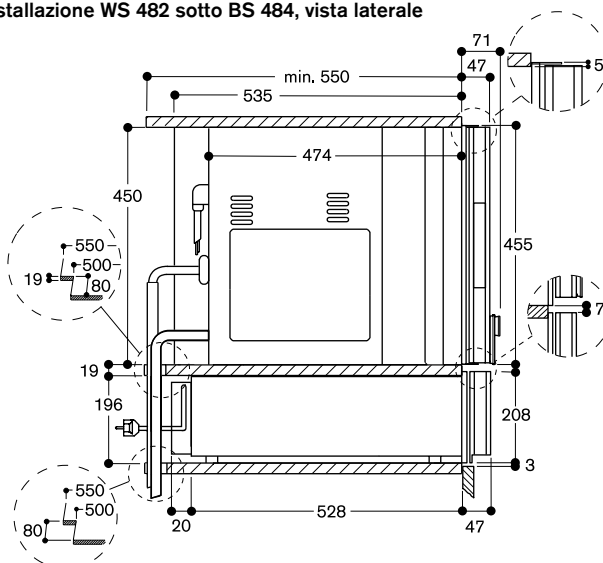
Assorbimento totale 0,85 kW.
Cavo di connessione lunghezza 1,5 m con spina Schuko.



Installazione WS 482 sotto BO 480, vista laterale



Installazione WS 482 sotto BS 484, vista laterale



Misure in mm

**WS 461 110**

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

WS 461 100

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

Cassetto Scaldavivande Serie 400**WS 461**

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

Sistemi di riscaldamento

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

Funzionamento

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

Caratteristiche

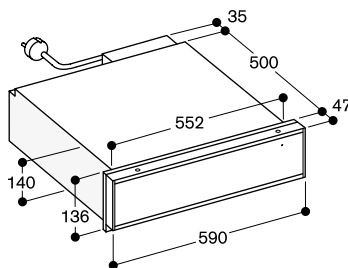
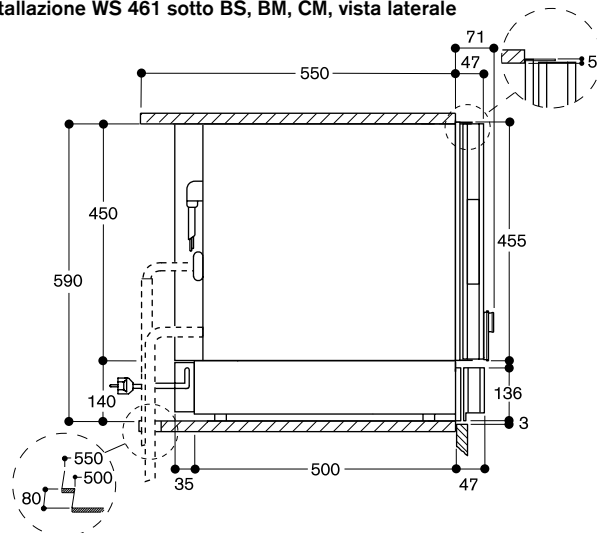
Volume netto 19 litri.
Servizio per 6 persone con piatti da \varnothing 24 cm, ciotole da zuppa e piatti da portata a seconda della dimensione.
Capacità di carico: max 25 kg.
Dimensioni interne L 475 x H 86 x P 458 mm.
Resistenza sottovetro per una pulizia estremamente semplice.
Ventola per facilitare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

Cassetto 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

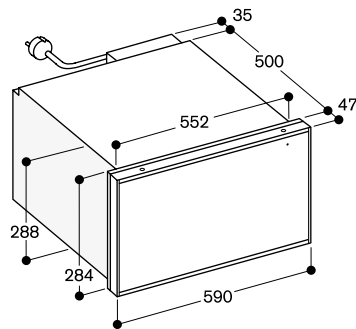
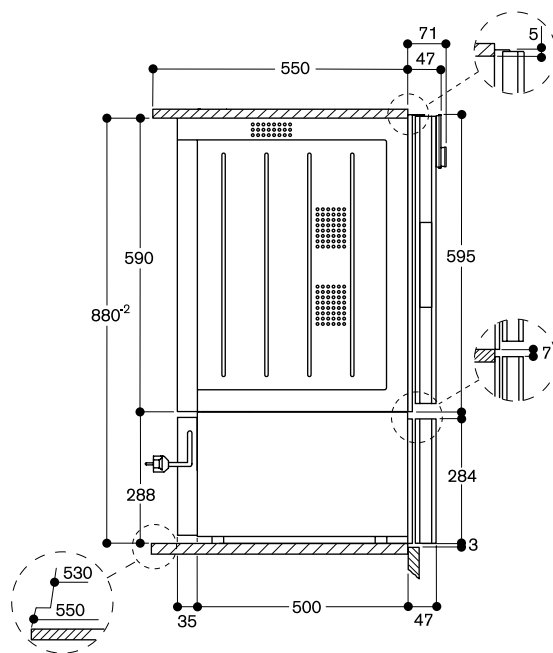
L'apparecchio sporge di 47 mm dal fronte della nicchia del mobile.

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

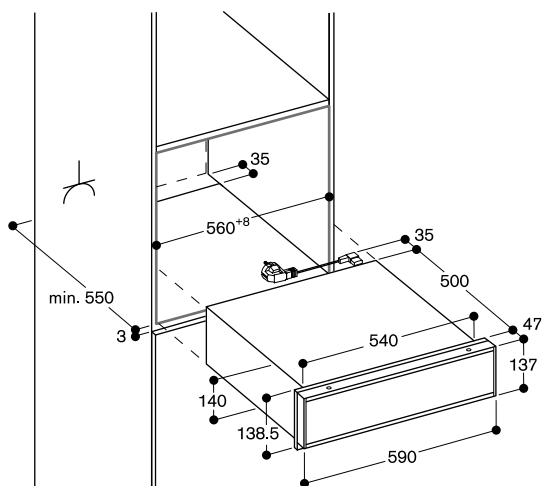
3 livelli di sottovuoto all'interno del corpo aspirazione: 80%, 95% e 99%.
3 livelli di sottovuoto al di fuori del corpo aspirazione: 50%, 75% e 90%.
Volume netto 7 litri.
Capacità di carico max. 10 kg.
Dimensioni max. sacchetti: (L x H) 240 x 350 mm.
3 livelli di sigillamento sacchetti.
Barra sigillante removibile.
Cover in vetro, si apre automaticamente ad aspirazione terminata.
Spazio utile nella camera di aspirazione 210 mm x 275 mm.
Dotata di membrana per evitare il reflusso di liquidi durante l'aspirazione esterna.
Programma di asciugatura per la pompa di aspirazione.
Segnalazione di errore di aspirazione.

Precauzioni di montaggio

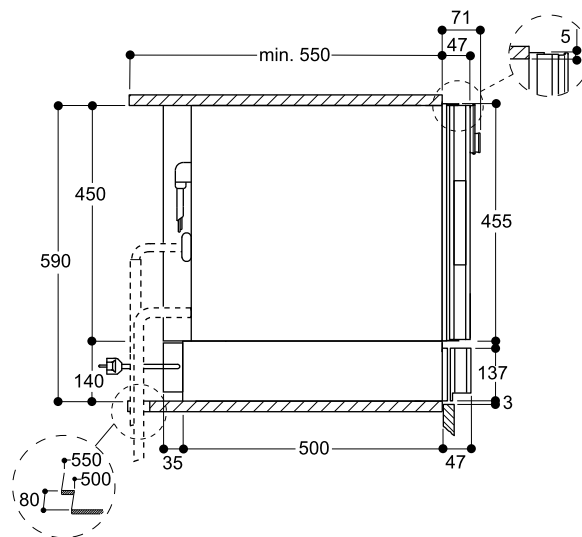
L'apparecchio sporge 47 mm dal fronte della nicchia del mobile.
Possibilità di installazione di BS/BM/CM sopra DV in una nicchia da 59 cm senza ripiano intermedio.
Installabile al disotto del worktop o in una singola nicchia.
La presa può essere prevista dietro l'apparecchio.

Valori di collegamento

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



Vista laterale DV 461 sotto BS, BM, CM



**DV 061 100**

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

* Per combinazioni Serie 400 e 200

Accessori inclusi

- 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 061**

- Integrabile in nicchia da 14 cm.
- Camera di aspirazione in acciaio igienico, altezza utilizzabile fino a 80 mm.
- 3 livelli di sottovuoto all'interno del corpo aspirazione: 80%, 95% e 99%.
- 3 livelli di sottovuoto al di fuori del corpo aspirazione: 50%, 75% e 90%.
- Riconoscimento automatico per aspirazione esterna.
- Sistema di chiusura ammortizzato.

Applicazione

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

Funzionamento

Controlli Touch.

Caratteristiche

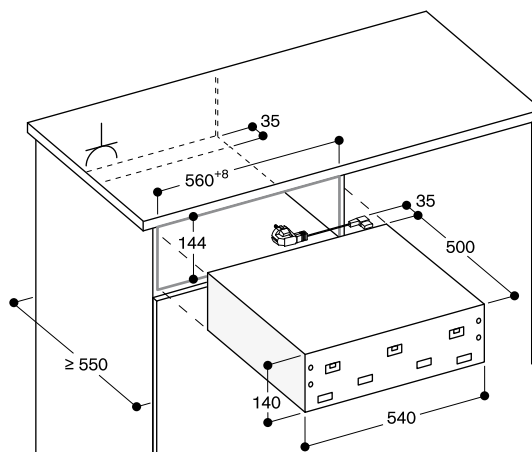
Volume netto 7 litri.
Capacità di carico max. 10 kg.
Dimensioni max. sacchetti:
(L x H) 240 x 350 mm.
3 livelli di sigillamento sacchetti.
Barra sigillante removibile.
Cover in vetro, si apre automaticamente ad aspirazione terminata.
Superficie di aspirazione rialzata, 44 mm.
Spazio utile nella camera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

Precauzioni di montaggio

Attenzione: per garantire una corretta apertura è necessario prevedere una maniglia o una gola.
Prevedere uno spazio laterale minimo di 5 mm tra l'apparecchio e le nicchie vicine.
Possibilità di installazione di BS/BM/CM sopra DV in una nicchia da 59 cm senza ripiano intermedio.
Installabile al di sotto del piani cucina o in una singola nicchia.
La presa può essere prevista dietro l'apparecchio.
Consultare sempre le indicazioni per le combinazioni con forni e macchine da caffè.

Valori di collegamento

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

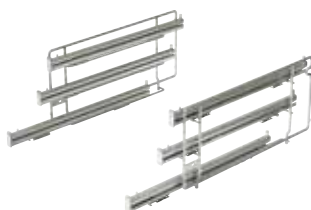


⚡ Presa elettrica

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

BA 010 301

Guide telescopiche triple estraibili
Per forni combi-vapore



BA 016 105

Sistema di estrazione con guide
telescopiche completamente estraibili
per supporto accessori



BA 018 105

Sistema di estrazione con guide
telescopiche completamente estraibili
per supporto accessori

BA 020 360

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



BA 020 370

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



BA 020 380

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



BA 020 390

Contenitore forato in antiaderente,
profondità 40 mm, 5 l



BA 026 115

Leccarda smaltata. 60 cm, profondità
15 mm



BA 028 115

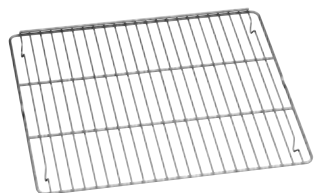
Leccarda smaltata. 76 cm, profondità
30 mm

BA 036 105

Griglia metallica per forno, 60 cm

BA 038 105

Griglia metallica per forno, 76 cm



BA 046 115

Leccarda in vetro, profondità 24 mm



BA 226 105

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



BA 056 115

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

BA 058 115

Resistenza per pietra refrattaria/pizza
per forno, 76 cm



BA 056 133

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

BA 058 133

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



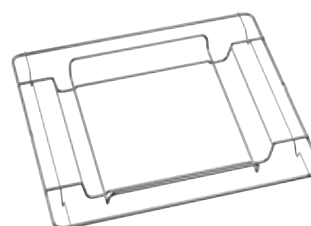
BS 020 002

Set 2 palette per pizza



GN 010 330

Adattatore per inserto Gastronorm e
Pirofila



GN 114 130

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

**GN 114 230**

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

**GN 124 130**

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

**GN 124 230**

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

**GN 340 230**

Pirofila Gastronorm in ghisa GN 2/3, altezza 165 mm, antiaderente.
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 combi-vapore con adattatore GN 010 330 e Sistema estraibile BA 010 301 (entrambi da ordinare separatamente)

**CL S10 040**

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

**GF 111 100**

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

**GF 121 110**

Cartuccia filtro

**GZ 010 011**

Prolunga per carico/scarico acqua (lunghezza 2 m)

**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 Smaltata			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	°
	BA 010 301	Guide telescopiche triple per forni combi-vapore	
Piano pizza/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			
	BA 020 360	Contenitore non forato in acciaio inox, profondità 40 mm, 5 l	
	BA 020 370	Contenitore forato in acciaio inox, profondità 40 mm, 5 l	
	BA 020 380	Contenitore non forato antiaderente, profondità 40 mm, 5 l.	
	BA 020 390	Contenitore forato antiaderente, profondità 40 mm, 5 l.	
	GN 114 130	GN 1/3, non perforato, profondità 40 mm, 1,5 l	
	GN 114 230	GN 2/3, non perforato, profondità 40 mm, 3 l	
	GN 124 130	GN 1/3, perforato, profondità 40 mm, 1,5 l	
	GN 124 230	GN 2/3, perforato, profondità 40 mm, 3 l	
Pirofila Gastronorm in ghisa			
	GN 340 230	GN 2/3, altezza 165 mm, antiaderente	°
		Per forni con resistenza BA 056 115 o BA 058 115 e sistema di estrazione BA 016 o BA 018 (entrambi da ordinare separatamente) e forni combi-vapore con adattatore GN 010 330 e sistema estraibile BA 010 301 (entrambi da ordinare separatamente)	
Adattatore Gastronorm			
	GN 010 330	Adattatore per inserto Gastronorm	
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)°
	ET-Nr. 672921	Per griglia BA 226 105, con apertura e piedini	
	ET-Nr. 706321	Per griglia ET-Nr. 687055, con apertura e piedini	• (2x)°
Leccarda smaltata			
	BA 226 105	Profondità 30 mm	
	ET-Nr. 687055	Con piedini e attacco per girarrosto, 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 pizza			
	BS 020 002	Set di 2 pezzi	°
Pulizia			
	CL S10 040	Cartuccia di pulizia, set da 4	
	ET-Nr. 17002490	Cartuccia decalcificante, set da 4	
	ET-Nr. 17000705	Cartuccia per filtro acqua	
	ET-Nr. 00311819	Pastiglia decalcificante	
	ET-Nr. 00311769	Pastiglia pulente	
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	
Collegamento idrico			
	GF 111 100	Filtro decalcificante, per prima installazione	
	GF 121 110	Cartuccia filtro, per GF 111 100	
	GZ 010 011	Prolunga per tubo di carico e scarico	

• 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 Smaltata		Forno combinato a microonde
BA 026 115	Profondità 15 mm	
BA 028 115	Profondità 30 mm	
Griglia estraibile		
BA 016 105	Sistema estraibile con griglie completamente telescopiche ed adatte alla pirolisi	
BA 018 105	Sistema estraibile con griglie completamente telescopiche ed adatte alla pirolisi	
BA 010 301	Guide telescopiche triple per forni combi-vapore	
Piano pizza/Pietra 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		
BA 020 360	Contenitore non forato in acciaio inox, profondità 40 mm, 5 l	
BA 020 370	Contenitore forato in acciaio inox, profondità 40 mm, 5 l	
BA 020 380	Contenitore non forato antiaderente, profondità 40 mm, 5 l.	
BA 020 390	Contenitore forato antiaderente, profondità 40 mm, 5 l.	
GN 114 130	GN 1/3, non perforato, profondità 40 mm, 1,5 l	
GN 114 230	GN 2/3, non perforato, profondità 40 mm, 3 l	
GN 124 130	GN 1/3, perforato, profondità 40 mm, 1,5 l	
GN 124 230	GN 2/3, perforato, profondità 40 mm, 3 l	
Pirofila Gastronorm in ghisa		
GN 340 230	GN 2/3, altezza 165 mm, antiaderente Per forni con resistenza BA 056 115 o BA 058 115 e sistema di estrazione BA 016 o BA 018 (entrambi da ordinare separatamente) e forni combi-vapore con adattatore GN 010 330 e sistema estraibile BA 010 301 (entrambi da ordinare separatamente)	
Adattatore Gastronorm		
GN 010 330	Adattatore per inserto Gastronorm	
Leccarda in vetro		
BA 046 115	Profondità 24 mm	
Griglia		
BA 036 105	Senza apertura, con piedini	
BA 038 105	Senza apertura, con piedini	
ET-Nr. 672921	Per griglie BA 026 105 / BA 226 105, con apertura e piedini	
ET-Nr. 706321	Per griglia ET-Nr. 687055, con apertura e piedini	
Leccarda smaltata		
BA 226 105	Profondità 30 mm	
ET-Nr. 687055	Con piedini e attacco per girarrosto, profondità 30 mm	
Elemento riscaldante		
BA 056 115	Necessario per pietra refrattaria BA 056 133	
BA 058 115	Necessario per pietra refrattaria BA 058 133	
Paletta pizza		
BS 020 002	Set di 2 pezzi	
Pulizia		
CL S10 040	Cartuccia di pulizia, set da 4	
ET-Nr. 17002490	Cartuccia decalcificante, set da 4	
ET-Nr. 17000705	Cartuccia per filtro acqua	
ET-Nr. 00311819	Pastiglia decalcificante	
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	
Collegamento idrico		
GF 111 100	Filtro decalcificante, per prima installazione	
GF 121 110	Cartuccia filtro, per GF 111 100	
GZ 010 011	Prolunga per tubo di carico e scarico	

- Di serie.
- Accessori speciali.



BM 450/BM 451
BM 454/BM 455

Forno combinato a microonde



CM 450

Macchina caffè



DV 461
DV 061

Cassetto sous-vide



WS 482

Cassetto scaldavivande



WS 462
WS 461

Cassetto scaldavivande

-
-
-

-
-



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			
Dimensioni			
Larghezza	(cm)	76	76
Dimensioni apparecchio L x H x P ¹	(mm)	752 x 1.428 x 547	752 x 670 x 547
Sporgenza del frontale dalla nicchia	(mm)	47	47
Dimensioni della nicchia L x H x P	(mm)	724 x 1.425 x 550	724 x 665 x 550
Peso netto	(kg)	152	77
 Volumi / Efficienza energetica (secondo EN 60350-1, 65/2014 e 66/2014)			
Volume netto vano cottura	(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
Sistemi di riscaldamento			
Temperature	(°C)	30-300	30-300
Aria calda / Aria calda Eco / Riscaldamento sup + inf		•/•/•	•/•/•
Riscaldamento sup / riscaldamento inf / aria calda + riscaldamento inf		•/•/•	•/•/•
Riscaldamento sup + 1/3 riscaldamento inf		•	•
1/3 riscaldamento sup + riscaldamento inf		•	•
Aria calda + 1/3 riscaldamento inf		•	•
Grill ad ampia superficie + aria calda		•	•
Grill ad ampia superficie		•	•
Grill compatto		•	•
Funzione pietra refrattaria		•	•
Funzione girarrosto		•	•
Lievitazione / scongelamento / tenere in caldo		•/•/•	•/•/•
Utilizzo			
Display TFT touch		•	•
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
Caratteristiche			
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 vano cottura	60
Illuminazione alogena laterale	(W)	10 per vano cottura	2 x 10
Livelli di posizionamento teglia	(N.)	5	5
Home Connect ³		-	• ³
Accessori			
Leccarde smaltate		1 per vano cottura	1
Dimensione max leccarda	(cm ²)	1.780	1.780
Griglie		1 per vano cottura	1
Teglia per grill smaltata / griglia per grill		1/1 per vano cottura	1/1
Leccarda/Vassoio Gastronorm in vetro		-	-
Sicurezza			
Porta isolata termicamente con vetro multiplo		4-strati	4-strati
Sicurezza bambino / gancio porta / spegnimento di sicurezza		• / - / •	• / • / •
Ventola di raffreddamento		•	•
Pulizia			
Pirolisi		•	•
Smalto Gaggenau		•	•
Purificatore termico degli odori		•	•
Valori di collegamento			
Assorbimento totale	(kW)	9,2	5,52

• Di serie. - Non predisposto.

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

³ 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
• ³	• ³	• ³
2	1	1
1.200	1.200	1.200
1	1	1
1/1	BA 226 105 ² /672 921 ²	BA 226 105 ² /672 921 ²
1	1	1
4-strati	4-strati	4-strati
•/•/•	•/•/•	•/•/•
•	•	•
•	•	•
•	•	•
3,7	3,7	3,7



Tipologia		Forno combi-vapore	Forno combi-vapore
Cerniera dx / Cerniera sx		BS 484/BS 485	BS 470/BS 471
Acciaio con porta tutta in vetro		BS 484/BS 485 112	BS 470/BS 471 112
Colore antracite con porta tutta in vetro			BS 470/BS 471 102
Dimensioni			
Larghezza	(cm)	76	60
Dimensioni apparecchio L x H x P ¹	(mm)	752 x 455 x 540	590 x 455 x 540
Sporgenza del frontale dalla nicchia	(mm)	47	47
Dimensioni della nicchia L x H x P	(mm)	724 x 450 x 550	560 x 450 x 550
Peso netto	(kg)	53	47
Volimi / Efficienza energetica (secondo EN 60350-1, 65/2014 e 66/2014)			
Volume netto vano cottura	(l)	50	50
Numero di cavità		1	1
Dimensioni interne vano cottura L x H x P	(mm)	501 x 246 x 406	501 x 246 x 406
Classe efficienza energetica con aria calda + 30% umidità		A	A
Indice di efficienza energetica (EEI)		94.7	94.7
Consumo energetico con aria calda + 30% umidità	(kWh)	0.72	0.72
Sorgente di calore	(min)	elettrica	elettrica
Sistemi di riscaldamento			
Temperature	(°C)	30–230	30–230
Aria calda + 100% umidità		•	•
Aria calda + 80% umidità		•	•
Aria calda + 60% umidità		•	•
Aria calda + 30% umidità		•	•
Aria calda + 0% umidità		•	•
Cottura a bassa temperatura		•	•
Cottura sous-vide		•	•
Grill a tutta superficie livello 1 + umidità		•	•
Grill a tutta superficie livello 2 + umidità		•	•
Grill a tutta superficie + ventola		•	•
Lievitazione		•	•
Scongelamento		•	•
Rigenerazione		•	•
Utilizzo			
Display TFT touch		•	•
Comandi in alto / in basso		- / •	• / -
Apertura automatica della porta		•	•
Display con testi in chiaro	(N. lingue)	44	44
Ricette personalizzate		50	50
Angolo di apertura porta	(°)	180°	180°
Caratteristiche			
Vapore senza pressione		•	•
Regolazione elettronica della temperatura		•	•
Grill a tutta superficie dietro vetroceramica	(W)	2.000	2.000
Condensazione vapore / vapore aggiunto		• / •	• / •
Termosonda a 3 punti di rilevazione		•	•
Programmi automatici		•	•
Visualizzazione della temperatura		•	•
Tempo di cottura, fine cottura, timer, contaminuti		•	•
Timer lungo		•	•
Rilevamento elettronico del punto di ebollizione		•	•
Indicazione di saturazione del filtro acqua		•	•
Capacità serbatoio acqua / avviso mancanza acqua	(l)	- / -	- / -
Illuminazione LED laterale (W)	(W)	2 x 10	2 x 10
Livelli di posizionamento leccarde / interno in acciaio inox	(N.)	3 / •	3 / •
Home Connect ³		•	•
Accessori			
Dimensione max leccarda	(cm ²)	810	810
Griglie		1	1
Vaschetta in acciaio inox perforata / non perforata		1/1	1/1
Cartuccia pulizia		4	4
Pastiglie decalcificazione (set da 4)		ET-Nr. 17002490 ²	ET-Nr. 17002490 ²
Sicurezza			
Porta isolata termicamente con vetro multiplo		3-strati	3-strati
Sicurezza bambino / gancio porta / spegnimento di sicurezza		• / • / •	• / • / •
Ventola di raffreddamento		•	•
Pulizia			
Funzione pulizia automatica		•	•
Programma decalcificazione / asciugatura		• / •	• / •
Asciugatura automatica della cavità alla fine del processo di cottura		•	•
Valori di collegamento			
Assorbimento totale	(kW)	3.15	3.15
Carico / scarico acqua		•	•

• Di serie. – Non predisposto.

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

³ La funzionalità Home Connect potrebbe non essere disponibile in tutte le nazioni.



Forno combi-vapore

BS 474/BS 475

BS 474/BS 475 112

BS 474/BS 475 102

Forno combi-vapore

BS 450/BS 451

BS 450/BS 451 111

BS 450/BS 451 101

Forno combi-vapore

BS 454/BS 455

BS 454/BS 455 111

BS 454/BS 455 101

60

590 x 455 x 540

47

560 x 450 x 550

47

60

590 x 455 x 540

47

560 x 450 x 550

47

60

590 x 455 x 540

47

560 x 450 x 550

47

50

501 x 246 x 406

A

94.7

0.72

elettrica

50

501 x 246 x 406

A

94.7

0.60

elettrica

50

501 x 246 x 406

A

94.7

0.60

elettrica

30-230

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

30-230

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

30-230

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

- / •

•

44

50

180°

• / -

•

44

50

180°

- / •

•

44

50

180°

•

•

2.000

• / •

•

•

•

•

•

•

•

•

- / -

2 x 10

3 / •

•

•

•

-

- / •

•

•

•

•

•

•

•

-

1.7 / •

2 x 10

3 / •

•

•

•

-

- / •

•

•

•

•

•

•

•

-

1.7 / •

2 x 10

3 / •

•

810

1

1/1

4

ET-Nr. 17002490²

810

1

1/1

4

ET-Nr. 17002490²

810

1

1/1

4

ET-Nr. 17002490²

3-strati

• / • / •

•

•

•

•

• / •

•

•

3-strati

• / • / •

•

•

•

•

• / •

•

•

3-strati

• / • / •

•

•

•

•

• / •

•

•

3.15

•

3.15

-

3.15

-



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

• Di serie. – Non predisposto.

¹ Profondità di inserimento dell'apparecchio nella nicchia.



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

¹ Profondità di inserimento dell'apparecchio nella nicchia.



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

• Di serie. – Non predisposto.

¹ Profondità di inserimento dell'apparecchio nella nicchia.



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

• Di serie. – Non predisposto.

¹ Profondità di inserimento dell'apparecchio nella nicchia.



Forni Serie 200

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

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

Combinazione verticale

Nota bene

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

Combinazione orizzontale

Nota bene

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

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

Colori disponibili per tutti gli apparecchi mostrati:



Gaggenau Antracite



Gaggenau Acciaio



Gaggenau Silver

Combinazione verticale, apparecchi larghi 60 cm



• BSP 2.0/BMP 250
• BOP 2.0
• WSP 222



• BMP 224
• BOP 2.0
• WSP 222



• BSP 2.0/BMP 250
• BMP 250
• WSP 221



• BMP 250/BSP 2.0
• CMP 250
• WSP 221



• BMP 224
• CMP 250
• WSP 221



• BOP 2.0
• DF



• BSP 2.0/BMP 250
• DF



• CMP 250
• DF

Combinazione orizzontale, apparecchi larghi 60 cm



• BOP 2.1



• BOP 2.0



• BOP 2.1

• BSP 2.0/BMP 250
• WSP 221/DVP 221

• BOP 251

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

• BOP 251

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

Combinazione di 4 apparecchi larghi 60 cm con scaldavivande



• BOP 2.1

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



Comandi in alto

Cerniere dx

BOP 250 102

Pannello color antracite con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BOP 250 112

Pannello color acciaio con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BOP 250 132

Pannello color silver con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

Cerniere sx

BOP 251 102

Pannello color antracite con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BOP 251 112

Pannello color acciaio con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BOP 251 132

Pannello color silver con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

In dotazione

1 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.

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.

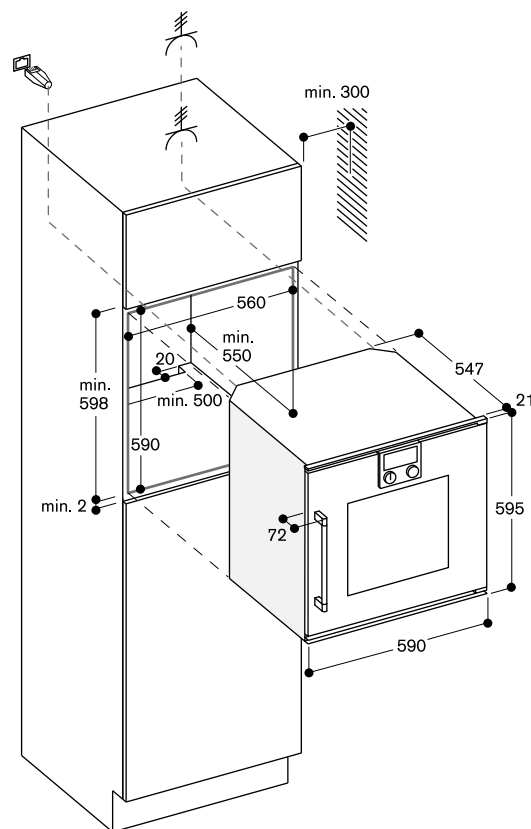
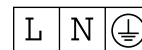
Valori di collegamento

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.



Misure in mm



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.

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.

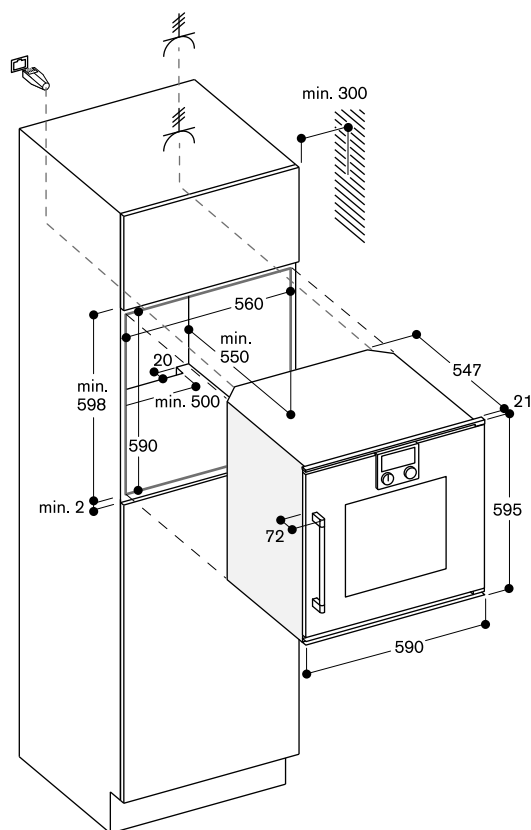
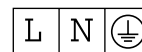
Valori di collegamento

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.



Misure in mm



Comandi in alto

Cerniere dx

BOP 210 102

Pannello color antracite con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BOP 210 112

Pannello color acciaio con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BOP 210 132

Pannello color silver con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

Cerniere sx

BOP 211 102

Pannello color antracite con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BOP 211 112

Pannello color acciaio con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BOP 211 132

Pannello color silver con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

In dotazione

1 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.

Sicurezza

Porta termoisolata con triplo vetro.

Sicurezza bambini.

Termocoppia di sicurezza.

Ventola di raffreddamento.

Pulizia

Rivestimento interno con smalto

Gaggenau per una superficie più liscia e di facile pulizia.

Purificatore termico degli odori.

Precauzioni di montaggio

Cerniere non reversibili.

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

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

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

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

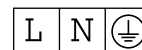
Valori di collegamento

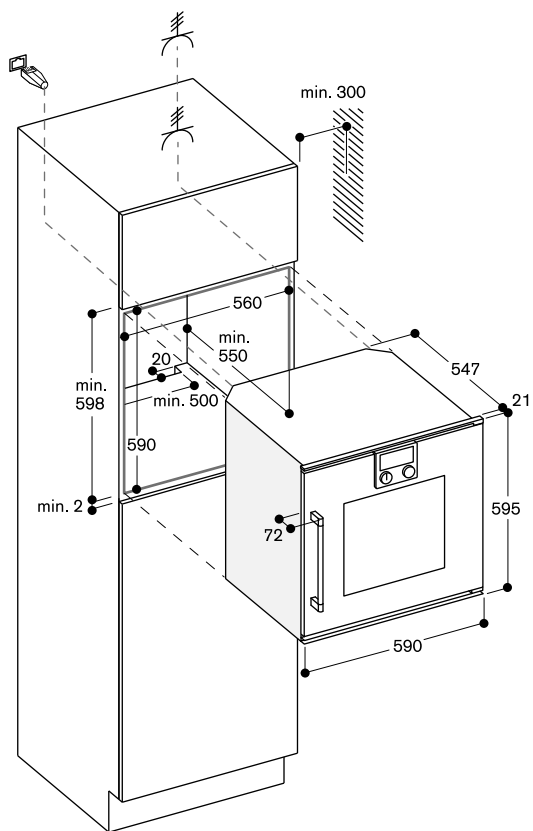
Classe di efficienza energetica A, in una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.

Assorbimento totale 3,7 kW.

Prevedere cavo di collegamento.

Prevedere cavo LAN.







Comandi in alto

Cerniere dx

BSP 270 101

Pannello color antracite con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BSP 270 111

Pannello color acciaio con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BSP 270 131

Pannello color silver con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

Cerniere sx

BSP 271 101

Pannello color antracite con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BSP 271 111

Pannello color acciaio con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BSP 271 131

Pannello color silver con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

In dotazione

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

Accessori per l'installazione

GF 111 100

Filtro decalcificante

GF 121 110

Cartuccia filtro

GZ 010 011

Prolunga Aqua Stop

lunghezza 2 m

Accessori speciali

BA 010 301

Guide telescopiche triple estraibili

Per forni combi-vapore.

BA 020 360

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

BA 020 370

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

BA 020 380

Contenitore non forato antiaderente profondità 40 mm, 5 l.

BA 020 390

Contenitore forato antiaderente profondità 40 mm, 5 l.

CL S10 040

Cartucce pulizia, set da 4.

Per forni combi-vapore.

Forno CombiVapore Serie 200

BSP 270/BSP 271

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

Sistemi di riscaldamento

Aria calda + 100 % umidità.

Aria calda + 80 % umidità.

Aria calda + 60 % umidità.

Aria calda + 30 % umidità.

Aria calda + 0 % umidità.

Cottura a bassa temperatura.

Cottura Sous-vide.

Grill livello 1 + umidità residua.

Grill livello 2 + umidità residua.

Grill + ventilato.

Lievitazione.

Scongelamento.

Rigenerazione.

Funzionamento

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

Display con testi in chiaro.

Opzione per memorizzare ricette personalizzate.

Possibilità di personalizzazione dei programmi automatici.

Tasto informazioni.

Apertura laterale della porta fino a 110°.

Caratteristiche

Grill a tutta superficie dietro vetroceramica fino a 2000 W.

Funzione condensazione vapore.

Vapore aggiunto.

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

Programmi automatici.

Display con indicatore di temperatura.

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

Taratura automatica della temperatura di ebollizione.

Luce LED laterale.

Vano di cottura in acciaio inox.

3 livelli di inserimento.

GN 010 330

Adattatore per inserto Gastronorm e pirofila

GN 114 130

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

non forato, profondità 40 mm, 1.5 l.

GN 114 230

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

non forato, profondità 40 mm, 3 l.

GN 124 130

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

forato, profondità 40 mm, 1.5 l.

GN 124 230

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

forato, profondità 40 mm, 3 l.

GN 340 230

Pirofila Gastronorm in ghisa, GN 2/3

altezza 165 mm, antiaderente

Home Connect

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

Il funzionamento della modalità Home Connect dipende dalla disponibilità del servizio Home Connect in ogni nazione. Per ulteriori informazioni visitare www.home-connect.com

Sicurezza

Sicurezza bambini.
Termocoppia di sicurezza.
Ventola di raffreddamento.

Pulizia

Programma di pulizia, completamente automatico.

Programma di decalcificazione per generatore di vapore.

Funzione asciugatura.

Asciugatura automatica della cavità alla fine del processo di cottura.

Filtro removibile.

Demo per programma di pulizia.

Precauzioni di montaggio

Cerniere non reversibili.

Non installare altri apparecchi al di sopra del forno.

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

Tubo di ingresso acqua estendibile.

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

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

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

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

Il filtro decalcificante GF 111 100

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

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

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

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

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

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

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

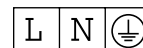
Valori di collegamento

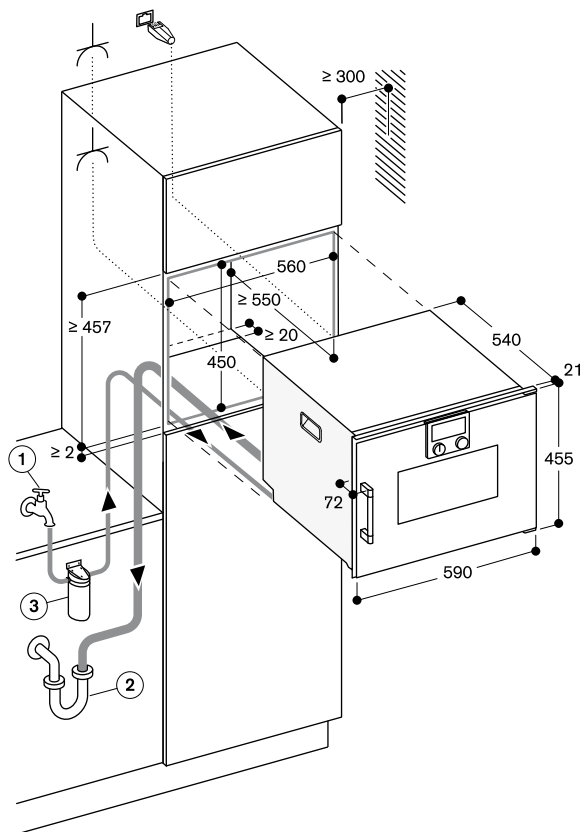
Classe di efficienza energetica A, in una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.

Assorbimento totale 3,15 kW.

Cavo di allacciamento lunghezza 1.8 m con spina Schuko.

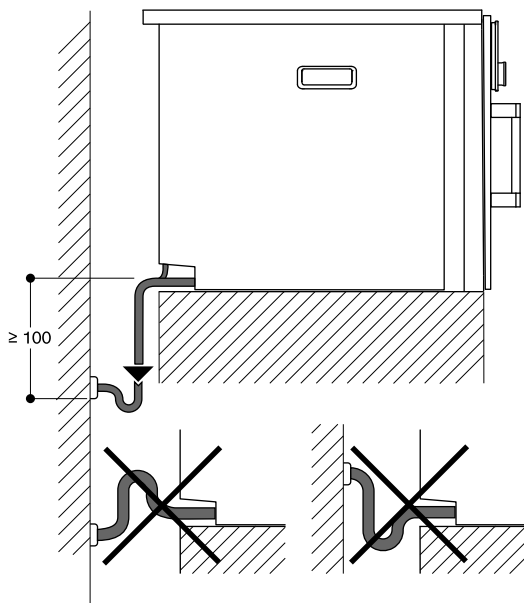
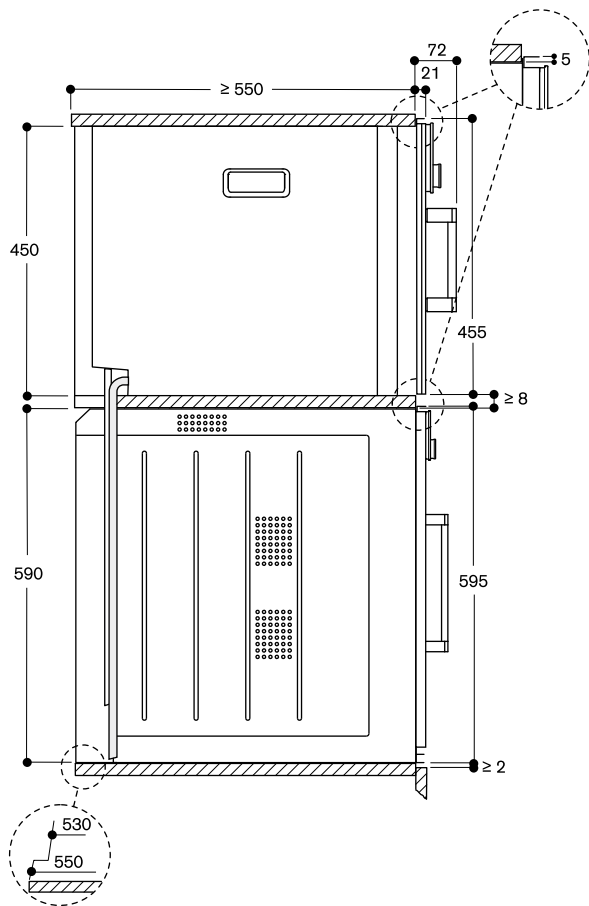
Prevedere un cavo LAN.



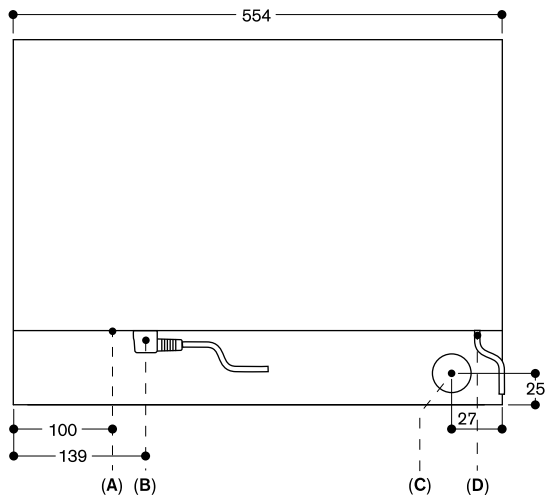


⚡ Presa elettrica

Vista laterale BSP 260/270 su BOP



Vista da dietro



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

Misure in mm



Comandi in alto

Cerniere dx

BSP 260 101

Pannello color antracite con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BSP 260 111

Pannello color acciaio con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BSP 260 131

Pannello color silver con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

Cerniere sx

BSP 261 101

Pannello color antracite con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BSP 261 111

Pannello color acciaio con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BSP 261 131

Pannello color silver con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

In dotazione

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

Accessori per l'installazione

GF 111 100

Filtro decalcificante

GF 121 110

Cartuccia filtro

GZ 010 011

Prolunga Aqua Stop

lunghezza 2 m

Accessori speciali

BA 010 301

Guide telescopiche triple estraibili

Per forni combi-vapore.

BA 020 360

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

BA 020 370

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

BA 020 380

Contenitore non forato antiaderente profondità 40 mm, 5 l.

BA 020 390

Contenitore forato antiaderente profondità 40 mm, 5 l.

Forno CombiVapore Serie 200

BSP 260/BSP 261

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

Sistemi di riscaldamento

Aria calda + 100 % umidità.

Aria calda + 80 % umidità.

Aria calda + 60 % umidità.

Aria calda + 30 % umidità.

Aria calda + 0 % umidità.

Cottura a bassa temperatura.

Cottura Sous-vide.

Grill livello 1 + umidità residua.

Grill livello 2 + umidità residua.

Grill + ventilato.

Lievitazione.

Scongelo.

Rigenerazione.

Funzionamento

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

Display con testi in chiaro.

Opzione per memorizzare ricette personalizzate.

Possibilità di personalizzazione dei programmi automatici.

Tasto informazioni.

Apertura laterale della porta fino a 110°.

Caratteristiche

Grill a tutta superficie dietro vetroceramica fino a 2000 W.

Funzione condensazione vapore.

Vapore aggiunto.

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

Programmi automatici.

Display con indicatore di temperatura.

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

Taratura automatica della temperatura di ebollizione.

Luce LED laterale.

Vano di cottura in acciaio inox.

3 livelli di inserimento.

GN 010 330

Adattatore per inserto Gastronorm e pirofila

GN 114 130

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

non forato, profondità 40 mm, 1.5 l.

GN 114 230

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

non forato, profondità 40 mm, 3 l.

GN 124 130

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

forato, profondità 40 mm, 1.5 l.

GN 124 230

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

forato, profondità 40 mm, 3 l.

GN 340 230

Pirofila Gastronorm in ghisa, GN 2/3

altezza 165 mm, antiaderente

Home Connect

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

Il funzionamento della modalità Home Connect dipende dalla disponibilità del servizio Home Connect in ogni nazione. Per ulteriori informazioni visitare www.home-connect.com

Sicurezza

Sicurezza bambini.
Termocoppia di sicurezza.
Ventola di raffreddamento.

Pulizia

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

Precauzioni di montaggio

Cerniere non reversibili.

Non installare altri apparecchi al di sopra del forno.

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

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

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

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

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

L'apparecchio sporge di 21 mm dal fronte della nicchia del mobile. La maniglia sporge di 72 mm dal fronte della nicchia del mobile.

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

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

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

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

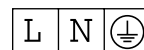
Valori di collegamento

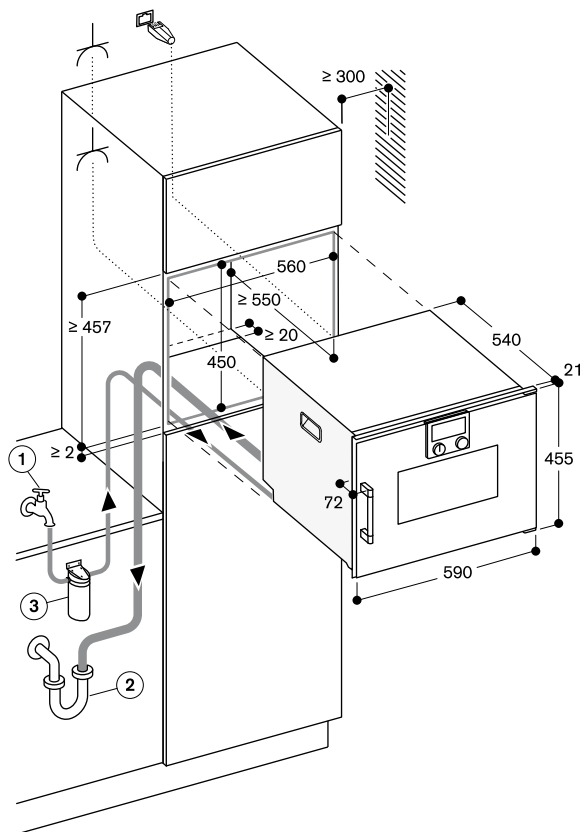
Classe di efficienza energetica A, in una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.

Assorbimento totale 3,15 kW.

Cavo di allacciamento lunghezza 1.8 m con spina Schuko.

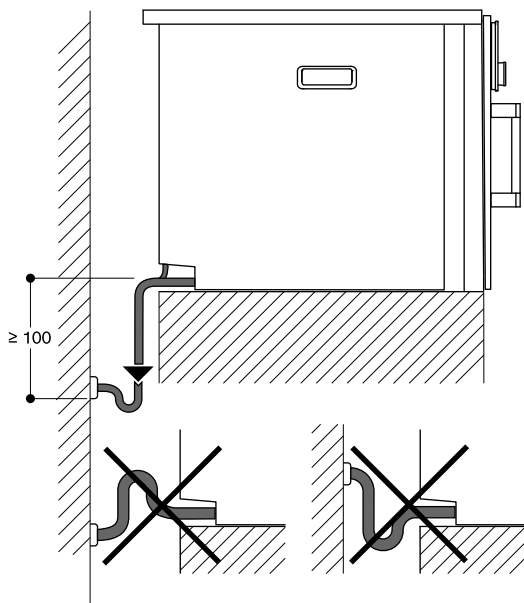
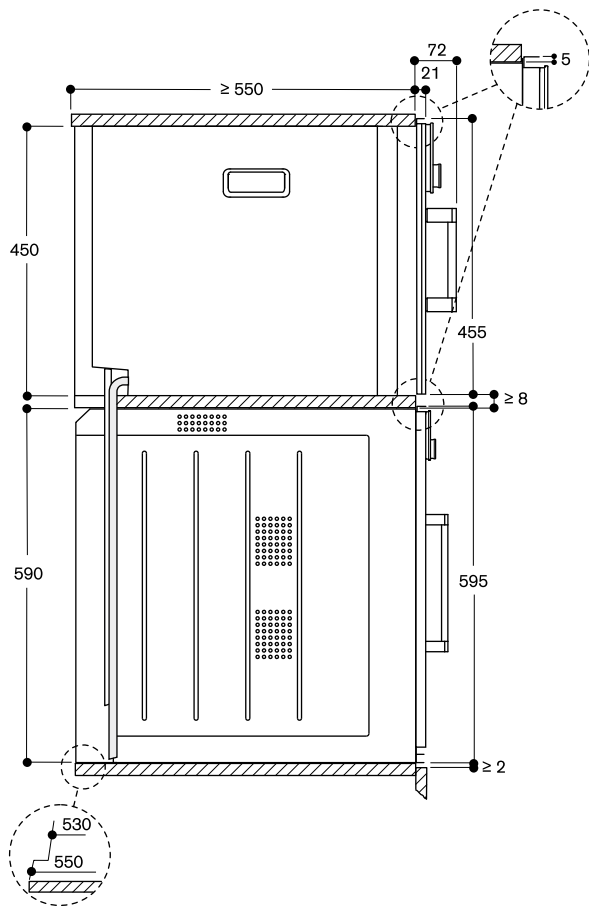
Prevedere un cavo LAN.



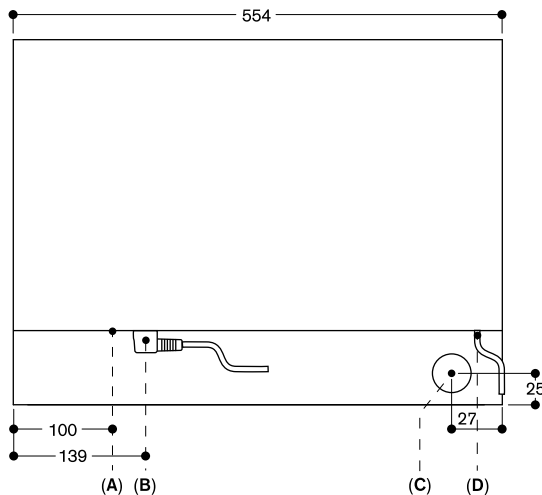


⌘ Presa elettrica

Vista laterale BSP 260/270 su BOP



Vista da dietro



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

Misure in mm



Comandi in alto

Cerniere dx

BSP 250 101

Pannello color antracite con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BSP 250 111

Pannello color acciaio con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BSP 250 131

Pannello color silver con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

Cerniere sx

BSP 251 101

Pannello color antracite con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BSP 251 111

Pannello color acciaio con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BSP 251 131

Pannello color silver con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

In dotazione

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

Accessori speciali

BA 010 301

Guide telescopiche triple estraibili

Per forni combi-vapore.

BA 020 360

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

BA 020 370

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

BA 020 380

Contenitore non forato antiaderente profondità 40 mm, 5 l.

BA 020 390

Contenitore forato antiaderente profondità 40 mm, 5 l.

GN 010 330

Adattatore per inserto Gastronorm e pirofila

GN 114 130

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

non forato, profondità 40 mm, 1,5 l.

GN 114 230

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

non forato, profondità 40 mm, 3 l.

Forno CombiVapore Serie 200

BSP 250/BSP 251

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

Sistemi di riscaldamento

Aria calda + 100 % umidità.

Aria calda + 80 % umidità.

Aria calda + 60 % umidità.

Aria calda + 30 % umidità.

Aria calda + 0 % umidità.

Cottura a bassa temperatura.

Cottura Sous-vide.

Grill livello 1 + umidità residua.

Grill livello 2 + umidità residua.

Grill + ventilato.

Lievitazione.

Scongelamento.

Rigenerazione.

Funzionamento

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

Display con testi in chiaro.

Opzione per memorizzare ricette personalizzate.

Possibilità di personalizzazione dei programmi automatici.

Tasto informazioni.

Apertura laterale della porta fino a 110°.

Caratteristiche

Grill a tutta superficie dietro vetroceramica fino a 2000 W.

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

Segnalazione del livello dell'acqua.

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

Programmi automatici.

Display con indicatore di temperatura.

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

Taratura automatica della temperatura di ebollizione.

Luce LED laterale.

Vano di cottura in acciaio inox.

4 livelli di inserimento.

GN 124 130

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

forato, profondità 40 mm, 1,5 l.

GN 124 230

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

forato, profondità 40 mm, 3 l.

GN 340 230

Pirofila Gastronorm in ghisa, GN 2/3

altezza 165 mm, antiaderente

Home Connect

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

Il funzionamento della modalità Home Connect dipende dalla disponibilità del servizio Home Connect in ogni nazione. Per ulteriori informazioni

visitare www.home-connect.com

Sicurezza

Sicurezza bambini.

Termocoppia di sicurezza.

Ventola di raffreddamento.

Pulizia

Programma di pulizia.

Programma di decalcificazione per generatore di vapore.

Funzione asciugatura.

Asciugatura automatica della cavità alla fine del processo di cottura.

Serbatoi lavabili in lavastoviglie.

Filtro grassi, lavabile in lavastoviglie.

Filtro removibile.

Precauzioni di montaggio

Cerniere non reversibili.

Non installare altri apparecchi al di sopra del forno.

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

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

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

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

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

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

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

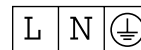
Valori di collegamento

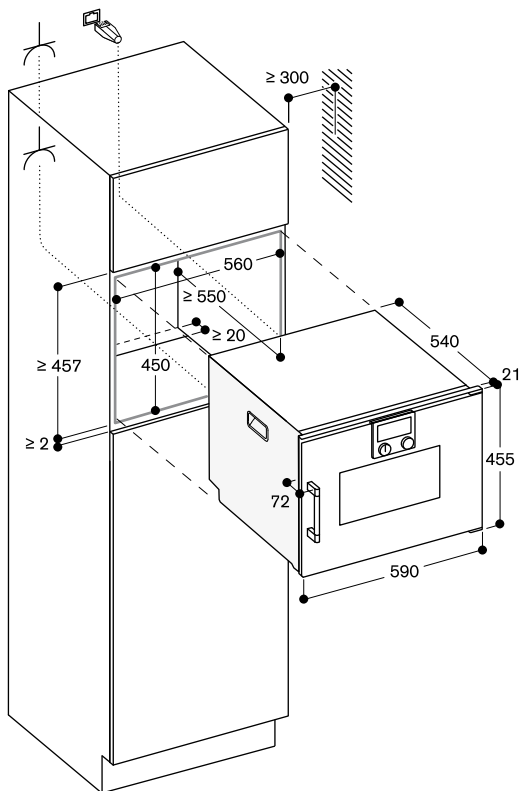
Classe di efficienza energetica A, in una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.

Assorbimento totale 3,15 kW.

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

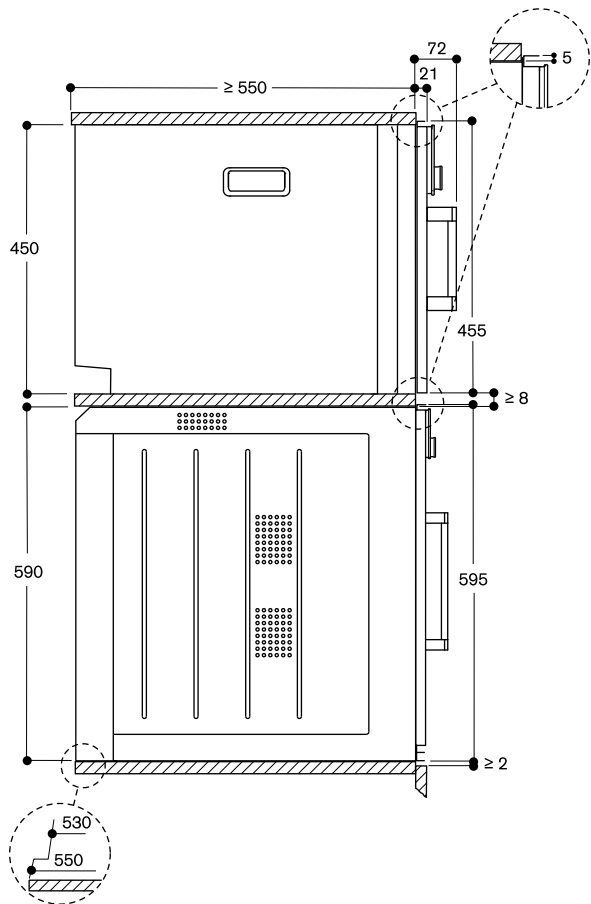
Prevedere un cavo LAN.





⚡ Presa elettrica

Vista laterale BSP 220/250 su BOP



Misure in mm



Comandi in alto

Cerniere dx

BSP 220 101

Pannello color antracite con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BSP 220 111

Pannello color acciaio con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BSP 220 131

Pannello color silver con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

Cerniere sx

BSP 221 101

Pannello color antracite con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BSP 221 111

Pannello color acciaio con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BSP 221 131

Pannello color silver con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

In dotazione

1 vaschetta in acciaio inox non perforata

1 vaschetta in acciaio inox perforata

1 griglia

Accessori speciali

BA 020 380

Contenitore non forato antiaderente profondità 40 mm, 5 l.

BA 020 390

Contenitore forato antiaderente profondità 40 mm, 5 l.

BA 220 360

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

BA 220 370

Contenitore forato acciaio inox profondità 35 mm, 5 l.

CL S30 040

Cartucce per decalcificazione, set da 4. Per forni combi-vapore e a vapore.

GN 010 330

Adattatore per inserto Gastronorm e pirofila

GN 114 130

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

non forato, profondità 40 mm, 1.5 l.

GN 114 230

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

non forato, profondità 40 mm, 3 l.

GN 124 130

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

forato, profondità 40 mm, 1.5 l.

GN 124 230

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

forato, profondità 40 mm, 3 l.

Forno a Vapore Serie 200

BSP 220/BSP 221

- Installazione a filo.
- Serbatoio per acqua.
- Ampia cavità.
- Illuminazione LED.
- Generazione esterna del vapore.
- Vapore senza pressione con 100% di umidità da 30 °C a 100 °C.
- Funzione di cottura Sous-vide.
- Display TFT touch.
- Superficie porta apparecchio con display comandi senza fascia frontale.
- Controllo elettronico della temperatura da 30 °C a 230 °C.
- Volume netto 58 litri.

Sistemi di riscaldamento

100% umidità.

Cottura Sous-vide.

Lievitazione.

Scongelamento.

Rigenerazione.

Vapore a bassa temperatura.

Funzionamento

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

Display con testi in chiaro.

Possibilità di personalizzazione dei programmi automatici.

Tasto informazioni.

Apertura laterale della porta fino a 110°.

Caratteristiche

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

Segnalazione del livello dell'acqua.

Display con indicatore di temperatura.

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

Taratura automatica della temperatura di ebollizione.

Luce LED laterale.

Vano di cottura in acciaio inox.

3 livelli di inserimento.

Home Connect

Servizi digitali integrati (Home Connect) con la rete di casa via cavo

LAN (consigliato) o via WiFi

Il funzionamento della modalità Home

Connect dipende dalla disponibilità

del servizio Home Connect in ogni

nazione. Per ulteriori informazioni

visitare www.home-connect.com

Sicurezza

Sicurezza bambini.

Termocoppia di sicurezza.

Ventola di raffreddamento.

Pulizia

Programma di pulizia.

Programma di decalcificazione per generatore di vapore.

Precauzioni di montaggio

Cerniere non reversibili.

Non installare altri apparecchi al di sopra del forno.

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

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

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

Considerare le misure quotate nel

disegno, inclusa la profondità della

maniglia, nel posizionamento di

cassetti accanto al forno.

Per l'inserimento di un forno in

un mobile ad angolo, considerare

l'apertura della porta a 110°.

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

Porta LAN situata in basso a sinistra

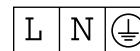
del lato posteriore dell'apparecchio.

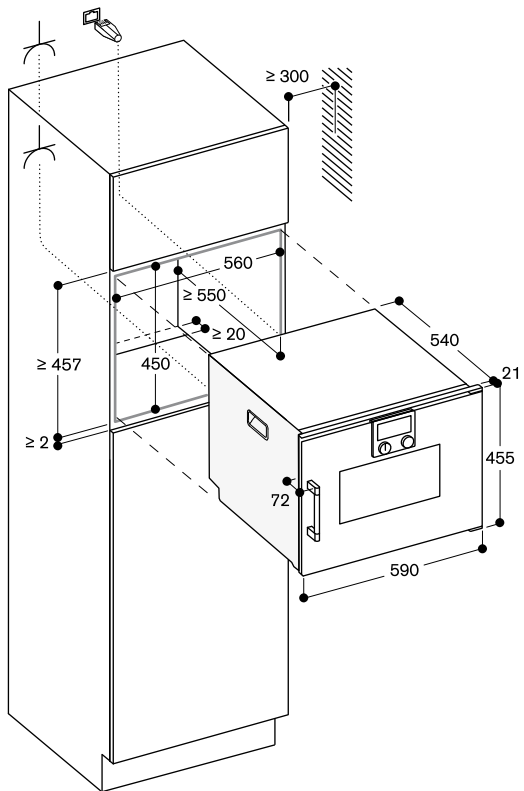
Valori di collegamento

Absorbimento totale 2,75 kW.

Cavo di allacciamento lunghezza 1.8 m con spina Schuko.

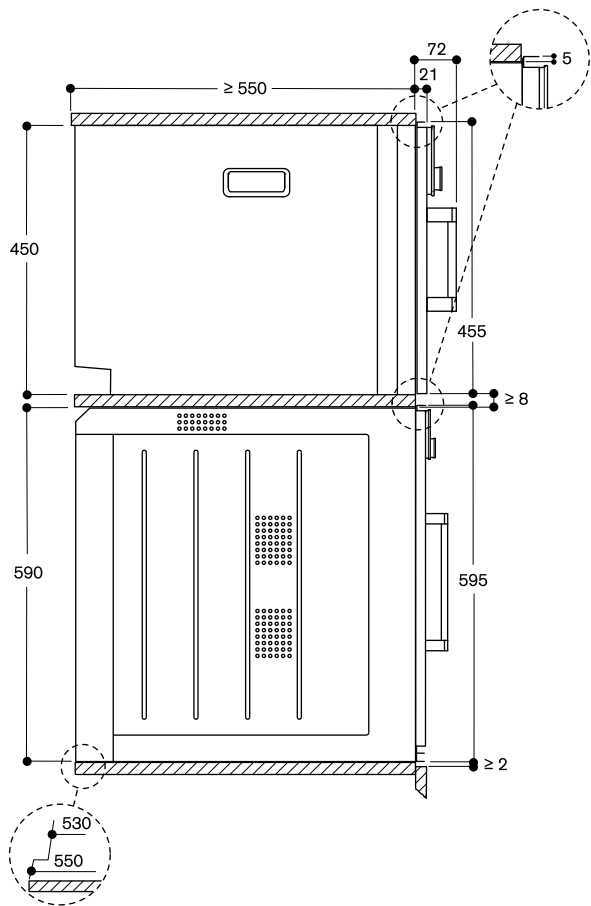
Prevedere un cavo LAN.





⌘ Presa elettrica

Vista laterale BSP 220/250 su BOP



Misure in mm



Comandi in alto

Cerniere dx

BMP 250 100

Pannello color antracite con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BMP 250 110

Pannello color acciaio con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BMP 250 130

Pannello color silver con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

Cerniere sx

BMP 251 100

Pannello color antracite con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BMP 251 110

Pannello color acciaio con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BMP 251 130

Pannello color silver con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

In dotazione

1 griglia 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.

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.

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

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

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

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

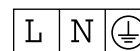
Per l'inserimento di un forno in un mobile ad angolo, considerare l'apertura della porta a 110°.

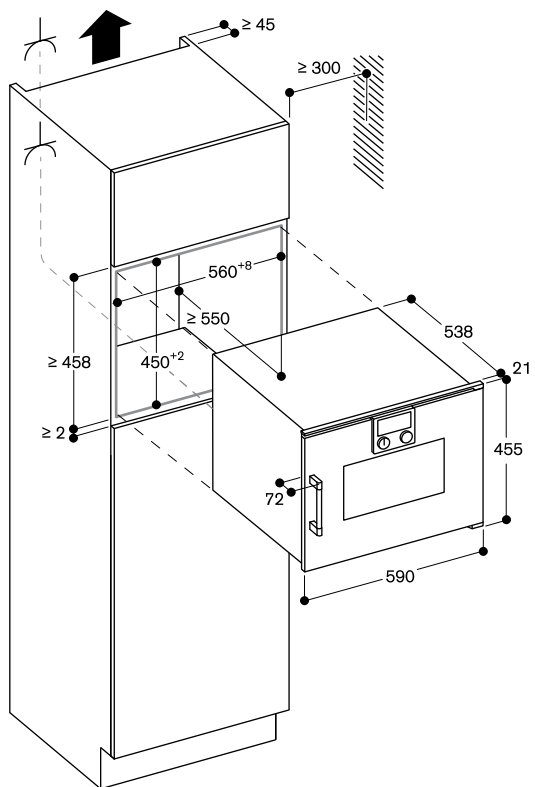
La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile.

Valori di collegamento

Assorbimento totale 3,1 kW.

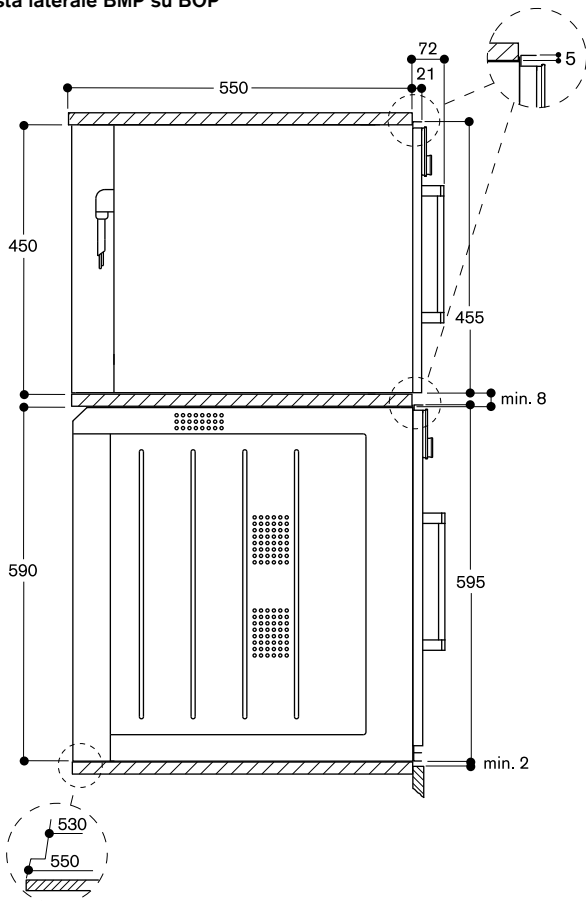
Cavo di allacciamento lunghezza 1,5 m senza spina.





⚡ Presa elettrica

Vista laterale BMP su BOP



Misure in mm



Comandi in basso

Cerniere dx

BMP 224 100

Pannello color antracite con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BMP 224 110

Pannello color acciaio con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BMP 224 130

Pannello color silver con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

Cerniere sx

BMP 225 100

Pannello color antracite con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BMP 225 110

Pannello color acciaio con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BMP 225 130

Pannello color silver con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

In dotazione

1 teglia in vetro

1 griglia

Forno microonde Serie 200

BMP 224/BMP 225

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

Display con indicatore di temperatura.

Illuminazione alogena laterale (25 W).

Vano cottura in acciaio inox con base in ceramica.

Sicurezza

Porta termoisolata con doppio vetro.

Tripla 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°.

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

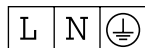
Per l'inserimento di un forno in un mobile ad angolo, considerare l'apertura della porta minimo a 90°.

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

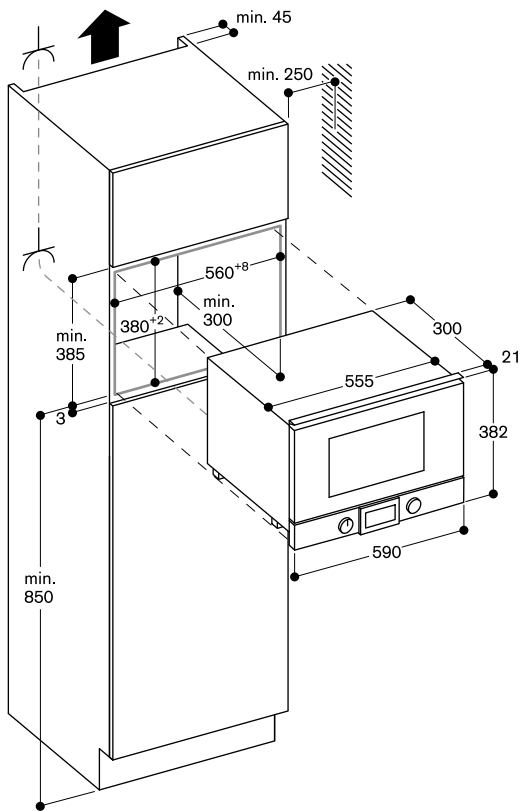
Valori di collegamento

Assorbimento totale 2,0 kW.

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

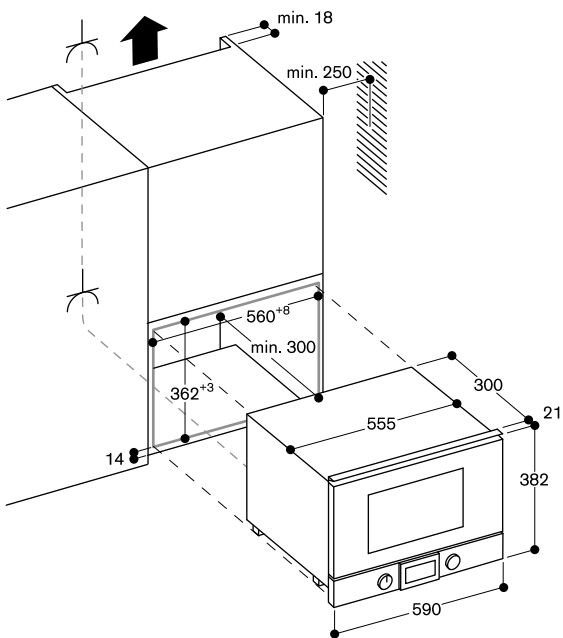


Installazione a colonna

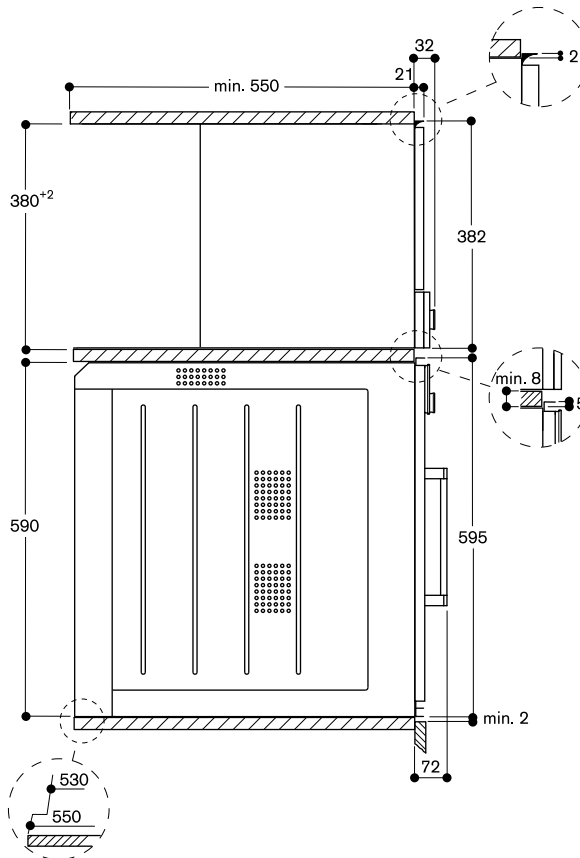


⚡ Presa elettrica

Installazione a pensile



Vista laterale BMP 224/225 sopra BOP



Misure in mm



Comandi in alto

CMP 250 102

Porta panoramica in vetro in colore Gaggenau antracite
Larghezza 60 cm

CMP 250 112

Porta panoramica in vetro in colore acciaio
Larghezza 60 cm

CMP 250 132

Porta panoramica in vetro in colore silver
Larghezza 60 cm

In dotazione

- 1 viti di montaggio
- 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 con schiuma / 2 x Latte con 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.

Home Connect

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

Sicurezza

Sicurezza bambini.

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

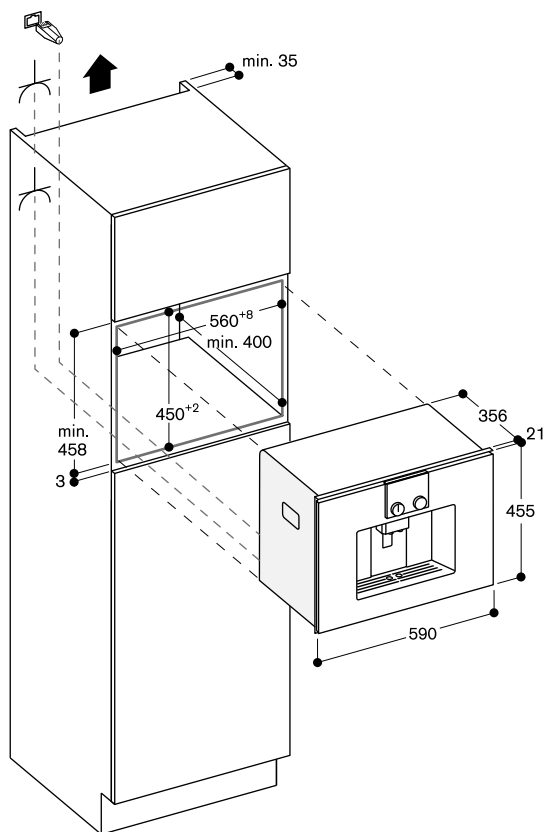
Altezza ideale di installazione 95 - 145 cm (profilo superiore fondo nicchia).
Prevedere uno spazio minimo di 5 mm tra l'apparecchio e le nicchie vicine.
La porta sporge 21 mm dalla cavità del mobile.
Se installato in un angolo è necessario uno spazio aggiuntivo.
In caso di angolo apertura porta a 110° 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.
La porta LAN è situata sul lato posteriore destro, in basso.

Accessori speciali (ordine come parti di ricambio):

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

Valori di collegamento

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



**DVP 221 100**

Pannello color antracite con frontale tutto in vetro

Larghezza 60 cm, Altezza 14 cm

DVP 221 110

Pannello color acciaio con frontale tutto in vetro

Larghezza 60 cm, Altezza 14 cm

DVP 221 130

Pannello color 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: 80%, 95% e 99%.

3 livelli di sottovuoto al di fuori del corpo aspirazione: 50%, 75% e 90%.

Volume netto 7 litri.

Capacità di carico max. 10 kg.

Dimensioni max. sacchetti:

(L x H) 240 x 350 mm.

3 livelli di sigillamento sacchetti.

Barra sigillante removibile.

Cover in vetro, si apre automaticamente ad aspirazione terminata.

Superficie di aspirazione rialzata, 44 mm.

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

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

Programma di asciugatura per la pompa di aspirazione.

Segnalazione di errore di aspirazione.

Precauzioni di montaggio

Prevedere uno spazio minimo di 5 mm tra l'apparecchio e le nicchie vicine. La superficie del cassetto si estende di 21 mm dal mobile.

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

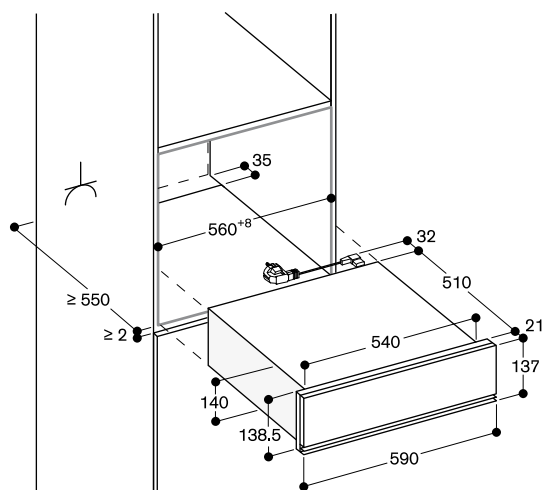
Installabile al disotto del worktop o in una singola nicchia.

La presa può essere prevista dietro l'apparecchio.

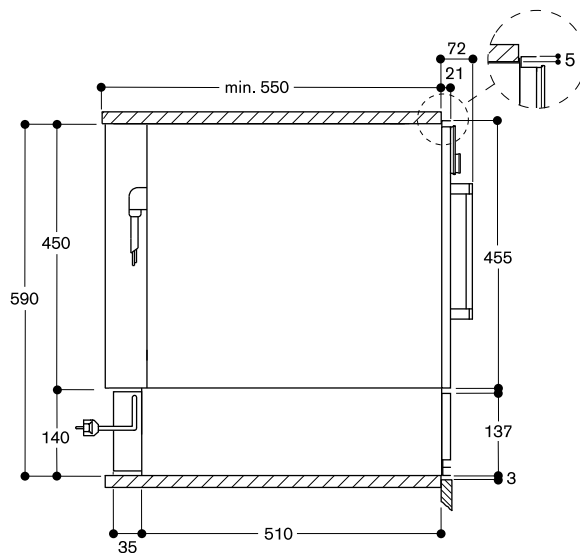
Valori di collegamento

Assorbimento totale 0,32 kW.

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



⚡ Presa elettrica

Vista laterale DVP 221 sotto BSP, BMP, CMP

Misure in mm

**WSP 221 100**

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

WSP 221 110

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

WSP 221 130

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

Cassetto Scaldavivande Serie 200**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

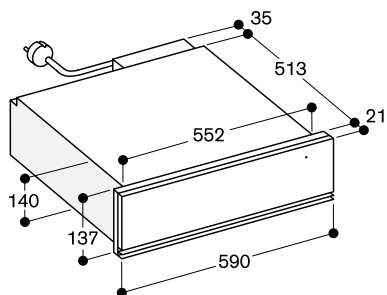
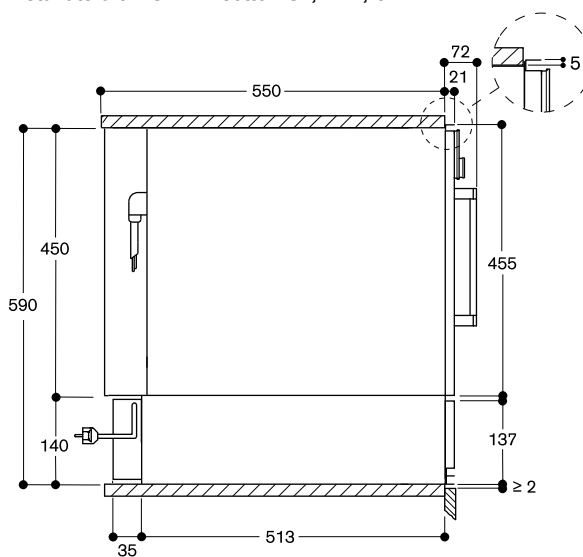
Volume netto 20 litri.
Servizio per 6 persone con piatti da \varnothing 24 cm, ciotole da zuppa e piatti da portata a seconda della dimensione.
Capacità di carico: max 25 kg.
Dimensioni interne L 468 x H 92 x P 458 mm.
Resistenza sottovetro per una pulizia estremamente semplice.
Ventola per facilitare 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.

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

**WSP 222 100**

Pannello color antracite con frontale tutto in vetro

Larghezza 60 cm, Altezza 29 cm

WSP 222 110

Pannello color acciaio con frontale tutto in vetro

Larghezza 60 cm, Altezza 29 cm

WSP 222 130

Pannello color silver con frontale tutto in vetro

Larghezza 60 cm, Altezza 29 cm

Cassetto Scaldavivande Serie 200**WSP 222**

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

Sistemi di riscaldamento

Scongelamento e lievitazione pane.

Preriscaldare bevande.

Tenere in caldo o cucinare lentamente.

Riscaldare le stoviglie.

Funzionamento

Regolazione temperatura tramite manopola.

Caratteristiche

Volume netto 52 litri.

Servizio per 12 persone con piatti da \varnothing 24 cm, ciotole da zuppa e piatti da portata a seconda della dimensione.

Capacità di carico: max 25 kg.

Dimensioni interne L 468 x H 242 x P 458 mm.

Resistenza sottovetro per una pulizia estremamente semplice.

Ventola per facilitare la distribuzione del calore.

Spia di funzionamento.

Fondo in vetro infrangibile.

Precauzioni di montaggio

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

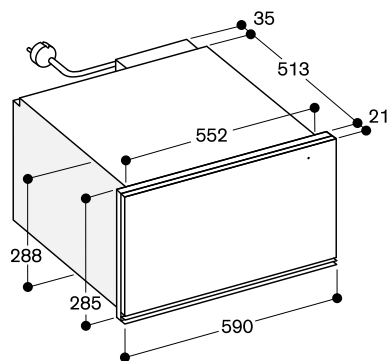
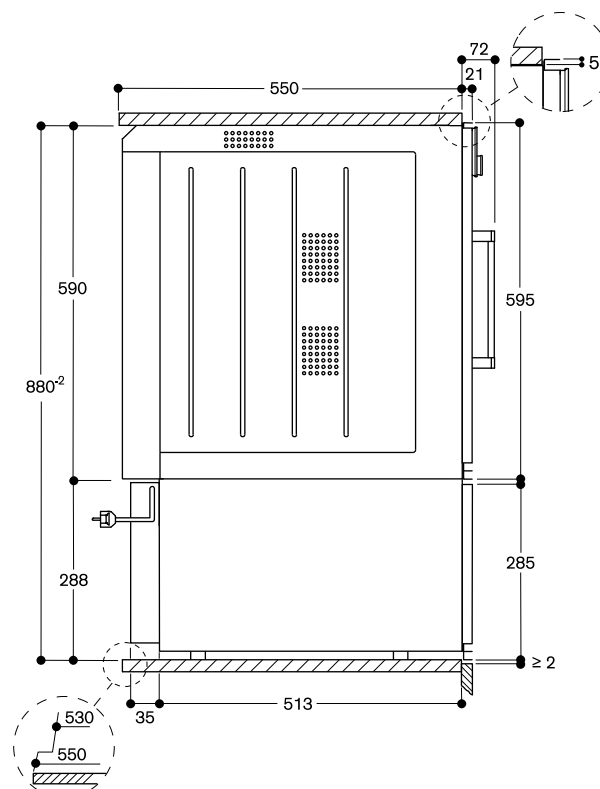
L'apparecchio sporge di 21 mm dal fronte della nicchia del mobile.

La presa può essere prevista dietro l'apparecchio.

Valori di collegamento

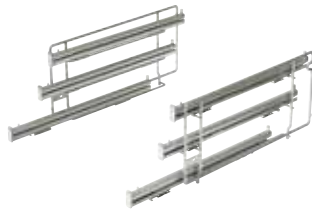
Assorbimento totale 0,81 kW.

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

**Vista laterale WSP 222 sotto BOP**

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

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



BA 016 105
Sistema di estrazione con guide
telescopiche completamente estraibili
per supporto accessori



BA 020 360
Contenitore non forato in acciaio inox,
profondità 40 mm, 5 l



BA 020 370
Contenitore forato in acciaio inox,
profondità 40 mm, 5 l



BA 020 380
Contenitore non forato antiaderente,
profondità 40 mm, 5 l



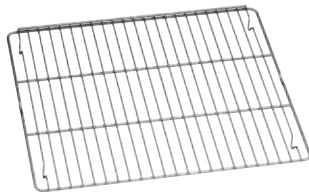
BA 020 390
Contenitore forato antiaderente,
profondità 40 mm, 5 l



BA 026 115
Leccarda smaltata. 60 cm, profondità
15 mm



BA 036 105
Griglia metallica per forno, 60 cm



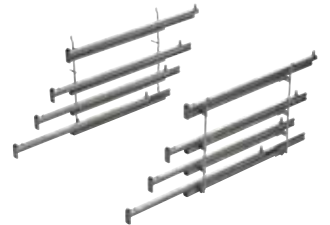
BA 046 115
Leccarda in vetro, profondità 24 mm



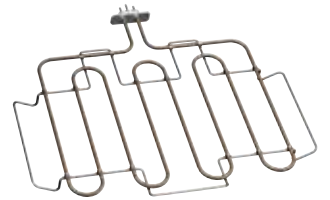
BA 226 105
Leccarda smaltata per forno profonda
30 mm
abbinabile al sistema d'estrazione
telescopico



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



BA 056 115
Resistenza per piano pizza/pietra
refrattaria per forno, 60 cm



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



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

BA 220 360
Contenitore non forato in acciaio inox,
profondità 35 mm, 5 l



BA 220 370
Contenitore forato in acciaio inox,
profondità 35 mm, 5 l

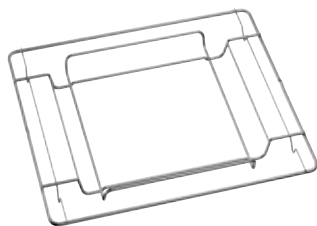


BS 020 002
Set 2 palette per pizza



GN 010 330

Adattatore per inserto Gastronorm e Pirofila

**CL S10 040**

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

**GN 114 130**

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

**BA 080 670**

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

**GN 114 230**

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

**BA 080 680**

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

**GN 124 130**

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

**GN 124 230**

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

**GN 340 230**

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

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

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





BOP 250/BOP 251



BOP 220/BOP 221

Leccarda smaltata			Forno	Forno
	BA 026 115	Profondità 15 mm	•/°	•/°
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		
	BA 010 301	Guide telescopiche triple estraibili per forni combi-vapore		
Parete Catalitica				
	ET-Nr. 664048	Parete superiore		
	ET-Nr. 664248	Parete posteriore		
Pietra refrattaria				
	BA 056 130	Pietra refrattaria e paletta per pizza incluse (resistenza da ordinare separatamente)		
	BA 056 133	Pietra refrattaria e paletta per pizza incluse (resistenza da ordinare separatamente)	°	°
Leccarde/Vassoi/Contenitori Gastronorm				
	BA 020 360	Vassoio/Contenitore non forato in acciaio inox, profondità 40 mm, 5 l		
	BA 020 370	Vassoio/Contenitore forato in acciaio inox, profondità 40 mm, 5 l		
	BA 020 380	Vassoio/Contenitore non forato antiaderente, profondità 40 mm, 5 l		
	BA 020 390	Vassoio/Contenitore forato antiaderente, profondità 40 mm, 5 l		
	BA 220 360	Vassoio/Contenitore non forato in acciaio inox, profondità 35 mm, 5 l		
	BA 220 370	Vassoio/Contenitore forato in acciaio inox, profondità 35 mm, 5 l		
	GN 114 130	GN 1/3 non perforato, profondità 40 mm; 1,5 l		
	GN 114 230	GN 2/3 non perforato, profondità 40 mm; 3 l		
	GN 124 130	GN 1/3 perforato, profondità 40 mm; 1,5 l		
	GN 124 230	GN 2/3 perforato, profondità 40 mm; 3 l		
Pirofila Gastronorm in ghisa				
	GN 340 230	GN 2/3, altezza 165 mm	°	° (senza funzione girarrosto)
Da utilizzare nei forni con resistenza BA 056 115 o BA 058 115 e sistema guide estraibili BA 018 / BA 016 (entrambi da ordinare separatamente), per i forni combi-vapore necessario adattatore GN 010 330 e sistema guide estraibili BA 010 301				
Adattatore GN				
	GN 010 330	Adattatore per inserto Gastronorm		
Leccarda in vetro				
	BA 046 115	Profondità 24 mm	•/°	•/°
Griglia				
	BA 036 105	Senza apertura, con piedini	•/°	•/°
	ET-Nr. 435794	Per leccarda BA 226 102, senza apertura		
	ET-Nr. 672921	Per leccarda BA 226 105, con apertura e piedini	°	°
Leccarda smaltata				
	BA 226 105	Profondità 30 mm	°	°
Elemento riscaldante				
	BA 056 115	Necessario per pietra refrattaria BA 056 133	°	°
Paletta per pizza				
	BS 020 002	Set di 2 pezzi	°	°
Pulizia				
	CL S10 040	Cartucce per pulizia automatica set da 4		
	ET-Nr. 17002490	Pastiglie per decalcificazione, per forni combi-vapore, set da 4		
	ET-Nr. 17000705	Cartuccia per filtro acqua		
	ET-Nr. 00311819	Pastiglia decalcificante		
	ET-Nr. 00311769	Pastiglia per la pulizia		
Sacchetti per sottovuoto				
	BA 080 670	Sacchetti per sottovuoto, piccoli, 180 mm x 280 mm, 100 pezzi		
	BA 080 680	Sacchetti per sottovuoto, grandi, 240 mm 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.

° Accessorio speciale.



BOP 210/BOP 211



BSP 270/BSP 271



BSP 260/BSP 261



BSP 250/BSP 251



BSP 220/BSP 221



CMP 250



DVP 221

Forno

Forno CombiVapore

Forno CombiVapore

Forno CombiVapore

Forno a vapore

Macchina caffè

Cassetto Sous-Vide

o

o

o

o

o

o

o

•/o

•/o

o

o

o

o

o

o

o

•/o

•/o

o

o

o

o

o

o

o

•/o

•/o

o

o

o

o

o

o

o

•/o

•/o

o

o

o

o

o

•/o

o

o

o

o

o

o

o

o

o

o

o

o

o

o

o



Tipologia		Forno	Forno
Cerniera dx / Cerniera sx		BOP 250/BOP 251	BOP 220/BOP 221
Pannello color antracite con porta tutta in vetro		BOP 250/251 102	BOP 220/221 102
Pannello color acciaio con porta tutta in vetro		BOP 250/251 112	BOP 220/221 112
Pannello color silver con porta tutta in vetro		BOP 250/251 132	BOP 220/221 132
Dimensioni			
Larghezza	(cm)	60	60
Dimensioni apparecchio L x H x P ¹	(mm)	590 x 595 x 547	590 x 595 x 547
Sporgenza del frontale dalla nicchia	(mm)	21	21
Dimensioni della nicchia L x H x P	(mm)	560 x 590 x 550	560 x 590 x 550
Peso netto	(kg)	57	57
Volumi / Efficienza energetica (secondo EN 60350-1, 65/2014 e 66/2014)			
Volume netto vano cottura	(l)	76	76
Dimensioni interne vano cottura L x H x P	(mm)	487 x 383 x 405	487 x 383 x 405
Classe energetica con aria calda		A	A
Indice di efficienza energetica (EEI)		96	96
Consumo energetico con riscaldamento sup/inf	(kWh)	1.25	1.25
Consumo energetico con aria calda	(kWh)	0.83	0.83
Riscaldamento		elettrico	elettrico
Sistemi di riscaldamento			
Temperature	(°C)	30 – 300	50–300
Aria calda / Aria calda Eco / Riscaldamento sup + inf		•/•/•	•/•/•
Riscaldamento sup / riscaldamento inf / aria calda + riscaldamento inf		•/•/•	•/•/•
Grill ad ampia superficie + aria calda		•	•
Grill ad ampia superficie		•	•
Grill compatto		•	–
Funzione pietra refrattaria		•	•
Funzione girarrosto		•	–
Lievitazione / scongelamento / tenere in caldo		•/•/–	– / – / –
Utilizzo			
Display TFT touch		•	•
Comandi in alto / in basso		•/–	•/–
Display con testi in chiaro	(N. lingue)	44	44
Ricette personalizzate		50	50
Angolo di apertura porta		110°	110°
Caratteristiche			
Regolazione elettronica della temperatura		•	•
Termosonda		•	–
Programmi automatici		•	–
Presa per pietra refrattaria		•	•
Funzione per arrostire		•	–
Visualizzazione della temperatura		•	•
Riscaldamento rapido		•	•
Tempo di cottura, fine cottura, timer, contaminuti		•	•
Timer lungo		•	•
Illuminazione alogena dall'alto	(W)	60	60
Livelli di posizionamento teglia	(N.)	4	4
Home Connect ³		• ³	• ³
Accessori			
Leccarde smaltate		1	1
Dimensione max leccarda	(cm ²)	1,200	1,200
Griglie		1	1
Teglia per grill smaltata / griglia per grill		BA 226 105 ² /672 921 ²	BA 226 105 ² /672 921 ²
Leccarda/Vassoio Gastronorm in vetro		1	1
Sicurezza			
Porta isolata termicamente con vetro multiplo		5-strati	5-strati
Sicurezza bambino / spegnimento di sicurezza		•/•	•/•
Ventola di raffreddamento		•	•
Pulizia			
Pirolisi		•	•
Parete catalitica posteriore / superiore		–	–
Smalto Gaggenau		•	•
Purificatore termico degli odori		•	•
Filtro grassi		–	–
Valori di collegamento			
Assorbimento totale	(kW)	3.7	3.7

• Di serie. – Non predisposto.

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

³ 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
487 x 383 x 405
A
96
1.25
0.83
elettrico
50-300
•/•/•
•/•/•
•
•
-
•
-
- / - / -
•
•/-
44
50
110°
•
-
-
•
-
•
•
•
•
•
60
4
• ³
1
1,350
1
1/-
BA 046 115 ²
3-strati
•/•
•
-
664 248 ² / 664 048 ²
•
•
-
3.7



Tipologia Forno		Forno CombiVapore	Forno CombiVapore
Cerniera dx / Cerniera sx		BSP 270/BSP 271	BSP 260/BSP 261
Pannello color antracite con porta tutta in vetro		BSP 270/BSP 271 101	BSP 260/BSP 261 101
Pannello color acciaio con porta tutta in vetro		BSP 270/BSP 271 111	BSP 260/BSP 261 111
Pannello color silver con porta tutta in vetro		BSP 270/BSP 271 131	BSP 260/BSP 261 131
Dimensioni			
Larghezza	(cm)	60	60
Dimensioni apparecchio L x H x P ¹	(mm)	590 x 455 x 540	590 x 455 x 540
Sporgenza del frontale dalla nicchia	(mm)	21	21
Dimensioni della nicchia L x H x P	(mm)	560 x 450 x 550	560 x 450 x 550
Peso netto	(kg)	36	34
Volume / Efficienza energetica (secondo regolamentazione EU EN 603550-1, 65/2014 e 66/2014)			
Volume netto vano cottura	(l)	50	50
Numero di compartimenti cottura		1	1
Dimensioni interne vano cottura L x H x P	(mm)	501 x 246 x 406	501 x 248 x 406
Classe efficienza energetica con aria calda + 30% umidità		A	A
Indice di efficienza energetica (EEI)		94.7	94.7
Consumo energetico con aria calda + 30% umidità	(kWh)	0.72	0.72
Sorgente di calore		elettrico	elettrico
Sistemi di riscaldamento			
Temperature (°C)	(°C)	30 – 230	30 – 230
Aria calda + 100% umidità		•	•
Aria calda + 80% umidità		•	•
Aria calda + 60% umidità		•	•
Aria calda + 30% umidità		•	•
Aria calda + 0% umidità		•	•
100% umidità		–	–
Cottura a bassa temperatura		•	•
Cottura a vapore a bassa temperatura		–	–
Cottura sous-vide		•	•
Grill a tutta superficie livello 1 + umidità		•	•
Grill a tutta superficie livello 2 + umidità		•	•
Grill a tutta superficie + ventola		•	•
Lievitazione		•	•
Scongelamento		•	•
Rigenerazione		•	•
Utilizzo			
Display TFT touch		•	•
Comandi in alto / in basso		•/–	•/–
Display con testi in chiaro	(N. lingue)	44	44
Ricette personalizzate		50	50
Angolo di apertura porta		110°	110°
Caratteristiche			
Vapore senza pressione		•	•
Regolazione elettronica della temperatura		•	•
Grill a tutta superficie dietro vetroceramica		2000	2000
Termosonda a 3 punti di rilevazione		•	•
Programmi automatici		•	•
Visualizzazione della temperatura		•	•
Tempo di cottura, fine cottura, timer, contaminuti		•	•
Timer lungo		•	•
Rilevamento elettronico del punto di ebollizione		•	•
Capacità serbatoio acqua / avviso mancanza acqua	(l)	1.7/•	1.7/•
Illuminazione LED laterale	(W)	10	10
Livelli di posizionamento / interno in acciaio inox	(N.)	3/•	3/•
Home Connect ³		•	•
Accessori			
Dimensione max leccarda	(cm ²)	810	810
Griglie		1	1
Vaschetta in acciaio inox perforata / non perforata		1/1	1/1
Cartuccia pulizia		4	–
Pastiglie decalcificazione (set da 4)		ET-Nr. 17002490 ²	ET-Nr. 17002490 ²
Sicurezza			
Porta isolata termicamente con vetro multiplo		3-strati	3-strati
Sicurezza bambino / spegnimento di sicurezza		•/•	•/•
Ventola di raffreddamento		•	•
Pulizia			
Programma pulizia automatica / funzione pulizia		•/–	–/•
Programma decalcificazione / funzione asciugatura		•/•	•/•
Asciugatura automatica della cavità alla fine del processo di cottura		•	•
Filtro grassi		–	•
Valori di collegamento			
Assorbimento totale	(kW)	3.15	3.15
Carico / scarico acqua		•	•

• Di serie. – Non predisposto

¹ Profondità di inserimento dell'apparecchio nella nicchia. ² Consultare sezione Accessori Speciali.

³ La funzionalità Home Connect potrebbe non essere disponibile in tutte le nazioni.

**Forno CombiVapore**

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

Forno a Vapore

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

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

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

50
 1
 501 x 248 x 406
 A
 94.7
 0.72
 elettrico

59
 1
 473 x 278 x 446

30 – 230

30 – 100

•
 •
 •
 •
 •
 •
 •
 •
 •
 •
 •
 •
 •
 •
 •

–
 –
 –
 –
 •
 –
 •
 •
 –
 –
 –
 •
 •
 •

•
 •/-
 44
 50
 110°

•
 •/-
 44
 –
 110°

•
 •
 2000
 •
 •
 •
 •
 •
 •
 •
 1.7/•
 10
 3/•
 •

•
 •
 •
 •
 •
 •
 •
 •
 •
 •
 •
 •
 •
 •
 •

810
 1
 1/1
 –
 ET-Nr. 17002490²

810
 1
 1/1
 –
 ET-Nr. 17002490²

3-strati
 •/•
 •

3-strati
 •/•
 •

–/•
 •/•
 •
 •

–/•
 •/•
 –
 –

3.15

2.75



Tipologia		Forno combinato microonde	Microonde
Cerniera dx / Cerniera sx		BMP 250/BMP 251	BMP 224/BM 225
Pannello color antracite con porta tutta in vetro		BMP 250/251 100	BMP 224/225 100
Pannello color acciaio con porta tutta in vetro		BMP 250/251 110	BMP 224/225 110
Pannello color silver con porta tutta in vetro		BMP 250/251 130	BMP 224/225 130
Dimensioni			
Larghezza	(cm)	60	60
Dimensioni apparecchio L x H x P ¹	(mm)	590 x 455 x 538	590 x 382 x 321
Sporgenza del frontale dalla nicchia	(mm)	21	21
Dimensioni della nicchia L x H x P	(mm)	560 x 450 x 550	560 x 380 x 320
			560 x 362 x 300 (installazione a pensile)
Peso netto	(kg)	41	20
Volumi			
Volume vano cottura	(l)	36	21
Dimensioni interne vano cottura L x H x P	(mm)	445 x 236 x 348	350 x 220 x 270
Sistemi di riscaldamento			
Potenza max microonde	(W)	1.000	900
Stadi microonde	(N.)	5	5
Temperature aria calda	(°C)	40, 100 – 250	–
Temperature grill + aria calda	(°C)	100 – 250	–
Temperature grill + ventola	(°C)	100 – 250	–
Livelli di intensità del grill	(N.)	3	3
Potenza massima del grill	(W)	2.000	1.300
Potenza aria calda	(W)	1.950	–
Potenza massima grill combinato	(W)	600	360
Cottura programmabile fino a 5 modalità		•	•
Programmi automatici in base al peso	(N.)	15	10
Utilizzo			
Display TFT touch		•	•
Comandi in alto / in basso		•/-	-/•
Apertura automatica della porta		•	•
Display con testi in chiaro	(N. lingue)	25	25
Ricette personalizzate		50	50
Angolo di apertura porta		110°	110°
Caratteristiche			
Regolazione elettronica della temperatura		•	•
Visualizzazione della temperatura		•	–
Riscaldamento rapido		•	–
Tecnologia Innowave		•	•
Tempo di cottura, fine cottura, timer corto, contaminuti		•/•/•/•	•/-/-/-
Timer lungo		•	–
Illuminazione laterale	(W)	60	25
Livelli di posizionamento teglia	(N.)	4	–
Accessori			
Leccarda in vetro		•	•
Griglie		•	•
Piatto rotante in vetro		•	•
Sicurezza			
Porta isolata termicamente con vetro multiplo		•	•
Sicurezza bambino / spegnimento di sicurezza		•/•	-/•
Triplice sicurezza per chiusura porta		•	•
Ventola di raffreddamento		•	•
Pulizia			
Parete catalitica posteriore		•	–
Vano cottura in acciaio inox con base in ceramica		•	•
Valori di collegamento			
Assorbimento totale	(kW)	3.1	1.99

• Di serie. – Non predisposto

¹ Profondità di inserimento dell'apparecchio nella nicchia.



Tipologia		Macchina caffè
Frontale colore Gaggenau antracite		CM 250 102
Frontale colore acciaio		CM 250 112
Frontale colore silver		CM 250 132
Dimensioni		
Larghezza	(cm)	60
Dimensioni apparecchio L x H x P ¹	(mm)	590 x 455 x 426
Sporgenza del frontale dalla nicchia	(mm)	21
Dimensioni della nicchia L x H x P	(mm)	560 x 450 x 550
Peso netto	(kg)	20
Bevande		
		Ristretto / 2 x Ristretto
		Espresso / 2 x Espresso
		Espresso Macchiato / 2 x Espresso
		Macchiato
		Caffè / 2 x Caffè
		Americano / 2 x Americano
		Caffè Latte / 2 x Caffè Latte
		Latte Macchiato / 2 x Latte Macchiato
		Cappuccino / 2 x Cappuccino
		Flat White / 2 x Flat White
		Latte con schiuma / 2 x Latte con schiuma
		Latte caldo / 2 x Latte caldo
		Acqua calda / 2 x Acqua calda
Utilizzo		
Display TFT touch		•
Comandi in alto		•
Apertura porta automatica		•
Display con testi in chiaro	(N. lingue)	25
Bevande personalizzabili e memorizzabili	(N.)	8
Impostazione dimensione tazze	(N.)	3
Livelli intensità caffè	(N.)	8
Livelli temperatura caffè	(N.)	3
Livelli temperatura acqua calda	(°C)	10
Proporzione caffè/latte		•
Erogatore caffè regolabile in altezza	(cm)	15
Impostazioni programmabili		
- Illuminazione	(N.)	7
- Capacità	(ml)	•
- Dispenser regolabile per tipo e bevande a seconda della tazza		•
- 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		•
Home Connect		•
Pulizia		
Risciacquo automatico in fase di accensione / spegnimento		•/•
Risciacquo automatico del dosatore latte		•
Programma automatico di pulizia e decalcificazione		•
Programma automatico di pulizia		•
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. ¹ Profondità di inserimento dell'apparecchio nella nicchia.



Tipologia apparecchio		Cassetto Sous-Vide
Frontale colore Gaggenau antracite		DVP 221 110
Frontale colore acciaio		DVP 221 110
Frontale colore silver		DVP 221 130
Dimensioni		
Larghezza	(cm)	60
Dimensioni apparecchio L x H x P	(mm)	590 x 140 x 542
Sporgenza dal mobile	(mm)	21
Dimensioni della nicchia L x H x P	(mm)	560 x 140 x 550
Peso netto	(kg)	30
Volume		
Volume netto	(l)	7
Dimensioni interne L x H x P	(mm)	210 x 95 x 275
Dimensione massima dei sacchetti L x H	(mm)	240 x 350
Utilizzo		
Livelli aspirazione		3, max. 99 %
livelli sigillatura sacchetti		3
Sottovuoto per sacchetti e contenitori		•
Sottovuoto per contenitori e bottiglie		•
Sottovuoto di liquidi		•
Programma asciugatura pompa		•
Funzione allarme		•
Interfaccia		
Sensore di controllo		•
Cassetto senza maniglia		•
Maniglia cava		-
Sistema push-to-open		•
Chiusura ammortizzata		-
Caratteristiche		
Camera sottovuoto in acciaio		•
Carico max.	(kg)	10
Altezza applicabile	(mm)	80
Coperchio in vetro		•
Barra di sigillatura removibile		•
Supporto di rialzo		•
Connessione tubo per sottovuoto al di fuori dell'apparecchio		•
Spazio utile nella camera, L x P	(mm)	210 x 275
Membrana antiriflusso liquidi durante sottovuoto esterno		•
Sacchetti sottovuoto, piccoli, 180 mm x 280 mm	(pezzi)	50
Sacchetti sottovuoto, grandi, 240 mm x 350 mm	(pezzi)	50
Tappi per sottovuoto bottiglie	(pezzi)	3
Adattatore per bottiglie		•
Valori di collegamento		
Assorbimento totale	(kW)	0.32

- Di serie. – Non predisposto.



Tipologia		Cassetti scaldavivande	Cassetti scaldavivande
Pannello color antracite con porta tutta in vetro		WSP 221 100	WSP 222 100
Pannello color acciaio con porta tutta in vetro		WSP 221 110	WSP 222 110
Pannello color silver con porta tutta in vetro		WSP 221 130	WSP 222 130
Dimensioni			
Larghezza	(cm)	60	60
Dimensioni apparecchio L x H x P ¹	(mm)	590 x 140 x 548	590 x 288 x 548
Sporgenza del frontale dalla nicchia	(mm)	21	21
Dimensioni della nicchia L x H x P	(mm)	560 x 140 x 550	560 x 288 x 550
Peso netto	(kg)	16	20
Volumi			
Volume netto vano cottura	(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
Sistemi di riscaldamento			
Scongelamento / Lievitazione		•	•
Preriscaldamento bevande		•	•
Tenere in caldo / cottura lenta		•	•
Riscaldamento stoviglie		•	•
Riscaldamento inferiore + aria calda		•	•
Temperature da 40 °C ad 80 °C	(N. livelli)	4	4
Utilizzo			
Manopola		•	•
Indicatore funzioni attive		•	•
Cassetto senza maniglia		•	•
Sistema Push-to-Open		•	•
Caratteristiche			
Capacità di carico massima	(kg)	25	25
Interno in acciaio inox con fondo in vetro		•	•
Ventola		•	•
Valori di collegamento			
Assorbimento totale	(kW)	0.81	0.81

• Di serie. – Non predisposto

¹ Profondità di inserimento dell'apparecchio nella nicchia.



Piani cottura Vario

Piani cottura Full Induction Vario Serie 400	98
Piani cottura Vario Serie 400	102
Dimensioni dei fori d'incasso per le combinazioni di apparecchi della Serie 400	122
Piani cottura Vario Serie 200	128
Dimensioni dei fori d'incasso per le combinazioni di apparecchi della Serie 200	135
Note di installazione per piani a induzione	136
Accessori Accessori speciali Serie 400 e Serie 200	138
Tabelle tecniche	140

**CX 492 111**

Cornice in acciaio inox
Vetroceramica colore nero
Larghezza 90 cm

Incluso con il piano

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

Accessori di installazione**VA 420 000**

Elemento di congiunzione Serie 400 per installazione a filo senza coperchio

VA 420 010

Elemento di congiunzione Serie 400 per installazione in appoggio senza coperchio

Accessori speciali acquistabili separatamente**CA 060 300**

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

GN 232 110

Accessorio Teppan Yaki
GN 1/1

Per piani cottura full induction

GN 232 230

Accessorio Teppan Yaki
GN 2/3

Per piani cottura full induction

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

Piano cottura Full Induction Vario Serie 400**CX 492**

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

Zone cottura

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

Possono essere riconosciute simultaneamente fino a 6 posizioni di cottura.

Funzionamento

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

Caratteristiche

Funzione Cooking Sensor (sensore di cottura).

Funzione Professional Cooking (cottura professionale).

Funzione Dynamic cooking (cottura dinamica).

Funzione Teppan Yaki.

Booster per pentole.

Booster per padelle.

Funzione mantenimento al caldo.

Individuazione della singola posizione di cottura.

Timer per ogni posizione di cottura.

Cronometro.

Short-term timer.

Tasto informazioni.

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

Possibilità di controllo cappa (con modello compatibile).

Home Connect

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

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

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

Sicurezza

Interruttore principale (on/off).

Indicatore calore residuo.

Sicurezza bambini.

Funzione Pausa.

Spegnimento di sicurezza.

Precauzioni di montaggio

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche.

La pentola Wok - WP 400001- non può essere usata su questo piano.

Profondità nel mobile 63,6 mm.

Montaggio con ripiano intermedio.

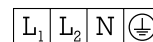
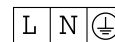
L'apparecchio può essere installato dall'alto.

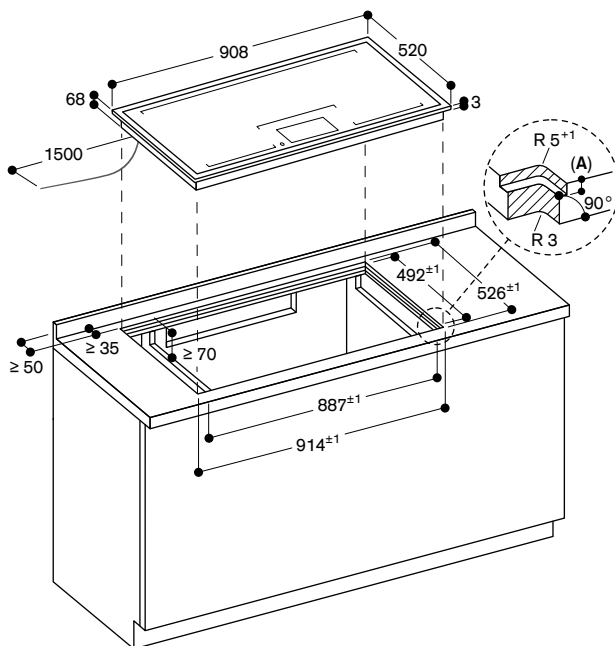
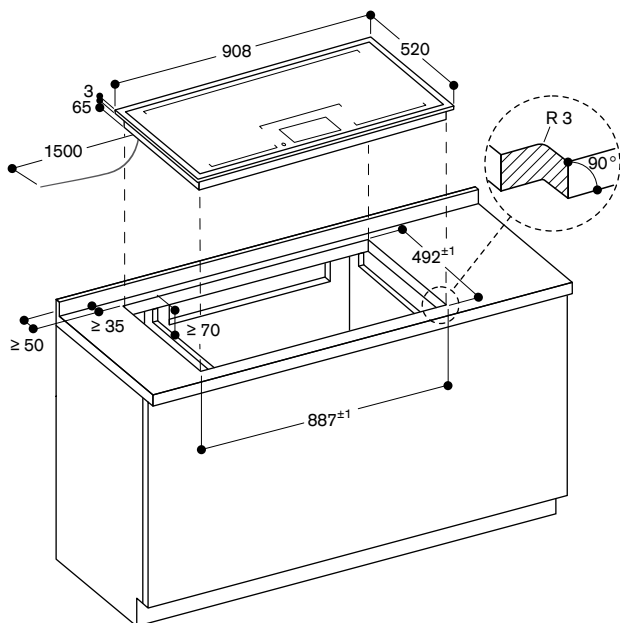
Peso dell'apparecchio c.a. 31 kg.

Valori di collegamento

Assorbimento totale 7,4 kW.

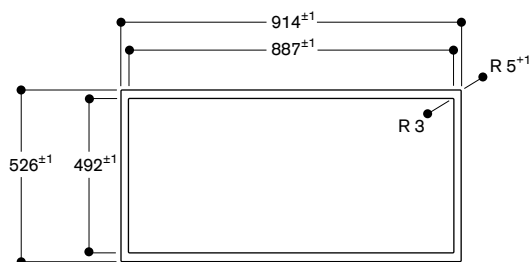
Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.



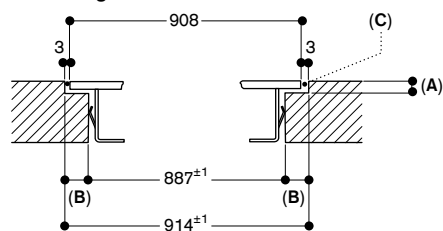


A: 3.5^{0.5}

Vista dall'alto



Sezione longitudinale

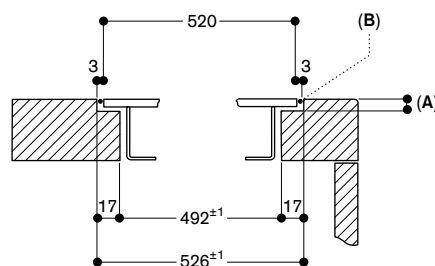


A: 3.5^{0.5}

B: 13.5

C: Riempire con silicone

Sezione trasversale



A: 3.5^{0.5}

B: Riempire con silicone

Misure in mm

**CX 482 111**

Cornice in acciaio inox
Vetroceramica colore nero
Larghezza 80 cm

Incluso con il piano

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

Accessori di installazione**VA 420 000**

Elemento di congiunzione Serie 400 per installazione a filo senza coperchio
VA 420 010

Elemento di congiunzione Serie 400 per installazione in appoggio senza coperchio

Accessori speciali acquistabili separatamente**CA 060 300**

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

GN 232 110

Accessorio Teppan Yaki
GN 1/1

Per piani cottura full induction

GN 232 230

Accessorio Teppan Yaki
GN 2/3

Per piani cottura full induction

Disponibile versione senza cornice.

Scheda consultabile nella sezione successiva del catalogo Piani cottura Serie 400

Piano cottura Full Induction**Vario Serie 400****CX 482**

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

Zone cottura

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

Possono essere riconosciute simultaneamente fino a 5 posizioni di cottura.

Funzionamento

Display touch control TFT con indicazioni d'utilizzo.

Regolazione elettronica a 17 livelli.

Caratteristiche

Funzione Cooking Sensor (sensore di cottura).

Funzione Professional Cooking (cottura professionale).

Funzione Dynamic cooking (cottura dinamica).

Funzione Teppan Yaki.

Booster per pentole.

Booster per padelle.

Funzione mantenimento al caldo.

Individuazione della singola posizione di cottura.

Timer per ogni posizione di cottura.

Cronometro.

Short-term timer.

Tasto informazioni.

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

Possibilità di controllo cappa (con modello compatibile).

Home Connect

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

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

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

Sicurezza

Interruttore principale (on/off).

Indicatore calore residuo.

Sicurezza bambini.

Funzione Pausa.

Spegnimento di sicurezza.

Precauzioni di montaggio

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

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

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

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

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

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

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

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

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

La pentola Wok - WP 400001- non può essere usata su questo piano.

Profondità nel mobile 63,6 mm.

Montaggio con ripiano intermedio.

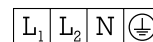
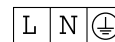
L'apparecchio può essere installato dall'alto.

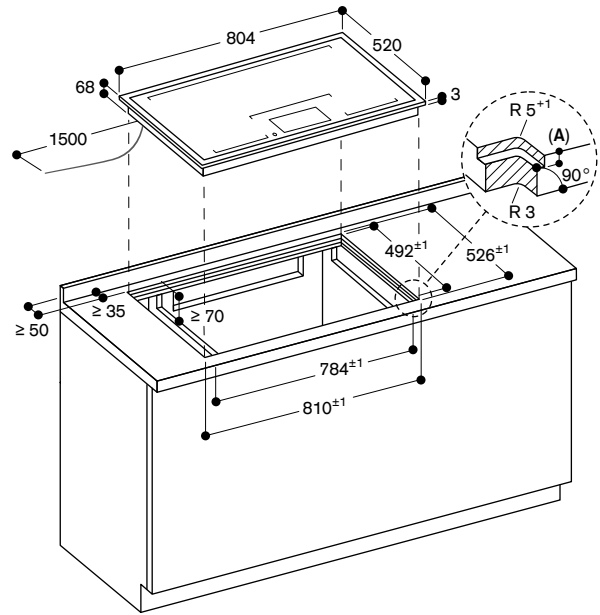
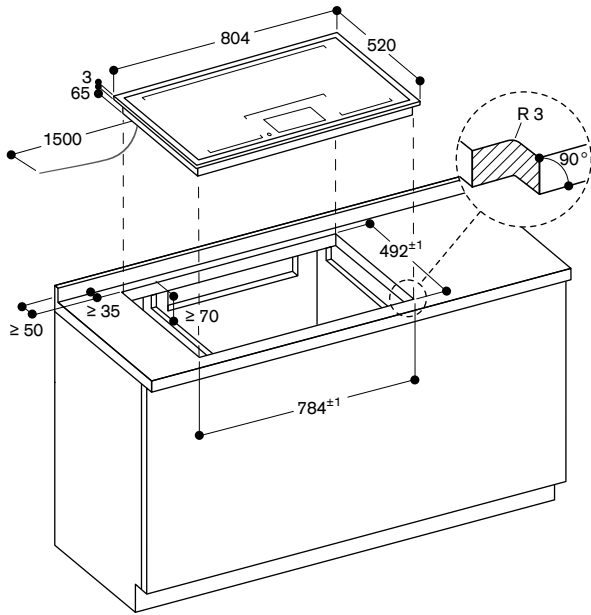
Peso dell'apparecchio c.a. 27 kg.

Valori di collegamento

Assorbimento totale 7,4 kW.

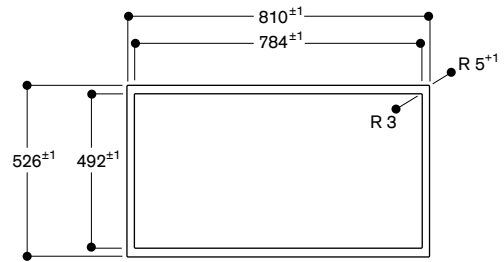
Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.



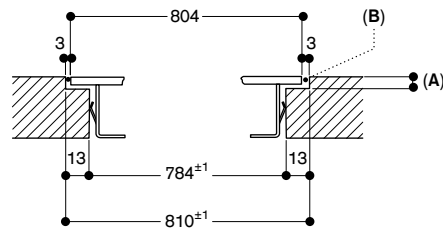


A: 3.5^{0.5}

Vista dall'alto



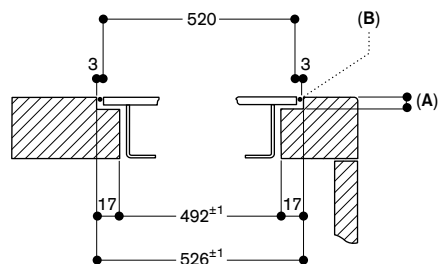
Sezione longitudinale



A: 3.5^{0.5}

B: Riempire con silicone

Sezione trasversale



A: 3.5^{0.5}

B: Riempire con silicone

Misure in mm



VI 492 113

Cornice in acciaio inox
Larghezza 90 cm

Accessori per l'installazione

VA 420 000

Elemento di congiunzione Serie 400, per installazione a filo senza coperchio, larghezza 3 mm.

VA 420 010

Elemento di congiunzione Serie 400, per installazione in appoggio senza coperchio, larghezza 3 mm.

Accessori speciali

GP 900 001

Pentola adatta a Frying Sensor in acciaio inox, antiaderente, per zona cottura ø 15 cm

GP 900 002

Pentola adatta a Frying Sensor in acciaio inox, antiaderente, per zona cottura ø 18 cm

GP 900 003

Pentola adatta a Frying Sensor in acciaio inox, antiaderente, per zona cottura ø 21 cm

GP 900 004

Pentola adatta a Frying Sensor in acciaio inox, antiaderente, per zona cottura ø 28 cm

WP 400 001

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

WZ 400 001

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

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

Piano cottura Flex Induction Vario Serie 400

VI 492

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

Zone cottura

2 zone flex induction 19x23 cm (2200 W, con booster 3700 W). Se unite raggiungono una dimensione di 38x23 cm (3300 W, con booster 3700 W).
2 zone flex induction 19x23 cm (2200 W, con booster 3700 W). Se unite raggiungono una dimensione di 38x23 cm (3300 W, con booster 3700 W).
1 zona induzione ø 21 cm (2200 W, con booster 3700 W), che si estende automaticamente a ø 26 cm (2600 W, con booster 3700 W) e a ø 32 cm (3300 W, con booster 3700 W).

Funzionamento

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

Controllo elettronico della potenza a 12 livelli.

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

Caratteristiche

Funzione flexi per zone flexi rettangolari.
Frying sensor.

Funzione Booster.

Stopwatch.

Tempo di cottura programmabile.

Menu opzioni.

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

Possibilità di controllo cappa (con modello compatibile).

Home Connect

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

Il funzionamento della modalità Home Connect dipende dalla disponibilità del servizio Home Connect in ogni nazione. Per ulteriori informazioni visitare www.home-connect.com.

Sicurezza

Spia di funzionamento.

Sistema di riconoscimento pentole.

Indicazione calore residuo.

Interruttore sicurezza.

Precauzioni di montaggio

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

È consigliabile allineare manopole e zone cottura.

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

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

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

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

Istruzioni aggiuntive per l'installazione a filo:

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

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

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

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

Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche.

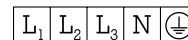
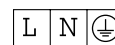
L'apparecchio è dotato di molle di fissaggio che bloccano il piano dopo l'inserimento dall'alto.

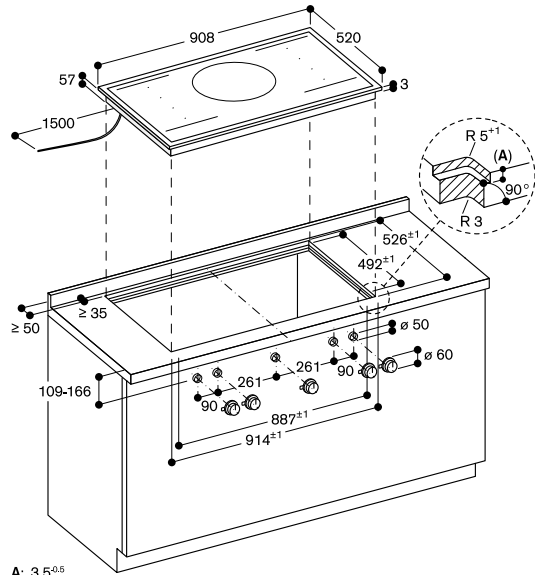
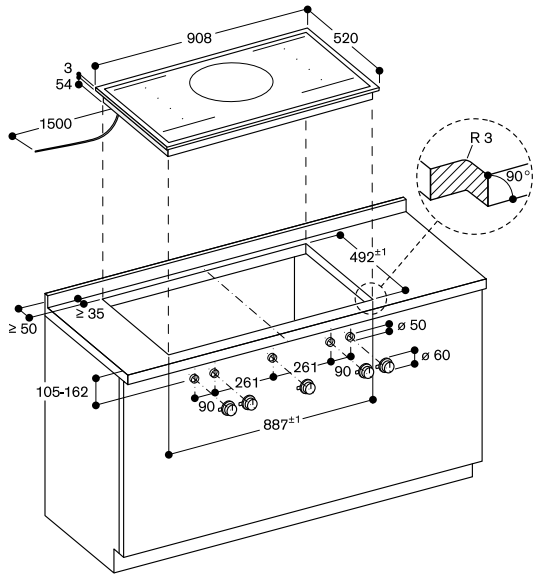
Peso dell'apparecchio c.a. 25 kg.

Valori di collegamento

Assorbimento totale 11,1 kW.

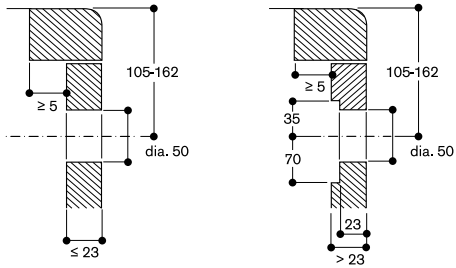
Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.



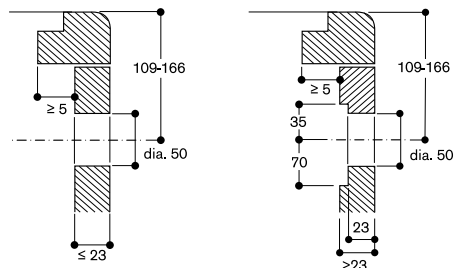


A: 3.5^{0.5}

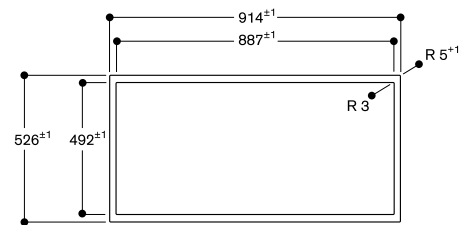
Installazione manopola; in appoggio



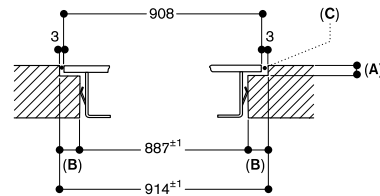
Installazione manopola; a filo



Vista dall'alto

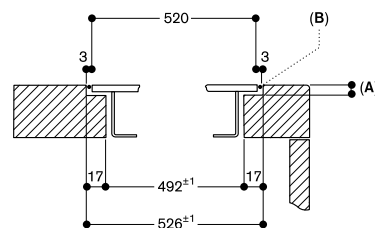


Sezione longitudinale



- A: 3.5^{0.5}
- B: 13.5
- C: Riempire con silicone

Sezione trasversale



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

Misure in mm



VI 482 113

Cornice in acciaio inox
Larghezza 80 cm

Accessori per l'installazione

VA 420 000

Elemento di congiunzione Serie 400, per installazione a filo senza coperchio, larghezza 3 mm.

VA 420 010

Elemento di congiunzione Serie 400, per installazione in appoggio senza coperchio, larghezza 3 mm.

Accessori speciali

GP 900 001

Pentola adatta a Frying Sensor in acciaio inox, antiaderente, per zona cottura ø 15 cm

GP 900 002

Pentola adatta a Frying Sensor in acciaio inox, antiaderente, per zona cottura ø 18 cm

GP 900 003

Pentola adatta a Frying Sensor in acciaio inox, antiaderente, per zona cottura ø 21 cm

GP 900 004

Pentola adatta a Frying Sensor in acciaio inox, antiaderente, per zona cottura ø 28 cm

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

Piano cottura Flex Induction Vario Serie 400

VI 482

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

Zone cottura

2 zone Flex ciascuna da 19x23 cm (2200 W, con booster 3700 W); se congiunte 38x23 cm (3300 W, con booster 3700 W), con estensione automatica fino a 30x32 cm (3300 W, con booster 3700 W).

2 zone Flex ciascuna da 19x23 cm (2200 W, con booster 3700 W); se congiunte 38x23 cm (3300 W, con booster 3700 W), con estensione automatica fino a 30x32 cm (3300 W, con booster 3700 W).

Funzionamento

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

Controllo elettronico della potenza a 12 livelli.

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

Caratteristiche

Funzione flexi per zone rettangolari.

Frying sensor.

Funzione Booster.

Stopwatch.

Tempo di cottura programmabile.

Menu opzioni.

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

Possibilità di controllo cappa (con modello compatibile).

Home Connect

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

Il funzionamento della modalità Home Connect dipende dalla disponibilità del servizio Home Connect in ogni nazione. Per ulteriori informazioni visitare www.home-connect.com.

Sicurezza

Spia di funzionamento.

Sistema di riconoscimento pentole.

Indicazione calore residuo.

Interruttore sicurezza.

Precauzioni di montaggio

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

È consigliabile allineare manopole e zone cottura.

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

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

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

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

Istruzioni aggiuntive per l'installazione a filo:

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

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

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

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

Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche.

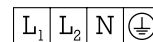
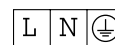
L'apparecchio è dotato di molle di fissaggio che bloccano il piano dopo l'inserimento dall'alto.

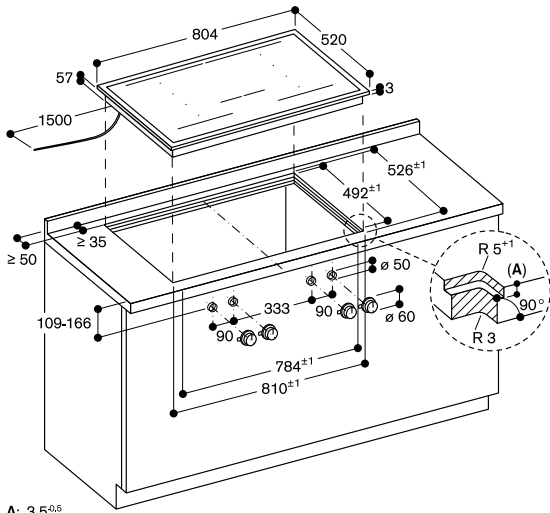
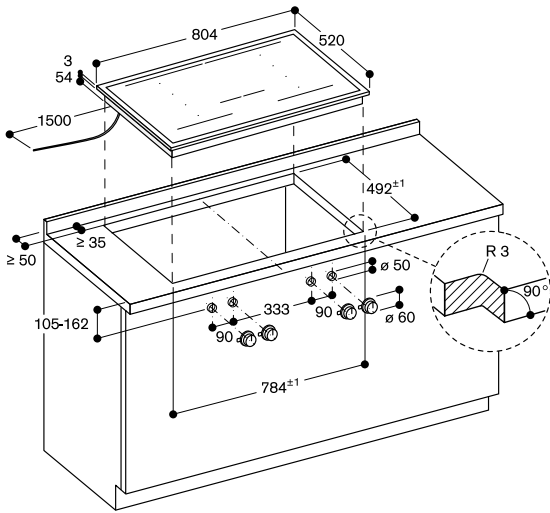
Peso dell'apparecchio c.a. 20 kg.

Valori di collegamento

Assorbimento totale 7,4 kW.

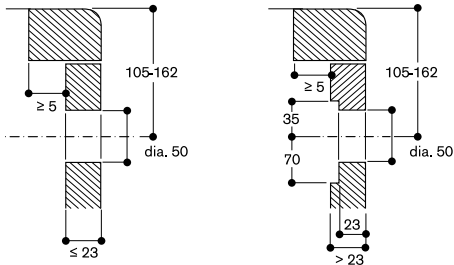
Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.



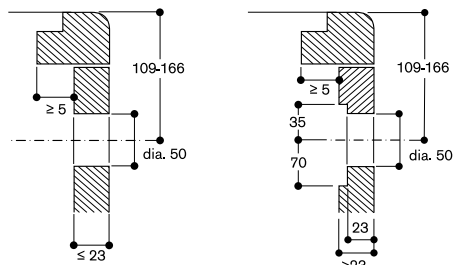


A: 3,5^{0,5}

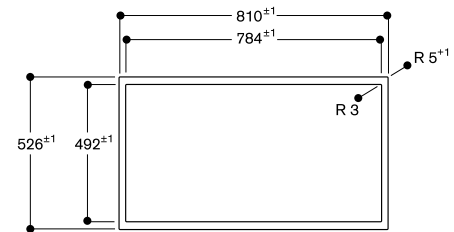
Installazione manopola; in appoggio



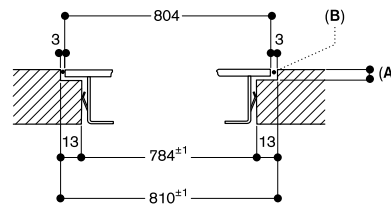
Installazione manopola; a filo



Vista dall'alto

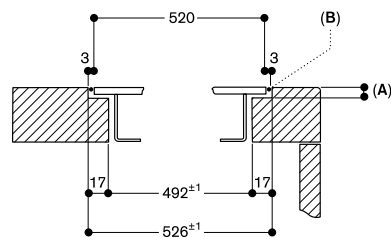


Sezione longitudinale



A: 3,5^{0,5}
B: Riempire con silicone

Sezione trasversale



A: 3,5^{0,5}
B: Riempire con silicone

Misure in mm



VI 462 113

Cornice in acciaio inox

Larghezza 60 cm

Accessori per l'installazione

VA 420 000

Elemento di congiunzione Serie 400, per installazione a filo senza coperchio, larghezza 3 mm.

VA 420 010

Elemento di congiunzione Serie 400, per installazione in appoggio senza coperchio, larghezza 3 mm.

Accessori speciali

GP 900 001

Pentola adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, per zona cottura ø 15 cm

GP 900 002

Pentola adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, per zona cottura ø 18 cm

GP 900 003

Pentola adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, per zona cottura ø 21 cm

GP 900 004

Pentola adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, per zona cottura ø 28 cm

Disponibile versione senza cornice.

Scheda consultabile nella sezione successiva Piani cottura Serie 400

Piano cottura Flex Induction

Vario Serie 400

VI 462

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

Zone cottura

2 zone flex ciascuna di 19x23 cm (2200 W, con booster 3700 W); se congiunte 38x23 cm (3300 W, con booster 3700 W), con estensione automatica fino a 30x30 cm (3300 W, con booster 3700 W).

2 zone flex 19x23 cm (2200 W, con booster 3700 W). Se unite raggiungono una dimensione di 38x23 cm (3300 W, con booster 3700 W).

Funzionamento

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

Controllo elettronico della potenza a 12 livelli.

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

Caratteristiche

Funzione flexi per zone flexi rettangolari.

Frying sensor.

Funzione Booster.

Stopwatch.

Tempo di cottura programmabile.

Menu opzioni.

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

Possibilità di controllo cappa (con modello compatibile).

Home Connect

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

Il funzionamento della modalità Home Connect dipende dalla disponibilità del servizio Home Connect in ogni nazione. Per ulteriori informazioni visitare www.home-connect.com.

Sicurezza

Spia di funzionamento

Sistema di riconoscimento pentole.

Indicazione calore residuo

Interruttore sicurezza.

Precauzioni di montaggio

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

È consigliabile allineare manopole e zone cottura.

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

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

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

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

Istruzioni aggiuntive per l'installazione a filo:

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

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

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

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

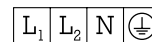
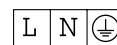
L'apparecchio è dotato di molle di fissaggio che bloccano il piano dopo l'inserimento dall'alto.

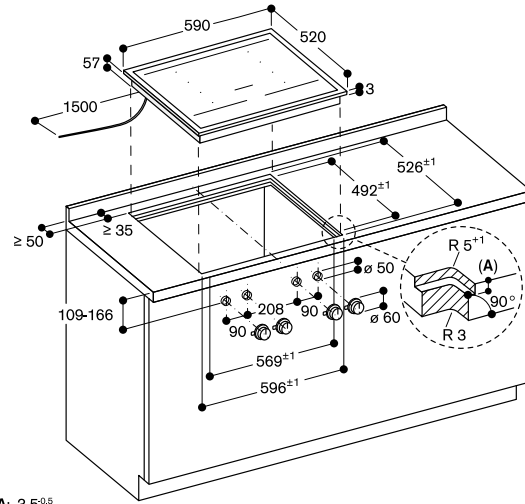
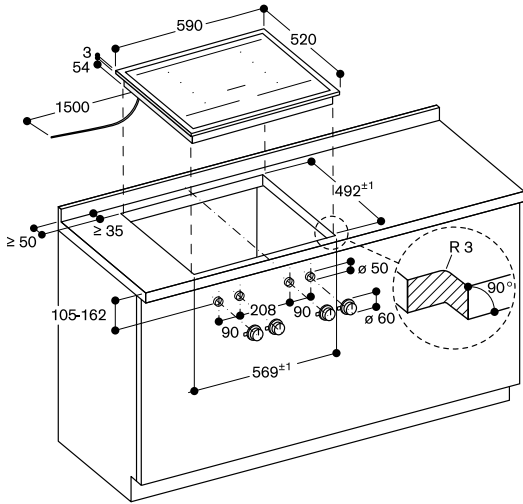
Peso dell'apparecchio c.a. 18 kg

Valori di collegamento

Assorbimento totale 7,4 kW.

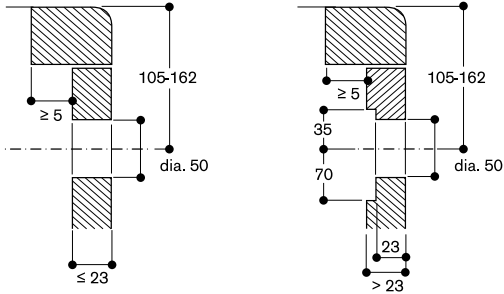
Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.



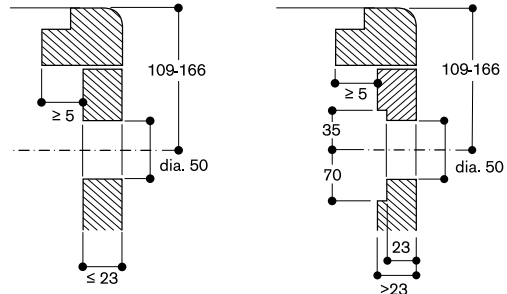


A: 3.5^{0,5}

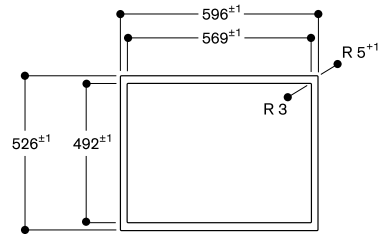
Installazione manopola; in appoggio



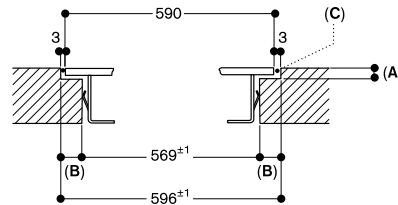
Installazione manopola; a filo



Vista dall'alto

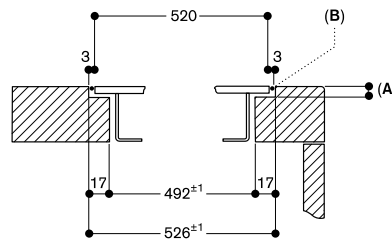


Sezione longitudinale



- A: 3.5^{0,5}
- B: 13.5
- C: Riempire con silicone

Sezione trasversale



- A: 3.5^{0,5}
- B: Riempire con silicone

Misure in mm

**VI 414 113**

Cornice in acciaio inox

Larghezza 38 cm

Accessori per l'installazione**VA 420 000**

Elemento di congiunzione Serie 400, per installazione a filo senza coperchio, larghezza 3 mm.

VA 420 010

Elemento di congiunzione Serie 400, per installazione in appoggio senza coperchio, larghezza 3 mm.

Accessori speciali**GP 900 001**

Pentola adatta a Frying Sensor in acciaio inox, antiaderente, per zona cottura \varnothing 15 cm

GP 900 002

Pentola adatta a Frying Sensor in acciaio inox, antiaderente, per zona cottura \varnothing 18 cm

GP 900 003

Pentola adatta a Frying Sensor in acciaio inox, antiaderente, per zona cottura \varnothing 21 cm

GP 900 004

Pentola adatta a Frying Sensor in acciaio inox, antiaderente, per zona cottura \varnothing 28 cm

WP 400 001

Padella Wok con fondo \varnothing 36 cm, 6 litri, altezza 10 cm

WZ 400 001

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

Disponibile versione senza cornice.

Scheda consultabile nella sezione successiva Piani cottura Serie 400

Piano cottura Wok a induzione**Vario Serie 400****VI 414**

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

Zone cottura

1 zona induzione \varnothing 21 cm (2200 W, con booster 3700 W), che si estende automaticamente a \varnothing 26 cm (2600 W, con booster 3700 W) e a \varnothing 32 cm (3300 W, con booster 3700 W).

Funzionamento

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

Controllo elettronico della potenza a 12 livelli.

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

Caratteristiche

Funzione flexi per zone rettangolari.

Frying sensor.

Funzione Booster.

Stopwatch.

Tempo di cottura programmabile.

Menu opzioni.

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

Possibilità di controllo cappa (con modello compatibile).

Home Connect

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

Il funzionamento della modalità Home Connect dipende dalla disponibilità del servizio Home Connect in ogni nazione. Per ulteriori informazioni visitare www.home-connect.com.

Sicurezza

Spia di funzionamento

Sistema di riconoscimento pentole.

Indicazione calore residuo

Interruttore sicurezza.

Precauzioni di montaggio

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

È consigliabile allineare manopole e zone cottura.

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

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

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

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

Istruzioni aggiuntive per l'installazione a filo:

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

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

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

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

Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche.

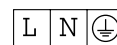
L'apparecchio è dotato di molle di fissaggio che bloccano il piano dopo l'inserimento dall'alto.

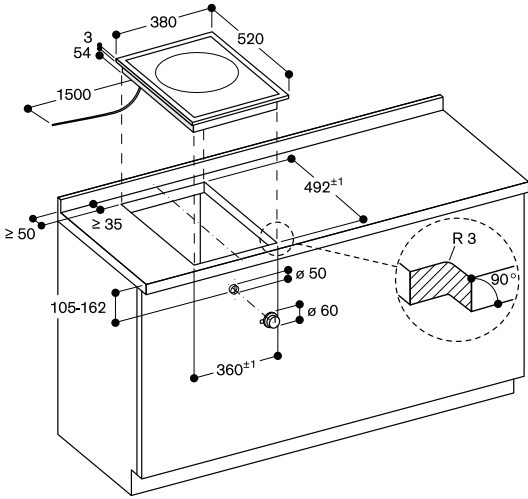
Peso dell'apparecchio c.a. 10 kg

Valori di collegamento

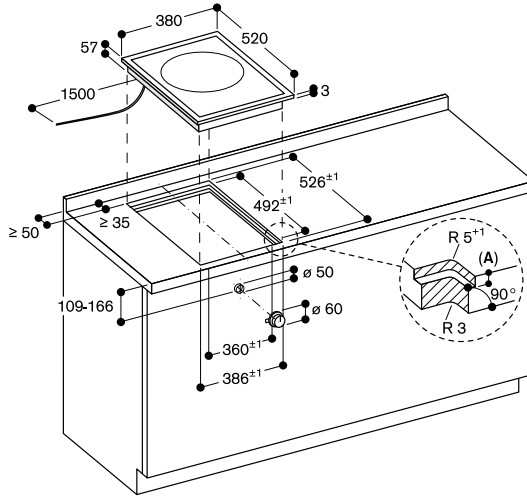
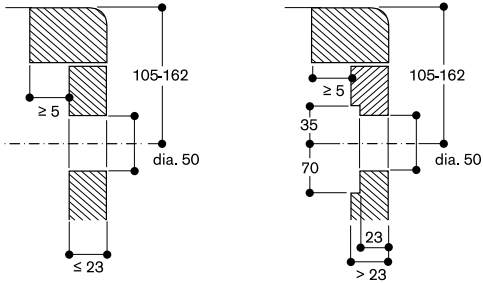
Assorbimento totale 3,7 kW.

Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.

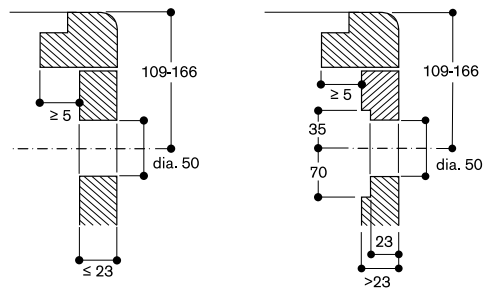




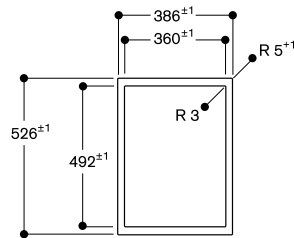
Installazione manopola; in appoggio



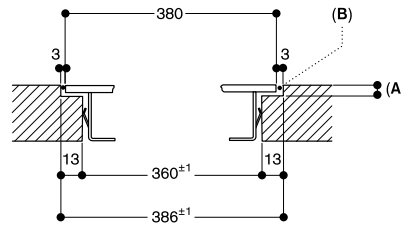
Installazione manopola; a filo



Vista dall'alto

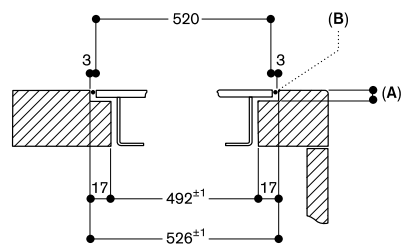


Sezione longitudinale



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

Sezione trasversale



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

Misure in mm

**VI 422 113**

Cornice in acciaio inox

Larghezza 38 cm

Accessori per l'installazione**VA 420 000**

Elemento di congiunzione Serie 400, per installazione a filo senza coperchio, larghezza 3 mm.

VA 420 010

Elemento di congiunzione Serie 400, per installazione in appoggio senza coperchio, larghezza 3 mm.

Accessori speciali**GP 900 001**

Pentola adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, per zona cottura ø 15 cm

GP 900 002

Pentola adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, per zona cottura ø 18 cm

GP 900 003

Pentola adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, per zona cottura ø 21 cm

Disponibile versione senza cornice.

Scheda consultabile nella sezione successiva Piani cottura Serie 400

Piano cottura Flex Induction**Vario Serie 400****VI 422**

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

Zone cottura

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

Funzionamento

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

Controllo elettronico della potenza a 12 livelli.

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

Caratteristiche

Funzione flexi per zone rettangolari.

Frying sensor.

Funzione Booster.

Stopwatch.

Tempo di cottura programmabile.

Menu opzioni.

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

Possibilità di controllo cappa (con modello compatibile).

Home Connect

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

Il funzionamento della modalità Home Connect dipende dalla disponibilità del servizio Home Connect in ogni nazione. Per ulteriori informazioni visitare www.home-connect.com.

Sicurezza

Spia di funzionamento

Sistema di riconoscimento pentole.

Indicazione calore residuo

Interruttore sicurezza.

Precauzioni di montaggio

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

È consigliabile allineare manopole e zone cottura.

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

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

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

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

Istruzioni aggiuntive per l'installazione a filo:

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

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

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

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

Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche.

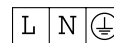
L'apparecchio è dotato di molle di fissaggio che bloccano il piano dopo l'inserimento dall'alto.

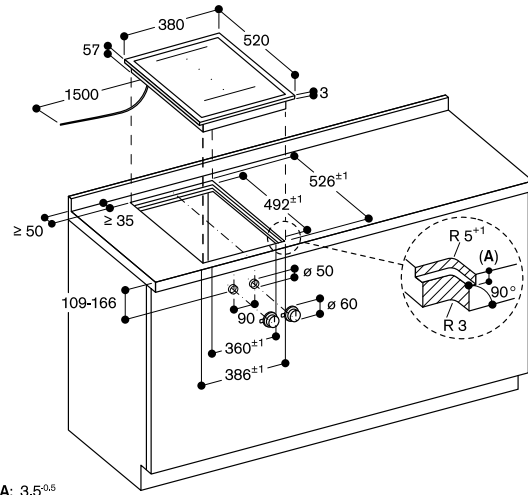
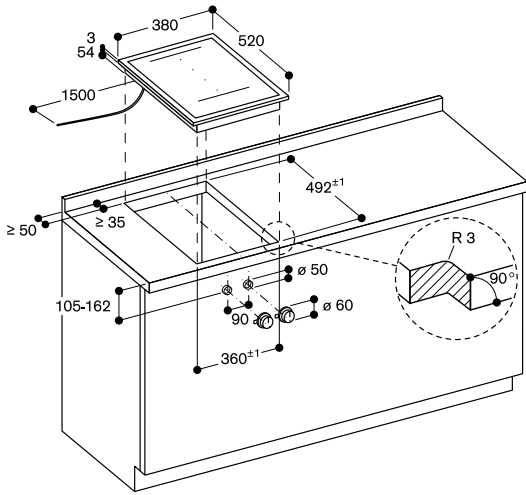
Peso dell'apparecchio c.a. 10 kg

Valori di collegamento

Assorbimento totale 3,7 kW.

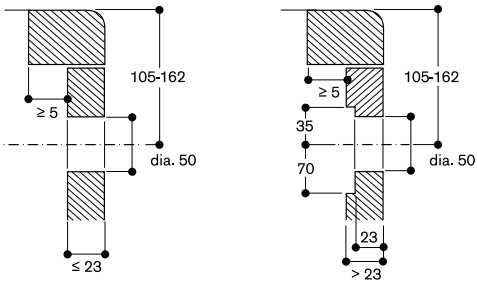
Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.



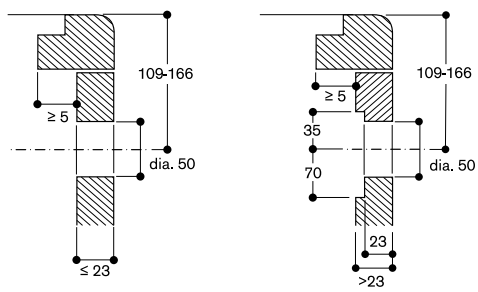


A: 3.5^{0.5}

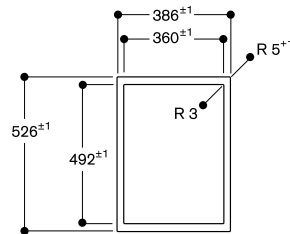
Installazione manopola; in appoggio



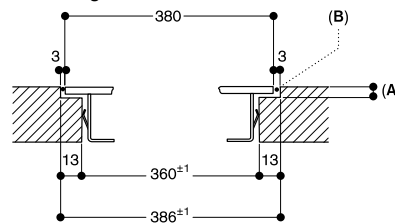
Installazione manopola; a filo



Vista dall'alto



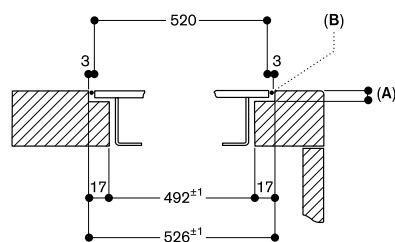
Sezione longitudinale



A: 3.5^{0.5}

B: Riempire con silicone

Sezione trasversale



A: 3.5^{0.5}

B: Riempire con silicone

Misure in mm

**VG 491 111F**

Acciaio inox

Larghezza 90 cm

Cpl 28–37 mbar

VG 491 211

Acciaio inox

Larghezza 90 cm

Metano 20 mbar

Accessori per l'installazione**VA 420 010**

Elemento di congiunzione Serie 400, per installazione in appoggio senza coperchio, larghezza 3 mm

VA 420 000

Elemento di congiunzione Serie 400, per installazione a filo senza coperchio, larghezza 3 mm

Accessori speciali**WP 400 001**

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

VG 411 - VI 411

Piano cottura a gas Vario Serie 400**VG 491**

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

Zone cottura**VG 491 111F**

Un bruciatore Wok con tre punti di fiamma (300 – 5800 W), adatto a padella Wok e pentole ø max. 32 cm. Due bruciatori ultra-rapidi con due punti di fiamma (165 – 4000 W), adatti a pentole di ø max. 28 cm. Due bruciatori standard (165 – 2000 W), adatti a pentole ø max. 24 cm.

VG 491 211

Un bruciatore Wok con tre punti di fiamma (300 – 6000 W), adatto a padella Wok e pentole ø max. 32 cm. Due bruciatori ultra-rapidi con due punti di fiamma (165 – 4000 W), adatti a pentole di ø max. 28 cm. Due bruciatori standard (165 – 2000 W), adatti a pentole ø max. 24 cm.

Funzionamento

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

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

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

Caratteristiche

Funzione Simmer.

Griglia in ghisa in tre parti con superficie piana.

Bruciatori in ottone.**Sicurezza**

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

Indicazione del calore residuo.

Precauzioni di montaggio

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

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

Importante: eventuali piani cottura (VG, VP e VR), se provvisti di coperchio in acciaio inox, possono essere installati solo in vani di incasso singoli. Pertanto, non è possibile combinare tra loro più apparecchi in un unico foro. Se si installano più apparecchi in singoli intagli, la distanza minima tra loro deve essere di 50 mm. Se si combinano più apparecchi della serie Vario 400 senza coperchio è necessario invece l'utilizzo dell'elemento di congiunzione VA 420 tra i vari apparecchi. A seconda del tipo di installazione bisogna prevedere il corrispondente elemento di congiunzione.

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

Istruzioni aggiuntive per l'installazione a filo:

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

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

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

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

Apporto aria dall'alto.

Montaggio senza piano intermedio.

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

Lasciare una distanza min. di 30 cm tra il piano e superfici sensibili al calore oppure applicare un'isolazione termica. Possibilità di inserimento in basi da 90 cm.

Non è consigliato l'abbinamento con il centro di aspirazione VL 414 per la distanza eccessiva tra il bruciatore centrale e la cappa stessa.

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

L'apparecchio può essere installato dall'alto.

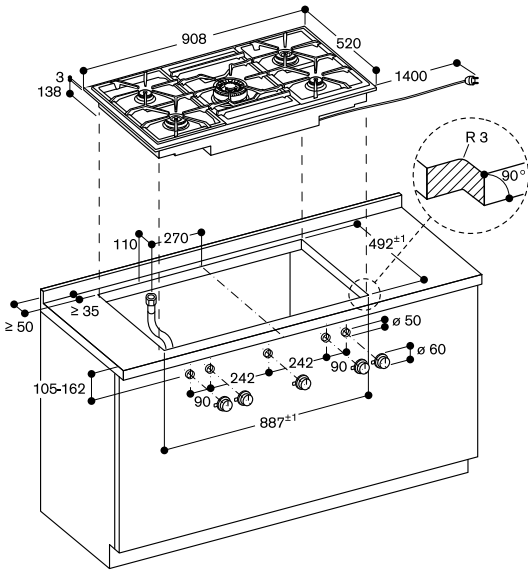
Peso dell'apparecchio c.a. 32 kg.

Valori di collegamento

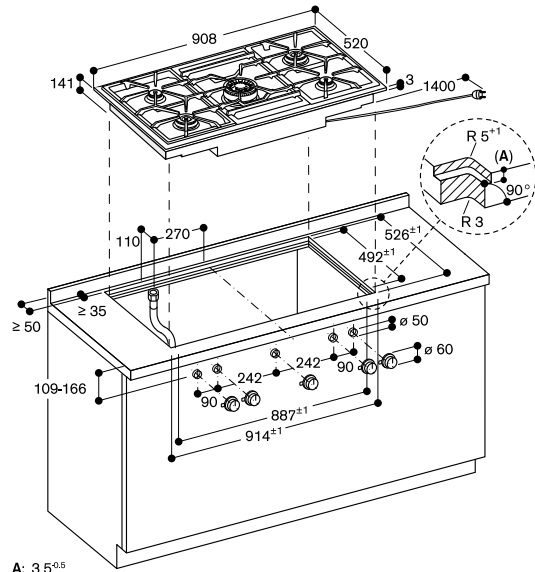
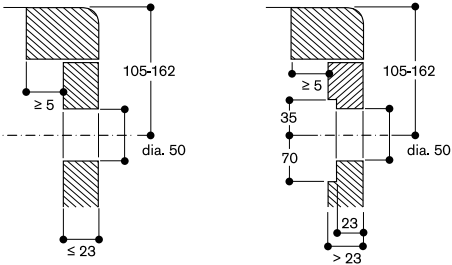
Assorbimento totale gas 17,8 / 18,0 kW.

Assorbimento totale elettrico 15,0 W.

Cavo di collegamento 1,4 m con spina Schuko.

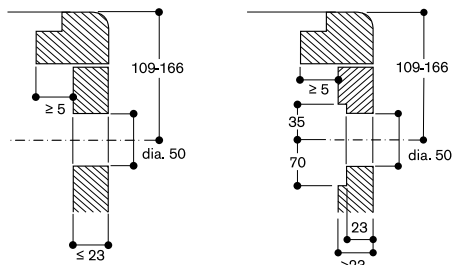


Installazione manopola; in appoggio

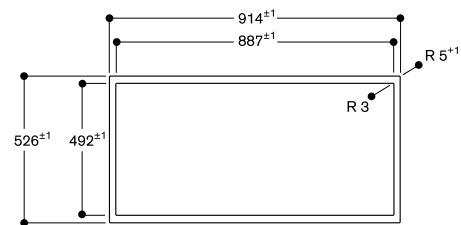


A: 3,5^{0,5}

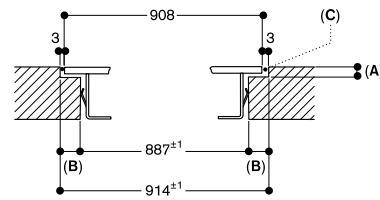
Installazione manopola; a filo



Vista dall'alto

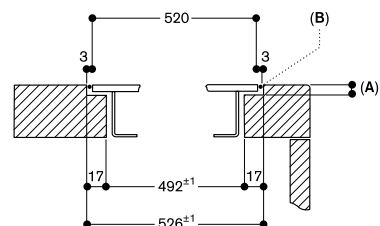


Sezione longitudinale



A: 3,5^{0,5}
B: 13,5
C: Riempire con silicone

Sezione trasversale



A: 3,5^{0,5}
B: Riempire con silicone

Misure in mm

**VG 415 111F**

Acciaio inox

Larghezza 38 cm

Gpl 28–37 mbar

Bruciatore Wok a 5:8 kW

VG 415 211

Acciaio inox

Larghezza 38 cm

Metano 20 mbar

Bruciatore Wok a 6 kW

Accessori per l'installazione**VA 420 010**

Elemento di congiunzione Serie 400, per installazione ad appoggio senza coperchio, larghezza 3 mm

VA 420 000

Elemento di congiunzione Serie 400, per installazione a filo senza coperchio, larghezza 3 mm

VA 440 010

Coperchio in acciaio inox Serie 400

Accessori speciali**WP 400 001**

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

Piano cottura a gas, Wok**Vario Serie 400****VG 415**

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

Zone cottura**VG 415 111F**

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

VG 415 211

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

Funzionamento

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

Accensione con un unico gesto.

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

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

Caratteristiche

Funzione Simmer.

Griglia in ghisa.

Bruciatori in ottone.

Sicurezza

Controllo elettronico della fiamma con riaccensione automatica in caso di spegnimento accidentale. Indicazione del calore residuo.

Precauzioni di montaggio

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

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

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

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

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

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

Istruzioni aggiuntive per l'installazione a filo:

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

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

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

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

Apporto aria dall'alto.

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

Lasciare una distanza min. 150 mm tra il piano e superfici sensibili al calore oppure applicare un'isolazione termica.

Se posizionato vicino al centro di aspirazione da piano VL 414, è necessario l'utilizzo del deflettore AA 414 per garantire la massima performance e sicurezza del piano cottura.

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

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

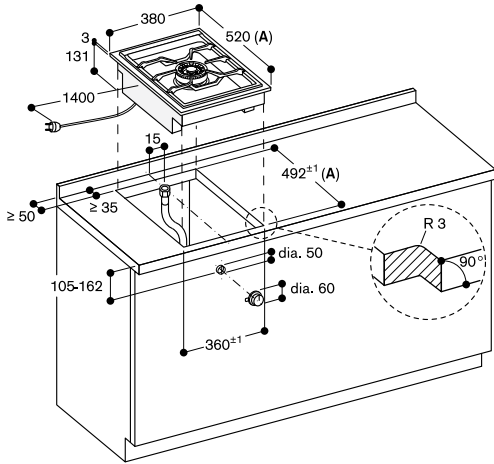
Peso dell'apparecchio c.a. 16 kg.

Valori di collegamento

Assorbimento totale gas 5,8/6,0 kW.

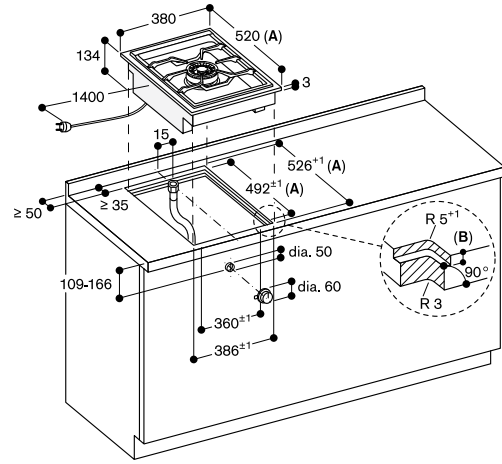
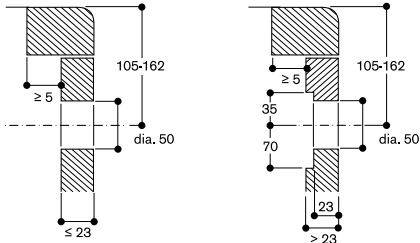
Assorbimento totale elettrico 15,0 W.

Cavo di collegamento 1,4 m con spina Schuko.



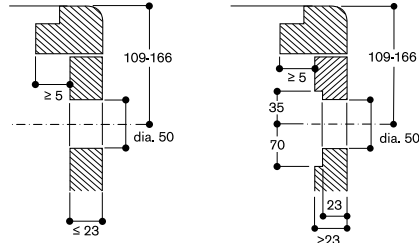
A: Se si installa con il coperchio VA 440 prendere in considerazione lo spazio aggiuntivo richiesto per la profondità. Osservare le precauzioni di montaggio separate

Installazione manopola; in appoggio

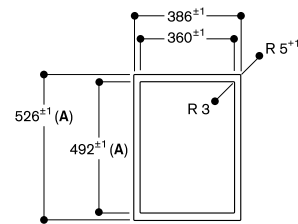


A: Se si installa con il coperchio VA 440 prendere in considerazione lo spazio aggiuntivo richiesto per la profondità. Osservare le precauzioni di montaggio separate
B: 3.5^{0.5}

Installazione manopola; a filo

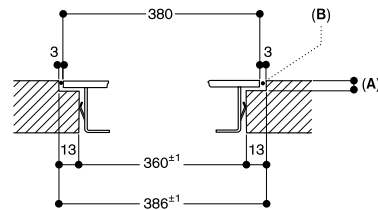


Vista dall'alto



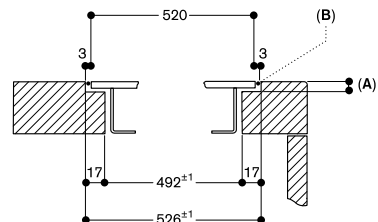
A: Se si installa con il coperchio VA 440 prendere in considerazione lo spazio aggiuntivo richiesto per la profondità. Osservare le precauzioni di montaggio separate

Sezione longitudinale



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

Sezione trasversale



A: 3.5^{0.5}
B: Riempire con silicone
Se si installa con il coperchio VA 440 prendere in considerazione lo spazio aggiuntivo richiesto per la profondità. Osservare le precauzioni di montaggio separate

**VG 425 111F**

Acciaio inox

Larghezza 38 cm

Gpl 28–37 mbar

VG 425 211

Acciaio inox

Larghezza 38 cm

Metano 20 mbar

Accessori per l'installazione**VA 420 010**

Elemento di congiunzione Serie 400, per installazione ad appoggio senza coperchio, larghezza 3 mm

VA 420 000

Elemento di congiunzione Serie 400, per installazione a filo senza coperchio, larghezza 3 mm

VA 440 010

Coperchio in acciaio inox Serie 400

Piano cottura a gas Vario Serie 400**VG 425**

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

Zone cottura**VG 425 111F**

1 bruciatore ultra-rapido con 2 punti di fiamma (165 W – 4000 W), adatto a pentole con \varnothing max. 28 cm.

1 bruciatore normale con 2 punti di fiamma (165 W – 2000 W), adatto a pentole con \varnothing max. 24 cm.

VG 425 211

1 bruciatore ultra-rapido con 2 punti di fiamma (165 W – 4000 W), adatto a pentole con \varnothing max. 28 cm.

1 bruciatore normale con 2 punti di fiamma (165 W – 2000 W), adatto a pentole con \varnothing max. 24 cm.

Funzionamento

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

Accensione con un unico gesto. Controllo completamente elettronico a 12 livelli per una regolazione esatta della temperatura e della funzione cottura lenta.

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

Caratteristiche

Funzione Simmer.

Griglia in ghisa.

Bruciatori in ottone.**Sicurezza**

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

Indicazione del calore residuo.

Termocoppia di sicurezza.

Precauzioni di montaggio

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

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

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

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

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

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

Istruzioni aggiuntive per l'installazione a filo:

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

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

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

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

Apporto aria dall'alto.

Montaggio senza piano intermedio.

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

Lasciare una distanza min. 150 mm tra il piano e superfici sensibili al calore oppure applicare un'isolazione termica.

Se posizionato vicino al centro di aspirazione da piano VL 414, è necessario l'utilizzo del deflettore AA 414 per garantire la massima performance e sicurezza del piano cottura.

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

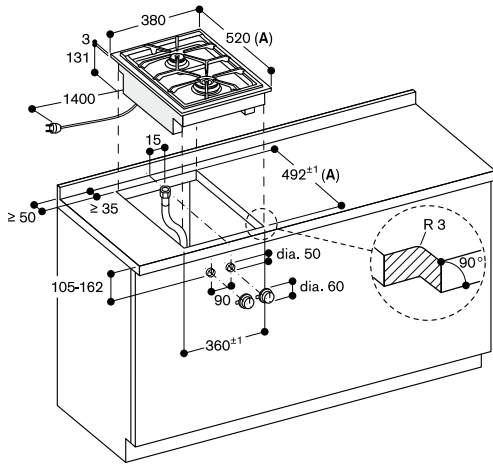
Peso dell'apparecchio c.a. 14 kg.

Valori di collegamento

Assorbimento totale gas 6,0 kW.

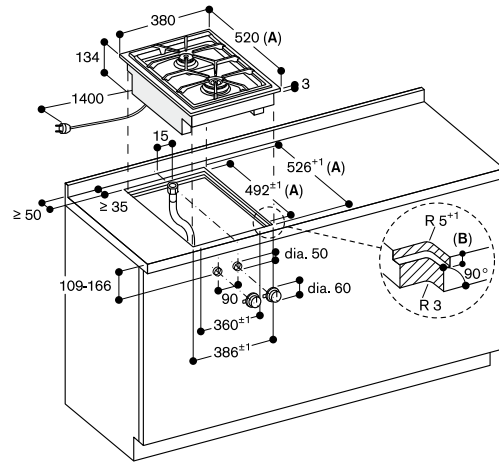
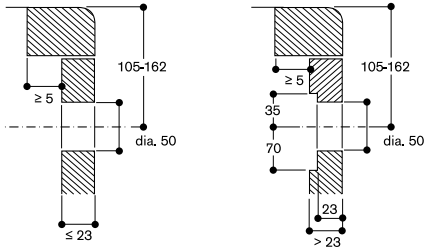
Assorbimento totale elettrico 15,0 W.

Cavo di collegamento 1,4 m con spina Schuko.



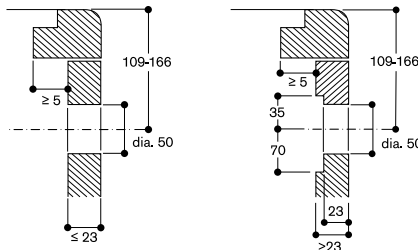
A: Se si installa con il coperchio VA 440 prendere in considerazione lo spazio aggiuntivo richiesto per la profondità. Osservare le precauzioni di montaggio separate

Installazione manopola; in appoggio

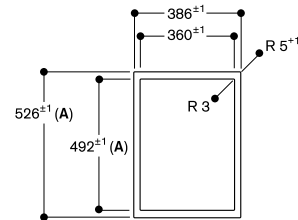


A: Se si installa con il coperchio VA 440 prendere in considerazione lo spazio aggiuntivo richiesto per la profondità. Osservare le precauzioni di montaggio separate
B: 3.5^{±0.5}

Installazione manopola; a filo

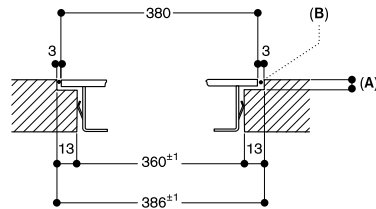


Vista dall'alto



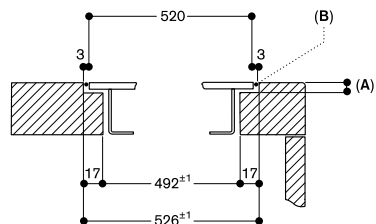
A: Se si installa con il coperchio VA 440 prendere in considerazione lo spazio aggiuntivo richiesto per la profondità. Osservare le precauzioni di montaggio separate

Sezione longitudinale



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

Sezione trasversale



A: 3.5^{±0.5}
B: Riempire con silicone
Se si installa con il coperchio VA 440 prendere in considerazione lo spazio aggiuntivo richiesto per la profondità. Osservare le precauzioni di montaggio separate

Misure in mm



VP 414 111

Acciaio inox

Larghezza 38 cm

In dotazione

2 spatole

Accessori per l'installazione

VA 420 010

Elemento di congiunzione Serie 400, per installazione ad appoggio senza coperchio, larghezza 3 mm

VA 420 000

Elemento di congiunzione Serie 400, per installazione a filo senza coperchio, larghezza 3 mm

VA 400 010

Coperchio in acciaio inox Serie 400

Piastra Teppan Yaki Vario Serie 400

VP 414

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

Zone cottura

Dimensioni piastra: L 31 x P 44 cm.

Funzionamento

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

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

Caratteristiche

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

Sicurezza

Spegnimento di sicurezza. Indicatore di preriscaldamento e calore residuo.

Precauzioni di montaggio

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

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

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

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

Istruzioni aggiuntive per l'installazione a filo:

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

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

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

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

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

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

In caso di combinazione con più domino si consiglia di installare sempre il Grill centralmente e poi posizionare gli altri domino. Ciascun domino dovrebbe avere su ciascun lato una VL ed ogni VL deve essere collegata ad un motore affinché il flusso d'aspirazione sia corretto.

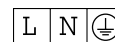
Si sconsiglia inoltre di utilizzare il Grill Elettrico ed il Teppan Yaki in combinazione con cappe VL se si prevede un uso intenso. Ogni volta che si installano combinazioni di domino come Teppan Yaki e Grill Elettrico si consiglia di prevedere un'ulteriore aspirazione con cappa a soffitto, a isola o a muro.

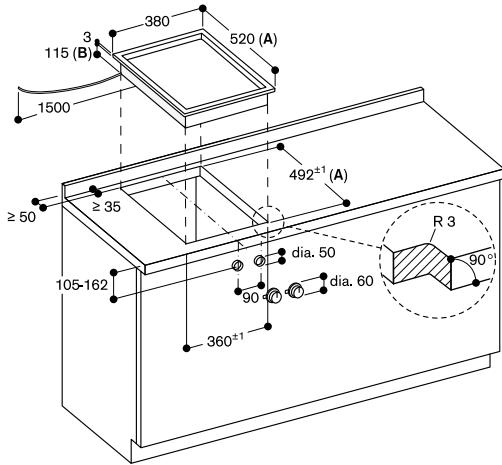
Peso dell'apparecchio c.a. 14 kg.

Valori di collegamento

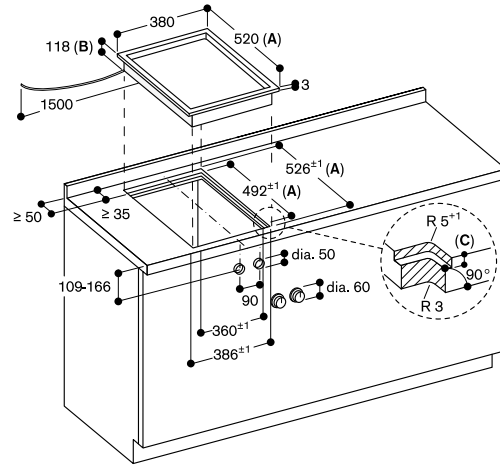
Assorbimento totale 3 kW.

Prevedere cavo di collegamento.



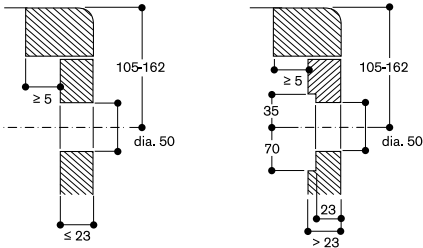


A: Se si installa con il coperchio VA 440 prendere in considerazione lo spazio aggiuntivo richiesto per la profondità. Osservare le precauzioni di montaggio separate
 B: 130 mm nella zona del morsetto per cavi (a sinistra, sul retro)

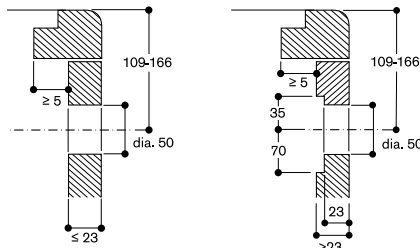


A: Se si installa con il coperchio VA 440 prendere in considerazione lo spazio aggiuntivo richiesto per la profondità. Osservare le precauzioni di montaggio separate
 B: 133 mm nella zona del morsetto per cavi (a sinistra, sul retro)
 C: 3,5^{±0,5}

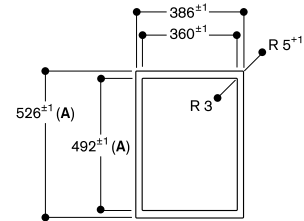
Installazione manopola; in appoggio



Installazione manopola; a filo

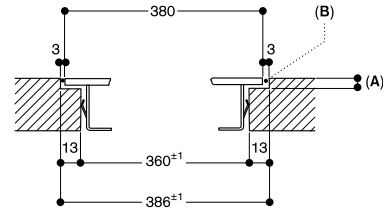


Vista dall'alto



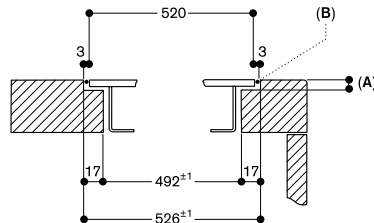
A: Se si installa con il coperchio VA 440 prendere in considerazione lo spazio aggiuntivo richiesto per la profondità. Osservare le precauzioni di montaggio separate

Sezione longitudinale



A: 3,5^{±0,5}
 B: Riempire con silicone

Sezione trasversale



A: 3,5^{±0,5}
 B: Riempire con silicone
 Se si installa con il coperchio VA 440 prendere in considerazione lo spazio aggiuntivo richiesto per la profondità. Osservare le precauzioni di montaggio separate

Misure in mm



VR 414 111

Acciaio inox

Larghezza 38 cm

In dotazione

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

Accessori per l'installazione

VA 420 010

Elemento di congiunzione Serie 400, per installazione ad appoggio senza coperchio, larghezza 3 mm

VA 420 000

Elemento di congiunzione Serie 400, per installazione a filo senza coperchio, larghezza 3 mm

VA 440 010

Coperchio in acciaio inox Serie 400

Accessori speciali

LV 030 000

Confezione pietra lavica

VA 461 000

Piastra in ghisa mezza dimensione

Grill elettrico Vario Serie 400

VR 414

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

Funzionamento

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

Regolazione elettronica a 12 livelli.

Caratteristiche

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

Sicurezza

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

Precauzioni di montaggio

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

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

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

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

Istruzioni aggiuntive per l'installazione a filo:

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

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

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

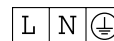
Importante: Per i piani Vario che durante la cottura creano vapori intensi come Teppan Yaki e Grill Elettrico è necessario tenere presente che se installati in una configurazione con le cappe VL è necessario posizionarli centralmente. In caso di combinazione con più domino si consiglia di installare sempre il Grill centralmente e poi posizionare gli altri domino. Ciascun domino dovrebbe avere su ciascun lato una VL ed ogni VL deve essere collegata ad un motore affinché il flusso d'aspirazione sia corretto. Si sconsiglia inoltre di utilizzare il Grill Elettrico ed il Teppan Yaki in combinazione con cappe VL se si prevede un uso intenso. Inoltre, si raccomanda di non installare mai il Grill VR 414 in combinazione con aspirazione da piano VL/AL in modalità a ricircolo. Ogni volta che si installano combinazioni di domino con Teppan Yak e Grill Elettrico si consiglia di prevedere un'ulteriore aspirazione a estrazione con cappa a soffitto, a isola o a muro.

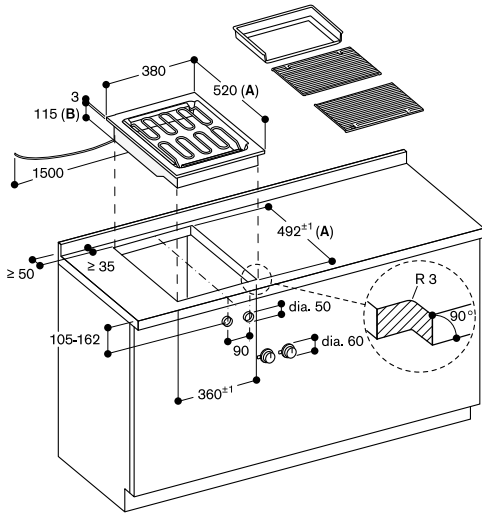
Peso dell'apparecchio c.a. 26 kg.

Valori di collegamento

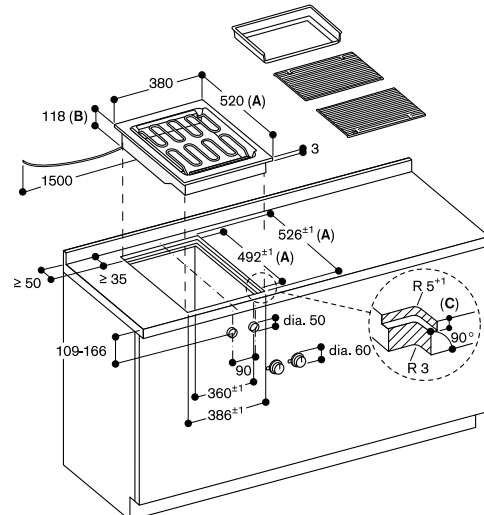
Assorbimento totale 3 kW.

Prevedere cavo di collegamento.



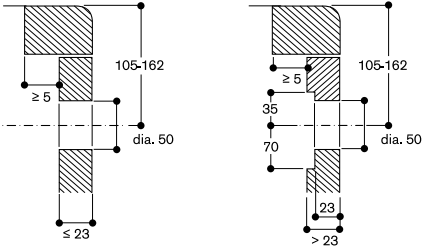


A: Se si installa con il coperchio VA 440 prendere in considerazione lo spazio aggiuntivo richiesto per la profondità.
 Osservare le precauzioni di montaggio separate
B: 130 mm nella zona del morsetto per cavi (a sinistra, sul retro)

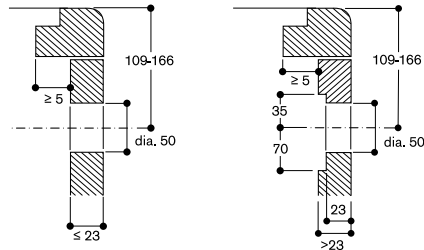


A: Se si installa con il coperchio VA 440 prendere in considerazione lo spazio aggiuntivo richiesto per la profondità.
 Osservare le precauzioni di montaggio separate
B: 133 mm nella zona del morsetto per cavi (a sinistra, sul retro)
C: 3.5^{0.5}

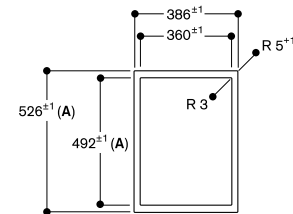
Installazione manopola; in appoggio



Installazione manopola; a filo

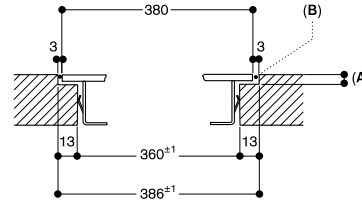


Vista dall'alto



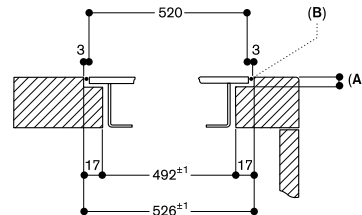
A: Se si installa con il coperchio VA 440 prendere in considerazione lo spazio aggiuntivo richiesto per la profondità.
 Osservare le precauzioni di montaggio separate

Sezione longitudinale



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

Sezione trasversale



A: 3.5^{0.5}
B: Riempire con silicone
 Se si installa con il coperchio VA 440 prendere in considerazione lo spazio aggiuntivo richiesto per la profondità.
 Osservare le precauzioni di montaggio separate

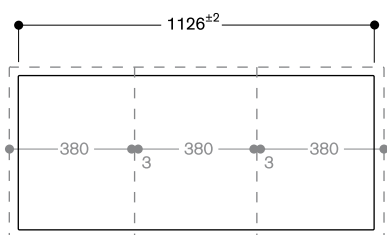
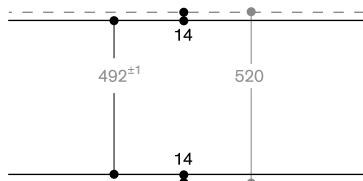
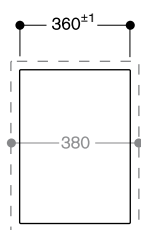
122 Dimensioni dei fori d'incasso per le combinazioni di apparecchi della Serie 400. Installazione in appoggio.

I disegni sotto riportati mostrano le dimensioni dei fori d'incasso per le combinazioni di apparecchi della Serie 400 per l'installazione in appoggio.

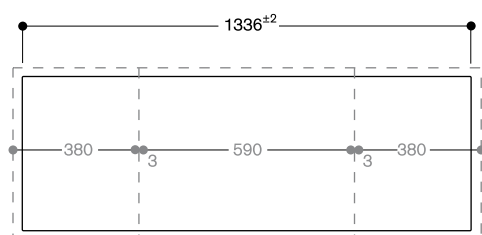
Prendendo in considerazione la pagina precedente ed i disegni specificati sotto, l'installatore può definire la corretta dimensione dell'intaglio.

Per l'installazione in appoggio, l'elemento di congiunzione VA 420 010 è necessario per la combinazione di piani Vario Serie 400.

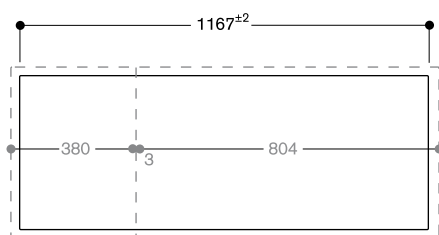
Le combinazioni qui mostrate rappresentano soltanto alcuni esempi:



380	Apparecchio
3	Elemento di congiunzione
380	Apparecchio
3	Elemento di congiunzione
380	Apparecchio
1146	
-20	Sporgenza
1126±2	Foro d'incasso

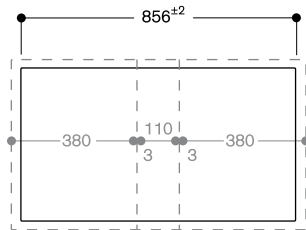
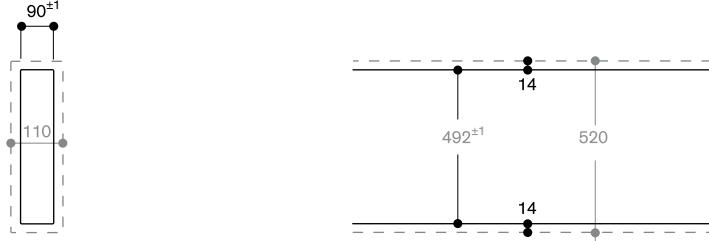


380	Apparecchio
3	Elemento di congiunzione
590	Apparecchio
3	Elemento di congiunzione
380	Apparecchio
1356	
-20	Sporgenza
1336±2	Foro d'incasso

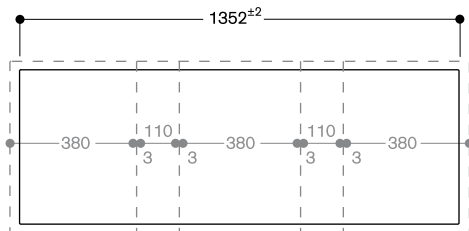


380	Apparecchio
3	Elemento di congiunzione
804	Apparecchio
1187	
-20	Sporgenza
1167±2	Foro d'incasso

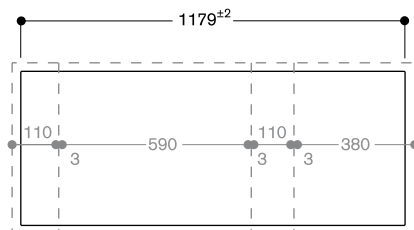
Esempi di combinazioni con il centro di aspirazione VL 414:



380	Apparecchio
3	Elemento di congiunzione
110	VL
3	Elemento di congiunzione
380	Apparecchio
876	
-20	Sporgenza
856±2	Foro d'incasso



380	Apparecchio
3	Elemento di congiunzione
110	VL
3	Elemento di congiunzione
380	Apparecchio
3	Elemento di congiunzione
110	VL
3	Elemento di congiunzione
380	Apparecchio
1372	
-20	Sporgenza
1352±2	Foro d'incasso



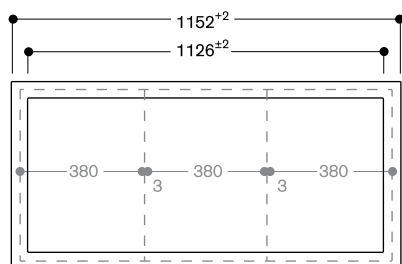
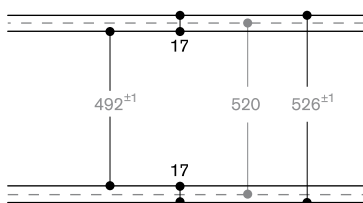
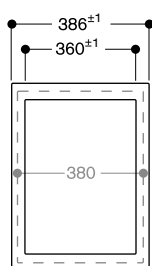
110	Apparecchio
3	Elemento di congiunzione
590	Apparecchio
3	Elemento di congiunzione
110	VL
3	Elemento di congiunzione
380	Apparecchio
1199	
-20	Sporgenza
1179±2	Foro d'incasso

I disegni sotto riportati mostrano le dimensioni dei fori d'incasso per le combinazioni di apparecchi della Serie 400 per l'installazione a filo top. Prendendo in considerazione la pagina precedente ed i disegni riportati sotto, l'installatore può definire la corretta dimensione dell'intaglio.

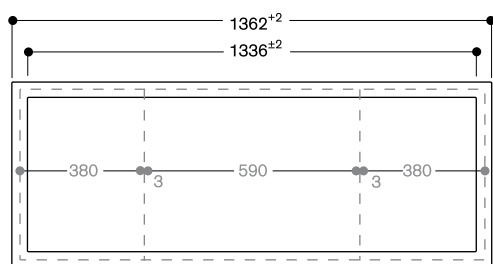
Per l'installazione a filo, l'elemento di congiunzione VA 420 000 è necessario in caso di combinazione di piani Vario Serie 400.

Le combinazioni qui mostrate rappresentano soltanto alcuni esempi.

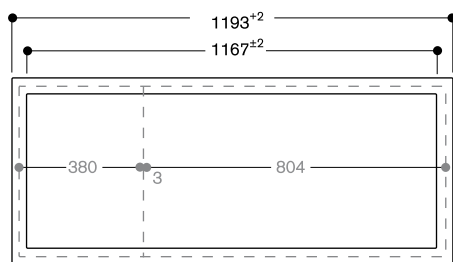
Esempi di combinazioni senza il centro di aspirazione VL 414:



380	Apparecchio
3	Elemento di congiunzione
380	Apparecchio
3	Elemento di congiunzione
380	Apparecchio
<hr/>	
1146	
-20	Sporgenza
<hr/>	
1126±2	Foro d'incasso
+20	Sporgenza
+6	Striscia di silicone
<hr/>	
1152±2	Foro con scanalatura

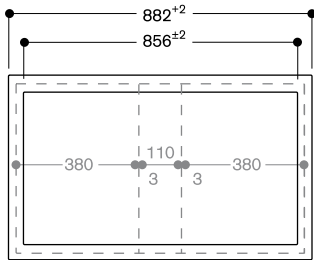
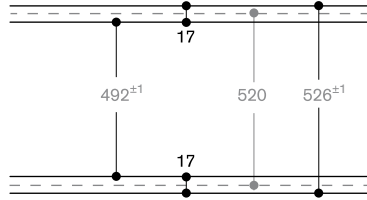
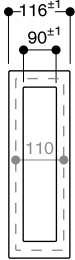


380	Apparecchio
3	Elemento di congiunzione
590	Apparecchio
3	Elemento di congiunzione
380	Apparecchio
<hr/>	
1356	
-20	Sporgenza
<hr/>	
1336±2	Foro d'incasso
+20	Sporgenza
+6	Striscia di silicone
<hr/>	
1362±2	Foro con scanalatura

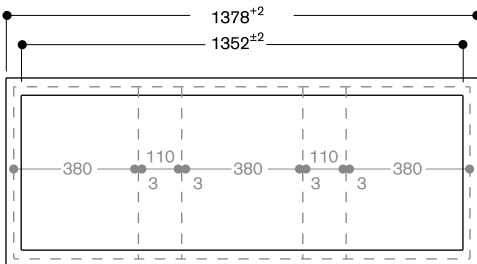


380	Apparecchio
3	Elemento di congiunzione
804	Apparecchio
<hr/>	
1187	
-20	Sporgenza
<hr/>	
1167±2	Foro d'incasso
+20	Sporgenza
+6	Striscia di silicone
<hr/>	
1193±2	Foro con scanalatura

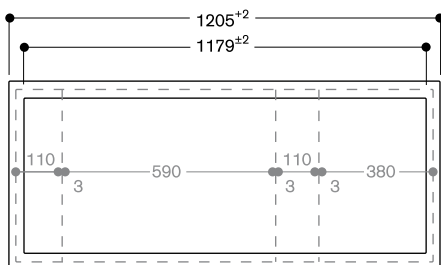
Esempi di combinazioni con il centro di aspirazione VL 414:



380	Apparecchio
3	Elemento di congiunzione
110	VL
3	Elemento di congiunzione
380	Apparecchio
<hr/>	
876	
-20	Sporgenza
856±2	Foro d'incasso
+20	Sporgenza
+6	Striscia di silicone
882±2	Foro con scanalatura



380	Apparecchio
3	Elemento di congiunzione
110	VL
3	Elemento di congiunzione
380	Apparecchio
3	Elemento di congiunzione
110	VL
3	Elemento di congiunzione
380	Apparecchio
<hr/>	
1372	
-20	Sporgenza
1352±2	Foro d'incasso
+20	Sporgenza
+6	Striscia di silicone
1378±2	Foro con scanalatura

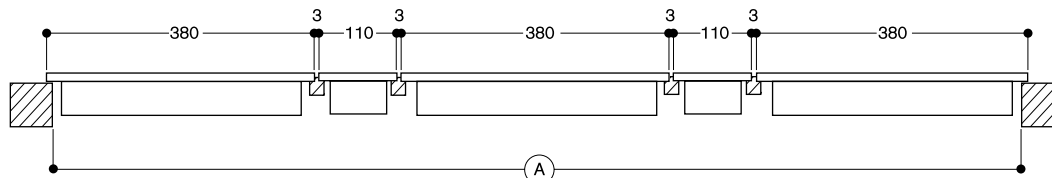


110	VL
3	Elemento di congiunzione
590	Apparecchio
3	Elemento di congiunzione
110	VL
3	Elemento di congiunzione
380	Apparecchio
<hr/>	
1199	
-20	Sporgenza
1179±2	Foro d'incasso
+20	Sporgenza
+6	Striscia di silicone
1205±2	Foro con scanalatura

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

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

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

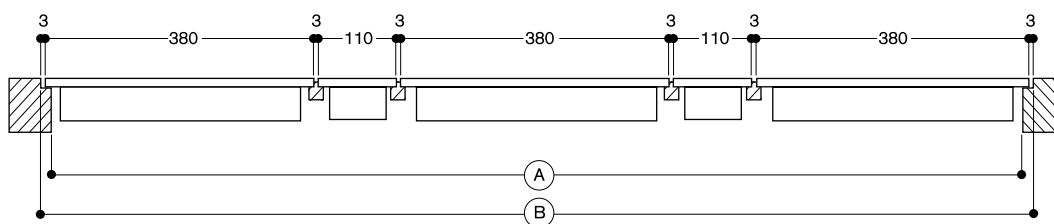


		Esempio		Vostra combinazione	
Larghezza totale di tutti gli apparecchi	in mm	$(3 \times 380) + (2 \times 110)$	1360	
+ numero di elementi di congiunzione	x 3 mm	4 x 3	+ 12	
- ingombri laterali degli apparecchi	(10 mm / lato)	20	- 20	- 20
(A) Larghezza totale del foro	(in mm)		1352 +/- 2	+/- 2

La profondità dei fori è basata su una situazione di installazione con o senza il coperchio.

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

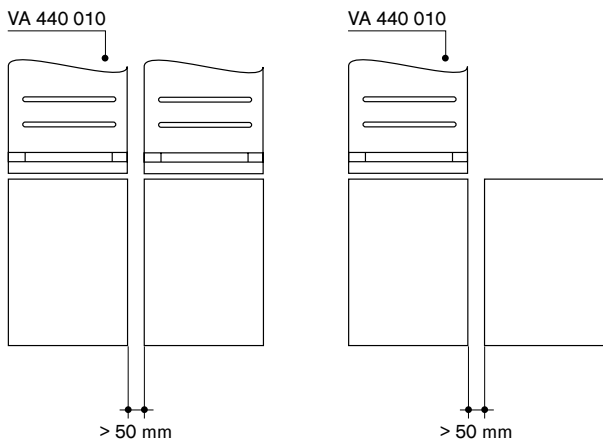
Esempio di una combinazione costituita da VI 414, VI 422, VP 414 e 2 VL 414.



		Esempio		Vostra combinazione	
Larghezza totale di tutti gli apparecchi	in mm	$(3 \times 380) + (2 \times 110)$	1360	
+ numero di elementi di congiunzione	x 3 mm	4 x 3	+ 12	
- ingombri laterali degli apparecchi	(10 mm / lato)	20	- 20	- 20
(A) Larghezza totale del foro	(in mm)		1352 +/- 2	+/- 2
+ ingombri laterali degli apparecchi	(10 mm / lato)	20	+ 20	+ 20
+ striscia di silicone (circonferenza 3 mm)		2 x 3	+ 6	+ 6
(B) Larghezza totale con scanalatura	(in mm)		1378 + 2	0/+ 2

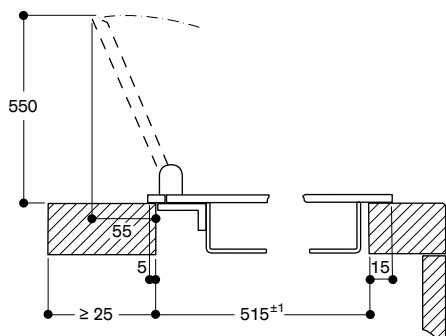
Profondità del foro d'incasso basata su una situazione di installazione con o senza coperchio.

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

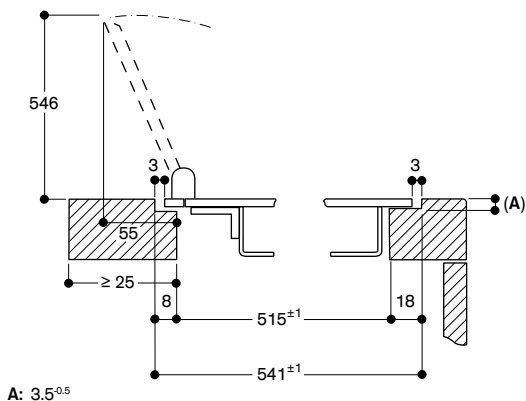


Se si installa il coperchio VA 440 prendere in considerazione lo spazio aggiuntivo richiesto per la profondità.
Quindi assicurarsi che sia garantito il corretto allineamento dell'intaglio in profondità.

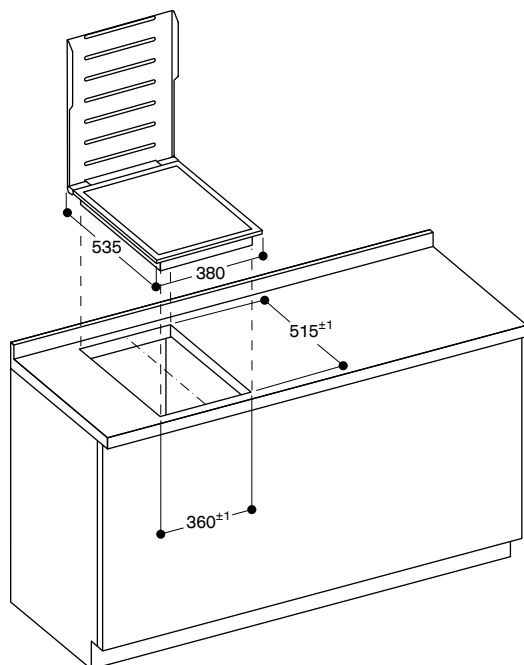
Installazione in appoggio con coperchio



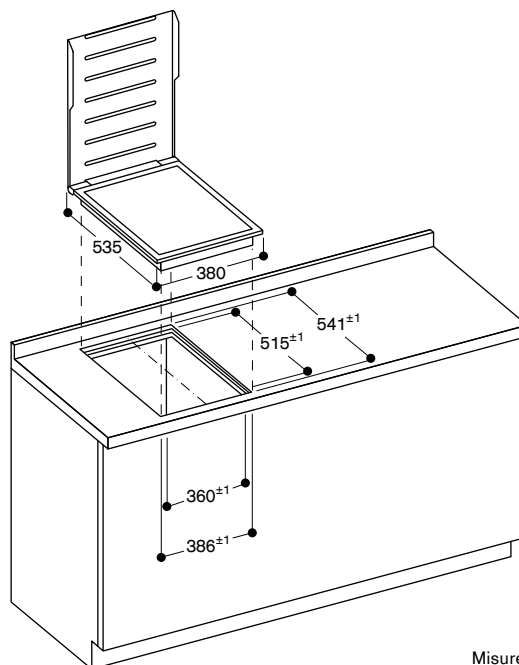
Installazione a filo con coperchio



Installazione in appoggio con coperchio



Installazione a filo con coperchio





VI 262 120

Frontalino comandi nero in alluminio anodizzato

Larghezza 60 cm

Incluso con l'apparecchio

1 raschietto

Accessori di installazione

VV 200 010

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

VV 200 020

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

Accessori speciali

GP 900 001

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

GP 900 002

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

GP 900 003

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

Piano cottura Flex Induction Vario Serie 200

VI 262

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

Zone cottura

2 zone flex induction 19x23 cm (2200 W, con booster 3700 W). Se unite raggiungono una dimensione di 38x23 cm (3300 W, con booster 3700 W).
2 zone flex induction 19x23 cm (2200 W, con booster 3700 W). Se unite raggiungono una dimensione di 38x23 cm (3300 W, con booster 3700 W).

Funzionamento

Manopole di controllo con anello luminoso.

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

Caratteristiche

Zone cottura serigrafate. Zone flexi rettangolari. Frying sensor. Sistema di riconoscimento pentole. Funzione Booster per ogni zona di cottura.

Sicurezza

Indicatore luminoso del calore residuo. Spia di funzionamento. Interruttore sicurezza.

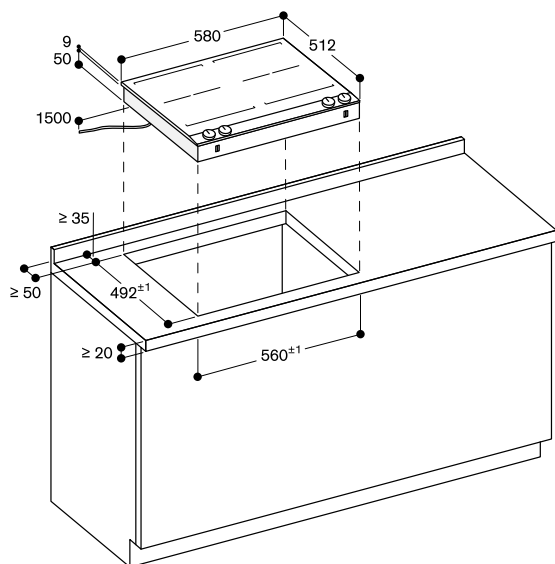
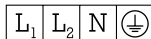
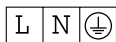
Precauzioni di montaggio

Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche. L'apparecchio è dotato di molle di fissaggio che bloccano il piano dopo l'inserimento dall'alto.

Peso dell'apparecchio c.a. 14 kg.

Valori di collegamento

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



Misure in mm



VI 242 120

Frontalino comandi nero in alluminio anodizzato

Larghezza 38 cm

Incluso con l'apparecchio

1 raschietto

Accessori di installazione

VV 200 010

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

VV 200 020

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

Accessori speciali

GP 900 001

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

GP 900 002

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

GP 900 003

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

Piano cottura Flex Induction Vario Serie 200

VI 242

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

Zone cottura

2 zone flex induction 19x24 cm (2200 W, con booster 3700 W). Se unite raggiungono una dimensione di 38x24 cm (3300 W, con booster 3700 W).

Funzionamento

Manopole di controllo con anello luminoso.

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

Caratteristiche

Zone cottura serigrafate. Zone flexi rettangolari. Frying sensor. Sistema di riconoscimento pentole. Funzione Booster per ogni zona di cottura.

Sicurezza

Indicatore luminoso del calore residuo. Spia di funzionamento. Interruttore sicurezza.

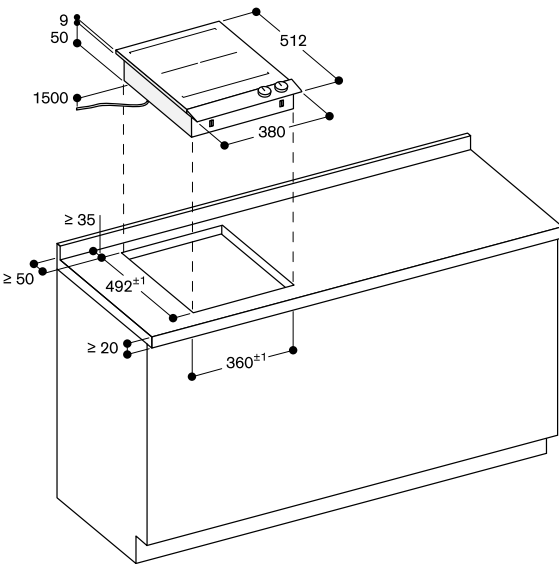
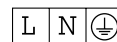
Precauzioni di montaggio

Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche. L'apparecchio è dotato di molle di fissaggio che bloccano il piano dopo l'inserimento dall'alto.

Peso dell'apparecchio c.a. 9 kg.

Valori di collegamento

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



Misure in mm



VI 232 120

Frontalino comandi nero in alluminio anodizzato

Larghezza 28 cm

Incluso con l'apparecchio

1 raschietto

Accessori di installazione

VV 200 010

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

VV 200 020

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

Accessori speciali

GP 900 001

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

GP 900 002

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

GP 900 003

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

VD 200 020

Coperchio nero

Piano cottura Flex Induction

Vario Serie 200

VI 232

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

Zone cottura

2 zone flex induction 19x21 cm (2200 W, con booster 3700 W). Se unite raggiungono una dimensione di 38x21 cm (3300 W, con booster 3700 W).

Funzionamento

Manopole di controllo con anello luminoso.

Pannello di controllo integrato.

Controllo elettronico della potenza a 9 livelli.

Caratteristiche

Zone cottura serigrafate.

Zone flexi rettangolari.

Frying sensor.

Sistema di riconoscimento pentole.

Funzione Booster per ogni zona di cottura.

Sicurezza

Indicatore luminoso del calore residuo.

Spia di funzionamento.

Interruttore sicurezza.

Precauzioni di montaggio

Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche.

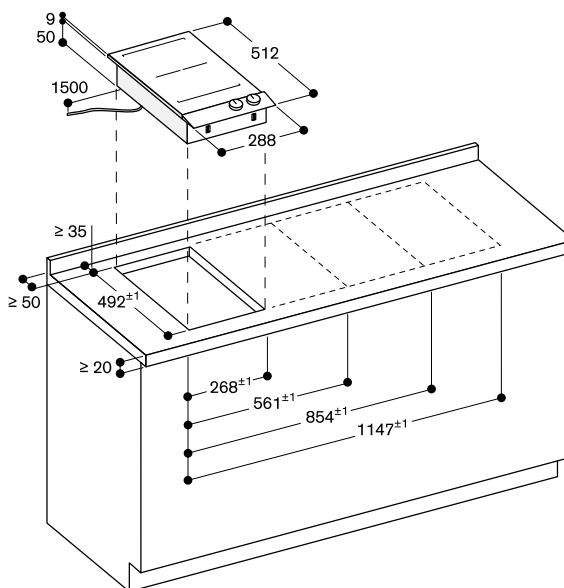
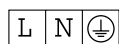
L'apparecchio è dotato di molle di fissaggio che bloccano il piano dopo l'inserimento dall'alto.

Peso dell'apparecchio c.a. 7 kg.

Valori di collegamento

Assorbimento totale elettrico 3,7 kW.

Cavo di collegamento 1,5 m con spina Schuko.



Misure in mm



VG 264 120F

Frontalino comandi nero in alluminio anodizzato

Larghezza 60 cm

Gpl 28-37 mbar

VG 264 220

Frontalino comandi nero in alluminio anodizzato

Larghezza 60 cm

Metano 20 mbar

Accessori di installazione

VV 200 010

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

VV 200 020

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

Piano cottura a gas Vario Serie 200

VG 264

- Per una perfetta combinazione con tutti i piani Vario 200.
- Pratico pannello comandi per un utilizzo sicuro e confortevole.
- **Regolazione meccanica della potenza fino a 9 livelli.**
- Solida griglia in ghisa con superficie piana per un perfetto supporto e posizionamento delle pentole.
- Fino a 9,8 kW con 4 bruciatori.

Zone cottura

Due bruciatori rapidi (560 W – 3000 W), adatti a pentole di \varnothing max 22 cm.
Due bruciatori standard (380 W – 1900 W), adatti a pentole di \varnothing max 20 cm.

Funzionamento

Manopole con anello luminoso.

Pannello di controllo integrato.

Accensione con un unico gesto.

Accensione elettrica e regolazione della fiamma estremamente precisa.

Caratteristiche

Griglie in ghisa divise in due parti con superficie piana.

Bruciatori smaltati.

Sicurezza

Termosicurezza integrata nel bruciatore.

Indicatore luminoso del calore residuo.

Indicatore di funzionamento.

Precauzioni di montaggio

VG 264 120F

Speciali ugelli per metano 20 mbar ordinabili separatamente.

VG 264 220

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

Montaggio senza piano intermedio.

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

Lasciare una distanza min. 150 mm tra il piano e superfici sensibili al calore oppure applicare un'isolazione termica.

Con un assorbimento totale di oltre 11 kW devono essere rispettate le normative locali in materia di aerazione del locale, superficie della stanza e l'abbinamento con cappe a estrazione o a ricircolo.

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

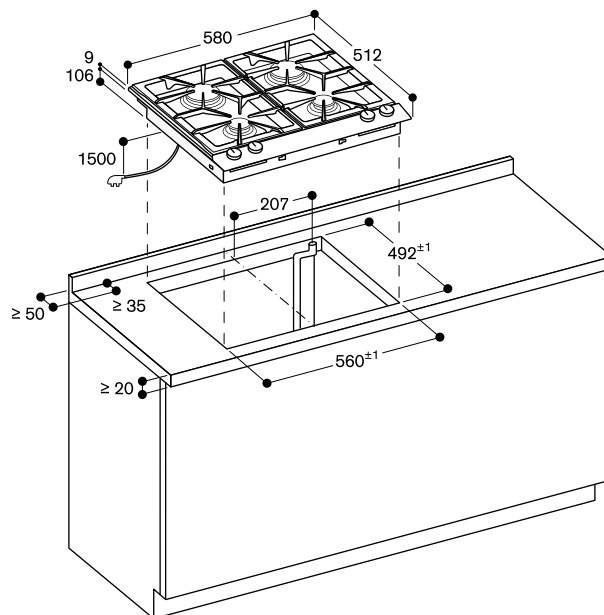
Peso dell'apparecchio c.a. 16 kg.

Valori di collegamento

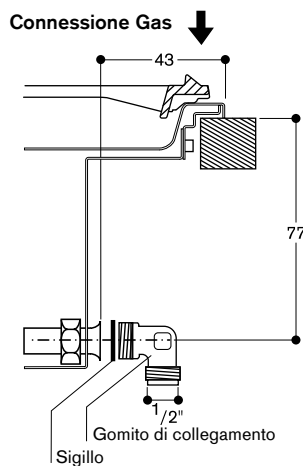
Assorbimento totale gas 9,8 kW.

Assorbimento totale elettrico 4,0 W.

Cavo di collegamento 1,5 m con spina Schuko.



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





VG 231 120F

Frontalino comandi nero in alluminio anodizzato

Larghezza 28 cm

Gpl 28-37 mbar

Bruciatore Wok fino a 5,8 kW

VG 231 220

Frontalino comandi nero in alluminio anodizzato

Larghezza 28 cm

Metano 20 mbar

Bruciatore Wok fino a 6 kW

Incluso con l'apparecchio

1 anello di fissaggio per Wok

Accessori di installazione

VV 200 010

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

VV 200 020

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

Accessori speciali

VD 200 020

Coperchio nero

WP 400 001

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

Piano cottura a gas Wok

Vario Serie 200

VG 231

- Per una perfetta combinazione con tutti i piani Vario 200.
- Pratico pannello comandi per un utilizzo sicuro e confortevole.
- **Regolazione meccanica della potenza fino a 9 livelli.**
- Bruciatore Wok a tre punti di fiamma in ottone come nelle cucine professionali.
- Fino a 6 kW.

Zone cottura

VG 231 120F

Un bruciatore Wok a tre punti di fiamma (300 – 5800 W), adatto a padella Wok e pentole \varnothing max. 30 cm.

VG 231 220

Un bruciatore Wok tre punti di fiamma (300 – 6000 W), adatto a padella Wok e pentole \varnothing max. 30 cm.

Funzionamento

Manopole con anello luminoso.

Pannello di controllo integrato.

Accensione con un unico gesto.

Accensione elettrica e regolazione della fiamma estremamente precisa.

Le griglie possono essere facilmente girate per garantire la chiusura del coperchio.

Caratteristiche

Griglia in ghisa.

Bruciatori in ottone.

Sicurezza

Termosicurezza integrata nel bruciatore.

Indicatore luminoso del calore residuo.

Indicatore di funzionamento.

Precauzioni di montaggio

VG 231 120F

Speciale ugello per metano 20 mbar ordinabile separatamente.

VG 231 220

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

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

Lasciare una distanza min. 150 mm tra il piano e superfici sensibili al calore oppure applicare un'isolazione termica.

Con un assorbimento totale di oltre 11 kW devono essere rispettate le normative locali in materia di aerazione del locale, superficie della stanza e l'abbinamento con cappe a estrazione o a ricircolo.

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

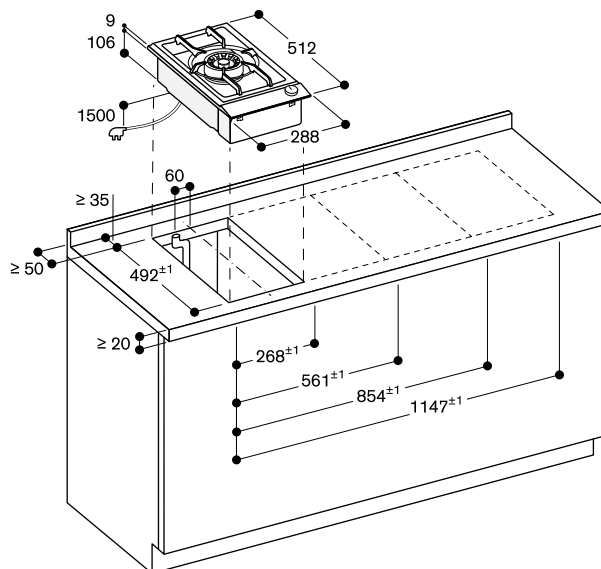
Peso dell'apparecchio c.a. 11 kg.

Valori di collegamento

Assorbimento totale gas 5,8/6,0 kW.

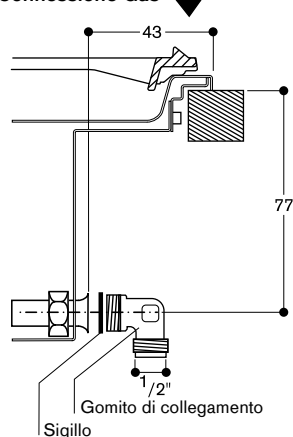
Assorbimento totale elettrico 1,0 W.

Cavo di collegamento 1,5 m con spina Schuko.



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

Connessione Gas





VG 232 120F

Frontalino comandi nero in alluminio anodizzato

Larghezza 28 cm

Gpl 28-37 mbar

VG 232 220

Frontalino comandi nero in alluminio anodizzato

Larghezza 28 cm

Metano 20 mbar

Accessori di installazione

VV 200 010

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

VV 200 020

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

Accessori speciali

VD 200 020

Coperchio nero

Piano cottura a gas Vario Serie 200

VG 232

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

Zone cottura

Un bruciatore rapido (560 W – 3000

W), adatto a pentole di \varnothing max 22 cm.

Un bruciatore standard (380 W – 1900

W), adatto a pentole di \varnothing max 20 cm.

Funzionamento

Manopole con anello luminoso.

Pannello di controllo integrato.

Accensione con un unico gesto.

Accensione elettrica e regolazione della

fiamma estremamente precisa.

Caratteristiche

Griglia in ghisa con superficie continua.

Bruciatori smaltati.

Sicurezza

Termosicurezza integrata nel bruciatore.

Indicatore luminoso del calore residuo.

Indicatore di funzionamento.

Precauzioni di montaggio

VG 232 120F

Speciali ugelli per metano 20 mbar ordinabili separatamente.

VG 232 220

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

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

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

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

Peso dell'apparecchio c.a. 9 kg.

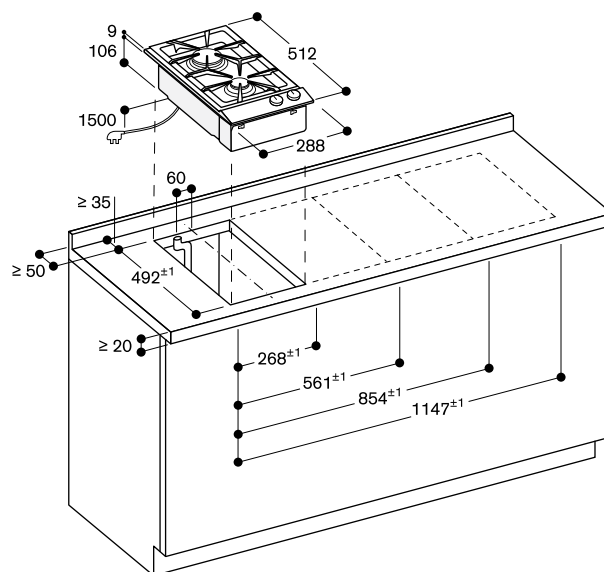
Valori di collegamento

Assorbimento totale gas 4,9 kW.

Assorbimento totale elettrico 2,0 W.

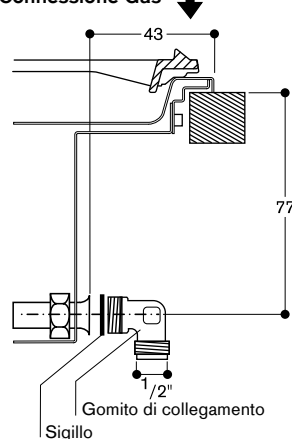
Cavo di collegamento 1,5 m con spina

Schuko.



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

Connessione Gas





VP 230 120

Frontalino comandi nero in alluminio anodizzato

Larghezza 28 cm

Incluso con l'apparecchio

1 spatola

Accessori di installazione

VV 200 010

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

VV 200 020

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

Accessori speciali

VD 200 020

Coperchio nero

Piastra Teppan Yaki Vario Serie 200

VP 230

- Per una perfetta combinazione con tutti i piani Vario 200.
- Pratico pannello comandi per un utilizzo sicuro e confortevole.
- Cottura diretta sulla superficie metallica senza necessità di pentole o padelle.
- Controllo preciso della temperatura fino a 240°C.
- Funzione mantenimento in caldo.

Zone cottura

Superficie di cottura: 844 cm².

Funzionamento

Manopole di controllo con anello luminoso.

Pannello di controllo integrato.

Controllo elettronico della temperatura da 140°C a 240°C.

Caratteristiche

Elemento riscaldante (1800 W).

Funzione per tenere in caldo.

Pulizia semplificata.

Cornice in acciaio inox perfettamente saldata con superficie della piastra in acciaio inox.

Sicurezza

Indicatore luminoso del calore residuo.

Spia di funzionamento.

Interruttore sicurezza.

Precauzioni di montaggio

La distanza tra la parte superiore dell'apparecchio e il ripiano di separazione deve essere di min. 150 mm. L'apparecchio è dotato di molle di fissaggio che bloccano il piano dopo l'inserimento dall'alto.

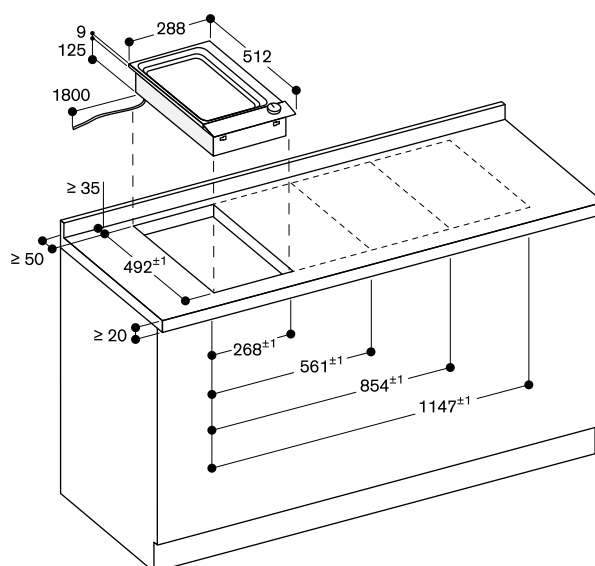
Lasciare una distanza minima di 30 cm tra il piano e superfici sensibili al calore oppure applicare un'isolazione termica. Prevedere un ripiano di separazione removibile sotto l'apparecchio.

Peso dell'apparecchio c.a. 10 kg.

Valori di collegamento

Assorbimento totale elettrico 1,8 kW.

Cavo di collegamento 1,8 m senza spina.



Misure in mm

**VR 230 120**

Frontalino comandi nero in alluminio anodizzato

Larghezza 28 cm

Incluso con l'apparecchio

1 accessorio per la raccolta del grasso

1 griglia in ghisa

1 confezione di pietre laviche

1 spazzola per la pulizia

Accessori di installazione

VV 200 010

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

VV 200 020

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

Accessori speciali

LV 030 000

1 confezione di pietre laviche per ricambio

VD 200 020

Coperchio nero

Grill elettrico Vario Serie 200**VR 230**

- Per una perfetta combinazione con tutti i piani Vario 200.
- Pratico pannello comandi per un utilizzo sicuro e confortevole.
- Due zone, regolabili separatamente.
- Griglia in ghisa removibile, pietra lavica.

Funzionamento

Manopole di controllo con anello luminoso.

Pannello di controllo integrato.

Regolazione a 9 livelli.

Caratteristiche

Due resistenze regolabili separatamente (1500 W).

Funzione Unione.

Griglia in ghisa.

Piano, vassoio con pietra lavica e bacinella raccolta grassi in acciaio inox lavabile in lavastoviglie.

Sicurezza

Indicatore luminoso del calore residuo.

Spia di funzionamento.

Interruttore sicurezza.

Precauzioni di montaggio

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

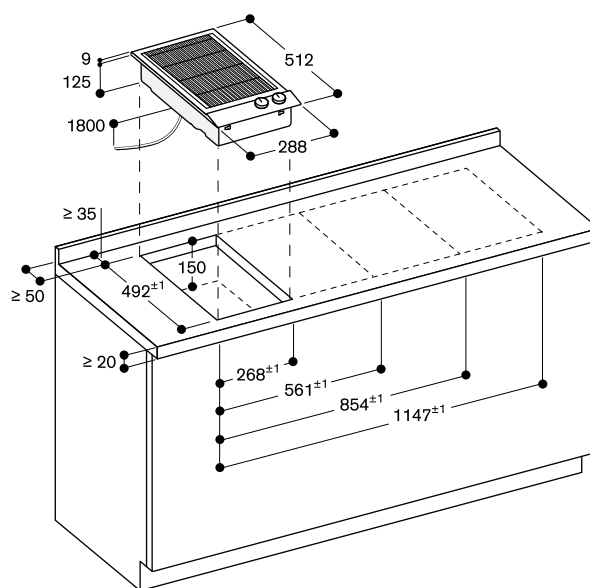
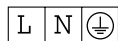
Lasciare una distanza minima di 20 cm tra il piano e superfici sensibili al calore oppure applicare un'isolazione termica.

Peso dell'apparecchio c.a. 15 kg.

Valori di collegamento

Assorbimento totale elettrico 3,0 kW.

Cavo di collegamento 1,8 m senza spina.



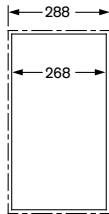
I disegni sottostanti, indicano le misure dei fori d'incasso per le combinazioni più ricorrenti dei piani Vario Serie 200.

Dimensioni d'incasso apparecchi Vario Serie 200

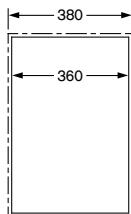
Dimensioni d'incasso apparecchi Vario Serie 200 con unità di aspirazione da piano



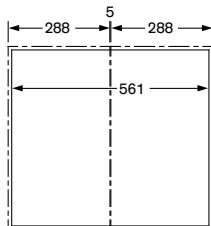
288 Apparecchio
- 20 Sporgenza
268 Foro d'incasso



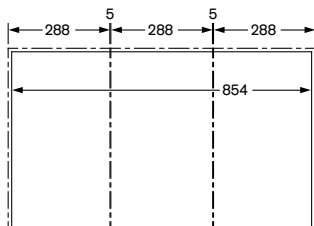
380 Apparecchio
- 20 Sporgenza
360 Foro d'incasso



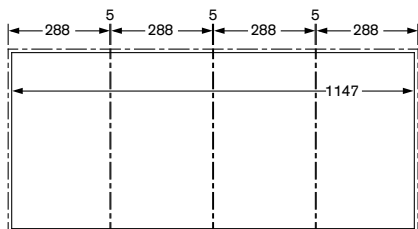
288 Apparecchio
5 VV 200
288 Apparecchio
581
- 20 Sporgenza
561 Foro d'incasso



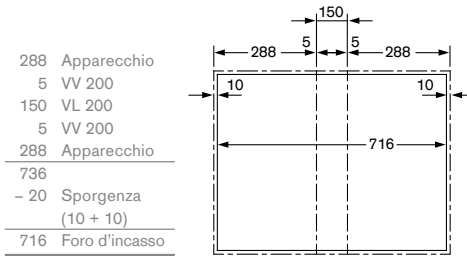
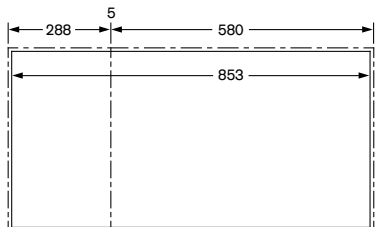
288 Apparecchio
5 VV 200
288 Apparecchio
5 VV 200
288 Apparecchio
874
- 20 Sporgenza
854 Foro d'incasso



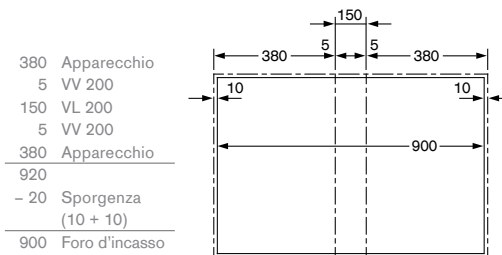
288 Apparecchio
5 VV 200
288 Apparecchio
5 VV 200
288 Apparecchio
5 VV 200
288 Apparecchio
1.167
- 20 Sporgenza
1.147 Foro d'incasso



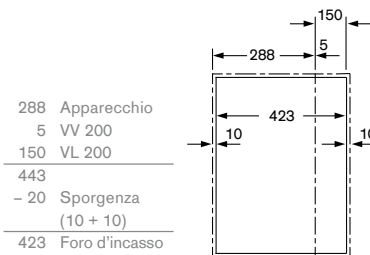
288 Apparecchio
5 VV 200
580 Apparecchio
873
- 20 Sporgenza
853 Foro d'incasso



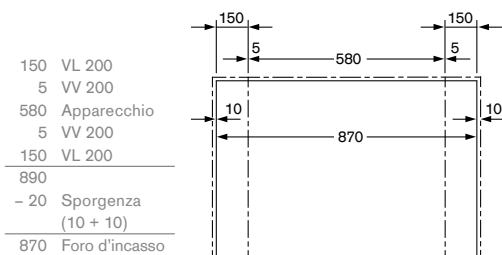
288 Apparecchio
5 VV 200
150 VL 200
5 VV 200
288 Apparecchio
736
- 20 Sporgenza
(10 + 10)
716 Foro d'incasso



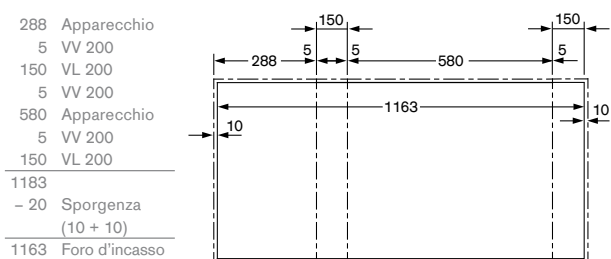
380 Apparecchio
5 VV 200
150 VL 200
5 VV 200
380 Apparecchio
920
- 20 Sporgenza
(10 + 10)
900 Foro d'incasso



288 Apparecchio
5 VV 200
150 VL 200
443
- 20 Sporgenza
(10 + 10)
423 Foro d'incasso



150 VL 200
5 VV 200
580 Apparecchio
5 VV 200
150 VL 200
890
- 20 Sporgenza
(10 + 10)
870 Foro d'incasso



288 Apparecchio
5 VV 200
150 VL 200
580 Apparecchio
5 VV 200
150 VL 200
1183
- 20 Sporgenza
(10 + 10)
1163 Foro d'incasso

Applicabile a CX 492/482, VI 414/422/462/482/492, VI 232/242/262.

Ingresso aria

I piani ad induzione hanno una ventola per evitare il surriscaldamento dell'elettronica. In caso di un ricircolo d'aria insufficiente la potenza dell'apparecchio sarà ridotta per evitarne il danneggiamento.

A Flusso d'aria dietro il mobile

Uno spazio minimo di 20 mm è necessario dietro al mobile.

B Spazio da considerare nella parte posteriore del mobile rispetto al piano

Progettare uno spazio di 45 mm di altezza dal bordo posteriore del piano.

La larghezza minima da considerare per il foro è

- 300 mm in caso di piano da 30 cm
- 350 in caso di piano da 40 cm
- 550 in caso di piano da 60 cm a 80 cm
- 820 in caso di piano da 90 cm

Ripiano intermedio

Per evitare che il contenuto dei cassetti sottostanti al piano in vetroceramica si scaldi è raccomandato inserire un ripiano intermedio (ad eccezione dei piani da 90 cm).

Larghezza dell'intaglio

- 100 mm per piani da 60 a 80 cm

* non si applica a piani da 90 cm

** minimo 65 mm per piani con cornice così come VI 462/482/492 con montaggio in appoggio e minimo 70 mm per piani senza cornice, per CX 482/492 con cornice così come per piani CX 482/492 senza cornice 80 cm.

Combinazione con altri apparecchi

Non installare sopra lavastoviglie e lavatrici.

Combinazione con AL 400

Oltre agli accorgimenti sopra descritti è consigliabile seguire le seguenti istruzioni in caso di installazione di un piano ad induzione accostato ad una AL 400 per una corretta ventilazione.

A Di fronte allo spazio di aerazione

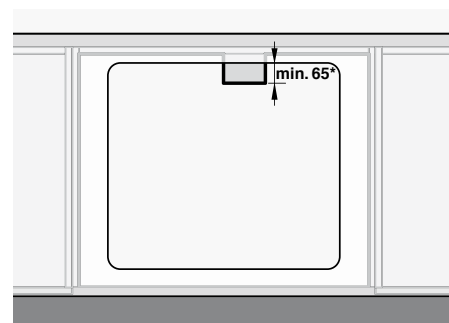
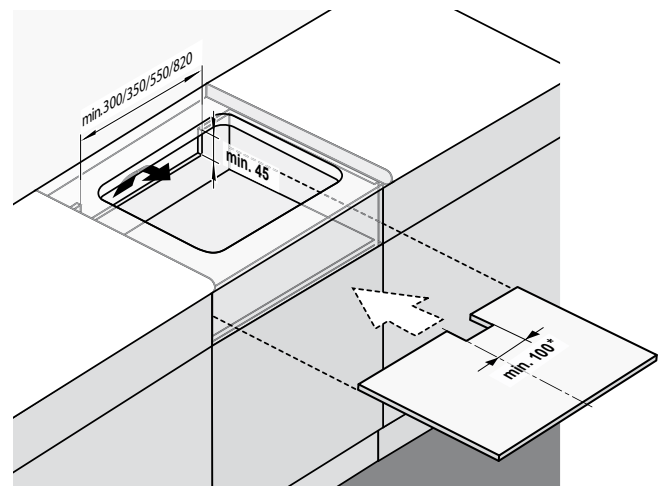
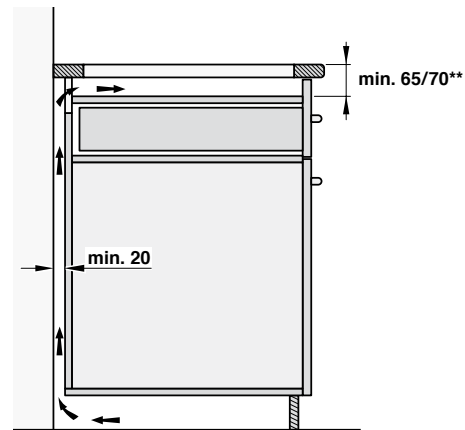
20 mm di distanza tra la parte posteriore del cassetto, del mobile o del forno e il muro.

B Adiacente allo spazio di aerazione

Lo spazio tra lo spazio di aerazione e la parte laterale del mobile deve rimanere aperto.

C Al bordo posteriore dell'apparecchio

Lo spazio tra apparecchio e muro così come quello tra apparecchio e pavimento devono rimanere aperti.



CA 414 110F

Presse elettrica



LV 030 000

Confezione pietra lavica come ricambio



VA 440 010

Coperchio in acciaio inox Serie Vario 400



VA 461 000

Piastra in ghisa mezza dimensione per VR



WP 400 001

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



WZ 400 001

Anello Wok per padella Wok



AA 414 010

Deflettore dell'aria/banda metallica per piani a gas in affiancamento a VL 414



VA 420 000

Elemento di congiunzione Serie 400, per installazione a filo senza coperchio, larghezza 3 mm



VA 420 010

Elemento di congiunzione Serie 400, per installazione ad appoggio senza coperchio, larghezza 3 mm



LV 030 000

Confezione pietra lavica come ricambio



VD 200 020

Coperchio con finitura in alluminio anodizzato nero
Larghezza 28 cm



LS 041 001

Deflettore dell'aria in acciaio inossidabile per affiancamento di piani a gas VL 200



VV 200 010

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



VV 200 020

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





Tipologia	Piano a induzione Full Induction	Piano a induzione Full Induction
Cornice in acciaio inox 3 mm in appoggio o installazione a filo top	CX 492 111	CX 482 111
Dimensioni		
Larghezza (cm)	90	80
Funzionamento		
Display TFT / Twist-Pad / Controllo a sensori	•/-/-	•/-/-
Display bicromatico (bianco/arancione)	-	-
Comandi frontali / pannello di controllo integrato	-/-	-/-
Zone Cottura		
Numero zone cottura o pentole rilevate	6	5
Superficie Full Induction	•	•
Zone Flex Induction 19x23 cm (2200 W, con booster 3700 W) / zone unite 38x23 cm (3300 W, con booster 3700 W)	-	-
Zone Flex Induction 19x24 cm (2200 W, con booster 3700 W) / zone unite 38x24 cm (3300 W, con booster 3700 W)	-	-
Estensione automatica fino a 30/32 cm di larghezza (3300, con booster 3700 W)	-	-
Zona induzione ø 21 cm (2200 W, con booster 3700 W) / ø 26 cm (2600 W, con booster 3700 W) / ø 32 cm (3300 W, con booster 3700 W)	-	-
Caratteristiche		
Numero livelli di potenza	17	17
Funzione Flex per aree di cottura rettangolar	-	-
Funzione Cooking sensor / Frying sensor	•/-	•/-
Numero funzioni Frying sensor	-	-
Funzione Professional cooking	•	•
Booster per pentole / padelle	•/•	•/•
Funzione Tenere in caldo	•	•
Numero timer	6	5
Timer breve	•	•
Stopwatch	•	•
Indicazione di calore residuo	•	•
Child lock / Spegnimento di sicurezza / Protezione pulizia display	•/•/•	•/•/•
Menu opzioni	•	•
Controllo cappa	• ²	• ²
Home Connect (Modulo WiFi integrato)	• ³	• ³
Accessori		
Teppan Yaki, GN1/1	GN 232 110 ¹	GN 232 110 ¹
Teppan Yaki, GN2/3	GN 232 230 ¹	GN 232 230 ¹
Padella per Frying sensor per zona cottura ø 15 cm	-	-
Padella per Frying sensor per zona cottura ø 19 cm	-	-
Padella per Frying sensor per zona cottura ø 21 cm	-	-
Padella per Frying sensor per zona cottura ø 28 cm	-	-
Cooking sensor	• / CA 060 300 ¹	• / CA 060 300 ¹
Anello di supporto per padella Wok	-	-
Padella Wok	-	-
Valori di collegamento		
Assorbimento totale (kW)	7.4	7.4

• Di serie. – Non predisposto.

¹ Accessori speciali.

² In combinazione con la cappa idonea.

³ La funzionalità Home Connect potrebbe non essere disponibile in tutte le nazioni.



Piano a induzione Flex induction	Piano a induzione Flex induction	Piano a induzione Flex induction	Piano a induzione Wok	Piano a induzione Flex induction
VI 492 113	VI 482 113	VI 462 113	VI 414 113	VI 422 113
90	80	60	38	38
•/-/-	-/-•	-/-•	-/-•	-/-•
•	•	•	•	•
•/-	•/-	•/-	•/-	•/-
5	4	4	1	2
-	-	-	-	-
4	4	4	-	-
-	-	-	-	2
-	-/2	1/-	-	-
1	-	-	1	-
12	12	12	12	12
•	•	•	•	•
-/•	-/•	-/•	-/•	-/•
5	4	4	1	2
-	-	-	-	-
•/-	•/-	•/-	•/-	•/-
-	-	-	-	-
•	•	•	•	•
•	•	•	•	•
•	•	•	•	•
•	•	•	•	•
-/•/-	-/•/-	-/•/-	-/•/-	-/•/-
•	•	•	•	•
• ²	• ²	• ²	• ²	• ²
• ³	• ³	• ³	• ³	• ³
	-	-	-	-
	-	-	-	-
GP 900 001 ¹	GP 900 001 ¹	GP 900 001 ¹	GP 900 001 ¹	GP 900 001 ¹
GP 900 002 ¹	GP 900 002 ¹	GP 900 002 ¹	GP 900 002 ¹	GP 900 002 ¹
GP 900 003 ¹	GP 900 003 ¹	GP 900 003 ¹	GP 900 003 ¹	GP 900 003 ¹
GP 900 004 ¹	GP 900 004 ¹	GP 900 004 ¹	GP 900 004 ¹	-
-	-	-	-	-
WZ 400 001 ¹	-	-	WZ 400 001 ¹	-
WP 400 001 ¹	-	-	WP 400 001 ¹	-
11.1	7.4	7.4	3.7	3.7



Tipologia	Piano a induzione Flex Induction	Piano a induzione Flex Induction	Piano a induzione Flex Induction
In appoggio / a filo / saldato	VI 262 120	VI 242 120	VI 232 120
Dimensioni	•/-/-	•/-/-	•/-/-
Larghezza (cm)	60	38	28
Funzionamento			
Display TFT / Twist-Pad / Controllo a sensori	-/-/-	-/-/-	-/-/-
Display bicromatico (bianco/arancione)	-	-	-
Comandi frontali / pannello di controllo integrato	-/•	-/•	-/•
Zone cottura			
Numero zone cottura	4	2	2
Full Induction	-	-	-
Flex Induction 19x21 cm (2200, con booster 3700 W) / zone unite 38x21 cm (3300, con booster 3700 W)	-	-	2
Flex Induction 19x23 cm (2200, con booster 3700 W) / zone unite 38x23 cm (3300, con booster 3700 W)	4	-	-
Flex Induction 19x24 cm (2200, con booster 3700 W) / zone unite 38x24 cm (3300, con booster 3700 W)	-	2	-
Caratteristiche			
Numero livelli di potenza	9	9	9
Funzione Flex	•	•	•
Funzione Cooking sensor / Frying sensor	-/•	-/•	-/•
Numero funzioni Frying sensor	4	2	2
Funzione Professional cooking	-	-	-
Booster per pentole / padelle	•/-	•/-	•/-
Funzione Tenere in caldo	-	-	-
Numero timer	-	-	-
Timer breve	-	-	-
Stopwatch	-	-	-
Indicazione di calore residuo	•	•	•
Child lock / Spegnimento di sicurezza / Protezione pulizia display	-/•/-	-/•/-	-/•/-
Menu opzioni	-	-	-
Controllo cappa	-	-	-
Modulo WiFi integrato (Home Connect)	-	-	-
Accessori			
Padella per Frying sensor per zona cottura ø 15 cm	GP 900 001 ¹	GP 900 001 ¹	GP 900 001 ¹
Padella per Frying sensor per zona cottura ø 19 cm	GP 900 002 ¹	GP 900 002 ¹	GP 900 002 ¹
Padella per Frying sensor per zona cottura ø 21 cm	GP 900 003 ¹	GP 900 003 ¹	GP 900 003 ¹
Padella per Frying sensor per zona cottura ø 28 cm	-	-	-
Cooking sensor	-	-	-
Coperchio apparecchio colore nero	-	-	VD 200 020 ¹
Valori di collegamento			
Assorbimento totale (kW)	7.4	3.7	3.7

• Di serie. – Non predisposto.

¹ Accessori speciali.



Tipologia	Piano a gas	Piano a gas	Wok a gas	Wok a gas	Piano a gas	Piano a gas
	VG 491 111F	VG 491 211	VG 415 111F	VG 415 211	VG 425 111F	VG 425 211
Cornice acciaio inox 3 mm / spazzolata / lavorata a microsferi	•/-/-	•/-/-	•/-/-	•/-/-	•/-/-	•/-/-
In appoggio / a filo / saldato	•/•/-	•/•/-	•/•/-	•/•/-	•/•/-	•/•/-
Gas Gpl 50 mbar / Gas Gpl 28-37 mbar / Gas metano 20 mbar	-/•/-	-/•/•	-/•/-	-/•/•	-/•/-	-/•/•
Dimensioni						
Larghezza (cm)	90	90	38	38	38	38
Funzionamento						
Comandi frontali / pannello di controllo integrato	•/-	•/-	•/-	•/-	•/-	•/-
Zone cottura						
Numero zone cottura	5	5	1	1	2	2
Bruciatore Wok (300 – 5800 W)	1	–	1	–	–	–
Bruciatore Wok (300 – 6000 W)	–	1	–	1	–	–
Bruciatore intensivo (165 – 4000 W)	2	2	–	–	1	1
Bruciatore standard (165 – 2000 W)	2	2	–	–	1	1
Caratteristiche						
Numero livelli	12	12	12	12	12	12
Controllo elettronico	•	•	•	•	•	•
Accensione automatica / Accensione elettrica	•/-	•/-	•/-	•/-	•/-	•/-
Controllo elettronico fiamma con riaccensione automatica	•	•	•	•	•	•
Funzione Simmer	•	•	•	•	•	•
Indicazione di calore residuo	•	•	•	•	•	•
Spegnimento di sicurezza	•	•	•	•	•	•
Griglie in ghisa	3	3	1	1	1	1
Accessori						
Anello Wok	•	•	•	•	–	–
Padella Wok	WP 400 001 ¹	WP 400 001 ¹	WP 400 001 ¹	WP 400 001 ¹	–	–
Coperchio apparecchio in acciaio inox	–	–	VA 440 010 ¹	VA 440 010 ¹	VA 440 010 ¹	VA 440 010 ¹
Valori di collegamento						
Assorbimento gas (kW)	17.8	18.0	5.8	6.0	6.0	6.0
Assorbimento elettrico (W)	15.0	15.0	15.0	15.0	15.0	15.0

• Di serie. – Non predisposto.

¹ Accessori speciali.



Tipologia	Piano a gas	Piano a gas
	VG 264 120F	VG 264 220
Cornice acciaio inox 3 mm / spazzolata / lavorata a microsferi	-/-•	-/-•
In appoggio / a filo / saldato	•/-/-	•/-/-
Gas Gpl 28-37 mbar / Gas metano 20 mbar	• ² /-	-/• ³
Dimensioni		
Larghezza	(cm) 60	60
Funzionamento		
Comandi frontali / pannello di controllo integrato	-/•	-/•
Zone cottura		
Numero zone cottura	4	4
Bruciatore Wok (300 – 5800 W)	-	-
Bruciatore Wok (300 – 6000 W)	-	-
Bruciatore intensivo (560 – 3000 W)	2	2
Bruciatore standard (380 – 1900 W)	2	2
Caratteristiche		
Numero livelli	9	9
Controllo elettronico	-	-
Accensione automatica / Accensione elettrica	-/•	-/•
Controllo elettronico fiamma con riaccensione automatica	-	-
Funzione Simmer	-	-
Indicazione di calore residuo	•	•
Spegnimento di sicurezza	-	-
Griglie in ghisa	2	2
Accessori		
Anello Wok	-	-
Padella Wok	-	-
Coperchio apparecchio in acciaio inox	-	-
Valori di collegamento		
Assorbimento gas	(kW) 9.8	9.8
Assorbimento elettrico	(W) 4.0	4.0

• Di serie. – Non predisposto.

¹ Accessori speciali.

² Ugelli per gas metano 20 mbar possono essere ordinati come parti di ricambio.

³ Ugelli per gas Gpl 28/37 mbar possono essere ordinati come parti di ricambio.



Wok a gas	Wok a gas	Piano a gas	Piano a gas
VG 231 120F	VG 231 220	VG 232 120F	VG 232 220
-/-•	-/-•	-/-•	-/-•
•/-/-	•/-/-	•/-/-	•/-/-
• ² /-	-/• ³	• ² /-	-/• ³
28	28	28	28
-/•	-/•	-/•	-/•
1	1	2	2
1	-	-	-
-	1	-	-
-	-	1	1
-	-	1	1
9	9	9	9
-	-	-	-
-/•	-/•	-/•	-/•
-	-	-	-
-	-	-	-
•	•	•	•
-	-	-	-
1	1	1	1
•	•	-	-
WP 400 001 ¹	WP 400 001 ¹	-	-
VD 200 020 ¹	VD 200 020 ¹	VD 200 020 ¹	VD 200 020 ¹
5.8	6.0	4.9	4.9
1.0	1.0	2.0	2.0



Tipologia		Teppan Yaki	Grill Elettrico
		VP 414 111	VR 414 111
Cornice acciaio inox 3 mm / spazzolata / lavorata a microsfere		•/-/-	•/-/-
In appoggio / a filo / saldato		•/•/-	•/•/-
Dimensioni			
Larghezza	(cm)	38	38
Funzionamento			
Comandi frontali / pannello di controllo integrato		•/-	•/-
Zone cottura			
Numero zone cottura		2	2
Output	(kW)	2 x 1.5	2 x 1.5
Range temperatura	(C°)	120 - 240	-
Caratteristiche			
Numero livelli		12	12
Regolazione elettronica della temperatura		•	•
Funzione pulizia		•	-
Utilizzo 2 zone cottura combinate / separate		•/•	•/•
Griglia in ghisa		-	2
Cestello in acciaio inox con pietra lavica		-	•
Bacinella raccolta grassi		-	•
Superficie di cottura cromata		•	-
Superficie di cottura in acciaio inox		-	-
Funzione tenere in caldo		•	-
Indicazione calore residuo		•	•
Sicurezza bambino / Spegnimento di sicurezza		-/•	-/•
Accessori			
Piastra in ghisa, mezza dimensione		-	•
Coperchio apparecchio in acciaio inox		VA 440 010 ¹	VA 440 010 ¹
Coperchio apparecchio colore nero		-	-
Spazzola per pulizia		-	•
Spatola		2	-
Valori di collegamento			
Assorbimento totale	(kW)	3.0	3.0

• Di serie. -Non predisposto.

¹ Accessori speciali.


Teppan Yaki
Grill Elettrico

VP 230 120

VR 230 120

-/-/•

-/-/•

•/-/-

•/-/-

28

28

-/•

-/•

1

2

1.8

2 x 1.5

140 – 240

-

10

9

•

-

-

-

-/•

-/•

-

1

-

•

-

•

-

-

•

-

•

-

•

•

-/•

-/•

-

-

-

-

VD 200 020¹VD 200 020¹

-

•

2

-

1.8

3.0



Piani cottura

Piani cottura a gas Serie 400	150
Piani cottura Full Induction Serie 400	156
Piani cottura Flex Induction Serie 400	160
Piani cottura Flex Induction in combinazione con unità di aspirazione da piano Serie 400	170
Esempi di progettazione	174
Piani cottura Flex Induction con aspirazione integrata Serie 200	176
Esempi di progettazione	180
Piani cottura Flex Induction Serie 200	12
Piani cottura elettrici Serie 200	202
Note di installazione per piani cottura a induzione e in vetroceramica	205
Accessori Accessori speciali piani cottura	206
Tabelle tecniche	208

**CG 492 111F**

Acciaio inox

Larghezza 100 cm

Gpl 28-30/37 mbar

CG 492 211

Acciaio inox

Larghezza 100 cm

Metano 20 mbar

Accessorio necessario per l'installazione**CA 429 410**

Set comprensivo di cornice e telaio da ordinare separatamente

Accessori speciali**WP 400 001****Padella Wok**

ø 36 cm con base concava e manico, 6 litri di capacità, 10 cm di altezza

Piano cottura a gas Serie 400**CG 492**

- 5 bruciatori con una potenza fino a 18 kW.
- Regolazione completamente elettronica della fiamma, su 12 livelli.
- Regolazione ultra precisa della fiamma.
- Controllo elettronico della fiamma con riaccensione automatica in caso di spegnimento.
- Funzione cottura lenta.
- Griglie in ghisa in tre parti con superficie piana, a livello del piano di lavoro.
- Solida manopola comandi in acciaio inox.

Zone cottura**CG 492 111F**

Un bruciatore Wok con tre punti di fiamma (300 – 5800 W), adatto a padella Wok e pentole ø max. 32 cm. Due bruciatori ultra-rapidi con due punti di fiamma (165 – 4000 W), adatti a pentole di ø max. 28 cm. Due bruciatori standard (165 – 2000 W), adatti a pentole ø max. 24 cm.

CG 492 211

Un bruciatore Wok con tre punti di fiamma (300 – 6000 W), adatto a padella Wok e pentole ø max. 32 cm. Due bruciatori ultra-rapidi con due punti di fiamma (165 – 4000 W), adatti a pentole di ø max. 28 cm. Due bruciatori standard (165 – 2000 W), adatti a pentole ø max. 24 cm.

Funzionamento

Manopole con anello luminoso e serigrafia per le zone cottura e i livelli di potenza. Accensione con un unico gesto. Controllo completamente elettronico a 12 livelli per una regolazione esatta della temperatura e funzione cottura lenta. Tutto il confort dell'accensione automatica. Immediata accensione della fiamma con un unico gesto.

Caratteristiche

Funzione Simmer.

Griglia in ghisa in tre parti con superficie piana, a livello del piano di lavoro.

Bruciatori in ottone.**Sicurezza**

Controllo elettronico della fiamma con riaccensione automatica in caso di spegnimento accidentale. Indicazione del calore residuo. Termocoppia di sicurezza.

Precauzioni di montaggio

Il set cornice (accessorio necessario all'installazione del piano) può essere spedito in anticipo per procedere con la saldatura nel piano di lavoro in acciaio inox o in pietra.

Speciali ugelli ordinabili separatamente. Il collegamento elettrico è indispensabile al funzionamento dell'apparecchio.

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

Profondità del piano di lavoro min. 70 cm.

Apporto aria dall'alto.

Montaggio senza piano intermedio.

Grazie alla possibilità di saldare solo la cornice al piano di lavoro, il piano cottura rimane accessibile in ogni sua parte.

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

Installazione piano dall'alto.

Lasciare una distanza min. di 30 cm tra il piano e superfici sensibili al calore oppure applicare un'isolazione termica. Range di zancaggio 40 - 50 cm.

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

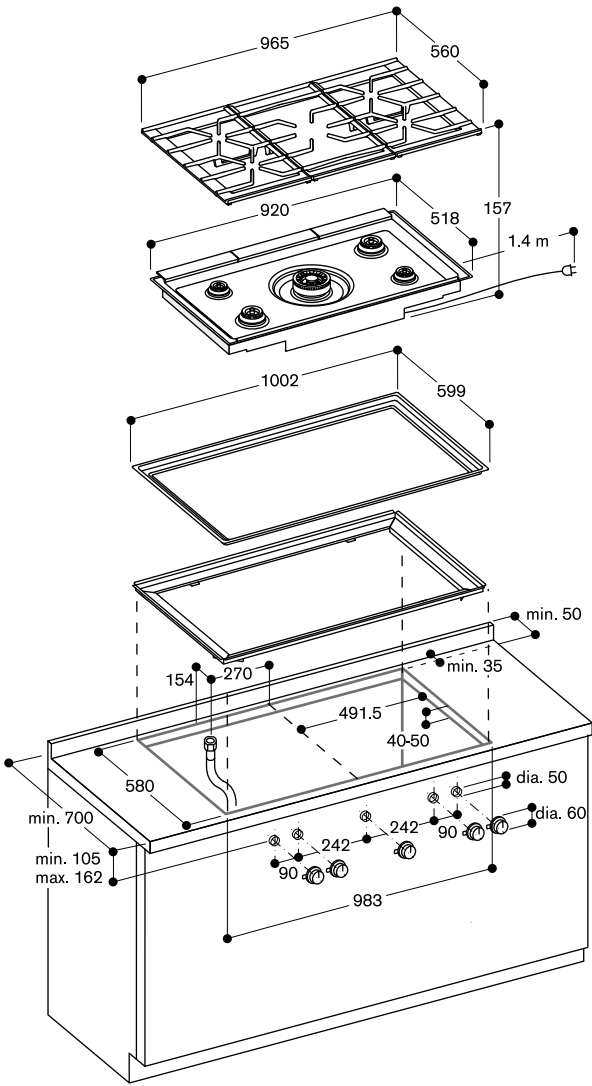
Peso dell'apparecchio c.a. 33 kg.

Valori di collegamento

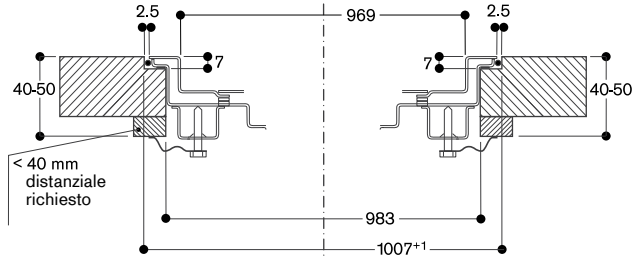
Assorbimento totale gas 17,8/18,0 kW.

Assorbimento totale elettrico 15,0 W.

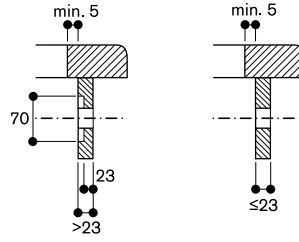
Cavo di allacciamento lunghezza 1,4 m con spina Schuko.



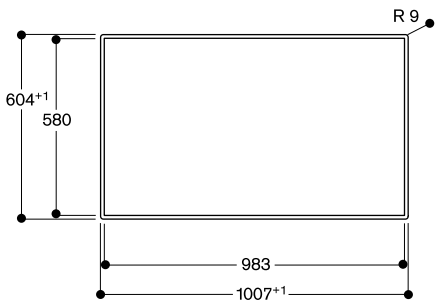
Sezione longitudinale



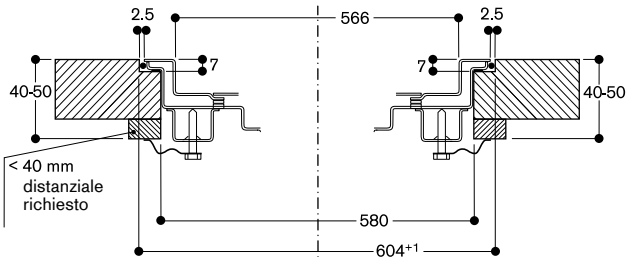
Installazione manopola



Vista dall'alto



Sezione trasversale



**VG 295 150F**

Larghezza 90 cm

Gpl 28-37 mbar

Bruciatore Wok fino a 5,8 kW

VG 295 250

Larghezza 90 cm

Metano 20 mbar

Bruciatore Wok fino a 6 kW

Incluso con l'apparecchio

1 anello di fissaggio per Wok

Accessori speciali**WP 400 001****Padella Wok**

ø 36 cm con base concava e manico,

6 litri di capacità, 10 cm di altezza

Piano cottura a gas Serie 200**VG 295**

- Pannello di controllo per un utilizzo sicuro e confortevole.
- Controllo completamente meccanico a 9 livelli capace di regolare l'intensità della fiamma alla perfezione.
- Solido bruciatore in ottone a corona multipla resistente al calore.
- Solide griglie con superficie piana.
- 5 bruciatori con una potenza complessiva di 18 kW con Wok. La performance di un piano cottura professionale.

Zone cottura

VG 295 150F

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

2 bruciatori ultra-rapidi con due punti di fiamma (170 – 4000 W), adatti a pentole di ø max. 28 cm.

2 bruciatori standard (170 – 2000 W), adatti a pentole ø max. 24 cm.

VG 295 250

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

2 bruciatori ultra-rapidi con due punti di fiamma (170 – 4000 W), adatti a pentole di ø max. 28 cm.

2 bruciatori standard (170 – 2000 W), adatti a pentole ø max. 24 cm.

Funzionamento**Manopole con anello luminoso.**

Pannello di controllo integrato.

Accensione con un unico gesto.

Accensione elettrica.

Caratteristiche

Griglie in ghisa divise in tre parti con superficie piana.

Bruciatori in ottone.**Sicurezza**

Termosicurezza integrata nel bruciatore.

Indicazione del calore residuo.

Spia di funzionamento.

Precauzioni di montaggio

VG 295 150F

Speciali ugelli per metano 20 mbar ordinabili separatamente.

VG 295 250

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

Montaggio senza ripiano intermedio.

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

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

Possibilità di inserimento in basi da 90 cm.

Lasciare una distanza min. di 30 cm tra il piano e superfici sensibili al calore oppure applicare un'isolazione termica.

Con un assorbimento totale di oltre 11 kW devono essere rispettate le normative locali in materia di aerazione del locale, superficie della stanza e l'abbinamento con cappe a estrazione o a ricircolo.

La distanza minima tra il piano cottura a gas (con più di 11 kW) e la cappa aspirante è 70 cm.

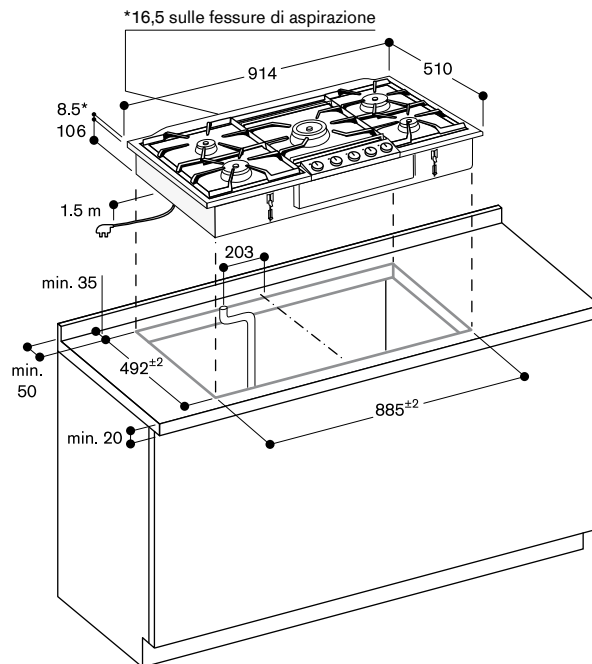
Peso dell'apparecchio c.a. 29 kg.

Valori di collegamento

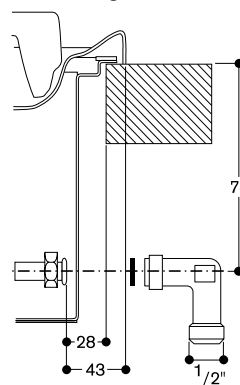
Assorbimento totale gas 17,8/18 kW.

Assorbimento totale elettrico 10,0 W.

Cavo di collegamento 1,5 m con spina Schuko.



Distanza minima dall'intaglio dell'apparecchio alla parete laterale 300 mm.

Connessione gas

Misure in mm

**CG 291 210**

Acciaio inox

Larghezza 90 cm

Metano 20 mbar

Ugelli per Gpl 28-30/37 mbar inclusi

In dotazione

1 supporto per caffettiera

1 supporto per wok

Accessori speciali

WP 400 001

Padella Wok in materiale multistrato

Ø 36 cm con base concava e manico, 6 litri di capacità, 10 cm di altezza

Piano cottura a gas Serie 200**CG 291**

- Controllo completamente meccanico a 9 livelli capace di regolare l'intensità della fiamma alla perfezione.
- Bruciatore a corona multipla da 5 kW.

Zone cottura

1 bruciatore wok a 2 corone (300 W - 5000 W).

1 bruciatore ad alta intensità (500 W - 3000 W), adatto per pentole/padelle fino a Ø 26 cm.

2 bruciatori standard (350 W - 1750 W), adatti a pentole/padelle fino a Ø 20 cm.

1 bruciatore a bassa intensità (330 W - 1000 W), adatto a padelle/pentole fino a Ø 14 cm.

Funzionamento

Manopole con serigrafia indicante zone cottura e 9 livelli potenza.

Accensione con un unico gesto.

Accensione elettrica.

Caratteristiche

Griglie in ghisa divise in 3 parti con superficie piana.

Bruciatori smaltati.

Sicurezza

Termosicurezza integrata nel bruciatore.

Precauzioni di montaggio

Installabile in appoggio.

Speciali ugelli ordinabili separatamente.

Inserimento in una nicchia da 85 cm standard o 88 cm per filo top.

Apporto aria dall'alto.

Montaggio con ripiano intermedio.

L'apparecchio può essere installato dal basso.

Lasciare una distanza min. 150 mm tra il piano e superfici sensibili al calore oppure applicare un'isolazione termica.

Range di zancaggio 30-50 mm.

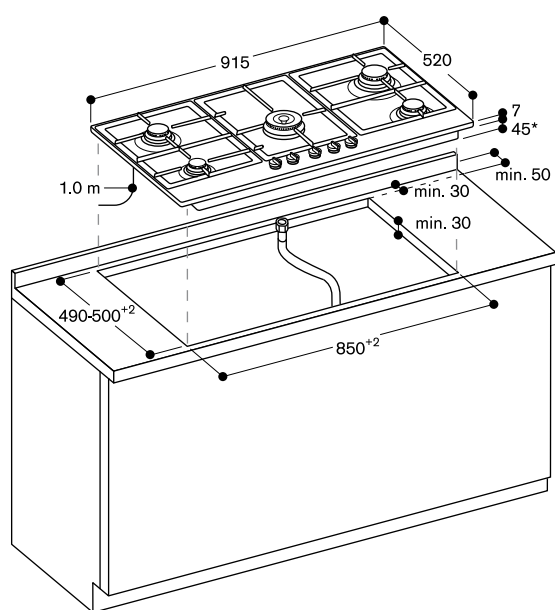
Con un assorbimento totale di oltre 11 kW devono essere rispettate le normative locali in materia di aerazione del locale, superficie della camera e l'abbinamento con cappe ad espulsione o a ricircolo. La distanza minima tra il piano cottura a gas (con più di 11 kW) e la cappa aspirante è 70 cm.

Peso dell'apparecchio c.a. 19 kg.

Valori di collegamento

Assorbimento totale gas 12,5 kW.

Cavo di collegamento lunghezza 1,0 m senza spina.



* 61 mm di spazio per connessione gas lato posteriore destro

**CG 261 210**

Acciaio inox

Larghezza 60 cm

Metano 20 mbar

Ugelli per Gpl 28-30/37 mbar inclusi

In dotazione

1 supporto per caffettiera

1 supporto per wok

Accessori speciali

WP 400 001

Padella Wok

Ø 36 cm con base concava e manico,
6 litri di capacità, 10 cm di altezza

Piano cottura a gas Serie 200**CG 261**

- Controllo completamente meccanico a 9 livelli capace di regolare l'intensità della fiamma alla perfezione.
- Quattro bruciatori disposti a rombo con una potenza totale di 9,75 kW

Zone cottura

1 bruciatore a tripla corona (1550 W - **4000 W**).

1 bruciatore ad alta intensità (500 W - **3000 W**), adatto per pentole/padelle fino a Ø 26 cm.

1 bruciatore standard (290 W - **1750 W**), adatto a pentole max Ø 20 cm.

1 bruciatore standard (330 W - **1000 W**), adatto a pentole max Ø 16 cm.

Funzionamento

Manopole con serigrafia indicante zone cottura e 9 livelli potenza.

Accensione con un unico gesto.

Accensione elettrica.

Caratteristiche

Griglie in ghisa divise in 2 parti con superficie piana.

Bruciatori smaltati.

Sicurezza

Termosicurezza integrata nel bruciatore.

Precauzioni di montaggio

Speciali ugelli ordinabili separatamente. Inserimento in nicchia standard da 56 cm.

Apporto aria dall'alto.

Montaggio con ripiano intermedio.

Considerare lo spessore dell'allacciamento del gas nella misura della profondità del piano.

Distanza laterale dall'apparecchio alla parete a o al mobile min. 100 mm.

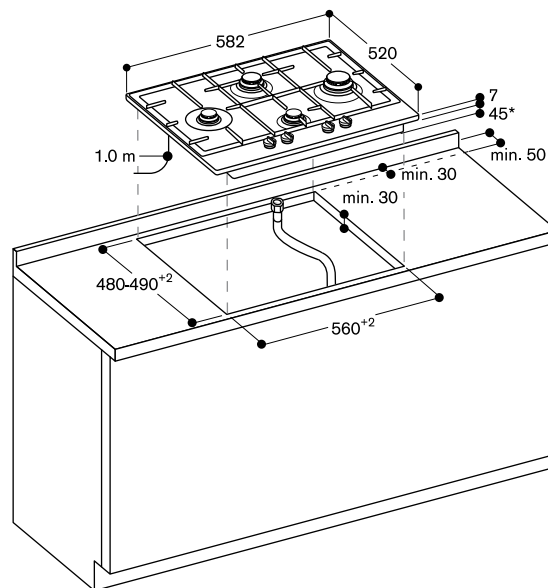
Range di zancaggio 30-50 mm.

Peso dell'apparecchio c.a. 18 kg.

Valori di collegamento

Assorbimento totale gas 9,75 kW.

Cavo di collegamento lunghezza 1,0 m senza spina.



* 56 mm di spazio per connessione gas lato posteriore destro



CX 492 101

Vetroceramica colore nero

Senza cornice

Larghezza 90 cm

Incluso con il piano

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

Accessori speciali acquistabili separatamente

CA 060 300

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

GN 232 110

Accessorio Teppan Yaki

GN 1/1

Per piani cottura full induction

GN 232 230

Accessorio Teppan Yaki

GN 2/3

Per piani cottura full induction

Disponibile versione con cornice.

Scheda consultabile nella sezione precedente del catalogo Piani cottura Vario Serie 400

Piano cottura Full Induction

Serie 400

CX 492

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

Zone cottura

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

Possono essere riconosciute simultaneamente fino a 6 posizioni di cottura.

Funzionamento

Display touch control TFT con indicazioni d'utilizzo.

Regolazione elettronica a 17 livelli.

Caratteristiche

Funzione Cooking Sensor (sensore di cottura).

Funzione Professional Cooking (cottura professionale).

Funzione Dynamic cooking (cottura dinamica).

Funzione Teppan Yaki.

Booster per pentole.

Booster per padelle.

Funzione mantenimento al caldo.

Individuazione della singola posizione di cottura.

Timer per ogni posizione di cottura.

Cronometro.

Short-term timer.

Tasto informazioni.

Funzione PowerManagement.

Possibilità di controllo cappa (con modello compatibile).

Home Connect

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

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

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

Sicurezza

Interruttore principale (on/off).

Indicatore calore residuo.

Sicurezza bambini.

Funzione Pausa.

Spegnimento di sicurezza.

Precauzioni di montaggio

Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche.

La pentola Wok - WP 400 001 - non può essere usata su questo piano. Installazione realizzabile in piani di lavoro in pietra, sintetici o di legno massello.

Tenere sempre in considerazione la resistenza al calore e la permeabilità all'acqua della superficie tagliata.

In caso di piani di lavoro realizzati in altri materiali consultare il produttore del piano di lavoro stesso.

Utilizzare spessori appropriati in caso di piani di lavoro sottili.

Considerate il peso dell'apparecchio ed i relativi carichi extra.

La superficie deve essere omogenea e dritta.

Si raccomanda un ripiano intermedio che sia removibile in caso di bisogno.

Fissare l'apparecchio dal sotto.

Spessore top 30-50 mm.

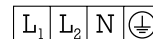
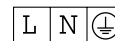
La misura della fuga tra il piano cottura e il top è variabile in base alla precisione dell'intaglio sul piano lavoro.

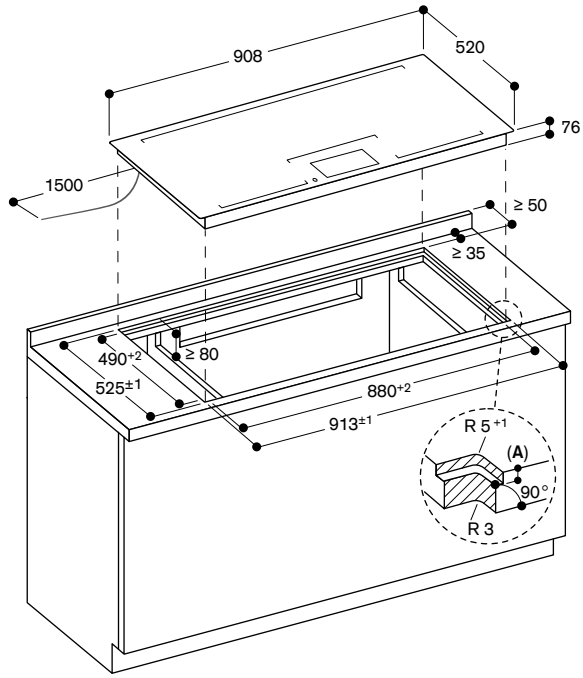
Peso dell'apparecchio c.a 31 kg.

Valori di collegamento

Assorbimento totale 7,4 kW.

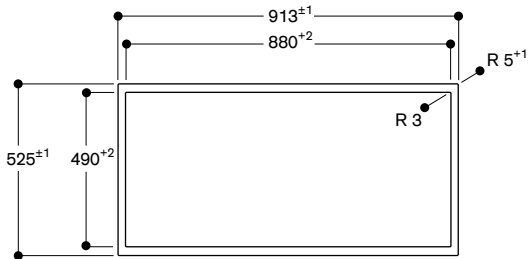
Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.



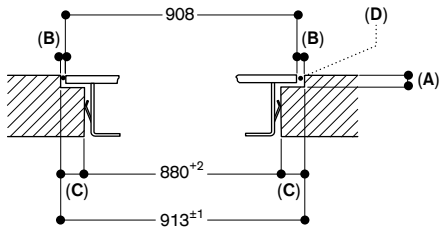


A: 6,5^{+0,5}

Vista dall'alto

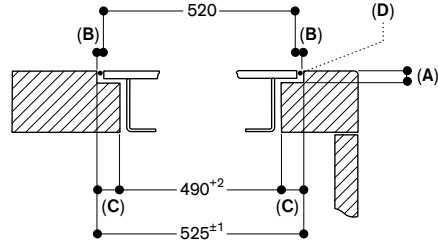


Sezione longitudinale



A: 6,5^{+0,5}
 B: 2,5
 C: 16,5
 D: Riempire con silicone

Sezione trasversale



A: 6,5^{+0,5}
 B: 2,5
 C: 17,5
 D: Riempire con silicone

**CX 482 101**

Vetroceramica colore nero

Cornice in acciaio inox

Larghezza 80 cm

Incluso con il piano

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

Accessori speciali acquistabili separatamente**CA 060 300**

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

GN 232 110

Accessorio Teppan Yaki

GN 1/1

Per piani cottura full induction

GN 232 230

Accessorio Teppan Yaki

GN 2/3

Per piani cottura full induction

Disponibile versione con cornice. Scheda consultabile nella sezione precedente del catalogo Piani cottura Vario Serie 400

Piano cottura Full Induction**Serie 400****CX 482**

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

Zone cottura

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

Possono essere riconosciute simultaneamente fino a 5 posizioni di cottura.

Funzionamento

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

Caratteristiche

Funzione Cooking Sensor (sensore di cottura).
 Funzione Professional Cooking (cottura professionale).
 Funzione Dynamic cooking (cottura dinamica).
 Funzione Teppan Yaki.
 Booster per pentole.
 Booster per padelle.
 Funzione mantenimento al caldo.
 Individuazione della singola posizione di cottura.
 Timer per ogni posizione di cottura.
 Cronometro.
 Short-term timer.
 Tasto informazioni.
 Funzione PowerManagement.
 Possibilità di controllo cappa (con modello compatibile).

Home Connect

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

Sicurezza

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

Precauzioni di montaggio

Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche.

La pentola Wok - WP 400 001 - non può essere usata su questo piano. Installazione realizzabile in piani di lavoro in pietra, sintetici o di legno massello.

Tenere sempre in considerazione la resistenza al calore e la permeabilità all'acqua della superficie tagliata.

In caso di piani di lavoro realizzati in altri materiali consultare il produttore del piano di lavoro stesso.

Utilizzare spessori appropriati in caso di piani di lavoro sottili.

Considerate il peso dell'apparecchio ed i relativi carichi extra.

La superficie deve essere omogenea e dritta.

Si raccomanda un ripiano intermedio che sia removibile in caso di bisogno.

Fissare l'apparecchio dal sotto.

Spessore top 30-50 mm.

La misura della fuga tra il piano cottura e il top è variabile in base alla

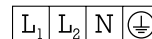
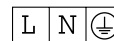
precisione dell'intaglio sul piano lavoro.

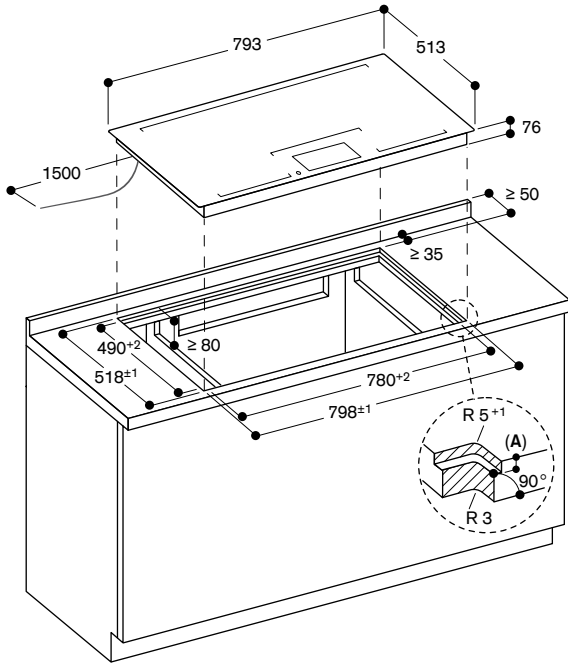
Peso dell'apparecchio c.a 26 kg.

Valori di collegamento

Assorbimento totale 7,4 kW.

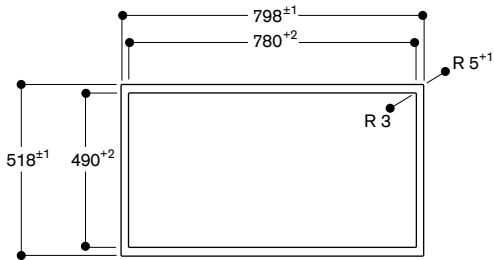
Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.



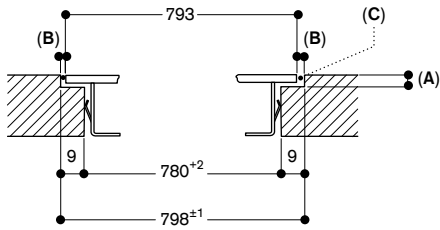


A: $6.5^{+0.5}$

Vista dall'alto

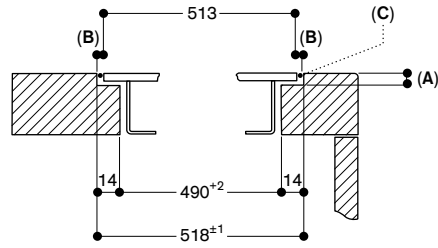


Sezione longitudinale



A: $6.5^{+0.5}$
 B: 2.5
 C: Riempire con silicone

Sezione trasversale



A: $6.5^{+0.5}$
 B: 2.5
 C: Riempire con silicone



VI 492 103

Senza cornice
Larghezza 90 cm

Accessori speciali

CA 051 300

Teppan Yaki

per piani Flex Induction

CA 052 300

Grill antiaderente

per piani Flex Induction

GP 900 001

Pentola adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, per zona cottura ø 15 cm

GP 900 002

Pentola adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, per zona cottura ø 18 cm

GP 900 003

Pentola adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, per zona cottura ø 21 cm

GP 900 004

Pentola adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, per zona cottura ø 28 cm

WP 400 001

Padella Wok

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

WZ 400 001

Anello di supporto per padella Wok

solo per piani ad induzione Vario

Disponibile versione con cornice.

Scheda consultabile nella sezione precedente del catalogo Piani cottura Vario Serie 400

Piano cottura Flex Induction

Serie 400

VI 492

- Funzione flexi per combinare le zone cottura rettangolari.
- Posizionamento libero di pentole e padelle all'interno delle zone cottura rettangolari.
- Frying Sensor per controllo preciso delle temperature.
- Grande zona cottura per pentole fino a ø 32 cm.
- Ideale per l'uso della padella Wok e del relativo anello.
- Controllo facilitato di tutte le funzioni grazie agli indicatori a due colori del display.
- Solida manopola comandi in acciaio inox.
- Senza cornice per installazione a filo top.

Zone cottura

2 zone flex induction 20x23 cm (2200 W, con booster 3700 W). Se unite raggiungono una dimensione di 40x23 cm (3300 W, con booster 3700 W).

2 zone flex induction 20x23 cm (2200 W, con booster 3700 W). Se unite raggiungono una dimensione di 40x23 cm (3300 W, con booster 3700 W).

1 zona induzione ø 21 cm (2200 W, con booster 3700 W), che si estende automaticamente a ø 26 cm (2600 W, con booster 3700 W) e a ø 32 cm (3300 W, con booster 3700 W).

Funzionamento

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

Controllo elettronico della potenza a 12 livelli.

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

Caratteristiche

Funzione flexi per zone flexi rettangolari.

Frying sensor.

Funzione Booster.

Stopwatch.

Tempo di cottura programmabile.

Menu opzioni.

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

Possibilità di controllo cappa (con modello compatibile).

Home Connect

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

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

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

Sicurezza

Spia di funzionamento.

Sistema di riconoscimento pentole.

Indicazione calore residuo.

Interruttore sicurezza.

Precauzioni di montaggio

È consigliabile allineare manopole e zone cottura.

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

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

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

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

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

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

Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche.

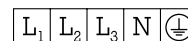
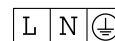
L'apparecchio è dotato di molle di fissaggio che bloccano il piano dopo l'inserimento dall'alto.

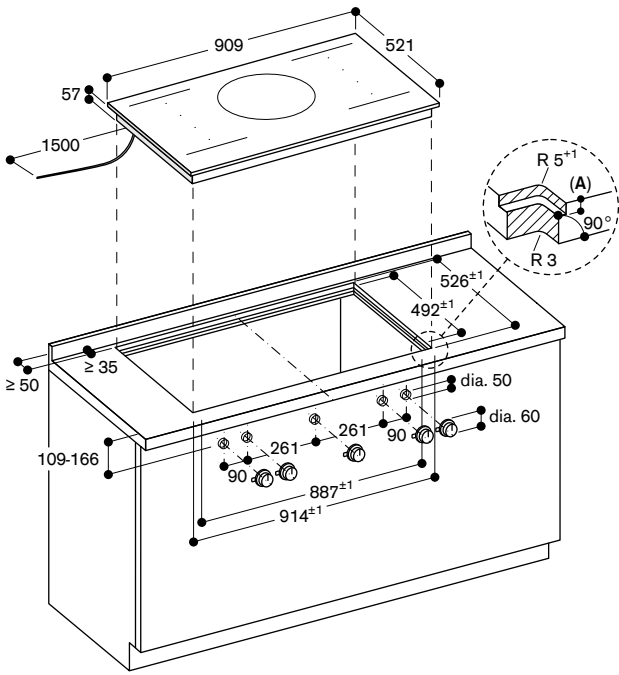
Peso dell'apparecchio c.a. 25 kg.

Valori di collegamento

Assorbimento totale 11,1 kW.

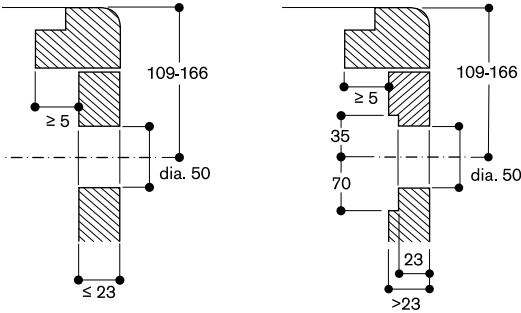
Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.



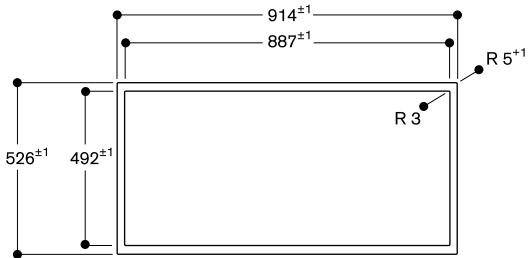


A: $6.5^{+0.5}$
 measurements in mm

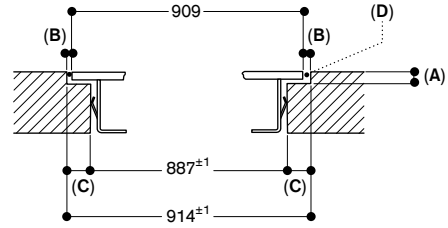
Installazione manopola; a filo



Vista dall'alto

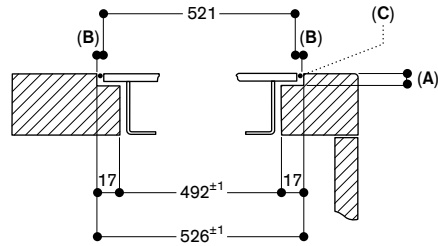


Sezione longitudinale

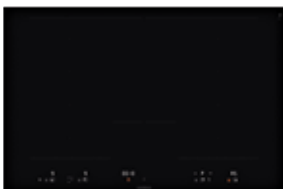


A: $6.5^{+0.5}$
 B: 2.5
 C: 13.5
 D: Riempire con silicone

Sezione trasversale



A: $6.5^{+0.5}$
 B: 2.5
 C: Riempire con silicone



VI 482 103

Senza cornice
Larghezza 80 cm

Accessori speciali

CA 051 300

Teppan Yaki

per piani Flex Induction

CA 052 300

Grill antiaderente

per piani Flex Induction

GP 900 001

Pentola adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, per zona cottura ø 15 cm

GP 900 002

Pentola adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, per zona cottura ø 18 cm

GP 900 003

Pentola adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, per zona cottura ø 21 cm

GP 900 004

Pentola adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, per zona cottura ø 28 cm

Disponibile versione con cornice.

Scheda consultabile nella sezione precedente del catalogo Piani cottura Vario Serie 400

Piano cottura Flex Induction

Serie 400

VI 482

- Funzione flexi per combinare le zone cottura rettangolari.
- Posizionamento libero di pentole e padelle all'interno delle zone cottura con estensione automatica fino a 30 cm di larghezza.
- Frying Sensor per controllo preciso delle temperature.
- Controllo facilitato di tutte le funzioni grazie agli indicatori a due colori del display.
- Solida manopola comandi in acciaio inox.
- Senza cornice per installazione a filo top.

Zone cottura

2 zone Flex ciascuna da 20x23 cm (2200 W, con booster 3700 W); se congiunte 40x23 cm (3300 W, con booster 3700 W), con estensione automatica fino a 30x32 cm (3300 W, con booster 3700 W).

2 zone Flex ciascuna da 20x23 cm (2200 W, con booster 3700 W); se congiunte 40x23 cm (3300 W, con booster 3700 W), con estensione automatica fino a 30x32 cm (3300 W, con booster 3700 W).

Funzionamento

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

Controllo elettronico della potenza a 12 livelli.

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

Caratteristiche

Funzione flexi per zone flexi rettangolari.

Frying sensor.

Funzione Booster.

Stopwatch.

Tempo di cottura programmabile.

Menu opzioni.

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

Possibilità di controllo cappa (con modello compatibile).

Home Connect

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

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

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

Sicurezza

Spia di funzionamento.

Sistema di riconoscimento pentole.

Indicazione calore residuo.

Interruttore sicurezza.

Precauzioni di montaggio

È consigliabile allineare manopole e zone cottura.

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

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

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

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

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

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

Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche.

La padella wok e il relativo anello non possono essere utilizzati con questo piano cottura.

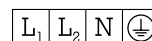
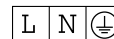
L'apparecchio è dotato di molle di fissaggio che bloccano il piano dopo l'inserimento dall'alto.

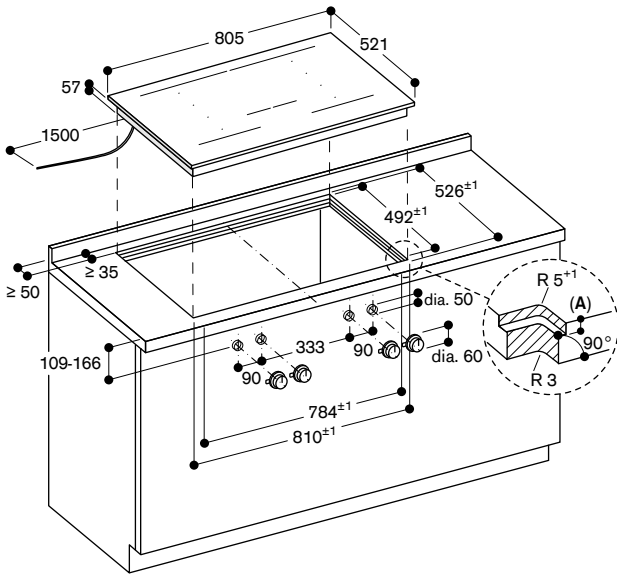
Peso dell'apparecchio c.a. 20 kg.

Valori di collegamento

Assorbimento totale 7,4 kW.

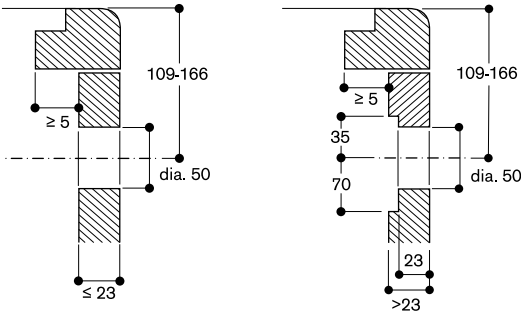
Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.



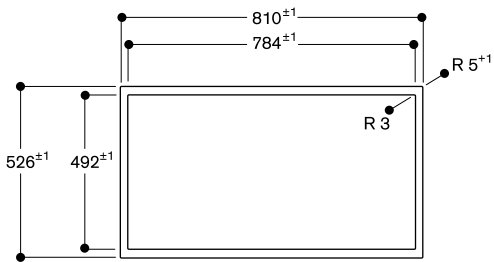


A: $6.5^{+0.5}$

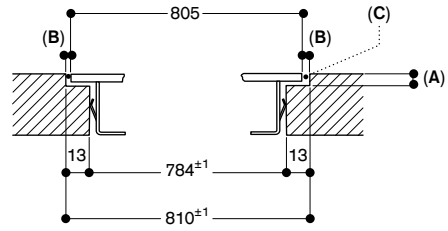
Installazione manopola; a filo



Vista dall'alto

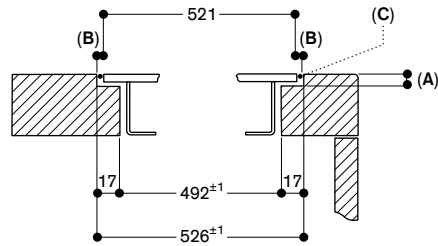


Sezione longitudinale

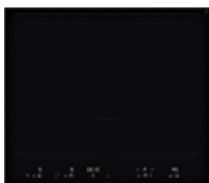


A: $6.5^{+0.5}$
 B: 2.5
 C: Riempire con silicone

Sezione trasversale



A: $6.5^{+0.5}$
 B: 2.5
 C: Riempire con silicone



VI 462 103

Senza cornice
Larghezza 60 cm

Accessori speciali

CA 051 300

Teppan Yaki

per piani Flex Induction

CA 052 300

Grill antiaderente

per piani Flex Induction

GP 900 001

Pentola adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, per zona
cottura ø 15 cm

GP 900 002

Pentola adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, per zona
cottura ø 18 cm

GP 900 003

Pentola adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, per zona
cottura ø 21 cm

GP 900 004

Pentola adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, per zona
cottura ø 28 cm

Disponibile versione con cornice.

Scheda consultabile nella sezione
precedente del catalogo Piani cottura
Vario Serie 400

Piano cottura Flex Induction

Serie 400

VI 462

- Funzione flexi per combinare le zone cottura rettangolari.
- Posizionamento libero di pentole e padelle all'interno delle zone cottura con estensione automatica fino a 30 cm di larghezza.
- Frying Sensor per controllo preciso delle temperature.
- Controllo facilitato di tutte le funzioni grazie agli indicatori a due colori del display.
- Solida manopola comandi in acciaio inox.
- Senza cornice per installazione a filo top.

Zone cottura

2 zone flex ciascuna di 20x23 cm (2200 W, con booster 3700 W); se congiunte 38x23 cm (3300 W, con booster 3700 W), con estensione automatica fino a 30x30 cm (3300 W, con booster 3700 W).

2 zone flex 20x23 cm (2200 W, con booster 3700 W). Se unite raggiungono una dimensione di 40x23 cm (3300 W, con booster 3700 W).

Funzionamento

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

Controllo elettronico della potenza a 12 livelli.

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

Caratteristiche

Funzione flexi per zone rettangolari.

Frying sensor.

Funzione Booster.

Stopwatch.

Tempo di cottura programmabile.

Menu opzioni.

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

Possibilità di controllo cappa (con modello compatibile).

Home Connect

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

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

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

Sicurezza

Spia di funzionamento.

Sistema di riconoscimento pentole.

Indicazione calore residuo.

Interruttore sicurezza.

Precauzioni di montaggio

È consigliabile allineare manopole e zone cottura.

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

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

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

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

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

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

Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche.

La padella wok e il relativo anello non possono essere utilizzati con questo piano cottura.

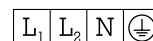
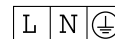
L'apparecchio è dotato di molle di fissaggio che bloccano il piano dopo l'inserimento dall'alto.

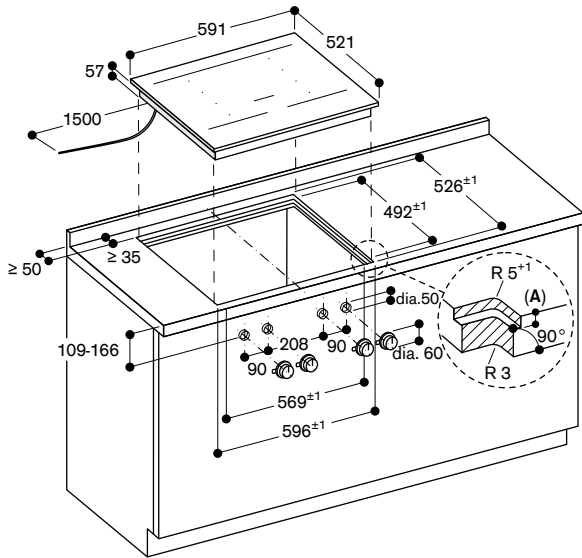
Peso dell'apparecchio c.a. 18 kg.

Valori di collegamento

Assorbimento totale 7,4 kW.

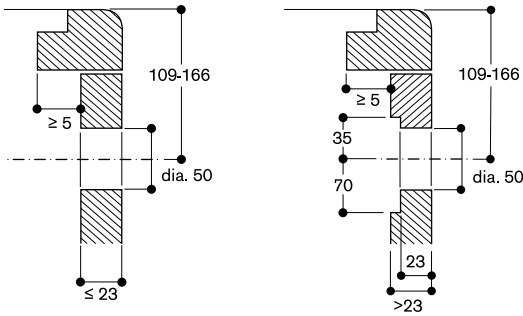
Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.



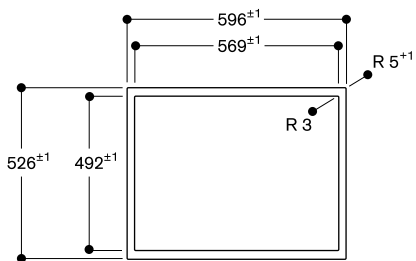


A: $6.5^{+0.5}$

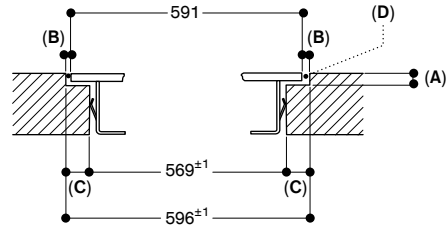
Installazione manopola; a filo



Vista dall'alto

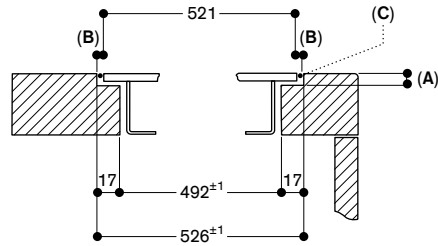


Sezione longitudinale



- A: $6.5^{+0.5}$
- B: 2.5
- C: 13.5
- D: Riempire con silicone

Sezione trasversale



- A: $6.5^{+0.5}$
- B: 2.5
- C: Riempire con silicone



VI 414 103

Senza cornice
Larghezza 38 cm

Accessori speciali

GP 900 001

Pentola adatta a Frying Sensor
in acciaio inox, antiaderente, per zona
cottura ø 18 cm

GP 900 002

Pentola adatta a Frying Sensor
in acciaio inox, antiaderente, per zona
cottura ø 18 cm

GP 900 003

Pentola adatta a Frying Sensor
in acciaio inox, antiaderente, per zona
cottura ø 21 cm

GP 900 004

Pentola adatta a Frying Sensor
in acciaio inox, antiaderente, per zona
cottura ø 28 cm

WP 400 001

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

WZ 400 001

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

Disponibile versione con cornice.
Scheda consultabile nella sezione
precedente del catalogo Piani cottura
Vario Serie 400

Piano cottura Wok Flex Induction

Serie 400

VI 414

- Zona cottura da 32 cm con funzione booster.
- Ideale per l'uso della padella Wok e del relativo anello.
- Frying Sensor per controllo preciso delle temperature.
- Controllo facilitato di tutte le funzioni grazie agli indicatori a due colori del display.
- Solida manopola comandi in acciaio inox.
- Senza cornice per installazione a filo top
- Adatto a combinazione con VL 410.

Zone cottura

1 zona a induzione ø 21 cm (2200 W, con booster 3700 W), che si estende automaticamente a ø 26 cm (2600 W, con booster 3700 W) e a ø 32 cm (3300 W, con booster 3700 W).

Funzionamento

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

Controllo elettronico della potenza a 12 livelli.

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

Caratteristiche

Funzione flexi per zone rettangolari.

Frying sensor.

Funzione Booster.

Stopwatch.

Tempo di cottura programmabile.

Menu opzioni.

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

Possibilità di controllo cappa (con modello compatibile).

Home Connect

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

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

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

Sicurezza

Spia di funzionamento.

Sistema di riconoscimento pentole.

Indicazione calore residuo.

Interruttore sicurezza.

Precauzioni di montaggio

È consigliabile allineare manopole e zone cottura.

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

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

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

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

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

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

Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche.

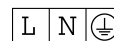
L'apparecchio è dotato di molle di fissaggio che bloccano il piano dopo l'inserimento dall'alto.

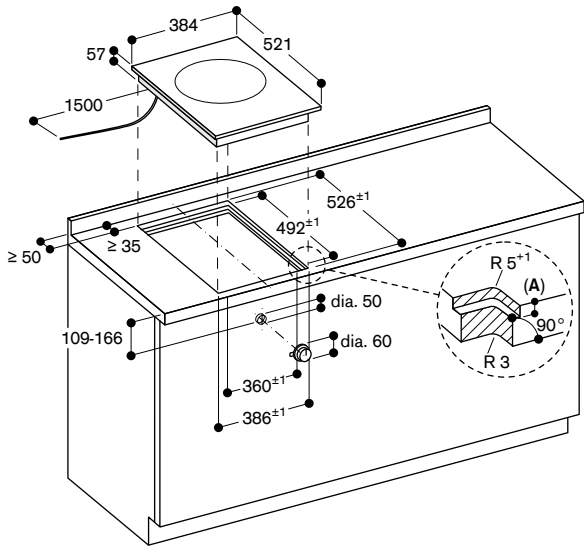
Peso dell'apparecchio c.a. 10 kg.

Valori di collegamento

Assorbimento totale 3,7 kW.

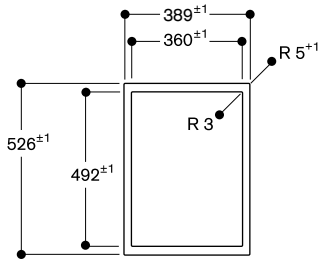
Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.



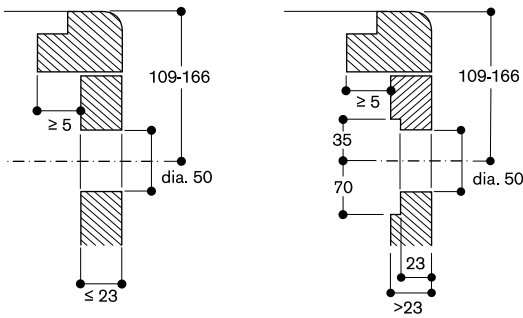


A: $6.5^{+0.5}$

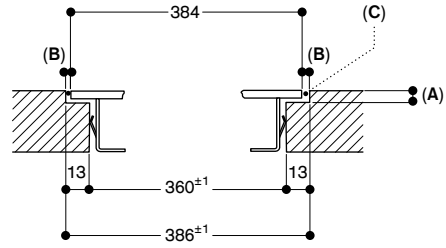
Vista dall'alto



Installazione manopola; a filo

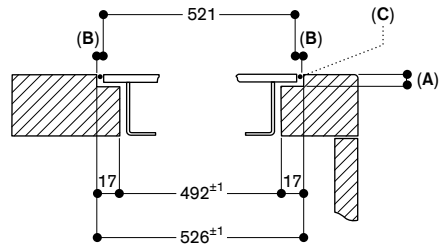


Sezione longitudinale



A: $6.5^{+0.5}$
 B: 2.5
 C: Riempire con silicone

Sezione trasversale



A: $6.5^{+0.5}$
 B: 2.5
 C: Riempire con silicone



VI 422 103

Senza cornice
Larghezza 38 cm

Accessori speciali

CA 051 300

Teppan Yaki

per piani Flex Induction

CA 052 300

Grill antiaderente

per piani Flex Induction

GP 900 001

Pentola adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, per zona
cottura ø 15 cm

GP 900 002

Pentola adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, per zona
cottura ø 18 cm

GP 900 003

Pentola adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, per zona
cottura ø 21 cm

Disponibile versione con cornice.

Scheda consultabile nella sezione
precedente del catalogo Piani cottura
Vario Serie 400

Piano cottura Flex Induction

Serie 400

VI 422

- Funzione flexi per combinare le zone cottura rettangolari.
- Posizionamento libero di pentole e padelle all'interno delle zone cottura.
- Frying Sensor per controllo preciso delle temperature.
- Controllo facilitato di tutte le funzioni grazie agli indicatori a due colori del display.
- Solida manopola comandi in acciaio inox.
- Senza cornice per installazione a filo top.
- Adatto a combinazione con VL 410.

Zone cottura

2 zone flexi da 20x24 cm (2200 W, con booster 3700 W), se unite raggiungono la dimensione di 40x24 cm (3300 W, con booster 3700 W).

Funzionamento

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

Controllo elettronico della potenza a 12 livelli.

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

Caratteristiche

Funzione flexi per zone rettangolari.

Frying sensor.

Funzione Booster.

Stopwatch.

Tempo di cottura programmabile.

Menu opzioni.

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

Possibilità di controllo cappa (con modello compatibile).

Home Connect

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

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

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

Sicurezza

Spia di funzionamento.

Sistema di riconoscimento pentole.

Indicazione calore residuo.

Interruttore sicurezza.

Precauzioni di montaggio

È consigliabile allineare manopole e zone cottura.

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

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

Istruzioni aggiuntive per l'installazione a filo:

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

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

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

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

Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche.

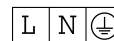
L'apparecchio è dotato di molle di fissaggio che bloccano il piano dopo l'inserimento dall'alto.

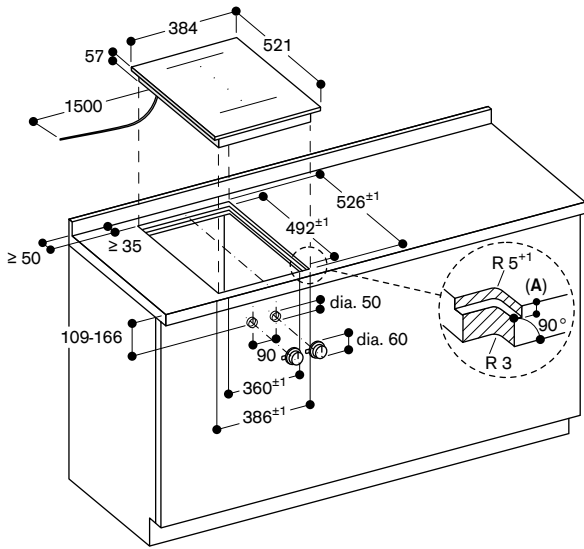
Peso dell'apparecchio c.a. 10 kg.

Valori di collegamento

Assorbimento totale 3,7 kW.

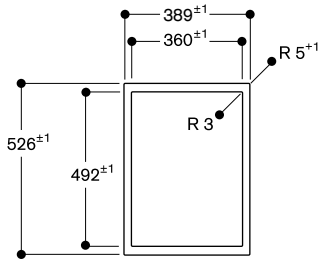
Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.



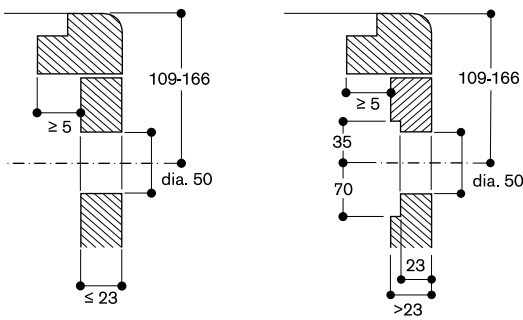


A: $6.5^{+0.5}$

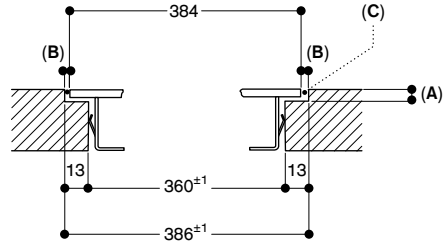
Vista dall'alto



Installazione manopola; a filo

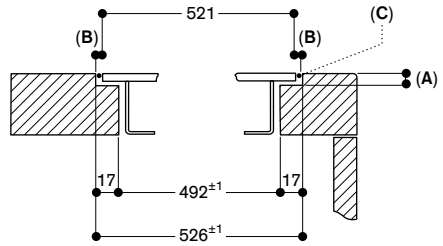


Sezione longitudinale



- A: $6.5^{+0.5}$
- B: 2.5
- C: Riempire con silicone

Sezione trasversale



- A: $6.5^{+0.5}$
- B: 2.5
- C: Riempire con silicone



Combinazione:

Per installazione a filo top
Larghezza 87.7 cm
Estrazione / Ricircolo dell'aria
Motore e sistema tubi non in dotazione

Apparecchi

VI 414 103
Wok a induzione Serie 400

VI 422 103
Domino Flex Induction Serie 400

VL 410 111
Unità di aspirazione da piano Serie 400

AA 490 111
Manopola Serie 400

VA 422 000
Elemento di congiunzione (x 2)

Accessori speciali

CA 051 300
Teppan Yaki
per piani Flex Induction

CA 052 300
Grill antiaderente
per piani Flex Induction

GP 900 001
Pentola adatta a Frying Sensor
in acciaio inox, antiaderente, per zona cottura ø 15 cm

GP 900 002
Pentola adatta a Frying Sensor
in acciaio inox, antiaderente, per zona cottura ø 18 cm

GP 900 003
Pentola adatta a Frying Sensor
in acciaio inox, antiaderente, per zona cottura ø 21 cm

GP 900 004
Pentola adatta a Frying Sensor
in acciaio inox, antiaderente, per zona cottura ø 28 cm

Accessori e motori per modalità a ricircolo/estrazione nelle pagine seguenti.

Piano cottura Flex Induction in combinazione con cappa da piano Serie 400

Combinazione

- Installazione a filo top.
- Funzione Flex per combinare le zone cottura rettangolari.
- Posizionamento libero di pentole e padelle all'interno delle zone cottura rettangolari.
- Grande zona cottura per pentole fino a ø 32 cm.
- Ideale per l'uso della padella Wok e del relativo anello.
- Solida manopola comandi in acciaio inox.
- Display bicolore.
- Aspirazione potente a livello del piano di lavoro.
- Senza motore, combinabile con i motori BLDC Gaggenau.
- Sistema ad estrazione o a ricircolo aria.

Zone cottura

2 zone Flex Induction 20x24 cm (2200 W, con booster 3700 W). Se unite raggiungono una dimensione di 40x24 cm (3300 W, con booster 3700 W).
1 zona induzione ø 21 cm (2200 W, con booster 3700 W), che si estende automaticamente a ø 26 cm (2600 W, con booster 3700 W) e a ø 32 cm (3300 W, con booster 3700 W).

Performance

Livello di potenza dipendente dal motore Gaggenau utilizzato.

Funzionamento

Manopole in acciaio con anello luminoso e serigrafia per le zone cottura e i livelli di potenza.
Controllo elettronico zone cottura a 12 livelli.
Controllo a 3 livelli + 1 livello intensivo del sistema di aspirazione.

Caratteristiche

Funzione flexi per zone rettangolari.
Zona cottura da 32 cm.
Wok.
Frying sensor.
Funzione Booster.
Stopwatch.
Tempo di cottura programmabile.
Menu opzioni.
Spegnimento ritardato, 6 min.
Apertura manuale degli elementi di ventilazione.
Elemento di chiusura in acciaio inox, lavabile in lavastoviglie.
Filtro in metallo, lavabile in lavastoviglie.

Dati di consumo aspirazione

Dati di consumo riferiti ad una configurazione con motore AR 403 122.
Classe di efficienza energetica A (in una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D).
Consumo energetico 42.7 kWh/anno.
Classe di efficienza di ventilazione: A.
Classe di efficienza di illuminazione: -.
Classe di efficienza filtro: C.
Livello sonoro min. 56 db / max. 68 db con livello aspirazione normale.

Sicurezza

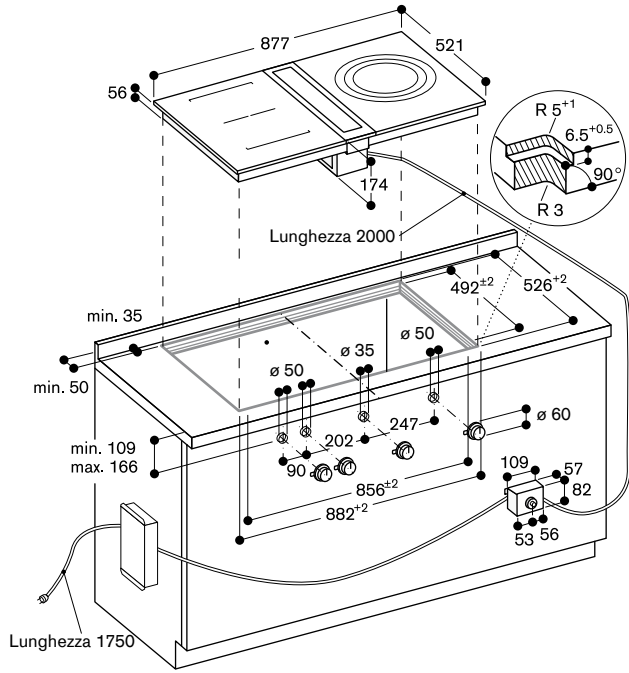
Spia di funzionamento.
Sistema di riconoscimento pentole.
Indicazione calore residuo per ogni singola zona.
Interruttore sicurezza.

Precauzioni di montaggio

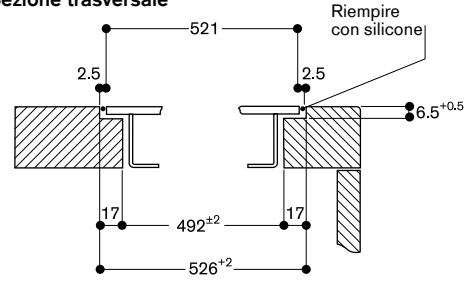
Per funzionamento ad estrazione/ad espulsione fare riferimento ai diversi motori disponibili.
Garantire una maggiore aerazione del locale se la cappa è installata in un locale dove è presente un camino funzionante.
Si consiglia di allineare le manopole con gli elementi di cottura e ventilazione.
Rispettare sempre i disegni relativi all'installazione delle manopole.
Se il pannello è più spesso di 23 mm prevedere uno spazio sul lato posteriore.
Per l'installazione è necessario mantenere i bordi dell'intaglio almeno a 13 mm per un'installazione a filo.
Assicurare una superficie omogenea con angolo di 90°.
La portata e la stabilità, in particolare nel caso di piani di lavoro sottili, deve essere sostenuta mediante opportuni sottostrutture. Prendere in considerazione il peso dell'apparecchio e carichi aggiuntivi.
L'installazione è possibile in piani di pietra, sintetici o in legno massello. Devono essere rispettate la resistenza termica e la tenuta stagna dei bordi dell'intaglio. Per quanto riguarda gli altri materiali si prega di consultare il produttore del piano di lavoro.
La scanalatura deve essere continua e uniforme, così da garantire il corretto posizionamento dell'apparecchio sulla guarnizione. Non utilizzare un rivestimento discontinuo.
La misura della fuga tra il piano cottura e il top è variabile in base alla precisione dell'intaglio sul piano lavoro. Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche.
L'apparecchio è dotato di molle di fissaggio che bloccano il piano dopo l'inserimento dall'alto.

Valori di collegamento

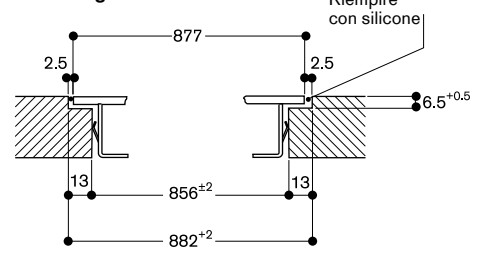
Assorbimento max 7.41 kW (2x3.7 kW per i piani e 0.01 kW per la manopola della ventilazione).
Cavo di connessione elementi di cottura: 1,5 m. senza spina.
Cavo di connessione elemento di ventilazione: 1,8 m. con spina.
Cavo di collegamento da 2 m tra VL 410 e manopola AA 490.



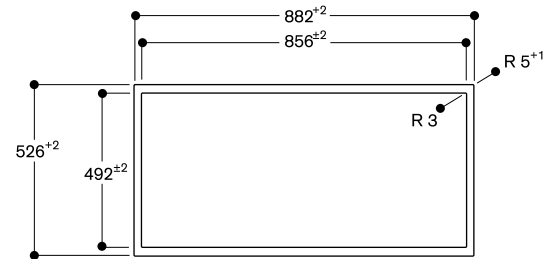
Sezione trasversale



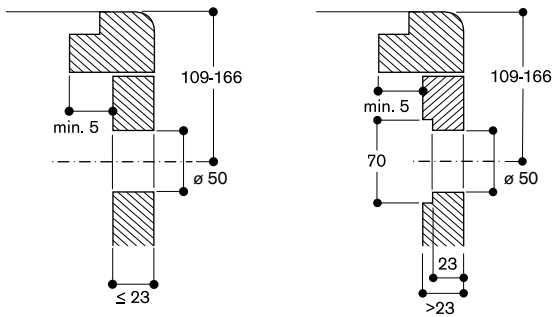
Sezione longitudinale



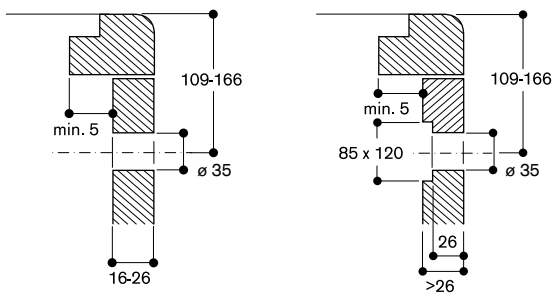
Vista dall'alto



Piani cottura a induzione VI 414 e VI 422



Unità di aspirazione telescopica da piano VL 410





Combinazione:

Per installazione a filo top
Larghezza 87.7 cm
Estrazione / Ricircolo dell'aria
Motore e sistema tubi non in dotazione

Apparecchi

VI 422 103
Domino Flex Induction Serie 400

VI 422 103
Domino Flex Induction Serie 400

VL 410 111
Unità di aspirazione da piano Serie 400

AA 490 111
Manopola Serie 400

VA 422 000
Elemento di congiunzione (x 2)

Accessori speciali

CA 051 300
Teppan Yaki
per piani Flex Induction

CA 052 300
Grill antiaderente
per piani Flex Induction

GP 900 001
Pentola adatta a Frying Sensor
in acciaio inox, antiaderente, per zona
cottura ø 15 cm

GP 900 002
Pentola adatta a Frying Sensor
in acciaio inox, antiaderente, per zona
cottura ø 18 cm

GP 900 003
Pentola adatta a Frying Sensor
in acciaio inox, antiaderente, per zona
cottura ø 21 cm

Accessori e motori per modalità a
ricircolo/estrazione nelle pagine
seguenti.

Piano cottura Flex Induction in combinazione con cappa da piano Serie 400

Combinazione

- Installazione a filo top.
- Funzione Flex per combinare le zone cottura rettangolari.
- Posizionamento libero di pentole e padelle all'interno delle zone cottura rettangolari.
- Solida manopola comandi in acciaio inox.
- Display bicolore.
- Aspirazione potente a livello del piano di lavoro.
- Senza motore, combinabile con i motori BLDC Gaggenau.
- Sistema ad espulsione o a ricircolo aria.

Zone cottura

2 zone Flex Induction 20x24 cm (2200 W, con booster 3700 W). Se unite raggiungono una dimensione di 40x24 cm (3300 W, con booster 3700 W).
2 zone Flex Induction 20x24 cm (2200 W, con booster 3700 W). Se unite raggiungono una dimensione di 40x24 cm (3300 W, con booster 3700 W).

Performance

Livello di potenza dipendente dal motore Gaggenau utilizzato.

Funzionamento

Manopole in acciaio con anello luminoso e serigrafia per le zone cottura e i livelli di potenza.
Controllo elettronico zone cottura a 12 livelli.
Controllo a 3 livelli + 1 livello intensivo del sistema di aspirazione.

Caratteristiche

Funzione flexi per zone rettangolari.
Frying sensor.
Funzione Booster.
Stopwatch.
Tempo di cottura programmabile.
Menu opzioni.
Spegnimento ritardato, 6 min.
Apertura manuale degli elementi di ventilazione.
Elemento di chiusura in acciaio inox, lavabile in lavastoviglie.
Filtro in metallo, lavabile in lavastoviglie.

Dati di consumo aspirazione

Dati di consumo riferiti ad una configurazione con motore AR 403 122.
Classe di efficienza energetica A (in una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D).
Consumo energetico 42.7 kWh/anno.
Classe di efficienza di ventilazione: A.
Classe di efficienza di illuminazione: -.
Classe di efficienza filtro: C.
Livello sonoro min. 56 db / max. 68 db con livello aspirazione normale.

Sicurezza

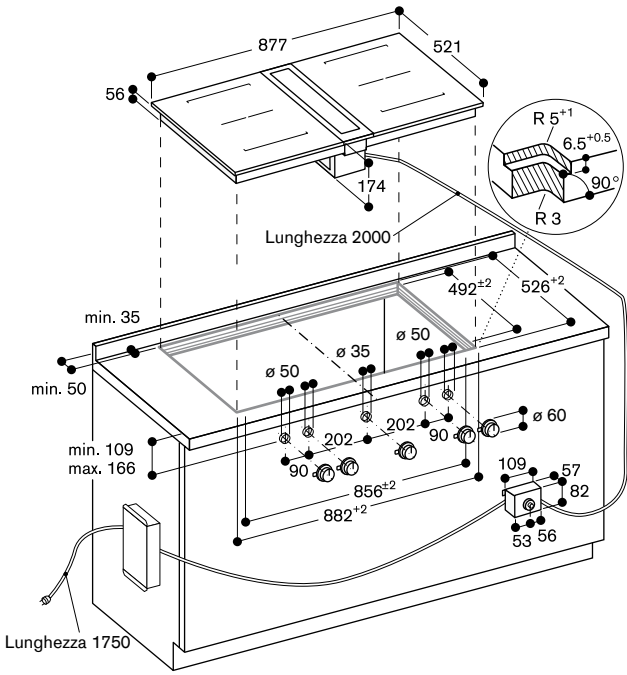
Spia di funzionamento.
Sistema di riconoscimento pentole.
Indicazione calore residuo per ogni singola zona.
Interruttore sicurezza.

Precauzioni di montaggio

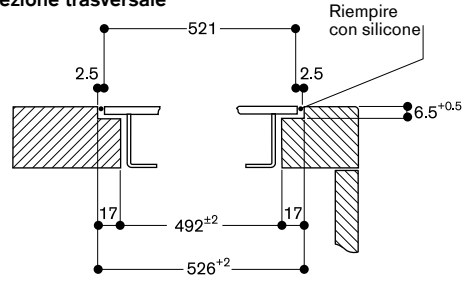
Per funzionamento ad estrazione/a ricircolo fare riferimento ai diversi motori disponibili.
Garantire una maggiore aerazione del locale se la cappa è installata in un locale dove è presente un camino funzionante.
Si consiglia di allineare le manopole con gli elementi di cottura e aspirazione.
Rispettare sempre i disegni relativi all'installazione delle manopole.
Se il pannello è più spesso di 23 mm prevedere uno spazio sul lato posteriore.
La portata e la stabilità, in particolare nel caso di piani di lavoro sottili, deve essere sostenuta mediante opportuni sottostrutture.
Prendere in considerazione il peso dell'apparecchio e carichi aggiuntivi.
L'installazione è possibile in piani di pietra, sintetici o in legno massello. Devono essere rispettate la resistenza termica e la tenuta stagna dei bordi dell'intaglio. Per quanto riguarda gli altri materiali si prega di consultare il produttore del piano di lavoro.
La scanalatura deve essere continua e uniforme, così da garantire il corretto posizionamento dell'apparecchio sulla guarnizione. Non utilizzare un rivestimento discontinuo.
La misura della fuga tra il piano cottura e il top è variabile in base alla precisione dell'intaglio sul piano lavoro.
Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche.
L'apparecchio è dotato di molle di fissaggio che bloccano il piano dopo l'inserimento dall'alto.

Valori di collegamento

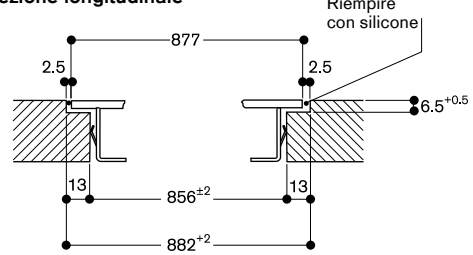
Assorbimento max 7.41 kW (2x3.7 kW per i piani e 0.01 kW per la manopola della ventilazione).
Cavo di connessione elementi di cottura: 1,5 m. senza spina.
Cavo di connessione elemento di ventilazione: 1,8 m. con spina.
Cavo di collegamento da 2 m tra VL 410 e manopola AA 490.



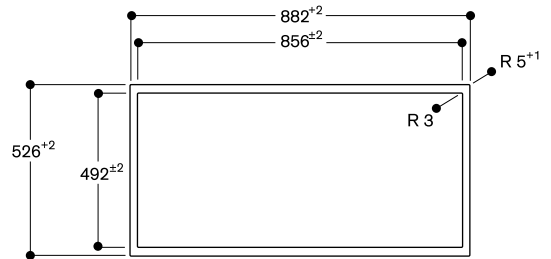
Sezione trasversale



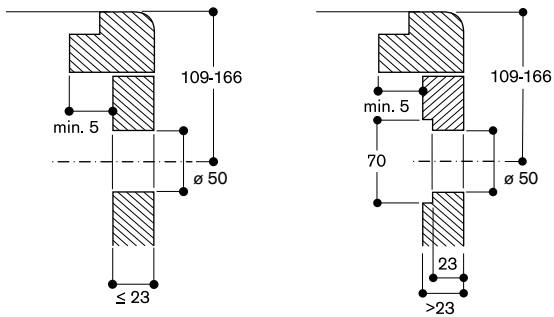
Sezione longitudinale



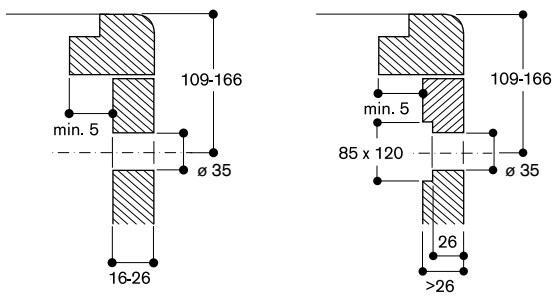
Vista dall'alto



Piani cottura a induzione VI 414 e VI 422



Unità di aspirazione telescopica da piano VL 410



Consigli per una corretta installazione

- Per le misure di profondità considerare la profondità del mobile e le sporgenze del top cucina.
- Con la cappa da piano i tubi possono essere connessi a dx, a sx o dal basso.
- Per una circolazione ottimale dell'aria si consigliano i tubi \varnothing 150.
- 2 tubi piatti o tondi devono essere connessi tra loro con un connettore.
- Per connettere 2 pieghe di tubi (es. una piega a 90° orizzontale ed una a 90° verticale) è necessario un pezzo di tubo piatto che può essere tagliato a piacimento.
- Assicurarsi che i tubi siano ben sigillati usando ad esempio AD 990 090 (resistente al calore e anti UV).
- Assicurare l'unità di controllo al lato del mobile, non alla base o al pavimento.
- Per ulteriori consigli di progettazione fare riferimento alle informazioni relative alla cappa VL414 nella sezione del catalogo Aspirazione.

Esempio 1 (estrazione)

Configurazione con AR 403 122,
profondità min. piano di lavoro: 60 cm

Combinazione

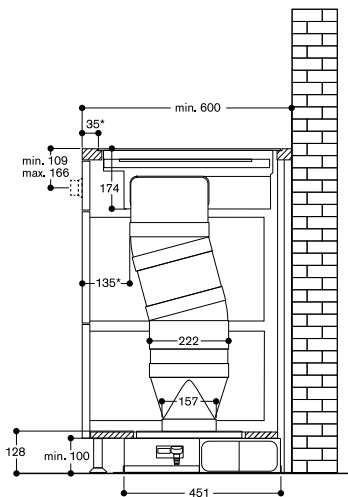
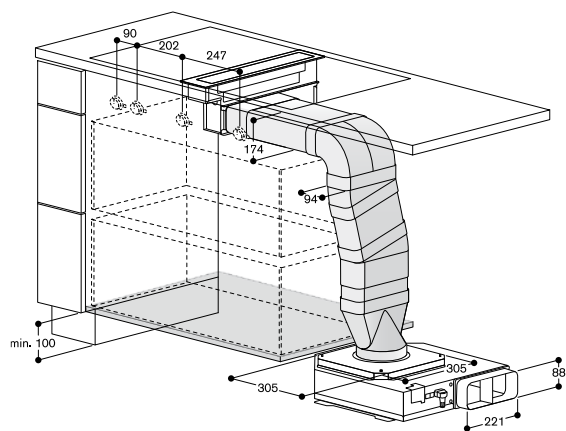
Piano Flex Induction con VL 410 e AR 403 122 (estrazione).

Informazione

- È possibile prevedere cassette al di sotto della combinazione.
- La parte di connessione \varnothing 150 è inclusa con il motore.

Lista accessori

- 1 x AR 403 122 (motore da zoccolo Serie 400)
- 1 x AD 854 046 (parte di connessione per VL, 150)
- 2 x AD 852 040 (parte di connessione tubo piatto, 150)
- 1 x AD 852 030 (tubo piatto 90° verticale, 150)
- 2 x AD 852 032 (tubo piatto 15° orizzontale, 150)
- 1 x AD 852 010 (tubo piatto 150)
- 1 x AD 852 041 (adattatore tubo piatto, tondo 150)
- 1 x AD 990 090 (nastro adesivo)



* Misura raccomandata, può essere regolata.

Esempio 2 (estrazione)

Configurazione con AR 403 122,
profondità min. piano di lavoro: 71 cm

Combinazione

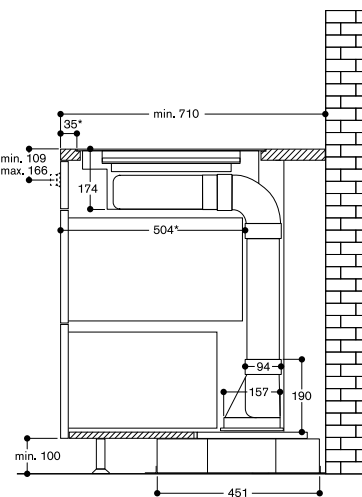
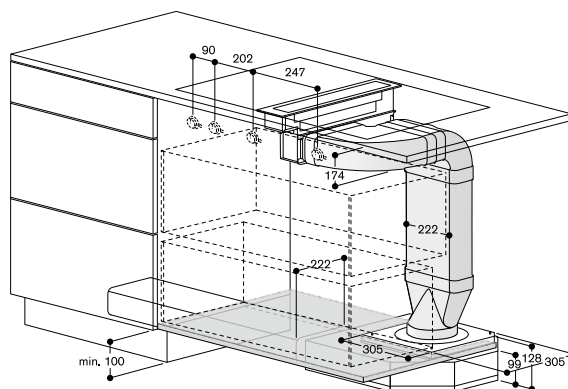
Piano Flex Induction con VL 410 e AR 403 122 (estrazione).

Informazione

- È possibile prevedere cassette di dimensioni ridotte al di sotto della combinazione.
- La parte di connessione \varnothing 150 è inclusa con il motore.

Lista accessori

- 1 x AR 403 122 (motore da zoccolo Serie 400)
- 1 x AD 854 046 (parte di connessione per VL, 150)
- 1 x AD 852 031 (tubo piatto 90° orizzontale, 150)
- 1 x AD 852 010 (tubo piatto 150)
- 1 x AD 852 030 (tubo piatto 90° verticale, 150)
- 1 x AD 852 041 (adattatore tubo piatto, tondo 150)
- 1 x AD 990 090 (nastro adesivo)



* Misura raccomandata, può essere regolata.

Esempio 1 (ricircolo)

**Configurazione con AR 413 122,
profondità min. piano di lavoro: 68 cm**

Combinazione

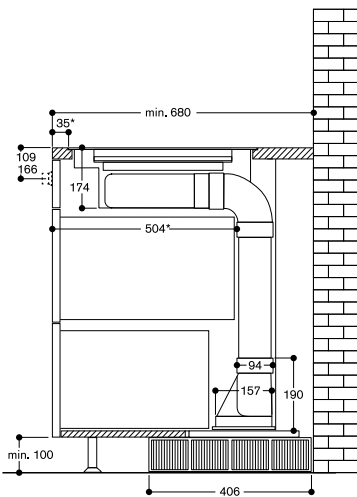
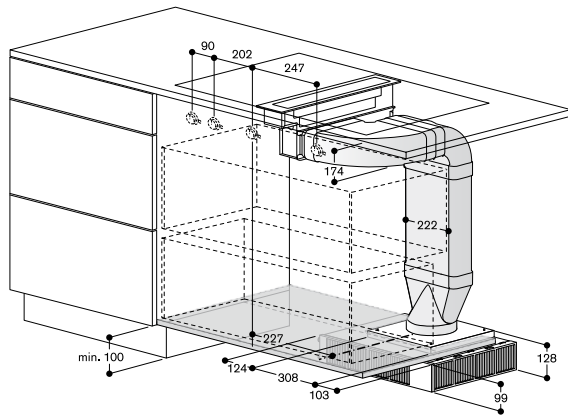
Piano Flex Induction con VL 410 e AR 413 122 (ricircolo).

Informazione

- È possibile prevedere cassette di dimensioni ridotte al di sotto della combinazione.
- Per una performance ottimale è necessario per il flusso d'aria uno spazio di almeno 440 cm².
- È possibile non installare una griglia di ventilazione. In tal caso tra apertura filtri e mobile è raccomandata una distanza minima di 15 cm.
- Filtri sostituibili frontalmente.
- La parte di connessione ø 150 è inclusa con il motore.

Lista accessori

- 1 x AR 413 122 (motore da zoccolo Serie 400)
- 1 x AD 854 046 (parte di connessione per VL, 150)
- 1 x AD 852 031 (tubo piatto 90° orizzontale, 150)
- 1 x AD 852 010 (tubo piatto 150)
- 1 x AD 852 030 (tubo piatto 90° verticale, 150)
- 1 x AD 852 041 (adattatore tubo piatto, tondo 150)
- 1 x AD 990 090 (nastro adesivo)



* Misura raccomandata, può essere regolata.

Esempio 2 (ricircolo)

**Configurazione con AR 413 122,
profondità min. piano di lavoro: 90 cm**

Combinazione

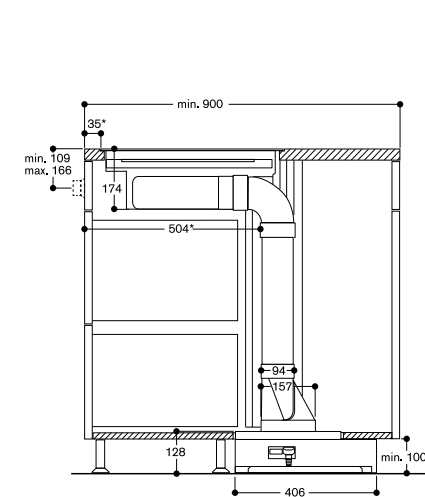
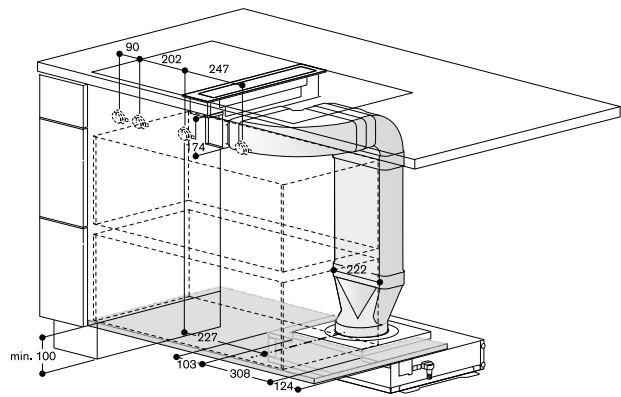
Piano Flex Induction con VL 410 e AR 413 122 (ricircolo).

Informazione

- È possibile prevedere cassette di dimensioni ridotte al di sotto della combinazione.
- Per una performance ottimale è necessario per il flusso d'aria uno spazio di almeno 440 cm².
- La griglia di ventilazione è sul retro. Tra apertura filtri e mobile è raccomandata una distanza minima di 15 cm.
- Filtri sostituibili da dietro.
- La parte di connessione ø 150 è inclusa con il motore.

Lista accessori

- 1 x AR 413 122 (motore da zoccolo Serie 400)
- 1 x AD 854 046 (parte di connessione per VL, 150)
- 1 x AD 852 031 (tubo piatto 90° orizzontale, 150)
- 1 x AD 852 010 (tubo piatto 150)
- 1 x AD 852 030 (tubo piatto 90° verticale, 150)
- 1 x AD 852 041 (adattatore tubo piatto, tondo 150)
- 1 x AD 990 090 (nastro adesivo)



* Misura raccomandata, può essere regolata.

**CV 282 101**

Senza cornice
Installazione a filo
Larghezza 80 cm
A estrazione / ricircolo aria
Tubi non forniti nell'imballo

Accessori per l'installazione

CA 082 010
Kit per ricircolo non canalizzato
CA 082 020
Kit per il ricircolo parzialmente canalizzato
CA 084 010
4 Filtri acustici per la modalità a estrazione

Accessori speciali

CA 051 300
Teppan Yaki
per piani Flex Induction
CA 052 300
Grill antiaderente
per piani Flex Induction
CA 060 300
Cooking Sensor
per il controllo/regolazione della temperatura all'interno delle pentole per piani Flex Induction
CA 282 111
4 filtri a carboni attivi
con elevata riduzione degli odori per modalità a ricircolo
GP 900 001
Pentola adatta a Frying Sensor
in acciaio inox, antiaderente, per zona cottura ø 15 cm
GP 900 002
Pentola adatta a Frying Sensor
in acciaio inox, antiaderente, per zona cottura ø 19 cm
GP 900 003
Pentola adatta a Frying Sensor
in acciaio inox, antiaderente, per zona cottura ø 21 cm
CA 230 100
Twist-Pad nero
per piani Serie 200

**Piano cottura Flex Induction
con aspirazione integrata Serie 200
CV 282**

- Funzione flexi per combinare le zone cottura rettangolari.
- Posizionamento libero di pentole e padelle all'interno delle zone cottura rettangolari.
- Sistema di aspirazione estremamente efficiente integrato nel piano.
- Funzione aspirazione automatica.
- Ampio filtro grassi metallico, facile da rimuovere, lavabile in lavastoviglie.
- Motore a bassa rumorosità ed alto risparmio energetico.
- Sistema ad estrazione o a ricircolo aria.
- Filtro a carboni attivi integrato facilmente rimovibile dall'alto per il ricircolo dell'aria.
- Comando Twist-Pad, pratico selettore a magnete rimovibile per attivare la zona cottura e impostare il livello di temperatura.
- Controllo facilitato di tutte le funzioni grazie agli indicatori a due colori del display.

Zone cottura

2 zone Flex Induction 20x24 cm (2200 W, con booster 3700 W). Se unite raggiungono una dimensione di 40x24 cm (3300 W, con booster 3700 W).
2 zone Flex Induction 20x24 cm (2200 W, con booster 3700 W). Se unite raggiungono una dimensione di 40x24 cm (3300 W, con booster 3700 W).

Performance

Performance e rumorosità: 3 livelli di potenza + intensivo: potenza max. di aspirazione secondo DIN EN 61591. Potenza sonora secondo EN 60704-3. Pressione sonora secondo EN 60704-2-13. Riduzione odori nella modalità ricircolo secondo EN 61591 Estrazione dell'aria: 532 / 636 m³/h. 70 / 74 dB (A) re 1 pW. Ricircolo dell'aria: 497 / 627 m³/h. 67 / 72 dB (A) re 1 pW.

Funzionamento

Comando Twist-Pad con selettore a magnete amovibile per facilitare la pulizia del piano.
Controllo user friendly con display a 2 colori (bianco/arancione). Indicatori di zona cottura sulla vetroceramica. Controllo elettronico zone cottura a 17 livelli. Controllo a 3 livelli + 1 livello intensivo del sistema di ventilazione.

Caratteristiche

Funzione flexi per zone rettangolari. Riconoscimento automatico della padella. Funzione di cottura professionale. Possibile funzionamento abbinato a Cooking Sensor CA 060 300. Frying Sensor. Funzione booster per pentole. Funzione booster per padelle. Funzione mantenimento in caldo. Funzionamento del sistema di aspirazione controllato tramite sensori.

Attivazione automatica del sistema di aspirazione quando una zona cottura viene utilizzata.

Aspirazione intervallata, 6 minuti. Funzione post-cottura controllata tramite sensori. Indicatore di saturazione filtro grassi e filtro aria. Filtro rimovibile e lavabile in lavastoviglie. Griglia di aspirazione in zinco nero ad alto grado, lavabile in lavastoviglie. Tecnologia di funzionamento a motore elettromagnetico senza spazzole BLDC per un'efficienza massima. Interni ottimizzati per una circolazione dell'aria estremamente efficiente. Stopwatch. Timer cottura (fino a 99 minuti). Tempo di cottura programmabile. Funzione Memory. Menu opzioni.
Funzione Power Management: regolazione e limitazione elettronica dell'assorbimento elettrico a seconda dell'esigenza.

Home Connect

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

Valori di consumo

Classe di efficienza energetica A (in una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D). Consumo energetico 56.9 kWh/ anno. Classe di efficienza di ventilazione: A. Classe di efficienza di illuminazione: -. Classe di efficienza filtro: B. Livello sonoro min. 61 db / max. 70 db con livello aspirazione normale.

Sicurezza

Interruttore principale (on / off). Spia di funzionamento. Sistema di riconoscimento pentole. Indicatore di calore residuo. Sicurezza bambini. Termocoppia di sicurezza. Protezione superiore lavabile in lavastoviglie. Contenitore di raccolta dei liquidi con capacità 0,9 litri, lavabile in lavastoviglie.

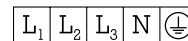
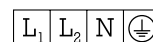
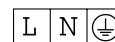
Precauzioni di montaggio

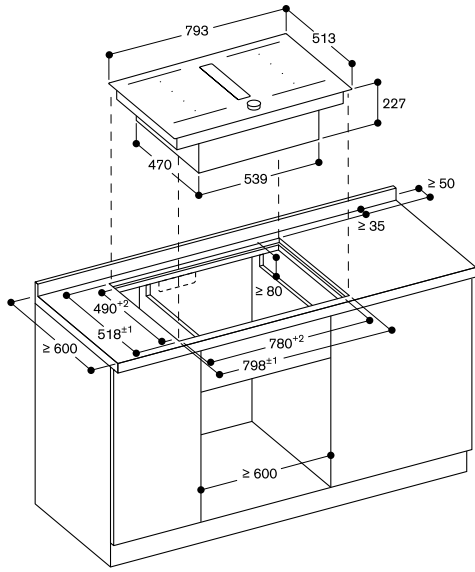
Larghezza minima fondo mobile: 60 cm. Profondità di immersione nel piano di lavoro: min. 60 cm con ricircolo non canalizzato, min 65 cm con ricircolo canalizzato/estrazione. Profondità nel mobile 227 mm. Il set di ricircolo non canalizzato CA 082 010 richiede un'apertura verticale di min. 25 mm dietro il pannello posteriore del mobile. Si raccomandano 50 mm per una performance ottimale. L'uscita dell'aria sul retro dell'apparecchio è direttamente accessibile con un condotto piatto (ø 150). In modalità estrazione dell'aria deve essere installato un deflettore

unidirezionale con una pressione di apertura massima di 65 Pa. Per prestazioni ottimali nel ricircolo dell'aria, si consiglia una superficie di deflusso di almeno 440 cm². Per le installazioni a ricircolo previste verso pareti esterne non isolate, si consiglia una progettazione con aspirazione canalizzata. L'efficiente motore aspirante permette un sistema di canalizzazione fino a 8 metri e 3 curve a 90°, con la garanzia di prestazione soddisfacenti. L'apparecchio può essere installato dal basso. Peso dell'apparecchio c.a. 28 kg. L'apparecchio deve essere facilmente accessibile dal basso. Garantire una maggiore aerazione del locale se la cappa è installata in un locale dove è presente un camino funzionante. La portata e la stabilità, in particolare nel caso di piani di lavoro sottili, deve essere sostenuta mediante opportuni sottostrutture. Prendere in considerazione il peso dell'apparecchio. Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche.

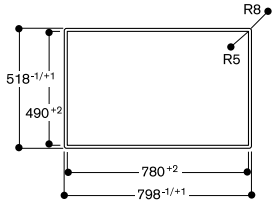
Valori di collegamento

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

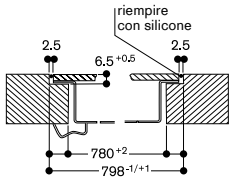




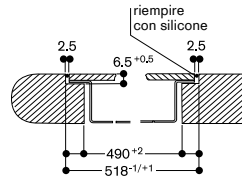
Vista dall'alto



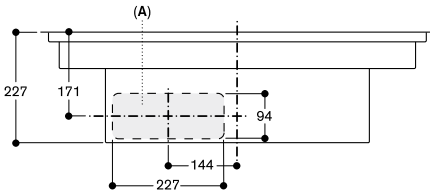
Sezione longitudinale



Sezione trasversale

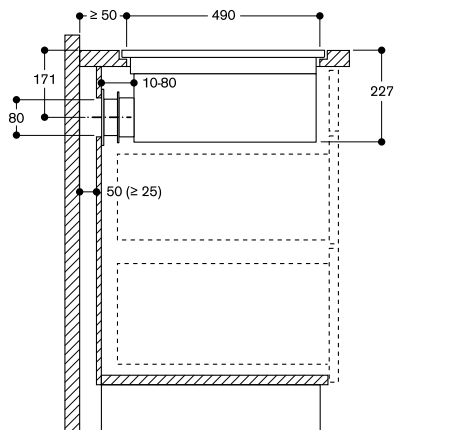


Vista frontale

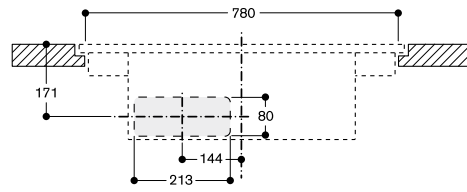


A: Connessione diretta dal retro

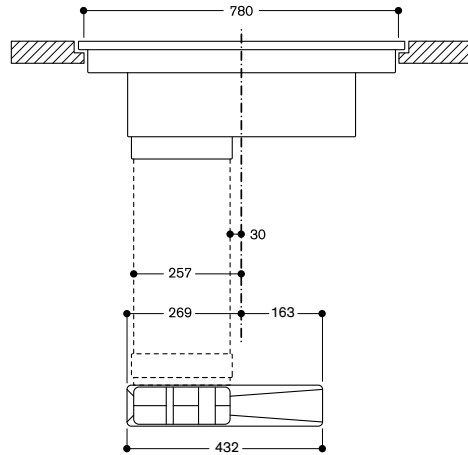
Vista laterale di CV 282 con ricircolo non canalizzato (CA 082 010)



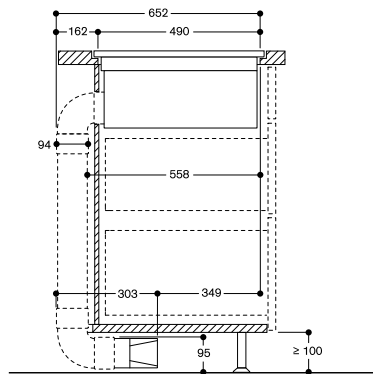
Vista frontale - foro d'incasso per ricircolo non canalizzato (CA 082 010) e installazione a filo



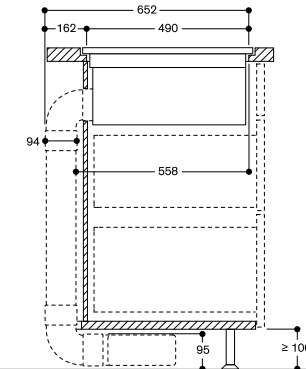
Vista frontale di CV 282 con ricircolo canalizzato (CA 082 020)



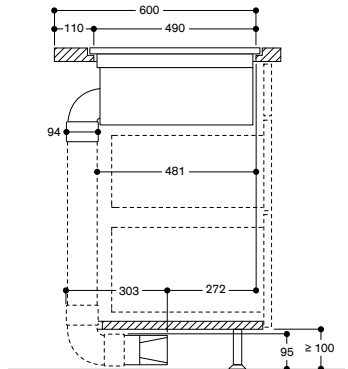
Vista laterale di CV 282 con ricircolo canalizzato (CA 082 020) e tubo piatto standard con piega a 90°



Vista laterale di CV 282 ad estrazione (CA 084 010) e tubo piatto standard con piega a 90°



Vista laterale di CV 282 con ricircolo canalizzato (CA 082 020) e tubo corto standard con piega a 90° (AD 857 033)



**CV 282 111**

Cornice in acciaio inox
Installazione a filo
Larghezza 80 cm
A estrazione / ricircolo aria
Tubi non forniti nell'imballo

Accessori per l'installazione

CA 082 010

Kit per ricircolo non canalizzato

CA 082 020

Kit per il ricircolo parzialmente canalizzato

CA 084 010

4 Filtri acustici per la modalità a estrazione

Accessori speciali

CA 051 300

Teppan Yaki

per piani Flex Induction

CA 052 300

Grill antiaderente

per piani Flex Induction

CA 060 300

Cooking Sensor

per il controllo/regolazione della temperatura all'interno delle pentole per piani Flex Induction

CA 282 111

4 filtri a carboni attivi

con elevata riduzione degli odori per modalità a ricircolo

GP 900 001

Pentola adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, per zona cottura ø 15 cm

GP 900 002

Pentola adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, per zona cottura ø 19 cm

GP 900 003

Pentola adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, per zona cottura ø 21 cm

CA 230 100

Twist-Pad nero

per piani Serie 200

Piano cottura Flex Induction con aspirazione integrata Serie 200 CV 282

- Cornice in acciaio inox.
- Funzione flexi per combinare le zone cottura rettangolari.
- Posizionamento libero di pentole e padelle all'interno delle zone cottura rettangolari.
- Sistema di aspirazione estremamente efficiente integrato nel piano.
- Funzione aspirazione automatica.
- Ampio filtro grassi metallico, facile da rimuovere, lavabile in lavastoviglie.
- Motore a bassa rumorosità ed alto risparmio energetico.
- Sistema ad estrazione o a ricircolo aria.
- Filtro a carboni attivi integrato facilmente rimovibile dall'alto per il ricircolo dell'aria.
- Comando Twist-Pad, pratico selettore a magneti rimovibile per attivare la zona cottura e impostare il livello di temperatura.
- Controllo facilitato di tutte le funzioni grazie agli indicatori a due colori del display.

Zone cottura

2 zone Flex Induction 19x23 cm (2200 W, con booster 3700 W). Se unite raggiungono una dimensione di 38x23 cm (3300 W, con booster 3700 W).
2 zone Flex Induction 19x23 cm (2200 W, con booster 3700 W). Se unite raggiungono una dimensione di 38x23 cm (3300 W, con booster 3700 W).

Performance

Performance e rumorosità: 3 livelli di potenza + intensivo: potenza max. di aspirazione secondo DIN EN 61591. Potenza sonora secondo EN 60704-3. Pressione sonora secondo EN 60704-2-13. Riduzione odori nella modalità ricircolo secondo EN 61591 Estrazione dell'aria: 532 / 636 m³/h. 70 / 74 dB (A) re 1 pW. Ricircolo dell'aria: 497 / 627 m³/h. 67 / 72 dB (A) re 1 pW.

Funzionamento

Comando Twist-Pad con selettore a magneti amovibile per facilitare la pulizia del piano.

Controllo user friendly con display a 2 colori (bianco/arancione). Indicatori di zona cottura sulla vetroceramica. Controllo elettronico zone cottura a 17 livelli. Controllo a 3 livelli + 1 livello intensivo del sistema di ventilazione.

Caratteristiche

Funzione flexi per zone rettangolari. Riconoscimento automatico della padella. Funzione di cottura professionale. Possibile funzionamento abbinato a Cooking Sensor CA 060 300. Frying Sensor. Funzione booster per pentole. Funzione booster per padelle. Funzione mantenimento in caldo.

Funzionamento del sistema di aspirazione controllato tramite sensori. Attivazione automatica del sistema di aspirazione quando una zona cottura viene utilizzata. Aspirazione intervallata, 6 minuti. Funzione post-cottura controllata tramite sensori. Indicatore di saturazione filtro grassi e filtro aria. Filtro rimovibile e lavabile in lavastoviglie. Griglia di aspirazione in zinco nero ad alto grado, lavabile in lavastoviglie. Tecnologia di funzionamento a motore elettromagnetico senza spazzole BLDC per un'efficienza massima. Interni ottimizzati per una circolazione dell'aria estremamente efficiente. Stopwatch. Timer cottura (fino a 99 minuti). Tempo di cottura programmabile. Funzione Memory. Menu opzioni. **Funzione Power Management: regolazione e limitazione elettronica dell'assorbimento elettrico a seconda dell'esigenza.**

Home Connect

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

Valori di consumo

Classe di efficienza energetica A (in una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D). Consumo energetico 56.9 kWh/ anno. Classe di efficienza di ventilazione: A. Classe di efficienza di illuminazione: -. Classe di efficienza filtro: B. Livello sonoro min. 61 db / max. 70 db con livello aspirazione normale.

Sicurezza

Interruttore principale (on / off). Spia di funzionamento. Sistema di riconoscimento pentole. Indicatore di calore residuo. Sicurezza bambini. Termocoppia di sicurezza. Protezione superiore lavabile in lavastoviglie. Contenitore di raccolta dei liquidi con capacità 0,9 litri, lavabile in lavastoviglie.

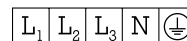
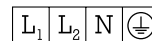
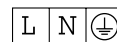
Precauzioni di montaggio

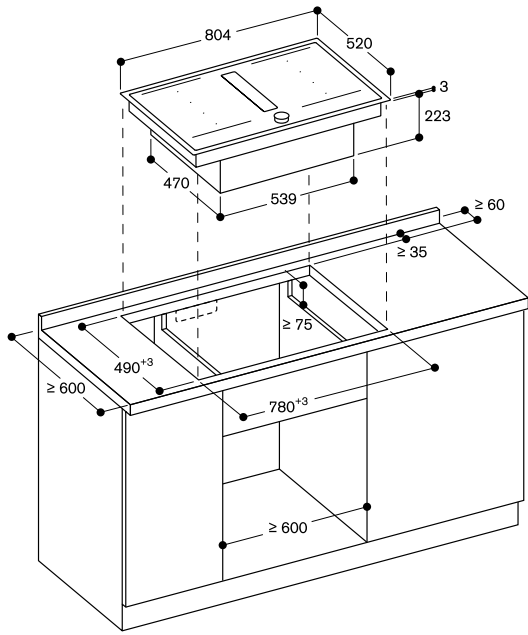
Larghezza minima fondo mobile: 60 cm. Profondità di immersione nel piano di lavoro: min. 60 cm con ricircolo non canalizzato, min 65 cm con ricircolo canalizzato/estrazione. Profondità nel mobile 223 mm. Il set di ricircolo non canalizzato CA 082 010 richiede un'apertura verticale di min. 25 mm dietro il pannello posteriore del mobile. Si raccomandano 50 mm per una performance ottimale. L'uscita dell'aria sul retro dell'apparecchio è direttamente accessibile con un condotto piatto (ø 150).

In modalità estrazione dell'aria deve essere installato un deflettore unidirezionale con una pressione di apertura massima di 65 Pa. Per prestazioni ottimali nel ricircolo dell'aria, si consiglia una superficie di deflusso di almeno 440 cm². Per le installazioni a ricircolo previste verso pareti esterne non isolate, si consiglia una progettazione con aspirazione canalizzata. L'efficiente motore aspirante permette un sistema di canalizzazione fino a 8 metri e 3 curve a 90°, con la garanzia di prestazione soddisfacenti. L'apparecchio può essere installato dal basso. Peso dell'apparecchio c.a. 28. kg L'apparecchio deve essere facilmente accessibile dal basso. Garantire una maggiore aerazione del locale se la cappa è installata in un locale dove è presente un camino funzionante. La portata e la stabilità, in particolare nel caso di piani di lavoro sottili, deve essere sostenuta mediante opportuni sottostrutture. Prendere in considerazione il peso dell'apparecchio. Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche.

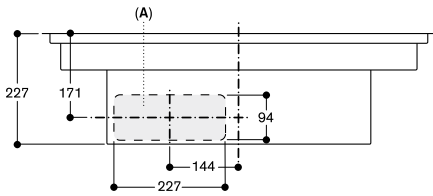
Valori di collegamento

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



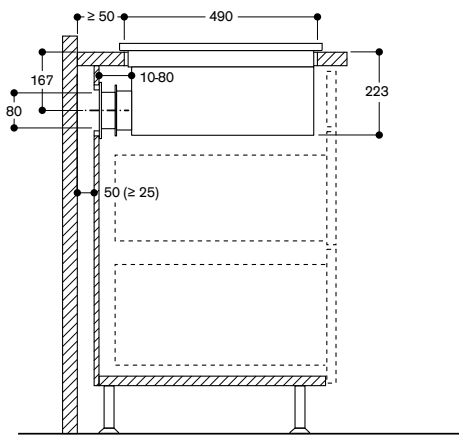


Vista frontale

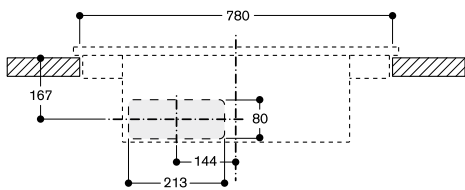


A: Connessione diretta dal retro

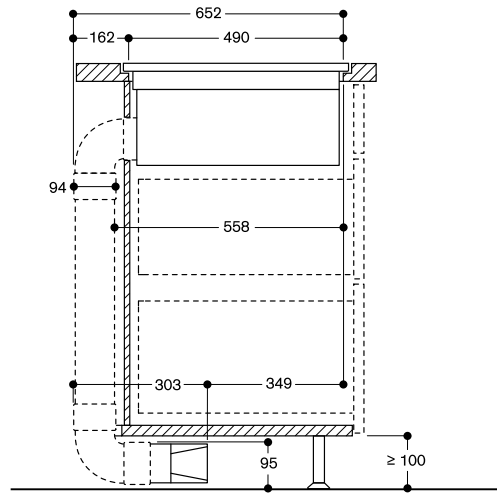
Vista laterale di CV 282 111 con ricircolo non canalizzato (CA 082 010)



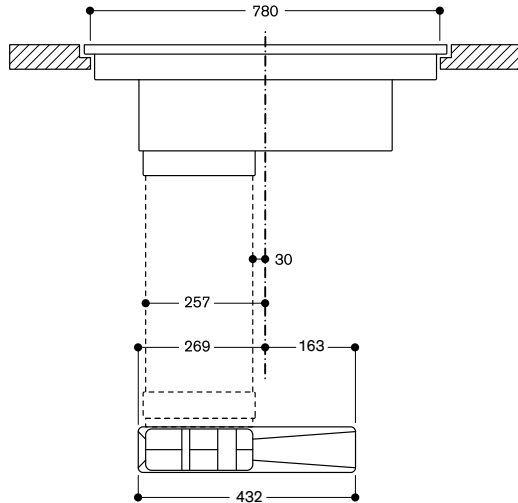
Vista frontale - foro d'incasso per ricircolo non canalizzato (CA 082 010) e installazione in appoggio



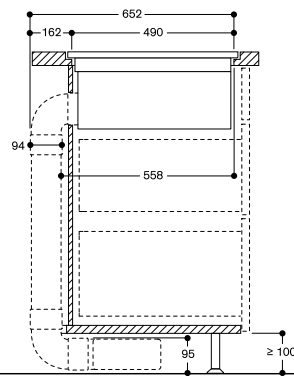
Vista laterale di CV 282 con ricircolo canalizzato (CA 082 020) e tubo piatto standard con piega a 90°



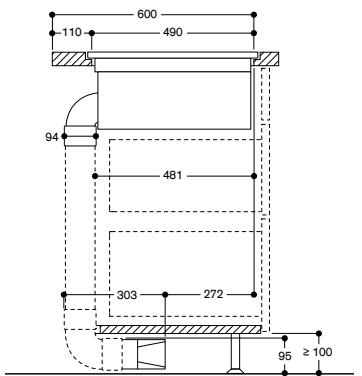
Vista frontale di CV 282 con ricircolo canalizzato (CA 082 020)



Vista laterale di CV 282 ad estrazione (CA 084 010) e tubo piatto standard con piega a 90°



Vista laterale di CV 282 con ricircolo canalizzato (CA 082 020) e tubo corto standard con piega a 90° (AD 857 033)



Consigli per una corretta installazione

- Per le misure di profondità considerare la profondità del mobile e le sporgenze del top cucina.
- I tubi possono essere connessi verso il basso o verso il retro. Consultare gli accessori dedicati.
- L'apparecchio deve essere accessibile dal basso.

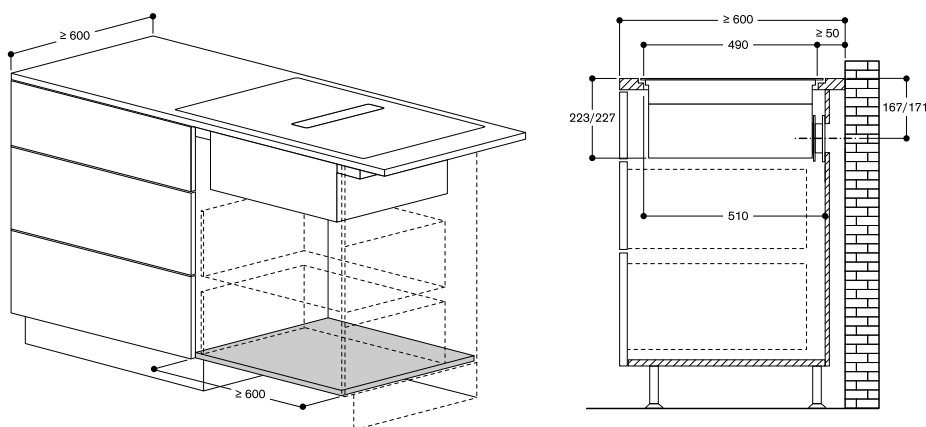
Ricircolo dell'aria

- Installazione con kit di ricircolo (CA 082 010 o CA 082 020).
- Filtri sostituibili dall'alto.
- L'apparecchio deve essere accessibile dal basso.
- Per una performance ottimale è necessaria una superficie di deflusso dell'aria di almeno 440 cm².
- Il kit di ricircolo non canalizzato CA 082 010 richiede un'apertura verticale di almeno 25 mm dietro il pannello posteriore del mobile. Si raccomandano 50 mm per performance ottimali.

Esempio 1

CV 282 con kit di ricircolo non canalizzato (CA 082 010)

Installazione a parete, profondità piano di lavoro 60 cm. Apertura verticale di almeno 25 mm dietro il pannello posteriore del mobile. Si raccomandano 50 mm per performance ottimali.



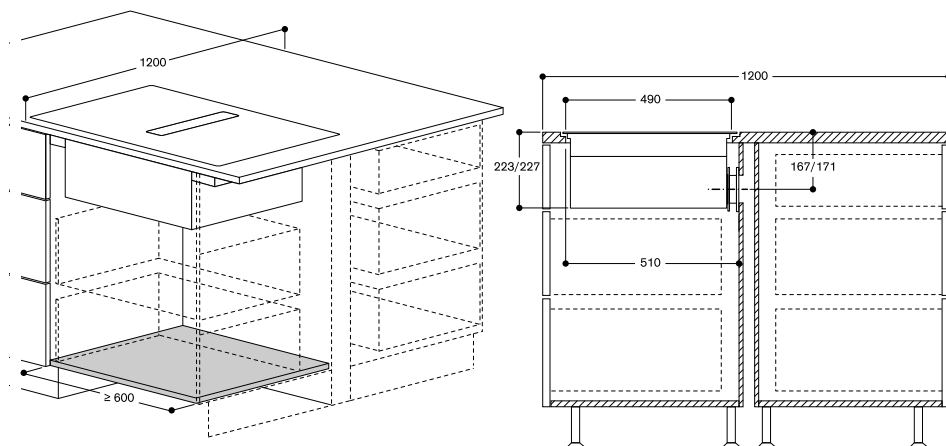
Lista accessori:

- 1 x CA 082 010 Kit di ricircolo

Esempio 2

CV 282 con kit di ricircolo non canalizzato (CA 082 010)

Installazione a isola, profondità piano di lavoro 120 cm. Apertura verticale di almeno 25 mm dietro il pannello posteriore del mobile. Si raccomandano 50 mm per performance ottimali.



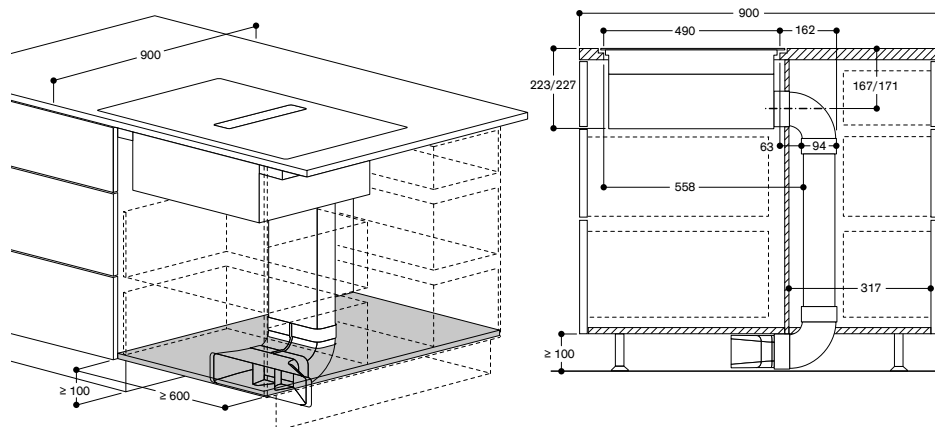
Lista accessori:

- 1 x CA 082 010 Kit di ricircolo

Esempio 3

CV 282 con ricircolo canalizzato

Installazione a isola, profondità piano di lavoro 90 cm



Lista accessori:

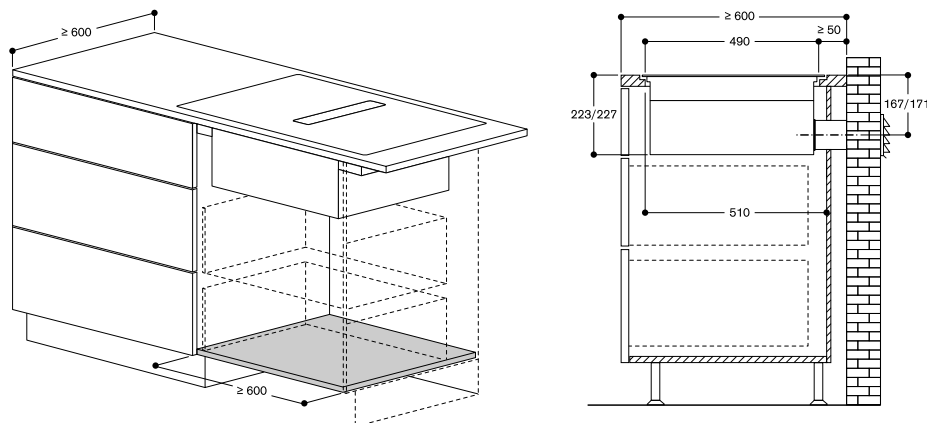
- 1 x CA 082 020 Kit di ricircolo
- 1 x AD 852 010 Tubo piatto \varnothing 150 (1 metro)
- 2 x AD 852 030 Tubo piatto con piega verticale 90° \varnothing 150
- 1 x AD 990 090 Nastro adesivo

Estrazione dell'aria

- Connessione diretta all'apparecchio con un tubo piatto (maschio) $\varnothing 150$.
- Prevedere sempre filtro acustico (CA 084 010) per tutte le installazioni in modalità estrazione.
- Lunghezza massima del sistema di canalizzazione ad estrazione dell'aria 8 m per garantire buone prestazioni.
- Per una circolazione ottimale dell'aria, si consigliano tubi con $\varnothing 150$. I tubi e le parti di connessione sono disponibili come accessori speciali.
- Due tubi piatti devono essere collegati con un connettore.
- Sigillare in modo appropriato le tubature con nastro adesivo AD 990 090 (resistente al calore a ai raggi UV).

Esempio 4**CV 282 con installazione in modalità a estrazione**

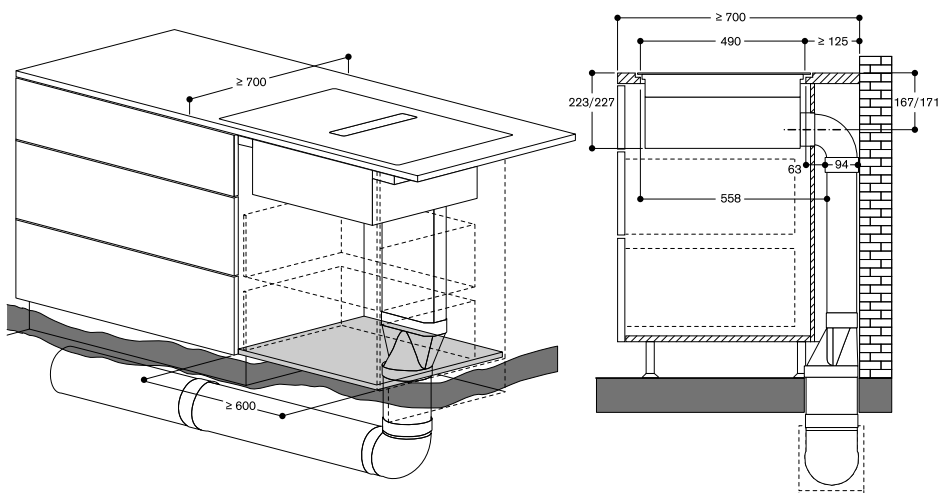
Installazione a parete, profondità piano di lavoro 60 cm, connessione diretta all'uscita muro tramite tubo piatto.

**Lista accessori:**

- 1 x CA 084 010 Kit estrazione
- 1 x AD 852 010 Tubo piatto $\varnothing 150$ (1 metro)
- 1 x AD 850 050 Scarico a parete piatto $\varnothing 150$
- 1 x AD 990 090 Nastro adesivo

Esempio 5**CV 282 con installazione in modalità a estrazione**

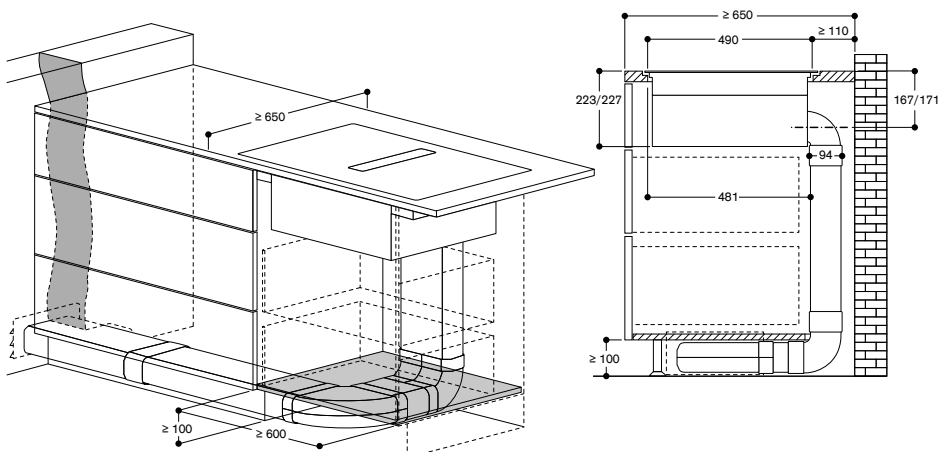
Installazione a parete o isola, profondità piano di lavoro 70 cm, sistema tubature al di sotto della pavimentazione.

**Lista accessori:**

- 1 x CA 084 010 Kit estrazione
- 1 x AD 852 010 Tubo piatto $\varnothing 150$ (1 metro)
- 1 x AD 852 030 Tubo piatto con piega verticale 90° $\varnothing 150$
- 1 x AD 852 041 Adattatore tubo piatto-tondo $\varnothing 150 - \varnothing 150$
- 3 x AD 752 010 Tubo cilindrico $\varnothing 150$
- 1 x AD 752 030 Connettore con piega 90° $\varnothing 150$
- 1 x AD 754 090 Connettore $\varnothing 150$
- 1 x AD 750 053 Scarico a parete con tubo telescopico $\varnothing 150$
- 1 x AD 990 090 Nastro adesivo

Esempio 6**CV 282 con installazione in modalità a estrazione**

Installazione a parete o isola, profondità piano di lavoro 70 cm, sistema tubature adietro il mobile e nello zoccolo.

**Lista accessori:**

- 1 x CA 084 010 Kit estrazione
- 4 x AD 852 010 Tubo piatto $\varnothing 150$ (1 metro)
- 2 x AD 852 030 Tubo piatto con piega verticale 90° $\varnothing 150$
- 1 x AD 852 031 Tubo piatto con piega orizzontale 90°
- 2 x AD 852 040 Connettori per tubi piatti $\varnothing 150$
- 1 x AD 850 050 Scarico a parete $\varnothing 150$
- 1 x AD 990 090 Nastro adesivo



CI 292 102

Senza cornice

Larghezza 90 cm

Accessori speciali

CA 051 300

Teppan Yaki

per piani Flex Induction

CA 052 300

Grill antiaderente

per piani Flex Induction

CA 060 300

Cooking Sensor

per piani Flex Induction, per il controllo regolazione della temperatura all'interno delle pentole

GP 900 001

Pentola adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, per zona cottura ø 15 cm

GP 900 002

Pentola adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, per zona cottura ø 19 cm

GP 900 003

Pentola adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, per zona cottura ø 21 cm

GP 900 004

Pentola adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, per zona cottura ø 28 cm

CA 230 100

Twist-Pad nero

per piani Serie 200

Piano cottura Flex Induction Serie 200

CI 292

- Senza cornice per l'inserimento a filo top.
- Funzione Flex per combinare le zone cottura rettangolari.
- Posizionamento libero di pentole e padelle all'interno delle zone cottura rettangolari.
- Funzione professionale di cottura per separare il piano in zone con temperature separate preimpostate.
- Cooking Sensor per il controllo della temperatura all'interno delle pentole.
- Frying Sensor per controllo preciso della temperatura nelle padelle.
- Grande zona cottura per pentole fino a ø 32 cm.
- Comando Twist-Pad. Il pratico selettore a magnete per attivare la zona cottura e impostare il livello di temperatura.
- Controllo facilitato di tutte le funzioni grazie agli indicatori a due colori del display.

Zone cottura

Due zone Flex Induction da 20x23 cm (2200 W, con booster 3700 W), se unite raggiungono la dimensione di 40x23 cm (3300 W, con booster 3700 W).

Due zone Flex Induction da 20x23 cm (2200 W, con booster 3700 W), se unite raggiungono la dimensione di 40x23 cm (3300 W, con booster 3700 W).

Una zona induzione ø 21 cm (2200 W, con booster 3700 W), che si estende automaticamente a ø 26 cm (2600 W, con booster 3700 W) e a ø 32 cm (3300 W, con booster 3700 W).

Funzionamento

Comando Twist-Pad con selettore a magnete amovibile per facilitare la selezione delle cotture e la pulizia del piano.

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

Indicatori di zona cottura sulla vetroceramica.

Regolazione elettronica a 17 livelli.

Caratteristiche

Funzione Flex per zone rettangolari.

Funzione di cottura professionale.

Funzione Cooking Sensor (con CA 060 300).

Frying Sensor.

Funzione booster per pentole.

Funzione booster per padelle.

Funzione tenere in caldo.

Stopwatch.

Timer cottura (fino a 99 minuti).

Tempo di cottura programmabile.

Funzione Memory.

Menu opzioni.

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

Possibilità di controllo cappa (con modello compatibile).

Home Connect

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

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

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

Sicurezza

Interruttore principale (on/off).

Spia di funzionamento.

Sistema di riconoscimento pentole.

Indicatore di calore residuo a 2 stadi.

Sicurezza bambini.

Spegnimento di sicurezza.

Precauzioni di montaggio

Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche.

La pentola Wok - WP 400001 - non può essere usata su questo piano.

Montaggio con ripiano intermedio.

L'apparecchio può essere installato dal basso.

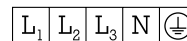
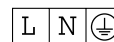
Peso dell'apparecchio c.a. 27 kg.

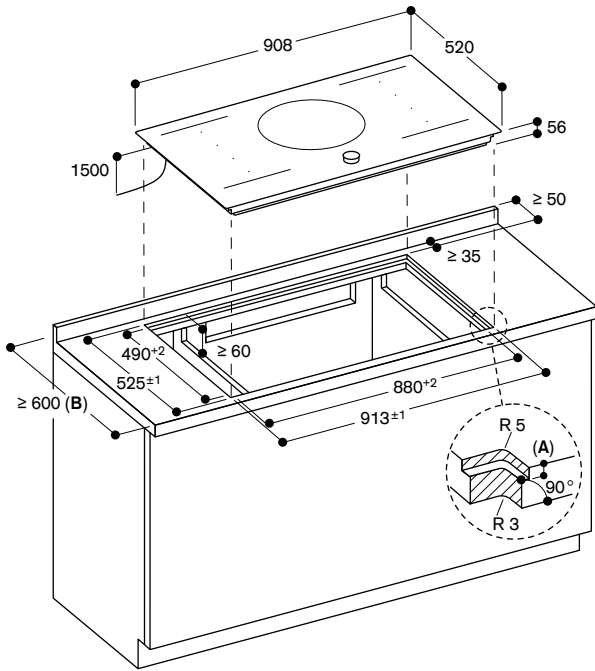
Valori di collegamento

Assorbimento totale 11,1 kW.

Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.

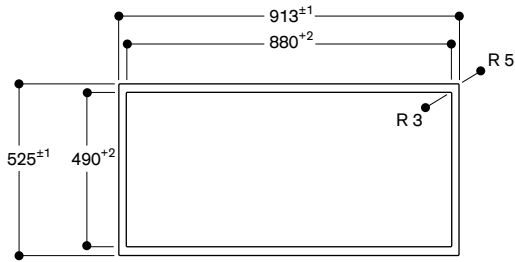
Consultare il manuale d'uso per spegnere il modulo WiFi.



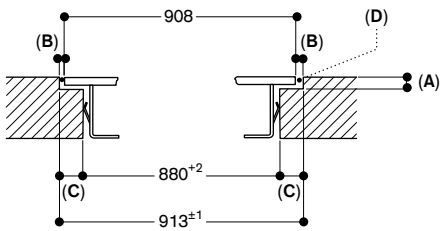


- A: $6.5^{+0.5}$
- B: Consultare il manuale di installazione per piani di lavoro con profondità inferiore a 600 mm.

Vista dall'alto

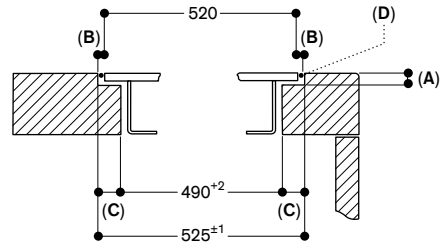


Sezione longitudinale



- A: $6.5^{+0.5}$
- B: 2.5
- C: 16.5
- D: Riempire con silicone

Sezione trasversale



- A: $6.5^{+0.5}$
- B: 2.5
- C: 17.5
- D: Riempire con silicone



CI 292 112

Cornice in acciaio inox

Larghezza 90 cm

Accessori speciali

CA 051 300

Teppan Yaki

per piani Flex Induction

CA 052 300

Grill antiaderente

per piani Flex Induction

CA 060 300

Cooking Sensor

per piani Flex Induction, per il controllo regolazione della temperatura all'interno delle pentole

GP 900 001

Pentola adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, per zona cottura ø 15 cm

GP 900 002

Pentola adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, per zona cottura ø 19 cm

GP 900 003

Pentola adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, per zona cottura ø 21 cm

GP 900 004

Pentola adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, per zona cottura ø 28 cm

CA 230 100

Twist-Pad nero

per piani Serie 200

Piano cottura Flex Induction Serie 200 CI 292

- Cornice in acciaio inox.
- Funzione Flex per combinare le zone cottura rettangolari.
- Posizionamento libero di pentole e padelle all'interno delle zone cottura rettangolari.
- Funzione professionale di cottura per separare il piano in zone con temperature separate preimpostate.
- Cooking Sensor per il controllo della temperatura all'interno delle pentole.
- Frying Sensor per controllo preciso della temperatura nelle padelle.
- Grande zona cottura per pentole fino a ø 32 cm.
- Comando Twist-Pad. Il pratico selettore a magneti per attivare la zona cottura e impostare il livello di temperatura.
- Controllo facilitato di tutte le funzioni grazie agli indicatori a due colori del display.

Zone cottura

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

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

Una zona induzione ø 21 cm (2200 W, con booster 3700 W), che si estende automaticamente a ø 26 cm (2600 W, con booster 3700 W) e a ø 32 cm (3300 W, con booster 3700 W).

Funzionamento

Comando Twist-Pad con selettore a magnete amovibile per facilitare la selezione delle cotture e la pulizia del piano.

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

Indicatori di zona cottura sulla vetroceramica.

Regolazione elettronica a 17 livelli.

Caratteristiche

Funzione Flex per zone rettangolari.

Funzione di cottura professionale.

Funzione Cooking Sensor (con CA 060 300).

Frying Sensor.

Funzione booster per pentole.

Funzione booster per padelle.

Funzione tenere in caldo.

Stopwatch.

Timer cottura (fino a 99 minuti).

Tempo di cottura programmabile.

Funzione Memory.

Menu opzioni.

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

Possibilità di controllo cappa (con modello compatibile).

Home Connect

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

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

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

Sicurezza

Interruttore principale (on/off).

Spia di funzionamento.

Sistema di riconoscimento pentole.

Indicatore di calore residuo a 2 stadi.

Sicurezza bambini.

Spegnimento di sicurezza.

Precauzioni di montaggio

Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche.

La pentola Wok - WP 400001 - non può essere usata su questo piano.

Montaggio con ripiano intermedio.

L'apparecchio può essere installato dal basso.

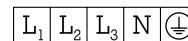
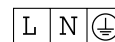
Peso dell'apparecchio c.a. 22 kg.

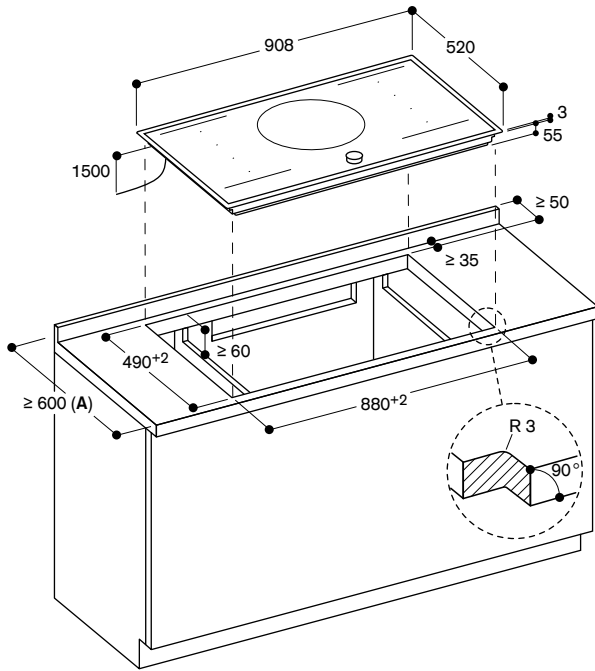
Valori di collegamento

Assorbimento totale 11,1 kW.

Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.

Consultare il manuale d'uso per spegnere il modulo WiFi.





A: consultare il manuale di installazione per piani di lavoro con profondità inferiore a 600 mm.



CI 283 103

Senza cornice

Larghezza 80 cm

Accessori speciali

CA 051 300

Teppan Yaki

per piani Flex Induction

CA 052 300

Grill antiaderente

per piani Flex Induction

CA 060 300

Cooking Sensor

per piani Flex Induction, per il controllo regolazione della temperatura all'interno delle pentole

GP 900 001

Pentola adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, per zona cottura ø 15 cm

GP 900 002

Pentola adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, per zona cottura ø 19 cm

GP 900 003

Pentola adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, per zona cottura ø 21 cm

CA 230 100

Twist-Pad nero

per piani Serie 200

Piano cottura Flex Induction Serie 200 CI 283

- Senza cornice per l'inserimento a filo top.
- Funzione Flex per combinare le zone cottura rettangolari.
- Posizionamento libero di pentole e padelle all'interno delle zone cottura rettangolari.
- Funzione professionale di cottura per separare il piano in zone con temperature separate preimpostate.
- Cooking Sensor per il controllo della temperatura all'interno delle pentole.
- Frying Sensor per controllo preciso della temperatura nelle padelle.
- Comando Twist-Pad. Il pratico selettore a magnete per attivare la zona cottura e impostare il livello di temperatura.
- Controllo facilitato di tutte le funzioni grazie agli indicatori a due colori del display.

Zone cottura

2 zone Flex Induction da 20x21 cm (2200 W, con booster 3700 W), se unite raggiungono la dimensione di 40x21 cm (3300 W, con booster 3700 W).

1 zona ad induzione ø 24 cm (2200 W, con booster 3700 W).

1 zona induzione ø 18 cm (1800 W, con booster 3100 W).

1 zona induzione ø 15 cm (1400 W, con booster 2200 W).

Funzionamento

Comando Twist-Pad con selettore a magnete amovibile per facilitare la selezione delle cotture e la pulizia del piano.

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

Indicatori di zona cottura sulla vetroceramica.

Regolazione elettronica a 17 livelli.

Caratteristiche

Funzione Flex per zone rettangolari.

Funzione di cottura professionale.

Funzione Cooking Sensor (con CA 060 300).

Frying Sensor.

Funzione booster per pentole.

Funzione booster per padelle.

Funzione tenere in caldo.

Stopwatch.

Timer cottura (fino a 99 minuti).

Tempo di cottura programmabile.

Menu opzioni.

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

Possibilità di controllo cappa (con modello compatibile).

Home Connect

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

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

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

Sicurezza

Interruttore principale (on/off).

Spia di funzionamento.

Sistema di riconoscimento pentole.

Indicatore di calore residuo a 2 stadi.

Sicurezza bambini.

Spegnimento di sicurezza.

Precauzioni di montaggio

Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche.

La pentola Wok - WP 400001 - non può essere usata su questo piano.

Montaggio con ripiano intermedio.

L'apparecchio può essere installato dal basso.

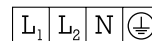
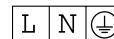
Peso dell'apparecchio c.a. 18 kg.

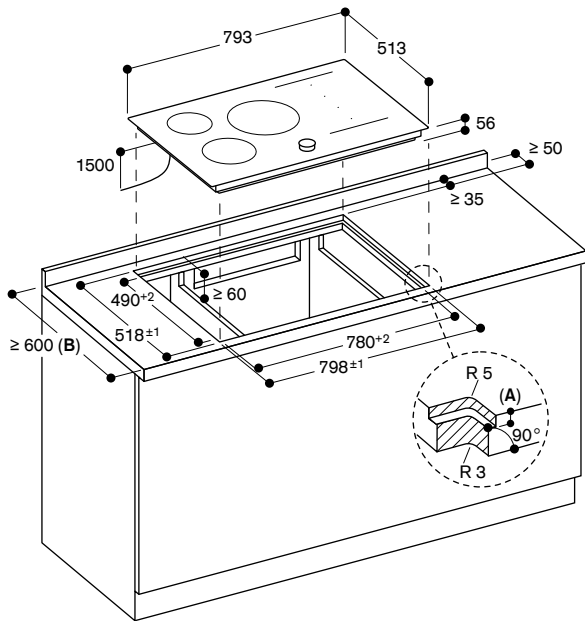
Valori di collegamento

Assorbimento totale 7,4 kW.

Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.

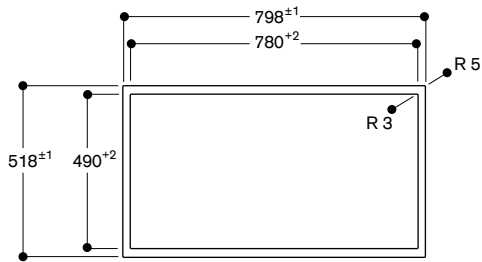
Consultare il manuale d'uso per spegnere il modulo WiFi.



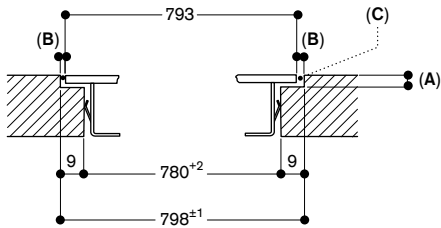


- A: $6.5^{+0.5}$
- B: Consultare il manuale di installazione per piani di lavoro con profondità inferiore a 600 mm.

Vista dall'alto

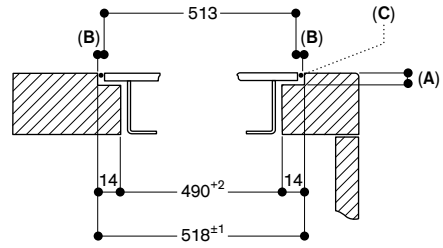


Sezione longitudinale



- A: $6.5^{+0.5}$
- B: 2.5
- C: Riempire con silicone

Sezione trasversale



- A: $6.5^{+0.5}$
- B: 2.5
- C: Riempire con silicone



CI 283 113

Cornice in acciaio inox

Larghezza 80 cm

Accessori speciali

CA 051 300

Teppan Yaki

per piani Flex Induction

CA 052 300

Grill antiaderente

per piani Flex Induction

CA 060 300

Cooking Sensor

per piani Flex Induction, per il controllo regolazione della temperatura all'interno delle pentole

GP 900 001

Pentola adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, per zona cottura ø 15 cm

GP 900 002

Pentola adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, per zona cottura ø 19 cm

GP 900 003

Pentola adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, per zona cottura ø 21 cm

CA 230 100

Twist-Pad nero

per piani Serie 200

Piano cottura Flex Induction Serie 200 CI 283

- Cornice in acciaio inox.
- Funzione Flex per combinare le zone cottura rettangolari.
- Posizionamento libero di pentole e padelle all'interno delle zone cottura rettangolari.
- Funzione professionale di cottura per separare il piano in zone con temperature separate preimpostate.
- Cooking Sensor per il controllo della temperatura all'interno delle pentole.
- Frying Sensor per controllo preciso della temperatura nelle padelle.
- Comando Twist-Pad. Il pratico selettore a magnete per attivare la zona cottura e impostare il livello di temperatura.
- Controllo facilitato di tutte le funzioni grazie agli indicatori a due colori del display.

Zone cottura

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

1 zona ad induzione ø 24 cm (2200 W, con booster 3700 W).

1 zona induzione ø 18 cm (1800 W, con booster 3100 W).

1 zona induzione ø 15 cm (1400 W, con booster 2200 W).

Funzionamento

Comando Twist-Pad con selettore a magnete amovibile per facilitare la selezione delle cotture e la pulizia del piano.

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

Indicatori di zona cottura sulla vetroceramica.

Regolazione elettronica a 17 livelli.

Caratteristiche

Funzione Flex per zone rettangolari.

Funzione di cottura professionale.

Funzione Cooking Sensor (con CA 060 300).

Frying Sensor.

Funzione booster per pentole.

Funzione booster per padelle.

Funzione tenere in caldo.

Stopwatch.

Timer cottura (fino a 99 minuti).

Tempo di cottura programmabile.

Menu opzioni.

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

Possibilità di controllo cappa (con modello compatibile).

Home Connect

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

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

Per ulteriori informazioni visitare

www.home-connect.com.

Sicurezza

Interruttore principale (on/off).

Spia di funzionamento.

Sistema di riconoscimento pentole.

Indicatore di calore residuo a 2 stadi.

Sicurezza bambini.

Spegnimento di sicurezza.

Precauzioni di montaggio

Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche.

La pentola Wok - WP 400001 - non può essere usata su questo piano.

Montaggio con ripiano intermedio.

L'apparecchio può essere installato dal basso.

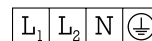
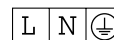
Peso dell'apparecchio c.a. 17 kg.

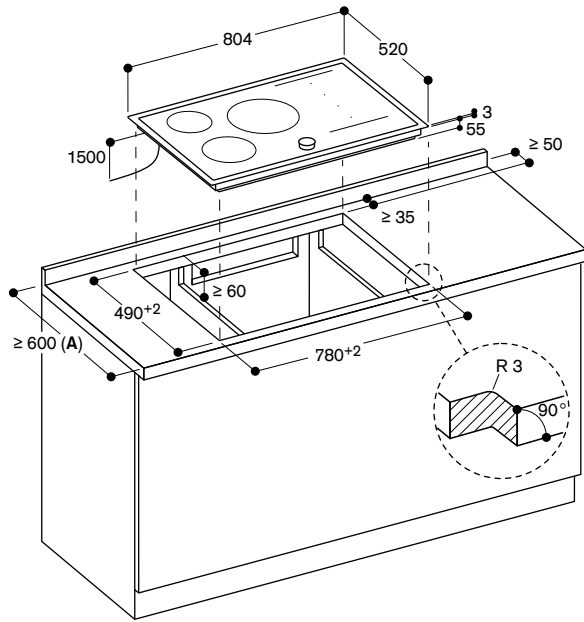
Valori di collegamento

Assorbimento totale 7,4 kW.

Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.

Consultare il manuale d'uso per spegnere il modulo WiFi.





A: Consultare il manuale di installazione per piani di lavoro con profondità inferiore a 600 mm.



CI 282 102
Senza cornice
Larghezza 80 cm

Accessori speciali

CA 051 300
Teppan Yaki
per piani Flex Induction

CA 052 300
Grill antiaderente
per piani Flex Induction

CA 060 300
Cooking Sensor
per piani Flex Induction, per il controllo
regolazione della temperatura all'interno
delle pentole

GP 900 001
Pentola adatta a Frying Sensor
in acciaio inox, antiaderente, per zona
cottura ø 15 cm

GP 900 002
Pentola adatta a Frying Sensor
in acciaio inox, antiaderente, per zona
cottura ø 19 cm

GP 900 003
Pentola adatta a Frying Sensor
in acciaio inox, antiaderente, per zona
cottura ø 21 cm

GP 900 004
Pentola adatta a Frying Sensor
in acciaio inox, antiaderente, per zona
cottura ø 28 cm

CA 230 100
Twist-Pad nero
per piani Serie 200

Piano cottura Flex Induction Serie 200 CI 282

- Senza cornice per l'inserimento a filo top.
- Funzione Flex per combinare le zone cottura rettangolari.
- Posizionamento libero di pentole e padelle all'interno delle zone cottura rettangolari.
- Funzione professionale di cottura per separare il piano in zone con temperature separate preimpostate.
- Cooking Sensor per il controllo della temperatura all'interno delle pentole.
- Frying Sensor per controllo preciso della temperatura nelle padelle.
- Comando Twist-Pad. Il pratico selettore a magnete per attivare la zona cottura e impostare il livello di temperatura.
- Controllo facilitato di tutte le funzioni grazie agli indicatori a due colori del display.

Zone cottura

Due zone Flex Induction da 20x23 cm (2200 W, con booster 3700 W), se unite raggiungono la dimensione di 40x23 cm (3300 W, con booster 3700 W), con estensione automatica fino a 30x30 cm (3300 W, con booster 3700 W).

Due zone Flex Induction da 20x23 cm (2200 W, con booster 3700 W), se unite raggiungono la dimensione di 40x23 cm (3300 W, con booster 3700 W), con estensione automatica fino a 30x30 cm (3300 W, con booster 3700 W).

Funzionamento

Comando Twist-Pad con selettore a magnete amovibile per facilitare la selezione delle cotture e la pulizia del piano.

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

Indicatori di zona cottura sulla vetroceramica.

Regolazione elettronica a 17 livelli.

Caratteristiche

Funzione Flex per zone rettangolari.

Funzione di cottura professionale.

Funzione Cooking Sensor (con CA 060 300).

Frying Sensor.

Funzione booster per pentole.

Funzione booster per padelle.

Funzione tenere in caldo.

Stopwatch.

Timer cottura (fino a 99 minuti).

Tempo di cottura programmabile.

Menu opzioni.

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

Possibilità di controllo cappa (con modello compatibile).

Home Connect

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

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

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

Sicurezza

Interruttore principale (on/off).

Spia di funzionamento.

Sistema di riconoscimento pentole.

Indicatore di calore residuo a 2 stadi.

Sicurezza bambini.

Spegnimento di sicurezza.

Precauzioni di montaggio

Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche.

La pentola Wok - WP 400001 - non può essere usata su questo piano.

Montaggio con ripiano intermedio.

L'apparecchio può essere installato dal basso.

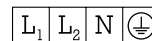
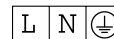
Peso dell'apparecchio c.a. 16 kg.

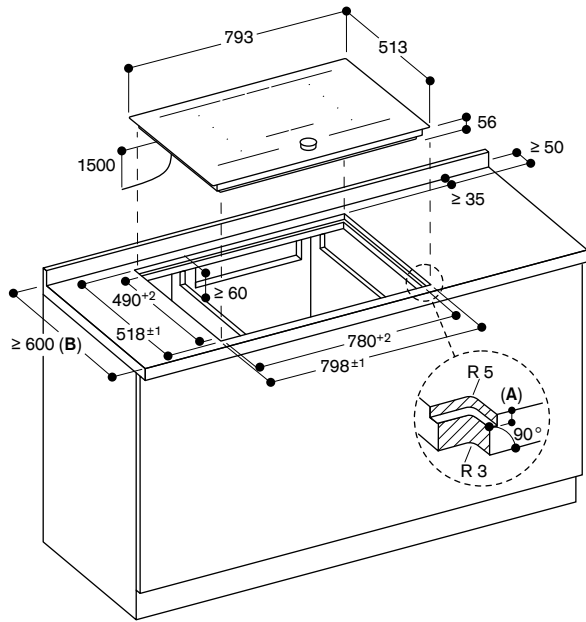
Valori di collegamento

Assorbimento totale 7,4 kW.

Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.

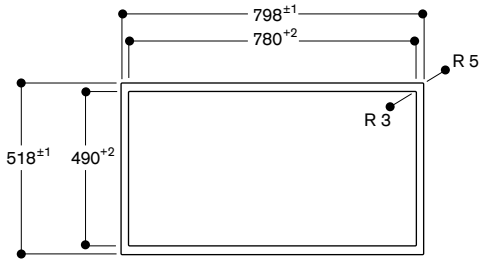
Consultare il manuale d'uso per spegnere il modulo WiFi.



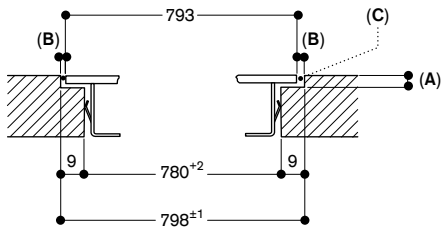


A: $6.5^{+0.5}$
 B: Consultare il manuale di installazione per piani di lavoro con profondità inferiore a 600 mm.

Vista dall'alto

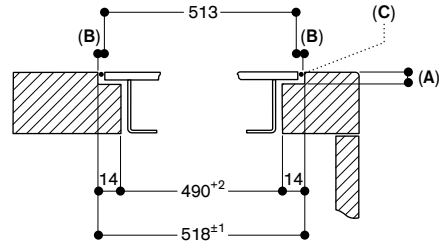


Sezione longitudinale



A: $6.5^{+0.5}$
 B: 2.5
 C: Riempire con silicone

Sezione trasversale



A: $6.5^{+0.5}$
 B: 2.5
 C: Riempire con silicone



CI 282 112

Cornice in acciaio inox

Larghezza 80 cm

Accessori speciali

CA 051 300

Teppan Yaki

per piani Flex Induction

CA 052 300

Grill antiaderente

per piani Flex Induction

CA 060 300

Cooking Sensor

per piani Flex Induction, per il controllo regolazione della temperatura all'interno delle pentole

GP 900 001

Pentola adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, per zona cottura ø 15 cm

GP 900 002

Pentola adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, per zona cottura ø 19 cm

GP 900 003

Pentola adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, per zona cottura ø 21 cm

GP 900 004

Pentola adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, per zona cottura ø 28 cm

CA 230 100

Twist-Pad nero

per piani Serie 200

Piano cottura Flex Induction Serie 200

CI 282

- Cornice in acciaio inox.
- Funzione Flex per combinare le zone cottura rettangolari.
- Posizionamento libero di pentole e padelle all'interno delle zone cottura rettangolari.
- Funzione professionale di cottura per separare il piano in zone con temperature separate preimpostate.
- Cooking Sensor per il controllo della temperatura all'interno delle pentole.
- Frying Sensor per controllo preciso della temperatura nelle padelle.
- Comando Twist-Pad. Il pratico selettore a magnete per attivare la zona cottura e impostare il livello di temperatura.
- Controllo facilitato di tutte le funzioni grazie agli indicatori a due colori del display.

Zone cottura

Due zone Flex Induction da 19x22,5 cm (2200 W, con booster 3700 W), se unite raggiungono la dimensione di 38x22,5 cm (3300 W, con booster 3700 W), con estensione automatica fino a 30x30 cm (3300 W, con booster 3700 W).

Due zone Flex Induction da 19x22,5 cm (2200 W, con booster 3700 W), se unite raggiungono la dimensione di 38x22,5 cm (3300 W, con booster 3700 W), con estensione automatica fino a 30x30 cm.

Funzionamento

Comando Twist-Pad con selettore a magnete amovibile per facilitare la selezione delle cotture e la pulizia del piano.

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

Indicatori di zona cottura sulla vetroceramica.

Regolazione elettronica a 17 livelli.

Caratteristiche

Funzione Flex per zone rettangolari.

Funzione di cottura professionale.

Funzione Cooking Sensor (con CA 060 300).

Frying Sensor.

Funzione booster per pentole.

Funzione booster per padelle.

Funzione tenere in caldo.

Stopwatch.

Timer cottura (fino a 99 minuti).

Tempo di cottura programmabile.

Menu opzioni.

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

Possibilità di controllo cappa (con modello compatibile).

Home Connect

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

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

Per ulteriori informazioni visitare

www.home-connect.com.

Sicurezza

Interruttore principale (on/off).

Spia di funzionamento.

Sistema di riconoscimento pentole.

Indicatore di calore residuo a 2 stadi.

Sicurezza bambini.

Spegnimento di sicurezza.

Precauzioni di montaggio

Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche.

La pentola Wok - WP 400001 - non può essere usata su questo piano.

Montaggio con ripiano intermedio.

L'apparecchio può essere installato dal basso.

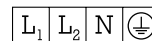
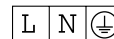
Peso dell'apparecchio c.a. 17 kg.

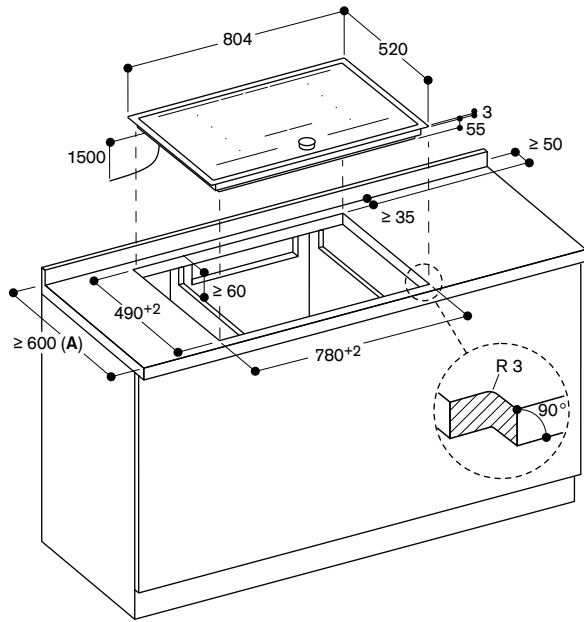
Valori di collegamento

Assorbimento totale 7,4 kW.

Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.

Consultare il manuale d'uso per spegnere il modulo WiFi.





A: Consultare il manuale di installazione per piani di lavoro con profondità inferiore a 600 mm.



CI 272 103

Senza cornice

Larghezza 70 cm

Accessori speciali

CA 051 300

Teppan Yaki

per piani Flex Induction

CA 052 300

Grill antiaderente

per piani Flex Induction

CA 060 300

Cooking Sensor

per piani Flex Induction, per il controllo regolazione della temperatura all'interno delle pentole

GP 900 001

Pentola adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, per zona cottura ø 15 cm

GP 900 002

Pentola adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, per zona cottura ø 19 cm

GP 900 003

Pentola adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, per zona cottura ø 21 cm

CA 230 100

Twist-Pad nero

per piani Serie 200

Piano cottura Flex Induction Serie 200

CI 272

- Senza cornice per l'inserimento a filo top.
- Funzione Flex per combinare le zone cottura rettangolari.
- Posizionamento libero di pentole e padelle all'interno delle zone cottura rettangolari.
- Funzione professionale di cottura per separare il piano in zone con temperature separate preimpostate.
- Cooking Sensor per il controllo della temperatura all'interno delle pentole.
- Frying Sensor per controllo preciso della temperatura nelle padelle.
- Comando Twist-Pad. Il pratico selettore a magnete per attivare la zona cottura e impostare il livello di temperatura.
- Controllo facilitato di tutte le funzioni grazie agli indicatori a due colori del display.

Zone cottura

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

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

Funzionamento

Comando Twist-Pad con selettore a magnete amovibile per facilitare la selezione delle cotture e la pulizia del piano.

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

Indicatori di zona cottura sulla vetroceramica.

Regolazione elettronica a 17 livelli.

Caratteristiche

Funzione Flex per zone rettangolari.

Funzione di cottura professionale.

Funzione Cooking Sensor (con CA 060 300).

Frying Sensor.

Funzione booster per pentole.

Funzione booster per padelle.

Funzione tenere in caldo.

Stopwatch.

Timer cottura (fino a 99 minuti).

Tempo di cottura programmabile.

Menu opzioni.

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

Possibilità di controllo cappa (con modello compatibile).

Home Connect

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

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

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

Sicurezza

Interruttore principale (on/off).

Spia di funzionamento.

Sistema di riconoscimento pentole.

Indicatore di calore residuo a 2 stadi.

Sicurezza bambini.

Spegnimento di sicurezza.

Precauzioni di montaggio

Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche.

La pentola Wok - WP 400001 - non può essere usata su questo piano.

Montaggio con ripiano intermedio.

L'apparecchio può essere installato dal basso.

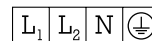
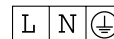
Peso dell'apparecchio c.a. 16 kg.

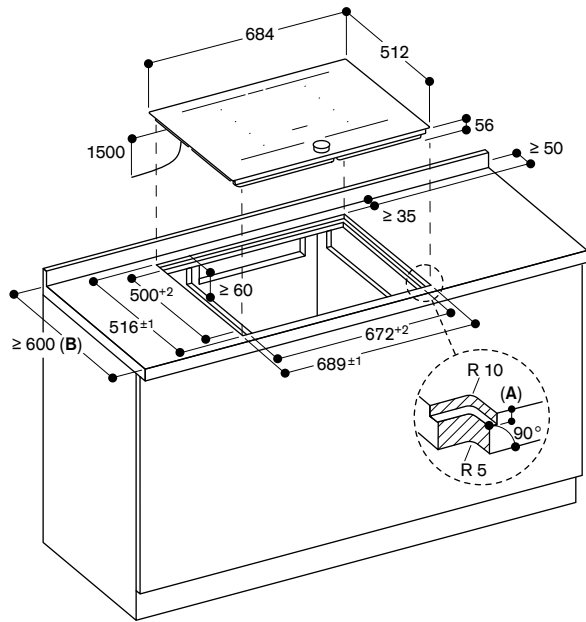
Valori di collegamento

Assorbimento totale 7,4 kW.

Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.

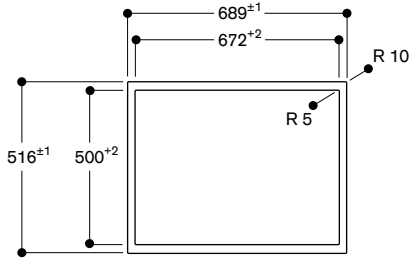
Consultare il manuale d'uso per spegnere il modulo WiFi.



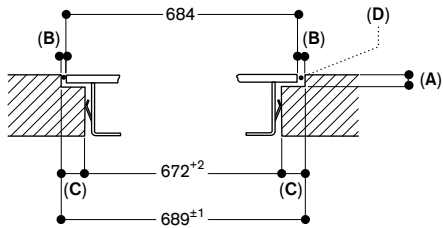


- A: $6.5^{+0.5}$
- B: Consultare il manuale di installazione per piani di lavoro con profondità inferiore a 600 mm.

Vista dall'alto

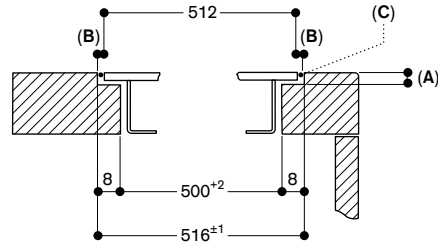


Sezione longitudinale



- A: $6.5^{+0.5}$
- B: 2.5
- C: 8.5
- D: Riempire con silicone

Sezione trasversale



- A: $6.5^{+0.5}$
- B: 2.5
- C: Riempire con silicone

**CI 272 113**

Cornice in acciaio inox

Larghezza 70 cm

Accessori speciali**CA 051 300**

Teppan Yaki

per piani Flex Induction

CA 052 300

Grill antiaderente

per piani Flex Induction

CA 060 300

Cooking Sensor

per piani Flex Induction, per il controllo regolazione della temperatura all'interno delle pentole

GP 900 001

Pentola adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, per zona cottura ø 15 cm

GP 900 002

Pentola adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, per zona cottura ø 19 cm

GP 900 003

Pentola adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, per zona cottura ø 21 cm

CA 230 100

Twist-Pad nero

per piani Serie 200

Piano cottura Flex Induction Serie 200**CI 272**

- Cornice in acciaio inox.
- Funzione Flex per combinare le zone cottura rettangolari.
- Posizionamento libero di pentole e padelle all'interno delle zone cottura rettangolari.
- Funzione professionale di cottura per separare il piano in zone con temperature separate preimpostate.
- Cooking Sensor per il controllo della temperatura all'interno delle pentole.
- Frying Sensor per controllo preciso della temperatura nelle padelle.
- Comando Twist-Pad. Il pratico selettore a magnete per attivare la zona cottura e impostare il livello di temperatura.
- Controllo facilitato di tutte le funzioni grazie agli indicatori a due colori del display.

Zone cottura

Due zone Flex Induction da 19x22,5 cm (2200 W, con booster 3700 W), se unite raggiungono la dimensione di 38x22,5 cm (3300 W, con booster 3700 W), con estensione automatica fino a 30x30 cm (3300 W, con booster 3700 W).

Due zone Flex Induction da 19x22,5 cm (2200 W, con booster 3700 W), se unite raggiungono la dimensione di 38x22,5 cm (3300 W, con booster 3700 W), con estensione automatica fino a 30x30 cm (3300 W, con booster 3700 W).

Funzionamento

Comando Twist-Pad con selettore a magnete amovibile per facilitare la selezione delle cotture e la pulizia del piano.

Controllo user friendly con display a 2 colori (bianco/arancione).
Indicatori di zona cottura sulla vetroceramica.
Regolazione elettronica a 17 livelli.

Caratteristiche

Funzione Flex per zone rettangolari.
Funzione di cottura professionale.
Funzione Cooking Sensor (con CA 060 300).
Frying Sensor.
Funzione booster per pentole.
Funzione booster per padelle.
Funzione tenere in caldo.
Stopwatch.
Timer cottura (fino a 99 minuti).
Tempo di cottura programmabile.
Menu opzioni.

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

Possibilità di controllo cappa (con modello compatibile).

Home Connect

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

Sicurezza

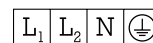
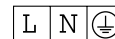
Interruttore principale (on/off).
Spia di funzionamento.
Sistema di riconoscimento pentole.
Indicatore di calore residuo a 2 stadi.
Sicurezza bambini.
Spegnimento di sicurezza.

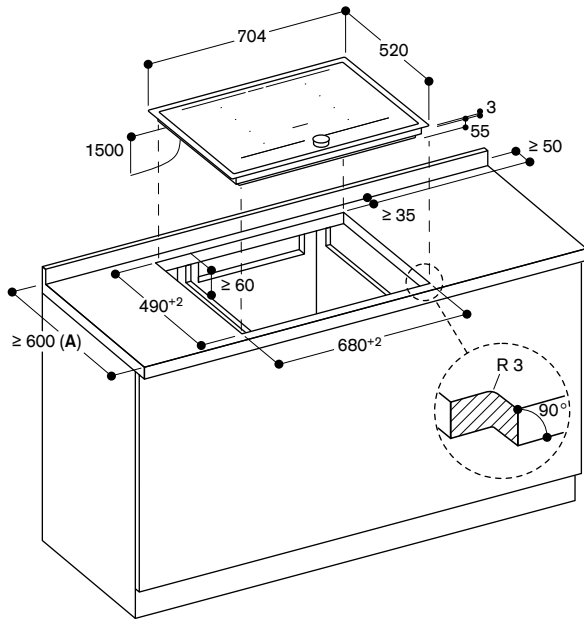
Precauzioni di montaggio

Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche.
La pentola Wok - WP 400001 - non può essere usata su questo piano.
Montaggio con ripiano intermedio.
L'apparecchio può essere installato dal basso.
Peso dell'apparecchio c.a. 17 kg.

Valori di collegamento

Assorbimento totale 7,4 kW.
Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.
Consultare il manuale d'uso per spegnere il modulo WiFi.





A: Consultare il manuale di installazione per piani di lavoro con profondità inferiore a 600 mm.



CI 262 105

Senza cornice

Larghezza 60 cm

Accessori speciali

CA 051 300

Teppan Yaki

per piani Flex Induction

CA 052 300

Grill antiaderente

per piani Flex Induction

CA 060 300

Cooking Sensor

per piani Flex Induction, per il controllo regolazione della temperatura all'interno delle pentole

GP 900 001

Pentola adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, per zona cottura ø 15 cm

GP 900 002

Pentola adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, per zona cottura ø 19 cm

GP 900 003

Pentola adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, per zona cottura ø 21 cm

CA 230 100

Twist-Pad nero

per piani Serie 200

Piano cottura Flex Induction Serie 200

CI 262

- Senza cornice per l'inserimento a filo top.
- Funzione Flex per combinare le zone cottura rettangolari.
- Posizionamento libero di pentole e padelle all'interno delle zone cottura rettangolari.
- Funzione professionale di cottura per separare il piano in zone con temperature separate preimpostate.
- Cooking Sensor per il controllo della temperatura all'interno delle pentole.
- Frying Sensor per controllo preciso della temperatura nelle padelle.
- Comando Twist-Pad. Il pratico selettore a magnete per attivare la zona cottura e impostare il livello di temperatura.
- Controllo facilitato di tutte le funzioni grazie agli indicatori a due colori del display.

Zone cottura

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

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

Funzionamento

Comando Twist-Pad con selettore a magnete amovibile per facilitare la pulizia del piano.

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

Indicatori di zona cottura sulla vetroceramica.

Controllo elettronico della potenza a 17 livelli.

Caratteristiche

Funzione Flex per zone rettangolari.

Funzione di cottura professionale.

Funzione Cooking Sensor (con CA 060 300).

Frying Sensor.

Funzione booster per pentole.

Funzione booster per padelle.

Funzione tenere in caldo.

Stopwatch.

Timer cottura (fino a 99 minuti).

Tempo di cottura programmabile.

Menu opzioni.

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

Possibilità di controllo cappa (con modello compatibile).

Home Connect

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

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

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

Sicurezza

Interruttore principale (on/off).

Spia di funzionamento.

Sistema di riconoscimento pentole.

Indicatore di calore residuo a 2 stadi.

Sicurezza bambini.

Spegnimento di sicurezza.

Precauzioni di montaggio

Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche.

La pentola Wok - WP 400001 - non può essere usata su questo piano.

Montaggio con ripiano intermedio.

L'apparecchio può essere installato dal basso.

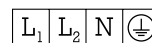
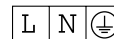
Peso dell'apparecchio c.a. 16 kg.

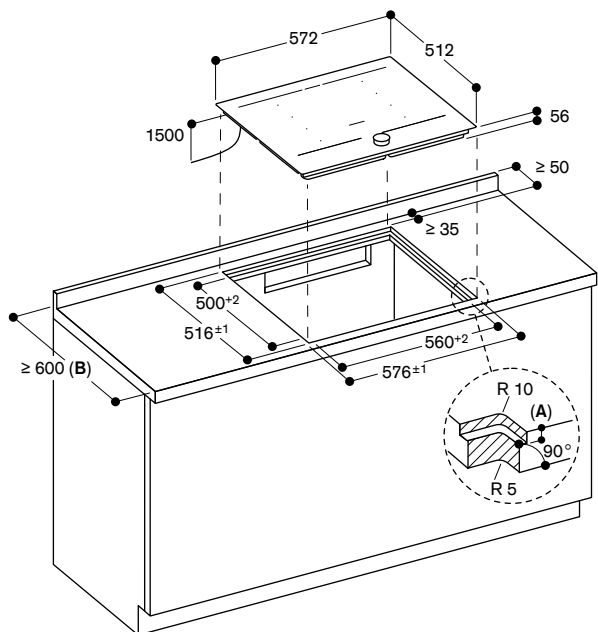
Valori di collegamento

Assorbimento totale 7,4 kW.

Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.

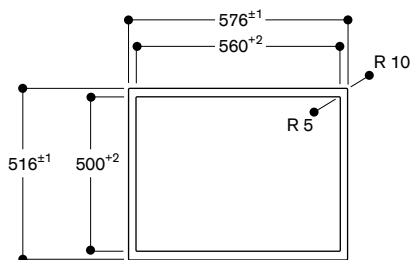
Consultare il manuale d'uso per spegnere il modulo WiFi.



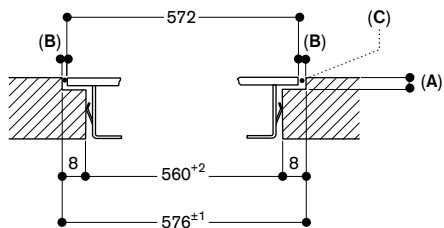


- A: $6.5^{+0.5}$
- B: Consultare il manuale di installazione per piani di lavoro con profondità inferiore a 600 mm.

Vista dall'alto

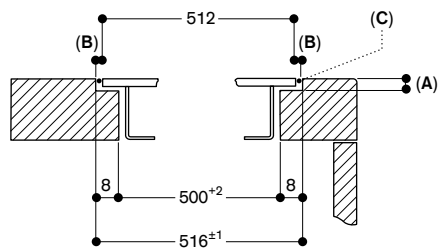


Sezione longitudinale



- A: $6.5^{+0.5}$
- B: 2.5
- C: Riempire con silicone

Sezione trasversale



- A: $6.5^{+0.5}$
- B: 2.5
- C: Riempire con silicone



CI 262 115

Cornice in acciaio inox

Larghezza 60 cm

Accessori speciali

CA 051 300

Teppan Yaki

per piani Flex Induction

CA 052 300

Grill antiaderente

per piani Flex Induction

CA 060 300

Cooking Sensor

per piani Flex Induction, per il controllo regolazione della temperatura all'interno delle pentole

GP 900 001

Pentola adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, per zona cottura \varnothing 15 cm

GP 900 002

Pentola adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, per zona cottura \varnothing 19 cm

GP 900 003

Pentola adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, per zona cottura \varnothing 21 cm

CA 230 100

Twist-Pad nero

per piani Serie 200

Piano cottura Flex Induction Serie 200

CI 262

- Cornice in acciaio inox.
- Funzione Flex per combinare le zone cottura rettangolari.
- Posizionamento libero di pentole e padelle all'interno delle zone cottura rettangolari.
- Funzione professionale di cottura per separare il piano in zone con temperature separate preimpostate.
- Cooking Sensor per il controllo della temperatura all'interno delle pentole.
- Frying Sensor per controllo preciso della temperatura nelle padelle.
- Comando Twist-Pad. Il pratico selettore a magnete per attivare la zona cottura e impostare il livello di temperatura.
- Controllo facilitato di tutte le funzioni grazie agli indicatori a due colori del display.

Zone cottura

Due zone Flex Induction da 19x22,5 cm (2200 W, con booster 3700 W), se unite raggiungono la dimensione di 38x22,5 cm (3300 W, con booster 3700 W), con estensione automatica fino a 30x30 cm (3300 W, con booster 3700 W).

Due zone Flex Induction da 19x22,5 cm (2200 W, con booster 3700 W), se unite raggiungono la dimensione di 38x22,5 cm (3300 W, con booster 3700 W), con estensione automatica fino a 30x30 cm (3300 W, con booster 3700 W).

Funzionamento

Comando Twist-Pad con selettore a magnete amovibile per facilitare la pulizia del piano.

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

Indicatori di zona cottura sulla vetroceramica.

Controllo elettronico della potenza a 17 livelli.

Caratteristiche

Funzione Flex per zone rettangolari.

Funzione di cottura professionale.

Funzione Cooking Sensor (con CA 060 300).

Frying Sensor.

Funzione booster per pentole.

Funzione booster per padelle.

Funzione tenere in caldo.

Stopwatch.

Timer cottura (fino a 99 minuti).

Tempo di cottura programmabile.

Menu opzioni.

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

Possibilità di controllo cappa (con modello compatibile).

Home Connect

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

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

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

Sicurezza

Interruttore principale (on/off).

Spia di funzionamento.

Sistema di riconoscimento pentole.

Indicatore di calore residuo a 2 stadi.

Sicurezza bambini.

Spegnimento di sicurezza.

Precauzioni di montaggio

Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche.

La pentola Wok - WP 400001 - non può essere usata su questo piano.

Montaggio con ripiano intermedio.

L'apparecchio può essere installato dal basso.

Peso dell'apparecchio c.a. 16 kg.

Peso dell'apparecchio c.a. 16 kg.

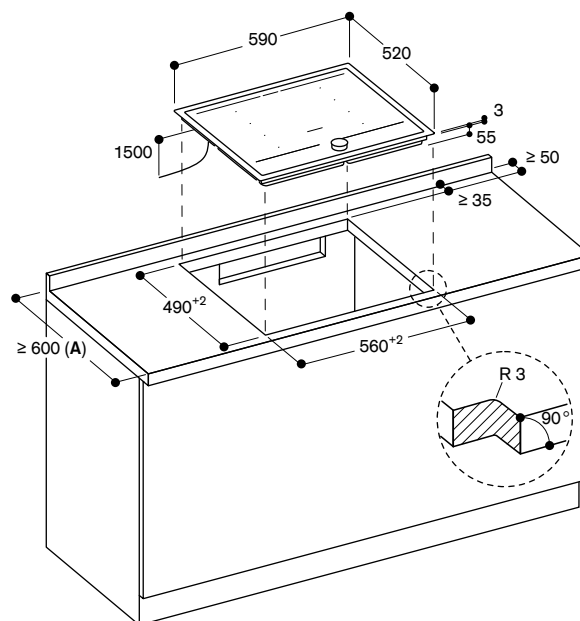
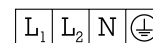
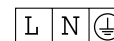
Valori di collegamento

Assorbimento totale 7,4 kW.

Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.

Consultare il manuale d'uso per spegnere il modulo WiFi.

Consultare il manuale d'uso per spegnere il modulo WiFi.



A: Consultare il manuale di installazione per piani di lavoro con profondità inferiore a 600 mm.

Misure in mm



CI 261 114
Cornice in acciaio inox
Larghezza 60 cm

Piano cottura a induzione Serie 200 CI 261

- Cornice in acciaio inox.
- Espansione automatica alla zona ovale. Calore omogeneo anche per pentole ovali.
- Display con comando a sensori.

Zone cottura

Una zona induzione ø 18 cm (1800 W, con booster 3100 W), convertibile a zona da 18 x 28 cm (2000 W, con booster 3700 W)

Una zona induzione ø 21 cm (2200 W, con booster 3700 W).

Una zona induzione ø 18 cm (1800 W, con booster 3100 W).

Una zona induzione ø 15 cm (1400 W, con booster 2200 W).

Funzionamento

Display con comando a sensore.

Zone cottura serigrafate.

Regolazione elettronica a 17 livelli.

Caratteristiche

Funzione booster per ciascuna zona di cottura.

Timer cottura (fino a 99 minuti).

Tempo di cottura programmabile.

Menu opzioni.

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

Sicurezza

Interruttore principale (on/off).

Spia di funzionamento.

Sistema di riconoscimento pentole.

Indicatore di calore residuo a 2 stadi.

Sicurezza bambini.

Spegnimento di sicurezza.

Precauzioni di montaggio

Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche.

La pentola Wok - WP 400001 - non può essere usata su questo piano.

Montaggio con ripiano intermedio.

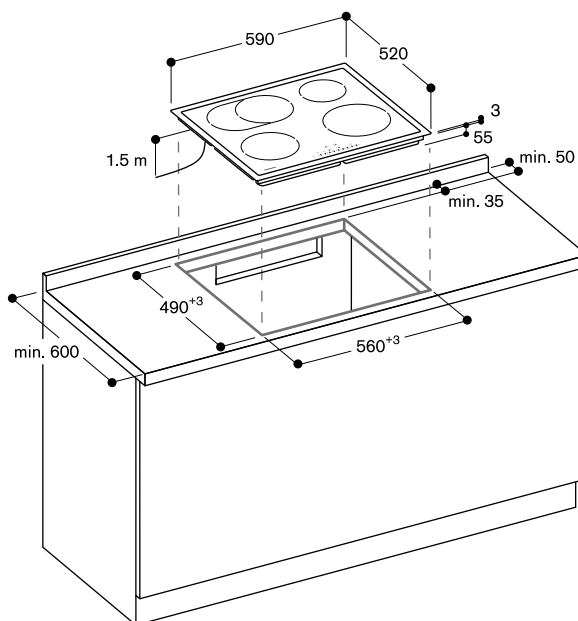
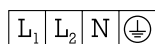
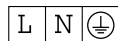
L'apparecchio può essere installato dal basso.

Peso dell'apparecchio c.a. 13 kg.

Valori di collegamento

Assorbimento totale 7,4 kW.

Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.





CE 291 101

A filo

Larghezza 90 cm

In dotazione

1 raschietto

Accessori speciali

GP 900 003

Pentola adatta a Frying Sensor
in acciaio inox, antiaderente, per zona
cottura ø 21 cm

Piano cottura elettrico in vetroceramica

Serie 200

CE 291

- Senza cornice per l'inserimento a filo top.
- Funzione Frying.
- Zona cottura maxi con un diametro di 27 cm. Per la grande padella da paella.
- Ampia zona per arrostitire.
- Display con comando a sensori.

Zone cottura

Due zone ultra-rapide con ø 18 cm (1800 W), combinabili in un'unica zona cottura 18 x 41,5 cm (4400 W).

Una zona Super Veloce ø 12 cm (750 W), estendibile a ø 21 cm (2100 W, con booster 2600 W).

Una zona ultra-rapida ø 14,5 cm (1050 W), espandibile a ø 21 cm (2200 W) oppure ø 27 cm (3080 W).

Una zona Super-Veloce ø 14,5 cm (1200 W, con booster 1600 W).

Funzionamento

Display con comando a sensore.

Zona cottura serigrafate.

Regolazione elettronica a 17 livelli.

Caratteristiche

Funzione Frying Sensor per zona ø 21 cm.

Funzione Booster.

Timer cottura (fino a 99 minuti).

Tempo di cottura programmabile.

Funzione Memory.

Menu opzioni.

Sicurezza

Interruttore principale (on/off).

Spia di funzionamento.

Indicatore di calore residuo a 2 stadi.

Sicurezza bambini.

Interruttore sicurezza.

Precauzioni di montaggio

Spessore di immersione nel piano 51 mm, immersione al livello della spina: 51 mm.

Non è consentita l'installazione del piano cottura sotto il livello del top. Prevedere uno spazio intermedio di 10 mm al di sotto del piano verso ripiani o pareti laterali.

Lasciare libera la parte sottostante al piano (per permettere di aprire la vasca del piano dal basso).

Possibilità di installazione in un mobile profondo 60 cm.

L'apparecchio può essere installato dal basso.

Range di zancaggio 20-50 mm.

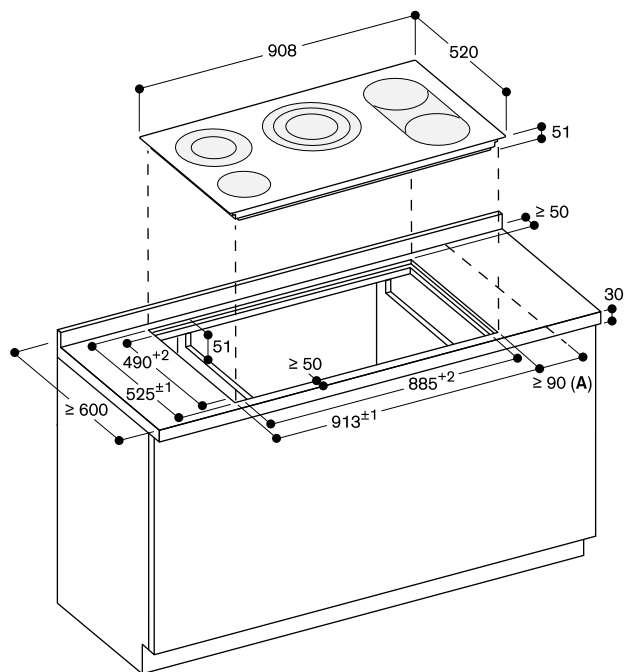
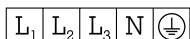
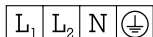
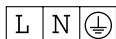
La misura della fuga tra il piano cottura e il top è variabile in base alla precisione dell'intaglio sul piano lavoro.

Peso dell'apparecchio c.a. 13 kg.

Valori di collegamento

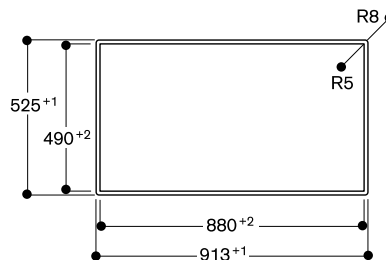
Assorbimento totale 11,1 kW.

Prevedere cavo di collegamento.

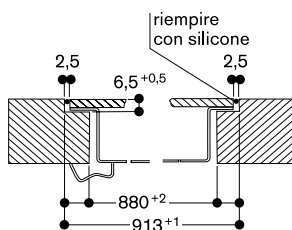


A: Distanza minima dal foro d'incasso dell'apparecchio alla parete

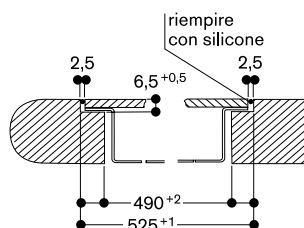
Vista dall'alto



Sezione longitudinale



Sezione trasversale



Misure in mm



CE 291 111

Cornice in acciaio inox

Larghezza 90 cm

In dotazione

1 raschietto

Accessori speciali

GP 900 003

Pentola adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, per zona cottura \varnothing 21 cm

Piano cottura elettrico in vetroceramica

Serie 200

CE 291

- Cornice in acciaio inox.
- Funzione Frying.
- Zona cottura maxi con un diametro di 27 cm. Per la grande padella da paella.
- Ampia zona per arrostitire.
- Display con comando a sensori.

Zone cottura

Due zone ultra-rapide con \varnothing 18 cm (1800 W), combinabili in un'unica zona cottura 18 x 41,5 cm (4400 W).

Una Super Veloce \varnothing 12 cm (750 W), estendibile a \varnothing 21 cm (2100 W, con booster 2600 W).

Una zona ultra-rapida \varnothing 14.5 cm (1050 W), espandibile a \varnothing 21 cm (2200 W) oppure \varnothing 27 cm (3080 W).

Una zona Super-Veloce \varnothing 14.5 cm (1200 W, con booster 1600 W).

Funzionamento

Display con comando a sensore.

Zone cottura serigrafate.

Regolazione elettronica a 17 livelli.

Caratteristiche

Funzione Frying Sensor per zona \varnothing 21 cm.

Funzione Booster.

Timer cottura (fino a 99 minuti).

Tempo di cottura programmabile.

Funzione Memory.

Menu opzioni.

Sicurezza

Interruttore principale (on/off).

Spia di funzionamento.

Indicatore di calore residuo a 2 stadi.

Sicurezza bambini.

Interruttore sicurezza.

Precauzioni di montaggio

Spessore di immersione nel piano 49 mm, immersione al livello della spina: 50 mm.

Prevedere uno spazio intermedio di 10 mm al di sotto del piano verso ripiani o pareti laterali.

Lasciare libera la parte sottostante al piano (per permettere di aprire la vasca del piano dal basso).

Possibilità di installazione in un mobile profondo 60 cm.

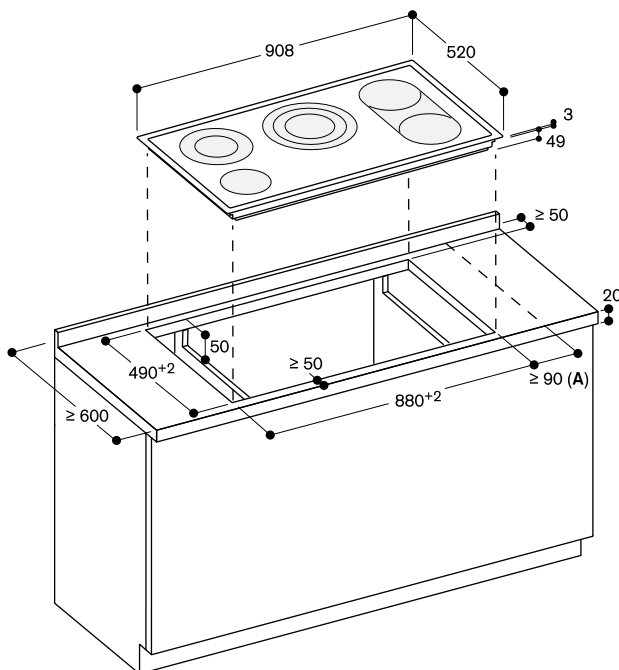
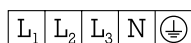
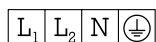
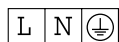
L'apparecchio può essere installato dal basso.

Peso dell'apparecchio c.a. 13 kg.

Valori di collegamento

Assorbimento totale 11,1 kW.

Prevedere cavo di collegamento.



A: Distanza minima dal foro d'incasso dell'apparecchio alla parete



CE 261 114

Cornice in acciaio inox
Larghezza 60 cm

In dotazione

1 raschietto

Piano cottura elettrico in vetroceramica

Serie 200

CE 261

- Cornice in acciaio inox.
- Display con comando a sensori.

Zone cottura

Una zona ultra-rapida \varnothing 17 cm (1800 W), commutabile in una zona rettangolare 17 x 26,5 cm (2600 W).

Una zona Super-Veloce \varnothing 14.5 cm (1200 W), convertibile a zona cottura da \varnothing 21 cm (2100 W, con funzione booster 3000 W).

Una zona a riscaldamento ultra-rapido \varnothing 18 cm (2000 W).

Una zona ultra-rapida \varnothing 14.5 cm (1200 W).

Funzionamento

Display con comando a sensore.

Zone cottura serigrafate.

Regolazione elettronica a 17 livelli.

Caratteristiche

Funzione Booster.

Timer cottura (fino a 99 minuti).

Tempo di cottura programmabile.

Funzione Memory.

Menu opzioni.

Sicurezza

Interruttore principale (on/off).

Spia di funzionamento.

Indicatore di calore residuo a 2 stadi.

Sicurezza bambini.

Interruttore sicurezza.

Precauzioni di montaggio

Spessore di immersione nel piano 49 mm, immersione al livello della spina: 50 mm.

Prevedere uno spazio intermedio di 10 mm al di sotto del piano verso ripiani o pareti laterali.

Lasciare libera la parte sottostante al piano (per permettere di aprire la vasca del piano dal basso).

Possibilità di installazione in un mobile profondo 60 cm.

L'apparecchio può essere installato dal basso.

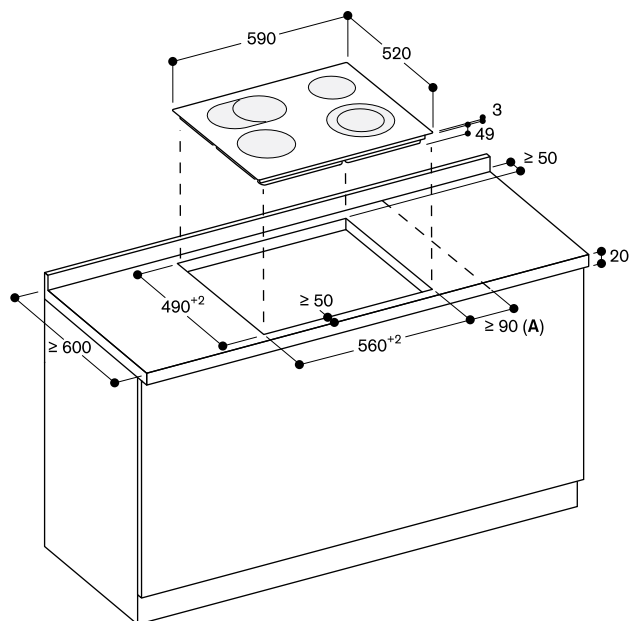
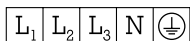
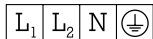
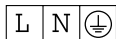
È possibile l'installazione di un forno sotto il piano cottura con range di zancaggio 20-50 mm.

Peso dell'apparecchio c.a. 8 kg.

Valori di collegamento

Assorbimento totale 8,3 kW.

Prevedere cavo di collegamento.



A: Distanza minima dal foro d'incasso dell'apparecchio alla parete

Applicabile a CI 26./27./28./29., CX 492/482, VI 414/422/462/482/492, VI 232/242/262 e CE 261/291.

Ingresso aria

I piani ad induzione hanno una ventola per evitare il surriscaldamento dell'elettronica. In caso di un ricircolo d'aria insufficiente la potenza dell'apparecchio sarà ridotta per evitarne il danneggiamento.

A Flusso d'aria dietro il mobile

Uno spazio minimo di 20 mm è necessario dietro al mobile.

B Spazio da considerare nella parte posteriore del mobile rispetto al piano

Progettare uno spazio di 45 mm di altezza dal bordo posteriore del piano.

La larghezza minima da considerare per il foro è

- 300 mm in caso di piano da 30 cm
- 350 in caso di piano da 40 cm
- 550 in caso di piano da 60 cm a 80 cm
- 820 in caso di piano da 90 cm

Ripiano intermedio

Per evitare che il contenuto dei cassetti sottostanti al piano in vetroceramica si scaldi è raccomandato inserire un ripiano intermedio (ad eccezione dei piani da 90 cm).

Larghezza dell'intaglio

- 100 mm per piani da 60 a 80 cm

* non si applica a piani da 90 cm
 ** minimo 65 mm per piani con cornice così come VI 462/482/492 con montaggio in appoggio e minimo 70 mm per piani senza cornice, per CX 482/492 con cornice così come VI 462/482/492 per montaggio a filo.

Per piani CX482/492 senza cornice 80 cm.

Combinazione con altri apparecchi

Non installare sopra lavastoviglie e lavatrici.

Combinazione con AL 400

Oltre agli accorgimenti sopra descritti è consigliabile seguire le seguenti istruzioni in caso di installazione di un piano ad induzione accostato ad una AL 400 per una corretta ventilazione.

A Di fronte allo spazio di aerazione

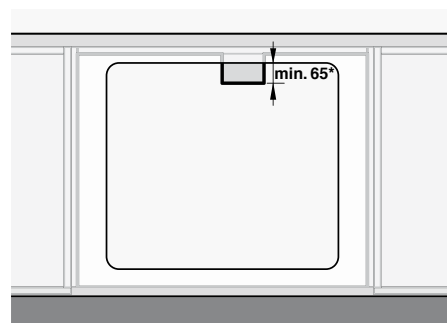
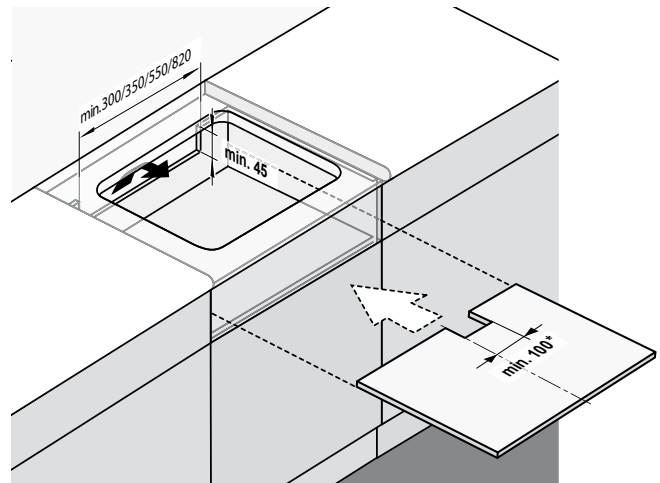
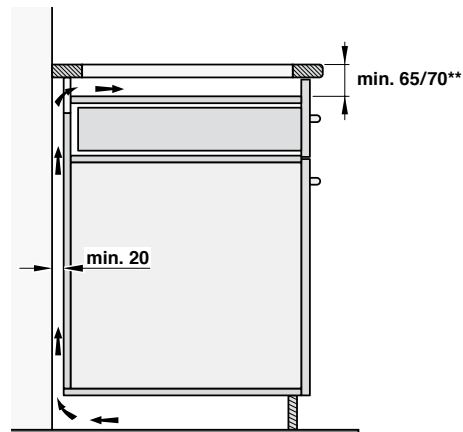
20 mm di distanza tra la parte posteriore del cassetto, del mobile o del forno e il muro.

B Adiacente allo spazio di aerazione

Lo spazio tra lo spazio di aerazione e la parte laterale del mobile deve rimanere aperto.

C Al bordo posteriore dell'apparecchio

Lo spazio tra apparecchio e muro così come quello tra apparecchio e pavimento devono rimanere aperti.



GN 232 110

Accessorio Teppan Yaki
GN1/1 per piano Full Induction CX



GN 232 230

Accessorio Teppan Yaki
GN2/3 per piano Full Induction CX



CA 051 300

Teppan Yaki per piani Full Induction



CA 052 300

Grill antiaderente
per piani Flex induction



GP 900 001

Pentola in acciaio adatta per Frying
Sensor, antiaderente.
Adatta a zona cottura ø 15 cm.



GP 900 002

Pentola in acciaio adatta per Frying
Sensor, antiaderente.
Adatta a zona cottura ø 19 cm.



GP 900 003

Pentola in acciaio adatta per Frying
Sensor, antiaderente.
Adatta a zona cottura ø 21 cm.



GP 900 004

Pentola in acciaio adatta per Frying
Sensor, antiaderente.
Adatta a zona cottura ø 28 cm.

WP 400 001

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



WZ 400 001

Anello per Wok a induzione



CA 060 300

Cooking Sensor: Sensore di cottura
wireless per piani Full e Flex Induction,
per il controllo della temperatura
all'interno delle pentole



CA 230 100

Twist-Pad in acciaio inox con
finitura in colore nero



CA 414 110F

Presa elettrica



CA 429 410

Set comprensivo di cornice e telaio
(da ordinare separatamente) per piano
CG 492



VA 420 000

Elemento di congiunzione Serie 400,
per installazione a filo senza
copercchio, larghezza 3 mm



VA 420 010

Elemento di congiunzione Serie 400,
per installazione in appoggio senza
copercchio, larghezza 3 mm



CA 082 010

Kit ricircolo non canalizzato per CV 282.
Include 4 filtri a carboni attivi con
elevata capacità di riduzione degli
odori e connettore telescopico



CA 082 020

Kit ricircolo parzialmente canalizzato
per CV 282.
Include 4 filtri a carboni attivi con
elevata capacità di riduzione degli
odori, diffusore e nastro adesivo



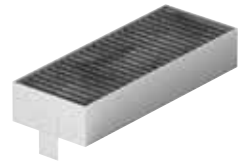
CA 084 010

4 filtri acustici per CV 282 in modalità
estrazione



CA 282 111

4 filtri di sostituzione per CV 282 in
modalità a ricircolo



AD 857 033

Parte di connessione per tubi piatti
con piega verticale 90°
ø 150





Tipologia	Piano a gas	Piano a gas
	CG 492 111F	CG 492 211
Cornice acciaio inox 3 mm / spazzolata / lavorata a microsfere	-/-/-	-/-/-
In appoggio / a filo / saldato	-/•/•	-/•/•
Gas Gpl 28-37 mbar / Gas metano 20 mbar	-/•/-	-/•/•
Dimensioni		
Larghezza	(cm) 100	100
Funzionamento		
Comandi frontali / pannello di controllo integrato	•/-	•/-
Zone cottura		
Numero zone cottura	5	5
Bruciatore Wok (300 – 5800 W)	1	-
Bruciatore Wok (300 – 6000 W)	-	1
Bruciatore intensivo (165 – 4000 W)	2	2
Bruciatore standard (165 – 2000 W)	2	2
Caratteristiche		
Numero livelli	12	12
Controllo elettronico	•	•
Accensione automatica / Accensione elettrica	•/-	•/-
Controllo elettronico fiamma con riaccensione automatica	•	•
Funzione Simmer	•	•
Indicazione di calore residuo	•	•
Spegnimento di sicurezza	•	•
Griglie in ghisa	3	3
Accessori		
Anello Wok	•	•
Padella Wok	WP 400 001 ¹	WP 400 001 ¹
Coperchio apparecchio in acciaio inox	-	-
Valori di collegamento		
Assorbimento gas	(kW) 17.8	18.0
Assorbimento elettrico	(W) 15.0	15.0

• Di serie. – Non predisposto.

¹ Accessori speciali.



Tipologia	Piano a gas	Piano a gas	Piano a gas	Piano a gas
	VG 295 150F	VG 295 250	CG 291 210	CG 261 210
Cornice acciaio inox 3 mm / spazzolata / lavorata a microsferi	-/-/•	-/-/•	-/•/-	-/•/-
In appoggio / a filo / saldato	•/-/-	•/-/-	•/-/-	•/-/-
Gas Gpl 28-37 mbar / Gas metano 20 mbar	• ² /-	-/•	-/•	-/•
Dimensioni				
Larghezza (cm)	90	90	90	60
Funzionamento				
Comandi frontali / pannello di controllo integrato	-/•	-/•	-/•	-/•
Zone cottura				
Numero zone cottura	5	5	5	4
Bruciatore Wok (1550 – 4000 W)	-	-	-	1
Bruciatore Wok (300 – 5000 W)	-	-	1	-
Bruciatore Wok (300 - 5800 W)	1	-	-	-
Bruciatore Wok (300 - 6000 W)	-	1	-	-
Bruciatore intensivo (170 – 4000 W)	2	2	-	-
Bruciatore standard (170 – 2000 W)	2	2	-	-
Bruciatore intensivo (500 – 3000 W)	-	-	1	1
Bruciatore standard (290 – 1750 W)	-	-	-	1
Bruciatore standard (350 – 1750 W)	-	-	2	-
Bruciatore economico (330 – 1000 W)	-	-	1	1
Caratteristiche				
Numero livelli	9	9	9	9
Controllo elettronico	-	-	-	-
Accensione automatica / Accensione elettrica	-/•	-/•	-/•	-/•
Controllo elettronico fiamma con riaccensione automatica	-	-	-	-
Funzione Simmer	-	-	-	-
Indicazione di calore residuo	•	•	-	-
Spegnimento di sicurezza	-	-	-	-
Griglie in ghisa	3	3	3	2
Accessori				
Anello Wok	•	•	•	•
Padella Wok	WP 400 001 ¹	WP 400 001 ¹	WP 400 001 ¹	WP 400 001 ¹
Coperchio apparecchio in acciaio inox	-	-	-	-
Valori di collegamento				
Assorbimento gas (kW)	17.8	18.0	12.5	9.75
Assorbimento elettrico (W)	5.0	5.0	1.0	1.0

• Di serie. – Non predisposto.

¹ Accessori speciali.

² Ugelli per Gas Gpl 28-37 mbar inclusi.



Tipologia	Piano Full Induction	Piano Full Induction
Senza cornice per installazione a filo	CX 492 101	CX 482 101
Dimensioni		
Larghezza (cm)	(cm) 90	80
Funzionamento		
Display touch TFT / Selettore Twist-Pad / Controllo a sensori	•/–/–	•/–/–
Display bicromatico (bianco/arancione)	–	–
Comandi frontali/ pannello di controllo integrato	–/–	–/–
Zone Cottura		
Numero di zone cottura o di pentole riconosciute	6	5
Superficie di cottura unica	•	•
Zona Flex Induction 20 x 24 cm (2200, con booster 3700 W) / zone unite 40 x 24 cm (3300, con booster 3700 W)	–	–
Zona Flex Induction 20 x 23 cm (2200, con booster 3700 W) / zone unite 40 x 23 cm (3300, con booster 3700 W)	–	–
Zona Flex Induction 20 x 21 cm (2200, con booster 3700 W) / zone unite 40 x 21 cm (3300, con booster 3700 W)	–	–
Estensione automatico fino a 30/32 cm di larghezza (3300, con booster 3700 W)		
Zone cottura a induzione ø 21 cm (2200, con booster 3700 W) / ø 26 cm (2600, con booster 3700 W) / ø 32 cm (3300, con booster 3700 W)	–	–
Zona induzione ø 18 cm (1800, con booster 3100 W) / con zona estesa 18 x 28 cm (2000, con booster 3700 W)	–	–
Zona induzione ø 28 cm (2400, con booster 3700 W)	–	–
Zona induzione ø 24 cm (2200, con booster 3700 W)	–	–
Zona induzione ø 21 cm (2200, con booster 3700 W)	–	–
Zona induzione ø 18 cm (1800, con booster 3100 W)	–	–
Zona induzione ø 15 cm (1400, con booster 2200 W)	–	–
Caratteristiche		
Numero livelli di potenza	17	17
Funzione Flex per zone rettangolari	–	–
Funzione Cooking Sensor / Frying Sensor	•/–	•/–
Numero funzioni Frying Sensor	–	–
Funzione Professional cooking (cottura professionale)	•	•
Booster per pentole / padelle	•/•	•/•
Funzione Tenere in caldo	•	•
Numero timer	6	5
Timer breve	•	•
Stopwatch	•	•
Indicazione di calore residuo	•	•
Child lock / Spegnimento di sicurezza / Protezione pulizia display	•/•/•	•/•/•
Menu opzioni	•	•
Controllo cappa	• ²	• ²
Home Connect (Modulo WiFi integrato)	• ³	• ³
Accessori		
Teppan Yaki, GN1/1	GN 232 110 ¹	GN 232 110 ¹
Teppan Yaki, GN2/3	GN 232 230 ¹	GN 232 230 ¹
Teppan Yaki per Flex Induction	–	–
Griglia per Flex Induction	–	–
Padella per Frying Sensor ø 15 cm	–	–
Padella per Frying Sensor ø 19 cm	–	–
Padella per Frying Sensor ø 21 cm	–	–
Padella per Frying Sensor ø 28 cm	–	–
Anello per Wok a induzione		
Padella Wok		
Cooking sensor	• / CA 060 300 ¹	• / CA 060 300 ¹
Twist-Pad Serie 200	–	–
Valori di collegamento		
Assorbimento totale	(kW) 7.4	7.4

• Di serie. – Non predisposto.

¹ Accessori speciali.

² In combinazione con relativa cappa.

³ La funzionalità Home Connect potrebbe non essere disponibile in tutte le nazioni.



Piano Flex Induction VI 492 103	Piano Flex Induction VI 482 103	Piano Flex Induction VI 462 103	Piano Flex Induction VI 422 103	Piano Wok Flex Induction VI 414 103
90	80	60	38	38
-/-/•	-/-/•	-/-/•	-/-/•	-/-/•
•	•	•	•	•
•/-	•/-	•/-	•/-	•/-
5	4	4	2	1
-	-	-	-	-
-	-	-	2	-
4	4	4	-	-
-	-	-	-	-
-	-/2	1/-	-	-
1	-	-	-	1
-	-	-	-	-
-	-	-	-	-
-	-	-	-	-
-	-	-	-	-
-	-	-	-	-
12	12	12	12	12
•	•	•	•	-
-/•	-/•	-/•	-/•	-/•
5	4	4	2	1
-	-	-	-	-
•/-	•/-	•/-	•/-	•/-
-	-	-	-	-
-	-	-	-	-
•	•	•	•	•
•	•	•	•	•
•	•	•	•	•
-/•/-	-/•/-	-/•/-	-/•/-	-/•/-
•	•	•	•	•
• ²	• ²	• ²	• ²	• ²
• ³	• ³	• ³	• ³	• ³
-	-	-	-	-
-	-	-	-	-
CA 051 300 ¹	CA 051 300 ¹	CA 051 300 ¹	CA 051 300 ¹	-
CA 052 300 ¹	CA 052 300 ¹	CA 052 300 ¹	CA 052 300 ¹	-
GP 900 001 ¹	GP 900 001 ¹	GP 900 001 ¹	GP 900 001 ¹	GP 900 001 ¹
GP 900 002 ¹	GP 900 002 ¹	GP 900 002 ¹	GP 900 002 ¹	GP 900 002 ¹
GP 900 003 ¹	GP 900 003 ¹	GP 900 003 ¹	GP 900 003 ¹	GP 900 003 ¹
GP 900 004 ¹	GP 900 004 ¹	-	-	GP 900 004 ¹
WZ 400 001 ¹	-	-	-	WZ 400 001 ¹
WP 400 001 ¹	-	-	-	WP 400 001 ¹
-	-	-	-	-
-	-	-	-	-
11.1	7.4	7.4	3.7	3.7



Tipologia	Piano Flex Induction	Piano Flex Induction
Senza cornice per installazione a filo	CI 292 102	CI 283 103
Cornice in acciaio inox	CI 292 112	CI 283 113
Dimensioni		
Larghezza	(cm) 90	80
Funzionamento		
Display TFT / Twist-Pad / Controllo a sensori	-/•/-	-/•/-
Display bicromatico (bianco/arancione)	•	•
Comandi frontali / pannello di controllo integrato	-/-	-/-
Zone cottura		
Numero zone cottura	5	5
Full Induction	-	-
Zona Flex Induction 19 x 24 cm (2200, con booster 3700 W) / zone unite 38 x 24 cm (3300, con booster 3700 W)	-	-
Zona Flex Induction 19 x 23 cm (2200, con booster 3700 W) / zone unite 38 x 23 cm (3300, con booster 3700 W)	4	-
Zona Flex Induction 19 x 21 cm (2200, con booster 3700 W) / zone unite 38 x 21 cm (3300, con booster 3700 W)	-	2
Estensione automatica fino a 30/32 cm di larghezza (3300 W, con booster 3700 W)	-	-
Zona induzione ø 21 cm (2200, con booster 3700 W) / ø 26 cm (2600, con booster 3700 W) / ø 32 cm (3300, con booster 3700 W)	1	-
Zona induzione ø 18 cm (1800, con booster 3100 W) / con zona estesa 18 x 28 cm (2000, con booster 3700 W)	-	-
Zona induzione ø 28 cm (2400, con booster 3700 W)	-	-
Zona induzione ø 24 cm (2200, con booster 3700 W)	-	1
Zona induzione ø 21 cm (2200, con booster 3700 W)	-	-
Zona induzione ø 18 cm (1800, con booster 3100 W)	-	1
Zona induzione ø 15 cm (1400, con booster 2200 W)	-	1
Caratteristiche		
Numero livelli di potenza	17	17
Funzione Flex per zone rettangolari	•	•
Funzione Cooking Sensor / Frying Sensor	•/•	•/•
Numero funzioni Frying Sensor	5	2
Funzione Professional cooking (cottura professionale)	•	-
Booster per pentole / padelle	•/•	•/•
Funzione Tenere in caldo	•	•
Numero timer	5	5
Timer breve	•	•
Stopwatch	•	•
Indicazione di calore residuo	•	•
Child lock / Spegnimento di sicurezza / Protezione pulizia display	•/•/•	•/•/•
Menu opzioni	•	•
Controllo cappa	• ²	• ²
Modulo WiFi integrato (Home Connect)	• ³	• ³
Accessori		
Teppan Yaki, GN1/1	-	-
Teppan Yaki, GN2/3	-	-
Teppan Yaki per Flex Induction	CA 051 300 ¹	CA 051 300 ¹
Griglia per Flex Induction	CA 052 300 ¹	CA 052 300 ¹
Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 15 cm	GP 900 001 ¹	GP 900 001 ¹
Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 19 cm	GP 900 002 ¹	GP 900 002 ¹
Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 21 cm	GP 900 003 ¹	GP 900 003 ¹
Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 28 cm	GP 900 004 ¹	-
Cooking Sensor	CA 060 300 ¹	-
Twist-Pad Serie 200	CA 230 100 ¹	CA 230 100 ¹
Valori di collegamento		
Assorbimento totale	(kW) 11.1	7.4

• Di serie. - Non predisposto.

¹ Accessori speciali. ² In combinazione con relativa cappa.

³ La funzionalità Home Connect potrebbe non essere disponibile in tutte le nazioni.



Piano Flex Induction	Piano Flex Induction	Piano Flex Induction	Piano Flex Induction
CI 282 102	CI 272 103	CI 262 105	
CI 282 112	CI 272 113	CI 262 115	CI 261 114
80	70	60	60
-/•/-	-/•/-	-/•/-	-/-/•
•	•	•	-
-/-	-/-	-/-	-/-
4	4	4	4
-	-	-	-
2	-	-	-
4	4	4	-
-	-	-	-
2/-	1/-	1/-	-
-	-	-	-
-	-	-	1
1	-	-	-
-	-	-	-
-	-	1	1
-	-	-	1
1	-	1	1
17	17	17	17
•	•	•	-
•/•	•/•	•/•	-/-
4	4	4	-
•	•	•	-
•/•	•/•	•/•	•/-
•	•	•	-
4	4	4	4
•	•	•	•
•	•	•	-
•	•	•	•
•/•/•	•/•/•	•/•/•	•/•/-
•	•	•	•
• ²	• ²	• ²	-
• ³	• ³	• ³	-
-	-	-	-
CA 051 300 ¹	CA 051 300 ¹	CA 051 300 ¹	-
CA 052 300 ¹	CA 052 300 ¹	CA 052 300 ¹	-
GP 900 001 ¹	GP 900 001 ¹	GP 900 001 ¹	-
GP 900 002 ¹	GP 900 002 ¹	GP 900 002 ¹	-
GP 900 003 ¹	GP 900 003 ¹	GP 900 003 ¹	-
GP 900 004 ¹	GP 900 004 ¹	GP 900 004 ¹	-
CA 060 300 ¹	CA 060 300 ¹	CA 060 300 ¹	-
CA 230 100 ¹	CA 230 100 ¹	CA 230 100 ¹	-
7.4	7.4	7.4	7.4



Tipologia		Piano cottura Flex Induction in combinazione con cappa da piano Serie 400	Piano cottura Flex Induction in combinazione con cappa da piano Serie 200
Larghezza	(cm)	87,7	87,7
Senza cornice		Combinazione di VL 422 (x2) + VL 410	Combinazione di VI 414 + VI 422 + VL 410
Cornice in acciaio inox		-	-
Dimensioni			
Larghezza sul piano di lavoro	(cm)	87,7	87,7
Spessore di immersione	(cm)	17,4	17,4
Peso netto	(kg)	24	24
Funzionamento			
Controllo a sensore / tasti Touch		- / •	- / •
Twist-Pad		-	-
Manopole frontali		•	•
Cooking zones / combinations			
Numero zone cottura		4	3
Zone Flex Induction 19x23 cm (2200 / 3700 W) / zone unite 38x23 cm (3300 / 3700 W)		-	-
Zone Flex Induction 20x24 cm (2200 / 3700 W) / zone unite 40x24 cm (3300 / 3700 W)		4	2
Zone cottura a induzione ø 21 cm (2200, con booster 3700 W) / ø 26 cm (2600, con booster 3700 W) / ø 32 cm (3300, con booster 3700 W)		-	1
Performance di estrazione (EN 61591), livelli 1 / 2 / 3 / Intensivo			
Estrazione aria	(m³/h)	-	-
Ricircolo aria	(m³/h)	-	-
Estrazione aria con AR 400 142, installazione interna		300/440/550/640	300/440/550/640
Estrazione aria con AR 401 142, installazione esterna a muro		310/450/560/650	310/450/560/650
Estrazione aria con AR 403 122, installazione nello zoccolo		290/390/510/630	290/390/510/630
Estrazione aria con AR 400 132, installazione interna		307/419/505/610	307/419/505/610
Ricircolo aria con AR 413 122, installazione nello zoccolo		260/360/470/590	260/360/470/590
Ricircolo aria con AR 410 110, installazione nel mobile		327/395/463/555	327/395/463/555
Dati di consumo secondo regolamento EU 65/2014			
Classe di efficienza energetica		A	A
Consumo energetico kWh/anno	kWh/anno	42,7	42,7
Classe di efficienza di aspirazione		A	A
Classe di efficienza di illuminazione		-	-
Classe di efficienza filtro grassi		C	C
Livello sonoro min. / max. normale	dB(A)	53/68	53/68
Caratteristiche piano / Accessori			
Controllo elettronico		•	•
Numero livelli di potenza		12	12
Rilevamento pentole		•	•
Indicazione di calore residuo		•	•
Funzione Flex Induction		•	•
Timer di cottura: n. zone		-	--
Timer breve		•	•
Stopwatch		•	•
Funzione Booster: n. zone cottura		4	3
Booster per pentole / padelle		•/-	•/-
Funzione Frying Sensor: n. zone		4	3
Funzione Tenere in caldo		-	-
Sicurezza bambini / Spegnimento di sicurezza / Modalità pausa		- / • / -	- / • / -
Funzione Memory		-	-
Menu opzioni		•	•
Cooking Sensor (CA 060 300)		-	-
Funzione Professional cooking		-	-
Home Connect (Modulo WiFi integrato)*		-	-
Padella per Frying Sensor ø 15 cm		GP 900 001 ¹	GP 900 001 ¹
Padella per Frying Sensor ø 19 cm		GP 900 002 ¹	GP 900 002 ¹
Padella per Frying Sensor ø 21 cm		GP 900 003 ¹	GP 900 003 ¹
Padella per Frying Sensor ø 28 cm		-	GP 900 004 ¹
Caratteristiche aspirazione			
Livelli potenza		3 + intensivo	3 + intensivo
Tecnologia motore		BLDC (unità motore separata)	BLDC (unità motore separata)
Ventola		- (unità motore separata)	- (unità motore separata)
Potenza ventola	(W)	- (unità motore separata)	- (unità motore separata)
Funzione aspirazione automatica		-	-
Funzione automatica		-	-
Funzione aspirazione post cottura automatica		-	-
Funzione aspirazione post cottura (min)	(min)	• / 6 min.	• / 6 min.
Aspirazione intervallata (min)	(min)	-	-
Indicatore saturazione filtro grassi		-	-
Indicatore saturazione filtro a carboni attivi		-	-
Tipo filtro grassi		Filtro metallico	Filtro metallico
N. filtro grassi		1	1
Contenitore di sicurezza per liquidi		-	-
Connessione per estrazione sul fondo / laterale / posteriore		• / • / -	• / • / -
Modulo a ricircolo		Dipende dall'unità motore	Dipende dall'unità motore
Parte di connessione per estrazione aria piatto ø 150		AD 854 046 ¹	AD 854 046 ¹
Filtro Acustico per modalità a estrazione		-	-
Valori di collegamento			
Assorbimento totale (kW)	(kW)	7,41 (unità motore separata)	7,41 (unità motore separata)
Lunghezza cavo di connessione	(m)	2x 1,5 + 1x 1,8	2x 1,5 + 1x 1,8

• Di serie. - Non predisposto. ¹ Accessori speciali. ² I valori si riferiscono alla configurazione VL 414 con il motore AR 403.



Piano cottura Flex Induction
con aspirazione integrata

Piano cottura Flex Induction
con aspirazione integrata

80
CV 282 101
-

80
CV 282 111
•

79.3
22.7
20

80.4
22.3
20

-/•
•
-

-/•
•
-

4
-
4

4
4
-

-

-

359/470/532/636
297/390/497/627

359/470/532/636
297/390/497/627

-
-
-
-
-
-

-
-
-
-
-
-

A
56.9
A
-
B
61/70

A
56.9
A
-
B
61/70

•
17
•
•
•
•
4
•
•
4
•/•
4
•
•/•/•
•
•
•
•
•
•

•
17
•
•
•
•
4
•
•
4
•/•
4
•
•/•/•
•
•
•
•
•
•

GP 900 001¹
GP 900 002¹
GP 900 003¹
-

GP 900 001¹
GP 900 002¹
GP 900 003¹
-

3 + intensivo
BLDC
1
174

3 + intensivo
BLDC
1
174

•
•
•
• / 20-30 min.
• / 6 min.
•
•

•
•
•
• / 20-30 min.
• / 6 min.
•
•

Filtro metallico
2

Filtro metallico
2

-/-/•
CA 082 010¹, CA 082 020¹
-
CA 084 010¹

-/-/•
CA 082 010¹, CA 082 020¹
-
CA 084 010¹

7,4
1.50

7,4
1.50



Tipologia	Piano cottura elettrico	Piano cottura elettrico
Senza cornice per installazione a filo	CE 291 101	
Cornice in acciaio inox	CE 291 111	CE 261 114
Dimensioni		
Larghezza	(cm) 90	60
Funzionamento		
Display TFT / Twist-Pad / Comandi a sensore	-/-/•	-/-/•
Manopole integrate nel piano / Manopole integrate nel mobile	-/-	-/-
Zone cottura		
Numero zone cottura	5	4
Zona ultra-rapida ø 18 cm (1800 W) / convertibile in zona estesa 18 x 41.5 cm (4400 W)	2	-
Zona ultra-rapida ø 18 cm (2000 W)	-	1
Zona ultra-rapida ø 17 cm (1800 W) / convertibile in zona estesa 17 x 26.5 cm (2600 W)	-	1
Zona ultra-rapida ø 14.5 cm (1200 W, con booster 1600 W)	1	-
Zona ultra-rapida ø 14.5 cm (1200 W)	-	1
Zona ultra-rapida ø 14.5 cm (1050 W) / ø 21 cm (2200 W) / ø 27 cm (3080 W)	1	-
Zona ultra-rapida ø 14.5 cm (1000 W) / ø 21 cm (2100 W, con booster 2600 W)	-	1
Zona ultra-rapida ø 12 cm (750 W) / ø 21 cm (2100 W, con booster 2600 W)	1	-
Caratteristiche		
Numero livelli di potenza	17	17
Numero funzioni Frying Sensor	1 x 21 cm	-
Funzione Booster: n. zone cottura	2	1
Numero timer	5	4
Indicazione di calore residuo	•	•
Child lock / Spegnimento di sicurezza / Protezione pulizia display	•/•/-	•/•/-
Menu opzioni	•	•
Accessori		
Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 21 cm	GP 900 003 ¹	-
Valori di collegamento		
Assorbimento totale	(kW) 11.1	8.3

• Di serie. – Non predisposto.

¹ Accessori speciali.



Centri di aspirazione

Checklist centri di aspirazione e motori Serie 400	220
Note generali per la progettazione del corretto sistema di aspirazione	221
Centri di aspirazione modulari a soffitto Vario Serie 400	222
Configurazioni raccomandate per aspirazione a soffitto Serie 400	224
Centro di aspirazione telescopico da piano Serie 400	226
Unità di aspirazione da piano Vario Serie 400	232
Centro di aspirazione a isola Serie 400	240
Centro di aspirazione a parete Serie 400	241
Gruppi motore Serie 400	244
Checklist centri di aspirazione Serie 200 e note di progettazione	250
Centri di aspirazione a soffitto Serie 200	252
Unità di aspirazione da piano Vario Serie 200	257
Gruppi motore Serie 400 e Serie 200	262
Centro di aspirazione a isola Serie 200	268
Centro di aspirazione a parete Serie 200	270
Centro di aspirazione con deflettore estraibile Serie 200	274
Centro di aspirazione per l'inserimento in mobili	276
Accessori Accessori speciali per centri di aspirazione	278
Tabelle tecniche	292

Il seguente schema illustra i principali centri di aspirazione Gaggenau Serie 400 e i motori compatibili per la modalità a ricircolo/estrazione.



• AC 402 181



• AC 482 181
• AC 462 181
• AC 472 181



• AR 400 142



• AR 401 142



• AR 403 122



• AL 400 191
• AL 400 121



• AR 400 142



• AR 401 142



• AR 403 122



• AR 413 122



• VL 414 111



• AA 490 111



• AR 400 142



• AR 401 142



• AR 403 122



• AR 413 122



• AR 410 110



• AI 442/AW 442



• AR 400 142



• AR 401 142



• AR 400 143

I motori esterni Serie 400 hanno un cavo dati per la connessione agli apparecchi di aspirazione senza motore Serie 400.

Tramite cavo dati è inoltre possibile connettere tra loro fino a due motori.

Altre opzioni di controllo

È possibile connettere il segnale ad un apparecchio tramite segnale a potenziale zero così che l'apparecchio risponda all'intero sistema di aspirazione.

Il progettista dell'installazione è responsabile per l'intero sistema di aspirazione.

La garanzia della funzionalità elettrica è fornita solo se tutte le rispettive specifiche e indicazioni sono state osservate.

Lo scopo di un buon sistema di aspirazione è di espellere completamente fumi e vapori della cucina nel più breve tempo possibile. Vi presentiamo alcuni consigli di progettazione e installazione per ricorrere alla soluzione di aspirazione più idonea alle vostre esigenze.

La progettazione di un sistema di aspirazione è determinato in maniera significativa dal fabbisogno di aria in entrata e da quello in uscita. Il fabbisogno d'aria deve essere compensato con l'uscita d'aria corrispondente che un apparecchio di aspirazione può produrre, tenendo conto dell'influenza di tutti i componenti di aspirazione coinvolti.

Fabbisogno di aria in entrata:

Si prega di osservare i regolamenti edilizi locali applicabili quando si configura la soluzione di aspirazione prescelta. La portata d'aria in uscita di un sistema di aspirazione completo deve essere progettata in base al fabbisogno d'aria necessario. Per questo, la dimensione della superficie della cucina e il corrispondente tasso di ricambio dell'aria per il volume dello spazio viene spesso utilizzata come base per la progettazione. Raccomandiamo questo metodo solo se la distanza tra il sistema di aspirazione e il piano di cottura è superiore a 1,20 m, cioè per l'aspirazione a soffitto.

- Per l'operazione di estrazione dell'aria, il fabbisogno di aria per il tasso di ricambio dell'aria viene calcolato utilizzando un fattore 10.
- Tuttavia, il calcolo viene effettuato utilizzando un fattore 12 nelle cucine in cui vengono utilizzati apparecchi di cottura speciali come Grill elettrico, Teppan Yaki o Wok.
- Per il ricircolo dell'aria, il fabbisogno d'aria per il tasso di ricambio dell'aria è generalmente calcolato usando un fattore 12.

Se la distanza tra il sistema di aspirazione e il piano di cottura è inferiore a 1,20 metri, gli elementi elencati di seguito devono essere presi in considerazione per garantire una migliore cattura dei vapori non appena questi vengono creati durante la cottura:

- **Le dimensioni e l'architettura della cucina:** all'aumentare delle dimensioni della stanza, aumentano anche i movimenti dell'aria nella stanza e, di conseguenza, il fabbisogno d'aria diventa maggiore.
- **Gli apparecchi per la cottura:** la scelta del piano cottura è determinante. Ogni piano produce diversi tipi e quantità di fumi e vapori di cottura. Più ampio è il piano, maggiore deve essere la potenza del sistema di aspirazione. In particolare, il sistema di aspirazione deve avere una capacità di riserva sufficiente, nel caso in cui vengano installati speciali apparecchi di cottura Vario, come un Teppan Yaki, Wok o grill elettrico, perché si prevede che tali apparecchi producano una maggiore quantità di vapori. Per tale ragione si raccomanda di installare eventuali apparecchi speciali al centro della configurazione di cottura e non ai lati.

- **Il tipo di cappa/sistema aspirante:** ogni tipologia di aspirazione ha caratteristiche particolari che influenzano il fabbisogno d'aria richiesto. I sistemi di aspirazione come la cappa telescopica e la cappa da piano, sono caratterizzati dalla possibilità di catturare i vapori direttamente dal piano di cottura. In questo modo questi ultimi non possono quindi diffondersi nell'aria circostante. In questo caso, la portata d'aria da espellere è solitamente inferiore rispetto a quella richiesta per centri di aspirazione che sono posizionati a più di 80 cm dal piano di cottura.

- **La modalità di funzionamento:** i sistemi di aspirazione Gaggenau possono essere predisposti in modalità a estrazione o in modalità a ricircolo dell'aria. Si noti che, in modalità ricircolo dell'aria, il filtro aria a carboni attivi aggiuntivo determina una riduzione della portata d'aria in entrata rispetto alla modalità a estrazione. Maggiore è la superficie del filtro dell'aria a carboni attivi, più il sistema di aspirazione a ricircolo è paragonabile per capacità di raccolta vapori e rumorosità alla soluzione a estrazione. Nella modalità a estrazione dell'aria, l'effettiva portata d'aria si riduce, non solo a seconda dell'uscita della ventola, ma significativamente anche a seconda del sistema di canali/tubi predisposto.

Importanti fattori che influenzano le prestazioni:

- **I motori:** i sistemi di aspirazione Gaggenau sono dotati di motori particolarmente potenti, oppure possono essere combinati con motori dedicati con modalità a estrazione o ricircolo dell'aria. Si tratta di motori molto resistenti alla pressione. Evitano le possibili perdite di carico causate da un eventuale sistema di canalizzazione e lavorano con grande efficienza a ridotti livelli di rumorosità.
- **Schema tubi e installazione:** per ottenere risultati ottimali, durante l'installazione è necessario osservare le seguenti raccomandazioni:
 1. Installare le curve del condotto con una distanza minima di 30 cm dall'apertura dello scarico dell'aria.
 2. Evitare riduzioni nelle sezioni trasversali.
 3. Per le curve dei condotti, utilizzare curve il più larghe possibile oppure gli speciali condotti piatti Gaggenau.
 4. Installare solo condotti che abbiano una superficie interna liscia e piatta.
 5. Utilizzare tubi dell'aria di scarico con un diametro di almeno 150 mm.
 6. Preferire percorsi di canalizzazione brevi.
 7. Utilizzare scarichi a parete con alette larghe, griglie a maglia larga e bassa contropressione.
 8. Assicurarsi che il rifornimento di aria sia sufficiente (tenere la porta / finestra della cucina aperta durante il funzionamento).
 9. Assicurarsi che ogni giuntura sia sigillata possibilmente con il nostro nastro adesivo Gaggenau AD 990 090.

**AC 402 181**

Modulo filtro in acciaio inox

A estrazione / Ricircolo aria

Senza motore

Accessori per l'installazione:**AD 754 048**

Collettore d'aria rotondo ø 150, zincato

Ingresso aria 2 x ø 150 rotondo

Uscita aria 1 x ø 150 rotondo

AD 854 048

Collettore d'aria piatto ø 150

Metallo zincato e plastica

Ingresso aria 2 x ø 150 piatto

Uscita aria 1 x ø 150 piatto

Accessori speciali**AA 010 811**

Modulo di ricircolo

inclusivo di un filtro a carboni attivi

Acciaio inossidabile

AA 012 811

Modulo di ricircolo

inclusivo di un filtro a carboni attivi

Finitura in colore bianco

AA 200 110

1 filtro a carboni attivi con riduzione degli odori ad alta efficienza grazie alla più ampia superficie di cottura.

Per moduli di ricircolo AA 200 812/816 e AA 010 811/AA 012 811

AA 200 112

1 filtro a carboni attivi rigenerabile

Per moduli di ricircolo AA 200 812/816 e AA 010 811/AA 012 811

Consultare gli accessori per il collegamento tubi del sistema a ricircolo nelle pagine seguenti

Centro di aspirazione modulare a soffitto Vario Serie 400

AC 402

- Si integra perfettamente con l'ambiente cucina.
- Massima flessibilità nelle dimensioni, nelle performance e nei sistemi di aspirazione.
- Sistema di aspirazione per l'intero ambiente cucina.
- Senza motore, combinabile con i motori BLDC Gaggenau.
- Aspirazione perimetrale brevettata ad alta efficienza.
- Filtri perimetrali con superficie liscia e facile da pulire.

Prestazioni

Livello di potenza dipendente dal motore Gaggenau utilizzato.

Caratteristiche

Sistema di aspirazione a soffitto modulabile in infinite combinazioni secondo le specifiche esigenze.

Possibilità di progettazione con o senza moduli luce.

Filtri ad estrazione perimetrale lavabili in lavastoviglie.

Cornice per l'installazione (elementi di fissaggio non inclusi).

Condotto cilindrico ø 150.

Valori di consumo

In riferimento ad una configurazione con AR 400 142.

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

Consumo energia 60,6 kWh/anno.

Classe di efficienza di aspirazione A.

Classe di efficienza di illuminazione E.

Classe di efficienza filtri B.

Livello sonoro min. 50 dB / max. 65 dB

ad intensità normale.

Precauzioni di montaggio**Può essere considerata centro di aspirazione per l'intero ambiente cucina se la distanza dal piano di lavoro è maggiore di 120 cm.**

Il giusto rapporto tra la potenza del motore e la volumetria della cucina deve essere tra 10/12.

Prestare attenzione alle possibili configurazioni, gruppi motore e dimensioni finali.

Per funzionamento a estrazione/ricircolo fare riferimento ai diversi motori disponibili.

Massimo 3 moduli filtro collegabili al motore AR 400 142.

Prevedere accessibilità al gruppo motore AR 400.

Nell'installazione ad estrazione evitare il restringimento del condotto e la creazione di curvature troppo strette.

Se installata in modalità estrazione prevedere un interruttore di sicurezza in caso sia presente un dispositivo a fiamma libera con camino ventilato (es. camino).

Per funzionamento a ricircolo fare riferimento ai moduli dedicati.

**AC 482 181**

Modulo comandi con luce in acciaio inox

AC 462 181

Modulo comandi senza luce in acciaio inox

Accessori speciali**AA 400 510**

Interruttore finestra

Combinabile con gli apparecchi della Serie 400

Centro di aspirazione modulare a soffitto Vario Serie 400

AC 482/AC 462

- Modulo comandi per centro di aspirazione a soffitto con luci.
- Elemento singolo per aumentare l'illuminazione del centro di aspirazione a soffitto.

Prestazioni

Livello di potenza dipendente dal motore Gaggenau utilizzato.

Caratteristiche

Telecomando a infrarossi per il controllo remoto, i comandi sono presenti anche sul modulo controllo.

3 livelli di potenza a controllo elettronico e modalità di funzionamento intensiva.

Aspirazione intervallata, 6 min.

Spegnimento ritardato, 6 min.

Indicazione saturazione filtro.

Precauzioni di montaggio

Connessione al relativo motore via cavo dati.

Garantire una maggiore aerazione del locale se la cappa è installata in modalità a estrazione in un locale dove è presente un camino funzionante, oltre ad un interruttore di sicurezza per l'alimentazione elettrica della cappa. Sistema di fissaggio al modulo filtrante.

Valori di collegamento

Assorbimento max. 355 - 1160 W.

Lunghezza cavo di connessione 1,75 m, con spina.



Centro di aspirazione modulare a soffitto Vario Serie 400
AC 472

- Modulo luci per centro di aspirazione a soffitto.
- Elemento singolo per aumentare l'illuminazione del centro di aspirazione a soffitto.

Caratteristiche

Connessione al relativo motore via cavo dati.

Precauzioni di montaggio

Prestare attenzione alle possibili configurazioni, gruppi motore e dimensioni finali.
Sistema di fissaggio al modulo filtrante.

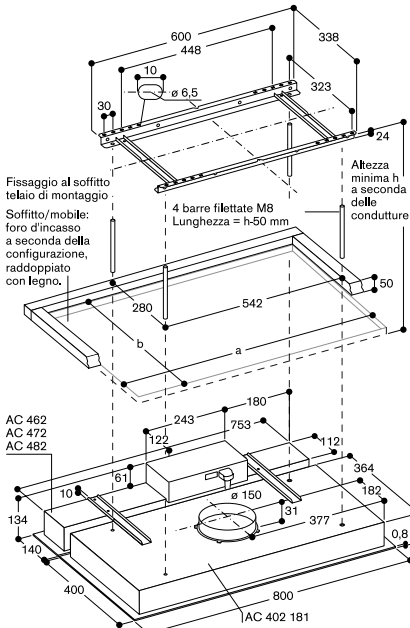
Valori di collegamento

Assorbimento totale 50 W.
Lunghezza cavo dati 2 m.
Lunghezza cavo di connessione 1,75 m, con spina.

AC 472 181

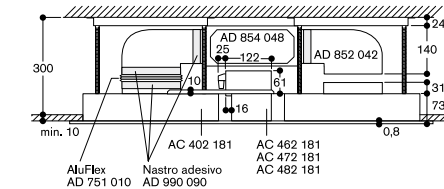
Modulo luci in acciaio inox

Elemento per completare il modulo comandi con luci

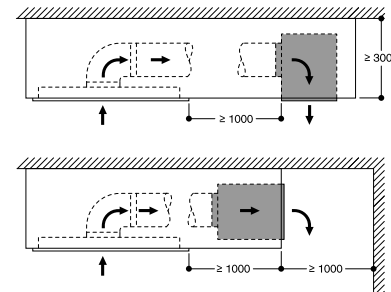


Per configurazioni multiple: flessione consentita nell'area del foro d'incasso: max. + 3 mm. È necessario un sostegno al centro per evitare la flessione verso l'alto durante il fissaggio del modulo. Le barre filettate, i dadi e le viti per soffitto necessari sono forniti di serie.

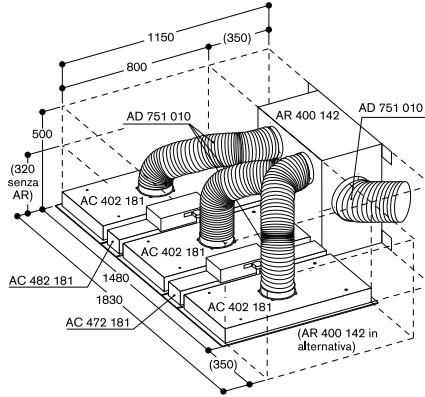
Altezza di montaggio minima incluso canale piatto ø 150



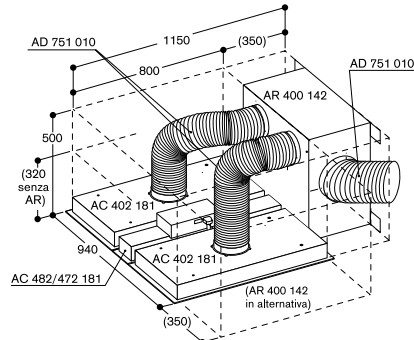
AC 402 with air recirculation module



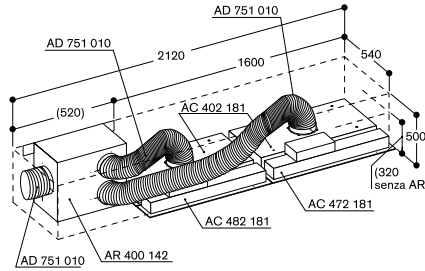
Ingombro necessario F3-CL-L1



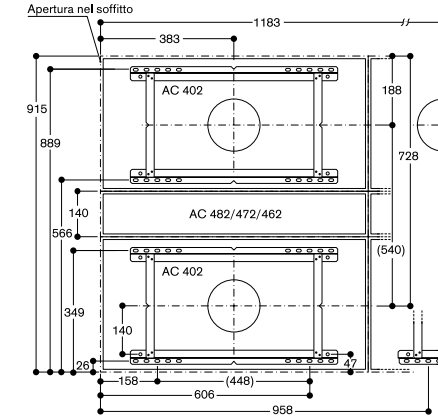
Ingombro necessario F2-CL



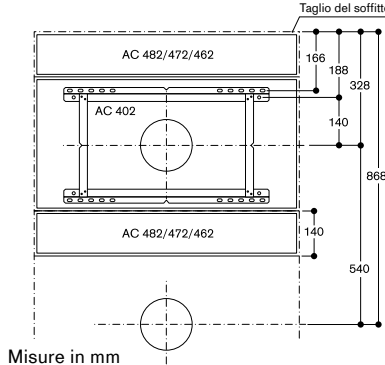
Ingombro necessario FL2-CL-L1



AC 402 fissaggio al soffitto e posizione manicotto ø 150



Ulteriore fissaggio a soffitto possibile con AC 402



Misure in mm

Nel caso di installazione come fosse una cappa a muro/isola rispettare una distanza massima dal piano cottura di 120 cm. Per installazione a soffitto rispettare un tasso di ricambio aria della stanza compreso tra 10 e 12 volte il volume della stanza intera.

Il flusso d'aria può essere ridotto dalla diversa configurazione delle tubature rispetto ai motori AR 400/401/403.

Grassetto: configurazione da preferire

Normale: configurazione possibile

Altro: -configurazione non possibile causa bassa performance dei motori o dei tubi

Rispettare la posizione dei motori e dei tubi.

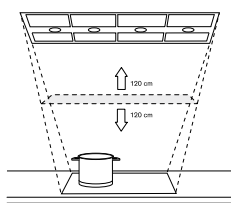
Moduli di aspirazione a soffitto:

F = Modulo filtro (FL = configurazione in linea)

CL = Modulo controllo con luce

CO = Modulo controllo senza luce

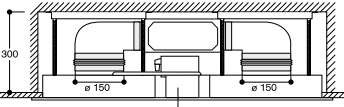
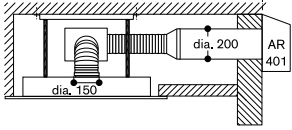
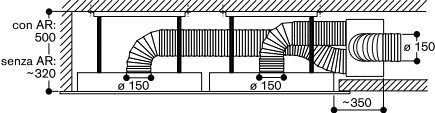
L = Modulo luce



Larghezza max. del piano cottura
Aspirazione piano, distanza max. 120 cm:
 W = Aspirazione piano, a muro
 I = Aspirazione piano, ad isola
Aspirazione stanza, distanza > 120 cm
 R = Larghezza max. del piano cottura

Altezza minima, cornice di installazione inclusa	160		
Struttura interna al soffitto/controsoffitto	Altezza minima di installazione con tubo Aluflex che attraversa direttamente il soffitto. Motore remoto posizionato separatamente.		
Scatola di connessione aria	(AD 754 08) 2 tubi tondi ø 150 → 1 tubo tondo ø 150		
Intaglio soffitto a x b (dimensione cornice) mm	Motore remoto interno all'installazione.	Motore remoto esterno all'installazione muro/tetto	
Gamma motori remoti secondo EN 61591: 830-910 m³/h		Scatola di connessione flussi d'aria non necessaria	
FL1-CL FL1-CO	 W: 80 cm I: 60 cm, no VR, VP R: -	765 x 515 (800 x 540)	1x AR 403 122 (890 m³/h) 1x AR 400 142 (830 m³/h) 1x AR 401 142 (910 m³/h)
FL1-CLL1	 W: 80 cm I: 60 cm, no VR, VP R: -	765 x 660 rispettare le direzioni! (800 x 680)	1x AR 403 122 (890 m³/h) 1x AR 400 142 (830 m³/h) 1x AR 401 142 (910 m³/h)
Gamma motori remoti secondo EN 61591: 830-1820 m³/h			
FL2-CLL1	 W: 120 cm, VR, VP centrato I: 90 cm, no VR, VP R: -	1.565 x 515 (1.600 x 540)	1x AR 403 122 (890 m³/h) 1x AR 400 142 (830 m³/h) 2x AR 403 122 (1780 m³/h) 2x AR 400 142 (1660 m³/h) 1x AR 401 142 (910 m³/h) 2x AR 401 142 (1820 m³/h)
F2-CL F2-CO	 W: - I: 80 cm R: 60 cm, tasso estrazione aria 10x, no VR, VP	915 x 765 rispettare le direzioni! (940 x 800)	1x AR 403 122 (890 m³/h) 1x AR 400 142 (830 m³/h) 2x AR 403 122 (1780 m³/h) 2x AR 400 142 (1660 m³/h) 1x AR 401 142 (910 m³/h) 2x AR 401 142 (1820 m³/h)
F2-CLL2	 W: - I: 80 cm R: 60 cm, tasso estrazione aria 10x, no VR, VP	1.200 x 765 (1.220 x 800)	1x AR 403 122 (890 m³/h) 1x AR 400 142 (830 m³/h) 2x AR 403 122 (1780 m³/h) 2x AR 400 142 (1660 m³/h) 1x AR 401 142 (910 m³/h) 2x AR 401 142 (1820 m³/h)
Gamma motori remoti secondo EN 61591: 830-1820 m³/h			2 AR: divisione del flusso d'aria del modulo centrale con scatola di connessione flussi d'aria
F3-CLL1	 W: - I: 120 cm, VR, VP centrato R: 120 cm, tasso estrazione aria 10x, 12x con VR, VP	1.455 x 765 (1.480 x 800)	1x AR 400 142 (830 m³/h) 2x AR 403 122 (1780 m³/h) 2x AR 400 142 (1660 m³/h) 2x AR 401 142 (1820 m³/h)
Gamma motori remoti secondo EN 61591: 1660-1820 m³/h			
F4-CO	 W: - I: 120 cm, VR, VP centrato R: 120 cm, tasso estrazione aria 10x, 12x con VR, VP	1.715 x 765 (1.740 x 800)	2x AR 403 122 (1780 m³/h) 2x AR 400 142 (1660 m³/h) 2x AR 401 142 (1820 m³/h)
FL4-CLL1	 W: - I: 120 cm, VR, VP, centrato R: 120 cm, tasso estrazione aria 10x, 12x con VR, VP	2 intagli 765 x 915 con 35 mm di distanza. Intaglio totale 1.565 x 915 con barra di divisione. (1.600 x 940)	2x AR 403 122 (1780 m³/h) 2x AR 400 142 (1660 m³/h) 2x AR 401 142 (1820 m³/h)
F4-CLL2	 W: - I: 160 cm, VR, VP centrato R: 160 cm, tasso estrazione aria 10x, 12x con VR, VP	1.995 x 765 (2.020 x 800)	2x AR 403 122 (1780 m³/h) 2x AR 400 142 (1660 m³/h) 2x AR 401 142 (1820 m³/h)

¹ Non usare scatole di connessione aria. Parte di tubo di connessione 3x ø 150 direttamente in AR 400 142.

300	con/senza AR 400: 350	senza AR 400: 320 incl. AR 400 posizionato verticalmente: 500
 <p>AC 482 181 AG 472 181 AC 482 181</p> <p>Motore AR 400 posizionato orizzontalmente con scatola di connessione flussi d'aria nel soffitto. 2 AR 400 posizionati uno opposto all'altro (AD 854 048) 2 tubi piatti \varnothing 150 → 1 tubo piatto \varnothing 150</p>	 <p>AR 400 in orizzontale o AR 401 posizionato separatamente. Tubo Aluflex \varnothing 150/200 2 AR 400 posizionati uno opposto all'altro (AD 754 048) 2 tubi tondi \varnothing 150 → 1 tubo tondo \varnothing 200</p>	 <p>Configurazione tubi piú semplice: tubo Aluflex \varnothing 150 e AR 400 posizionato verticalmente o separatamente.</p>
<p>Motore remoto interno all'installazione.</p> <p>Motore remoto esterno all'installazione muro/tetto</p>	<p>Motore remoto interno all'installazione.</p> <p>Motore remoto esterno all'installazione muro/tetto</p>	<p>Motore remoto interno all'installazione.</p> <p>Motore remoto esterno all'installazione muro/tetto</p>
<p>Scatola di connessione flussi d'aria non necessaria</p>		
<p>1x AR 403 122 (890 m³/h) 1x AR 400 142 (830 m³/h)</p>	<p>1x AR 403 122 (890 m³/h) 1x AR 400 142 (830 m³/h)</p> <p>1x AR 401 142 (910 m³/h)</p>	<p>1x AR 400 142 (830 m³/h)</p>
<p>1x AR 403 122 (890 m³/h) 1x AR 400 142 (830 m³/h)</p>	<p>1x AR 403 122 (890 m³/h) 1x AR 400 142 (830 m³/h)</p> <p>1x AR 401 142 (910 m³/h)</p>	<p>1x AR 400 142 (830 m³/h)</p>
<p>1x AR 403 122 (890 m³/h) 1x AR 400 142 (830 m³/h) 2x AR 403 122 (1780 m³/h) 2x AR 400 142 (1660 m³/h)</p>	<p>1x AR 403 122 (890 m³/h) 1x AR 400 142 (830 m³/h) 2x AR 403 122 (1780 m³/h) 2x AR 400 142 (1660 m³/h)</p> <p>1x AR 401 142 (910 m³/h) 2x AR 401 142 (1820 m³/h)</p>	<p>1x AR 400 142 (830 m³/h) 2x AR 400 142 (1660 m³/h)</p>
<p>1x AR 403 122 (890 m³/h) 1x AR 400 142 (830 m³/h) 2x AR 403 122 (1780 m³/h) 2x AR 400 142 (1660 m³/h)</p>	<p>1x AR 403 122 (890 m³/h) 1x AR 400 142 (830 m³/h) 2x AR 403 122 (1780 m³/h) 2x AR 400 142 (1660 m³/h)</p> <p>1x AR 401 142 (910 m³/h) 2x AR 401 142 (1820 m³/h)</p>	<p>1x AR 400 142 (830 m³/h) 2x AR 400 142 (1660 m³/h)</p>
<p>1x AR 403 122 (890 m³/h) 1x AR 400 142 (830 m³/h) 2x AR 403 122 (1780 m³/h) 2x AR 400 142 (1660 m³/h)</p>	<p>1x AR 403 122 (890 m³/h) 1x AR 400 142 (830 m³/h) 2x AR 403 122 (1780 m³/h) 2x AR 400 142 (1660 m³/h)</p> <p>1x AR 401 142 (910 m³/h) 2x AR 401 142 (1820 m³/h)</p>	<p>1x AR 400 142 (830 m³/h) 2x AR 400 142 (1660 m³/h)</p>
<p>2 AR: divisione del flusso d'aria del modulo centrale con scatola di connessione flussi d'aria</p>		
<p>1x AR 400 142 (830 m³/h) 2x AR 403 122 (1780 m³/h) 2x AR 400 142 (1660 m³/h)</p>	<p>1x AR 400 142 (830 m³/h) 2x AR 403 122 (1780 m³/h) 2x AR 400 142 (1660 m³/h)</p> <p>2x AR 401 142 (1820 m³/h)</p>	<p>1x AR 400 142 (830 m³/h)¹ 2x AR 400 142 (1660 m³/h)</p>
<p>2x AR 403 122 (1780 m³/h) 2x AR 400 142 (1660 m³/h)</p>	<p>2x AR 403 122 (1780 m³/h) 2x AR 400 142 (1660 m³/h)</p> <p>2x AR 401 142 (1820 m³/h)</p>	<p>2x AR 400 142 (1660 m³/h)</p>
<p>2x AR 403 122 (1780 m³/h) 2x AR 400 142 (1660 m³/h)</p>	<p>2x AR 403 122 (1780 m³/h) 2x AR 400 142 (1660 m³/h)</p> <p>2x AR 401 142 (1820 m³/h)</p>	<p>2x AR 400 142 (1660 m³/h)</p>
<p>2x AR 403 122 (1780 m³/h) 2x AR 400 142 (1660 m³/h)</p>	<p>2x AR 403 122 (1780 m³/h) 2x AR 400 142 (1660 m³/h)</p> <p>2x AR 401 142 (1820 m³/h)</p>	<p>2x AR 400 142 (1660 m³/h)</p>

**AL 400 121**

Acciaio inox

Larghezza 120 cm

A estrazione / Ricircolo aria

Senza motore

AL 400 191

Acciaio inox

Larghezza 90 cm

A estrazione / Ricircolo aria

Senza motore

Accessori per l'installazione**AD 754 045**Connessione cilindrica 2 x \varnothing 150

Installazione lato anteriore o posteriore

AD 854 043Connessione piatta 1 x \varnothing 250

Installazione sul fondo

AD 854 045Connessione piatta 2 x \varnothing 150

Installazione lato anteriore o posteriore

AA 010 410

Griglia di aerazione acciaio inox, 90 cm

Altezza regolabile

AA 409 401

Supporto per mobilio per AL 400 da

90 cm. Utile come supporto per piano

da lavoro

AA 409 431

Supporto per mobilio per AL 400 da

120 cm. Utile come supporto per piano

da lavoro

AD 704 048Collettore per tubi cilindrici \varnothing 150 mm,

2 ingressi. Per connettere 1 AL 400 ad

1 AR403/413

AD 704 049

Scatola di connessione flussi d'aria,

ingresso a tubi piatti: 2 x \varnothing 150 mm.

Per collegare 1 AL 400 al fondo

motore AR 403/AR 413

Accessori speciali**AA 400 510****Interruttore finestra**

Combinabile con gli apparecchi della

Serie 400

Centro di aspirazione telescopico da piano Serie 400**AL 400**

- Centro di aspirazione telescopico da piano, adatta a combinazioni con tutti i piani cottura Gaggenau, completamente retraibile quando non è in funzione.
- Perfetta combinazione con tutti gli apparecchi della serie Vario 400.
- Luce LED calda e regolabile, ideale per l'illuminazione di tutto il piano cottura.
- Precisa lavorazione dell'acciaio con spessore 3 mm.
- Possibile installazione ad appoggio o a filo top.
- Senza motore, combinabile con i motori BLDC Gaggenau.

Prestazioni

Livello di potenza dipendente dal motore Gaggenau utilizzato.

Caratteristiche

Tre livelli di potenza e modalità intensiva.

Aspirazione intervallata, 6 min.

Spegnimento ritardato, 6 min.

Indicazione saturazione filtro.

Filtri grassi metallici, lavabili in

lavastoviglie.

Bianca luce LED di tonalità calda

(3600 K), regolabile.

Potenza illuminazione: 4 x 5 W.

Illuminazione 191 lx.

Coperchi di ricambio per la chiusura

prese d'aria.

Non sono inclusi i condotti di

connessione.

Valori di consumo

In riferimento ad una configurazione di AL 400 191 con AR 400 142.

Classe di efficienza energetica A in

una scala di classi di efficienza

energetica da A+++ a D.

Consumo energia 45,5 kWh/anno.

Classe di efficienza di aspirazione A.

Classe di efficienza di illuminazione E.

Classe di efficienza filtri C.

Livello sonoro min. 45 dB / max.

61 dB ad intensità normale.

Precauzioni di montaggio

Per funzionamento a ricircolo/a estrazione fare riferimento ai diversi motori disponibili.

Per garantire un'efficiente cattura di fumi e odori, è raccomandato installare una AL 400 121 con 2 motori. A causa di restrizioni dovute alla regolamentazione Europea in materia di aspirazione dell'ambiente in modalità a estrazione, è raccomandata l'installazione della

AL 400 121 in modalità a ricircolo.

Connessione al relativo motore via cavo dati.

AL 400 121 (AL 400 191) combinabile

con 4 (3) piani Vario Serie 200, 3 (2)

piani Vario Serie 400 o una

configurazione larga fino a 120 cm

(92 cm).

La combinazione con i piani cottura

Vario è possibile solo senza l'utilizzo di

quest'ultimi insieme ai relativi coperchi.

Abbinabile a piani con potenza massima

di 18 kW.

In combinazione con il piano CI 290 si

possono utilizzare top cucina profondi

60 cm.

L'installazione è possibile in piani di

pietra, sintetici o in legno massello.

Devono essere rispettate la resistenza termica e la tenuta stagna dei bordi dell'intaglio. Per quanto riguarda gli altri materiali si prega di consultare il produttore del piano di lavoro.

La parte del top di cucina che rimane tra gli intagli (min 50 mm) deve essere rinforzata con un listello. Si consiglia l'utilizzo del listello AA 409 401 / 431.

Forni che non eccedono la temperatura consentita per elettrodomestici da incasso possono essere combinati con il centro di aspirazione, se la situazione di installazione lo consente.

Per evitare fumo durante l'utilizzo di Teppan Yaki e grill fare riferimento al manuale d'uso del VR/VP.

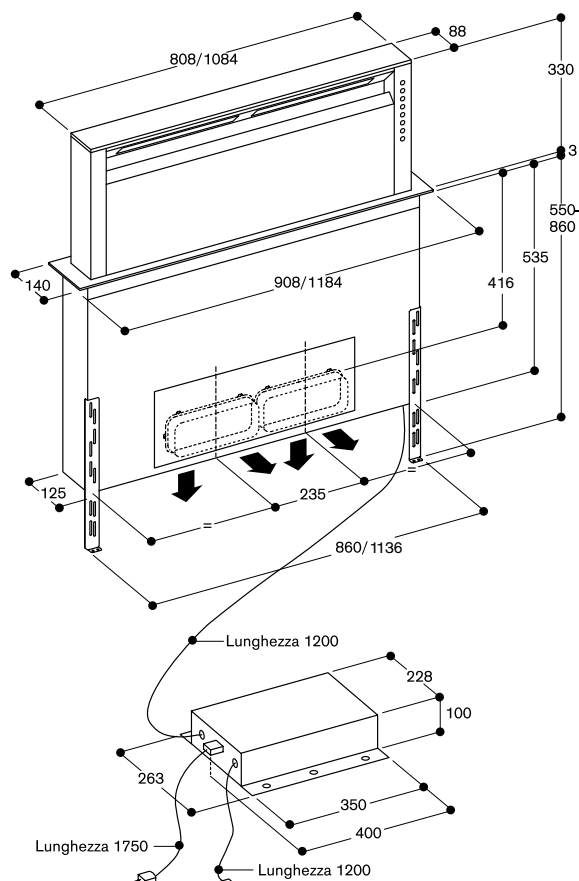
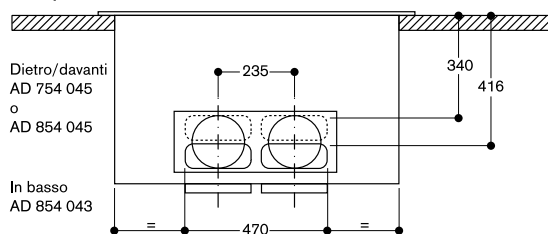
Se installata in modalità estrazione prevedere un interruttore di sicurezza in caso sia presente un dispositivo a fiamma libera con camino ventilato (es. camino).

Valori di collegamento

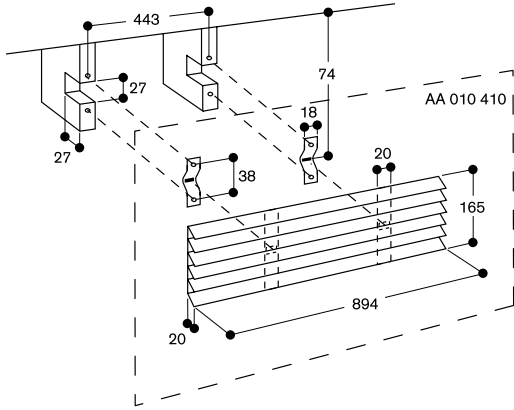
Assorbimento totale 65 W.

Cavo di connessione 1,7 m, con spina.

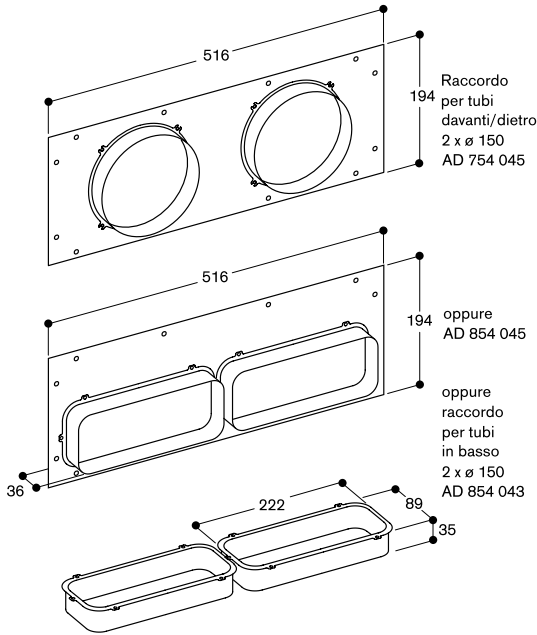
Lunghezza cavo dati 1,2 m.

Raccordo per tubi 2 x \varnothing 150 davanti/dietro
Canale piatto con AD 854 045
Canale circolare con AD 754 045Raccordo per tubi 2 x \varnothing 150 in basso
Canale piatto con AD 854 043**AL 400 posizioni allacciamento \varnothing 150**

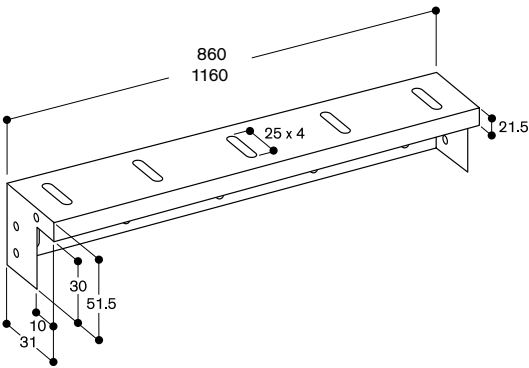
AA 010 410 griglia di uscita aria



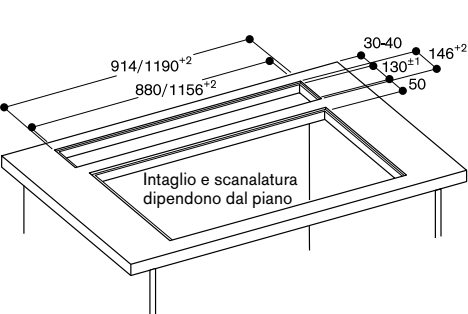
AD 754/854 045 e AD 854 043



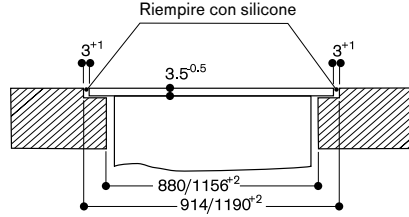
AA 409 401/431 unità di supporto



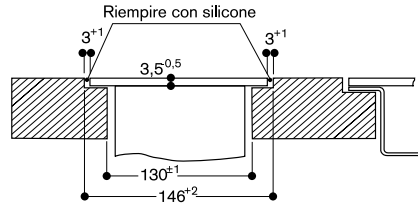
AL 400 installazione a filo



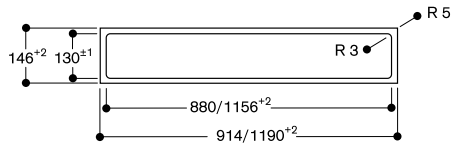
Sezione longitudinale



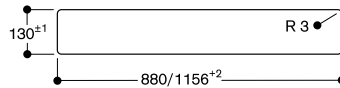
Sezione trasversale



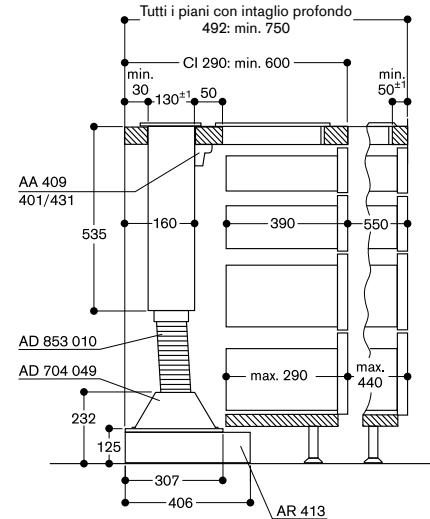
AL 400 foro d'incasso a filo



L 400 foro di incasso per installazione in appoggio



Sezione trasversale del mobile per AL 400 (senza pannello posteriore) con AR 413; connessione da pavimento



Raccomandazioni importanti per una corretta installazione

Sistema tubi:

- Con AL 400 i tubi possono essere connessi frontalmente, posteriormente o al di sotto. Consultare nella sezione accessori le parti di connessione disponibili.
- I tubi in plastica possono essere utilizzati con i piani a gas. Potenza max del piano: 18 kW.
- Raccomandiamo tubi con \varnothing 150 per un ricircolo dell'aria ottimale.
- 2 tubi piatti e 2 tondi devono essere connessi con un tubo connettore.
- 2 pieghe (es. 90° orizzontale con 90° verticale) necessitano una connessione per tubi piatti, che possono essere accorciati a piacere tagliandoli.
- È importante assicurare una sigillatura appropriata per evitare perdite, ad esempio utilizzando nastri adesivi Gaggenau (resistenti al calore e anti raggi UV).

Motori e modalità di gestione dell'aria:

- Per garantire un'efficiente cattura di fumi e odori, è raccomandato installare una AL 400 121 con **2 motori**.
- A causa di restrizioni dovute alla regolamentazione Europea in materia di aspirazione dell'ambiente in modalità a estrazione, è assolutamente raccomandata l'installazione della AL 400 121 in modalità a ricircolo.
- Se si usano gli apparecchi Vario come Teppan Yaki e Grill è **necessario posizzarli centralmente**, di fronte al modulo di aspirazione per favorire la migliore cattura dei fumi possibile.
- Non installare mai un grill elettrico in combinazione con AL in modalità a ricircolo.
- Mettere in sicurezza l'unità di controllo nel pannello laterale del mobile, non alla base del mobile o sul pavimento della cucina.

Esempio 1

1 x AL 400 con AR 403 122 (estrazione dell'aria) / AR 413 122 (ricircolo dell'aria)

Connessione frontale con tubo piatto o Aluflex, \varnothing 150; installazione nella base

Combinazione

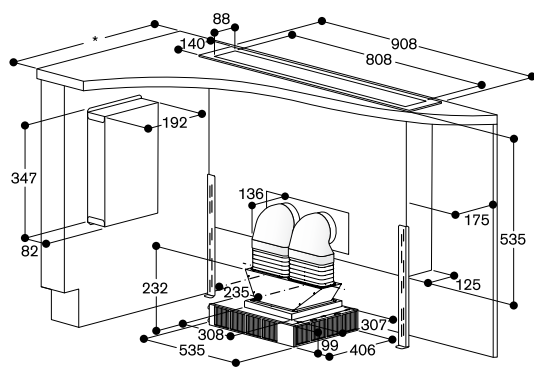
1 x AL 400 con 1 x AR 403 122 / AR 413 122

Informazione

- La scatola di connessione flussi d'aria può essere avvitata direttamente al motore.
- Il riduttore fornito può non essere utilizzato in questo caso.
- Per performance ottimali, l'aria di ricircolo richiede sufficiente spazio per defluire (superficie di deflusso di almeno 440 cm² per ogni unità motore).

Lista accessori 1

- 1 x AD 754 045 045 (parte di connessione per tubi tondi, 2 x \varnothing 150)
- 2 x AD 852 042 (connettore tubo piatto/rotondo 90°)
- 1 x AD 704 049 (scatola di connessione flussi d'aria per tubi piatti \varnothing 150)
- 1 x AD 853 011 (tubo flessibile piatto)
- 1 x AD 990 090 (nastro adesivo)



* Tutti i piani con intaglio profondo 492: min. 750

Esempio 2

1 x AL 400 con AR 400 142

Connessione frontale con tubo piatto o Aluflex, \varnothing 150; installazione nella base

Combinazione

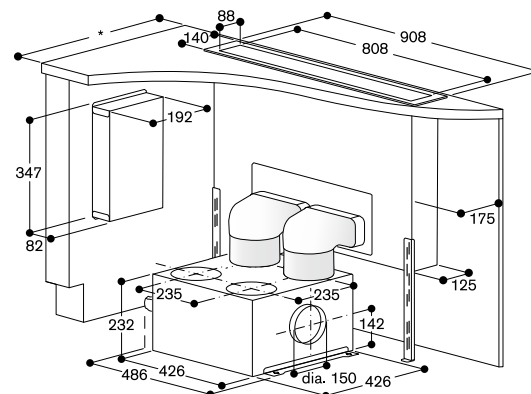
1 x AL 400 con 1 x AR 400 142

Informazione

- Il motore può essere connesso frontalmente o posteriormente.
- A seconda del tubo selezionato sono disponibili parti di connessione per tubi piatti/tondi.
- Un tubo tondo o Aluflex aggiuntivo è richiesto nella configurazione 1 a seconda dell'altezza della base.

Lista accessori 1

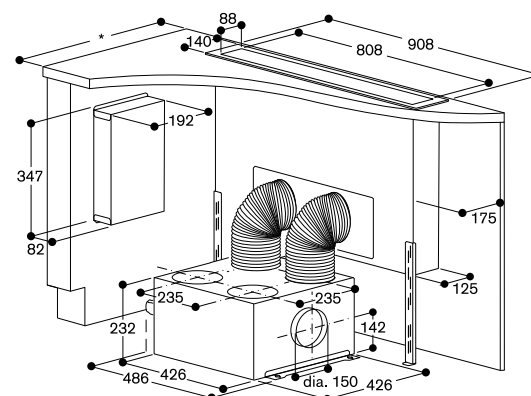
- 1 x AD 854 045 (parte di connessione per tubi piatti, 2 x \varnothing 150)
- 2 x AD 852 042 (parte di transizione tubo piatto/tondo 90°)
- Se necessario: 1 x AD 752 010 (tubo tondo, \varnothing 150), a seconda dell'altezza della base
- 1 x AD 990 090 (nastro adesivo)



* Tutti i piani con intaglio profondo 492: min. 750

Lista accessori 2

- 1 x AD 754 045 (parte di connessione per tubi rotondi, 2 x \varnothing 150)
- 2 x AD 751 010 (tubo Aluflex rotondo, \varnothing 150)



* Tutti i piani con intaglio profondo 492: min. 750

Esempio 3**1 x AL 400 con AR 403 122 (estrazione dell'aria) / AR 413 122 (ricircolo dell'aria)**

Connessione verso il basso con tubo flessibile, \varnothing 150, installazione nella base

Combinazione

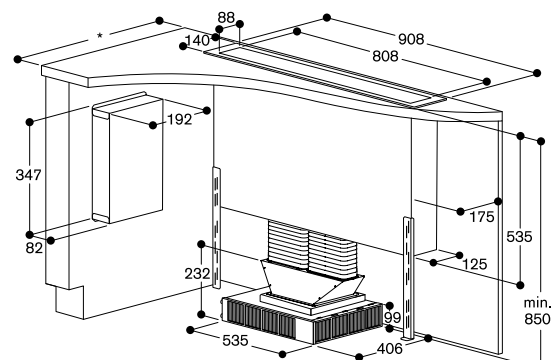
1 x AL 400 con 1 x AR 403 122 / AR 413 122

Informazione

- La scatola di connessione flussi d'aria può essere avvitata direttamente sul motore.
- Il riduttore fornito può non essere utilizzato in questo caso.
- Per performance ottimali, l'aria di ricircolo richiede sufficiente spazio per defluire (superficie di deflusso di almeno 440 cm² per ogni unità motore).

Lista accessori 1

- 1 x AD 854 043 (parti di connessione per tubi piatti verso il basso, 2 x \varnothing 150)
- 1 x AD 704 049 (scatola di connessione flussi aria AL 400)
- 1 x AD 853 011 (tubi piatti Flex, \varnothing 150)
- 1 x AD 990 090 (nastro adesivo)



* Tutti i piani con intaglio profondo 492: min. 750

Esempio 4**1 x AL 400 con AR 400 142**

Connessione verso il basso con tubo piatto e tondo, \varnothing 150; installazione in vano tecnico dedicato / sotto il pavimento

Combinazione

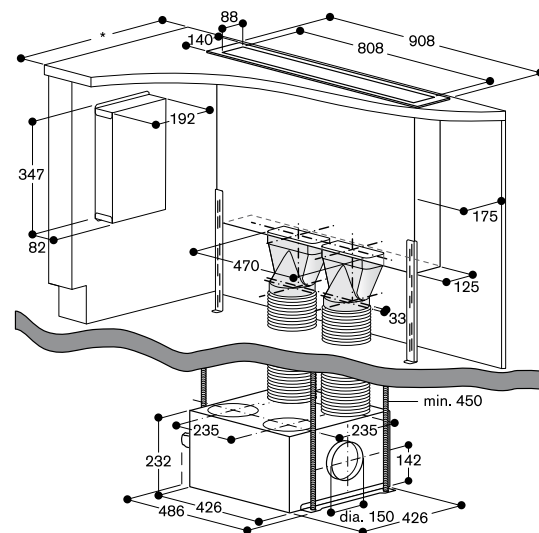
1 x AL 400 con 1 x AR 400 142

Informazione

- AR 400 142 può anche essere installato in una stanza adiacente con un vano dedicato.
- Barre filettate o elementi di sospensione devono essere usati per questa configurazione attaccandoli alle staffe incluse.

Lista accessori 1

- 1 x AD 854 043 (parti di connessione tubi piatti, 2 x \varnothing 150)
- 2 x AD 852 041 (parte di transizione per tubo piatto 90°)
- 2 x AD 751 010 (tubo Aluflex tondo, \varnothing 150)
- 1 x AD 990 090 (nastro adesivo)
- 4 x barre filettate o elementi di sospensione



* Tutti i piani con intaglio profondo 492: min. 750

Esempio 5

1 x AL 400 con AR 401 142

Connessione verso il basso con tubo piatto e tondo, ø 150; installazione esterna

Combinazione

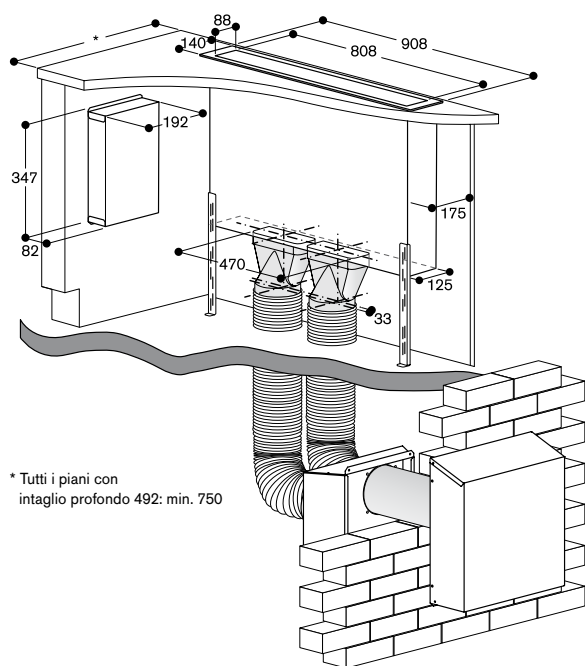
1 x AL 400 con 1 x AR 401 142

Informazione

- AR 401 142 è ideale per installazione sul muro esterno.
- In tal caso i tubi possono essere diretti all'esterno attraverso il pavimento. È da mantenere una distanza minima (100 cm) per l'estrazione aria verso il basso con AR 401 142. Distanza del piano dalla linea centrale del tubo: 60 cm.
- Osservare le norme locali riguardanti il foro nel pavimento (soprattutto quelle relative ai rischi di incendio).
- Si può implementare tale soluzione anche nello zoccolo.

Lista accessori 1

- 1 x AD 854 043 (parti di connessione tubi piatti, 2 x ø 150)
- 2 x AD 852 041 (parte di transizione per tubo piatto 90°)
- 2 x AD 751 010 (tubo Aluflex tondo, ø 150); possibili pieghe addizionali a seconda della configurazione per l'estrazione aria (Aluflex o tubi Naber tondi, ø 150)
- 1 x AD 704 048 (scatola di connessione flussi d'aria per AL 400)
- 1 x AD 702 052 (tubo telescopico da muro, ø 200)



Esempio 6

1 x AL 400 121 con 2 x AR 413 122

Connessione frontale con tubi piatti

Combinazione

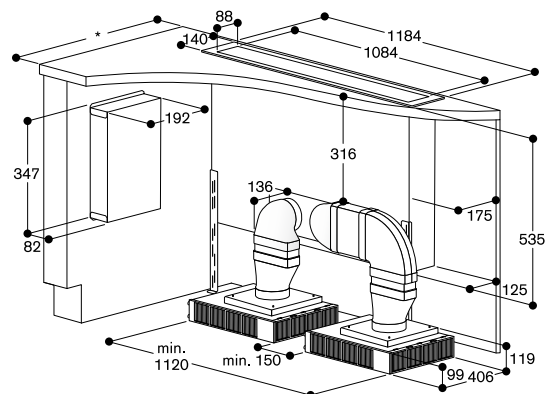
1 AL 400 121 con 2 x AR 413 122

Informazione

- Se si effettua una cottura con vapori intensi (es. Vario Teppan Yaki) quando la AL 400 121 è installata a ricircolo, è consigliabile usare un secondo AR 413 122.
- Per performance ottimali, l'aria di ricircolo richiede sufficiente spazio per defluire (superficie di deflusso di almeno 440 cm² per ogni unità motore).

Lista accessori 1

- 1 x AD 754 045 (parti di connessione tubi tondi, 2 x ø 150)
- 2 x AD 852 042 (adattatore per tubi piatti 90°)
- 1 x AD 852 010 (tubo piatto)
- 1 x AD 852 031 (raccordo a piega per tubo piatto 90°, orizzontale)
- 2 x AD 852 041 (adattatore per tubi piatti, ø 150)
- 1 x AD 990 090 (nastro adesivo)



* Tutti i piani con intaglio profondo 492: min. 750

**VL 414 111****Acciaio inox**

Larghezza 11 cm

A estrazione / Ricircolo aria
senza motore e manopola**Accessori necessari per l'installazione****AA 490 111**Manopola comandi necessaria per il
funzionamento della cappa**AD 724 041**Parte di connessione con tubo cilindrico
Ø 150. Necessario per installazione a
sx/dx di VL 414**AD 724 042**Parte di connessione con tubo cilindrico
Ø 150 per VL 414.Per l'installazione a sx/dx di una VL è
necessario l'adattatore addizionale**AD 724 041****AD 854 046**Raccordo 1x Ø 150 canale rettangolare
sx/dx**Accessori per l'installazione****VA 420 010**Elemento di congiunzione Serie 400,
per installazione ad appoggio senza
coperchio, larghezza 3 mm**VA 420 000**Elemento di congiunzione Serie 400,
per installazione a filo senza
coperchio, larghezza 3 mm**Accessori speciali****AA 414 010**Defflettore aria per abbinamento con
piani a gas**Per l'installazione in modalità ricircolo
consultare gli accessori necessari nelle
pagine seguenti.****Consultare le dimensioni dei fori
d'incasso per la combinazione con
piani cottura nella sezione dedicata
Piani Cottura Vario.****Unità di aspirazione da piano Vario****Serie 400****VL 414**

- Aspirazione potente a livello del piano di lavoro.
- Distribuzione di potenza flessibile, precisa aspirazione dei fumi solamente con gli elementi aperti.
- Precisa lavorazione dell'acciaio con spessore 3 mm.
- Possibile installazione ad appoggio o a filo top.
- Perfetta combinazione con tutti gli apparecchi della serie Vario 400.
- Senza motore, combinabile con i motori BLDC Gaggenau.

Prestazioni

La potenza di aspirazione dipende dal gruppo motore abbinato.

La rumorosità dipende dalla soluzione di incasso utilizzata.

Caratteristiche

Apertura manuale degli elementi di aspirazione.

Elemento d chiusura in acciaio inox, lavabile in lavastoviglie.

Filtro antigrasso in metallo con il vassoio raccogliogocce grasso, lavabile in lavastoviglie.

Non sono inclusi i condotti di connessione.

Valori di consumo

In riferimento ad una configurazione con AR 403 122.

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

Consumo energia 53,2 kWh/anno.

Classe di efficienza di aspirazione A.

Classe di efficienza di illuminazione -. Classe di efficienza filtri C.

Livello sonoro min. 56 dB / max. 68 dB ad intensità normale.

Precauzioni di montaggio

Consultare le raccomandazioni nelle pagine seguenti per le diverse tipologie di installazioni e motori consigliate.

Assicurare l'unità di controllo al pannello laterale del mobile, non alla base o al pavimento.

Per ciascuna VL si raccomanda 1 motore.

Larghezza massima di un piano tra 2 VL: 60 cm.

Può essere inserito nel piano di lavoro dall'alto. Fissaggio supplementare con morsetti accessibili dall'alto, range del fissaggio 30-50 mm.

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

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

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

Prendere in considerazione il peso dell'apparecchio e carichi aggiuntivi.

Istruzioni aggiuntive per l'installazione a filo top:

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

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

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

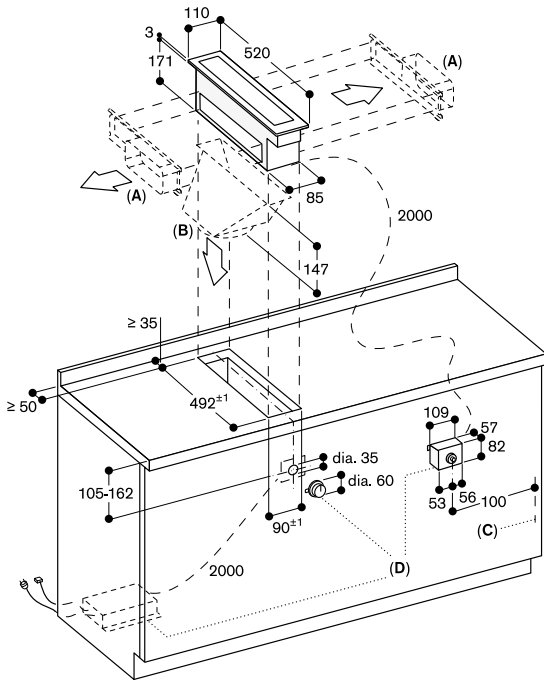
Se si installano più apparecchi in nicchie singole prevedere uno spazio di almeno 50 mm tra le nicchie.

In caso di installazione vicino a un piano a gas prevedere l'accessorio deflettore AA 414 010.

Se viene installata vicino ad un piano gas, non usare condotti piatti per il collegamento fino al gruppo motore. Se installato accanto al VP 414, il condotto piatto non deve essere posizionato sotto il VP 414.

Se combinato con il motore da zoccolo, al fine di mantenere risultati ottimali, deve essere garantito sufficiente superficie di deflusso per l'aria: 700 cm² (per esempio attraverso una griglia sullo zoccolo.)**Importante: Non installare mai una VL in combinazione con un Grill elettrico VR in modalità a ricircolo.****Valori di collegamento**

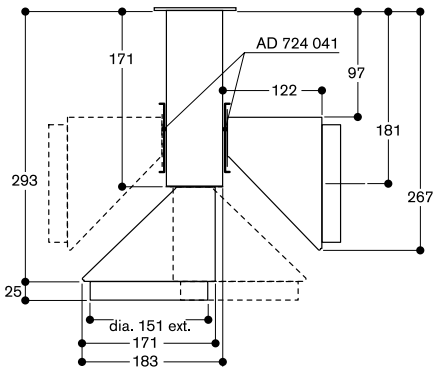
Cavo di collegamento di 2 m tra l'elemento di aspirazione VL 414 e la manopola comandi AA 490.



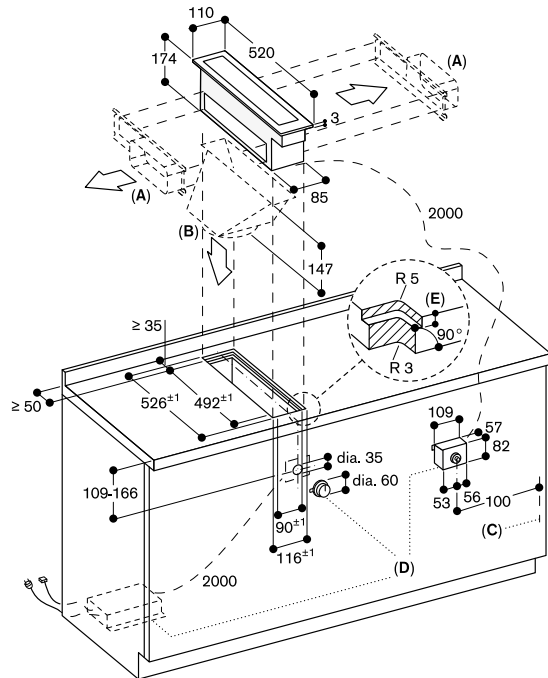
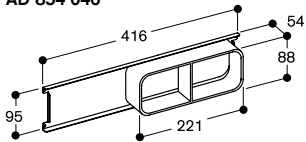
- A: Tubo piatto di connessione sx/dx ø 150 con AD 854 046
o parte di connessione rotonda sx/dx ø 150 con AD 724 042 + AD 724 041
- B: Parte di connessione rotonda dal basso ø 150 con AD 724 042
- C: Accesso ai cavi, lato destro
- D: Manopola di controllo AA 490

Vedere note di progettazione separate per:
- posizionamento manopola
- configurazione potenza

VL 414 con AD 724 042/041



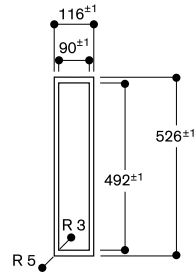
AD 854 046



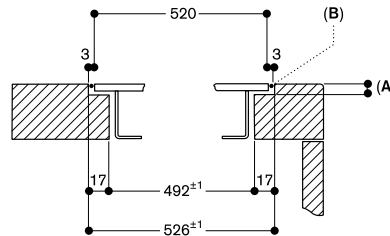
- A: Tubo piatto di connessione sx/dx ø 150 con AD 854 046
o parte di connessione rotonda sx/dx ø 150 con AD 724 042 + AD 724 041
- B: Parte di connessione rotonda dal basso ø 150 con AD 724 042
- C: Accesso ai cavi, lato destro
- D: Manopola di controllo AA 490
- E: 3.5^{0.5}

Vedere note di progettazione separate per:
- posizionamento manopola
- configurazione potenza

Vista dall'alto

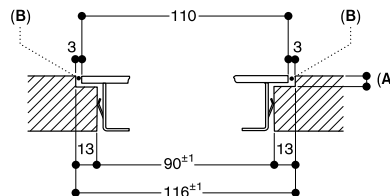


Sezione trasversale



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

Sezione longitudinale



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

Misure in mm



AA 490 111
Manopola di controllo
Acciaio inox

Accessori speciali
AA 400 510
Interruttore finestra
Combinabile con gli apparecchi della
Serie 400

Manopola comandi Vario per l'unità di aspirazione Serie 400
AA 490

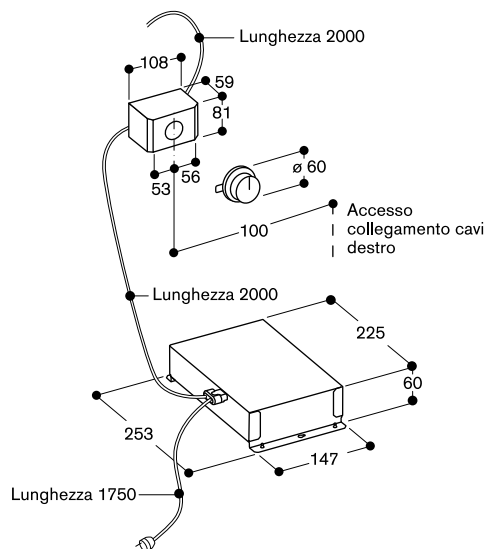
- Solida manopola comandi in acciaio inox.
- Perfetta combinazione con tutti gli apparecchi della serie Vario 400.
- Senza motore, combinabile con i motori BLDC Gaggenau.

Funzionamento
Manopola comandi con anello luminoso e serigrafia.

Caratteristiche
Tre livelli di potenza e uno intensivo a controllo elettronico.
Spegnimento ritardato, 6 min.

Precauzioni di montaggio
Garantire l'accessibilità della scatola elettronica.
Assicurarsi che l'unità di controllo sia ancorata sul pannello laterale del mobile, non nella base o sul pavimento.
Se installata in modalità estrazione prevedere un interruttore di sicurezza in caso sia presente un dispositivo a fiamma libera con camino ventilato (es. camino).

Valori di collegamento
Assorbimento totale 10 W.
Cavo di connessione 1,8 m. con spina.



Consigli per una corretta installazione

- Per le misure di profondità considerare la profondità del mobile e le sporgenze del top cucina.
- Con la cappa telescopica da piano i tubi possono essere connessi a dx, a sx o dal basso.
- Nel caso di installazione presso un apparecchio a gas si sconsiglia di usare tubi in plastica. In tal caso si consigliano i tubi Aluflex.
- I tubi piatti non possono essere installati a dx o sx dei seguenti apparecchi a causa della loro profondità: Teppan Yaki, Grill elettrico. Per tali apparecchi eseguire una connessione sull'altro lato o verso il basso.
- Per una circolazione ottimale dell'aria si consigliano i tubi \varnothing 150.
- 2 tubi piatti o tondi devono essere connessi tra loro con un connettore.
- Per connettere 2 pieghe di tubi (es. una piega a 90° orizzontale ed una a 90° verticale) è necessario un pezzo di tubo piatto che può essere tagliato a piacimento.
- Assicurarsi che i tubi siano ben sigillati usando ad esempio nastri adesivi Gaggenau (resistenti al calore e anti raggi UV).
- Se si usano gli apparecchi Vario come Teppan Yaki e Grill è consigliabile posizionarli al centro della configurazione di piani cottura.
- Non installare la cappa VL in combinazione con Grill elettrico in modalità a ricircolo.
- Assicurare l'unità di controllo al pannello laterale del mobile, non alla base o sul pavimento della cucina.

Esempio 1

1 x VL 414 con AR 400 142 (estrazione dell'aria)

Tubo piatto con 2 pieghe a 90° o tubo piatto con 1 piega a 90°. Installazione nella base (1), installazione in vano tecnico separato/sotto il pavimento (2)

Combinazione

1 x VL 414 con 1 x AR 400 142

Informazione

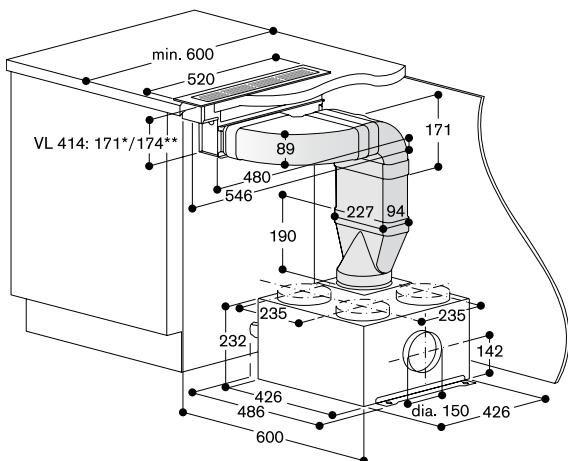
- La connessione ad AR 400 è possibile tramite tutti e quattro i fori di ingresso.

Lista accessori 1

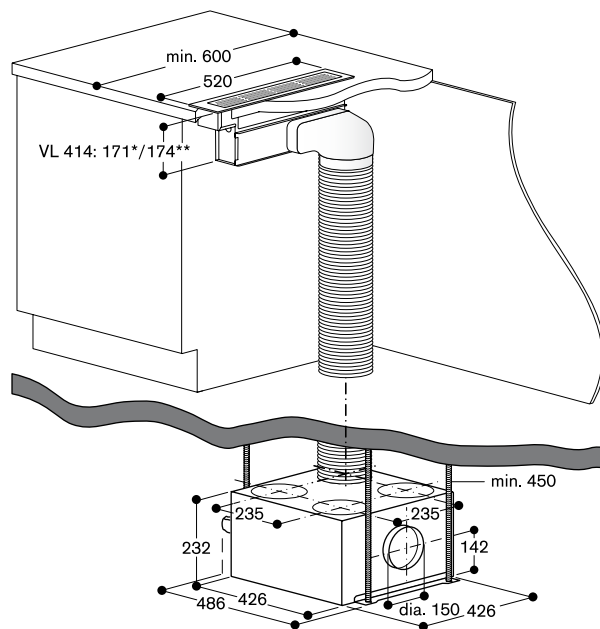
- 1 x AD 854 046 (connessione per VL 414, \varnothing 150)
- 1 x AD 852 031 (tubo piatto con piega a 90° orizzontale)
- 1 x AD 852 030 (tubo piatto con piega a 90° verticale)
- 1 x AD 852 010 (tubo piatto)
- 1 x AD 852 041 (adattatore rotondo per tubo piatto)
- 1 x AA 490 111 (manopola Vario)
- 1 x AD 990 090 (nastro adesivo)

Lista accessori 2

- 1 x AD 854 046 (connessione per VL 414, \varnothing 150)
- 1 x AD 852 042 (adattatore tubo piatto 90°)
- 1 x AD 751 010 (tubo Aluflex \varnothing 150)
- 1 x AA 490 111 (manopola Vario)
- 1 x AD 990 090 (nastro adesivo)



* montaggio in appoggio
** montaggio a filo



* montaggio in appoggio
** montaggio a filo

Esempio 2**1 x VL 414 con AR 413 122 (ricircolo dell'aria)**

Tubo piatto con 2 pieghe a 90° o tubo piatto con 1 piega a 90°. Installazione nello zoccolo

Combinazione

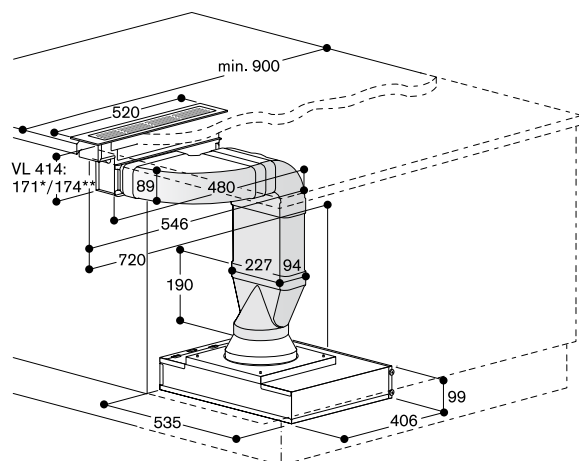
1 x VL 414 con 1 x AR 413 122

Informazione

- Il motore può essere girato in tutte le direzioni per l'estrazione aria o la rimozione filtro.
- Per una performance ottimale l'aria espulsa col ricircolo richiede un'adeguata superficie di deflusso (min. 440 cm²). Si raccomanda di predisporre la griglia AA 010 410.
- L'elemento di connessione \varnothing 150 è incluso con il motore.
- Distanza minima consigliata tra apertura filtro e mobile se non si installa una griglia: 15 cm.

Lista accessori 1

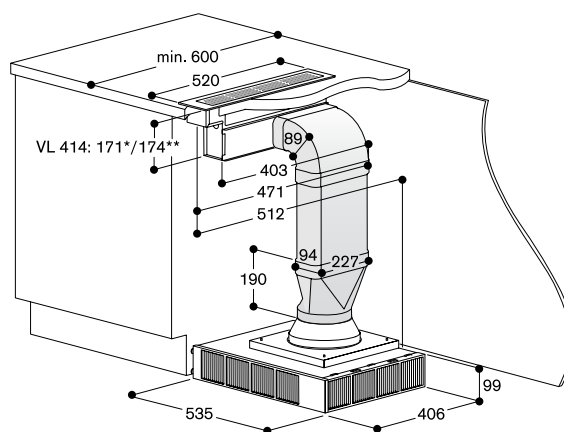
- 1 x AD 854 046 (connessione per VL 414, \varnothing 150)
- 1 x AD 852 031 (tubo piatto con piega a 90° orizzontale)
- 1 x AD 852 030 (tubo piatto con piega a 90° verticale)
- 1 x AD 852 010 (tubo piatto)
- 1 x AD 852 041 (adattatore rotondo per tubo piatto)
- 1 x AA 490 111 (manopola Vario)
- 1 x AD 990 090 (nastro adesivo)



* montaggio in appoggio
** montaggio a filo

Lista accessori 2

- 1 x AD 854 046 (connessione per VL 414, \varnothing 150)
- 1 x AD 852 030 (tubo piatto con piega a 90° verticale)
- 1 x AD 852 010 (tubo piatto)
- 1 x AD 852 041 (adattatore rotondo per tubo piatto)
- 1 x AA 490 111 (manopola Vario)
- 1 x AD 990 090 (nastro adesivo)



* montaggio in appoggio
** montaggio a filo

Esempio 3

1 x VL 414 con AR 403 122 (estrazione dell'aria)

Tubo piatto con 2 pieghe a 90° o tubo piatto con 1 piega a 90°. Installazione nello zoccolo

Combinazione

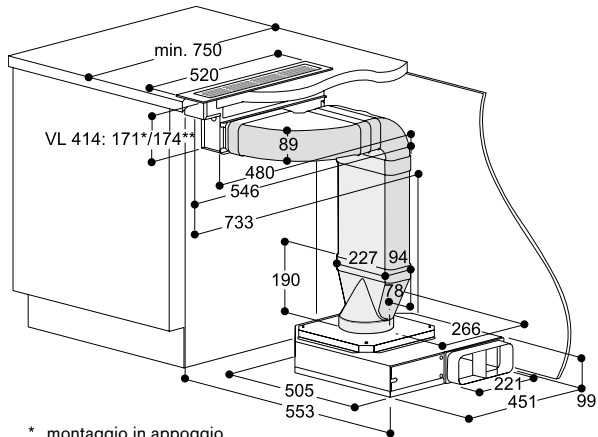
1 x VL 414 con 1 x AR 403 122

Informazione

– L'elemento di connessione $\varnothing 150$ è incluso con il motore.

Lista accessori 1

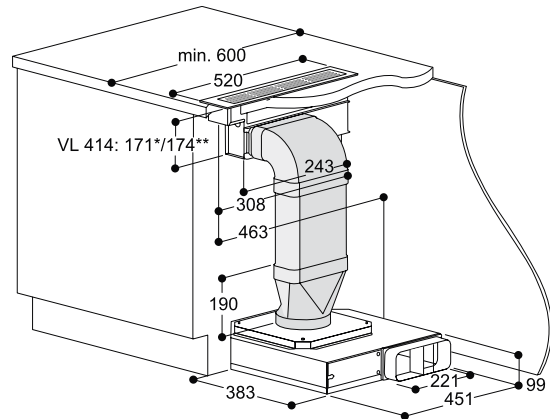
- 1 x AD 854 046 (connessione per VL 414, $\varnothing 150$)
- 1 x AD 852 031 (tubo piatto con piega a 90° orizzontale)
- 1 x AD 852 030 (tubo piatto con piega a 90° verticale)
- 1 x AD 852 010 (tubo piatto)
- 1 x AD 852 041 (adattatore rotondo per tubo piatto)
- 1 x AA 490 111 (manopola Vario)
- 1 x AD 990 090 (nastro adesivo)



* montaggio in appoggio
** montaggio a filo

Lista accessori 2

- 1 x AD 854 046 (connessione per VL 414, $\varnothing 150$)
- 1 x AD 852 030 (tubo piatto con piega a 90° verticale)
- 1 x AD 852 010 (tubo piatto)
- 1 x AD 852 041 (adattatore rotondo per tubo piatto)
- 1 x AA 490 111 (manopola Vario)
- 1 x AD 990 090 (nastro adesivo)



* montaggio in appoggio
** montaggio a filo

Esempio 4**1 x VL con AR 410 110 (ricircolo dell'aria)**

Tubo piatto con 2 pieghe a 90°. Installazione nella base

Combinazione

1 x VL 414 con 1 x AR 410 110

Informazione

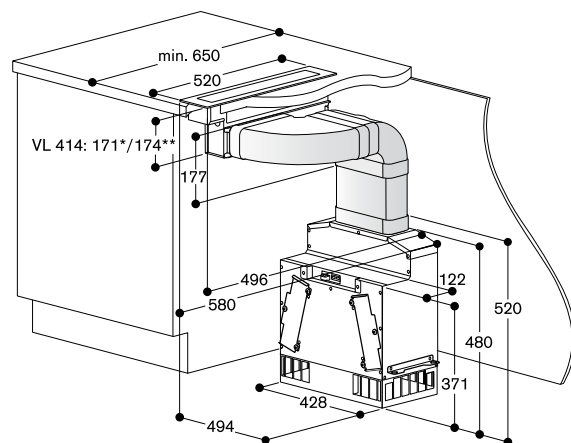
- Filtro sostituibile da entrambi i lati.
- Assicurare l'accessibilità ai filtri attraverso la parte inferiore del mobile.
- È possibile posizionare il motore sul pavimento o fissarlo nella base del mobile.
- Per la configurazione n. 2 prevedere un secondo AD 852 010 poiché dipendente dalla profondità dell'isola.
- Per una performance ottimale l'aria espulsa col ricircolo richiede un'adeguata superficie di deflusso (min. 440 cm²).

Lista accessori 1

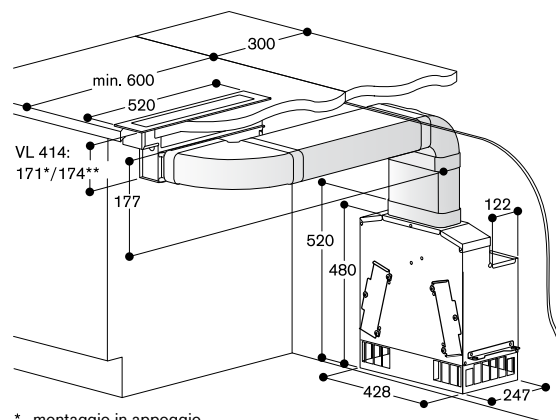
- 1 x AD 854 046 (connessione per VL 414, ø 150)
- 1 x AD 852 031 (tubo piatto con piega a 90° orizzontale)
- 1 x AD 852 030 (tubo piatto con piega a 90° verticale)
- 1 x AD 852 010 (tubo piatto)
- 1 x AA 490 111 (manopola Vario)
- 1 x AD 990 090 (nastro adesivo)

Lista accessori 2

- 1 x AD 854 046 (connessione per VL 414, ø 150)
- 1 x AD 852 031 (tubo piatto con piega a 90° orizzontale)
- 1 x AD 852 030 (tubo piatto con piega a 90° verticale)
- 1 x AD 852 010 (tubo piatto)
- 1 x AD 852 040 (connessione piatta)
- 1 x AA 490 111 (manopola Vario)
- 1 x AD 990 090 (nastro adesivo)



* montaggio in appoggio
** montaggio a filo



* montaggio in appoggio
** montaggio a filo

**AI 442 160**

Acciaio inox
Larghezza 160 cm
A estrazione / Ricircolo aria
Senza motore
Consegnata senza camino

AI 442 120

Acciaio inox
Larghezza 120 cm
A estrazione / Ricircolo aria
Senza motore
Consegnata senza camino

AI 442 100

Acciaio inox
Larghezza 100 cm
A estrazione / Ricircolo aria
Senza motore
Consegnata senza camino

Accessori necessari per l'installazione**AD 442 016**

Canale per estrazione aria in acciaio inox comprensivo di torretta di installazione.

Lunghezza 620 mm

AD 442 026

Canale per estrazione aria in acciaio inox comprensivo di torretta di installazione.

Lunghezza 860 mm

AD 442 116

Canale per ricircolo aria in acciaio inox comprensivo di torretta di installazione.

Lunghezza 620 mm

AD 442 126

Canale per ricircolo aria in acciaio inox comprensivo di torretta di installazione.

Lunghezza 860 mm

Accessori speciali**AA 400 510**

Interruttore finestra
Combinabile con gli apparecchi della Serie 400

AA 442 110

2 filtri a carboni attivi con superficie ampliata per modulo di ricircolo

AA 442 810**AA 442 810**

Modulo di ricircolo con 2 filtri a carboni attivi con superficie ampliata

AD 442 396

Colletto di rifinitura per camino.

Acciaio inox

Centro di aspirazione a isola**Serie 400****AI 442**

- Tecnologia professionale con filtro inclinato combinata con il classico design Gaggenau.
- Estrazione dei vapori altamente efficiente grazie ad un'ampia superficie d'aspirazione.
- Senza motore, combinabile con i motori BLDC Gaggenau.
- Cappa a filtro inclinato con alto grado di assorbimento grassi.
- Potenza d'aspirazione regolata automaticamente tramite sensore di controllo qualità aria.
- Luce LED calda e regolabile, ideale per l'illuminazione di tutto il piano cottura.
- Sistema a estrazione o a ricircolo aria.
- Abbinabile a kit di funzionamento a ricircolo con filtro ai carboni attivi: per un ricircolo d'aria altamente efficiente e silenzioso.

Prestazioni

Livello di potenza dipendente dal motore Gaggenau utilizzato.

Caratteristiche

3 livelli di potenza a controllo elettronico e modalità di funzionamento intensiva.

Opzione di funzionamento automatico a sensore.

Indicazione saturazione filtro.

Filtro inclinato, lavabile in lavastoviglie.

Bianca luce LED di tonalità calda (3500 K), regolabile.

Potenza illuminazione: 4 x 10 W.

Illuminazione 1390 lx.

Valori di consumo

Dati di consumo riferiti ad una configurazione con motore AR 400 143.

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

Consumo energia 53,5/53,3/52,4 kWh/anno.

Classe di efficienza di aspirazione: A/A/A.

Classe di efficienza di illuminazione: B/B/B.

Classe di efficienza filtri: B/B/B.

Livello sonoro min. 45/44/44 db / max. 62/62/61 db ad intensità normale.

Precauzioni di montaggio

Motore combinabile a seconda della modalità di aspirazione: estrazione o ricircolo. Il canale va ordinato come accessorio.

Connessione al relativo motore via cavo dati.

Distanza minima dai piani a gas: 70 cm.

Distanza minima dai piani cottura elettrici sottostanti: 60 cm.

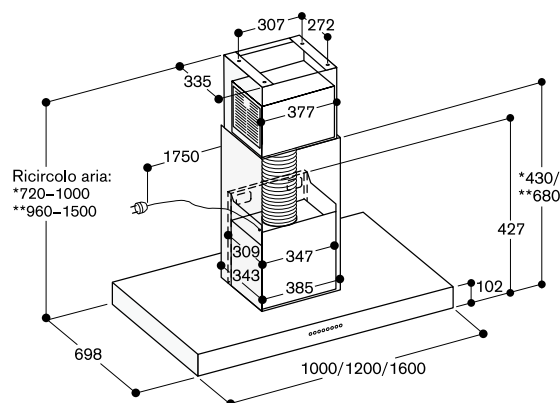
Modulo di funzionamento a ricircolo con 2 filtri a carboni attivi installato all'interno del canale. Sono disponibili canali specifici per tale configurazione.

Se installata in modalità estrazione prevedere un interruttore di sicurezza in caso sia presente un dispositivo a fiamma libera con camino ventilato (es. camino).

Valori di collegamento

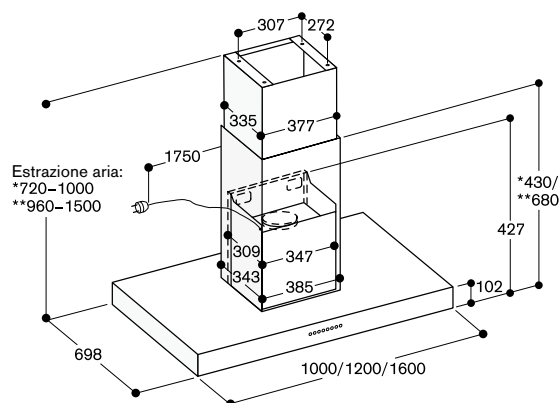
Assorbimento totale 50/50/50 W.

Cavo di connessione 1,8 m, con spina.



* Con il canale per il ricircolo dell'aria AD 442 116 adatto per altezze soffitto da 2,35 m a 2,60 m.

** Con il canale per il ricircolo dell'aria AD 442 126 adatto per altezze soffitto da 2,60 m a 3,10 m; le indicazioni si riferiscono a una distanza tra pavimento e bordo inferiore del camino di 1,60 m.



* Con il canale per l'estrazione dell'aria AD 442 016 adatto per altezze soffitto da 2,35 m a 2,60 m.

** Con il canale per l'estrazione dell'aria AD 442 026 adatto per altezze soffitto da 2,60 m a 3,10 m; le indicazioni si riferiscono a una distanza tra pavimento e bordo inferiore del camino di 1,60 m.

**AW 442 160**

Acciaio inox
Larghezza 160 cm
A estrazione / Ricircolo aria
Senza motore
Consegnata senza camino

AW 442 120

Acciaio inox
Larghezza 120 cm
A estrazione / Ricircolo aria
Senza motore
Consegnata senza camino

AW 442 190

Acciaio inox
Larghezza 90 cm
A estrazione / Ricircolo aria
Senza motore
Consegnata senza camino

Accessori necessari per l'installazione**AD 442 012**

Canale per estrazione aria in acciaio inox

Lunghezza 620 mm

AD 442 022

Canale per estrazione aria in acciaio inox

Lunghezza 860 mm

AD 442 112

Canale per ricircolo aria in acciaio inox

Lunghezza 620 mm

AD 442 122

Canale per ricircolo aria in acciaio inox

Lunghezza 860 mm

Accessori speciali**AA 400 510**

Interruttore finestra
Combinabile con gli apparecchi della Serie 400

AA 442 110

2 filtri a carboni attivi con superficie ampliata per modulo di ricircolo

AA 442 810

Modulo di ricircolo con 2 filtri a carboni attivi con superficie ampliata

AD 442 392

Colletto di rifinitura per camino.

Acciaio inox**Centro di aspirazione a parete****Serie 400****AW 442**

- Tecnologia professionale con filtro inclinato combinata con il classico design Gaggenau.
- Estrazione dei vapori altamente efficiente grazie ad un'ampia superficie d'aspirazione.
- Senza motore, combinabile con i motori BLDC Gaggenau.
- Cappa a filtro inclinato con alto grado di assorbimento grassi.
- Potenza d'aspirazione regolata automaticamente tramite sensore di controllo qualità aria.
- Luce LED calda e regolabile, ideale per l'illuminazione di tutto il piano cottura.
- Sistema a estrazione o a ricircolo aria.
- Abbinabile a kit di funzionamento a ricircolo con filtro ai carboni attivi: per un ricircolo d'aria altamente efficiente e silenzioso.

Prestazioni

Livello di potenza dipendente dal motore Gaggenau utilizzato.

Caratteristiche

3 livelli di potenza a controllo elettronico e modalità di funzionamento intensiva. Opzione di funzionamento automatico a sensore.

Indicazione saturazione filtro.

Filtro inclinato, lavabile in lavastoviglie.

Bianca luce LED di tonalità calda (3500 K), regolabile.

Potenza illuminazione: 4 x 10 W.

Illuminazione 1010 lx.

Sistema di montaggio e di allineamento semplificato.

Valori di consumo

Dati di consumo riferiti ad una configurazione con motore AR 400 143. Classe di efficienza energetica: B/A/A in una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.

Consumo energia 57,7/48,1/40,8 kWh/anno.

Classe di efficienza di aspirazione:

A/A/A.

Classe di efficienza di illuminazione:

B/B/A.

Classe di efficienza filtri: A/B/B.

Livello sonoro min. 47/47/47 db / max. 64/64/63 db ad intensità normale.

Precauzioni di montaggio

Motore combinabile a seconda della modalità di aspirazione: estrazione o ricircolo. Il canale va ordinato come accessorio.

Connessione al relativo motore via cavo dati.

Distanza minima dai piani a gas: 70 cm.

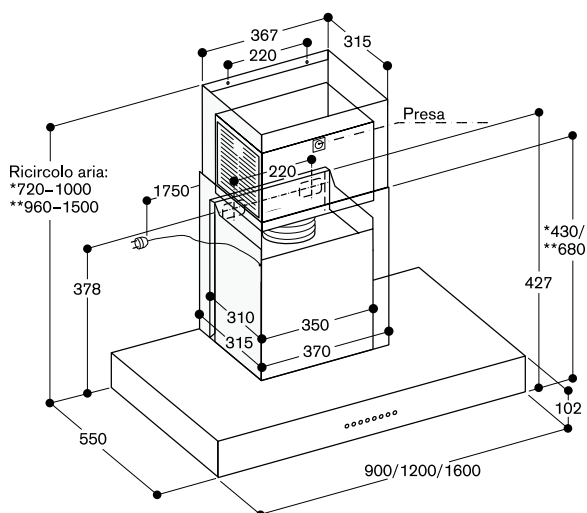
Distanza minima dai piani cottura elettrici sottostanti: 60 cm.

Modulo di funzionamento a ricircolo con 2 filtri a carboni attivi installato all'interno del canale. Sono disponibili canali specifici per tale configurazione. Se installata in modalità estrazione prevedere un interruttore di sicurezza in caso sia presente un dispositivo a fiamma libera con camino ventilato (es. camino).

Valori di collegamento

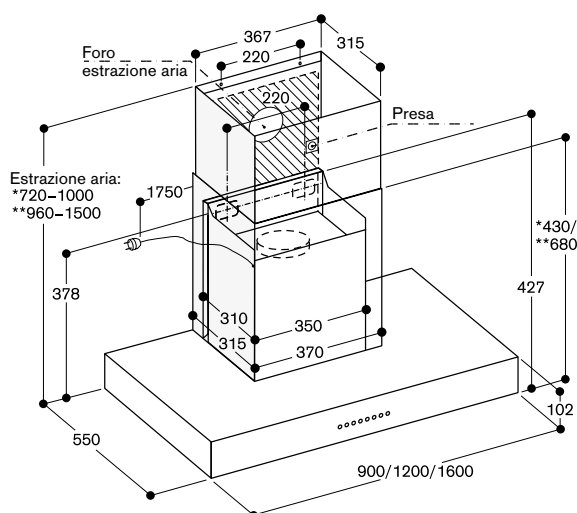
Absorbimento totale 50/40/30 W.

Cavo di connessione 1,8 m, con spina.



* Con il canale per il ricircolo dell'aria AD 442 112 adatto per altezze soffitto da 2,35 m a 2,60 m.

** Con il canale per il ricircolo dell'aria AD 442 122 adatto per altezze soffitto da 2,60 m a 3,10 m; le indicazioni si riferiscono a una distanza tra pavimento e bordo inferiore del camino di 1,60 m.



* Con camino ad estrazione AD 442 012, adatto per altezze soffitto da 2,35 m a 2,60 m.

** Con camino ad estrazione AD 442 022, adatto per altezze soffitto da 2,60 m a 3,10 m. le specifiche si riferiscono alla distanza di 1,60 m. dal pavimento al bordo inferiore della cappa.

Misure in mm

Esempio 1

1 x AI 442 con AR 400 143

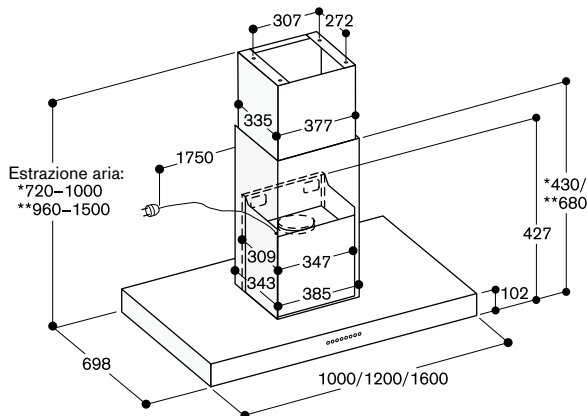
Tubo tondo, ø 150

Informazione

- Il motore AR 400 143 è la soluzione ideale per l'assemblaggio nella AI 442.
- Due camini di lunghezza differente sono disponibili a seconda dell'altezza della stanza.
- Distanza minima dal piano 600 mm (700 mm per i piani a gas).
- I kit di montaggio sono inclusi.
- Sono disponibili gli accessori adatti per il funzionamento a ricircolo o ad estrazione.
- L'altezza minima di AI 442 cresce di 2 cm se viene installato il colletto di rifinitura.

Lista accessori 1 (estrazione dell'aria)

- 1 x AR 400 143 (motore per AI 442 / AW 442, installazione nel camino)
- 1 x AD 442 016 (camino per estrazione aria per altezza stanza da 2,35 m a 2,60 m) o 1 x AD 442 026 (camino per estrazione aria per altezza stanza da 2,60 m a 3,10 m)
- 1-2 x AD 752 010 (tubo tondo, ø 150), a seconda dell'altezza stanza
- 1 x AD 990 090 (nastro adesivo)
- Optional: 1 x AD 442 396 (collare per cappe ad isola)

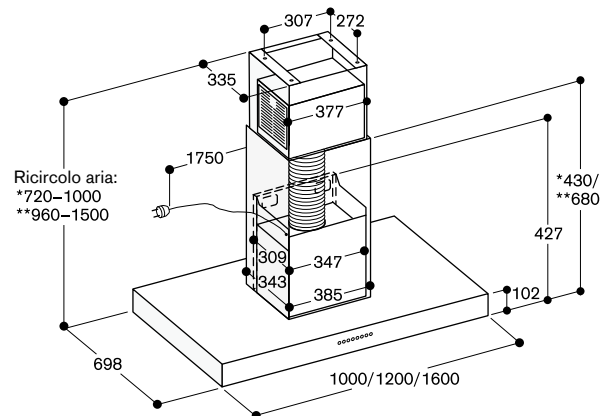


* Canale per estrazione aria AD 442 016, adatto per altezze stanza da 2,35 m a 2,60 m.

**Canale per estrazione aria AD 442 026, adatto per altezze stanza da 2,60 m a 3,10 m. Le specifiche fanno riferimento alla distanza dal pavimento al bordo inferiore cappa.

Lista accessori 2 (ricircolo dell'aria)

- 1 x AR 400 143 (motore per AI 442 / AW 442, installazione nel camino)
- 1 x AA 442 810 (modulo di funzionamento a ricircolo con filtro a carboni attivi)
- 1 x AD 442 116 (camino per funzionamento a ricircolo per altezza stanza da 2,35 m a 2,60 m) o 1 x AD 442 126 (camino per funzionamento a ricircolo per altezza stanza da 2,60 m a 3,10 m)
- Optional: 1 x AD 442 396 (collare per cappe ad isola)



* Canale per ricircolo aria AD 442 116, adatto per altezze stanza da 2,35 m a 2,60 m.

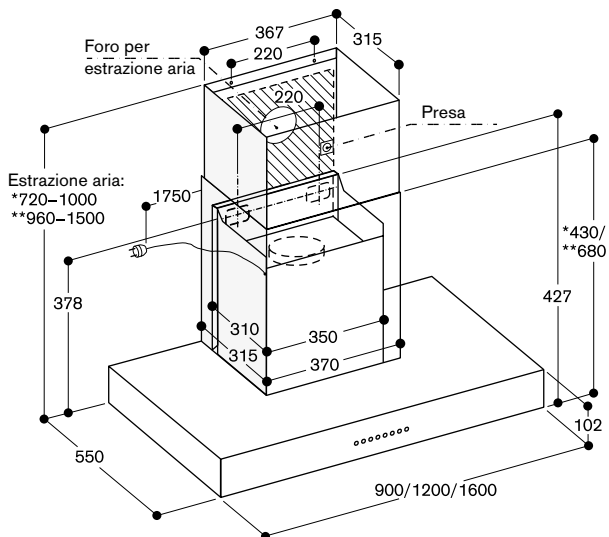
**Canale per ricircolo aria AD 442 126, adatto per altezze stanza da 2,60 m a 3,10 m. Le specifiche fanno riferimento alla distanza dal pavimento al bordo inferiore cappa.

Esempio 2**1 x AW 442 con AR 400 143**Tubo tondo, \varnothing 150**Informazione**

- Il motore AR 400 143 è la soluzione ideale per l'assemblaggio nella AW 442.
- Due camini di lunghezza differente sono disponibili a seconda dell'altezza della stanza.
- Distanza minima dal piano 600 mm (700 mm per i piani a gas).
- Sono disponibili gli accessori adatti per il funzionamento a ricircolo o ad estrazione.

Lista accessori 1 (estrazione dell'aria)

- 1 x AR 400 143 (motore per AI 442 / AW 442, installazione nel camino)
- 1 x AD 442 012 (camino per estrazione aria per altezza stanza da 2,35 m a 2,60 m) o 1 x AD 442 022 (camino per estrazione aria per altezza stanza da 2,60 m a 3,10 m)
- 1-2 x AD 752 010 (tubo tondo, \varnothing 150), a seconda dell'altezza stanza
- 1 x AD 990 090 (nastro adesivo)
- Optional: 1 x AD 442 392 (collare per cappe a parete)

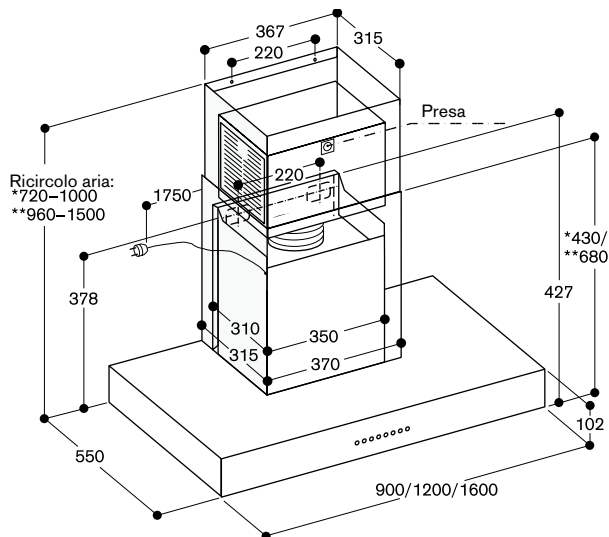


* Con camino per estrazione aria AD 442 012, per altezze soffitto da 2,35 m a 2,60 m.

** Con camino per estrazione aria AD 442 022, per altezze soffitto da 2,60 m a 3,10 m. Le specifiche fanno riferimento alla distanza dal pavimento al bordo inferiore cappa.

Lista accessori 2 (ricircolo dell'aria)

- 1 x AR 400 143 (motore per AI 442 / AW 442, installazione nel camino)
- 1 x AA 442 810 (modulo di funzionamento a ricircolo con filtro a carboni attivi)
- 1 x AD 442 112 (camino per funzionamento a ricircolo per altezza stanza da 2,35 m a 2,60 m) o 1 x AD 442 122 (camino per funzionamento a ricircolo per altezza stanza da 2,60 m a 3,10 m)
- Optional: 1 x AD 442 392 (collare per cappe a parete)



* Con camino per ricircolo aria AD 442 112, per altezze soffitto da 2,35 m a 2,60 m.

** Con camino per ricircolo aria AD 442 122, per altezze soffitto da 2,60 m a 3,10 m. Le specifiche fanno riferimento alla distanza dal pavimento al bordo inferiore cappa.

**AR 400 142**

Corpo metallico

Capacità max. estrazione aria 830 m³/h

Per montaggio interno

Per estrazione aria

Accessori speciali**AA 400 510****Interruttore finestra**

Combinabile con gli apparecchi della Serie 400

Per l'installazione in modalità ricircolo consultare gli accessori nella sezione dedicata.

Gruppo motore Serie 400 e Serie 200**AR 400**

- Unità motore remota combinabile con apparecchi senza motore Serie 400.
- Tecnologia BLDC a massima efficienza.

Prestazioni

Prestazioni di aspirazione a 3 livelli/Intensivo:

Capacità max di aspirazione secondo DIN EN 61591.

Potenza e pressione sonora dipendono dal tipo di installazione.

Estrazione aria: 670 / 830 m³/h.

Livelli di potenza consultabili nella tabella a fine categoria.

Caratteristiche

3 livelli di potenza controllati elettronicamente ed 1 livello intensivo.

Tecnologia di aspirazione altamente efficiente basata su motore BLDC.

Corpo metallico, zincato.

Tubi di connessione in entrata:

1 x ø 150 (cilindrico), 4 x ø (cilindrico).

Tubi di connessione in uscita:

1 x ø 150 (cilindrico).

Non è disponibile il coperchio per il foro raccordo.

Staffa di fissaggio per installazione inclusa.

Precauzioni di montaggio

Unità di aspirazione remota combinabile con apparecchi senza motore Serie 400 e cappa da piano Vario 200.

Connessione al relativo motore via cavo dati.

È possibile l'installazione in una stanza separata per diminuire il livello di rumore in cucina.

Per installazione in cantine o in una stanza contigua fare riferimento alle indicazioni di progettazione nella sezione dedicata.

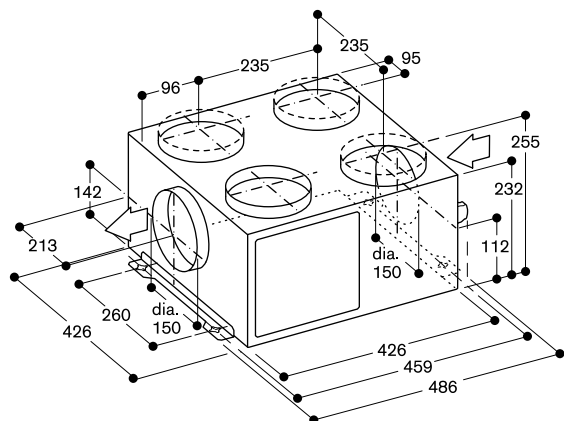
Se installata in modalità estrazione prevedere un interruttore di sicurezza in caso sia presente un dispositivo a fiamma libera con camino ventilato (es. camino).

Valori di collegamento

Assorbimento totale 240 W.

Cavo di connessione 1,8 m, con spina.

Lunghezza cavo dati 5 m.



Misure in mm

**AR 400 143**

Corpo metallico

Capacità max. estrazione aria 970 m³/h

Per estrazione / ricircolo aria

Installazione nel camino di AI/AW 442

Accessori speciali**AA 400 510****Interruttore finestra**

Combinabile con gli apparecchi della Serie 400

Per l'installazione in modalità ricircolo consultare gli accessori nella sezione dedicata.

Gruppo motore Serie 400**AR 400**

- Unità motore remota combinabile con apparecchi senza motore Serie 400.
- Tecnologia BLDC a massima efficienza.
- Installazione compatta e salva-spazio nel camino della AI/AW 442.

Prestazioni

Prestazioni di aspirazione a 3 livelli/Intensivo:

Capacità max di aspirazione secondo DIN EN 61591.

Potenza e pressione sonora dipendono dal tipo di installazione.

Estrazione aria: 640 / 970 m³/h.

Livelli di potenza consultabili nella tabella a fine categoria.

Caratteristiche

3 livelli di potenza controllati elettronicamente ed 1 livello intensivo.

Tecnologia di aspirazione altamente efficiente basata su motore BLDC.

Isolamento sonoro incluso.

Corpo metallico, zincato.

Tubi di connessione in uscita:

1 x ø 150 (cilindrico).

Precauzioni di montaggio

Unità di aspirazione remota combinabile con AI/AW 442.

Connessione al relativo motore via cavo dati.

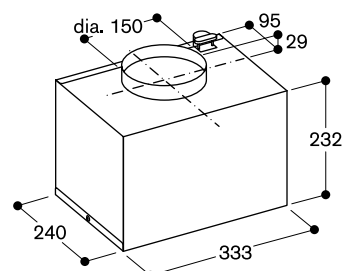
Installabile nel camino della AI/AW 442.

Se installata in modalità estrazione prevedere un interruttore di sicurezza in caso sia presente un dispositivo a fiamma libera con camino ventilato (es. camino).

Valori di collegamento

Assorbimento totale 230 W.

Cavo di connessione e cavo dati inclusi.



Misure in mm

**AR 401 142**

Acciaio inox

Capacità max. estrazione aria 910 m³/h

Montaggio esterno a parete

Per estrazione aria

Accessori per l'installazione

AD 702 052

Tubo telescopico rotondo per muri

ø 200

Accessori speciali

AA 400 510

Interruttore finestra

Combinabile con gli apparecchi della Serie 400

Per l'installazione in modalità ricircolo consultare gli accessori nella sezione dedicata.

Gruppo motore Serie 400 e Serie 200**AR 401**

- Unità motore remota combinabile con apparecchi senza motore Serie 400.
- Tecnologia BLDC a massima efficienza.

Prestazioni

Prestazioni di aspirazione a 3 livelli/
Intensivo:

Capacità max di aspirazione secondo
DIN EN 61591.

Potenza e pressione sonora dipendono
dal tipo di installazione.

Estrazione aria: 720 / 910 m³/h.

Livelli di potenza consultabili nella
tabella a fine categoria.

Caratteristiche

3 livelli di potenza controllati
elettronicamente ed 1 livello intensivo.

Tecnologia di aspirazione altamente
efficiente basata su motore BLDC.

Isolamento sonoro incluso.

Acciaio inox.

Tubi di connessione in ingresso:

1 x ø 200 (cilindrico).

Staffa di montaggio per esterno
inclusa.

Prestazioni garantite con temperature
esterne da -25°C a 60°C.

Precauzioni di montaggio

Unità di aspirazione remota
combinabile con apparecchi senza
motore Serie 400 e cappa da piano
Vario 200.

Connessione al relativo motore via
cavo dati.

Un'installazione in esterno per ridurre il
rumore in cucina è possibile.

Spazio libero da lasciare (pavimento -
centro tubo) min. 60 cm.

La scatola di controllo deve essere
installata all'interno.

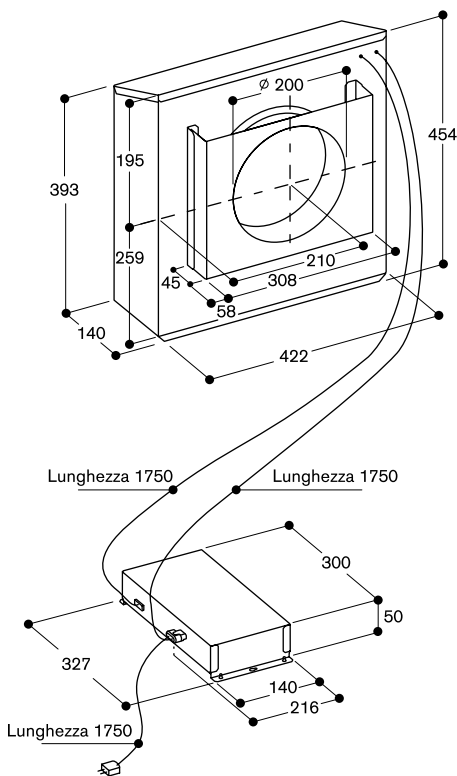
Se installata in modalità estrazione
prevedere un interruttore di sicurezza
in caso sia presente un dispositivo a
fiamma libera con camino ventilato (es.
camino).

Valori di collegamento

Assorbimento totale 180 W.

Cavo di connessione 1,8 m, con spina.

Lunghezza cavo dati 5 m.



**AR 410 110**

Corpo metallico
Capacità max. estrazione aria 665 m³/h
Per ricircolo aria
Installazione nel mobile

Accessori speciali**AA 410 110**

2 filtri ai carboni attivi

Per ricircolo

Combinabile con AR 410 110

AA 410 112

2 filtri ai carboni attivi rigenerabili

Per ricircolo

Combinabile con AR 410 110 e AR

410 710

Per l'installazione in modalità ricircolo consultare gli accessori nella sezione dedicata.

Gruppo motore Serie 400 e Serie 200
AR 410

- Unità motore remota combinabile con apparecchi senza motore Serie 400.
- Tecnologia BLDC a massima efficienza.
- Molto silenzioso grazie allo specifico isolamento sonoro brevettato.

Prestazioni

Prestazioni di aspirazione a 3 livelli/Intensivo:
Capacità max di aspirazione secondo DIN EN 61591.
Potenza e pressione sonora dipendono dal tipo di installazione.
Ricircolo aria: 575 / 665 m³/h.
Livelli di potenza consultabili nella tabella a fine categoria.

Caratteristiche

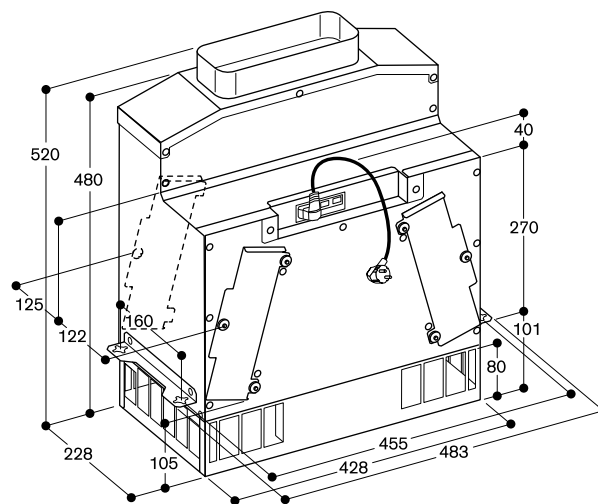
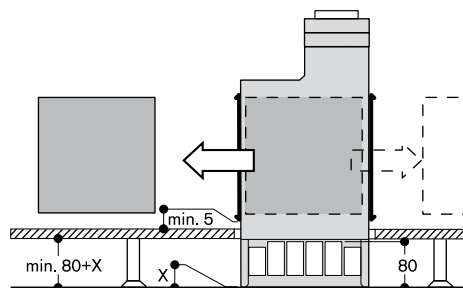
3 livelli di potenza a controllo elettronico e modalità di funzionamento intensiva.
Tecnologia di funzionamento a motore elettromagnetico senza spazzole (BLDC) per un'efficienza al top.
Isolamento sonoro incluso.
Corpo metallico, zincato.
Parte di connessione tubo in ingresso: 1 x ø 150 tubo piatto.
Staffa d'installazione alla base del mobile inclusa.
2 filtri ai carboni attivi inclusi.
Filtro dotato di trattamento speciale per contrastare l'odore del pesce.
Intervallo di cambio filtro: 1 anno (a seconda della frequenza d'utilizzo).

Precauzioni di montaggio

Unità di aspirazione remota combinabile con apparecchi senza motore Serie 400 e cappa da piano Vario 200.
Connessione al relativo motore via cavo dati.
Possibile installazione nel pensile con taglio nella base o nella base a pavimento. Affinchè il filtro sia sostituibile l'unità motore deve essere accessibile.
Cambio del filtro possibile da entrambi i lati.

Valori di collegamento

Assorbimento totale 170 W.
Cavo di connessione 1,8 m, con spina.
Lunghezza cavo dati 5 m.

**Cambio del filtro**



AR 403 122

Corpo metallico
Capacità max. estrazione aria 890 m³/h
Installazione nello zoccolo
Per estrazione aria

Accessori speciali

AA 400 510

Interruttore finestra
Combinabile con gli apparecchi della Serie 400

Gruppo motore Serie 400 e Serie 200

AR 403

- Unità motore remota combinabile con apparecchi senza motore Serie 400.
- Tecnologia BLDC a massima efficienza.
- Installazione possibile in uno zoccolo alto 10 cm.

Prestazioni

Prestazioni di aspirazione a 3 livelli/
Intensivo:
Capacità max di aspirazione secondo
DIN EN 61591.
Potenza e pressione sonora dipendono
dal tipo di installazione.
Funzionamento ad estrazione:
730 / 890 m³/h.
Livelli di potenza consultabili nella
tabella a fine categoria.

Caratteristiche

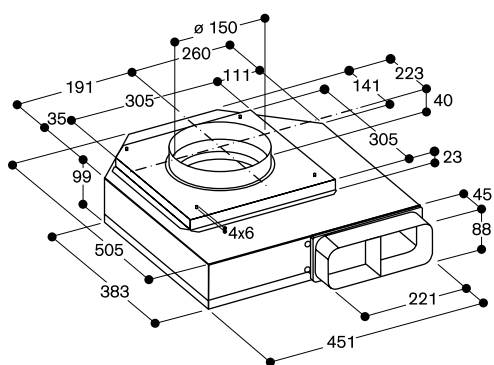
3 livelli di potenza controllati
elettronicamente ed 1 livello intensivo.
Tecnologia di aspirazione altamente
efficiente basata su motore BLDC.
Corpo metallico, zincato.
Tubi di connessione in entrata:
1 x \varnothing 150 (cilindrico).
Tubi di connessione in uscita:
1 x \varnothing 150 (tubo piatto).
Staffa di fissaggio per installazione
inclusa.

Precauzioni di montaggio

Unità di aspirazione remota
combinabile con apparecchi senza
motore Serie 400 e cappa da piano
Vario 200.
Connessione al relativo motore via
cavo dati.
Prevedere l'areazione nello zoccolo.
Connessione di AL 400 con un
collettore dell'aria (AD 704 048, AD
704 049).
Se installata in modalità estrazione
prevedere un interruttore di sicurezza
in caso sia presente un dispositivo a
fiamma libera con camino ventilato.

Valori di collegamento

Assorbimento totale 180 W.
Cavo di connessione 1,8 m, con spina.
Lunghezza cavo dati 2 m.



**AR 413 122**

Corpo metallico
Capacità max. estrazione aria 850 m³/h
Installazione nello zoccolo
Per ricircolo aria

Accessori per l'installazione**AA 010 410**

Griglia color acciaio 90 cm, inclusa di materiale di fissaggio. Regolabile in altezza

Accessori speciali**AA 413 111**

2 filtri ai carboni attivi
Per il ricircolo dell'aria

Per l'installazione in modalità ricircolo consultare gli accessori nella sezione dedicata.

**Gruppo motore Serie 400 e Serie 200
AR 413**

- Unità motore remota combinabile con apparecchi senza motore Serie 400.
- Tecnologia BLDC a massima efficienza.
- Installazione compatta in uno zoccolo da 10 cm; perfetto per isole di cottura.

Prestazioni

Prestazioni di aspirazione a 3 livelli/Intensivo:
Capacità max di aspirazione secondo DIN EN 61591.
Potenza e pressione sonora dipendono dal tipo di installazione.
Ricircolo aria: 620 / 760 m³/h.
Livelli di potenza consultabili nella tabella a fine categoria.

Caratteristiche

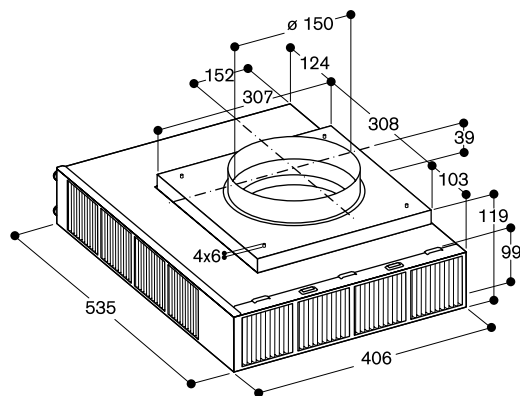
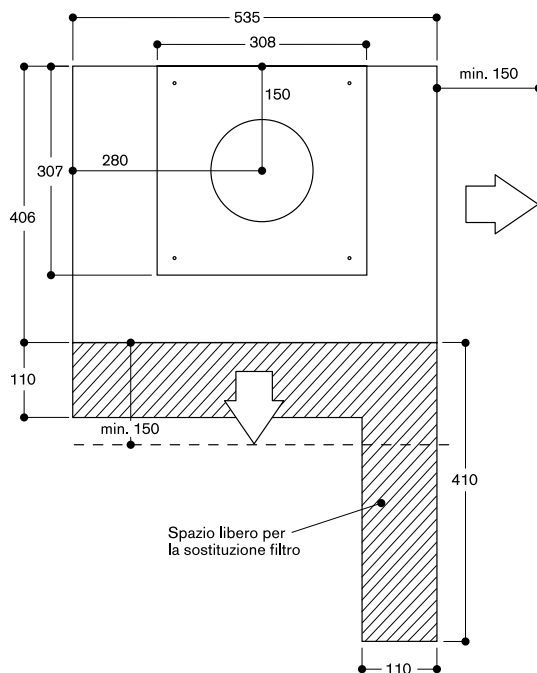
3 livelli di potenza controllati elettronicamente ed 1 livello intensivo. Tecnologia di aspirazione altamente efficiente basata su motore BLDC. Corpo metallico, zincato.
Tubi di connessione in entrata: 1 x ø 150 (cilindrico).
Staffa di fissaggio per installazione inclusa.
2 filtri a carboni attivi inclusi.
Filtro adatto alla preparazione di piatti di pesce grazie allo speciale trattamento.
Intervallo di cambio filtro: 1 / 1.5 anni (a seconda della frequenza d'utilizzo).

Precauzioni di montaggio

Unità di aspirazione remota combinabile con apparecchi senza motore Serie 400 e cappa da piano Vario 200.
Connessione al relativo motore via cavo dati.
Connessione di AL 400 con un collettore dell'aria (AD 704 048, AD 704 049).
Prevedere l'areazione nello zoccolo.
Per sostituire il filtro è necessario poter rimuovere lo zoccolo. Nel caso non sia presente una griglia di ventilazione nella parte frontale si raccomanda uno spazio di 15 cm tra l'uscita aria frontale del filtro e la parte frontale del mobile. La stessa distanza è da mantenere anche tra l'uscita aria laterale del filtro e la parte laterale del mobile.

Valori di collegamento

Assorbimento totale 180 W.
Cavo di connessione 1,8 m, con spina.
Lunghezza cavo dati 2 m.

**Vista dall'alto**

Il seguente schema illustra i principali centri di aspirazione Gaggenau Serie 200 e i motori compatibili per la modalità a ricircolo/estrazione.



A sospensione
• AC 270 101



Integrata
• AC 250 121



A vista
• AC 230 101



• VL 200 120



• AR 400 142



• AR 401 142



• AR 403 122



• AR 413 122



• AR 410 110



• AI 240 191 / AW 240 191



• AW 250 192



• AF 210 162
• AF 210 192



• AC 200 161
• AC 200 181
• AC 200 191

I motori esterni hanno un cavo dati per la connessione agli apparecchi di aspirazione senza motore Serie 200. Tramite cavo dati è inoltre possibile connettere tra loro fino a due motori.

Altre opzioni di controllo

È possibile connettere il segnale ad un apparecchio tramite segnale a potenziale zero così che l'apparecchio risponda all'intero sistema di aspirazione.

Il progettista dell'installazione è responsabile per l'intero sistema di aspirazione.

La garanzia della funzionalità elettrica è fornita solo se tutte le rispettive specifiche e indicazioni sono state osservate.

Lo scopo di un buon sistema di aspirazione è di espellere completamente fumi e vapori della cucina nel più breve tempo possibile.

Vi presentiamo alcuni consigli di progettazione e installazione per ricorrere alla soluzione di aspirazione più idonea alle vostre esigenze.

La progettazione di un sistema di aspirazione è determinato in maniera significativa dal fabbisogno di aria in entrata e da quello in uscita.

Il fabbisogno d'aria deve essere compensato con l'uscita d'aria corrispondente che un apparecchio di aspirazione può produrre, tenendo conto dell'influenza di tutti i componenti di aspirazione coinvolti.

Fabbisogno di aria in entrata:

Si prega di osservare i regolamenti edilizi locali applicabili quando si configura la soluzione di aspirazione prescelta. La portata d'aria in uscita di un sistema di aspirazione completo deve essere progettata in base al fabbisogno d'aria necessario.

Per questo, la dimensione della superficie della cucina e il corrispondente tasso di ricambio dell'aria per il volume dello spazio viene spesso utilizzata come base per la progettazione.

Raccomandiamo questo metodo solo se la distanza tra il sistema di aspirazione e il piano di cottura è superiore a 1,20 m, cioè per l'aspirazione a soffitto.

- Per l'operazione di estrazione dell'aria, il fabbisogno di aria per il tasso di ricambio dell'aria viene calcolato utilizzando un fattore 10.
- Tuttavia, il calcolo viene effettuato utilizzando un fattore 12 nelle cucine in cui vengono utilizzati apparecchi di cottura speciali come Grill elettrico, Teppan Yaki o Wok.
- Per il ricircolo dell'aria, il fabbisogno d'aria per il tasso di ricambio dell'aria è generalmente calcolato usando un fattore 12.

Se la distanza tra il sistema di aspirazione e il piano di cottura è inferiore a 1,20 metri, gli elementi elencati di seguito devono essere presi in considerazione per garantire una migliore cattura dei vapori non appena questi vengono creati durante la cottura:

- **Le dimensioni e l'architettura della cucina:** all'aumentare delle dimensioni della stanza, aumentano anche i movimenti dell'aria nella stanza e, di conseguenza, il fabbisogno d'aria diventa maggiore.
- **Gli apparecchi per la cottura:** la scelta del piano cottura è determinante. Ogni piano produce diversi tipi e quantità di fumi e vapori di cottura. Più ampio è il piano, maggiore deve essere la potenza del sistema di aspirazione. In particolare, il sistema di aspirazione deve avere una capacità di riserva sufficiente, nel caso in cui vengano installati speciali apparecchi di cottura Vario, come un Teppan Yaki, Wok o grill elettrico, perché si prevede che tali apparecchi producano una maggiore quantità di vapori. Per tale ragione si raccomanda di installare eventuali apparecchi speciali al centro della configurazione di cottura e non ai lati.

- **Il tipo di cappa/sistema aspirante:** ogni tipologia di aspirazione ha caratteristiche particolari che influenzano il fabbisogno d'aria richiesto.

I sistemi di aspirazione come la cappa telescopica e la cappa da piano, sono caratterizzati dalla possibilità di catturare i vapori direttamente dal piano di cottura.

In questo modo questi ultimi non possono quindi diffondersi nell'aria circostante.

In questo caso, la portata d'aria da espellere è solitamente inferiore rispetto a quella richiesta per centri di aspirazione che sono posizionati a più di 80 cm dal piano di cottura.

- **La modalità di funzionamento:** i sistemi di aspirazione Gaggenau possono essere predisposti in modalità a estrazione o in modalità a ricircolo dell'aria. Si noti che, in modalità ricircolo dell'aria, il filtro aria a carboni attivi aggiuntivo determina una riduzione della portata d'aria in entrata rispetto alla modalità a estrazione. Maggiore è la superficie del filtro dell'aria a carboni attivi, più il sistema di aspirazione a ricircolo è paragonabile per capacità di raccolta vapori e rumorosità alla soluzione a estrazione. Nella modalità a estrazione dell'aria, l'effettiva portata d'aria si riduce, non solo a seconda dell'uscita della ventola, ma significativamente anche a seconda del sistema di canali/tubi predisposto.

Importanti fattori che influenzano le prestazioni:

- **I motori:** i sistemi di aspirazione Gaggenau sono dotati di motori particolarmente potenti, oppure possono essere combinati con motori dedicati con modalità a estrazione o ricircolo dell'aria. Si tratta di motori molto resistenti alla pressione. Evitano le possibili perdite di carico causate da un eventuale sistema di canalizzazione e lavorano con grande efficienza a ridotti livelli di rumorosità.
- **Schema tubi e installazione:** per ottenere risultati ottimali, durante l'installazione è necessario osservare le seguenti raccomandazioni:
 1. Installare le curve del condotto con una distanza minima di 30 cm dall'apertura dello scarico dell'aria.
 2. Evitare riduzioni nelle sezioni trasversali.
 3. Per le curve dei condotti, utilizzare curve il più larghe possibile oppure gli speciali condotti piatti Gaggenau.
 4. Installare solo condotti che abbiano una superficie interna liscia e piatta.
 5. Utilizzare tubi dell'aria di scarico con un diametro di almeno 150 mm.
 6. Preferire percorsi di canalizzazione brevi.
 7. Utilizzare scarichi a parete con alette larghe, griglie a maglia larga e bassa contropressione.
 8. Assicurarsi che il rifornimento di aria sia sufficiente (tenere la porta / finestra della cucina aperta durante il funzionamento).
 9. Assicurarsi che **ogni** giuntura sia sigillata possibilmente con il nostro nastro adesivo Gaggenau AD 990 090.

**AC 270 101**

Finitura Gaggenau Black (colore nero)
Larghezza 105 cm
A ricircolo aria
Consegnata con kit di montaggio a soffitto

Accessori speciali**AA 200 121**

3 filtri a carboni attivi per il ricircolo dell'aria.

In combinazione con AC 230 e AC 270

AA 200 122

3 filtri a carboni attivi rigenerabili per il ricircolo dell'aria.

In combinazione con AC 230 e AC 270

Centro di aspirazione a soffitto**Serie 200****AC 270**

- Altezza del modulo cappa in sospensione regolabile, quando non funzionante può essere completamente sollevato in linea con il soffitto o integrato al suo interno.
- Design raffinato e solido.
- Motore a bassa rumorosità e alto risparmio energetico.
- Estrazione perimetrale.
- Potenza di aspirazione regolata automaticamente tramite sensore di controllo della qualità dell'aria.
- Facile installazione grazie alle staffe di ancoraggio al soffitto incluse con l'apparecchio.
- Facile manutenzione dei filtri.
- Luce bianca a LED regolabile per un'illuminazione ottimale del piano di lavoro.
- Per ricircolo aria.

Prestazioni

Performance e rumorosità: 3 livelli di potenza + intensivo: potenza max. di aspirazione secondo DIN EN 61591. Potenza sonora secondo EN 60704-3. Pressione sonora secondo EN 60704-2-13. Riduzione odori nella modalità ricircolo secondo EN 61591
Ricircolo dell'aria:
515 / 680 m³/h.
67 / 74 dB (A) re 1 pW.
Tasso di riduzione degli odori > 90%

Caratteristiche

3 livelli di potenza a controllo elettronico e modalità di funzionamento intensiva.

Telecomando incluso.

Opzione di funzionamento automatico a sensore.

Aspirazione intervallata, 6 minuti.

Indicatore saturazione del filtro anti-grasso.

Indicatore saturazione filtro a carboni attivi.

3 filtri del grasso metallici, lavabili in lavastoviglie.

3 filtri ai carboni attivi.

Filtro dotato di trattamento speciale per neutralizzare odori forti (es. pesce).

Protezione verso agenti batterici grazie allo speciale trattamento.

Finitura in alluminio anodizzato

Gaggenau Black (colore nero).

Tecnologia di funzionamento a motore

elettromagnetico senza spazzole

BLDC per un'efficienza al top.

Semplice sistema di montaggio per una rapida installazione e perfetto allineamento.

Luce LED bianca regolabile (3500 K).

Colorazioni della luce in diverse tonalità (2700 - 5000 K) regolabilità tramite Home Connect.

Potenza luce 18W.

Illuminazione 1150 lx dimmerabile.

Dotata di modulo di controllo piano-cappa.

Home Connect

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

Precauzioni di montaggio

Facile installazione direttamente sul soffitto grazie alle staffe di ancoraggio incluse con l'apparecchio.

Può essere considerata centro di aspirazione per l'intero ambiente cucina se la distanza dal piano di lavoro è maggiore di 120 cm. Il giusto rapporto tra la potenza del motore e la volumetria della cucina deve essere tra 10/12.

IMPORTANTE: è necessaria una struttura adatta a reggere il peso della cappa. Non installare mai tale apparecchio fissandolo su materiali leggeri tipo cartongesso o simili. Distanza minima da apparecchi a gas di 70 cm (in caso di assorbimento totale gas superiore a 12 kW, distanza min. 75 cm).

Distanza min. dai piani cottura elettrici sottostanti: 70 cm.

Non installare la cappa in combinazione con i grill elettrici Vario in modalità ricircolo.

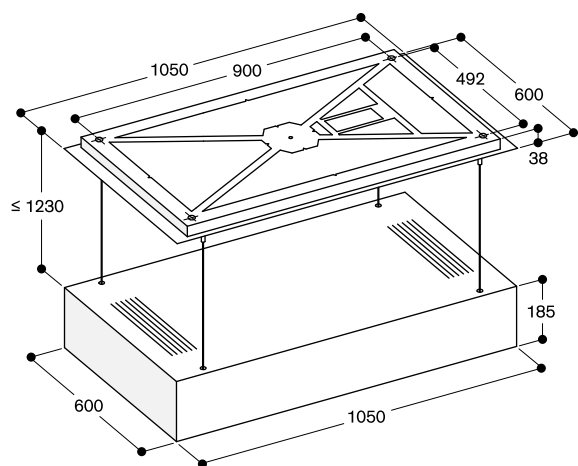
Peso dell'apparecchio c.a. 69 kg.

Valori di collegamento

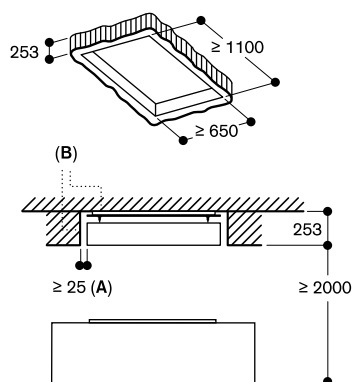
Assorbimento totale 250 W.

Prevedere cavo di collegamento.

Controllare il manuale per spegnere il modulo WiFi.



Installazione a filo nel soffitto



A: ≥ 25 mm dal perimetro esterno della cappa

B: A seconda della tipologia di cottura, l'umidità residua può ancora fuoriuscire dalla ventilazione del soffitto. Per motivi preventivi, si consiglia di applicare una vernice antimuffa sull'intaglio nel soffitto.

**AC 250 121**

Colore Gaggenau Light Bronze
Larghezza 120 cm
A estrazione / Ricircolo aria

Incluso con l'apparecchio

1 telecomando per controllo remoto

Accessori speciali**AA 010 811**

Modulo per il ricircolo dell'aria con un filtro a carboni attivi incluso

Acciaio inossidabile

AA 012 811

Modulo per il ricircolo dell'aria con un filtro a carboni attivi incluso

Bianco

AA 200 110

1 filtro a carboni attivi con maggiore riduzione degli odori grazie alla superficie più ampia

Per i moduli di ricircolo dell'aria

AA 200 812/816 e AA 010 811/

AA 012 811

AA 200 112

1 filtro a carboni attivi rigenerabile

Per i moduli di ricircolo dell'aria

AA 200 812/816 e AA 010 811/

AA 012 811

Per l'installazione in modalità ricircolo consultare gli accessori nella sezione dedicata.

Centro di aspirazione a soffitto**Serie 200****AC 250**

- Perfetta integrazione nell'ambiente cucina.
- Motore a bassa rumorosità ad alto risparmio energetico.
- Estrazione perimetrale.
- Funzione per la regolazione automatica della potenza controllata dal sensore in base all'accumulo dei vapori di cottura.
- Installazione semplice e veloce direttamente sul soffitto.
- Facile manutenzione dei filtri.
- Estrazione dell'aria / Ricircolo dell'aria.

Prestazioni

Performance e rumorosità, livello di potenza 3 / intensivo:

Potenza max di aspirazione secondo EN 61591.

Livello di potenza sonora secondo EN 60704-3.

Livello di pressione sonora secondo EN 60704-2-13.

Riduzione degli odori per il ricircolo dell'aria in secondo EN 61591.

Estrazione dell'aria:

458/933 m³ / h.

56/70 dB (A) re 1 pW.

Ricircolo dell'aria:

419/637 m³ / h.

63/72 dB (A) re 1 pW.

Caratteristiche

3 livelli di potenza a controllo elettronico e modalità di funzionamento intensiva. Telecomando incluso.

Funzionamento automatico post cottura con sensore di controllo.

Aspirazione intervallata, 6 min.

Indicatore di saturazione del filtro del grasso.

Indicatore di saturazione del filtro a carboni attivi.

Filtro metallico antigrasso, lavabile in lavastoviglie.

Corpo in alluminio anodizzato.

Colore del pannello di copertura filtro: Gaggenau Light Bronze.

Tecnologia di funzionamento a motore elettromagnetico senza spazzole (BLDC) per un'efficienza ottimale.

Ventola girevole, presa d'aria su tutti e quattro i lati possibili.

Condotto cilindrico ø 150 rotondo.

Controllo integrato da piano cottura (con modello compatibile).

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

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

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

Valori di consumo

Classe di efficienza energetica A+ in un range di efficienza energetica da A++ a E.

Consumo energetico 30 kWh/anno.

Classe di efficienza di aspirazione A.

Classe di efficienza di illuminazione -.

Classe di efficienza del filtro del grasso E.

Livello sonoro min. 41 dB / max. 56 dB modalità normale.

Precauzioni di montaggio

Per l'installazione nel controsoffitto. L'aspirazione a soffitto deve essere configurata come aspirazione della stanza quando la distanza dal piano cottura è maggiore di 120 cm, in quanto la cattura diretta di vapori è limitata. Il necessario flusso d'aria è dato da un tasso di ricambio dell'aria da 10 a 12 volte il volume della stanza.

È necessaria una struttura adatta a reggere il peso della cappa. Non installare mai tale apparecchio fissandolo su materiali tipo cartongesso o simili.

Distanza minima raccomandata tra apparecchio e modulo del filtro esterno: 100 cm.

Per funzionamento a ricircolo fare riferimento ai moduli dedicati.

Distanza min. dai piani a gas sottostanti: 65 cm; se l'assorbimento del piano è maggiore di 12 kW min., 70 cm.

Distanza min. dai piani cottura elettrici sottostanti: 65 cm.

Non installare la cappa in combinazione con i grill elettrici Vario in modalità ricircolo.

Per garantire un ottimale funzionamento utilizzare tubi con il diametro nominale indicato.

Assicurarsi durante l'installazione che i tubi di connessione non presentino pieghe e che le sezioni trasversali non vengano in alcun modo ostruite.

Se installata in modalità estrazione prevedere un interruttore di sicurezza in caso sia presente un dispositivo a fiamma libera con camino ventilato (es. camino).

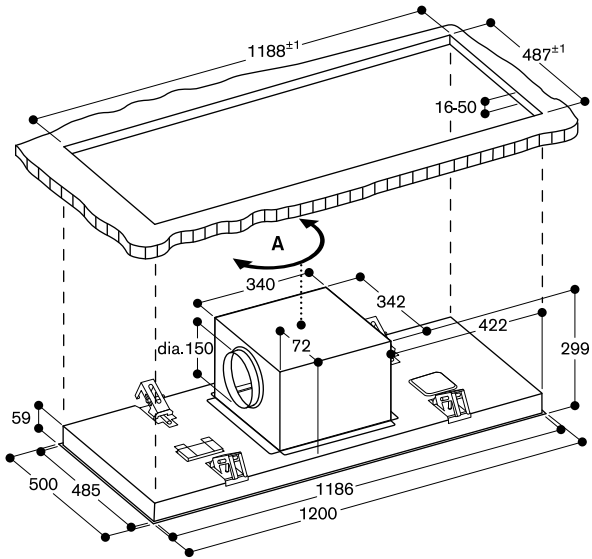
Garantire una maggiore aerazione del locale se la cappa è installata in un locale dove è presente un camino funzionante.

Peso dell'apparecchio c.a. 37 kg.

Valori di collegamento

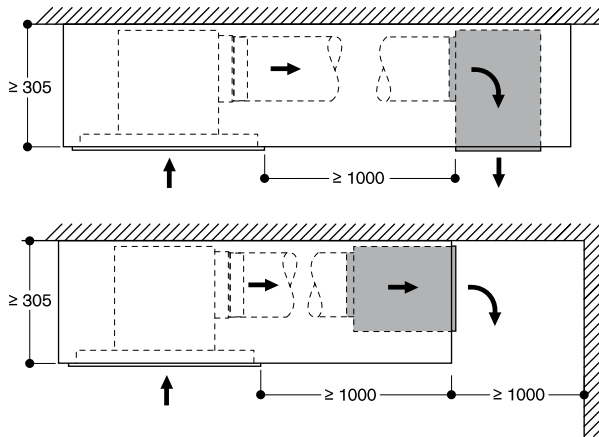
Carico totale collegato 250 W.

Cavo di connessione 1,3 m con spina



A: Lo sbocco ventilazione è orientabile in 4 direzioni a seconda della necessità

AC 250 con modulo di ricircolo aria



**AC 230 101**

Finitura Gaggenau Light Bronze
Larghezza 105 cm
A ricircolo aria

Accessori speciali**AA 200 121**

3 filtri a carboni attivi per il ricircolo dell'aria.

In combinazione con AC 230 e AC 270
AA 200 122

3 filtri a carboni attivi rigenerabili per il ricircolo dell'aria.

In combinazione con AC 230 e AC 270

Centro di aspirazione a soffitto**Serie 200****AC 230**

- Perfetta integrazione del design della cucina.
- Design raffinato e solido.
- Motore a bassa rumorosità e alto risparmio energetico.
- Estrazione perimetrale.
- Potenza di aspirazione regolata automaticamente tramite sensore di controllo della qualità dell'aria.
- Semplice e rapida installazione nel soffitto.
- Facile manutenzione dei filtri.
- Funzionamento a ricircolo.

Prestazioni

Performance e rumorosità: 3 livelli di potenza + intensivo: potenza max. di aspirazione secondo DIN EN 61591. Potenza sonora secondo EN 60704-3. Pressione sonora secondo EN 60704-2-13. Riduzione odori nella modalità ricircolo secondo EN 61591
Ricircolo dell'aria:
579 / 762 m³/h.
67 / 73 dB (A) re 1 pW.
Tasso di riduzione degli odori > 90%

Caratteristiche

3 livelli di potenza a controllo elettronico e modalità di funzionamento intensiva.

Telecomando incluso.

Opzione di funzionamento automatico a sensore.

Aspirazione intervallata, 6 minuti.

Indicatore saturazione del filtro anti-grasso.

Indicatore saturazione filtro a carboni attivi.

3 filtri del grasso metallici, lavabili in lavastoviglie.

3 filtri ai carboni attivi.

Filtro dotato di trattamento speciale per neutralizzare odori forti (es. pesce). Protezione verso agenti batterici grazie allo speciale trattamento.

Finitura in alluminio anodizzato

Gaggenau LightBronze.

Tecnologia di funzionamento a motore

BLDC per un'efficienza ottimale.

Dotata di modulo di controllo piano-cappa (con modello compatibile).

Home Connect

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

Precauzioni di montaggio

Installazione diretta a soffitto.

Può essere considerata centro di aspirazione per l'intero ambiente cucina se la distanza dal piano di lavoro è maggiore di 120 cm. Il giusto rapporto tra la potenza del motore e la volumetria della cucina deve essere tra 10/12.

IMPORTANTE: è necessaria una struttura adatta a reggere il peso della cappa. Non installare mai tale apparecchio fissandolo su materiali leggeri tipo cartongesso o simili. Distanza min. dai piani a gas sottostanti: 65 cm; se l'assorbimento del piano è maggiore di 12 kW min. 70 cm).

Distanza min. dai piani cottura elettrici sottostanti: 65 cm.

Non installare la cappa in combinazione con i grill elettrici Vario in modalità ricircolo.

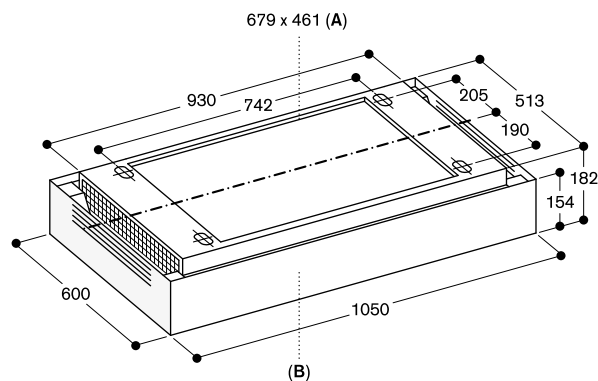
Peso dell'apparecchio c.a. 49 kg.

Valori di collegamento

Assorbimento totale 140 W.

Prevedere cavo di collegamento.

Controllare il manuale per spegnere il modulo WiFi.



A: area per l'uscita cavi nel soffitto

B: fronte dell'apparecchio



VL 200 120

Frontalino comandi nero in alluminio anodizzato

Larghezza 15 cm

A estrazione / Ricircolo aria

Accessori di installazione

AD 410 040

Tubo di connessione flessibile per VL 200

Ø 150 piatto

AD 851 041

Parte di connessione per estensione con tubo piatto Ø 150 per piani di lavoro molto profondi

VV 200 010

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

VV 200 020

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

Accessori speciali

LS 041 001

Deflettore dell'aria in acciaio inossidabile per affiancamento ad apparecchi a gas

Consultare gli accessori di installazione per il sistema tubi necessario al ricircolo dell'aria nella sezione dedicata.

Unità di aspirazione da piano

Vario Serie 200

VL 200

- Per una perfetta combinazione con tutti i piani Vario 200.
- Efficiente sistema di aspirazione da piano integrato nella superficie di lavoro.
- Potenza d'aspirazione regolata automaticamente tramite sensore di controllo di qualità dell'aria.
- Progettazione minima e facilità di installazione.
- Ridotti livelli di rumorosità con il motore AR 410 110.
- Sistema a estrazione o a ricircolo aria.

Prestazioni

Livello di potenza dipendente dal motore Gaggenau utilizzato.

Caratteristiche

Manopole di controllo con anello luminoso.

3 livelli di potenza a controllo elettronico e modalità di funzionamento intensiva. Opzione di funzionamento automatico con sensore.

Filtro metallico per la raccolta dei grassi con elevata capacità di assorbimento.

Filtro grassi lavabile in lavastoviglie.

Indicatore di saturazione per filtro antigrasso e filtro ai carboni attivi.

Interni ottimizzati per una circolazione dell'aria estremamente efficiente.

Ventilazione intervallata, 6 minuti.

Griglia di aspirazione smaltata, lavabile in lavastoviglie.

Connessione per lo scarico inclusa con l'apparecchio.

Serbatoio raccogli-gocce 250 ml.

Dati di consumo

I dati di consumo sono riferiti alla configurazione con l'unità motore AR 403 122.

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

Consumo energetico 39,7 kWh / anno.

Classe di efficienza di aspirazione A.

Classe di efficienza di illuminazione -.

Classe di efficienza del filtro del grasso B.

Livello sonoro min. 58 dB / max. 73 dB modalità normale.

Precauzioni di montaggio

Modalità a ricircolo in combinazione con unità motore remota AR 410 110 o AR 413 122.

Modalità a estrazione in combinazione con unità motore remota AR 403 122.

Si prega di consultare gli esempi di configurazione raccomandati per conoscere gli accessori e motori richiesti.

Ogni VL deve essere collegata ad un'unità motore remota.

La larghezza del piano di lavoro tra due VL deve essere massimo 60 cm.

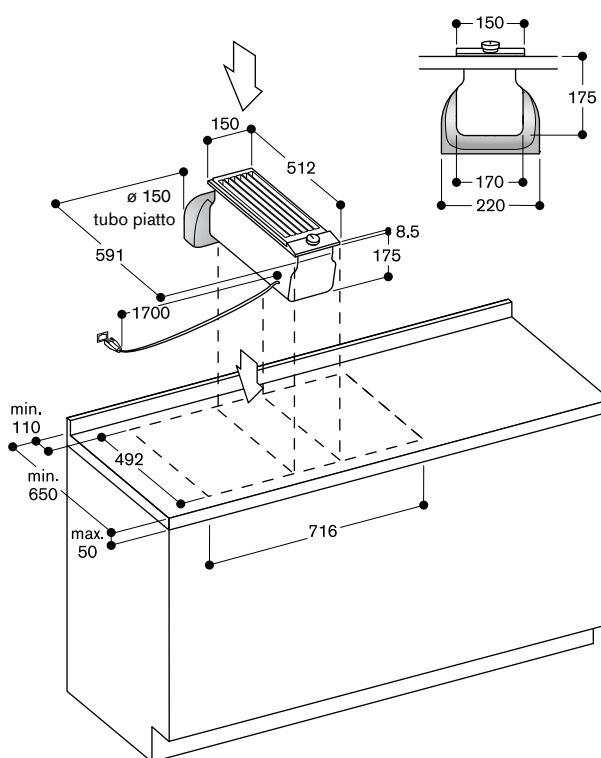
Se installata in combinazione con piani a Gas, è necessario prevedere il deflettore LS 041 001 per garantire la massima performance degli apparecchi.

Non utilizzare la padella wok WP 400 001 nel caso di montaggio dell'accessorio LS 041 001.

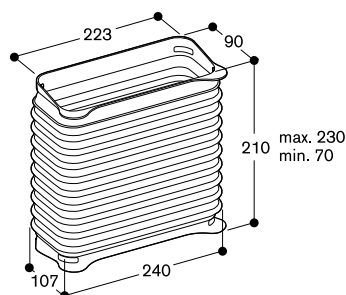
Non installare la cappa VL in combinazione con il grill elettrico VR Vario Serie 200 in modalità ricircolo. Garantire una maggiore aerazione del locale se la cappa è installata in modalità a estrazione in un locale dove è presente un camino funzionante, oltre ad un interruttore di sicurezza per l'alimentazione elettrica della cappa. Consultare i suggerimenti per i fori di incasso nelle pagine seguenti.

Valori di collegamento

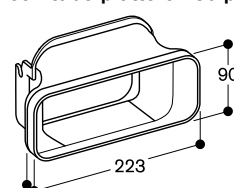
Cavo di collegamento lunghezza 1,7 m tra VL e unità motore.



AD 410 040: Tubo di connessione flessibile per VL 200, Ø 150 piatto

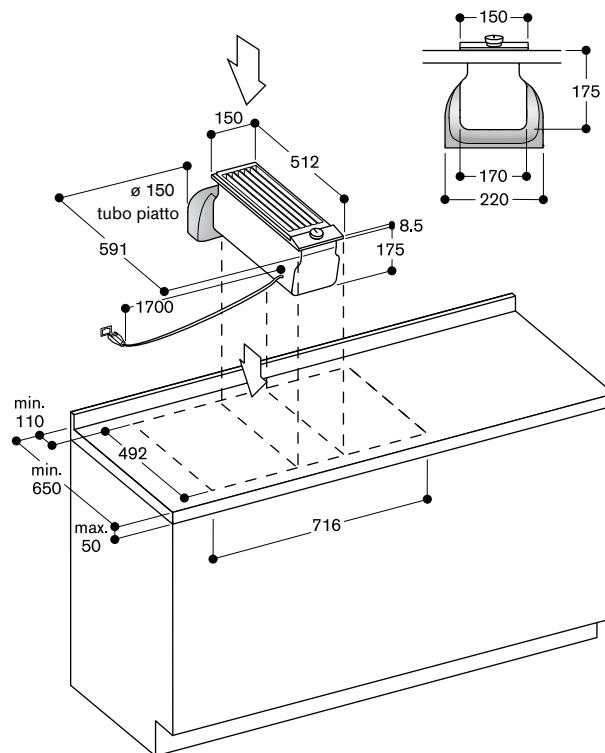


AD 851 041: Parte di connessione per estensione con tubo piatto Ø 150 per piani di lavoro molto profondi

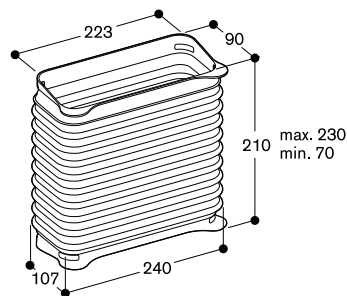


Raccomandazioni per una corretta progettazione e installazione

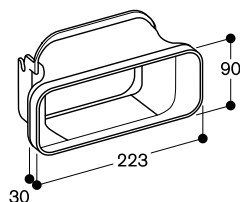
- Per le misure di profondità, tenere conto della profondità della cavità del mobile e delle eventuali sporgenze del piano di lavoro.
- Con la cappa da piano il sistema tubi può essere collegato al di sotto o sul retro (opzionale). Le rispettive parti di connessione sono disponibili per questo scopo.
- Distanza massima tra la cappa da piano Vario e l'unità motore remota data dalla lunghezza del cavo 1,7 m
- Per una circolazione ottimale dell'aria, raccomandiamo tubi con \varnothing 150.
- 2 tubi piatti o tondi devono essere collegati con un connettore per tubi.
- Per collegare due tubi piegati (es: piega orizzontale a 90° e piega verticale a 90°) è richiesta una parte di tubo piatto ulteriore accorciabile secondo le necessità, tagliandola.
- Sigillare con cura i collegamenti tra tubi usando il nastro adesivo Gaggenau (resistente al calore e ai raggi UV).
- Piani Vario che generano molti vapori come Teppan Yaki e Grill elettrico vanno posizionati centralmente alla configurazione. Se si installa un Grill Vario non prevedere il funzionamento a ricircolo.



AD 410 040: Tubo di connessione flessibile per VL 200, \varnothing 150 piatto



AD 851 041: Parte di connessione per estensione con tubo piatto \varnothing 150 per piani di lavoro molto profondi



Esempio 1 (ricircolo dell'aria)**VL 200 con unità motore remota AR 410 110**

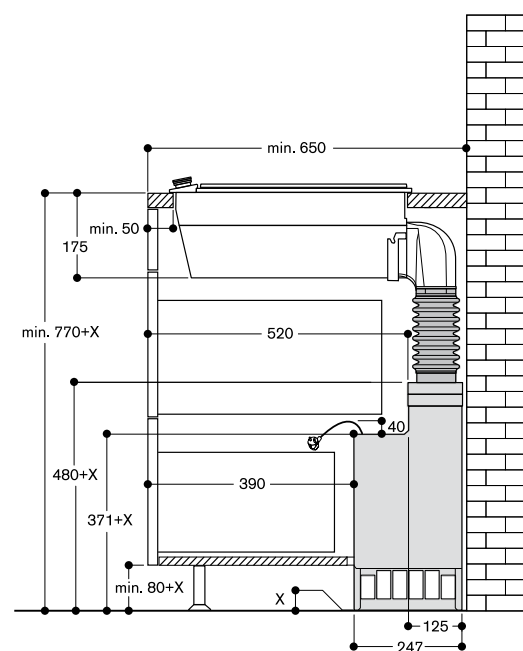
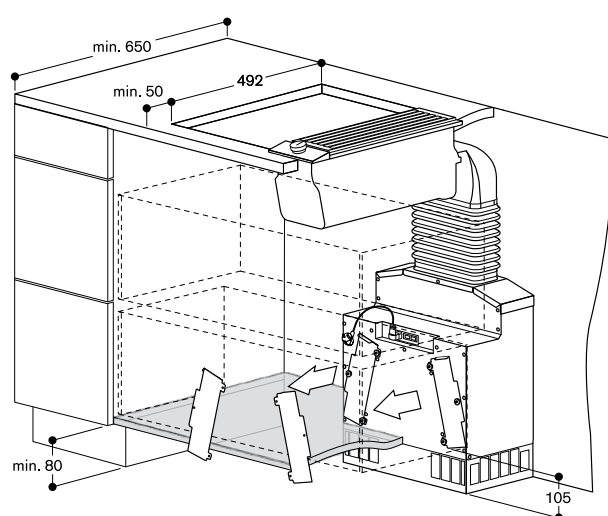
Installazione a parete, profondità del piano di lavoro 65 cm, accesso ai filtri per la sostituzione dalla parte anteriore.

Consigli

- Consentire l'accesso ai filtri a carboni attivi nel vano inferiore per la loro sostituzione.
- Inoltre, se lo zoccolo è più alto di 80 mm, l'unità motore remota esterna deve essere rialzata per consentire l'accesso ai filtri. Se lo zoccolo è alto 80 mm, l'unità motore remota può essere posizionata direttamente sul pavimento.
- Per prestazioni ottimali, l'aria di ricircolo richiede uno spazio sufficiente per uscire (superficie di deflusso di almeno 440 cm²).

Lista accessori

- 1 x AR 410 110 (unità motore remota a ricircolo)
- 1 x AD 410 040 (raccordo di connessione flessibile per VL 200, ø 150 piatto)

**Esempio 2 (ricircolo dell'aria)****VL 200 con unità motore remota AR 410 110**

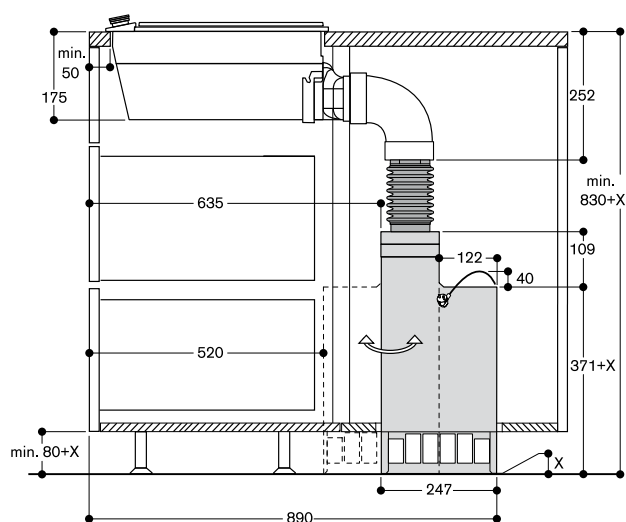
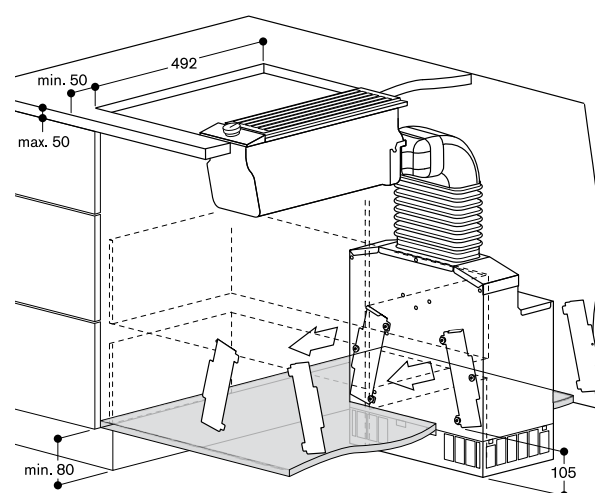
Installazione a isola, accesso al filtro per la sostituzione dalla parte anteriore o posteriore.

Consigli

- Consentire l'accesso ai filtri a carboni attivi nel vano inferiore per la loro sostituzione.
- Inoltre, se lo zoccolo è più alto di 80 mm, l'unità motore remota esterna deve essere rialzata per consentire l'accesso ai filtri. Se lo zoccolo è alto 80 mm, l'unità motore remota può essere posizionata direttamente sul pavimento.
- Per prestazioni ottimali, l'aria di ricircolo richiede uno spazio sufficiente per uscire (superficie di deflusso di almeno 440 cm²).

Lista accessori

- 1 x AR 410 110 (unità motore remota a ricircolo)
- 1 x AD 851 041 (parte di connessione per estensione con tubo piatto per un piano di lavoro molto profondo)
- 1 x AD 852 030 (tubo piatto con piega a 90° in verticale)
- 1 x AD 852 010 (tubo piatto)
- 1 x AD 410 040 (raccordo di connessione flessibile per VL 200, ø 150 piatto)
- 1 x AD 990 090 (nastro adesivo per sigillare i condotti)



Esempio 3 (ricircolo dell'aria)

VL 200 con unità motore remota AR 413 122

Installazione a isola, accesso al filtro per la sostituzione dalla parte anteriore.

Consigli

- Il motore può essere girato in tutte le direzioni per l'espulsione dell'aria o la rimozione del filtro.
- Consentire l'accesso ai filtri a carboni attivi nel vano inferiore per la loro sostituzione.
- Distanza minima consigliata tra apertura filtro e mobile se non si installa una griglia: 15 cm.
- Per prestazioni ottimali, l'aria di ricircolo richiede uno spazio sufficiente per uscire (superficie di deflusso di almeno 440 cm²).
- Tubo di connessione ø 150 è incluso con l'unità motore remota.

Lista accessori

- 1 x AR 413 122 (unità motore remota per installazione nello zoccolo)
- 1 x AD 410 040 (raccordo di connessione flessibile per VL 200, ø 150 piatto)
- 1 x AD 852 010 (tubo piatto)
- 1 x AD 852 041 (adattatore per tubo piatto rotondo)
- 1 x AD 990 090 (nastro adesivo per sigillare i condotti)

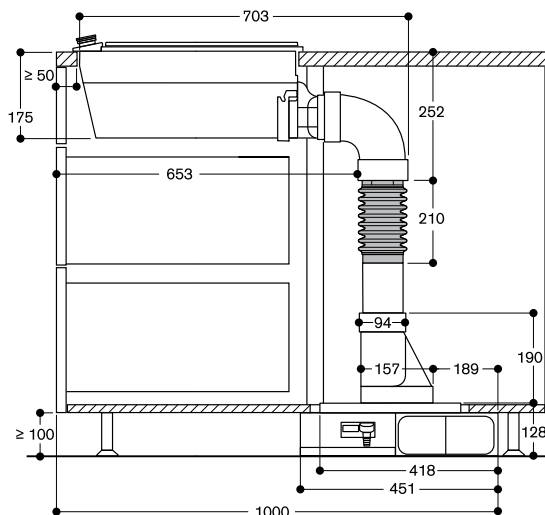
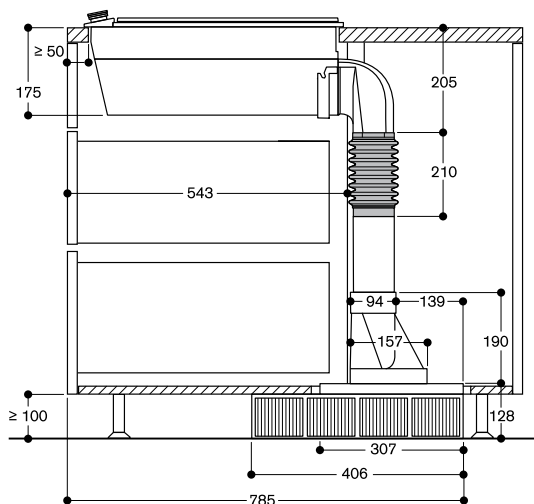
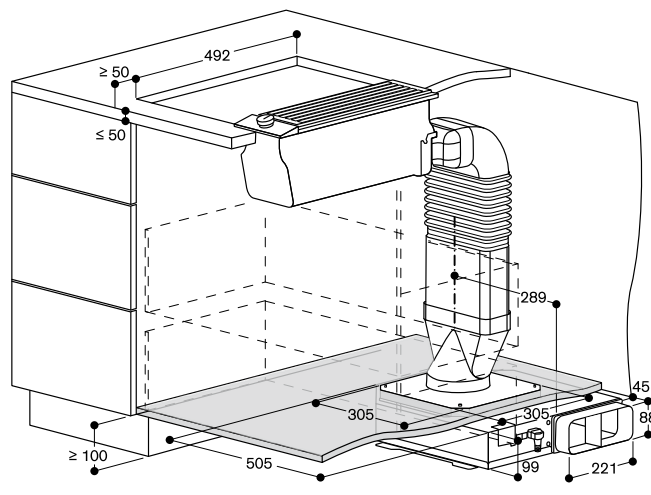
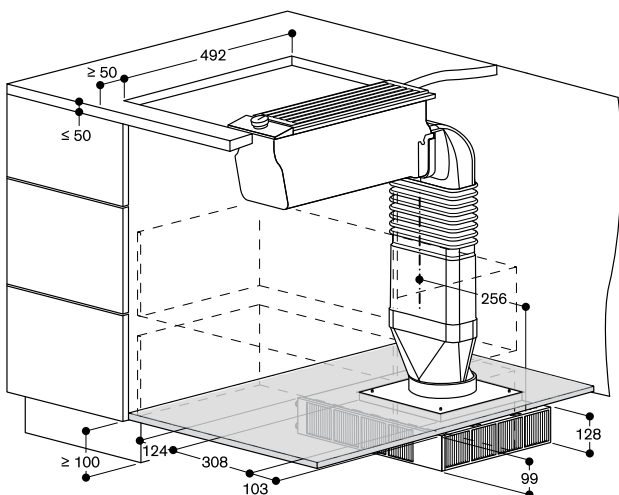
Esempio 4 (estrazione dell'aria)

VL 200 con unità motore remota AR 403 122

Installazione a isola, collegamento dal lato destro.

Lista accessori

- 1 x AR 403 122 (unità motore remota per installazione nello zoccolo)
- 1 x AD 851 041 (parte di connessione per estensione con tubo piatto per un piano di lavoro molto profondo)
- 1 x AD 852 030 (tubo piatto con piega a 90° in verticale)
- 1 x AD 852 010 (tubo piatto)
- 1 x AD 410 040 (raccordo di connessione flessibile per VL 200, ø 150 piatto)
- 1 x AD 852 041 (adattatore per condotto piatto rotondo)
- 1 x AD 990 090 (nastro adesivo per sigillare i condotti)



Esempio 5 (ricircolo dell'aria) - Sistema tubi in metallo**VL 200 con unità motore remota AR 410 110**

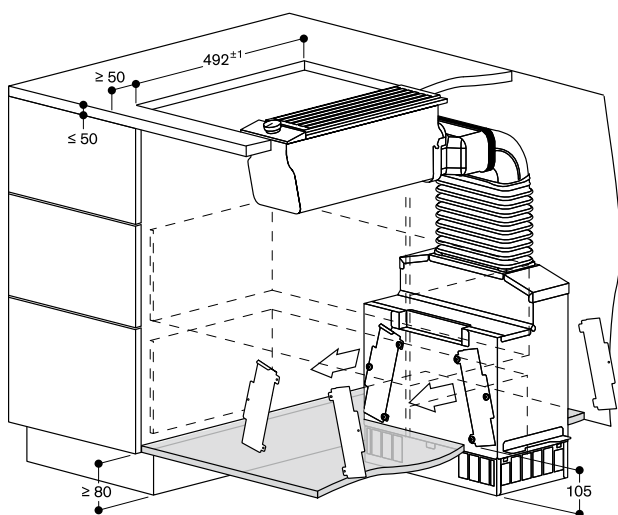
Installazione a isola, accesso al filtro per la sostituzione dalla parte anteriore o posteriore.

Consigli

- Consentire l'accesso ai filtri a carboni attivi nel vano inferiore per la loro sostituzione.
- Inoltre, se lo zoccolo è più alto di 80 mm, l'unità motore remota esterna deve essere rialzata per consentire l'accesso ai filtri. Se lo zoccolo è alto 80 mm, l'unità motore remota può essere posizionata direttamente sul pavimento.
- Per prestazioni ottimali, l'aria di ricircolo richiede uno spazio sufficiente per uscire (superficie di deflusso di almeno 440 cm²).

Lista accessori

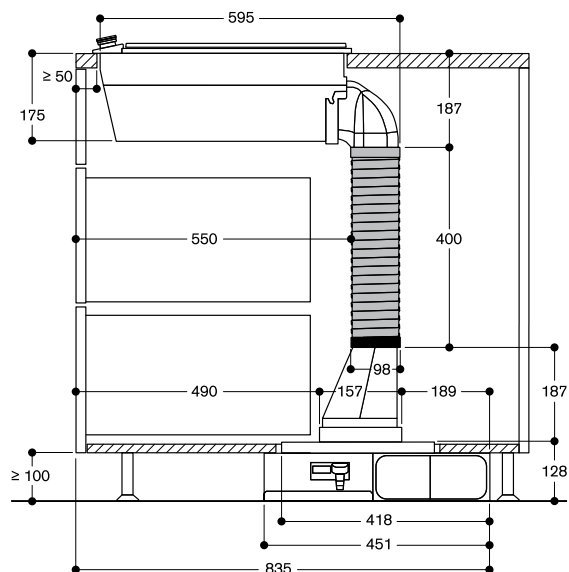
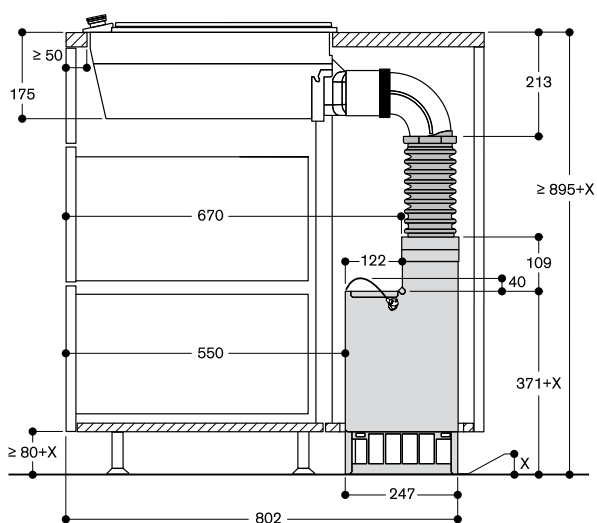
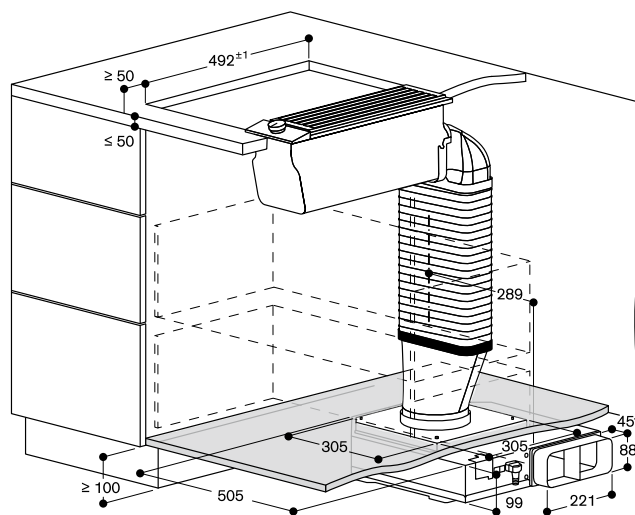
- 1 x AR 410 110 (unità motore remota a ricircolo)
- 1 x AD 851 041 (parte di connessione per estensione con tubo piatto per un piano di lavoro molto profondo)
- 1 x AD 854 000 (elemento di connessione piatto, metallo, ø 150)
- 1 x AD 854 030 (tubo piatto con piega a 90° in verticale, metallo, ø 150)
- 1 x AD 410 040 (raccordo di connessione flessibile per VL 200, ø 150 piatto)
- 1 x AD 990 091 (nastro adesivo in alluminio per sigillare i condotti)

**Esempio 6 (estrazione dell'aria) - Sistema tubi in metallo****VL 200 con unità motore remota AR 403 122**

Installazione a isola, connessione dal lato destro.

Lista accessori

- 1 x AR 403 122 (unità motore remota da zoccolo)
- 1 x AD 858 010 (tubo piatto flessibile, metallo, ø 150)
- 1 x AD 854 041 (parte di connessione tubo piatto/rotondo, metallo, ø 150)
- 1 x AD 990 091 (nastro adesivo in alluminio per sigillare i condotti)





AR 410 110

Corpo metallico
Capacità max. estrazione aria 665 m³/h
Per ricircolo aria
Installazione nel mobile

Accessori speciali

AA 410 110

2 filtri ai carboni attivi
Per ricircolo

Combinabile con AR 410 110

AA 410 112

2 filtri ai carboni attivi rigenerabili
Per ricircolo

Combinabile con AR 410 110 e AR 410 710

Per l'installazione in modalità ricircolo consultare gli accessori nella sezione dedicata.

Gruppo motore Serie 400 e Serie 200 AR 410

- Unità motore remota combinabile con apparecchi senza motore Serie 400.
- Tecnologia BLDC a massima efficienza.
- Molto silenzioso grazie allo specifico isolamento sonoro brevettato.

Prestazioni

Prestazioni di aspirazione a 3 livelli/
Intensivo:
Capacità max di aspirazione secondo
DIN EN 61591.
Potenza e pressione sonora dipendono
dal tipo di installazione.
Ricircolo aria: 575 / 665 m³/h.
Livelli di potenza consultabili nella
tabella a fine categoria.

Caratteristiche

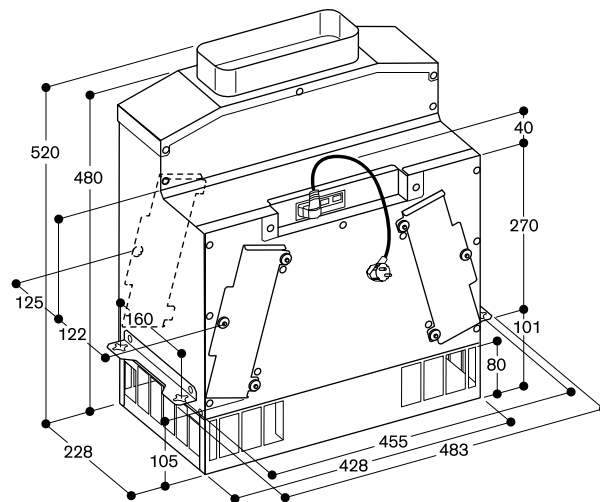
3 livelli di potenza a controllo
elettronico e modalità di funzionamento
intensiva.
Tecnologia di funzionamento a motore
elettromagnetico senza spazzole
(BLDC) per un'efficienza al top.
Isolamento sonoro incluso.
Corpo metallico, zincato.
Parte di connessione tubo in ingresso:
1 x \varnothing 150 tubo piatto.
Staffa d'installazione alla base del
mobile inclusa.
2 filtri a carboni attivi inclusi.
Filtro dotato di trattamento speciale
per contrastare l'odore del pesce.
Intervallo di cambio filtro: 1 anno (a
seconda della frequenza d'utilizzo).

Precauzioni di montaggio

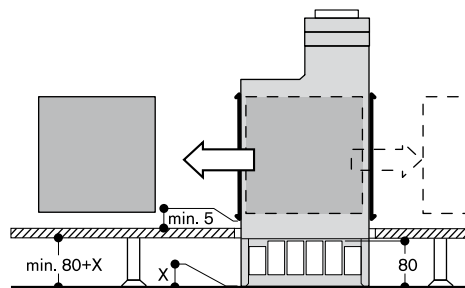
Unità di aspirazione remota
combinabile con apparecchi senza
motore Serie 400 e cappa da piano
Vario 200.
Connessione al relativo motore via
cavo dati.
Possibile installazione nel pensile con
taglio nella base o nella base a
pavimento. Affinchè il filtro sia
sostituibile l'unità motore deve essere
accessibile.
Cambio del filtro possibile da entrambi
i lati.

Valori di collegamento

Assorbimento totale 170 W.
Cavo di connessione 1,8 m, con spina.
Lunghezza cavo dati 5 m.



Cambio del filtro



**AR 403 122**

Corpo metallico
Capacità max. estrazione aria 890 m³/h
Installazione nello zoccolo
Per estrazione aria

Accessori speciali**AA 400 510****Interruttore finestra**

Combinabile con gli apparecchi della Serie 400

Gruppo motore Serie 400 e Serie 200**AR 403**

- Unità motore remota combinabile con apparecchi senza motore Serie 400.
- Tecnologia BLDC a massima efficienza.
- Installazione possibile in uno zoccolo alto 10 cm.

Prestazioni

Prestazioni di aspirazione a 3 livelli/Intensivo:
Capacità max di aspirazione secondo DIN EN 61591.
Potenza e pressione sonora dipendono dal tipo di installazione.
Funzionamento ad estrazione:
730 / 890 m³/h.
Livelli di potenza consultabili nella tabella a fine categoria.

Caratteristiche

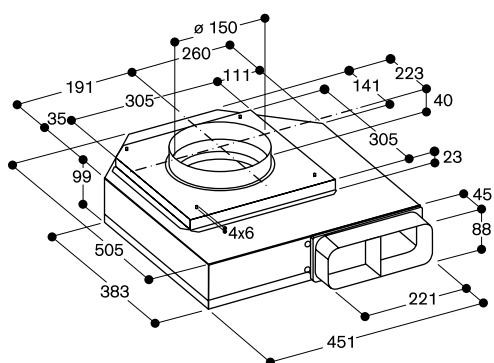
3 livelli di potenza controllati elettronicamente ed 1 livello intensivo.
Tecnologia di aspirazione altamente efficiente basata su motore BLDC.
Corpo metallico, zincato.
Tubi di connessione in entrata:
1 x \varnothing 150 (cilindrico).
Tubi di connessione in uscita:
1 x \varnothing 150 (tubo piatto).
Staffa di fissaggio per installazione inclusa.

Precauzioni di montaggio

Unità di aspirazione remota combinabile con apparecchi senza motore Serie 400 e cappa da piano Vario 200.
Connessione al relativo motore via cavo dati.
Prevedere l'areazione nello zoccolo.
Connessione di AL 400 con un collettore dell'aria (AD 704 048, AD 704 049).
Se installata in modalità estrazione prevedere un interruttore di sicurezza in caso sia presente un dispositivo a fiamma libera con camino ventilato.

Valori di collegamento

Assorbimento totale 180 W.
Cavo di connessione 1,8 m, con spina.
Lunghezza cavo dati 2 m.



**AR 413 122**

Corpo metallico
Capacità max. estrazione aria 850 m³/h
Installazione nello zoccolo
Per ricircolo aria

Accessori per l'installazione**AA 010 410**

Griglia color acciaio 90 cm, inclusiva di materiale di fissaggio. Regolabile in altezza

Accessori speciali**AA 413 111**

2 filtri ai carboni attivi
Per il ricircolo dell'aria

Per l'installazione in modalità ricircolo consultare gli accessori nella sezione dedicata.

**Gruppo motore Serie 400 e Serie 200
AR 413**

- Unità motore remota combinabile con apparecchi senza motore Serie 400.
- Tecnologia BLDC a massima efficienza.
- Installazione compatta in uno zoccolo da 10 cm; perfetto per isole di cottura.

Prestazioni

Prestazioni di aspirazione a 3 livelli/Intensivo:
Capacità max di aspirazione secondo DIN EN 61591.
Potenza e pressione sonora dipendono dal tipo di installazione.
Ricircolo aria: 620 / 760 m³/h.
Livelli di potenza consultabili nella tabella a fine categoria.

Caratteristiche

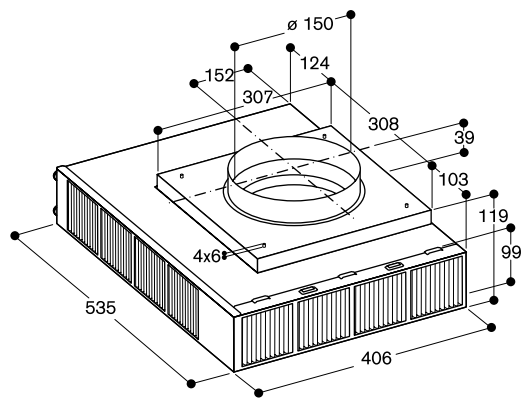
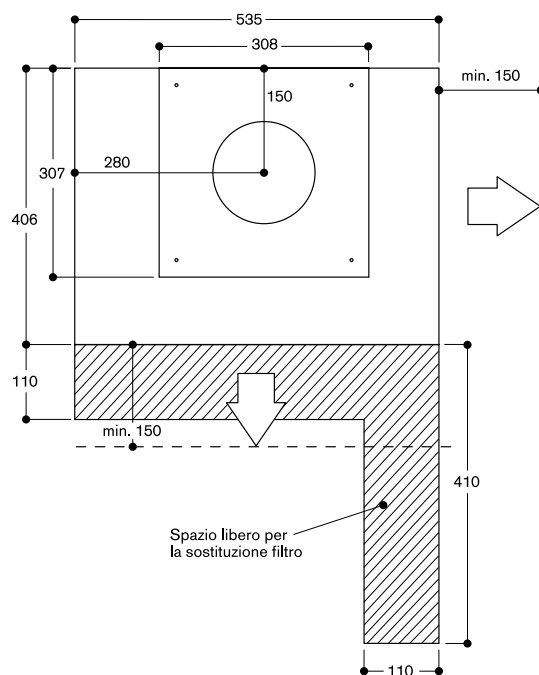
3 livelli di potenza controllati elettronicamente ed 1 livello intensivo. Tecnologia di aspirazione altamente efficiente basata su motore BLDC. Corpo metallico, zincato.
Tubi di connessione in entrata: 1 x \varnothing 150 (cilindrico).
Staffa di fissaggio per installazione inclusa.
2 filtri a carboni attivi inclusi.
Filtro adatto alla preparazione di piatti di pesce grazie allo speciale trattamento.
Intervallo di cambio filtro: 1 / 1.5 anni (a seconda della frequenza d'utilizzo).

Precauzioni di montaggio

Unità di aspirazione remota combinabile con apparecchi senza motore Serie 400 e cappa da piano Vario 200.
Connessione al relativo motore via cavo dati.
Connessione di AL 400 con un collettore dell'aria (AD 704 048, AD 704 049).
Prevedere l'areazione nello zoccolo.
Per sostituire il filtro è necessario poter rimuovere lo zoccolo. Nel caso non sia presente una griglia di ventilazione nella parte frontale si raccomanda uno spazio di 15 cm tra l'uscita aria frontale del filtro e la parte frontale del mobile. La stessa distanza è da mantenere anche tra l'uscita aria laterale del filtro e la parte laterale del mobile.

Valori di collegamento

Assorbimento totale 180 W.
Cavo di connessione 1,8 m, con spina.
Lunghezza cavo dati 2 m.

**Vista dall'alto**



AR 400 142

Corpo metallico
Capacità max. estrazione aria 830 m³/h
Per montaggio interno
Per estrazione aria

Accessori speciali

AA 400 510

Interruttore finestra

Combinabile con gli apparecchi della Serie 400

Per l'installazione in modalità ricircolo consultare gli accessori nella sezione dedicata.

Gruppo motore Serie 400 e Serie 200

AR 400

- Unità motore remota combinabile con apparecchi senza motore Serie 400.
- Tecnologia BLDC a massima efficienza.

Prestazioni

Prestazioni di aspirazione a 3 livelli/
Intensivo:
Capacità max di aspirazione secondo
DIN EN 61591.
Potenza e pressione sonora dipendono
dal tipo di installazione.
Estrazione aria: 670 / 830 m³/h.
Livelli di potenza consultabili nella
tabella a fine categoria.

Caratteristiche

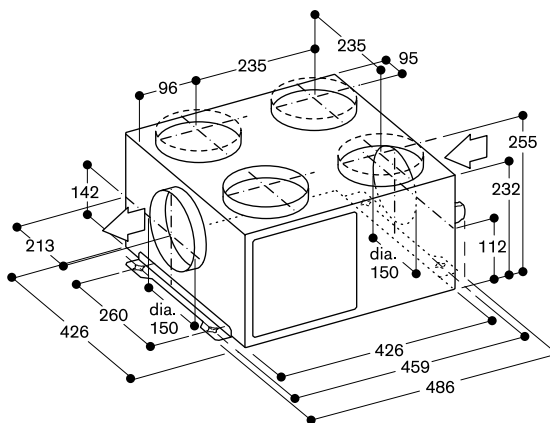
3 livelli di potenza controllati
elettronicamente ed 1 livello intensivo.
Tecnologia di aspirazione altamente
efficiente basata su motore BLDC.
Corpo metallico, zincato.
Tubi di connessione in entrata:
1 x \varnothing 150 (cilindrico), 4 x \varnothing (cilindrico).
Tubi di connessione in uscita:
1 x \varnothing 150 (cilindrico).
Non è disponibile il coperchio per il
foro raccordo.
Staffa di fissaggio per installazione
inclusa.

Precauzioni di montaggio

Unità di aspirazione remota
combinabile con apparecchi senza
motore Serie 400 e cappa da piano
Vario 200.
Connessione al relativo motore via
cavo dati.
È possibile l'installazione in una stanza
separata per diminuire il livello di
rumore in cucina.
Per installazione in cantine o in una
stanza contigua fare riferimento alle
indicazioni di progettazione nella
sezione dedicata.
Se installata in modalità estrazione
prevedere un interruttore di sicurezza
in caso sia presente un dispositivo a
fiamma libera con camino ventilato (es.
camino).

Valori di collegamento

Assorbimento totale 240 W.
Cavo di connessione 1,8 m, con spina.
Lunghezza cavo dati 5 m.



**AR 401 142**

Acciaio inox

Capacità max. estrazione aria 910 m³/h

Montaggio esterno a parete

Per estrazione aria

Accessori per l'installazione**AD 702 052**Tubo telescopico rotondo per muri
ø 200**Accessori speciali****AA 400 510****Interruttore finestra**Combinabile con gli apparecchi della
Serie 400Per l'installazione in modalità ricircolo
consultare gli accessori nella sezione
dedicata.**Gruppo motore Serie 400 e Serie 200****AR 401**

- Unità motore remota combinabile con apparecchi senza motore Serie 400.
- Tecnologia BLDC a massima efficienza.

PrestazioniPrestazioni di aspirazione a 3 livelli/
Intensivo:Capacità max di aspirazione secondo
DIN EN 61591.Potenza e pressione sonora dipendono
dal tipo di installazione.Estrazione aria: 720 / 910 m³/h.Livelli di potenza consultabili nella
tabella a fine categoria.**Caratteristiche**3 livelli di potenza controllati
elettronicamente ed 1 livello intensivo.
Tecnologia di aspirazione altamente
efficiente basata su motore BLDC.
Isolamento sonoro incluso.

Acciaio inox.

Tubi di connessione in ingresso:

1 x ø 200 (cilindrico).

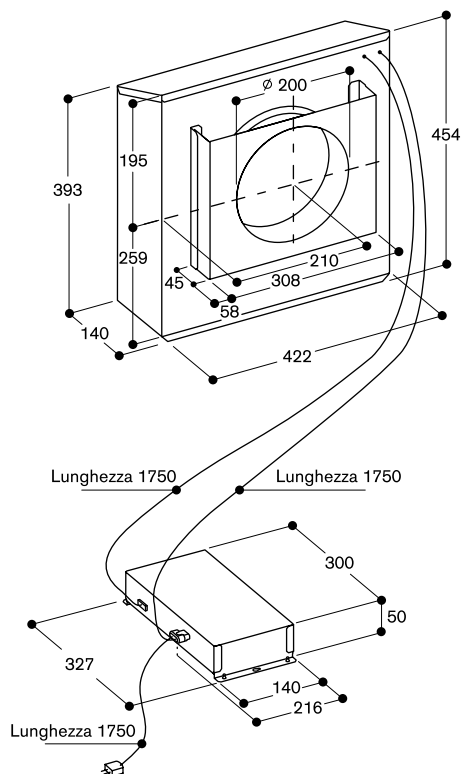
Staffa di montaggio per esterno inclusa.

Prestazioni garantite con temperature
esterne da -25°C a 60°C.**Precauzioni di montaggio**Unità di aspirazione remota
combinabile con apparecchi senza
motore Serie 400 e cappa da piano
Vario 200.Connessione al relativo motore via
cavo dati.Un'installazione in esterno per ridurre il
rumore in cucina è possibile.Spazio libero da lasciare (pavimento -
centro tubo) min. 60 cm.La scatola di controllo deve essere
installata all'interno.Se installata in modalità estrazione
prevedere un interruttore di sicurezza in
caso sia presente un dispositivo a fiamma
libera con camino ventilato (es. camino).**Valori di collegamento**

Assorbimento totale 180 W.

Cavo di connessione 1,8 m, con spina.

Lunghezza cavo dati 5 m.



**AI 240 191**

Acciaio inox con frontalino in vetro
Gaggenau Antracite
Larghezza 90 cm
A estrazione / Ricircolo aria
Consegnata con kit di montaggio e camino

Accessori per l'installazione**AD 200 326**

Estensione per canale in acciaio inox.
Lunghezza 1100 mm

AD 220 396

Colletto di finitura acciaio inox

AD 223 346

Kit di montaggio per estensione, 500 mm

AD 223 356

Adattatore per inclinazione tetto sx/dx

AD 223 366

Adattatore per inclinazione tetto
fronte/retro

Accessori speciali**AA 200 110**

Filtro a carboni attivi

Per modulo ricircolo aria

AA 200 812/816 e AA 010 811/

AA 012 811

AA 200 112

Filtro a carboni attivi rigenerabile

Per modulo ricircolo aria

AA 200 812/816 e AA 010 811/

AA 012 811

AA 200 816

Modulo di ricircolo aria inclusivo di
1 filtro a carboni attivi con superficie
più ampia

Per l'installazione in modalità ricircolo
consultare gli accessori nella sezione
dedicata.

Centro di aspirazione a isola Serie 200**AI 240**

- Cappa in acciaio inox con pannello in vetro per una perfetta combinazione con i forni Serie 200.
- Raccolta dei vapori estremamente efficiente.
- Motore BLDC a bassa rumorosità e alto risparmio energetico.
- Tecnologia di filtraggio brevettata ad alto assorbimento delle impurità.
- Filtro d'estrazione in acciaio dal design sottile; facile da pulire.
- Potenza d'aspirazione regolata automaticamente tramite sensore di controllo della qualità dell'aria.
- Illuminazione LED con funzione dimmer per l'intera superficie della zona di lavoro.
- Sistema a estrazione o a ricircolo dell'aria.

Prestazioni

Performance e rumorosità: 3 livelli di potenza + intensivo: potenza max. di aspirazione secondo EN 61591.

Potenza sonora secondo EN 60704-3.

Pressione sonora secondo

EN 60704-2-13. Riduzione odori nella modalità ricircolo secondo EN 61591.

Estrazione dell'aria:

641 / 988 m³/h.

64 / 72 dB (A) re 1 pW.

Ricircolo dell'aria:

448 / 530 m³/h.

69 / 72 dB (A) re 1 pW.

Riduzione del 95% degli odori nel funzionamento a ricircolo.

Caratteristiche

3 livelli di potenza a controllo elettronico e modalità di funzionamento intensiva.

Opzione di funzionamento automatico con sensore di controllo post cottura.

Indicatore di saturazione del filtro antigrasso.

Indicatore di saturazione del filtro a carboni attivi.

Filtro d'estrazione fumi brevettato e lavabile in lavastoviglie.

Aspirazione intervallata, 6 min.

Aspirazione con controllo integrato da piano (con modelli compatibili).

Illuminazione a luce bianca (3500 K) ad intensità regolabile.

Tonalità del colore della luce regolabile tramite Home Connect.

Potenza luci: 4 x 3 W.

Illuminazione 679 lx.

Tecnologia di funzionamento a motore elettromagnetico senza spazzole BLDC per un'efficienza ottimale.

Insonorizzazione per un funzionamento discreto.

Interni ottimizzati per una circolazione dell'aria estremamente efficiente.

Area di raccolta del vapore di cottura ottimizzata grazie ai filtri leggermente inclinati.

Sistema di montaggio e di allineamento semplificato.

L'imballo include una valvola di non ritorno.

Home Connect

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

Il funzionamento della modalità Home Connect dipende dalla disponibilità del servizio Home Connect in ogni nazione. Per ulteriori informazioni visitare www.home-connect.com.

Valori di consumo

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

Consumo energia 48,8 kWh/anno.

Classe di efficienza di aspirazione A.

Classe di efficienza di illuminazione A.

Classe di efficienza filtri B.

Livello sonoro min. 43 dB / max. 64 dB

ad intensità normale.

Precauzioni di montaggio

L'imballo contiene il kit di montaggio ed il canale di dimensioni da 664 mm a 844 mm. Ulteriori soluzioni personalizzate possono essere implementate usando l'estensione per canale AD 200 326 in combinazione con l'estensione del kit di montaggio AD 223 346.

Distanza min. dai piani a gas sottostanti: 65 cm; se l'assorbimento del piano è maggiore di 12 kW min. 70 cm.

Distanza min. dai piani cottura elettrici sottostanti: 55 cm.

Il kit di funzionamento a ricircolo con filtro a carboni attivi può essere

installato sul canale telescopico. Se installata in modalità estrazione

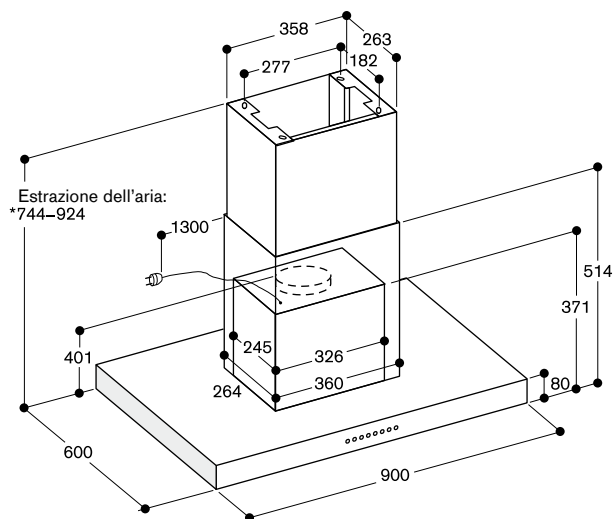
prevedere un interruttore di sicurezza in caso sia presente un dispositivo a

fiamma libera con camino ventilato (es. camino).

Valori di collegamento

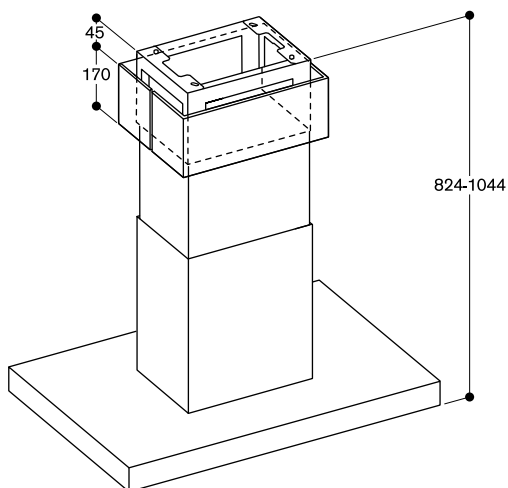
Assorbimento totale 272 W.

Cavo di allacciamento lunghezza 1,3 m con spina.



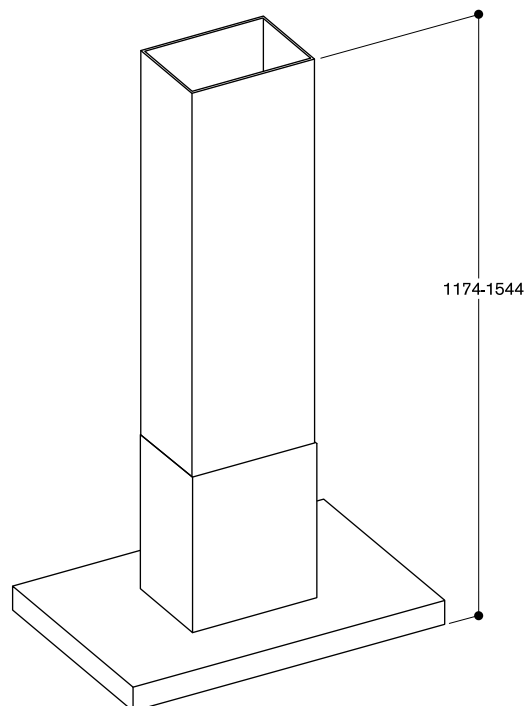
* Adatto per altezze soffitto da 2,34 m a 2,52 m;
Le indicazioni si riferiscono a una distanza tra pavimento
e bordo inferiore del camino di 1,60 m.

AI 240 con AA 200 816



Adatto per altezze soffitto da 2,42 m a 2,64 m;
Le indicazioni si riferiscono a una distanza tra pavimento
e bordo inferiore del camino di 1,60 m.

AI 240 con AD 200 326 e AD 223 346



Adatto per altezze soffitto da 2,78 m a 3,15 m;
Le indicazioni si riferiscono a una distanza tra pavimento
e bordo inferiore del camino di 1,60 m.

**AW 240 191**

Acciaio inox con frontalino in vetro
Gaggenau Antracite
Larghezza 90 cm
A estrazione / Ricircolo aria
Consegnata con kit di montaggio e camino

Accessori per l'installazione**AD 200 322**

Estensione per canale in acciaio inox.
Lunghezza 1000 mm

AD 200 392

Colletto di finitura acciaio inox

Accessori speciali**AA 200 110****Filtro a carboni attivi**

Per modulo ricircolo aria
AA 200 812/816 e AA 010 811/
AA 012 811

AA 200 112**Filtro a carboni attivi rigenerabile**

Per modulo ricircolo aria
AA 200 812/816 e AA 010 811/
AA 012 811

AA 200 812**Kit per ricircolo aria con filtro a carboni attivi con superficie più ampia**

Per cappe a parete

Per l'installazione in modalità ricircolo consultare gli accessori nella sezione dedicata.

Centro di aspirazione a parete**Serie 200****AW 240**

- Cappa in acciaio inox con pannello in vetro per una perfetta combinazione con i forni Serie 200.
- Raccolta dei vapori estremamente efficiente.
- Motore BLDC a bassa rumorosità e alto risparmio energetico.
- Tecnologia di filtraggio brevettata ad alto assorbimento delle impurità.
- Filtro d'estrazione in acciaio dal design sottile; facile da pulire.
- Potenza d'aspirazione regolata automaticamente tramite sensore di controllo della qualità dell'aria.
- Illuminazione LED con funzione dimmer per l'intera superficie dalla zona di lavoro.
- Sistema a estrazione o a ricircolo aria.

Prestazioni

Performance e rumorosità: 3 livelli di potenza + intensivo: potenza max. di aspirazione secondo DIN EN 61591. Potenza sonora secondo EN 60704-3. Pressione sonora secondo EN 60704-2-13. Riduzione odori nella modalità ricircolo secondo EN 61591. Estrazione dell'aria: 618 / 970 m³/h. 64 / 73 dB (A) re 1 pW. Ricircolo dell'aria: 383 / 476 m³/h. 69 / 74 dB (A) re 1 pW. Riduzione del 95% degli odori nel funzionamento a ricircolo.

Caratteristiche

3 livelli di potenza a controllo elettronico e modalità di funzionamento intensiva. Opzione di funzionamento automatico con sensore di controllo post cottura. Indicatore di saturazione del filtro antigrasso. Indicatore di saturazione del filtro a carboni attivi. Filtro d'estrazione fumi brevettato e lavabile in lavastoviglie. Aspirazione intervallata, 6 min. Aspirazione con controllo integrato da piano (con modelli compatibili). Illuminazione a luce bianca (3500 K) ad intensità regolabile. Tonalità del colore della luce regolabile tramite Home Connect. Potenza luci: 4 x 3 W. Illuminazione 679 lx.

Tecnologia di funzionamento a motore elettromagnetico senza spazzole BLDC per un'efficienza ottimale.

Insonorizzazione per un funzionamento discreto.

Interni ottimizzati per una circolazione dell'aria estremamente efficiente.

Area di raccolta del vapore di cottura ottimizzata grazie ai filtri leggermente inclinati.

Sistema di montaggio e di allineamento semplificato.

L'imballo include una valvola di non ritorno.

Home Connect

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

Il funzionamento della modalità Home Connect dipende dalla disponibilità del servizio Home Connect in ogni nazione. Per ulteriori informazioni visitare www.home-connect.com.

Valori di consumo

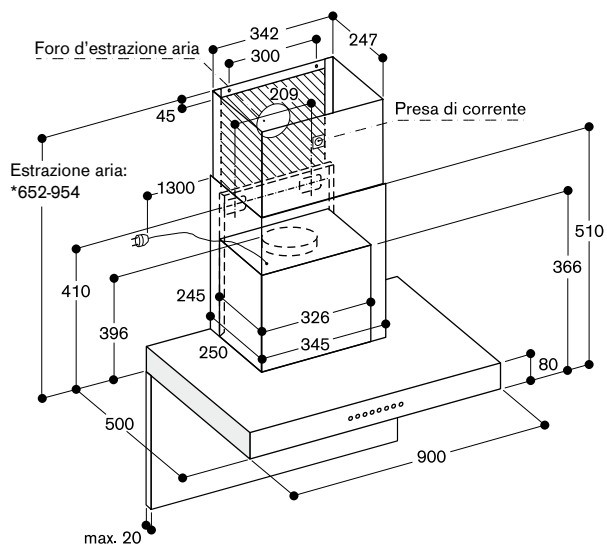
Classe di efficienza energetica A in una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D. Consumo energetico 44,5 kWh/ anno. Classe di efficienza di aspirazione: A. Classe di efficienza di illuminazione: A. Classe di efficienza filtro: B. Livello sonoro min. 44 dB / max. 64 dB con livello aspirazione normale.

Precauzioni di montaggio

L'imballo include il canale di dimensioni da 572 mm a 874 mm. Ulteriori soluzioni personalizzate possono essere implementate utilizzando l'estensione per canale AD 200 322 o accorciando la parte inferiore del canale telescopico. Distanza min. dai piani a gas sottostanti: 65 cm; se l'assorbimento del piano è maggiore di 12 kW min. 70 cm. Distanza min. dai piani cottura elettrici sottostanti: 55 cm. Il kit di funzionamento a ricircolo con carboni attivi può essere installato sul canale o sul canale telescopico. Se installata in modalità estrazione prevedere un interruttore di sicurezza in caso sia presente un dispositivo a fiamma libera con camino ventilato (es. camino).

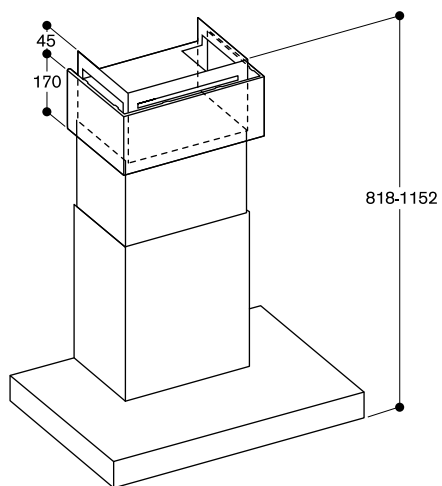
Valori di collegamento

Absorbimento totale 269 W. Cavo di allacciamento lunghezza 1,3 m con spina.



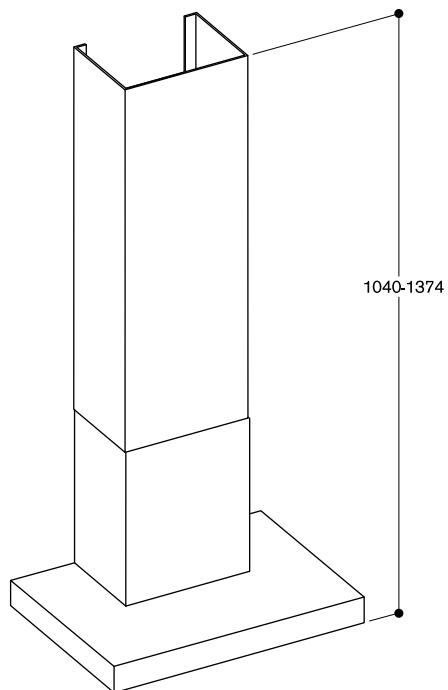
* Adatto per altezze soffitto da 2,25 m a 2,55 m;
Le indicazioni si riferiscono a una distanza tra pavimento e bordo inferiore del camino di 1,60 m.

AW 240 con AA 200 812



Adatto per altezze soffitto da 2,45 m a 2,75 m;
Le indicazioni si riferiscono a una distanza tra pavimento e bordo inferiore del camino di 1,60 m.

AW 240 con AD 200 322



Adatto per altezze soffitto da 2,64 m a 2,97 m;
Le indicazioni si riferiscono a una distanza tra pavimento e bordo inferiore del camino di 1,60 m.

**AW 250 192**

Frontale in vetro in colore Gaggenau
Antracite
Larghezza 90 cm
A estrazione / Ricircolo aria
Consegnata senza camino

Accessori per l'installazione

AD 200 012
Comignolo in acciaio per estrazione
Lunghezza: 573-843 mm

Accessori speciali

AA 250 112
2 Filtri a carboni attivi rigenerabili per ricircolo
Rigenerabile fino a 30 volte
Rigenerazione nel forno a 200°C
AA 250 113
2 Filtri a carboni attivi per ricircolo

Consultare gli accessori necessari per l'installazione in modalità ricircolo nella sezione dedicata.

Centro di aspirazione a parete**Serie 200****AW 250**

- Il design inclinato della cappa lascia maggiore spazio al di sopra del piano cottura.
- Copertura filtro facile da rimuovere e pulire.
- Finitura in linea col design forni serie 200.
- Motore a bassa rumorosità ed alto risparmio energetico.
- 2 punti di cattura dei vapori: frontale e orizzontale.
- Il pannello frontale può essere esteso per aumentare l'area di cattura vapori.
- Potenza d'aspirazione regolata automaticamente tramite sensore di controllo qualità aria.
- Luce ambiente smorzabile.
- Sistema a estrazione o a ricircolo aria.

Prestazioni

Performance e rumorosità: 3 livelli di potenza + intensivo: potenza max. di aspirazione secondo DIN EN 61591.
Potenza sonora secondo EN 60704-3.
Pressione sonora secondo EN 60704-2-13. Riduzione odori nella modalità ricircolo secondo EN 61591.

Estrazione dell'aria:
529 / 990 m³/h.
57 / 70 dB (A) re 1 pW.
Ricircolo dell'aria:
461 / 670 m³/h.
68 / 78 dB (A) re 1 pW.

Riduzione del 95% degli odori nel funzionamento a ricircolo.

Caratteristiche

3 livelli di potenza a controllo elettronico e modalità di funzionamento intensiva. Opzione di funzionamento automatico post cottura con sensore di controllo. Indicatore saturazione del filtro antigrasso e del filtro a carboni attivi. Aspirazione intervallata, 6 minuti. Aspirazione con controllo integrato da piano (con modello compatibile). Home Connect. Filtro in metallo, lavabile in lavastoviglie. Copertura filtro in vetro in Gaggenau Antracite. 2 filtri ai carboni attivi inclusi. Luce LED bianca regolabile (3500 k). Potenza luce 2 x 3 W. Illuminazione 460 lx. Luce LED (3.000 K), smorzabile. **Tecnologia di funzionamento a motore elettromagnetico senza spazzole BLDC per un'efficienza ottimale.** Insonorizzazione per un funzionamento discreto. Cornice interna facile da pulire. Sistema di montaggio e di allineamento semplificato.

Home Connect

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

Valori di consumo

Classe di efficienza energetica A+ in una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D. Consumo energetico 36,7 kWh/ anno. Classe di efficienza di aspirazione: A. Classe di efficienza di illuminazione: A. Classe di efficienza filtro: B. Livello sonoro min. 43 dB / max. 57 dB con livello aspirazione normale.

Precauzioni di montaggio

In caso di funzionamento a ricircolo l'apparecchio non prevede il comignolo. In caso di funzionamento a estrazione è disponibile l'accessorio AD 200 012.

Distanza min. dai piani a gas sottostanti: 60 cm; se l'assorbimento del piano è maggiore di 12 kW min. 70 cm.

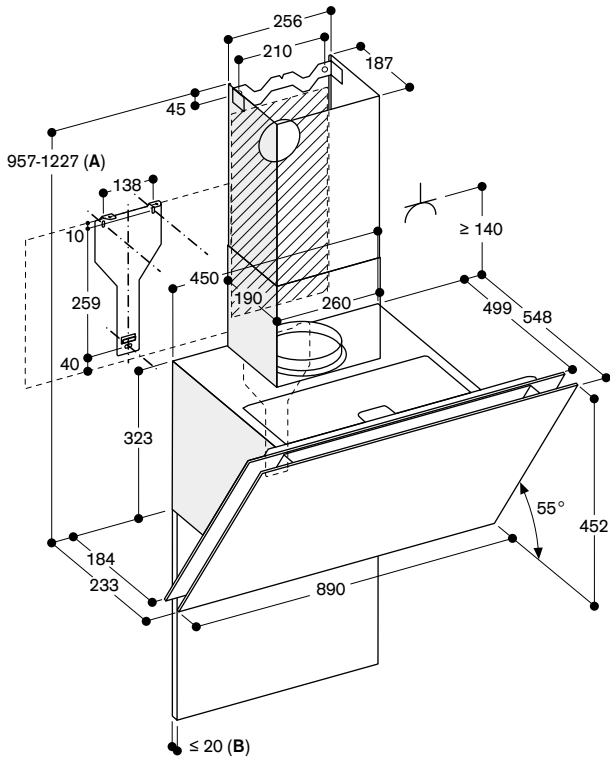
Distanza min. dai piani cottura elettrici sottostanti: 45 cm.

Se installata in modalità estrazione prevedere un interruttore di sicurezza in caso sia presente un dispositivo a fiamma libera con camino ventilato (es. camino).

Valori di collegamento

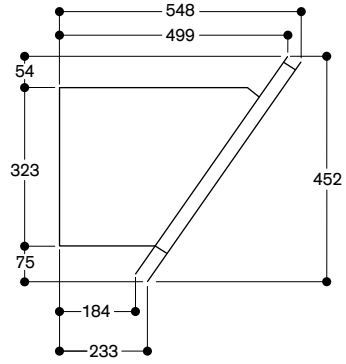
Assorbimento totale 270 W. Cavo di allacciamento lunghezza 1,3 m con spina Schuko. Controllare il manuale per spegnere il modulo WiFi.

Estrazione aria

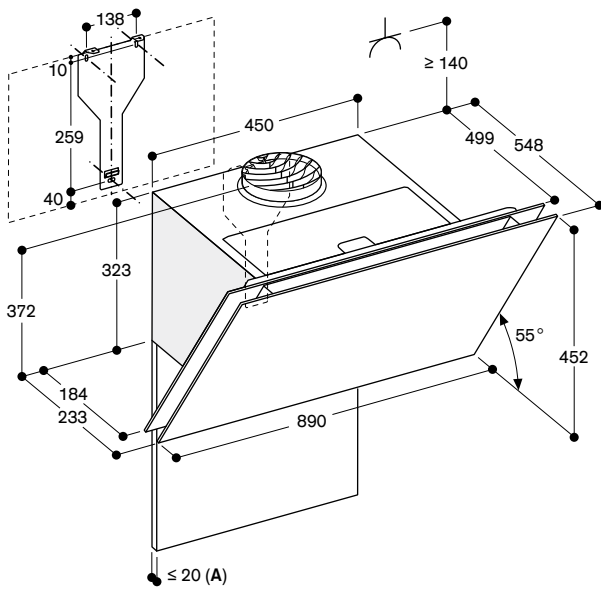


- A: Estrazione dell'aria
- B: Si noti lo spessore massimo del pannello posteriore
- ⚡ Spina elettrica

Vista laterale



Ricircolo aria



- A: Si noti lo spessore massimo del pannello posteriore
- ⚡ Spina elettrica

**AF 210 192**

Frontalino in acciaio

Larghezza 90 cm

A estrazione / Ricircolo aria

AF 210 162

Frontalino in acciaio

Larghezza 60 cm

A estrazione / Ricircolo aria

Accessori per l'installazione**AA 210 460**

Cornice per cappe da 60 cm con deflettore

Abbinabile con cappe Serie 200

AA 210 492

Cornice per cappe da 90 cm con deflettore

Abbinabile con cappe Serie 200

AA 210 491

Kit di assemblaggio pensile 90 cm

Combinabile con le cappe design Flat larghe 90 cm Serie 200.

Per montaggio a destra/sinistra nel pensile.

Nel caso si utilizzi AA 210 492 non è necessario usare questo kit.

Accessori speciali**AA 210 110**

Filtro a carboni attivi

Per modulo ricircolo aria AA 211 812

AA 211 812

Modulo a ricircolo inclusivo di filtro a carboni attivi

Consultare gli accessori necessari per l'installazione in modalità ricircolo nella sezione dedicata.

**Centro di aspirazione
con deflettore estraibile Serie 200
AF 210**

- Pannello in vetro integrato.
- Estramente silenziosa grazie ad un isolamento integrato.
- Schermo in vetro estendibile attraverso un tocco sulla barra frontale.
- Corpo lavorato in acciaio inox spazzolato.
- Elevato grado di estrazione aria.
- Motore a bassa rumorosità ed alto risparmio energetico.
- Potenza d'aspirazione regolata automaticamente tramite sensore di controllo qualità aria.
- La cornice ribassabile permette alla cappa di scomparire completamente nel pensile.
- Sistema a estrazione o a ricircolo aria.
- Abbinabile a kit di funzionamento a ricircolo con filtro ai carboni attivi: per un ricircolo d'aria altamente efficiente e silenzioso.

Prestazioni

Performance e rumorosità: 3 livelli di potenza + intensivo: potenza max. di aspirazione secondo EN 61591. Potenza sonora secondo EN 60704-3. Pressione sonora secondo EN 60704-2-13. Riduzione odori nella modalità ricircolo secondo EN 61591.

Apparecchio larghezza 90 cm

Estrazione dell'aria:

517 / 965 m³/h.

57 / 71 dB (A) re 1 pW.

Ricircolo dell'aria:

506 / 876 m³/h.

62 / 69 dB (A) re 1 pW.

Apparecchio larghezza 60 cm

Estrazione dell'aria:

515 / 953 m³/h.

57 / 71 dB (A) re 1 pW.

Ricircolo dell'aria:

497 / 885 m³/h.

62 / 69 dB (A) re 1 pW.

Riduzione del 91% degli odori nel funzionamento a ricircolo.

Caratteristiche

Comandi frontali.

Tre livelli di potenza a controllo elettronico e modalità di funzionamento intensiva.

Opzione di funzionamento automatico a sensore.

Indicazione saturazione filtro.

Filtro antigrasso in acciaio, lavabile in lavastoviglie.

Luce bianca a LED regolabile per un'illuminazione ottimale del piano di lavoro.

Colore luce 3500 k.

Potenza luce 3 x 3 W/2 x 3 W.

Illuminazione 708 lx.

Illuminazione attivabile separatamente.

Tecnologia di funzionamento a motore elettromagnetico senza spazzole BLDC per un'efficienza ottimale.

Isolamento integrato per un funzionamento poco rumoroso. La ventola si attiva quando lo schermo d'aspirazione è estratto. Estensione schermo di aspirazione fino a 198 mm. Flusso aria interno ottimizzato per una circolazione aria ed una pulizia ottimali. Installazione facilitata. L'imballo include una valvola di non ritorno.

Valori di consumo

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

Classe di efficienza di aspirazione: A.

Classe di efficienza di illuminazione: A.

Classe di efficienza filtro: B.

Livello sonoro min. 41 db / max. 57 db con livello aspirazione normale.

Precauzioni di montaggio

Modulo di ricircolo aria con filtro a carboni attivi. Può essere installato nella parte superiore del pensile.

Il filtro a carboni attivi può essere cambiato frontalmente estraendo il cassetto filtro.

Lo sportello del pensile va aperto completamente quando si cambia il filtro.

Può essere installata in un pensile senza base.

La profondità della cavità del pensile sommata a quella della cornice ribassata è di 355 mm.

L'altezza della cavità della parte superiore della nicchia del pensile sommata alla cornice ribassata misura 600 mm.

Distanza min. dai piani a gas sottostanti: 65 cm; se l'assorbimento del piano è maggiore di 12 kW min. 70 cm.

Distanza min. dai piani cottura elettrici sottostanti: 43 cm.

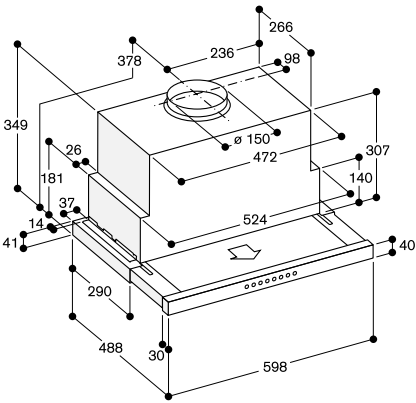
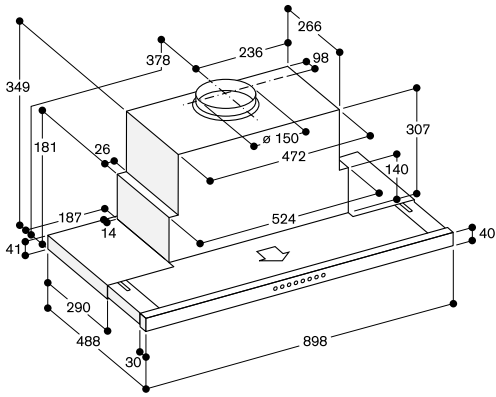
Se installata in modalità estrazione prevedere un interruttore di sicurezza in caso sia presente un dispositivo a fiamma libera con camino ventilato (es. camino).

Valori di collegamento

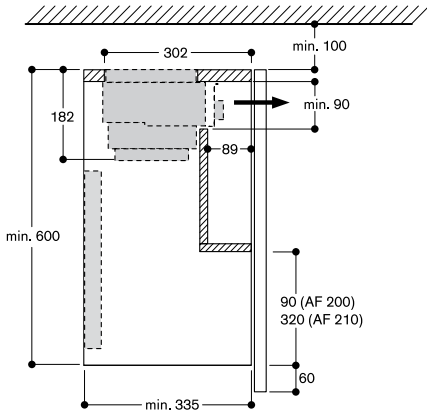
Assorbimento totale 266 / 264 W.

Cavo di collegamento 1,8 m con spina.

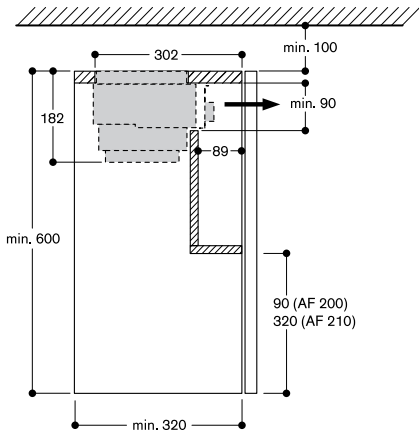
Raccordo scarico aria ø 150 mm.



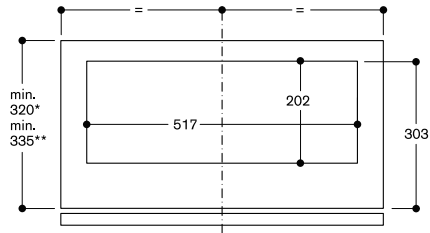
Sezione trasversale mobile a pensile con AA 211 812 e con telaio per l'abbassamento AA 210 490/460



Sezione trasversale mobile a pensile con AA 211 812

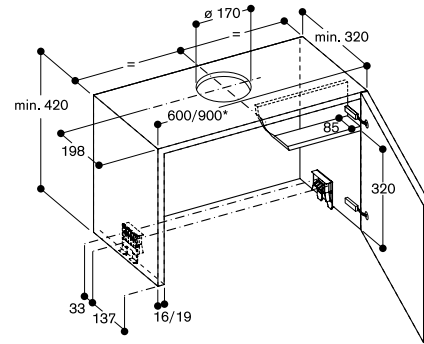


Vista mobile a pensile dall'alto con AA 211 812



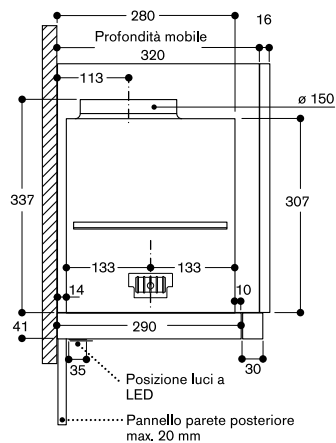
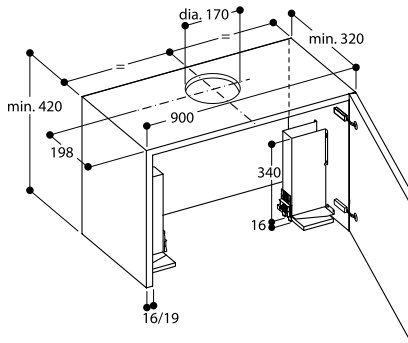
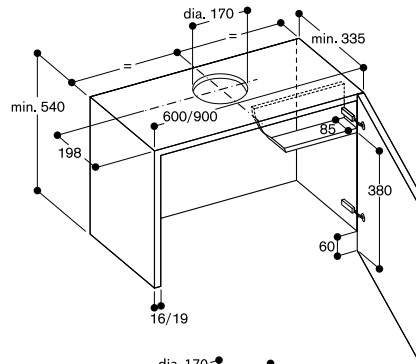
* solo apparecchio
** apparecchio con telaio per l'abbassamento AA 210 490/460

Mobile a pensile per AF 210/211



*Kit d'assemblaggio AA 210 491 per pensile da 90 cm è necessario per l'installazione

Mobile a pensile per AF 210/211 con telaio per l'abbassamento AA 210 460 / AA 210 490



Misure in mm

**AC 200 191**

Acciaio inox e vetro

Larghezza 86 cm

A estrazione / Ricircolo aria

AC 200 181

Acciaio inox e vetro

Larghezza 70 cm

A estrazione / Ricircolo aria

AC 200 161

Acciaio inox e vetro

Larghezza 52 cm

A estrazione / Ricircolo aria

Accessori speciali**AA 200 510****Telecomando****AA 210 110****Filtro a carboni attivi**

Per modulo ricircolo aria AA 211 812

AA 211 812**Modulo a ricircolo brevettato inclusivo di filtro a carboni attivi****Consultare gli accessori necessari per l'installazione in modalità ricircolo nella sezione dedicata.****Centro di aspirazione Serie 200
adatto all'inserimento in mobili
AC 200**

- Integrabile a scomparsa nel pensile.
- Motore a bassa rumorosità ed alto risparmio energetico.
- Aspirazione perimetrale con copertura in vetro dal design piatto e facile da pulire.
- Luce bianca a LED regolabile per un'illuminazione ottimale del piano di lavoro.
- Sistema a estrazione o a ricircolo aria.

Prestazioni

Performance e rumorosità: 3 livelli di potenza + intensivo: potenza max. di aspirazione secondo DIN EN 61591. Potenza sonora secondo EN 60704-3. Pressione sonora secondo EN 60704-2-13. Riduzione odori nella modalità ricircolo secondo EN 61591.

Apparecchio larghezza 86 cm

Estrazione dell'aria:

610 / 800 m³/h.

64 / 70 dB (A) re 1 pW.

Ricircolo dell'aria:

540 / 790 m³/h.

73 / 78 dB (A) re 1 pW.

Riduzione del 94% degli odori nel funzionamento a ricircolo.

Apparecchio larghezza 70 cm

Estrazione dell'aria:

575 / 775 m³/h.

64 / 70 dB (A) re 1 pW.

Ricircolo dell'aria:

540 / 740 m³/h.

73 / 78 dB (A) re 1 pW.

Riduzione del 93% degli odori nel funzionamento a ricircolo.

Apparecchio larghezza 52 cm

Estrazione dell'aria:

540 / 730 m³/h.

64 / 70 dB (A) re 1 pW.

Ricircolo dell'aria:

530 / 690 m³/h.

70 / 77 dB (A) re 1 pW.

Riduzione del 92% degli odori nel funzionamento a ricircolo.

Caratteristiche

3 livelli di potenza a controllo elettronico e modalità di funzionamento intensiva.

Telecomando come accessorio speciale.

Aspirazione intervallata, 6 min.

Funzionamento post cottura, 6 min.

Indicazione di saturazione del filtro antigrasso.

Filtro in metallo, lavabile in lavastoviglie.

Copertura filtro in vetro.

Luce bianca LED (4000 K), regolabile.

Potenza luce 2 x 1 W.

Illuminazione 266 lx.

Tecnologia di funzionamento a motore elettromagnetico senza spazzole BLDC per un'efficienza ottimale.

Valori di consumo

Classe di efficienza energetica A++/A++/A++ in una scala di classi di efficienza energetica da A++ a E.

Consumo energetico 31,4/30,3/29,6 kWh/anno

Classe di efficienza di aspirazione:

A/A/A.

Classe di efficienza di illuminazione:

A/A/A.

Classe di efficienza filtro: D/D/D.

Livello sonoro min. 41/42/44 dB / max.

64/65/67 dB con livello aspirazione normale.

Precauzioni di montaggio

Può essere integrata completamente nel pensile.

Modulo di ricircolo aria brevettato con filtro a carboni attivi. Può essere installato nella parte superiore del pensile. Il filtro a carboni attivi può essere cambiato frontalmente estraendo il cassetto filtro.

Lo sportello del pensile va aperto completamente quando si cambia il filtro. I piani Vario con intensa produzione di vapore come VR/VP devono essere centrati rispetto alla cappa.

Distanza min. dai piani a gas sottostanti: 65 cm; se l'assorbimento del piano è maggiore di 12 kW min. 70 cm.

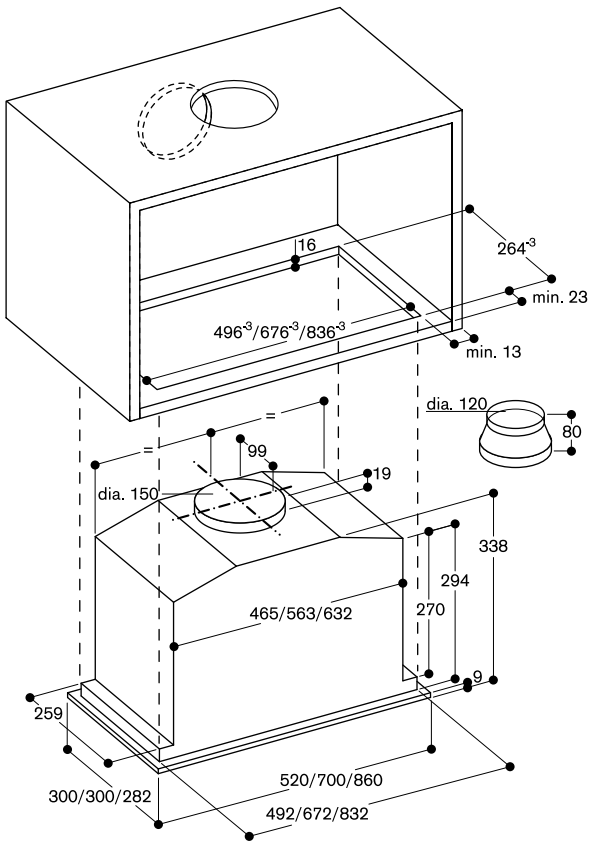
Distanza min. dai piani cottura elettrici sottostanti: 50 cm.

Se installata in modalità estrazione prevedere un interruttore di sicurezza in caso sia presente un dispositivo a fiamma libera con camino ventilato (es. camino).

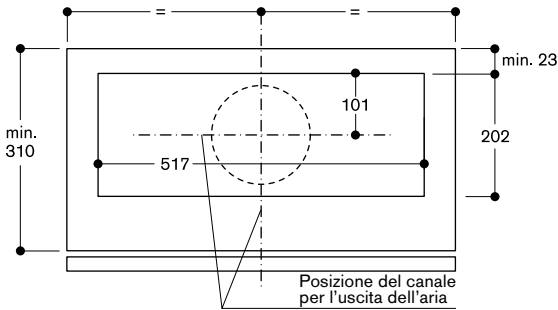
Valori di collegamento

Assorbimento totale 172/172/172 W.

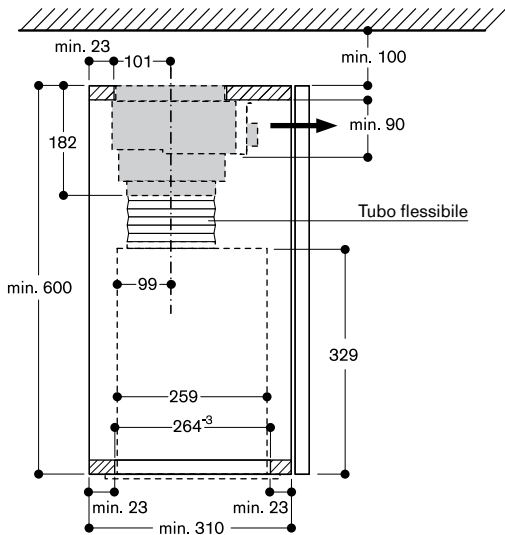
Cavo di collegamento 1,0 m con spina.



Vista mobile a pensile dall'alto con AC 200 e AA 211 812



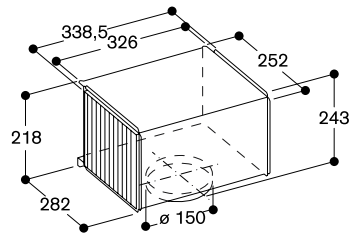
Sezione trasversale mobile a pensile con AC 200 e AA 211 812



Modulo di funzionamento a ricircolo con filtro a carboni attivi

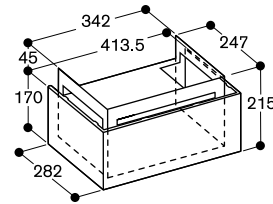
AA 442 810

Modulo di funzionamento a ricircolo con filtro a carboni attivi. Per funzionamento a ricircolo. Può essere combinato con cappe ad isola e a muro AI/AW 442. Riduzione odori pari alla modalità estrazione (95%). Riduzione del rumore fino a 3 dB rispetto ai sistemi convenzionali di ricircolo aria. Ricambio del filtro a carboni attivi stimato in 1-1,5 anni a seconda della frequenza di utilizzo. Per installazione all'interno del camino. Comprende staffe del filtro, 2 filtri a carboni attivi, tubo flessibile e 2 morsetti per tubo flessibile.



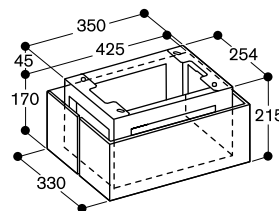
AA 200 812

Per funzionamento a ricircolo. Combinabile con cappe a muro AW 240. Riduzione odori pari alla modalità estrazione (95%). Riduzione del rumore fino a 3 dB rispetto ai sistemi convenzionali di ricircolo aria. Ricambio del filtro a carboni attivi stimato in 1-1,5 anni a seconda della frequenza di utilizzo. Per installazione all'interno o all'esterno del camino. Comprende pannello, sistema di fissaggio a muro, filtro a carboni attivi, tubo flessibile e 2 morsetti per tubo flessibile.



AA 200 816

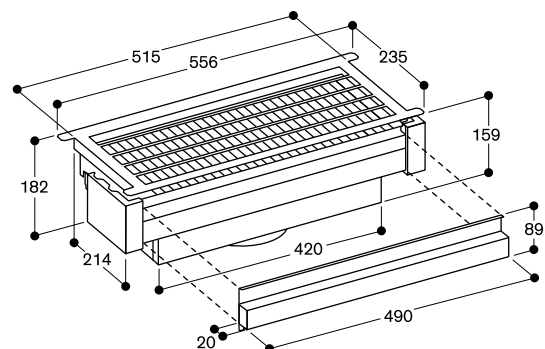
Per funzionamento a ricircolo. Combinabile con cappe ad isola AI 240. Riduzione odori pari alla modalità estrazione (95%). Riduzione del rumore fino a 3 dB rispetto ai sistemi convenzionali di ricircolo aria. Ricambio del filtro a carboni attivi stimato in 1-1,5 anni a seconda della frequenza di utilizzo. Per installazione all'interno del camino. Comprende pannello, filtro a carboni attivi, tubo flessibile e 2 morsetti per tubo flessibile.



Modulo di funzionamento a ricircolo con filtro a carboni attivi

AA 211 812

Modulo di funzionamento a ricircolo comprensivo di 1 filtro a carboni attivi. Combinabile con cappe Serie 200. Riduzione odori comparabile alla modalità estrazione (95%). Riduzione rumori di 3 dB. Maggiore durata del filtro a carboni attivi. Da installare nel pensile. Comprensivo di scomparto filtro, filtro a carboni attivi, tubo flessibile e 2 supporti per il tubo.



Pannello filtro removibile

Modulo di ricircolo**AA 010 811**

Acciaio inossidabile

AA 012 811

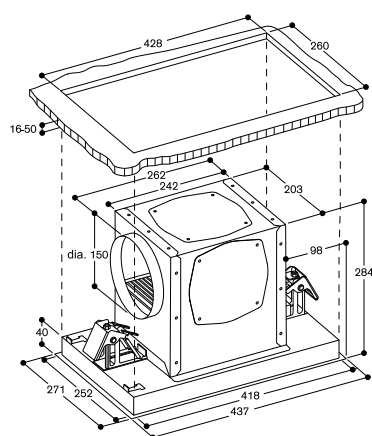
Bianco

Modulo di ricircolo inclusivo di 1 filtro a carboni attivi combinabile con AC 250 e AC 402.

Riduzione odori comparabile alla modalità a estrazione (95%).

Comprende pannello, sistema di fissaggio al muro, filtro a carboni attivi, tubo flessibile e 2 morsetti per tubo flessibile.

Tubo flessibile cilindrico $\varnothing 150$ mm.
Distanza minima raccomandabile tra apertura dei filtri e parete: 100 cm.

**Kit per ricircolo non canalizzato per****CV 282****CA 082 010**

4 filtri a carboni attivi con elevata capacità di riduzione degli odori e connettore telescopico.

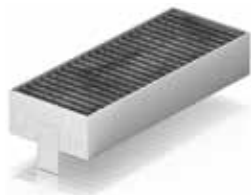
**Kit per ricircolo parzialmente canalizzato per CV 282****CA 082 020****CA 082 020**

4 filtri a carboni attivi con elevata capacità di riduzione degli odori, diffusore e nastro adesivo.

**Filtri a carboni attivi per CV 282****CA 282 111**

Set di 4 filtri sostitutivi a carboni attivi con elevata capacità di riduzione degli odori.

Per modalità a ricircolo.

**Filtro acustico per CV 282****CA 084 010**

Set di 4 filtri acustici per modalità a estrazione.



Colletto di finitura per tubi di scarico

AD 442 392 per AW 442

AD 442 396 per AI 442

AD 200 392 per AW 240

AD 220 396 per AI 240

Acciaio inox/alluminio laccato



Copre le viti di fissaggio a parete e i tubi isolati e gli spazi irregolari in soffitti non perfettamente orizzontali. Consente l'installazione di tubi monopezzo a parete personalizzati e di tubi isolati senza telescopio.

Caratteristiche tecniche

Attrezzatura da soffitto per tubi e protezione con clip del colore del tubo.

Note di progettazione

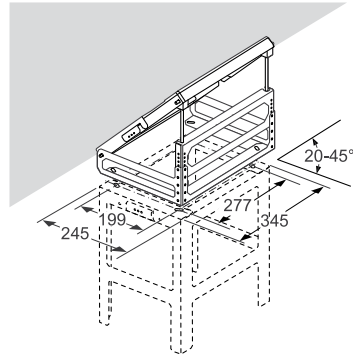
Disponibile per la maggior parte dei formati di tubi Gaggenau, adatto a tubi standard.

I tubi personalizzati vanno ordinati separatamente.

Adattatore per inclinazione tetto

AD 223 366

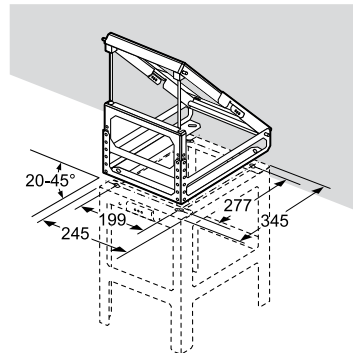
Adattatore per AI 240 per inclinazione tetto fronte/retro. Accessorio opzionale per cappe ad isola. Per montaggio su un tetto con inclinazione da 20 a 45 gradi.



Adattatore per inclinazione tetto

AD 223 356

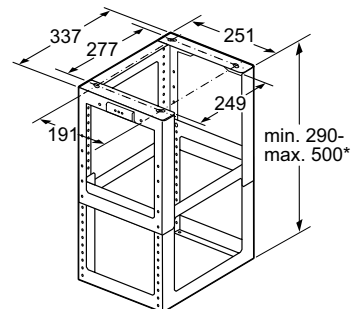
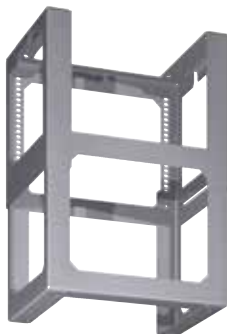
Adattatore per AI 240 per inclinazione tetto sx/dx. Accessorio opzionale per cappe ad isola. Per montaggio su un tetto con inclinazione da 20 a 45 gradi.



AD 223 346

Estensione per kit di montaggio per cappe ad isola AI 240

Per altezza comignolo 1100 - 1500 mm. L'altezza dell'apparecchio dipende dalla struttura (altezza del vano).



* regolabile in altezza a distanza di 10 mm

AA 210 492

Cornice ribassabile per cappe da 90 cm con deflettore estraibile.

AA 210 460

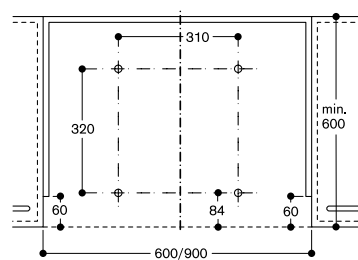
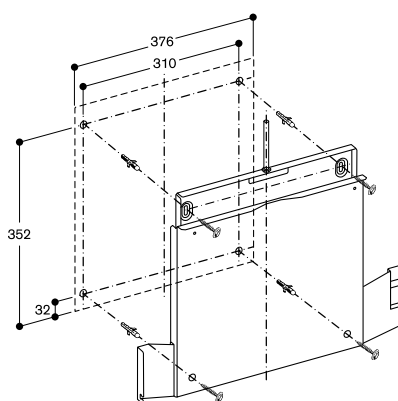
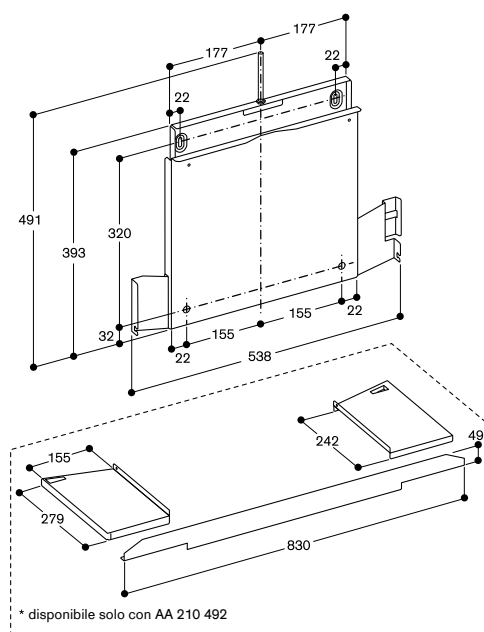
Cornice ribassabile per cappe da 60 cm con deflettore estraibile.

Combinabile con cappe con deflettore estraibile Serie 200.

La cornice ribassabile permette alla cappa di sparire nel pensile.

Per installazione diretta a muro o nel pensile.

Per l'installazione nel pensile, la profondità necessaria del pensile con la cornice ribassabile misura 335 mm. In combinazione con un pannello del muro posteriore > 5 mm la cornice ribassabile deve essere rivestita e la profondità del vano regolata di conseguenza.



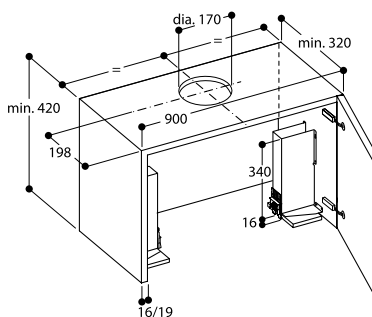
Montare direttamente alla parete della cucina

AA 210 491

Kit d'assemblaggio per pensile da 90 cm.

Abbinabile con cappe Serie 200. Assemblaggio nel lato destro/sinistro del pensile.

Se è utilizzata la cornice ribassabile AA 210 492 il kit di assemblaggio non è necessario.



CA 230 100

Twist-Pad nero

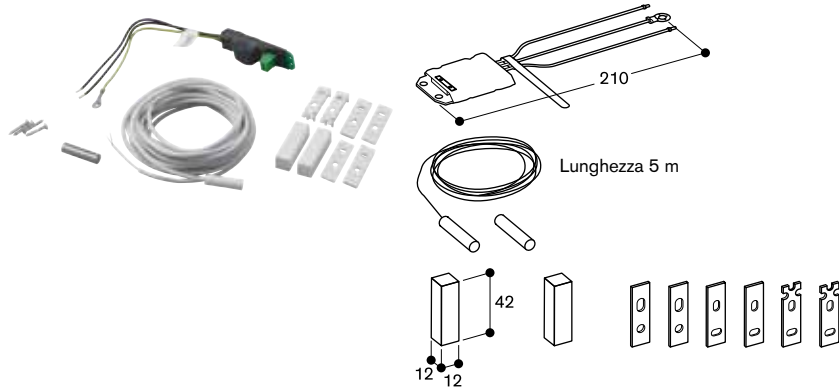
per piani induzione Serie 200
Manopola in acciaio inox con
rivestimento nero.



AA 400 510

Interruttore a finestra

Combinabile con gli apparecchi Serie 400 senza motore. Quando si installa una cappa a estrazione in un luogo in cui è presente un camino con aspirazione a comignolo, la linea che dà potenza all'apparecchio necessita di un interruttore di sicurezza. La cappa funziona solo se la finestra è aperta quando si installa tale interruttore. L'illuminazione funziona anche se la finestra è chiusa.



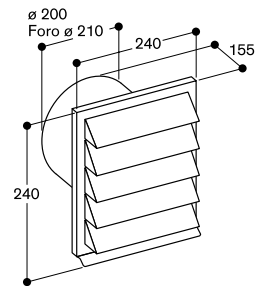
AA 200 510

Telecomando per AC 200.



Scarichi a parete

Utili ad un'efficiente veicolazione dei fumi attraverso le tubazioni all'esterno della parete. L'apertura dovrebbe sempre corrispondere, o essere maggiore, alla larghezza nominale del tipo di tubo utilizzato.



AD 700 051

Scarico a parete

Acciaio inox
Ø 200 cilindrico

Minima perdita di flusso d'aria grazie alle ampie lamelle in acciaio inossidabile.

Caratteristiche tecniche

Lamelle in acciaio inossidabile impermeabile. Aletta unidirezionale integrata. Elemento di giunzione Ø 200 cilindrico.

Note di progettazione

Per l'uso con tubo telescopico a parete AD 702
Attacco a parete Ø 210 mm.

AD 850 050**Scarico a parete**Acciaio inox \varnothing 150 rettangolare piatto

Minima perdita di flusso d'aria grazie alle ampie lamelle di scarico in acciaio inossidabile. Dimensioni compatte con struttura piatta.

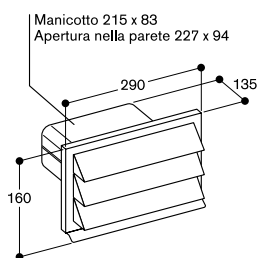
Caratteristiche tecniche

Lamelle in acciaio inossidabile impermeabile. Aletta unidirezionale integrata. Elemento di giunzione per tubo piatto rettangolare \varnothing 150.

Note di progettazione

Collegamento diretto del tubo rettangolare piatto \varnothing 150 senza elementi di giunzione.

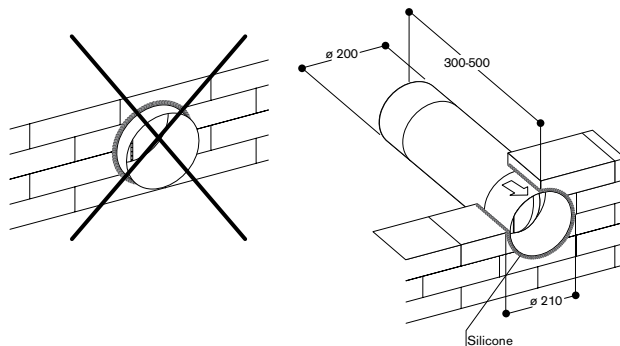
Attacco a parete 230 x 100 mm.

**AD 702 052****Tubo telescopico per muro** \varnothing 200 cilindrico**Caratteristiche**

Parte di connessione \varnothing 200 cilindrica. Valvola di non ritorno integrata.

Note di progettazione

Per uso con AD 700 051 o motore remoto AR 401.

**AD 750 054****Scarico a parete con tubo telescopico**

Acciaio inossidabile / Plastica

 \varnothing 150 cilindrico

Minima perdita di flusso d'aria grazie alle ampie lamelle di scarico in acciaio inossidabile.

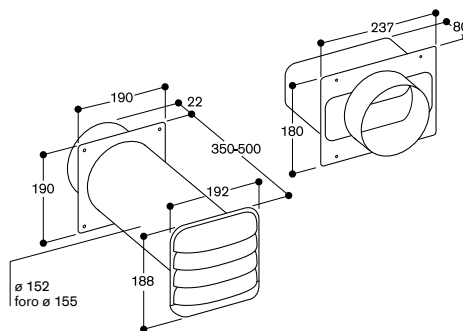
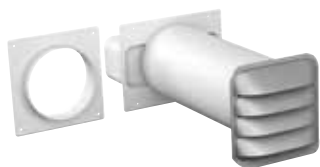
Caratteristiche tecniche

Lamelle in acciaio inossidabile impermeabile. Aletta unidirezionale integrata. Tubo a parete telescopico 350 - 500 mm per tubo cilindrico \varnothing 150. Pressione di apertura 65 Pa sistema antireflusso con isolamento triplo.

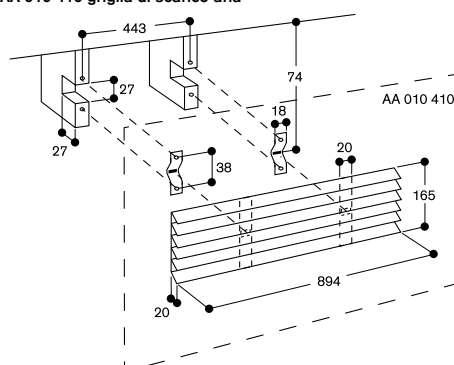
Note di progettazione

Per connessione di tubo tondo \varnothing 150 o tubo piatto \varnothing 150.

Foro parete \varnothing 155 mm.

**AA 010 410**

Griglia di scarico per ricircolo. Finitura in acciaio inox, 90 cm, include staffe di ancoraggio, altezza regolabile.

**AA 010 410 griglia di scarico aria**

Performance eccellente grazie ad una disposizione ottimale dei tubi ed una installazione corretta.

Selezionare i tubi più idonei e realizzare un'installazione appropriata ha un effetto positivo sia sulla aspirazione sia sulla riduzione del rumore generato.

Tipologia di tubi e diametro

Nella sezione accessori è possibile scegliere, secondo necessità, un tubo rigido o Aluflex, cilindrico o piatto. A seconda dei tubi si può scegliere tra i diametri seguenti: 150 mm e 200 mm. È consigliabile utilizzare sempre il diametro maggiore per una efficace riduzione del rumore e un miglioramento del flusso d'aria.

Se si realizza un'installazione senza curve è consigliabile usare tubi di plastica o metallo con superfici interne piatte per eliminare le turbolenze.

Se si realizza un'installazione con curve è consigliabile usare tubi Aluflex perché permettono di evitare spigoli che interrompono il flusso d'aria.

In caso di limitazioni di spazio è raccomandato preferire i tubi piatti Gaggenau. Tale sistema permette una circolazione molto efficiente dell'aria anche nelle installazioni che presentano molte curve. Si sconsiglia fortemente l'utilizzo di altre tipologie di tubi per via delle possibili perdite d'aria che possono verificarsi in prossimità di curve, spigoli e giunzioni.

Evitare sempre tubazioni contorte e/o irregolari per prevenire un alto grado di rumore.

Si consiglia:

- un diametro più ampio possibile delle tubature
- un'installazione delle tubature più dritta possibile
- tubature più corte possibili
- l'uscita a muro deve corrispondere al diametro della tubatura.

Le regolamentazioni locali in materia di edilizia e sicurezza

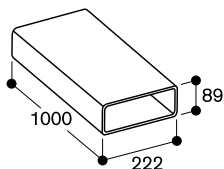
Per la configurazione delle soluzioni di aspirazione, osservare le normative locali applicabili in materia di edilizia.

I tubi metallici sono particolarmente adatti per cappe da piano Vario e centri di aspirazione telescopici da piano in paesi con maggiori requisiti di protezione antincendio.

I tubi metallici sono estremamente sicuri e adatti a tutte le combinazioni.

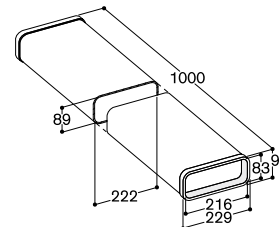
AD 852 010

Tubo piatto
Plastica
ø 150 piatto
Lunghezza 1000 mm



AD 854 010

Tubo piatto
Metallo
ø150 piatto
Lunghezza 1000 mm



Adatto per parti di connessione piatte.

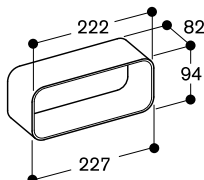
Note di progettazione

Guarnizione preassemblata su ogni lato. Importante: per collegare due tubi piatti è necessaria una parte di connessione piatta.

Se si rende necessaria la rimozione delle guarnizioni, la connessione tra tubi deve essere obbligatoriamente sigillata e assicurata con nastro adesivo in alluminio.

AD 852 040

Connettore di tubi piatti
Plastica
ø 150 piatto

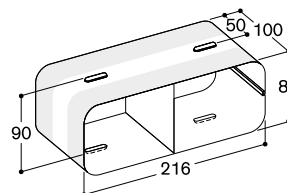


Note di progettazione

Necessario per: Combinazione di 2 tubi piatti e diretta connessione del tubo piatto AD 854 046 e AD 854 048 e connessione diretta al motore AR 403.

AD 854 040

Connettore per tubi piatti
Metallo
ø150 piatto
Per connettere 2 tubi piatti



Note di progettazione

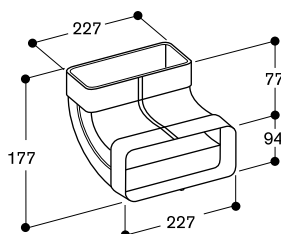
Dotato di rinforzo centrale. Adatto per tubi piatti e tubi piatti flessibili.

AD 852 030

Adattatore per piega verticale a 90°
Plastica
ø 150 piatto

Note di progettazione

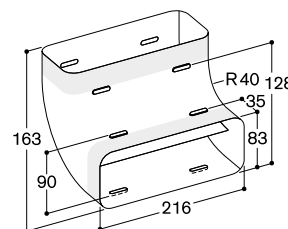
Per connettere 2 adattatori per piega (es. piega a 90° orizzontale e piega a 90° verticale) è necessario un pezzo di tubo piatto da accorciare secondo quanto necessario tagliandolo.

**AD 854 030**

Adattatore per piega verticale a 90°
Metallo
ø 150 piatto

Note di progettazione

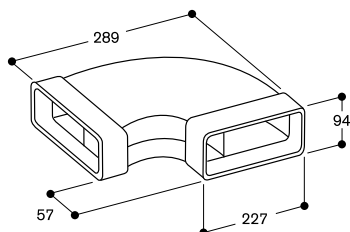
Adatto per tubi piatti e tubi piatti flessibili.

**AD 852 031**

Adattatore per piega orizzontale a 90°
Plastica
ø 150 piatto

Note di progettazione

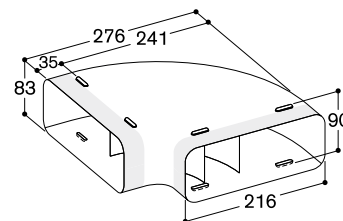
Per connettere 2 adattatori per piega (es. piega a 90° orizzontale e piega a 90° verticale) è necessario un pezzo di tubo piatto da accorciare secondo quanto necessario tagliandolo.

**AD 854 031**

Adattatore per piega orizzontale a 90°
Metallo
ø 150 piatto

Note di progettazione

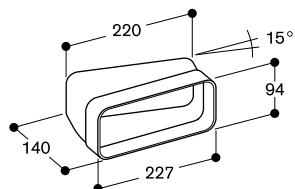
Adatto per tubi piatti e tubi piatti flessibili.

**AD 852 032**

Adattatore per piega orizzontale a 15°
Plastica
ø 150 piatto

Note di progettazione

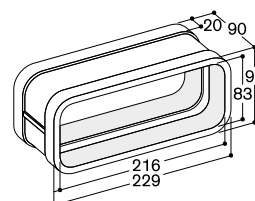
Adatto per compensazione nel caso di una leggera piega nella guida del tubo o per guide non posizionate allineate in spazi ridotti.

**AD 854 000**

Adattatore orizzontale
Metallo
ø 150 piatto
Per la connessione di 2 tubi piatti

Note di progettazione

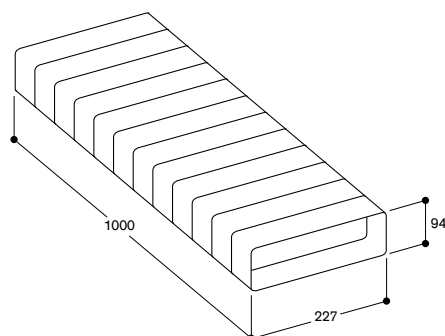
Guarnizione preassemblata su ogni lato. Se si rende necessaria la rimozione delle guarnizioni, la connessione tra tubi deve essere obbligatoriamente sigillata e assicurata con nastro adesivo in alluminio.

**AD 853 011**

Tubo flessibile piatto
Plastica
ø 150 piatto
Lunghezza 1000 mm.

Note di progettazione

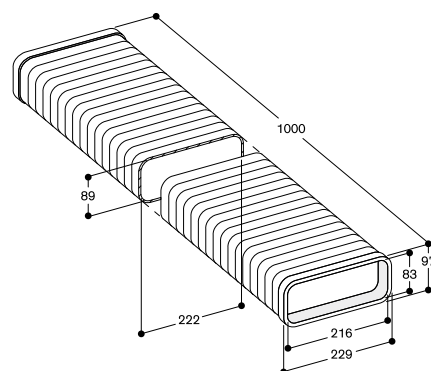
Raccomandato in combinazione con AD 704 049 e AL 400 posto verso il basso.

**AD 858 010**

Tubo flessibile piatto
Metallo
ø 150 piatto
Lunghezza 1000 mm.

Note di progettazione

Guarnizione preassemblata su ogni lato. Adatto per parti di connessione piatte. Il tubo piatto flessibile può essere accorciato. Utile per curve (<math><90^\circ</math>) o allineamento parallelo. Se si rende necessaria la rimozione delle guarnizioni, la connessione tra tubi deve essere obbligatoriamente sigillata e assicurata con nastro adesivo in alluminio.

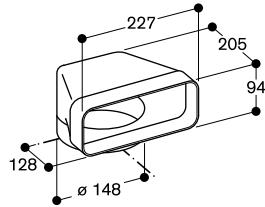


AD 852 042

Adattatore tubo piatto – tubo tondo
con piega a 90°
Plastica
ø 150 piatto

Note di progettazione

Connessione diretta ai tubi Aluflex.

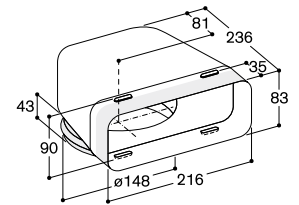


AD 854 032

Adattatore tubo piatto – tubo tondo
con piega a 90°
Metallo
ø 150 piatto

Note di progettazione

Adatto a tubi piatti/cilindrici e tubi
piatti/cilindrici Aluflex.

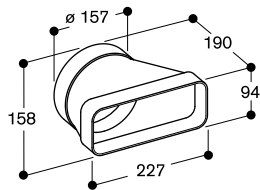


AD 852 041

Adattatore tubo piatto – tubo tondo
Plastica
ø 150 piatto/tondo

Note di progettazione

Connessione ad adattatore tondo di un
motore o scatola a parete.
Se combinato con tubo Aluflex è
necessario un connettore.

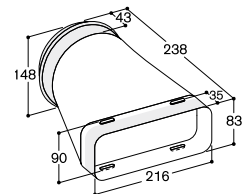


AD 854 041

Adattatore tubo piatto – tubo tondo
Metallo
ø 150 piatto/tondo

Note di progettazione

Dotato di guarnizione preassemblata.
Adatto per tubi piatti e tubi piatti
flessibili.
Adatto per tubi cilindrici e Aluflex.



AD 990 090

Nastro adesivo
Plastica
Rotolo da 10 m

Note di progettazione

Per prevenire fuoriuscite di aria dalle
tubature usare il nastro adesivo in ogni
punto di giunzione.
Resistente al calore e ai raggi UV.



AD 990 091

Nastro adesivo
Alluminio
Spessore 50 mm
Rotolo da 10 m

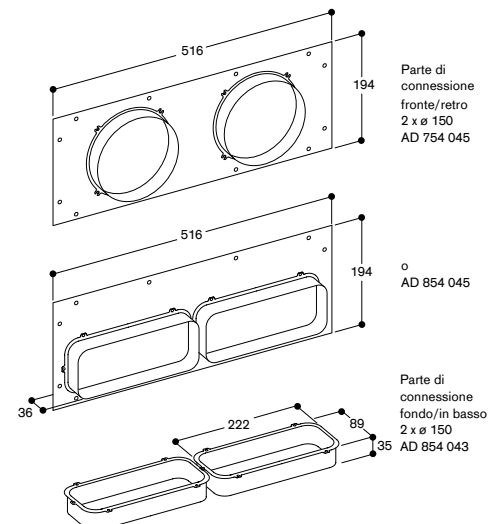
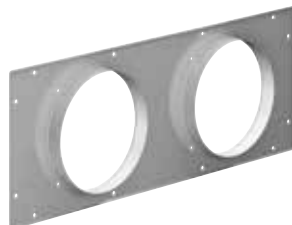
Note di progettazione

Per prevenire fuoriuscite di aria dalle
tubature usare il nastro adesivo in ogni
punto di giunzione.
Da utilizzare obbligatoriamente se si
tolgono le guarnizioni preassemblate
nei tubi metallici.



AD 754 045

Connessione cilindrica per 2 tubi
Aluflex
ø 150 cilindrico
per AL 400, lato anteriore o posteriore

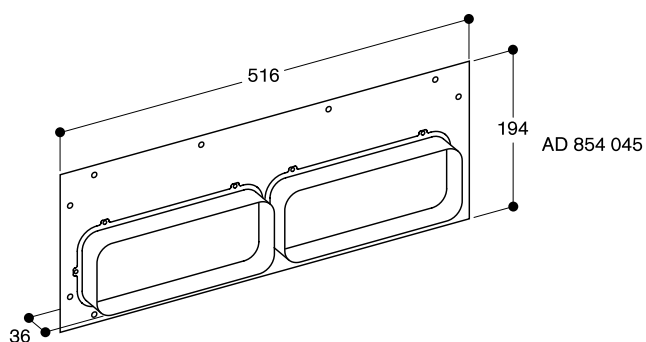


AD 854 045

Parte di connessione
AL 400 per tubo piatto, 2 x \varnothing 150
Placcato in metallo zincato
 \varnothing 150 piatto

Note di progettazione

Installabile frontalmente o sul lato posteriore di AL 400.



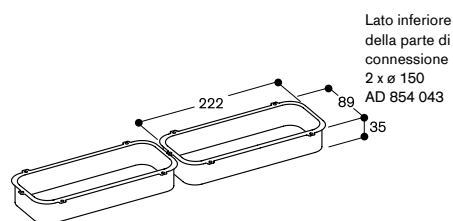
AD 854 045

AD 854 043

Parte di connessione
AL 400 per tubo piatto, 2 x \varnothing 150
Placcato in metallo zincato
 \varnothing 150 piatto

Note di progettazione

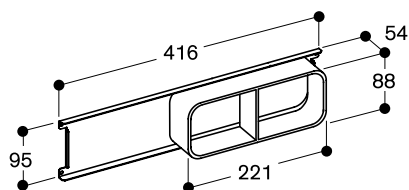
Installabile nel lato inferiore di AL 400.
Set di 2.

Lato inferiore
della parte di
connessione
2 x \varnothing 150
AD 854 043**AD 854 046**

Parte di connessione per tubo piatto
per VL 414
Placcato in metallo zincato e plastica
 \varnothing 150 piatto

Note di progettazione

È necessario un pezzo per ciascun
VL 414. Uscita possibile a sx/dx.

**Deflettore aria****AA 414 010**

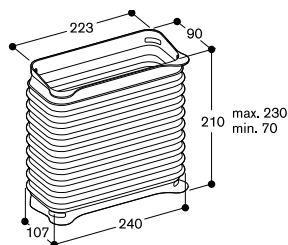
Per VL 414 affiancate a piani a gas

**Deflettore aria****LS 041 001**

Per VL 200 affiancate a piani a gas

**AD 410 040**

Tubo flessibile per VL 200
 \varnothing 150 piatto

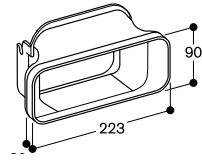
**RK 040 150**

Valvola di non ritorno
Diamentro 150 mm



AD 851 041

Parte di connessione per VL 200 per estensione con tubi piatti $\varnothing 150$ per piani di lavoro molto profondi.



AD 854 048

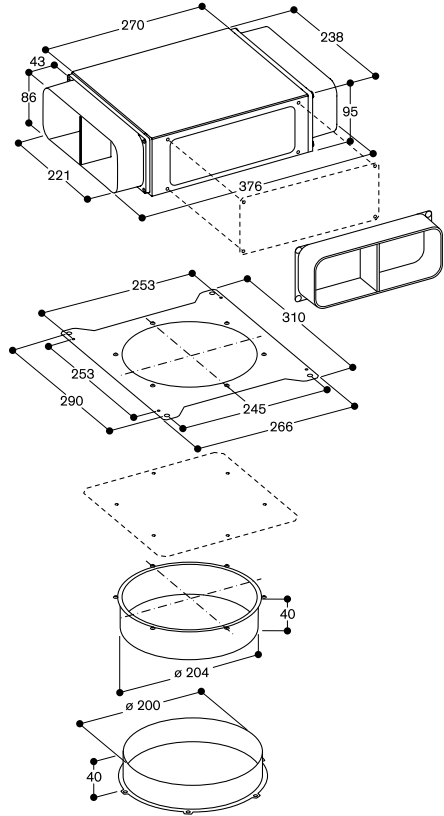
Scatola di connessione flussi d'aria $\varnothing 150$, tubi piatti.

Note di progettazione

Per connettere 2 moduli filtro AC 402 integrare un controllo comandi con o senza luce nel mezzo:

Ingresso: 2 x $\varnothing 150$, tubi piatti

Uscita: 1 x $\varnothing 150$, tubi piatti.

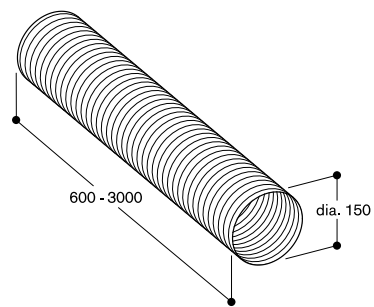


AD 751 010

Tubo Aluflex
Alluminio
 $\varnothing 150$ cilindrico

Note di progettazione

Raccomandati per installazioni di tubature non in linea retta. 2 morsetti per il tubo inclusi. Per adattare il tubo a tutti i connettori schiacciarlo appiattendolo. 2 tubi Aluflex vanno connessi tra loro con il connettore di tubi Aluflex.

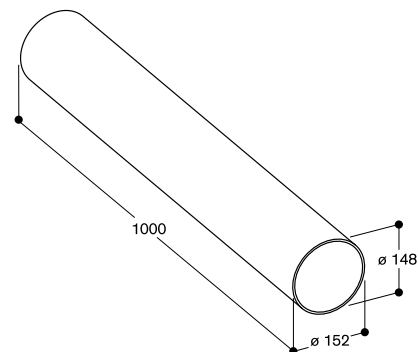


AD 752 010

Tubo Aluflex
Plastica
 $\varnothing 150$ cilindrico

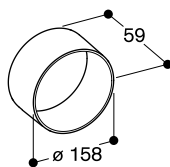
Note di progettazione

2 tubi cilindrici in plastica vanno connessi con AD 754 090.



AD 754 090

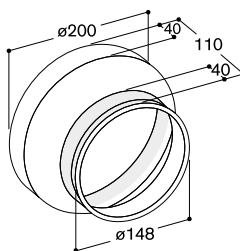
Connettore per tubi di plastica
Plastica
Ø 150 cilindrico

**Note di progettazione**

2 tubi cilindrici in plastica vanno connessi con AD 754 090.

AD 704 040

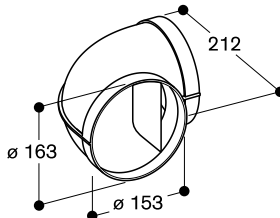
Adattatore tondo Ø 200/150
Placcato in metallo zincato
Riduttore per connessioni tubi
da Ø 200 a Ø 150

**Note di progettazione**

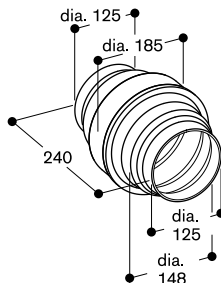
Può essere combinato con tubo telescopico a parete Ø 200 e connettore tubi Ø 150.

AD 752 030

Connettore con piega 90°
Plastica
Ø 150 cilindrico

**AD 752 070**

Connettore anticondensa
Plastica
Ø 150 cilindrico

**Note di progettazione**

È consigliato installarlo al di sotto di sezioni di tubi verticali.
Installazione sul fondo del tubo.

AD 724 042

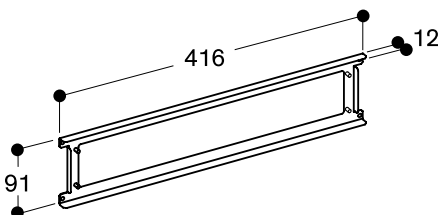
Parte di connessione per tubo tondo
Ø 150

**Note di progettazione**

Per VL 414
Se installato a sx/dx di una VL è necessario un adattatore addizionale AD 724 041.

AD 724 041

Adattatore addizionale per tubi cilindrici per VL 414 in caso di connessione laterale
Placcato in metallo zincato
Ø 125 cilindrico

**Note di progettazione**

È necessario un pezzo per ciascuna VL 414
Ø 150 a sx/dx.

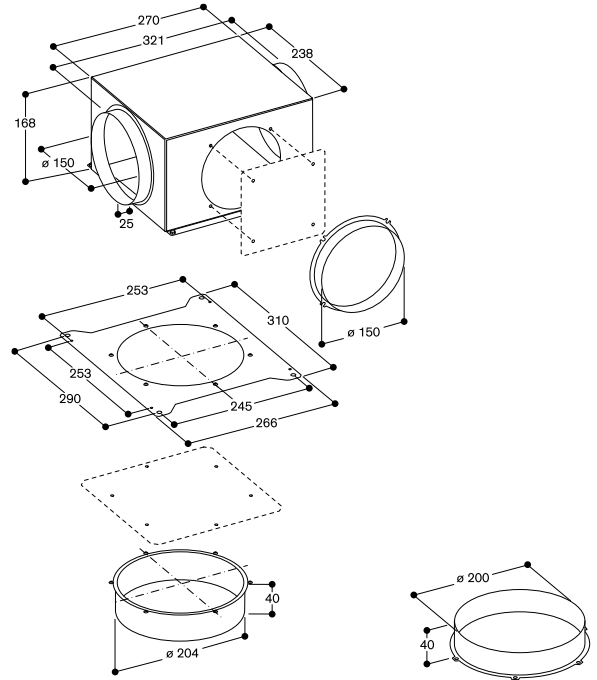
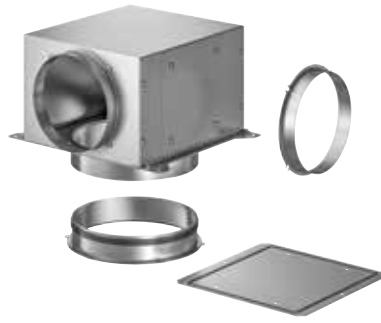
AD 754 048

Scatola di connessione flussi d'aria per tubi cilindrici, \varnothing 150.

Note di progettazione

Per connettere 2 moduli filtro AC 402 integrare un controllo comandi con o senza luce nel mezzo:

Ingresso: 2 x \varnothing 150, tubi tondi
Uscita: 1 x \varnothing 150, tubi tondi.

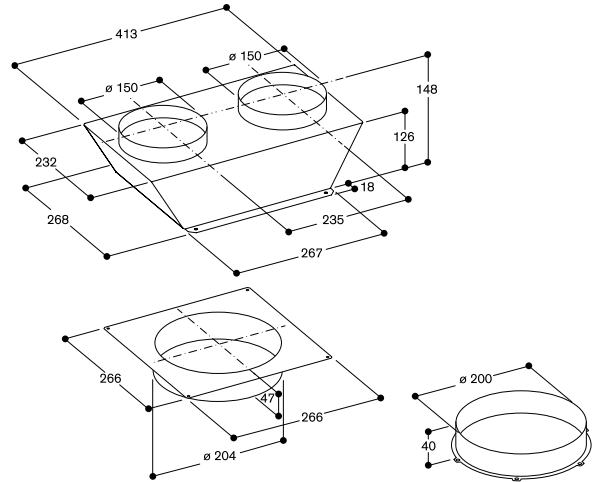


AD 704 048

Scatola di connessione flussi aria per tubi cilindrici per AL 400
Placcato in metallo zincato
 \varnothing 150 cilindrico

Note di progettazione

2 fori di ingresso cilindrici \varnothing 150
Per connettere 1 AL 400 a AR 403/413
1 foro di uscita \varnothing 200
Per connettere 1 AL 400 a AR 403/413 o AR 401.

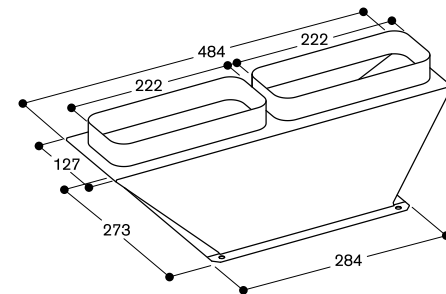


AD 704 049

Scatola di connessione flussi aria per AL 400, tubo tondo, zincato
 \varnothing 150 per i tubi piatti

Note di progettazione

Ingresso: 2 x \varnothing 150, tubi piatti
Per connettere 1 AL 400 a AR 403/AR 413 lato inferiore
Per connettere 1 AL 400 e il motore AR 403/AR 413 è anche utilizzabile il tubo flessibile AD 853 010 e può essere accorciato a piacere.
Inclusi nell'imballo 4 cinturini per cavi per fissare il tubo flessibile AD 853 010.





Tipologia	Cappa a soffitto	Cappa a soffitto	Cappa a soffitto
	Modulo filtro	Modulo comandi con luce	Modulo comandi
Acciaio inox	AC 402 181	AC 482 181	AC 462 181
Funzionamento a estrazione / a ricircolo	• / •		
Compatibile con (a estrazione):	AR 400 142 / AR 401 142 / AR 403 122		
Compatibile con (a ricircolo):	AR 400 142 e AA 010 811 o AA 012 811		
Dimensioni			
Larghezza	(cm) 80	80	80
Profondità	(cm) 40	14	14
Altezza	(cm) 10.5	13.5	13.5
Peso netto	(kg) 8	9.5	9.5
Dati di consumo secondo norma europea EN 65/2014			
Classe di efficienza energetica	B ³		
Consumo medio di energia	kWh/anno 60,6 ³		
Classe di efficienza di aspirazione	A ³		
Classe di efficienza di illuminazione	E ³		
Classe di efficienza filtro grassi	B ³		
Livello di rumorosità min./max./standard	dB(A) 50/65		
Performance nell'estrazione aria (EN 61591) con motori remoti, livello 1 / 2 / 3 / Intensivo		Flusso aria per motore remoto con un modulo filtro²	
Estrazione aria con AR 400 142 per installazione interna	(m ³ /h) 300/460/570/720	-	-
Estrazione aria con AR 401 142 per installazione esterna	(m ³ /h) 340/510/640/750	-	-
Estrazione aria con AR 403 122 per installazione interna	(m ³ /h) 370/490/640/780		
Funzionamento a ricircolo con AR 400 142 e AA 010 810 o AA 012 811	(m ³ /h) 260/400/500/570		
Caratteristiche			
Telecomando ad infrarossi		•	•
Livelli di potenza	(N.)	3 più intensivo	3 più intensivo
Funzione post cottura		•/6 min.	•/6 min.
Aspirazione intervallata		•/6 min.	•/6 min.
Indicatore saturazione filtro grassi		-/•	-/•
Tipo filtro grassi	Aspirazione perimetrale		
Numero filtro grassi	2		
Tipo di illuminazione	LED		
Connessione per estrazione aria fondo/lato/top/posteriore	-/-/•/-		
Parte di connessione per estrazione aria, tubo cilindrico ø 150	•		
Parte di connessione per estrazione aria, tubo piatto ø 150	AD 852 042 ¹		
Lunghezza cavo di connessione	(m)	1.75	1.75
Lunghezza cavo dati			
Distanza minima dall'area cottura			
Piani a gas / con bruciatore > 12 kW	(cm) 70/70	70/70	70/70
Piani elettrici	(cm) 70	70	70
Valori di collegamento			
Assorbimento totale	(W)	dipende dall'unità motore	dipende dall'unità motore
Soppressione radiodisturbi		•	•

• Standard. - Non disponibile.

¹ Accessorio speciale.

² Per configurazioni con più di un modulo filtro per unità aspirante è possibile aggiungere fino a 70 m³/h.

³ I valori si riferiscono alla configurazione AC 402 181 (1x), AC 482 181 (1x), con motore remoto AR 400 142.



Cappa a soffitto

Modulo luci

AC 472 181

80
14
13.5
9.5

-
-

LED

1.75
2

70/70
70

•



Tipologia	Cappa telescopica	Cappa telescopica
Acciaio inox	AL 400 121	AL 400 191
Funzionamento a estrazione / a ricircolo	•/•	•/•
Compatibile con (a estrazione):	2 x AR 400 142 / 2 x AR 401 142 / 2 x AR 403 122	AR 400 142 / AR 401 142 / AR 403 122
Compatibile con (a ricircolo):	2 x AR 413 122 / 2 x AR 410 110	AR 413 122
Dimensioni		
Spessore cornice sopra il top	(cm) 0.3	0.3
Installazione in appoggio / a filo top	•/•	•/•
Altezza in estensione	(cm) 33	33
Larghezza sopra il top di cucina	(cm) 118.4	90.8
Larghezza nel mobile	(cm) 113.6	86
Profondità	(cm) 14	14
Altezza nel mobile in appoggio / a filo	(cm) 55-86	55-86
Peso netto	(kg) 46	38
Dati di consumo secondo norma europea EN 65/2014		
Classe di efficienza energetica	A ²	A ²
Consumo medio di energia	kWh/anno 42,6 ²	45,5 ²
Classe di efficienza di aspirazione	A ²	A ²
Classe di efficienza di illuminazione	E ²	E ²
Classe di efficienza filtro grassi	C ²	C ²
Livello di rumorosità min./max./standard	dB(A) 44/59	45/61
Performance nell'estrazione aria (EN 61591) con motori remoti, livello 1 / 2 / 3 / Intensivo		
	con 2 motori	con 2 condotti
Estrazione aria con AR 400 142 per installazione interna	(m ³ /h) 540/820/1020/1140	350/490/650/850
Estrazione aria con AR 401 142 per installazione esterna a muro	(m ³ /h) 550/800/1000/1200	330/480/630/770
Estrazione aria con AR 403 122 per installazione nello zoccolo	(m ³ /h) 560/750/980/1240	350/490/610/750
Ricircolo aria con AR 413 122 per installazione nello zoccolo	(m ³ /h) 610/845/1080/1375	310/430/560/720
Ricircolo aria con AR 410 110 per installazione nel mobile	(m ³ /h) 740/890/1015/1210	
Caratteristiche		
Corpo telescopico	•	•
Livelli di potenza	(N.) 3 + intensivo	3 + intensivo
Funzione automatica	-	-
Funzione post cottura	(min) •/6 min.	•/6 min.
Aspirazione intervallata	(min) •/6 min.	•/6 min.
Indicatore saturazione filtro grassi	•	•
Tipo filtro grassi	Filtro a cartuccia	Filtro a cartuccia
Numero filtro grassi	3	2
Canale di scolo per grasso	•	•
Tipo di illuminazione	LED	LED
Potenza lampade	(W) 4 x 5	4 x 5
Illuminazione	(lx) 191	191
Colore luce	(Kelvin) 3,600	3,600
Connessione per estrazione aria fondo/lato/top/posteriore	•/-/•	•/-/•
Parte di connessione per estrazione aria, tubo cilindrico ø 150	AD 754 045 ¹	AD 754 045 ¹
Parte di connessione per estrazione aria, tubo piatto ø 150	AD 854 045 ¹ , AD 854 043 ¹	AD 854 045 ¹ , AD 854 043 ¹
Lunghezza cavo di connessione	(m) 1.75	1.75
Valori di collegamento		
Assorbimento totale	(W) dipende dall'unità motore	dipende dall'unità motore
Soppressione radiodisturbi	•	•

• Standard. – Non disponibile.

¹ Accessorio speciale.

² I valori fanno riferimento alla configurazione AL 400 con il motore AR 400 142.



Tipologia		Cappa da piano	
Acciaio inox		VL 414 111	
Funzionamento a estrazione / a ricircolo		• / •	
Compatibile con (a estrazione):		AR 400 142 / AR 401 142 / AR 403 122	
Compatibile con (a ricircolo):		AR 413 122 / AR 410 110	
Dimensioni			
Spessore cornice sopra il top	(cm)	0.3	
Installazione in appoggio / a filo top		• / •	
Altezza in estensione	(cm)		
Larghezza sopra il top di cucina	(cm)	11	
Larghezza nel mobile	(cm)	8.5	
Profondità	(cm)	52	
Altezza nel mobile	(cm)	17/17.4	
Peso netto	(kg)	4	
Dati di consumo secondo norma europea EN 65/2014			
Classe di efficienza energetica		A ²	
Consumo medio di energia	kWh/anno	53.2 ²	
Classe di efficienza di aspirazione		A ²	
Classe di efficienza di illuminazione			
Classe di efficienza filtro grassi		C	
Livello di rumorosità min./max./standard	dB(A)	56/68	
Performance nell'estrazione aria (EN 61591) con motori remoti, livello 1 / 2 / 3 / Intensivo		1 x VL 414	
Estrazione aria con AR 400 142 per installazione interna	(m ³ /h)	280/430/535/625	
Estrazione aria con AR 401 142 per installazione esterna a muro	(m ³ /h)	300/450/560/645	
Estrazione aria con AR 403 122 per installazione nello zoccolo	(m ³ /h)	315/420/545/675	
Ricircolo aria con AR 413 122 per installazione nello zoccolo	(m ³ /h)	275/370/490/635	
Ricircolo aria con AR 410 110 per installazione nel mobile	(m ³ /h)	325/385/465/560	
Caratteristiche			
Corpo telescopico			
Livelli di potenza	(N.)	3 + intensivo	
Funzione automatica		-	
Funzione post cottura	(min)	•/6 min.	
Aspirazione intervallata	(min)	•/6 min.	
Indicatore saturazione filtro grassi		•	
Tipo filtro grassi		Metallo	
Numero filtro grassi		1	
Canale di scolo per grasso		•	
Tipo di illuminazione		-	
Potenza lampade	(W)	-	
Illuminazione	(lx)	-	
Colore luce	(Kelvin)	-	
Connessione per estrazione aria fondo/lato/top/posteriore		• / • / -	
Parte di connessione per estrazione aria, tubo cilindrico ø 150		AD 724 042 ¹	
Parte di connessione per estrazione aria, tubo piatto ø 150		AD 854 046 ¹	
Lunghezza cavo di connessione	(m)	1.5	
Valori di collegamento			
Assorbimento totale	(W)	dipende dall'unità motore	
Soppressione radiodisturbi		•	

• Standard. - Non disponibile.

¹ Accessorio speciale.

² I valori fanno riferimento alla configurazione VL 414 con il motore AR 403 122.



Tipologia		Cappa a isola	Cappa a isola	Cappa a isola
Acciaio inox		AI 442 160	AI 442 120	AI 442 100
Funzionamento a estrazione / a ricircolo		• / •	• / •	• / •
Compatibile con (a estrazione):		AR 400 142 / AR 401 142 / AR 400 143	AR 400 142 / AR 401 142 / AR 400 143	AR 400 142 / AR 401 142 / AR 400 143
Compatibile con (a ricircolo):		AR 400 143 e AA 442 810	AR 400 143 e AA 442 810	AR 400 143 ae AA 442 810
Dimensioni con camino				
Larghezza	(cm)	160	120	100
Profondità	(cm)	70	70	70
Altezza, A estrazione / Ricircolo aria, min.-max.	(cm)	72-150	72-150	72-150
Peso netto, min.-max.	(kg)	52	40	35
Peso tubo, min.-max.	(kg)	8-14	8-14	8-14
Dati di consumo secondo norma europea EN 65/2014				
Classe di efficienza energetica		A ¹	A ¹	A ¹
Consumo medio di energia	kWh/anno	53,3 ¹	53,3 ¹	52,4 ¹
Classe di efficienza di aspirazione		A ¹	A ¹	A ¹
Classe di efficienza di illuminazione		B	B	B
Classe di efficienza filtro grassi		B ¹	B ¹	B ¹
Livello di rumorosità min./max./standard	dB(A)	45/62	44/62	44/61
Performance nell'estrazione aria (EN 61591) con motori remoti, livello 1 / 2 / 3 / Intensivo				
Estrazione aria con AR 400 142 per installazione interna	(m ³ /h)	310/495/625/805	330/500/625/785	325/495/620/790
Estrazione aria con AR 400 143 per camino di AI / AW 442	(m ³ /h)	370/530/645/935	340/515/640/920	340/525/640/930
Estrazione aria con AR 401 142 per installazione esterna a muro	(m ³ /h)	335/510/640/750	335/510/645/745	335/510/645/750
Ricircolo aria con AR 400 143 per camino di AI / AW 442	(m ³ /h)	355/510/620/875	325/490/610/880	320/500/615/865
Caratteristiche				
Livelli di potenza	(N.)	3 + intensivo	3 + intensivo	3 + intensivo
Funzione automatica		•	•	•
Funzione post cottura	(min)	• /integrata	• /integrata	• /integrata
Aspirazione intervallata	(min)	-	-	-
Indicatore saturazione filtro grassi		•	•	•
Tipo filtro grassi		Filtro inclinato	Filtro inclinato	Filtro inclinato
Numero filtro grassi		6	4	4
Canale di scolo per grasso		•	•	•
Tipo di illuminazione		LED	LED	LED
Potenza lampade	(W)	4 x 10	4 x 10	4 x 10
Illuminazione	(lx)	1,390	1,390	1,390
Colore luce	(Kelvin)	3,500	3,500	3,500
Connettore per estrazione aria	(ø mm)	150	150	150
Connettore per estrazione aria, top/lato/posteriore/frontale S = prodotto ad hoc		• /S/S/S	• /S/S/S	• /S/S/S
Lunghezza cavo di connessione	(m)	1,75	1,75	1,75
Distanza minima dall'area cottura				
Piani a gas / con bruciatore > 12 kW	(cm)	70	70	70
Piani elettrici	(cm)	60	60	60
Valori di collegamento				
Assorbimento totale	(W)	dipende dall'unità motore	dipende dall'unità motore	dipende dall'unità motore
Soppressione radiodisturbi		•	•	•

• Standard. - Non disponibile.

¹ I valori fanno riferimento alla configurazione AI 442 / AW 442 con il motore AR 400 143.



Tipologia	Cappa a parete	Cappa a parete	Cappa a parete
Acciaio inox	AW 442 160	AW 442 120	AW 442 190
Funzionamento ad estrazione / a ricircolo	•/•	•/•	•/•
Compatibile con (a estrazione):	AR 400 142 / AR 401 142 / AR 400 143	AR 400 142 / AR 401 142 / AR 400 143	AR 400 142 / AR 401 142 / AR 400 143
Compatibile con (a ricircolo):	AR 400 143 e AA 442 810	AR 400 143 e AA 442 810	AR 400 143 e AA 442 810
Dimensioni con camino			
Larghezza	(cm) 160	120	90
Profondità	(cm) 55	55	55
Altezza, A estrazione / Ricircolo aria, min.–max.	(cm) 72–150	72–150	72–150
Peso netto, min.–max.	(kg) 40	32	26
Peso tubo, min.–max.	(kg) 7–11	7–11	7–11
Dati di consumo secondo norma europea EN 65/2014			
Classe di efficienza energetica	B ¹	A ¹	A ¹
Consumo medio di energia	kWh/anno 57.7 ¹	48.1 ¹	40.8 ¹
Classe di efficienza di aspirazione	A ¹	A ¹	A ¹
Classe di efficienza di illuminazione	B	B	A
Classe di efficienza filtro grassi	A ¹	B ¹	B ¹
Livello di rumorosità min./max./standard	dB(A) 47/64	47/64	47/63
Performance nell'estrazione aria (EN 61591) con motori remoti, livello 1 / 2 / 3 / Intensivo			
Estrazione aria con AR 400 142 per installazione interna	(m ³ /h) 315/490/605/755	315/490/615/755	315/480/610/750
Estrazione aria con AR 400 143 per camino di AI / AW 442	(m ³ /h) 330/500/615/890	325/505/615/885	325/500/610/875
Estrazione aria con AR 401 142 per installazione esterna a muro	(m ³ /h) 325/495/625/730	320/485/615/720	320/490/605/710
Air recirculation with AR 400 143 per camino di AI / AW 442	(m ³ /h) 315/485/600/830	300/460/570/775	300/460/590/760
Caratteristiche			
Livelli di potenza	(N) 3 + intensivo	3 + intensivo	3 + intensivo
Funzione automatica	•	•	•
Funzione post cottura	(min) •/integrata	•/integrata	•/integrata
Aspirazione intervallata	(min) –	–	–
Indicatore saturazione filtro grassi	•	•	•
Tipo filtro grassi	Filtro inclinato	Filtro inclinato	Filtro inclinato
Numero filtro grassi	4	4	4
Canale di scolo per grasso	•	•	•
Tipo di illuminazione	LED	LED	LED
Potenza lampade	(W) 4 x 10	3 x 10	2 x 10
Illuminazione	(lx) 1,140	940	710
Colore luce	(Kelvin) 3,500	3,500	3,500
Connettore per estrazione aria	(ø mm) 150	150	150
Connettore per estrazione aria, top/lato/posteriore/frontale S = prodotto ad hoc	•/S/S/S	•/S/S/S	•/S/S/S
Lunghezza cavo di connessione	(m) 1.75	1.75	1.75
Distanza minima dall'area cottura			
Piani a gas / con bruciatore > 12 kW	(cm) 70	70	70
Piani elettrici	(cm) 60	60	60
Valori di collegamento			
Assorbimento totale	(W) dipende dall'unità aspirante	dipende dall'unità aspirante	dipende dall'unità aspirante
Soppressione radiodisturbi	•	•	•

• Standard. – Non disponibile.

¹ I valori fanno riferimento alla configurazione AI 442 / AW 442 con il motore AR 400 143.



Tipologia	Interno	Interno
Acciaio inox		
Metallo zincato	AR 400 142	AR 400 143
Funzionamento a estrazione / a ricircolo	• / -	• / -
Dimensioni		
Larghezza	(mm) 426	333
Profondità	(mm) 426	240
Altezza	(mm) 232	232
Peso netto	(kg) 14	5
Installazione		
Tetto inclinato		
Parete esterna		
Parete interna	•	
Base di un mobile	•	
Cappa a isola / parete AI / AW 442		•
Sottotetto	•	
Vano tecnico	•	
Performance nell'estrazione aria (EN 61591) con motori remoti, livello 1 / 2 / 3 / Intensivo		
Estrazione aria	(m³/h) 350/530/670/830	330/520/640/970
Ricircolo aria	(m³/h)	
Contropressione massima a 0 m³/h	(Pa) 500	480
Caratteristiche		
Livelli di potenza	(N.) 3 + intensivo	3 + intensivo
Tipo tecnologia motore	BLDC	BLDC
Ventole	(N.) 1	1
Output ventole	(W) 240	230
Isolamento sonoro	•	•
Staffe di fissaggio	•	-
Connettore tubi lato interno	(ø mm) 5 x 150	
Connettore tubi lato esterno	(ø mm) 1 x 150	1 x 150
Copertura di chiusura ingresso aria	•	-
Filtro a carboni attivi	-	-
Lunghezza cavo di connessione	(m) 1.75	-
Lunghezza cavo dati	(m) 5	-
Valori di collegamento con centro di aspirazione		
Soppressione radiodisturbi	•	•

• Standard. - Non disponibile.



Parete esterna	Interno	Nello zoccolo	Nello zoccolo
----------------	---------	---------------	---------------

AR 401 142	AR 410 110	AR 403 122	AR 413 122
------------	------------	------------	------------

•/-	-/•	•/-	-/•
-----	-----	-----	-----

422	428	451	406
-----	-----	-----	-----

453	228	505	535
-----	-----	-----	-----

140	520	95	99
-----	-----	----	----

14	12	9	9
----	----	---	---

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

390/580/720/910

420/560/730/890

640	415/495/575/665	770	350/480/620/760
-----	-----------------	-----	-----------------

640	380	770	610
-----	-----	-----	-----

3 + intensivo	3 + intensivo	3 + intensivo	3 + intensivo
---------------	---------------	---------------	---------------

BLDC	BLDC	BLDC	BLDC
------	------	------	------

1	1	1	1
---	---	---	---

180	170	180	180
-----	-----	-----	-----

•	•	-	-
---	---	---	---

•	•	•	•
---	---	---	---

1 x 200	1 x 150 piatto	1 x 150	1 x 150
---------	----------------	---------	---------

-	-	1 x 150 piatto	-
---	---	----------------	---

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

1.75	1.75	1.75	1.75
------	------	------	------

5	2	2	2
---	---	---	---

•

•

•

•



Tipologia	Cappa a soffitto	Cappa a soffitto	Cappa a soffitto
Gaggenau Light Bronze (bronzio chiaro)	AC 250 121	AC 230 101	
Gaggenau Black (colore nero)			AC 270 101
Funzionamento a estrazione / a ricircolo	• / •	- / •	- / •
Dimensioni			
Larghezza	(cm) 120	105	105
Profondità	(cm) 50	60	60
Altezza	(cm) 30	18	25
Peso netto	(kg) 37	40	76
Dati di consumo secondo norma europea EN 65/2014			
Classe di efficienza energetica	A+	-	-
Consumo medio di energia	kWh/annor 35.2	-	-
Classe di efficienza di aspirazione	A	-	-
Classe di efficienza di illuminazione	-	-	-
Classe di efficienza filtro grassi	E	-	-
Livello di rumorosità min./max./standard	dB(A) 41/56	-	-
Performance nell'estrazione aria (EN 61591) con motori remoti, livello 1 / 2 / 3 / Intensivo			
Estrazione aria	(m³/h) 265/331/458/933	-	-
Ricircolo aria	(m³/h) 197/313/419/637	293/426/579/762	190/357/515/680
Contropressione max a 0 m³/h	(Pa) 416	-	-
Livello potenza sonora (EN 60704-3) max/Int			
Modalità estrazione aria	(dB(A) re 1 pW) 56/70	-	-
Modalità ricircolo aria	(dB(A) re 1 pW) 63/72	67/73	67/74
Caratteristiche			
Controllo remoto	•	•	•
Livelli di potenza	3 + intensivo	3 + intensivo	3 + intensivo
Funzione post cottura	• / integrato	• / integrato	• • / integrato
Aspirazione intervallata	• / 6 min.	• / 6 min.	• / 6 min.
Indicatore saturazione filtro grassi	•	•	•
Indicatore saturazione filtro a carboni attivi	•	•	•
Tipo filtro grassi	Cartuccia	Cartuccia	Cartuccia
Numero filtro grassi	2	3	3
Tipo di illuminazione	-	-	LED
Potenza lampade	(W) -	-	17.9
Illuminazione	(lx) -	-	1156
Colore luce	(Kelvin) -	-	3500
Gamma colori (regolabile con Home Connect)	(Kelvin) -	-	2700 - 5000
Connettore per estrazione aria	(ø mm) 150	-	-
Connettore per estrazione aria, top/lato/posteriore/frontale	- / • / • / •	-	-
Lunghezza cavo di connessione	(m) 1.3	-	-
Controllo integrato da piano cottura	• ¹	• ¹	• ¹
Home Connect	• ²	• ²	• ²
Distanza minima dall'area cottura			
Per apparecchi a gas con assorbimento minore/maggiore di 12 kW	(cm) 65/70	65/70	70/75
Piani elettrici	(cm) 65	65	70
Valori di collegamento			
Assorbimento totale	(W) 250	140	250
Soppressione radiodisturbi	•	•	•

• Standard. - Non disponibile.

¹ Con modello del piano cottura compatibile.

² La funzionalità Home Connect potrebbe non essere disponibile in tutte le nazioni.



Tipologia		Cappa da piano
Acciaio inox		VL 200 120
Funzionamento a estrazione / a ricircolo		• / •
Compatibile con (a estrazione):		AR 403 122 / AR 400 142 / AR 401 142
Compatibile con (a ricircolo):		AR 413 122 / AR 410 110
Dimensioni		
Installazione in appoggio / a filo top		• / -
Larghezza sopra il top di cucina	(cm)	15
Profondità	(cm)	51
Altezza nel mobile in appoggio / a filo	(cm)	17.5 / -
Peso netto	(kg)	5
Dati di consumo secondo norma europea EN 65/2014		
Classe di efficienza energetica		A ²
Consumo medio di energia	kWh/anno	48.3 ²
Classe di efficienza di aspirazione		A ²
Classe di efficienza di illuminazione		-
Classe di efficienza filtro grassi		B ²
Livello di rumorosità min./max./standard	dB(A)	56/71 ²
Performance nell'estrazione aria (EN 61591) con motori remoti, livello 1 / 2 / 3 / Intensivo		
Ricircolo aria con AR 410 110 per installazione nel mobile	(m ³ /h)	360/435/500/595
Ricircolo aria con AR 413 122 per installazione nello zoccolo	(m ³ /h)	305/410/530/665
Estrazione aria con AR 403 122 per installazione nello zoccolo	(m ³ /h)	320/430/555/690
Estrazione aria con AR 400 142 per installazione nel mobile	(m ³ /h)	280/440/545/645
Estrazione aria con AR 401 142 per montaggio a parete esterna	(m ³ /h)	305/460/575/660
Livello di potenza sonora (EN 60704-3) con motori remoti, livello 1 / 2 / 3 / Intensivo		
Ricircolo aria con AR 410 110 per installazione nel mobile	(dB(A) re 1 pW)	60/64/68/73
Ricircolo aria con AR 413 122 per installazione nello zoccolo	(dB(A) re 1 pW)	57/64/72/78
Estrazione aria con AR 403 122 per installazione nello zoccolo	(dB(A) re 1 pW)	56/64/71/76
Estrazione aria con AR 400 142 per installazione nel mobile	(dB(A) re 1 pW)	51/63/68/73
Estrazione aria con AR 401 142 per montaggio a parete esterna	(dB(A) re 1 pW)	57/67/73/76
Caratteristiche		
Livelli di potenza		3 + intensivo
Funzione automatica		•
Funzione post cottura	(min)	• / integrato
Aspirazione intervallata	(min)	• / 6 min.
Indicatore saturazione filtro grassi		•
Tipo filtro grassi		Acciaio inox
Numero filtro grassi		1
Canale di drenaggio per grasso		•
Indicatore saturazione filtro a carboni attivi		•
Connessione per estrazione aria fondo/lato/top/posteriore		- / - / •
Parte di connessione per estrazione aria, tubo piatto ø 150		AD 410 040 ¹
Parte di connessione per prolunga tubo piatto ø 150		AD 851 041 ¹
Lunghezza cavo di connessione	(m)	1.7
Valori di collegamento		
Assorbimento totale	(W)	dipende dall'unità motore
Soppressione radiodisturbi		•

• Standard. – Non disponibile.

¹ Accessorio speciale.

² I valori fanno riferimento alla configurazione VL 200 con il motore AR 403 122.



Tipologia	Cappa a isola	
Acciaio inox	AI 240 191	
Funzionamento ad estrazione / a ricircolo	•/•	
Dimensioni con camino		
Larghezza	(cm)	90
Profondità	(cm)	60
Altezza, A estrazione / Ricircolo aria, min.-max.	(cm)	74-92/82-104
Peso netto	(kg)	32
Dati di consumo secondo norma europea EN 65/2014		
Classe di efficienza energetica	A	
Consumo medio di energia	kWh/anno	43.2
Classe di efficienza di aspirazione	A	
Classe di efficienza di illuminazione	A	
Classe di efficienza filtro grassi	B	
Livello di rumorosità min./max./standard	dB(A)	43/64
Performance nell'estrazione aria (EN 61591) con motori remoti, livello 1 / 2 / 3 / Intensivo		
Estrazione aria	(m³/h)	291/441/641/988
Ricircolo aria	(m³/h)	195/362/448/530
Contropressione massima a 0 m³/h	(Pa)	436
Livello potenza sonora (EN 60704-3) max / Intensivo		
Estrazione aria	(dB(A) re 1 pW)	64/72
Ricircolo aria	(dB(A) re 1 pW)	69/72
Caratteristiche		
Livelli di potenza	(N.)	3 + intensivo
Funzione automatica	•	
Funzione post cottura	(min)	•/integrata
Aspirazione intervallata	(min)	•/ 6 min.
Indicatore saturazione filtro grassi	•	
Indicatore saturazione filtro a carboni attivi	•	
Tipo filtro grassi	Cartuccia	
Numero filtro grassi	3	
Canale di drenaggio per grasso	-	
Tipo di illuminazione	LED	
Potenza lampade	(W)	4 x 3
Illuminazione	(lx)	650
Colore luce	(Kelvin)	3500
Gamma colori (regolabile con Home Connect)	(Kelvin)	2700 - 5000
Connettore per estrazione aria	(ø mm)	150
Connettore per estrazione aria, top/lato/posteriore/frontale S = prodotto ad hoc	•/S/S/S	
Output ventola	(W)	260
Lunghezza cavo di connessione	(m)	1.3
Controllo integrato da piano cottura	• ¹	
Home Connect	• ²	
Distanza minima dall'area cottura		
Piani a gas / con bruciatore > 12 kW	(cm)	65/70
Piani elettrici	(cm)	55
Valori di collegamento		
Assorbimento totale	(W)	272
Soppressione radiodisturbi	•	

• Standard. - Non disponibile.

¹ Con modello del piano cottura compatibile.

² La funzionalità Home Connect potrebbe non essere disponibile in tutte le nazioni.



Tipologia		Cappa a parete	Cappa a parete
Acciaio inox		AW 240 191	
Frontale in vetro in colore Gaggenau Antracite			AW 250 192
Funzionamento ad estrazione / a ricircolo		•/•	•/•
Dimensioni con camino			
Larghezza	(cm)	90	90
Profondità	(cm)	50	54
Altezza, A estrazione / Ricircolo aria, min.-max.	(cm)	65-95/82-115	96-123/45
Peso netto	(kg)	21	27
Peso tubo per estrazione dell'aria			5
Dati di consumo secondo norma europea EN 65/2014			
Classe di efficienza energetica		A	A+
Consumo medio di energia	kWh/anno	44.5	36.7
Classe di efficienza di aspirazione		A	A
Classe di efficienza di illuminazione		A	A
Classe di efficienza filtro grassi		B	B
Livello di rumorosità min./max./standard	dB(A)	44/64	43/57
Performance nell'estrazione aria (EN 61591) con motori remoti, livello 1 / 2 / 3 / Intensivo			
Estrazione aria	(m³/h)	275/422/618/970	282/394/529/990
Ricircolo aria	(m³/h)	185/321/383/476	196/349/461/670
Contropressione massima a 0 m³/h	(Pa)	459	453
Livello potenza sonora (EN 60704-3) max / Intensivo			
Estrazione aria	(dB(A) re 1 pW)	64/73	57/70
Ricircolo aria	(dB(A) re 1 pW)	69/74	68/78
Caratteristiche			
Livelli di potenza		3 + intensivo	3 + intensivo
Funzione automatica		•	•
Funzione post cottura	(min)	•/ integrata	•/integrata
Aspirazione intervallata	(min)	•/ 6 min.	•/ 6 min.
Indicatore saturazione filtro grassi		•	•
Indicatore saturazione filtro a carboni attivi		•	•
Tipo filtro grassi		Filtro a cartuccia	Filtro a cartuccia
Numero filtro grassi		3	2
Canale di drenaggio per grasso		-	-
Tipo di illuminazione		LED	LED
Potenza lampade	(W)	3 x 3	2 x 3
Illuminazione	(lx)	551	460
Colore luce	(Kelvin)	3500	3500
Gamma colori (regolabile con Home Connect)	(Kelvin)	2700 - 5000	2700 - 5000
Connettore per estrazione aria	(ø mm)	150	150
Connettore per estrazione aria, top/lato/posteriore/frontale S = prodotto ad hoc		• / S / S / S	•/S/S/S
Output ventola	(W)	260	260
Lunghezza cavo di connessione	(m)	1.3	1.3
Controllo integrato da piano cottura		• ¹	• ¹
Home Connect		• ²	• ²
Distanza minima dall'area cottura			
Piani a gas / con bruciatore > 12 kW	(cm)	65/70	60/70
Piani elettrici	(cm)	55	45
Valori di collegamento			
Assorbimento totale	(W)	269	270
Soppressione radiodisturbi		•	•

• Standard. – Non disponibile.

¹ Con modello del piano cottura compatibile.

² La funzionalità Home Connect potrebbe non essere disponibile in tutte le nazioni.



Tipologia		Cappa con deflettore	Cappa con deflettore
Finitura in acciaio inox		AF 210 192	AF 210 162
Funzionamento a estrazione / a ricircolo		•/•	•/•
Dimensioni			
Larghezza	(cm)	90	60
Profondità	(cm)	32	32
Profondità con frontalino estratto	(cm)	48,8	48,8
Altezza	(cm)	37,8	37,8
Peso netto	(kg)	16	15
Dati di consumo secondo norma europea EN 65/2014			
Classe di efficienza energetica		A	A
Consumo medio di energia	kWh/anno	41.4	40.3
Classe di efficienza di aspirazione		A	A
Classe di efficienza di illuminazione		A	A
Classe di efficienza filtro grassi		B	B
Livello di rumorosità min./max./standard	dB(A)	42/57	41/57
Performance nell'estrazione aria (EN 61591) con motori remoti, livello 1 / 2 / 3 / Intensivo			
Estrazione aria	(m³/h)	272/384/517/965	271/386/515/953
Ricircolo aria	(m³/h)	267/372/506/876	266/364/497/885
Contropressione massima a 0 m³/h	(Pa)	434	455
Livello potenza sonora (EN 60704-3) max / Intensivo			
Estrazione aria	(dB(A) re 1 pW)	57/71	57/71
Ricircolo aria	(dB(A) re 1 pW)	62/69	62/69
Caratteristiche			
Vetro		•	•
Disposizione comandi		Frontale	Frontale
Livelli di potenza	(N.)	3 + intensivo	3 + intensivo
Funzione automatica		•	•
Funzione post cottura	(min)	•/integrato	•/integrato
Aspirazione intervallata	(min)	-	-
Indicatore saturazione filtro grassi		•	•
Tipo filtro grassi		Filtro in acciaio inox	Filtro in acciaio inox
Numero filtro grassi		1	1
Canale di drenaggio per grasso		-	-
Tipo di illuminazione		LED	LED
Potenza lampade	(W)	3 x 3	2 x 3
Illuminazione	(lx)	355	355
Colore luce	(Kelvin)	3500	3500
Connettore per estrazione aria	(ø mm)	150	150
Connettore per estrazione aria, top/lato/posteriore/frontale		•/-/-/-	•/-/-/-
Ventole	(N.)	1	1
Output ventola	(W)	260	260
Lunghezza cavo di connessione	(m)	1.75	1.75
Distanza minima dall'area cottura			
Piani a gas / con bruciatore > 12 kW	(cm)	65/70	65/70
Piani elettrici	(cm)	43	43
Valori di collegamento			
Assorbimento totale	(W)	266	264
Soppressione radiodisturbi		•	•

• Standard. - Non disponibile.



Tipologia		Cappa da pensile	Cappa da pensile	Cappa da pensile
Finitura in acciaio inox		AC 200 191	AC 200 181	AC 200 161
Funzionamento a estrazione / a ricircolo		•/•	•/•	•/•
Dimensioni				
Larghezza	(cm)	86	70	52
Profondità	(cm)	28.2	30	30
Altezza	(cm)	36 (telaio)	36 (telaio)	36 (telaio)
Peso netto	(kg)	9.8	9.2	8.3
Dati di consumo secondo norma europea EN 65/2014				
Classe di efficienza energetica		A++	A++	A++
Consumo medio di energia	kWh/anno	31.4 kWh	30.3 kWh	29.6 kWh
Classe di efficienza di aspirazione		A	A	A
Classe di efficienza di illuminazione		A	A	A
Classe di efficienza filtro grassi		D	D	D
Livello di rumorosità min./max./standard	dB(A)	41/64	46/64	44/64
Performance nell'estrazione aria (EN 61591) con motori remoti, livello 1 / 2 / 3 / Intensivo				
Estrazione aria	(m³/h)	210/380/610/800	210/380/575/775	210/365/540/730
Ricircolo aria	(m³/h)	200/360/540/790	200/360/540/740	200/360/530/690
Contropressione massima a 0 m³/h	(Pa)	560	560	560
Livello potenza sonora (EN 60704-3) max / Intensivo				
Estrazione aria	(dB(A) re 1 pW)	64/70	64/70	64/70
Ricircolo aria	(dB(A) re 1 pW)	72/77	73/78	72/77
Caratteristiche				
Disposizione comandi		1	1	1
Livelli di potenza		3 + intensivo	3 + intensivo	3 + intensivo
Funzione automatica		-	-	-
Funzione post cottura		•/6 min.	•/6 min.	•/6 min.
Aspirazione intervallata		•/6 min.	•/6 min.	•/6 min.
Indicatore saturazione filtro grassi		•	•	•
Tipo filtro grassi		Cartucce	Cartucce	Cartucce
Numero filtro grassi		2	2	1
Canale di drenaggio per grasso		-	-	-
Tipo di illuminazione		LED	LED	LED
Potenza lampade	(W)	2 x 1	2 x 1	2 x 1
Illuminazione	(lx)	266	244	244
Colore luce	(Kelvin)	4000	4000	4000
Connettore per estrazione aria	(ø mm)	150/120	150/120	150/120
Connettore per estrazione aria, top/lato/posteriore/frontale		•/-/-/-	•/-/-/-	•/-/-/-
Ventole	(No.)	1	1	1
Output ventola	(W)	170	170	170
Lunghezza cavo di connessione	(m)	1	1	1
Distanza minima dall'area cottura				
Piani a gas / con bruciatore > 12 kW	(cm)	65/70	65/70	65/70
Piani elettrici	(cm)	65	65	65
Valori di collegamento				
Assorbimento totale	(W)	172	172	172
Soppressione radiodisturbi		•	•	•

• Standard. - Non disponibile.

¹ Accessorio speciale.

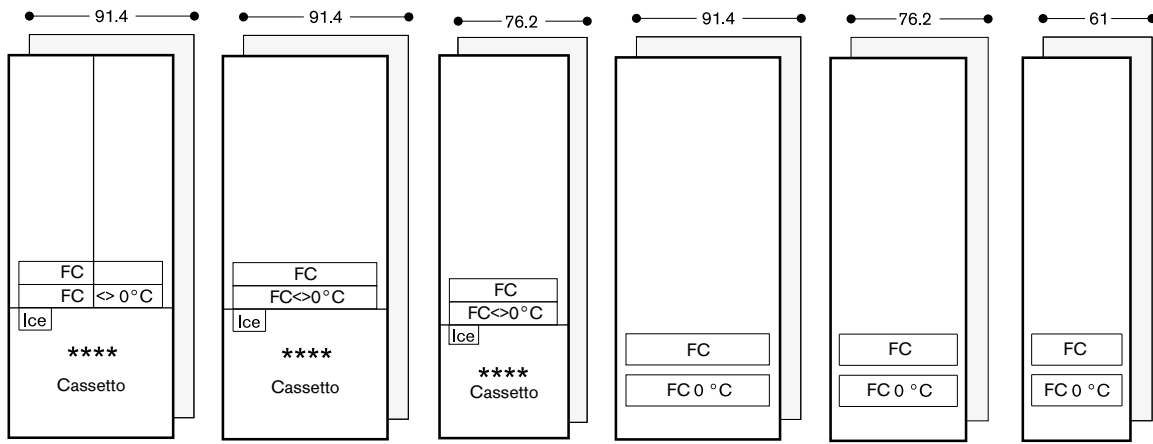


Centri di refrigerazione e conservazione

Tavole informative	308
Frigoriferi e congelatori VarioCooling Serie 400	312
Cantine climatizzate per vino VarioCooling Serie 400	324
Precauzioni di montaggio per apparecchi VarioCooling Serie 400	328
Accessori speciali per VarioCooling Serie 400	336
Frigoriferi e congelatori Vario Serie 200 e Serie 200	338
Cantine climatizzate per vino Serie 200	352
Ulteriori precauzioni di montaggio per VarioCooling Serie 400 e apparecchi Serie 200	355
Accessori e pannelli per VarioCooling Serie 400 e Serie 200	356
Tabelle tecniche	362

VarioCooling Serie 400

Nicchia 213 cm



RY 492

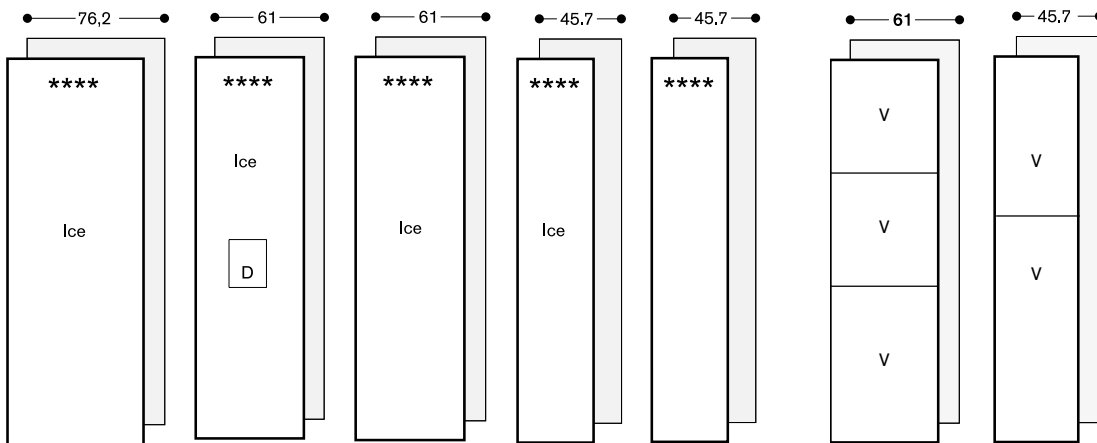
RB 492

RB 472

RC 492

RC 472

RC 462



RF 471

RF 463

RF 461

RF 411

RF 410

RW 466

RW 414

FC: Cassetto Fresh Cooling

FC $\lt; 0^{\circ}\text{C}$: Cassetto Fresh Cooling vicino a 0°C

FC 0°C : Cassetto Fresh Cooling 0°C

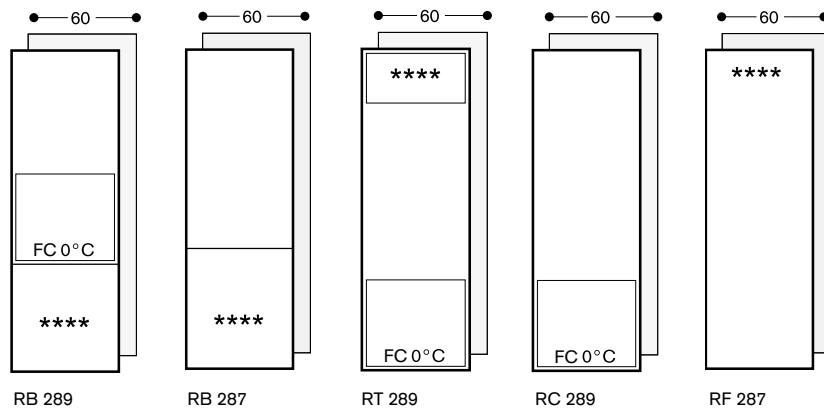
V: Vino

D: Dispenser acqua e ghiaccio

Ice: Ice maker (ghiaccio)

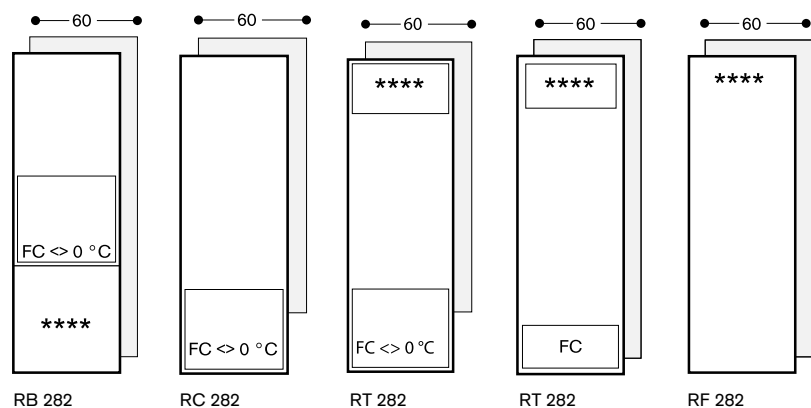
Centri di refrigerazione e congelamento Vario Serie 200

Nicchia 178 cm

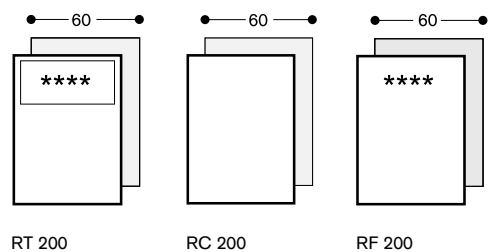


Centri di refrigerazione e congelamento Serie 200

Nicchia 178 cm

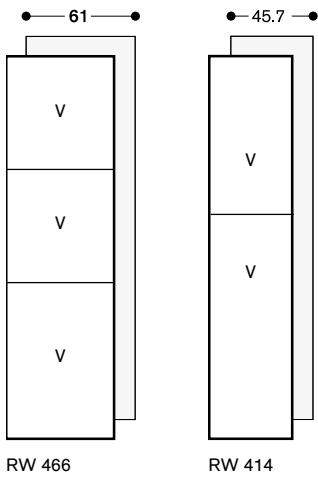


Nicchia 82 cm / Sotto top



Cantine Serie 400

Nicchia 213 cm

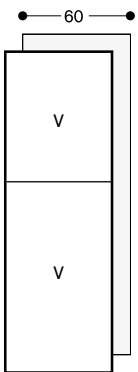


RW 466

RW 414

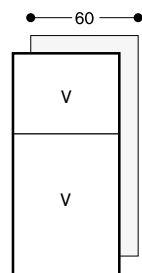
Cantine Serie 200

Nicchia 178 cm



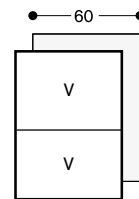
RW 282

Nicchia 123 cm



RW 222

Nicchia 82 cm / Sotto top



RW 404

**RY 492 305**

Con zona Fresh Cooling vicino a 0 °C
Completamente integrabile
Larghezza nicchia 91,4 cm
Altezza nicchia 213,4 cm
Centro di raffreddamento con due porte e un cassetto freezer completamente estraibile

Accessori in dotazione

1 portauova con coperchio
1 paletta per il ghiaccio

Accessori necessari per l'installazione**RA 421 912**

Pannello acciaio con maniglie
Per RY 492, spessore 19 mm

RA 423 340**Bande metalliche laterali**

2 pezzi, per RY e RB

RA 425 110**Maniglia, acciaio, lunga**

Con 3 punti di fissaggio, lunghezza 1.131 mm, distanza di foratura tra i punti di fissaggio 554 mm

RA 425 910**Maniglia, acciaio, corta**

Per RY/RB 492, 2 punti di fissaggio, lunghezza 810 mm, distanza di foratura tra i punti di fissaggio 787 mm

RA 428 912**Pannelli porta in acciaio, senza maniglie**

Per RY 492, spessore 19 mm

RA 460 000**Kit di installazione Side by Side**

Necessario se gli apparecchi sono installati fianco a fianco.
Non necessario se gli apparecchi sono installati a più di 160 mm l'uno dall'altro.
Incluso nell'imballo per RF e RW

RA 460 013**Kit anticondensa 230 V**

Necessario se gli apparecchi sono installati fianco a fianco.
Richiesto se gli apparecchi sono installati fra loro ad una distanza maggiore di 16 mm e minore di 160 mm e in caso di installazione in ambienti molto umidi.

Non necessario se gli apparecchi sono installati a più di 160 mm l'uno dall'altro

RA 460 030**Kit di congiunzione verticale per pannelli**

Per combinazione frigo-freezer

RA 464 913**Griglia di ventilazione in acciaio**

Per RY/RB 492

Combinazione frigo-congelatore Vario**Serie 400****RY 492**

- Interni in acciaio inox e solidi elementi in alluminio color antracite.
- Punti di illuminazione con luce a LED calda e anti-abbaglio.
- Porte dotate di Open Assist in due modalità:
 1. Funzione Push-to-Open per integrare il frigo in composizioni senza maniglia
 2. Funzione Pull-to-Open per facilitare l'apertura tramite maniglia.
- Chiusura porta ammortizzata grazie al nuovo sistema SoftClosing.
- Interni porta a finitura piatta in acciaio inox.
- Sistema guide per ripiani e griglie flessibile e discreto.
- Solidi supporti in alluminio color antracite nella controporta.
- Un cassetto 0 °C con regolazione manuale dell'umidità.
- Produttore di ghiaccio integrato con collegamento diretto alla rete idrica.
- Un ripiano in vetro a disposizione asimmetrica, regolabile in altezza.
- Cassetti freezer con divisore completamente estraibili; colore antracite.
- Display TFT touch.
- Capacità netta 518 litri.

Funzionamento

Display TFT.
Display con testi in chiaro.

Caratteristiche tecniche

Raffreddamento dinamico.
Sbrinamento automatico.
Filtro aria ai carboni attivi.
Modalità riposo certificato da Star-K.
Quando la modalità riposo è attiva l'apparecchio può essere aperto solo tramite maniglia.
Segnalazione acustica e visiva in caso di anomalie.

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.

Vano frigorifero

Sistema NoFrost con funzione di congelamento rapido.
Temperatura regolabile da +2 °C a +8 °C.
3 ripiani in vetro infrangibile, vetro bianco, 2 di cui sono regolabili in altezza.
Un ripiano in vetro infrangibile divisibile asimmetricamente.
4 punti luce LED con luce bianca, calda e anti-abbaglio.
Posizionamento balconcini nella controporta estremamente flessibile.
6 supporti nella controporta regolabili in altezza, 2 di cui extra profondi.
Capacità netta 344 litri.

Accessori speciali**RA 430 100****Contenitore antracite con coperchio trasparente****RA 450 012****Filtro ai carboni attivi per sistema di filtraggio acqua**

Per RB, RY, RF.

Per RF 4*1 **4 e RF 463 **4/5 da FD 9007

Zona Fresh Cooling vicino a 0 °C

1 cassetto 0 °C completamente estraibile con frontale trasparente, illuminato.
Temperatura regolabile manualmente.
Ideale per carne e pesce.
Capacità netta 34 litri.

Zona Fresh Cooling

1 cassetto Fresh Cooling completamente estraibile con frontale trasparente, illuminato.
Livello umidità regolabile manualmente.
Ideale per frutta e verdura.

Vano congelatore

Tecnologia NoFrost con congelamento intensivo a -30 °C.
Temperatura regolabile da -14 °C a -24 °C.
Vano congelatore ****
Capacità di congelamento 16 kg/24 h.
Autonomia in caso di guasto 17 h.
Due cassetti completamente estraibili.
Illuminazione interna a 2 punti luce LED: luce bianca e calda.
Capacità netta 140 litri.

Produttore ghiaccio

Produttore ghiaccio integrato nel vano congelatore, con collegamento diretto alla rete idrica.
Filtro particolato per ingresso acqua, integrato nell'area della griglia di ventilazione.
Disattivabile separatamente.
Produzione ghiaccio ca. 1.6 kg/24 h.
Contenitore cubetti ghiaccio removibile con capacità 3 kg.

Valori di consumo

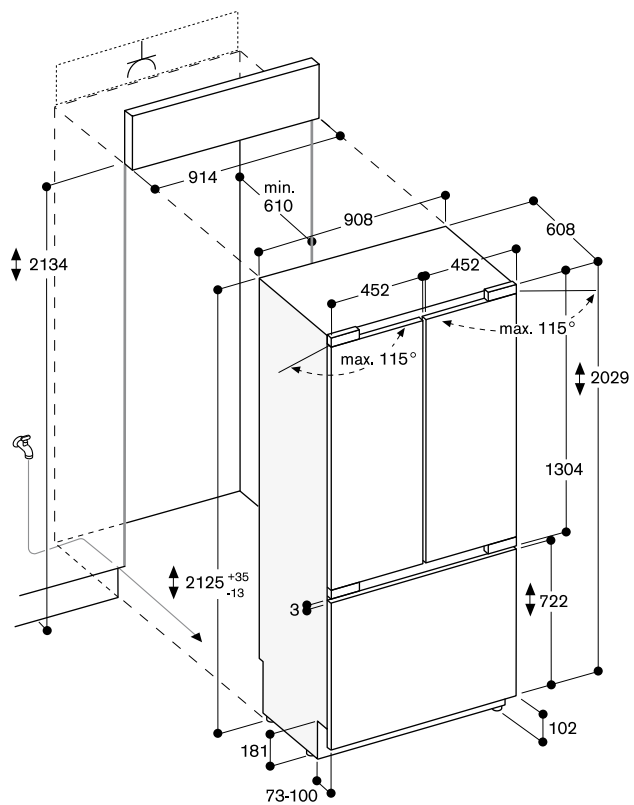
Classe di efficienza energetica A++
(In una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D).
Consumo di energia 346 kWh/annuo.
Rumorosità 42 db (re 1 pW).

Precauzioni di montaggio

Cerniere piatte.
Angolo di apertura della porta di 115°, possibilità di bloccaggio a 90°.
Peso max pannelli porte:
Porte superiori 67 kg.
Cassetto 10 kg.
La valvola per il collegamento dell'acqua deve essere posizionata vicino all'apparecchio ed essere sempre accessibile.
Se la pressione dell'acqua supera 0.8 MPa (8 bar), collegare una valvola di sfianto tra rubinetto e tubo di allacciamento.

Valori di collegamento

Assorbimento totale 0,300 kW.
Cavo di connessione lunghezza 3,0 m, con spina Schuko.
Collegamento per carico dell'acqua.
Lunghezza del cavo di allacciamento 2,0 m con ghiera 3/4".
Pressione dell'acqua da 2.4 a 8.3 bar.



Le dimensioni massime del frontale dell'anta sono progettate per una luce di 3 mm.

**RB 492 305**

Con zona Fresh Cooling vicino a 0 °C
Completamente integrabile
Larghezza nicchia 91,4 cm
Altezza nicchia 213,4 cm
Centro di raffreddamento con una porta e un cassetto freezer completamente estraibile

RB 472 305

Con zona Fresh Cooling vicino a 0 °C
Completamente integrabile
Larghezza nicchia 76,2 cm
Altezza nicchia 213,4 cm
Centro di raffreddamento con una porta e un cassetto freezer completamente estraibile

Accessori in dotazione

1 portauova con coperchio
1 palette per il ghiaccio

Accessori necessari per l'installazione**RA 421 712**

Pannello acciaio con maniglie
Per RB 472, spessore 19 mm

RA 421 910

Pannello acciaio con maniglie
Per RB 492, spessore 19 mm

RA 423 340

Bande metalliche laterali
2 pezzi, per RY e RB

RA 425 110

Maniglia, acciaio, lunga
Con 3 punti di fissaggio, lunghezza 1.131 mm, distanza di foratura tra i punti di fissaggio 554 mm

RA 425 710

Maniglia, acciaio, corta
Per RB 472, 2 punti di fissaggio, lunghezza 658 mm, distanza di foratura tra i punti di fissaggio 637 mm

RA 425 910

Maniglia, acciaio, corta
Per RY/RB 492, 2 punti di fissaggio, lunghezza 810 mm, distanza di foratura tra i punti di fissaggio 787 mm

RA 428 712

Pannelli porta in acciaio, senza maniglie
Per RB 472, spessore 19 mm

RA 428 910

Pannelli porta in acciaio, senza maniglie
Per RB 492, spessore 19 mm

RA 460 000

Kit di installazione Side by Side
Necessario se gli apparecchi sono installati fianco a fianco.
Non necessario se gli apparecchi sono installati a più di 160 mm l'uno dall'altro.
Incluso nell'imballo per RF e RW

Combinazione frigo-congelatore Vario Serie 400
RB 492/RB 472

- Interni in acciaio inox e solidi elementi in alluminio color antracite.
- Punti di illuminazione con luce a LED calda e anti-abbaglio.
- Porte dotate di Open Assist in due modalità:
 1. Funzione Push-to-Open per integrare il frigo in composizioni senza maniglia
 2. Funzione Pull-to-Open per facilitare l'apertura tramite maniglia.
- Chiusura porta ammortizzata grazie al nuovo sistema SoftClosing.
- Interno porta piatto in acciaio inox.
- Sistema guide per ripiani e griglie flessibile e discreto.
- Solidi supporti in alluminio color antracite nella controporta.
- Un cassetto 0 °C con regolazione manuale dell'umidità.
- Produttore di ghiaccio integrato con collegamento diretto alla rete idrica.
- Cassetti freezer con divisore completamente estraibili; colore antracite.
- Display TFT touch.
- Capacità netta 521/418 litri.

Funzionamento

Display TFT.
Display con testi in chiaro.

Caratteristiche tecniche

Raffreddamento dinamico.
Sbrinamento automatico.
Filtro aria ai carboni attivi.
Modalità riposo certificato da Star-K.
Quando la modalità riposo è attiva l'apparecchio può essere aperto solo tramite maniglia.
Segnalazione acustica e visiva in caso di anomalie.

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.

Vano frigorifero

Sistema NoFrost con funzione di congelamento rapido.
Temperatura regolabile da +2 °C a +8 °C.

3 ripiani in vetro infrangibile, vetro bianco, 2 di cui sono regolabili in altezza.

4 punti luce LED con luce bianca, calda e anti-abbaglio.

Posizionamento balconcini nella controporta estremamente flessibile.

3 balconcini regolabili in altezza, di cui uno molto ampio.

Capacità netta 347/281 litri.

Zona Fresh Cooling vicino a 0 °C

1 cassetto 0 °C completamente estraibile con frontale trasparente, illuminato.
Temperatura regolabile manualmente.
Ideale per carne e pesce.
Capacità netta 34/27 litri.

RA 460 013**Kit anticondensa 230 V**

Necessario se gli apparecchi sono installati fianco a fianco.

Richiesto se gli apparecchi sono installati fra loro ad una distanza maggiore di 16 mm e minore di 160 mm e in caso di installazione in ambienti molto umidi.

Non necessario se gli apparecchi sono installati a più di 160 mm l'uno dall'altro

RA 460 030**Kit di congiunzione verticale per pannelli**

Per combinazione frigo-freezer

RA 464 713**Griglia di ventilazione in acciaio****Per RB 472****RA 464 913****Griglia di ventilazione in acciaio**

Per RY/RB 492

Accessori speciali**RA 430 100****Contenitore antracite con coperchio trasparente****RA 450 012****Filtro ai carboni attivi per sistema di filtraggio acqua**

Per RB, RY, RF.

Per RF 4*1 **4 e RF 463 **4/5 da

FD 9007

Zona Fresh Cooling

1 cassetto Fresh Cooling completamente estraibile con frontale trasparente, illuminato.
Livello umidità regolabile manualmente.
Ideale per frutta e verdura.

Vano congelatore

Tecnologia NoFrost con congelamento intensivo a -30 °C.

Temperatura regolabile da -14 °C a -24 °C.

Vano congelatore ****

Capacità di congelamento 16/14 kg/24 h.

Autonomia in caso di guasto 17/17 h.

Due cassette completamente estraibili.

Illuminazione interna a 2 punti luce

LED: luce bianca e calda.

Capacità netta 140/110 litri.

Produttore ghiaccio

Produttore ghiaccio integrato nel vano congelatore, con collegamento diretto alla rete idrica.

Filtro particolare per ingresso acqua, integrato nell'area della griglia di ventilazione.

Disattivabile separatamente.

Produzione ghiaccio ca. 1.7/1.7 kg/24 h.

Contenitore cubetti ghiaccio removibile con capacità 3/3 kg.

Valori di consumo

Classe di efficienza energetica A++/
A++ (In una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D).

Consumo di energia 347/301 kWh/annuo.

Rumorosità 42/42 db (re 1 pW).

Precauzioni di montaggio

Cerniere piatte.

Cerniera a destra, reversibile.

Angolo di apertura della porta di 115°, possibilità di bloccaggio a 90°.

Peso max pannelli porte:

Porta 47/41 kg.

Cassetto 10/10 kg.

La valvola per il collegamento dell'acqua deve essere posizionata vicino all'apparecchio ed essere sempre accessibile.

Se la pressione dell'acqua supera 0.8 MPa (8 bar), collegare una valvola di sfogo tra rubinetto e tubo di allacciamento.

Valori di collegamento

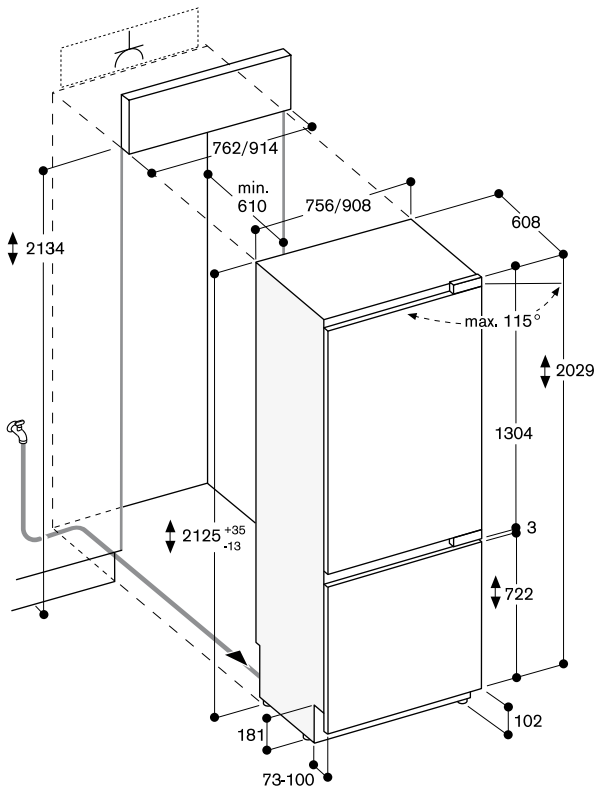
Assorbimento totale 0,300 kW.

Cavo di connessione lunghezza 3,0 m, con spina Schuko.

Collegamento per carico dell'acqua.

Lunghezza del cavo di allacciamento 2,0 m con ghiera 3/4".

Pressione dell'acqua da 2 a 8 bar.



Le dimensioni massime del frontale dell'anta sono progettate per una luce di 3 mm.

**RC 492 305**

Con zona Fresh Cooling 0 °C
Completamente integrabile
Larghezza nicchia 91,4 cm
Altezza nicchia 213,4 cm

RC 472 305

Con zona Fresh Cooling 0 °C
Completamente integrabile
Larghezza nicchia 76,2 cm
Altezza nicchia 213,4 cm

RC 462 305

Con zona Fresh Cooling 0 °C
Completamente integrabile
Larghezza nicchia 61 cm
Altezza nicchia 213,4 cm

Accessori in dotazione

1 portauova con coperchio

Accessori necessari per l'installazione**RA 421 610**

Pannello porta acciaio con maniglia
Per apparecchi larghi 61 cm, spessore pannello 19 mm

RA 421 710

Pannello porta acciaio con maniglia
Per apparecchi larghi 76,2 cm, spessore pannello 19 mm

RA 421 911

Pannello in acciaio con maniglia
Per apparecchi larghi 91,4 cm, spessore pannello 19 mm

RA 423 140**Profili laterali, lunghi****RA 425 110****Maniglia, acciaio, lunga**

Con 3 punti di fissaggio, lunghezza 1131 mm, distanza di foratura tra i punti di fissaggio 554 mm

RA 428 610

Pannello porta in acciaio, senza maniglia

Per apparecchi larghi 61 cm, spessore pannello 19 mm

RA 428 710

Pannello porta in acciaio, senza maniglia

Per apparecchi larghi 76,2 cm, spessore pannello 19 mm

RA 428 911

Pannello porta in acciaio, senza maniglia

Per apparecchi larghi 91,4 cm, spessore pannello 19 mm

RA 460 000**Kit di installazione Side by Side**

Necessario se gli apparecchi sono installati fianco a fianco.
Non necessario se gli apparecchi sono installati a più di 160 mm l'uno dall'altro.
Incluso nell'imballo per RF e RW

Frigorifero Vario Serie 400

RC 492/RC 472/RC 462

- Interni in acciaio inox e solidi elementi in alluminio color antracite.
- Punti di illuminazione con luce a LED calda e anti-abbaglio.
- Porte dotate di Open Assist in due modalità:
 1. Funzione Push-to-Open per integrare il frigo in composizioni senza maniglia
 2. Funzione Pull-to-Open per facilitare l'apertura tramite maniglia.
- Chiusura porta ammortizzata grazie al nuovo sistema SoftClosing.
- I cassetti nel RC e nel RF sono posizionati alla stessa altezza. In caso di installazione side-by-side, i ripiani in vetro e i supporti nelle controporte possono essere allineati sullo stesso livello.
- Interno porta piatto in acciaio inox.
- Sistema guide per ripiani e griglie flessibile e discreto.
- Solidi supporti in alluminio color antracite nella controporta.
- Un cassetto 0 °C con controllo temperatura da -1 °C a +3 °C e un cassetto Fresh Cooling con regolazione umidità manuale.
- Display TFT touch.
- Capacità netta 567/463/356 litri.

Funzionamento

Display TFT.
Display con testi in chiaro.

Caratteristiche tecniche

Raffreddamento dinamico.
Sbrinamento automatico.
Filtro aria ai carboni attivi.
Modalità riposo certificato da Star-K.
Quando la modalità riposo è attiva l'apparecchio può esser aperto solo tramite maniglia.
Segnalazione acustica e visiva in caso di anomalie.

Home Connect

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

Vano frigorifero

Sistema NoFrost con funzione di congelamento rapido.
Temperatura regolabile da +2 °C a +8 °C.

4 ripiani in vetro infrangibile, vetro bianco, 3 di cui sono regolabili in altezza.

1 cassetto completamente estraibile con fronte trasparente.

4 punti luce LED con luce bianca, calda e anti-abbaglio.

Posizionamento balconcini nella controporta estremamente flessibile.

3 balconcini regolabili in altezza, di cui uno molto ampio.

Capacità netta 567/463/356 litri.

RA 460 013**Kit anticondensa 230 V**

Necessario se gli apparecchi sono installati fianco a fianco.
Richiesto se gli apparecchi sono installati fra loro ad una distanza maggiore di 16 mm e minore di 160 mm e in caso di installazione in ambienti molto umidi.

Non necessario se gli apparecchi sono installati a più di 160 mm l'uno dall'altro

RA 460 020

Elemento di connessione verticale per pannelli

Per frontale a filo

RA 464 611

Griglia di ventilazione in acciaio

Per apparecchi larghi 61 cm

RA 464 711

Griglia di ventilazione in acciaio

Per apparecchi larghi 76,2 cm

RA 464 911

Griglia di ventilazione in acciaio

Per apparecchi larghi 91,4 cm

Accessori speciali**RA 430 100**

Contenitore antracite con coperchio trasparente

Zona Fresh Cooling 0 °C

1 cassetto 0 °C completamente estraibile con frontale trasparente, illuminato.

Regolazione temperatura via display TFT: la temperatura è regolabile da -1 °C a +3 °C.

Ideale per carne e pesce.

Capacità netta 58/47/35 litri.

Zona Fresh Cooling

1 cassetto Fresh Cooling completamente estraibile con frontale trasparente, illuminato.

Livello umidità regolabile manualmente.

Ideale per frutta e verdura.

Valori di consumo

Classe di efficienza energetica A++/A++/A++ (In una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D).

Consumo di energia 151/141/131 kWh/annuo.

Rumorosità 40/40/40 db (re 1 pW).

Precauzioni di montaggio

Cerniere piatte.

Cerniera a destra, reversibile.

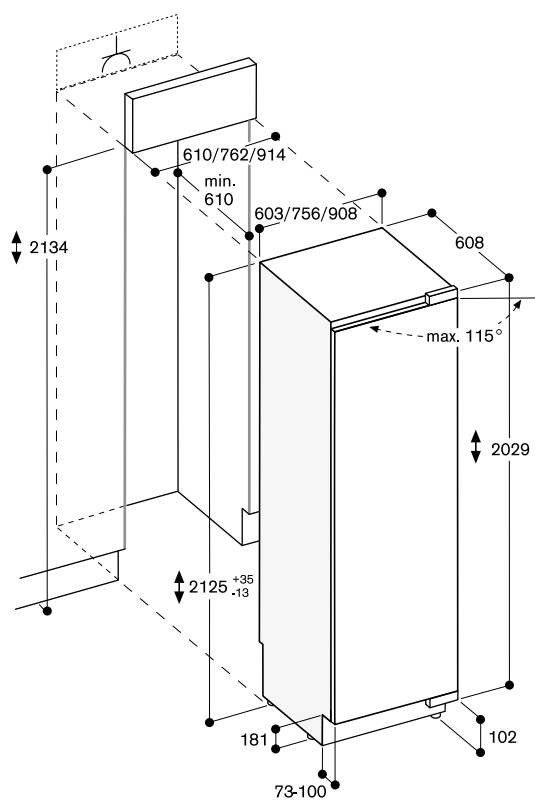
Angolo di apertura della porta di 115°, possibilità di bloccaggio a 90°.

Peso max pannello porta: 43/24/41 kg.

Valori di collegamento

Absorbimento totale 0,300 kW.

Cavo di connessione lunghezza 3,0 m, con spina Schuko.



Le dimensioni massime del frontale dell'anta sono progettate per una luce di 3 mm.

**RF 463 306**

Completamente integrabile
Larghezza nicchia 61 cm,
Altezza nicchia 213,4 cm
Cerniera dx

RF 463 307

Completamente integrabile
Larghezza nicchia 61 cm,
Altezza nicchia 213,4 cm
Cerniera sx

Accessori in dotazione

Componente per installazione Side by Side

Accessori necessari per l'installazione**RA 422 610**

Pannello porta in acciaio con maniglia
Per RF 463, spessore 19 mm

RA 423 140

Profili laterali, lunghi

RA 425 110

Maniglia, acciaio, lunga

Con 3 punti di fissaggio, lunghezza 1131 mm, distanza di foratura tra i punti di fissaggio 554 mm

RA 428 810

Pannello porta in acciaio, senza maniglia

Per RF 463, spessore 19 mm

RA 460 013

Kit anticondensa 230 V

Necessario se gli apparecchi sono installati fianco a fianco.

Richiesto se gli apparecchi sono installati fra loro ad una distanza maggiore di 16 mm e minore di 160 mm e in caso di installazione in ambienti molto umidi.

Non necessario se gli apparecchi sono installati a più di 160 mm l'uno dall'altro

RA 460 020

Elemento di connessione verticale per pannelli

Per frontale a filo

RA 464 617

Griglia di ventilazione in acciaio

Per RF 463, con filtro, cerniera a dx

RA 464 618

Griglia di ventilazione in acciaio

Per RF 463 **5 da FD 9007 e RF 463

**7

Accessori speciali**RA 450 012**

Filtro ai carboni attivi per sistema di filtraggio acqua

Per RB, RY, RF.

Per RF 4*1 **4 e RF 463 **4/5 da

FD 9007

Vario congelatore Serie 400**RF 463**

- Interni in acciaio inox e solidi elementi in alluminio color antracite.
- Punti di illuminazione con luce a LED calda e anti-abbagliamento.
- Porte dotate di Open Assist in due modalità:
 1. Funzione Push-to-Open per integrare il frigo in composizioni senza maniglia
 2. Funzione Pull-to-Open per facilitare l'apertura tramite maniglia.
- Chiusura porta ammortizzata grazie al nuovo sistema SoftClosing.
- I cassetti nel RC e nel RF sono posizionati alla stessa altezza. In caso di installazione side-by-side, i ripiani in vetro e i supporti nelle controporte possono essere allineati sullo stesso livello.
- Materiale ed estetica interni come modelli RC:
 - ripiani in vetro
 - solidi supporti in alluminio color antracite nella controporta.
- Interno porta piatto in acciaio inox.
- Sistema guide per ripiani e griglie flessibile e discreto.
- Dispenser di acqua e ghiaccio nella porta.
- Produttore di ghiaccio integrato con collegamento diretto alla rete idrica.
- Sensore di prossimità per dispenser acqua/ghiaccio.
- Zona di erogazione del dispenser illuminata.
- Display TFT touch.
- Capacità netta 300 litri.

Funzionamento

Display TFT.

Display con testi in chiaro.

Tasti touch per gestione dispenser acqua e ghiaccio.

Caratteristiche tecniche

Raffreddamento dinamico.

Sbrinamento automatico.

Filtro aria ai carboni attivi.

Modalità riposo certificato da Star-K.

Quando la modalità riposo è attiva l'apparecchio può essere aperto solo tramite maniglia.

Segnalazione acustica e visiva in caso di anomalie.

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.

RA 448 220**Contenitore ghiaccio piccolo.**

Per installazione con angolo apertura porta di 90° il contenitore ghiaccio incluso nell'apparecchio deve essere sostituito con questo accessorio. Eseguire tale operazione prima di fissare la porta

Vano congelatore

Tecnologia NoFrost con congelamento intensivo a -30 °C.

Temperatura regolabile da -14 °C a -24 °C.

Vano congelatore ****

Capacità di congelamento 14 kg/24 h.

Autonomia in caso di guasto 10 h.

4 ripiani in vetro infrangibile, vetro bianco, 2 di cui sono regolabili in altezza.

2 cassetti con fronte trasparente completamente estraibili.

Punti luce LED con luce bianca, calda e anti-abbagliamento.

Dispenser acqua e ghiaccio

Luce LED bianca e calda.

Sensore di prossimità per un'attivazione automatica della luce e dei tasti del dispenser acqua/ghiaccio.

Integrato con connessione al tubo di carico dell'acqua.

Filtro particolato per ingresso acqua, integrato nell'area della griglia di ventilazione.

Disattivabile separatamente.

Produzione ghiaccio ca. 1.4 kg/24 h.

Cubetti ghiaccio e ghiaccio tritato.

Contenitore cubetti ghiaccio removibile con capacità 3.2 kg.

Riserva acqua 1.5 litri.

Valori di consumo

Classe di efficienza energetica A+

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

Consumo di energia 343 kWh/annuo.

Rumorosità 42 db (re 1 pW).

Precauzioni di montaggio

Cerniere piate.

Angolo di apertura della porta di 115°, possibilità di bloccaggio a 90°.

Peso max pannello porta 67 kg.

La valvola per il collegamento dell'acqua deve essere posizionata vicino all'apparecchio ed essere sempre accessibile.

Se la pressione dell'acqua supera 0.8 MPa (8 bar), collegare una valvola di sfogo tra rubinetto e tubo di allacciamento.

Valori di collegamento

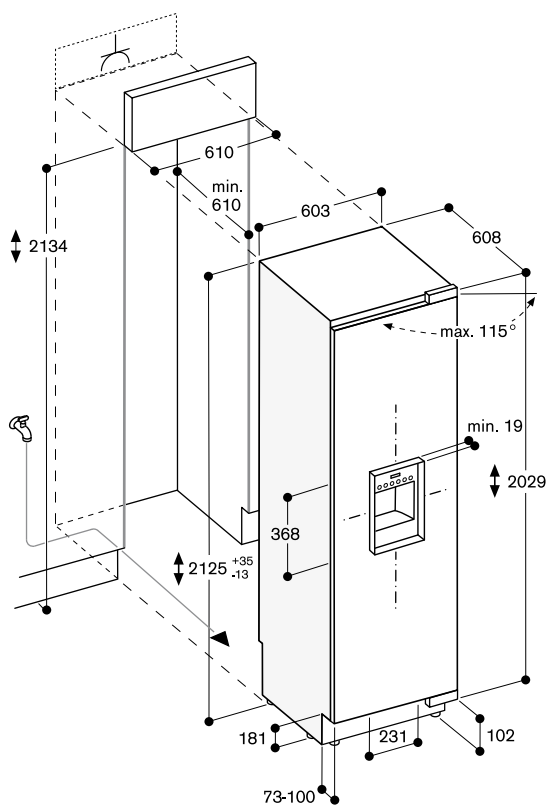
Assorbimento totale 0,300 kW.

Cavo di connessione lunghezza 3,0 m, con spina Schuko.

Collegamento per carico dell'acqua.

Lunghezza del cavo di allacciamento 2,0 m con ghiera 3/4".

Pressione dell'acqua da 2 a 8 bar.



Le dimensioni massime del frontale dell'anta sono progettate per una luce di 3 mm.

**RF 471 305**

Completamente integrabile
Larghezza nicchia 76,2 cm,
Altezza nicchia 213,4 cm

RF 461 305

Completamente integrabile
Larghezza nicchia 61 cm,
Altezza nicchia 213,4 cm

RF 411 305

Completamente integrabile
Larghezza nicchia 45,7 cm,
Altezza nicchia 213,4 cm

Accessori in dotazione

- 1 paletta per il ghiaccio
- 1 componente per installazione Side by Side
- 1 contenitore per ghiaccio, piccolo
- 1 contenitore per ghiaccio, grande

Accessori necessari per l'installazione**RA 421 110**

Pannello porta acciaio con maniglia
Per apparecchi larghi 45,7 cm,
spessore pannello 19 mm

RA 421 610

Pannello porta acciaio con maniglia
Per apparecchi larghi 61 cm,
spessore pannello 19 mm

RA 421 710

Pannello in acciaio con maniglia
Per apparecchi larghi 76,2 cm,
spessore pannello 19 mm

RA 423 140**Profili laterali, lunghi****RA 425 110**

Maniglia, acciaio, lunga
Con 3 punti di fissaggio, lunghezza
1131 mm, distanza di foratura tra i
punti di fissaggio 554 mm

RA 428 110

Pannello porta in acciaio, senza maniglia
Per apparecchi larghi 45,7 cm,
spessore pannello 19 mm

RA 428 610

Pannello porta in acciaio, senza maniglia
Per apparecchi larghi 61 cm,
spessore pannello 19 mm

RA 428 710

Pannello porta in acciaio, senza maniglia
Per apparecchi larghi 76,2 cm,
spessore pannello 19 mm

Vario congelatore Serie 400**RF 471/RF 461/RF 411**

- Interni in acciaio inox e solidi elementi in alluminio color antracite.
- Punti di illuminazione con luce a LED calda e anti-abbaglio.
- Porte dotate di Open Assist in due modalità:
 1. Funzione Push-to-Open per integrare il frigo in composizioni senza maniglia
 2. Funzione Pull-to-Open per facilitare l'apertura tramite maniglia.
- Chiusura porta ammortizzata grazie al nuovo sistema SoftClosing.
- I cassetti nel RC e nel RF sono posizionati alla stessa altezza. In caso di installazione side-by-side, i ripiani in vetro e i supporti nelle controporte possono essere allineati sullo stesso livello.
- Materiale ed estetica interni come modelli RC:
 - ripiani in vetro
 - solidi supporti in alluminio color antracite nella controporta.
- Interno porta piatto in acciaio inox.
- Sistema guide per ripiani e griglie flessibile e discreto.
- Produttore di ghiaccio integrato con collegamento diretto alla rete idrica.
- Display TFT touch.
- Capacità netta 429/328/226 litri.

Funzionamento

Display TFT.
Display con testi in chiaro.

Caratteristiche tecniche

Raffreddamento dinamico.
Sbrinamento automatico.
Modalità riposo certificato da Star-K.
Quando la modalità riposo è attiva l'apparecchio può esser aperto solo tramite maniglia.
Segnalazione acustica e visiva in caso di anomalie.

Home Connect

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

Vano congelatore

Tecnologia NoFrost con congelamento intensivo a -30 °C.
Temperatura regolabile da -14 °C a -24 °C.
Vano congelatore ****
Capacità di congelamento 20/18/16 kg/24 h.
Autonomia in caso di guasto 14/13/10 h.
4 ripiani in vetro infrangibile, vetro bianco, 3 di cui sono regolabili in altezza.
2 cassetti con fronte trasparente completamente estraibili.
Punti luce LED con luce bianca, calda e anti-abbaglio.
Posizionamento balconcini nella controporta estremamente flessibile.
4 supporti nella controporta regolabili in altezza.

RA 460 013**Kit anticondensa 230 V**

Necessario se gli apparecchi sono installati fianco a fianco.
Richiesto se gli apparecchi sono installati fra loro ad una distanza maggiore di 16 mm e minore di 160 mm e in caso di installazione in ambienti molto umidi.
Non necessario se gli apparecchi sono installati a più di 160 mm l'uno dall'altro

RA 460 020

Elemento di connessione verticale per pannelli

Per frontale a filo

RA 464 113

Griglia di ventilazione in acciaio
Per RF 411 **4 da FD 9007 e RF 411 **5

RA 464 616

Griglia di ventilazione in acciaio
Per RF 461 **4 da FD 9007 e RF 461 **5

RA 464 714

Griglia di ventilazione in acciaio
Per RF 471 **4 da FD 9007 e RF 471 **5

Accessori speciali**RA 450 012**

Filtro ai carboni attivi per sistema di filtraggio acqua
Per RB, RY, RF.

Per RF 4*1 **4 e RF 463 **4/5 da FD 9007

RA 448 220**Contenitore ghiaccio piccolo.**

Per installazione con angolo apertura porta di 90° il contenitore ghiaccio incluso nell'apparecchio deve essere sostituito con questo accessorio.
Eseguire tale operazione prima di fissare la porta

Produttore ghiaccio

Produttore ghiaccio integrato nel vano congelatore, con collegamento diretto alla rete idrica.
Filtro particolato per ingresso acqua, integrato nell'area della griglia di ventilazione.
Disattivabile separatamente.
Produzione ghiaccio ca. 1.7/1.5/1.4 kg/24 h.
Contenitore cubetti ghiaccio removibile con capacità 4/4/4 kg.

Valori di consumo

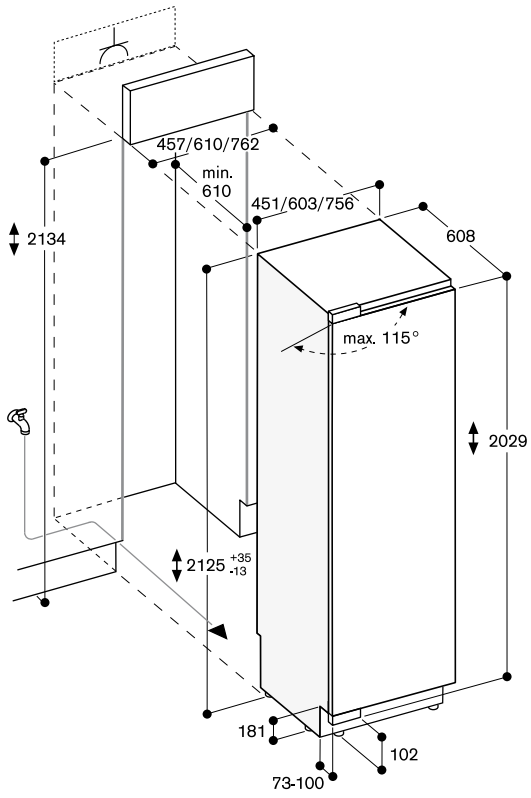
Classe di efficienza energetica A++/A+/A++ (In una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D).
Consumo di energia 340/284/253 kWh/annuo.
Rumorosità 42/42/42 db (re 1 pW).

Precauzioni di montaggio

Cerniere piatte.
Cerniere a sinistra, reversibili.
Angolo di apertura della porta di 115°, possibilità di bloccaggio a 90°.
In caso di installazione con apertura della porta a 90° l'accesso ai cassetti è limitato. Se tale vincolo è accettato e si desidera procedere comunque con l'installazione, occorre sostituire il contenitore del ghiaccio in dotazione con il modello più piccolo (RA 448 220).
Tale operazione deve essere eseguita prima di fissare la porta.
Peso max pannello porta 25/41/59 kg.
La valvola per il collegamento dell'acqua deve essere posizionata vicino all'apparecchio ed essere sempre accessibile.
Se la pressione dell'acqua supera 0.8 MPa (8 bar), collegare una valvola di sfogo tra rubinetto e tubo di allacciamento.

Valori di collegamento

Assorbimento totale 0,300 kW.
Cavo di connessione lunghezza 3,0 m, con spina Schuko.
Collegamento per carico dell'acqua.
Lunghezza del cavo di allacciamento 2,0 m con ghiera 3/4".
Pressione dell'acqua da 2 a 8 bar.



Le dimensioni massime del frontale dell'anta sono progettate per una luce di 3 mm.

**RF 410 304**

Completamente integrabile
Larghezza nicchia 45,7 cm,
Altezza nicchia 213,4 cm

Accessori in dotazione

Componente per installazione
side-by-side

Accessori di installazione**RA 421 110**

Pannello porta in acciaio con maniglia
Per apparecchi larghi 45,7 cm,
spessore pannello 19 mm

RA 423 140**Profili laterali, lunghi****RA 425 110****Maniglia, acciaio, lunga**

Con 3 punti di fissaggio, lunghezza
1131 mm, distanza di foratura tra i
punti di fissaggio 554 mm

RA 428 110**Pannello porta in acciaio, senza maniglia**

Per apparecchi larghi 45,7 cm,
spessore pannello 19 mm

RA 460 013**Kit anticondensa 230 V**

Necessario se gli apparecchi sono
installati fianco a fianco.

Richiesto se gli apparecchi sono
installati fra loro ad una distanza
maggiore di 16 mm e minore di 160 mm
e in caso di installazione in ambienti
molto umidi.

Non necessario se gli apparecchi sono
installati a più di 160 mm l'uno dall'altro

RA 460 020**Elemento di connessione verticale per pannelli**

Per frontale a filo

RA 464 111**Griglia di ventilazione in acciaio**

Per apparecchi larghi 45,7 cm,
con filtro

Congelatore Vario Serie 400**RF 410**

- Interni in acciaio inox e solidi elementi in alluminio color antracite.
- Punti di illuminazione con luce a LED calda e anti-abbaglio.
- Porte dotate di Open Assist in due modalità:
 1. Funzione Push-to-Open per integrare il frigo in composizioni senza maniglia
 2. Funzione Pull-to-Open per facilitare l'apertura tramite maniglia.
- Chiusura porta ammortizzata grazie al sistema SoftClosing.
- I cassetti nel RC e nel RF sono posizionati alla stessa altezza. In caso di installazione side-by-side, i ripiani in vetro e i supporti nelle controporte possono essere allineati sullo stesso livello.
- Materiale ed estetica interni come modelli RC:
 - ripiani in vetro
 - solidi supporti in alluminio color antracite nella controporta.
- Interno porta piatto in acciaio inox.
- Sistema guide per ripiani e griglie flessibile e discreto.
- Display TFT touch.
- Capacità netta 237 litri.

Funzionamento

Display TFT.

Display con testi in chiaro.

Caratteristiche tecniche

Raffreddamento dinamico.

Sbrinamento automatico.

Sistema chiusura porta ammortizzata.

Modalità riposo certificato da Star-K.

Quando la modalità riposo è attiva l'apparecchio può essere aperto solo tramite maniglia.

Segnalazione acustica e visiva in caso di anomalie.

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.

Vano congelatore

Tecnologia NoFrost con congelamento intensivo a -30 °C.

Temperatura regolabile da -14 °C a -24 °C.

Vano congelatore ****

Capacità di congelamento 16 kg/24 h. Autonomia in caso di guasto 10 h.

4 ripiani in vetro infrangibile, vetro bianco, 4 di cui sono regolabili in altezza.

2 cassetti con fronte trasparente completamente estraibili.

Punti luce LED con luce bianca, calda e anti-abbaglio.

Posizionamento balconcini nella controporta estremamente flessibile.

4 supporti nella controporta regolabili in altezza.

Valori di consumo

Classe di efficienza energetica A++

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

Consumo di energia 260 kWh/annuo.

Rumorosità 42 db (re 1 pW).

Precauzioni di montaggio

Cerniere piatte.

Cerniera a sinistra, reversibile.

Angolo di apertura della porta di 115°, possibilità di bloccaggio a 90°.

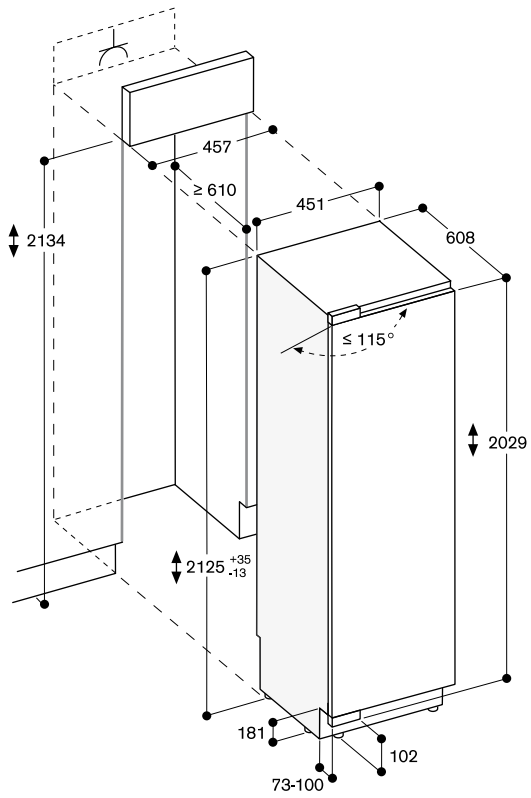
In caso di installazione con angolo di apertura della porta di 90°, l'accesso ai cassetti è limitato.

Peso max. pannello porta: 59 kg.

Valori di collegamento

Assorbimento totale 0,300 kW.

Cavo di connessione lunghezza 3,0 m, con spina Schuko.



Le dimensioni massime del frontale dell'anta sono progettate per una luce di 3 mm.

**RW 466 365**

Completamente integrabile,
con porta in vetro
Larghezza nicchia 61 cm
Altezza nicchia 213,4 cm

Accessori in dotazione

Componente per installazione Side by Side

Accessori necessari per l'installazione

RA 420 010

Serratura

Per RW 414 e RW 466

RA 421 610

Pannello porta acciaio con maniglia

Per apparecchi larghi 61 cm,
spessore pannello 19 mm

RA 421 611

Cornice in acciaio con maniglia

Per apparecchi larghi 61 cm, cerniera
a sx, spessore pannello 19 mm

RA 421 612

Cornice in acciaio con maniglia

Per apparecchi larghi 61 cm, cerniera
a dx, spessore pannello 19 mm

RA 423 140

Profili laterali, lunghi

RA 425 110

Maniglia, acciaio, lunga

Con 3 punti di fissaggio, lunghezza
1131 mm, distanza di foratura tra i
punti di fissaggio 554 mm

RA 428 610

Pannello porta in acciaio, senza maniglia

Per apparecchi larghi 61 cm,
spessore pannello 19 mm

RA 428 611

Cornice in acciaio, senza maniglia

Per apparecchi larghi 61 cm,
spessore pannello 19 mm

RA 460 013

Kit anticondensa 230 V

Necessario se gli apparecchi sono
installati fianco a fianco.

Richiesto se gli apparecchi sono
installati fra loro ad una distanza
maggiore di 16 mm e minore di 160 mm
e in caso di installazione in ambienti
molto umidi.

Non necessario se gli apparecchi sono
installati a più di 160 mm l'uno dall'altro

RA 460 020

Elemento di connessione verticale per pannelli

Per frontale a filo

RA 464 611

Griglia di ventilazione in acciaio

Per apparecchi larghi 61 cm

Vario cantina per vino Serie 400**RW 466**

- Tre zone climatizzate indipendenti.
- Regolazione elettronica della temperatura da +5 °C a +20 °C, visualizzata sul display.
- Regolazione dell'umidità.
- Interni in acciaio inox inossidabile.
- Supporti bottiglie completamente estraibili; in legno di quercia e alluminio color antracite.
- Supporti per bottiglie con guide telescopiche nascoste.
- Punti di illuminazione con luce a LED calda e anti-abbaglio.
- 5 scenari luce preimpostati, selezionabili via display TFT.
- Porte dotate di Open Assist in due modalità:
 1. Funzione Push-to-Open per integrare il frigo in composizioni senza maniglia
 2. Funzione Pull-to-Open per facilitare l'apertura tramite maniglia.
- Chiusura porta ammortizzata grazie al nuovo sistema SoftClosing.
- Vibrazioni ridotte grazie al compressore VCC.
- Display TFT touch.
- Capacità massima: 99 bottiglie.

Funzionamento

Display TFT.

Display con testi in chiaro.

Caratteristiche tecniche

Raffreddamento dinamico.

Sbrinamento automatico.

Filtro aria ai carboni attivi.

Protezione raggi UV.

Modalità riposo certificato da Star-K.

Quando la modalità riposo è attiva l'apparecchio può esser aperto solo tramite maniglia.

Segnalazione acustica e visiva in caso di anomalie.

Home Connect

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

Caratteristiche

Capacità netta 366 litri.

Capacità massima: 99 bottiglie (bottiglie standard da 0.75/l).

12 supporti per bottiglie di cui 9 completamente estraibili e 3 adatti per bottiglie Magnum.

Configurazione interni flessibile tramite l'aggiunta o la rimozione di ripiani per bottiglie completamente estraibili.

È possibile posizionare fino a 12 bottiglie Magnum mantenendo la configurazione standard dei supporti interni (12 supporti bottiglie).

Numero max ripiani bottiglie: 12.

2 punti luce LED con luce bianca, calda e anti-abbaglio in ciascuna zona.

5 scenari di illuminazione selezionabili per una presentazione vini personalizzata.

Accessori speciali

RA 430 000

Elementi di copertura foro viti, 8 pezzi

RA 492 660

Ripiano removibile con cornice in quercia

Utilizzabile con decanter e bottiglie

Per apparecchi larghi 61 cm

RA 493 060

Elemento di presentazione in quercia e alluminio colore antracite

Per esposizione di una singola bottiglia

RA 491 661

Ripiano bottiglie completamente

estraibile in quercia e alluminio colore antracite

Guide telescopiche estraibili

Per apparecchi larghi 61 cm

RA 498 640

Supporto in legno di quercia per

l'alloggiamento delle bottiglie nel vano divisorio

Per apparecchi larghi 61 cm

Valori di consumo

Classe di efficienza energetica

A (In una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a G).

Consumo di energia 171 kWh/annuo.

Rumorosità 42 db (re 1 pW).

Precauzioni di montaggio

Cerniere piatte.

Cerniera a destra, reversibile.

Angolo di apertura della porta di 115°, possibilità di bloccaggio a 90°.

Peso max pannello porta 73 kg.

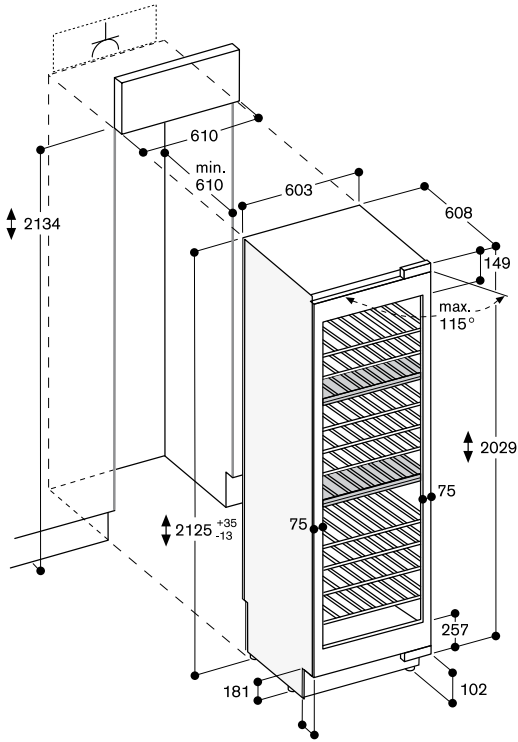
La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile.

Non trasportare/operare sopra i 2.000 m rispetto al livello del mare.

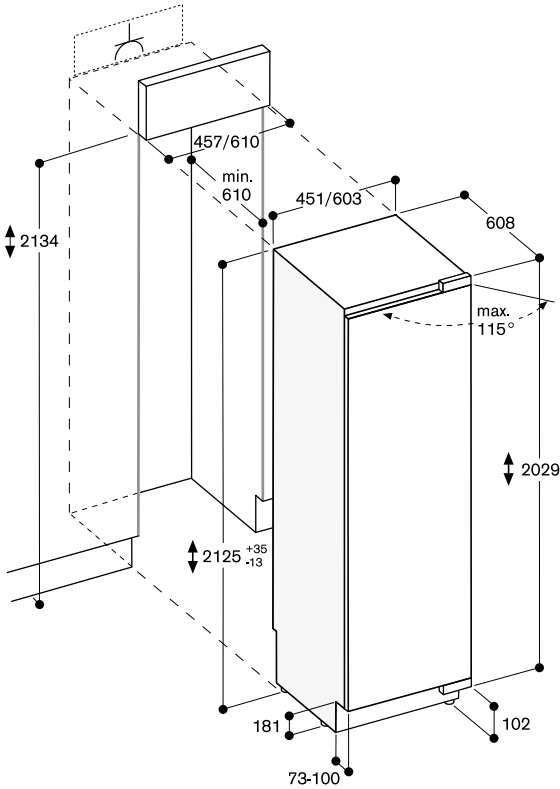
Valori di collegamento

Absorbimento totale 0,300 kW.

Cavo di connessione lunghezza 3,0 m, con spina Schuko.

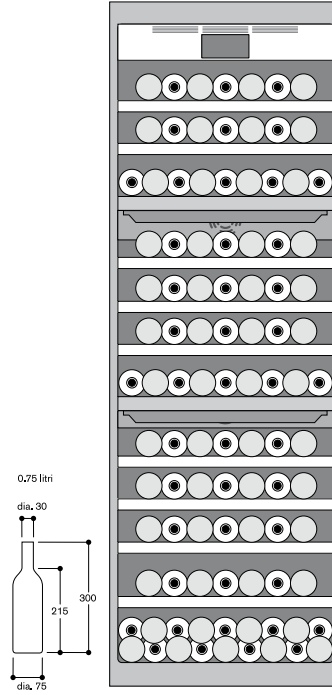


Le dimensioni massime del frontale dell'anta sono progettate per una luce di 3 mm.



Le dimensioni massime del frontale dell'anta sono progettate per una luce di 3 mm.

Conservazione di bottiglie



**RW 414 365**

Completamente integrabile,
con porta in vetro
Larghezza nicchia 45,7 cm
Altezza nicchia 213,4 cm

Accessori in dotazione

Componente per installazione Side by Side

Accessori necessari per l'installazione

RA 420 010

Serratura

Per RW 414 e RW 466

RA 421 110

Pannello porta acciaio con maniglia

Per apparecchi larghi 45,7 cm,
spessore pannello 19 mm

RA 421 111

Cornice in acciaio con maniglia

Per apparecchi larghi 45,7 cm,
cerniera a sx, spessore pannello 19 mm

RA 421 112

Cornice in acciaio con maniglia

Per apparecchi larghi 45,7 cm,
cerniera a dx, spessore pannello 19 mm

RA 423 140

Profili laterali, lunghi

RA 425 110

Maniglia, acciaio, lunga

Con 3 punti di fissaggio, lunghezza
1131 mm, distanza di foratura tra i
punti di fissaggio 554 mm

RA 428 110

Pannello porta in acciaio, senza maniglia

Per apparecchi larghi 45,7 cm,
spessore pannello 19 mm

RA 428 111

Cornice in acciaio, senza maniglia

Per apparecchi larghi 45,7 cm,
spessore pannello 19 mm

RA 460 013

Kit anticondensa 230 V

Necessario se gli apparecchi sono
installati fianco a fianco.

Richiesto se gli apparecchi sono
installati fra loro ad una distanza
maggiore di 16 mm e minore di 160 mm
e in caso di installazione in ambienti
molto umidi.

Non necessario se gli apparecchi sono
installati a più di 160 mm l'uno dall'altro

RA 460 020

Elemento di connessione verticale per pannelli

Per frontale a filo

RA 464 111

Griglia di ventilazione in acciaio

Per apparecchi larghi 45,7 cm

Vario cantina per vino Serie 400**RW 414**

- Due zone climatizzate indipendenti.
- Regolazione elettronica della temperatura da +5 °C a +20 °C, visualizzata sul display.
- Regolazione dell'umidità.
- Interni in acciaio inox inossidabile.
- Supporti bottiglie completamente estraibili; in legno di quercia e alluminio color antracite.
- Supporti per bottiglie con guide telescopiche nascoste.
- Punti di illuminazione con luce a LED calda e anti-abbaglio.
- 5 scenari luce preimpostati, selezionabili via display TFT.
- Porte dotate di Open Assist in due modalità:
 1. Funzione Push-to-Open per integrare il frigo in composizioni senza maniglia
 2. Funzione Pull-to-Open per facilitare l'apertura tramite maniglia.
- Chiusura porta ammortizzata grazie al nuovo sistema SoftClosing.
- Vibrazioni ridotte grazie al compressore VCC.
- Display TFT touch.
- Capacità massima: 70 bottiglie.

Funzionamento

Display TFT.

Display con testi in chiaro.

Caratteristiche tecniche

Raffreddamento dinamico.

Sbrinamento automatico.

Filtro aria ai carboni attivi.

Protezione raggi UV.

Modalità riposo certificato da Star-K.

Quando la modalità riposo è attiva l'apparecchio può esser aperto solo tramite maniglia.

Segnalazione acustica e visiva in caso di anomalie.

Home Connect

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

Caratteristiche

Capacità netta 269 litri.

Capacità massima: 70 bottiglie (bottiglie standard da 0,75/l).

12 supporti per bottiglie di cui 10 completamente estraibili e 3 adatti per bottiglie Magnum.

Configurazione interni flessibile tramite l'aggiunta o la rimozione di ripiani per bottiglie completamente estraibili.

Possibilità di conservare 6 bottiglie Magnum non modificando la configurazione standard dei ripiani (12 ripiani).

Numero max ripiani bottiglie: 13.

2 punti luce LED con luce bianca, calda e anti-abbaglio in ciascuna zona.

5 scenari di illuminazione selezionabili per una presentazione vini personalizzata.

Accessori speciali

RA 430 000

Elementi di copertura foro viti, 8 pezzi

RA 492 160

Ripiano removibile con cornice in quercia

Utilizzabile con decanter e bottiglie

Per apparecchi larghi 45,7 cm

RA 493 060

Elemento di presentazione in quercia e alluminio colore antracite

Per esposizione di una singola bottiglia

RA 491 161

Ripiano bottiglie completamente

estraibile in quercia e alluminio colore antracite

Guide telescopiche estraibili

Per apparecchi larghi 45,7 cm

RA 498 140

Supporto in legno di quercia per l'alloggiamento delle bottiglie nel vano divisorio

Per apparecchi larghi 45,7 cm

Valori di consumo

Classe di efficienza energetica

A (In una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a G).

Consumo di energia 167 kWh/annuo.

Rumorosità 42 db (re 1 pW).

Precauzioni di montaggio

Cerniere piatte.

Cerniera a destra, reversibile.

Angolo di apertura della porta di 115°, possibilità di bloccaggio a 90°.

Peso max pannello porta 76 kg.

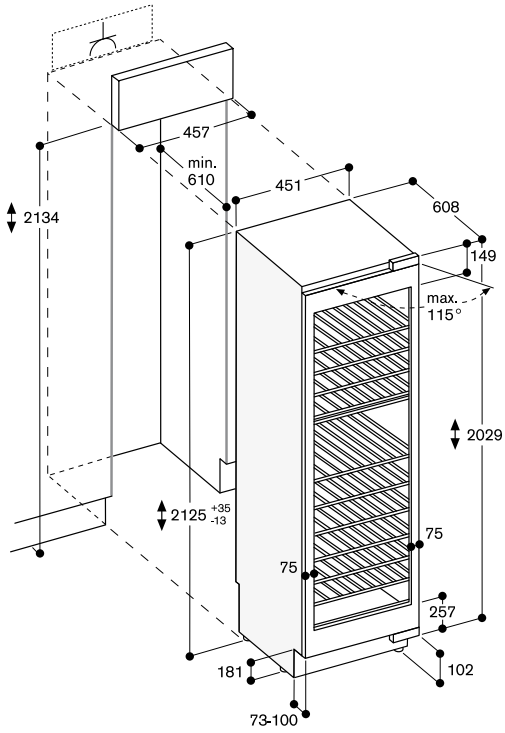
La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile.

Non trasportare/operare sopra i 2.000 m rispetto al livello del mare.

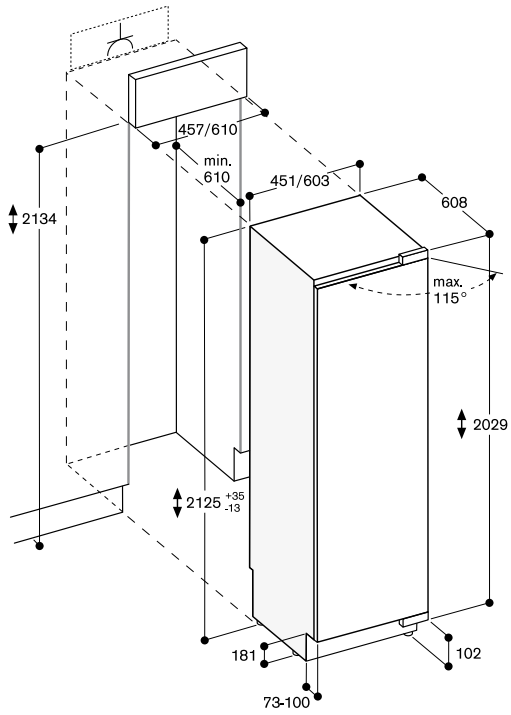
Valori di collegamento

Absorbimento totale 0,300 kW.

Cavo di connessione lunghezza 3,0 m, con spina Schuko.

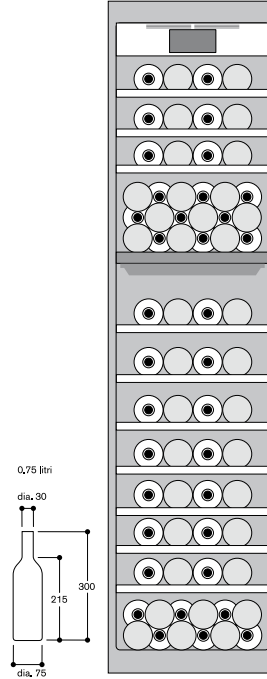


Le dimensioni massime del frontale dell'anta sono progettate per una luce di 3 mm.



Le dimensioni massime del frontale dell'anta sono progettate per una luce di 3 mm.

Conservazione di bottiglie



Assicurarsi che le pareti laterali del cabinet siano stabili: gli apparecchi VarioCooling sono fissati alla nicchia solo tramite staffe in alto e sul fondo, di lato.

Se si installano gli apparecchi VarioCooling in combinazione side-by-side usare il kit RA 460 000. Se la distanza tra gli apparecchi è maggiore di 16 mm e minore di 160 mm o questi si trovano in un ambiente molto umidi installare il kit anticondensa RA 460 011.

Se gli apparecchi sono installati "cerniera-maniglia" è necessario usare il kit anticondensa RA 460 013. Questo può essere omesso se la distanza tra gli apparecchi è maggiore di 160 mm. Il kit RA 460 013 non richiede spazio ulteriore nella nicchia e non interferisce con la protezione per le dita.

Se si uniscono gli apparecchi VarioCooling "cerniera-cerniera", prevedere un pannello laterale stabile tra gli apparecchi. Occorre tenere in considerazione che tale configurazione presenta delle restrizioni (non possono essere aperte le porte dei due apparecchi simultaneamente). Se tale vincolo è accettato, i due apparecchi possono essere combinati utilizzando il kit di installazione side-by-side RA 460 00.

Quando si installa un VarioCooling Serie 400 senza maniglia a fianco di un apparecchio della Serie 400 BO/BM/BS/CM è richiesta una distanza laterale di 30 mm nel caso in cui la porta del VarioCooling si apra verso un BO/BM/BS/CM. Quando si installa un VarioCooling Serie 400 a fianco di un apparecchio della Serie 400 BO/BM/BS/CM è richiesta una distanza laterale di 60 mm nel caso in cui la maniglia del BO/BM/BS sia sullo stesso lato della cerniera dell'apparecchio VarioCooling.

In caso di installazione simile ma con un forno Serie 200 BOP/BMP/BSP è necessaria una distanza di 40 mm.

Angolo apertura porta

Per garantire una corretta progettazione della cucina è essenziale tenere conto dell'angolo di apertura della porta dell'apparecchio (incluso lo spessore del pannello della porta e della maniglia). È opportuno evitare eventuali collisioni con altri elementi della cucina (piani di lavoro, maniglie di altri mobili, ecc.) o parti della stanza (pareti, sporgenze, ecc.).

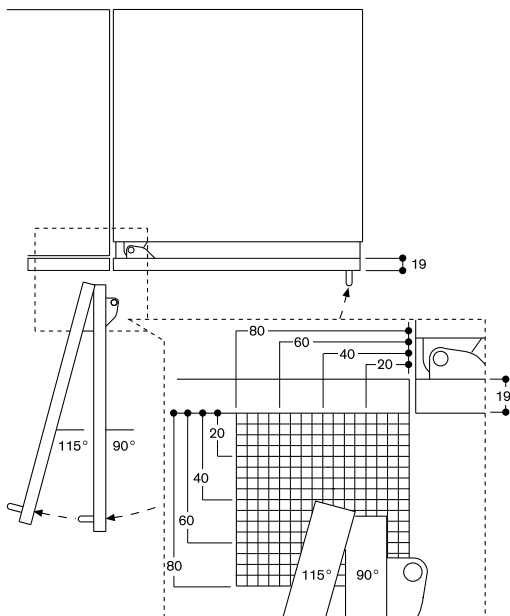
Per permettere una corretta apertura della porta fare riferimento al disegno sotto. Il disegno considera uno spessore pannello di 19 mm.

Se si verifica una collisione, è consigliabile ridurre l'angolo di apertura della porta a 90° (rispetto allo standard 115°) tramite il perno fornito in dotazione con l'apparecchio.

Inoltre, a causa delle limitazioni d'uso, non è consigliabile installare un congelatore (RF 411, RF 461, RF 463, RF 471) accanto a una parete o qualsiasi altra installazione che richieda un angolo della porta di 90°. Tuttavia, se tali vincoli sono accettati e si desidera procedere comunque con l'installazione, occorre sostituire il contenitore del ghiaccio in dotazione con il modello più piccolo (RA 448 220). Tale operazione deve essere eseguita prima di fissare la porta.

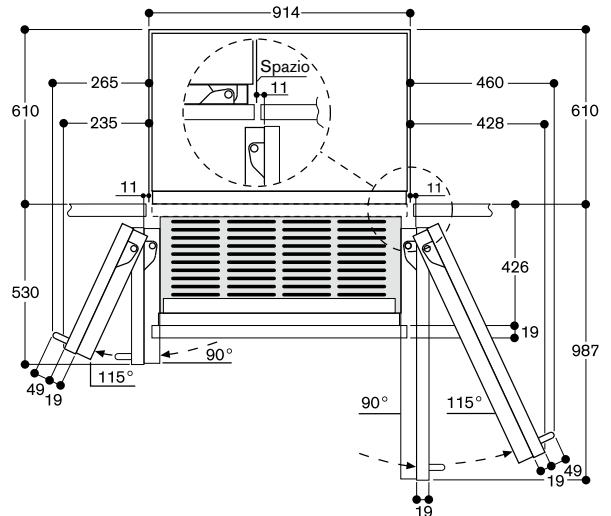
Alternativamente, utilizzare un distanziatore tra l'apparecchio e l'elemento di collisione o riorganizzare la disposizione dei mobili o degli apparecchi circostanti.

Angolo d'apertura della porta



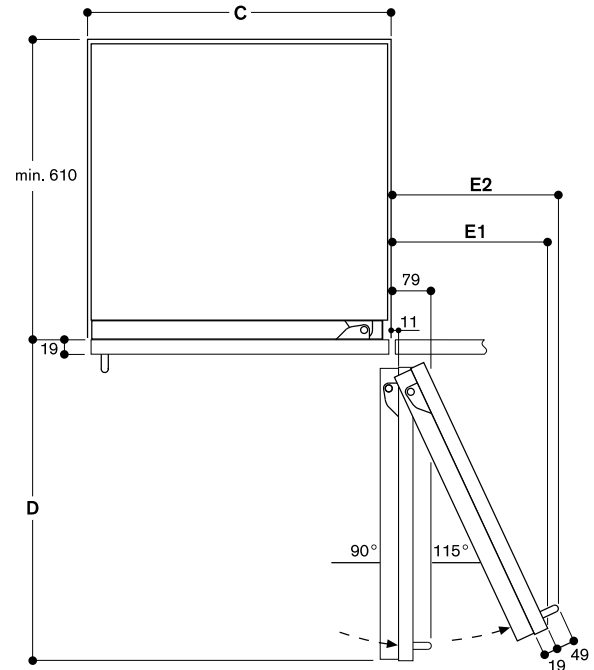
Lo spazio necessario della porta (vd. figura sopra) dipende dallo spessore dell'anta applicata e dall'angolo di apertura. Nel disegno quotato lo spessore dell'anta dell'apparecchio è di 19 mm.

Distanza dal muro RB/RV



Nel disegno è considerato uno spessore dell'anta dell'apparecchio di 19 mm ed una sporgenza della maniglia di 49 mm.

Distanza dal muro RB 472/RC/RF/RW



Larghezza	D	E1	E2
C			
457 mm	525 mm	235 mm	265 mm
610 mm	677 mm	299 mm	330 mm
762 mm	830 mm	364 mm	395 mm
914 mm	980 mm	428 mm	460 mm

Nel disegno è considerato uno spessore dell'anta dell'apparecchio di 19 mm ed una sporgenza della maniglia di 49 mm.

Note:

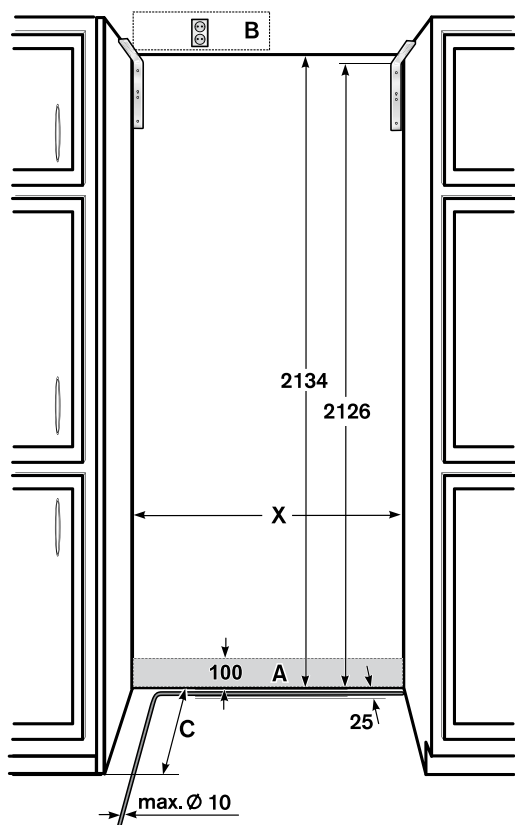
- I piedini prevedono un movimento di +35 / -13 mm. In figura si considerano a 0.
- Per una ventilazione corretta prevedere uno spazio pavimento-bordo del cabinet di 100 mm.
- Lo spessore pannelli può andare da 19 mm a 38 mm.

Gli apparecchi VarioCooling appoggiano sul pavimento. Non bisogna prevedere perciò una nicchia standard.

Nicchia

Prevedere una nicchia i cui lati non abbiano sporgenze. Prevedere uno spessore pannelli di almeno 16 mm.

Nicchia per apparecchio singolo:



- A Area di installazione per la connessione acqua
- B Area di installazione per la connessione elettrica sempre esterna alla nicchia
- C Profondità nicchia. 610 mm è il minimo!
- X Larghezza nicchia. Fare riferimento alla tabella qui sotto:

Tipo apparecchio	Larghezza nicchia X
451 mm	457 mm
603 mm	610 mm
756 mm	762 mm
908 mm	914 mm

Nicchia per installazione side-by-side:

La larghezza nicchia è la risultante della somma delle larghezze degli apparecchi. Altezza e profondità nicchia corrispondono alle specifiche del singolo apparecchio. È importante rispettare le dimensioni richieste all'esterno della nicchia per le connessioni idriche ed elettriche. Per le dimensioni precise fare riferimento alle singole schede e disegni tecnici degli apparecchi.

Luogo di installazione

Installare l'apparecchio in luogo asciutto e ventilato, lontano dalla luce solare o da fonti di calore. In caso ciò non fosse evitabile, prevedere un'isolamento appropriato o rispettare le seguenti distanze dalla fonte di calore:

- 3 cm da cucine a gas / elettriche.
- 3 cm da forni elettrici / a gas.
- 30 cm da cucine / apparecchi ad olio o combustibile solido.

Se necessario, rinforzare il pavimento.

Per il corretto funzionamento del dispenser ghiaccio, mantenere l'apparecchio sempre verticale.

Superficie

Assicurare una superficie di appoggio piatta, omogenea e solida, tale da reggere il peso dell'apparecchio con pieno carico.

Lo spessore pavimento dove viene installato l'apparecchio deve essere lo stesso del resto della stanza. Per qualsiasi dubbio contattare il vostro architetto.

Cabinet

L'apparecchio è fissato al cabinet. Assicurarsi che lo stesso sia assicurato al pavimento o al muro.

Lo spessore dello zoccolo deve essere massimo 19 mm.

Base

Importante!

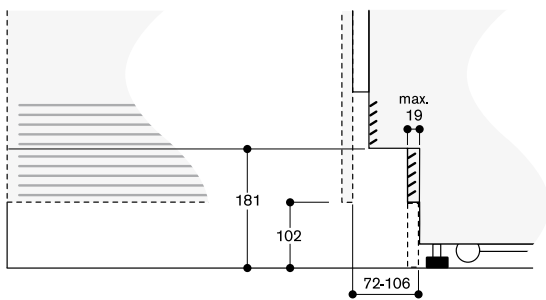
Non coprire mai l'ingresso/uscita aria situati nella parte inferiore dell'apparecchio. Rispettare sempre una distanza pavimento-bordo inferiore apparecchio di 100 mm tenendo presente tale distanza anche quando si regolano i piedini.

Altezza massima della base: 102 mm.
Spessore massimo dello zoccolo: 19 mm.

Connettori adesivi sono predisposti sul frontale dell'apparecchio per fissare il frontale della base.

L'ingresso/uscita aria sono al di sopra del frontale della base. Non coprirli.

Dettaglio base



Data l'altezza standard dell'apparecchio, l'altezza massima dello zoccolo è 102 mm. Lo spessore massimo dello zoccolo è 19 mm.

Nel caso fosse necessario eccedere i 102 mm di cui sopra, è possibile arrivare fino a 181 mm. In tal caso l'ingresso/uscita aria diventa visibile!

Bordo

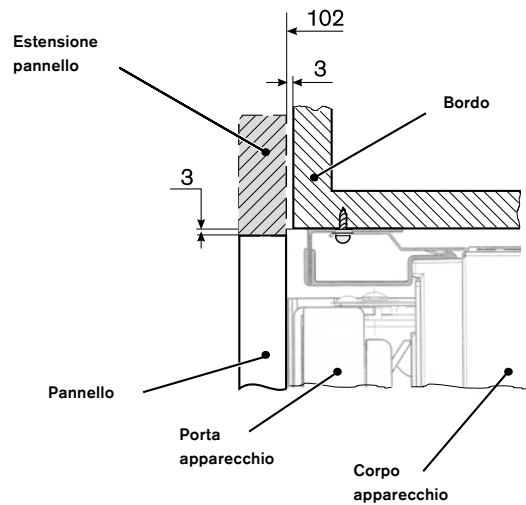
L'altezza dell'anta del cabinet dipende da:

- l'altezza totale dell'apparecchio,
- la distanza pavimento-bordo inferiore cabinet,
- il tipo di apparecchio.

L'altezza complessiva dell'apparecchio è di 2.029 mm.

Tale altezza è regolabile da -13 mm a +35 mm. È necessario rispettare una distanza minima pavimento-bordo inferiore apparecchio di 100 mm.

È possibile, per motivi di design, allungare il pannello della porta dell'apparecchio al di sopra del bordo superiore dell'apparecchio stesso.



Importante!

È necessario che il bordo sia profondo almeno 100 mm (misurato dal frontale dell'apparecchio).

I disegni seguenti mostrano le dimensioni base delle porte come accessori speciali o delle cornici.

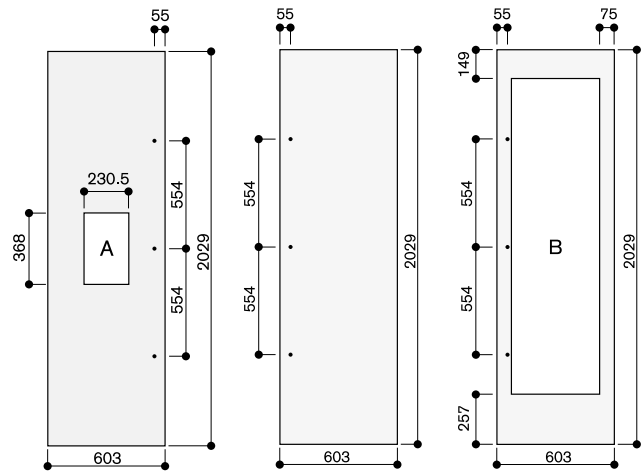
Le dimensioni indicate fanno riferimento alle seguenti specifiche base:

- Altezza base: 102 mm
- Altezza complessiva nicchia: 2.134 mm
- Spazio/gap: 3 mm
- Spessore pannello: 19 mm

Importante!

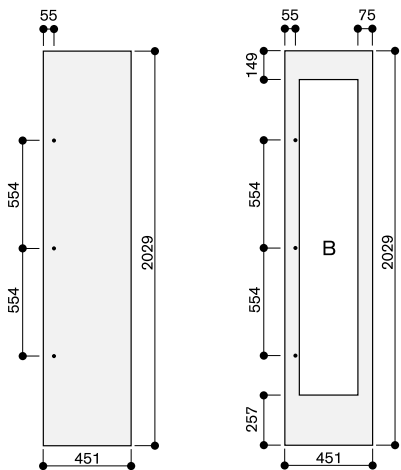
I seguenti disegni non sono sostituiti di dettagliati piani di design. Fare sempre riferimento al design globale della cucina.

Apparecchi con larghezza nicchia 61 cm



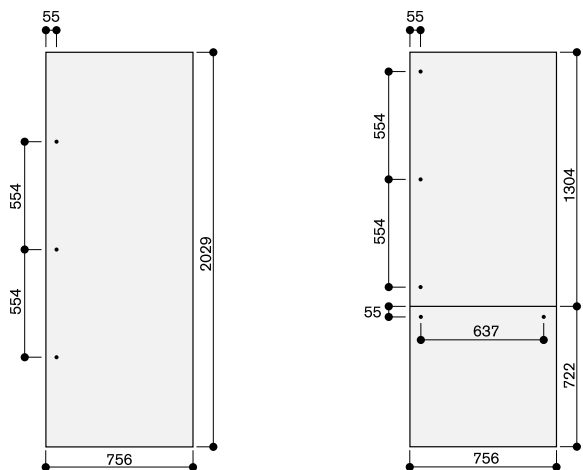
Lo spessore del pannello della porta è 19 mm.
 Le dimensioni massime del pannello della porta considerano uno spazio di 3 mm basato sulla singola larghezza.
 A: Il taglio sull'anta dell'apparecchio con dispenser acqua e ghiaccio è centrato orizzontalmente e verticalmente.
 B: La larghezza della cornice può essere compresa tra 65 mm e 82 mm.

Apparecchi con larghezza nicchia 45.7 cm



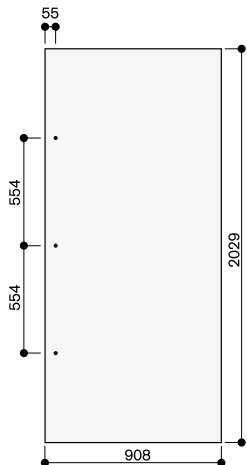
Lo spessore del pannello della porta è 19 mm.
 Le dimensioni massime del pannello della porta considerano uno spazio di 3 mm basato sulla singola larghezza.
 A: Il taglio sull'anta dell'apparecchio con dispenser acqua e ghiaccio è centrato orizzontalmente e verticalmente.
 B: La larghezza della cornice può essere compresa tra 65 mm e 82 mm.

Apparecchi con larghezza nicchia 76.2 cm



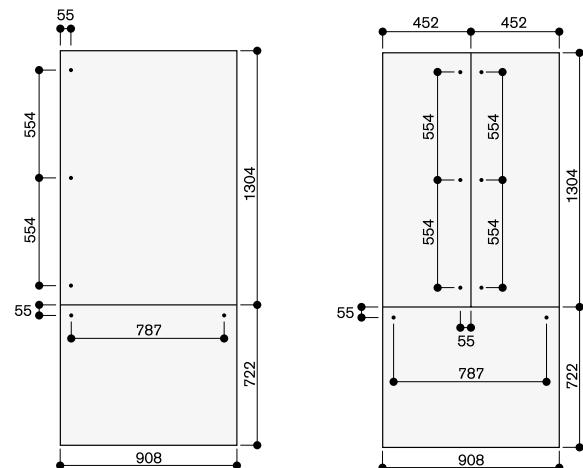
Lo spessore del pannello della porta è 19 mm.
 Le dimensioni massime del pannello della porta considerano uno spazio di 3 mm basato sulla singola larghezza.

Apparecchi con larghezza 91.4 cm

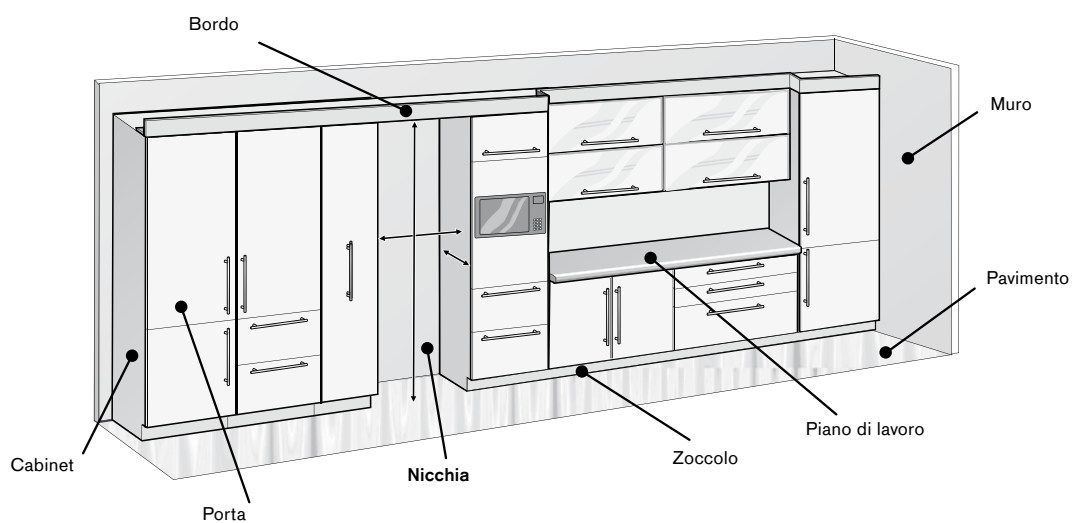


Lo spessore del pannello della porta è 19 mm.
 Le dimensioni massime del pannello della porta considerano uno spazio di 3 mm basato sulla singola larghezza.

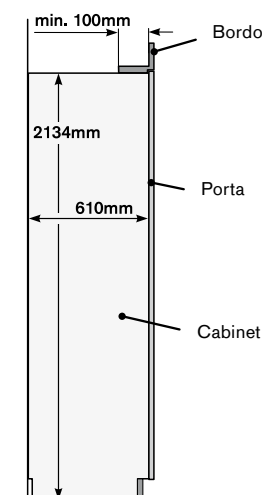
Apparecchi con larghezza nicchia 91.4 cm



Lo spessore del pannello della porta è 19 mm.
 Le dimensioni massime del pannello della porta considerano uno spazio di 3 mm basato sulla singola larghezza.



Nicchia. Taglio verticale



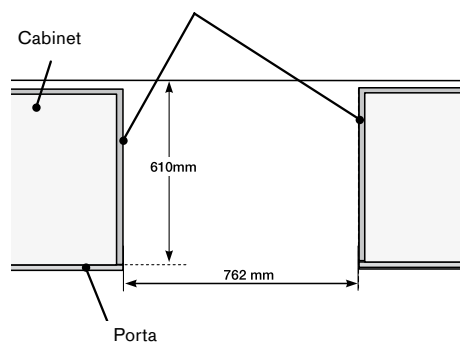
Nicchia per installazione apparecchio singolo (es: larghezza 762 mm)

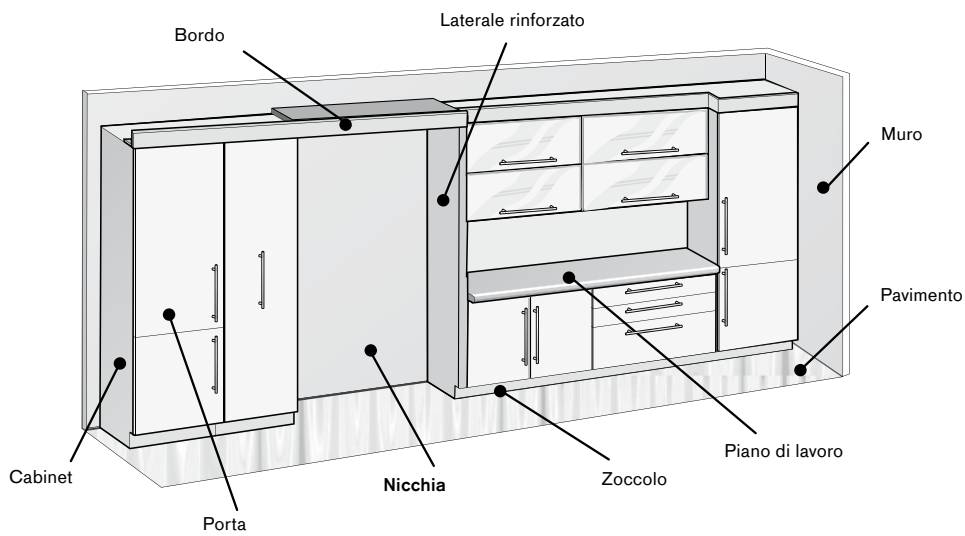
In questo esempio la nicchia è formata da 2 colonne (sx e dx) con bordo superiore.

Specifiche necessarie:

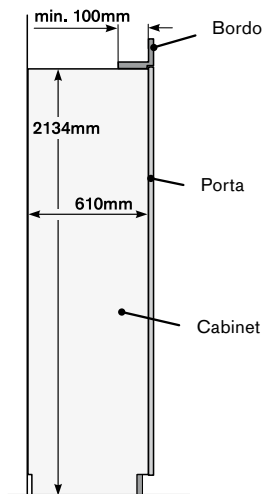
- I lati della nicchia devono essere lisci ed omogenei
- Il bordo deve essere profondo almeno 100 mm e solido (spessore min. 16 mm)
- Larghezza nicchia: 762 mm
- Profondità nicchia: 610 mm

Nicchia. Taglio orizzontale





Nicchia. Taglio verticale



Nicchia per installazione side-by-side

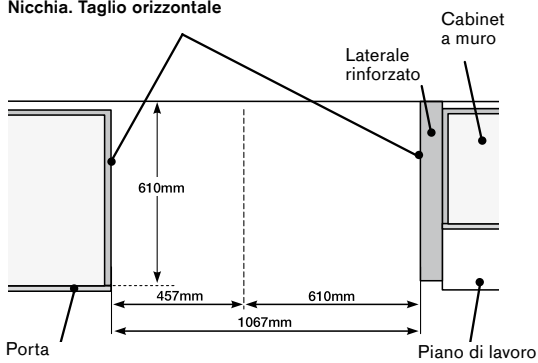
- Frigo da 610 mm (dx)
- Freezer da 457 mm (sx)

In questo esempio la nicchia è formata da una colonna (sx) e un laterale rinforzato (dx) insieme ad un bordo superiore.

Specifiche necessarie:

- I lati della nicchia devono essere lisci ed omogenei
- Il bordo deve essere profondo almeno 100 mm e solido (spessore min. 16 mm)
- Larghezza nicchia: 610 mm + 457 mm = 1.067 mm
- Profondità nicchia: 610 mm

Nicchia. Taglio orizzontale





Installazione side-by-side. Soluzione 1

RF 471 / RC 492

Limitazioni: Nessuna.

Accessori: 1x RA 460 000 (SxS).

Note: Cerniere verso l'esterno.



Installazione side-by-side. Soluzione 2

RW 414 / RB 472

Limitazioni: Nessuna.

Accessori: 1x RA 460 000 (SxS).

Note: Cerniere verso l'esterno. Cambiare cerniera di RW. Se si utilizzano le cornici in acciaio (accessori speciali) utilizzare la cornice corretta per RW.



Installazione side-by-side. Soluzione 3

RW 414 / RY 492

Limitazioni: Non tutte le porte sono apribili contemporaneamente. La porta sx di RY può scontrarsi con la maniglia di RW.

Accessori: 1x RA 460 000 (SxS).

Note: È consigliato bloccare la porta di RY a 90°. Cambiare cerniera di RW. Se si utilizzano le cornici in acciaio (accessori speciali) utilizzare la cornice corretta per RW.



Combinazione di 3 apparecchi

RF 463 / RW 464 / RC 462

Limitazioni: le porte di RW e RC sono apribili solo una dopo l'altra.

Accessori: 2 x RA 460 000 (SxS).

Note: Collegare prima tutti gli apparecchi tra di loro, poi inserirli in nicchia.



Distanza massima

RF 471 / RF 463 / RW 464 / RC 472

Limitazioni: Nessuna.

Accessori: 2x RA 460 000 (SxS).

Note: 2 nicchie separate con spazio utile per aprire le porte contemporaneamente. Cambiare cerniera a RW 466. Se si utilizzano le cornici in acciaio (accessori speciali) utilizzare la cornice corretta per RW.



Distanza \geq 160 mm

RF 471 / RF 463 / RW 466 / RC 472

Limitazioni: Le porte centrali non sono apribili contemporaneamente.

Accessori: 2x RA 460 000 (SxS).

Note: 2 nicchie separate. Spazio tra le nicchie $>$ 160 mm. Cambiare cerniera di RW. Se si utilizzano le cornici in acciaio (accessori speciali) utilizzare la cornice corretta per RW.



Distanza \leq 160 mm

RF 471 / RF 463 / RW 466 / RC 472

Limitazioni: Può essere necessario aprire le porte centrali una dopo l'altra.

Accessori: 2x RA 460 000 (SxS), 1x RA 460 013 (HE).

Note: 2 nicchie separate con laterale rinforzato tra le due. Spazio tra le nicchie $<$ 160 mm, perciò un elemento riscaldante è necessario. Cambiare cerniera di RW. Se si utilizzano le cornici in acciaio (accessori speciali) utilizzare la cornice corretta per RW.



Combinazioni di 4 apparecchi

RF 471 / RF 463 / RW 466 / RC 472

Limitazioni: Se la porta centrale è aperta, le altre porte non possono aprirsi.

Accessori: 3x RA 460 000 (SxS).

Note: Gli apparecchi al centro sono installati side-by-side. Per connettere gli altri apparecchi è necessario un ulteriore accessorio side-by-side. Collegare prima tutti e 4 gli apparecchi tra di loro, poi inserirli in nicchia.



Combinazioni di 4 apparecchi - alternativa

RF 471 / RF 463 / RW 466 / RC 472

Limitazioni: Le porte centrali non sono apribili contemporaneamente.

Accessori: 3x RA 460 000 (SxS).

Note: Gli apparecchi al centro sono installati cerniera-cerniera. Collegare prima tutti e 4 gli apparecchi tra di loro, poi inserirli in nicchia. Cambiare cerniera di RF 471 e RW 466. Se si utilizzano le cornici in acciaio (accessori speciali) utilizzare la cornice corretta per RW.

Note:

SxS Accessori per installazione side-by-side. In caso di installazione in ambiente molto umido preferire sempre il kit anticondensa rispetto al semplice accessorio side-by-side.

HE Kit anticondensa. Necessario se gli apparecchi sono installati fianco a fianco con una distanza maggiore di 16 mm e minore di 160 mm o se installati in ambienti molto umidi.



Tipologia	Frigo-congelatore	Frigo-congelatore	Frigo-congelatore	Frigorifero
	RY 492 305	RB 492 305	RB 472 305	RC 492 305
Pannelli / cornici				
Pannello porta in acciaio con maniglia, spessore 19 mm.	RA 421 912	RA 421 910	RA 421 712	RA 421 911
Pannello porta in acciaio senza maniglia, spessore 19 mm.	RA 428 912	RA 428 910	RA 428 712	RA 428 911
Cornice pannello porta in acciaio con maniglia, spessore 19 mm, cerniera a sx.				
Cornice pannello porta in acciaio con maniglia, spessore 19 mm, cerniera a dx.				
Cornice pannello porta in acciaio senza maniglia, spessore 19 mm.				
RA 420 010 Serratura per RW 414 e RW 464				
Griglia di ventilazione				
Acciaio	RA 464 913	RA 464 913	RA 464 713	RA 464 911
Interni cantina per vino				
Portabottiglie completamente estraibili in quercia e alluminio colore antracite.				
Ripiani completamente estraibili con cornice in quercia. Per decanter e bottiglie aperte.				
Supporto di presentazione in quercia e alluminio colore antracite per bottiglie singole. 1 pezzo.				
Supporto in legno di quercia per l'alloggiamento delle bottiglie nel vano divisorio.				
RA 430 000 Set di copertura viti. 8 Pezzi.				
Maniglie				
RA 425 110 Maniglia lunga in acciaio. Con 3 viti, lunghezza 1.131 mm, distanza tra le viti 554 mm.	•	•	•	•
RA 425 710 Maniglia corta in acciaio. Per RB 472 con 2 viti, lunghezza 658 mm, distanza tra le viti 637 mm.			•	
RA 425 910 Maniglia corta in acciaio. Per RB/RY 492, con 2 viti, lunghezza 810 mm, distanza tra le viti 787 mm.	•	•		
Altri				
RA 430 100 Contenitore antracite, coperchio trasparente.	•	•	•	•
RA 448 220 Contenitore piccolo per ghiaccio. Per installazione porta a 90°.				
RA 450 012 Filtro ai carboni attivi per sistema di filtraggio acqua.	•	•	•	
ET 636 458 Filtro ai carboni attivi (parte di ricambio).	•	•	•	•

**RB 289 203**

Con zona Fresh Cooling vicino a 0 °C
 Perfettamente integrabile
 Larghezza nicchia 56 cm
 Altezza nicchia 177,5 cm

Accessori in dotazione

- 2 vaschette per cubetti ghiaccio
- 2 contenitori per uova
- 1 ripiano per vino e champagne
- 1 portabottiglie
- 1 contenitore per ghiaccio
- 1 vassoio Gastronorm in acciaio inox GN 1/3, non forato
- 1 coperchio per vassoio Gastronorm GN 1/3

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.
- RA 430 100**
 Contenitore di conservazione con coperchio trasparente, antracite

Combinazione frigo-congelatore Vario Serie 200
RB 289

- Ottimizzazione degli interni: ripiani regolabili, con la massima profondità e con speciali ripiani per varie tipologie di contenitori.
- Facile accessibilità: cassetti e ripiani completamente estraibili.
- Massima visibilità: nuovo concetto di illuminazione e utilizzo di materiali trasparenti e vetro.
- Possibilità di utilizzare i vassoi Gastronorm GN.
- Maggiore capacità interna 245 litri netti grazie al riallocaimento del motore.
- Quattro zone climatizzate incluso cassetto Fresh Cooling vicino a 0 °C.
- Chiusura porta ammortizzata grazie al nuovo sistema SoftClosing.
- Movimento controllato dei cassetti e dei ripiani su guide completamente estraibili ed ammortizzate.

Funzionamento

Regolazione elettronica della temperatura grazie al display.
 Comandi Touch.

Caratteristiche tecniche

Sistema SoftClosing con cerniere piatte per permettere la chiusura automatica della porta da un angolo di apertura di 20°.
 Segnalazione acustica e visiva in caso di anomalie.

Vano frigorifero

Capacità netta 128 litri.
 Raffreddamento rapido.
 Sbrinamento automatico.
 Temperatura regolabile da +2 °C a +8 °C.
 3 ripiani in vetro infrangibile, 2 completamente estraibili e 1 regolabile manualmente in altezza.
 Portabottiglie per vino e champagne reclinabile.
 Ripiano con speciale fissaggio per vassoio in vetro.
 1 balconcino controporta regolabile con profilo in alluminio per bottiglie grandi.
 1 balconcino controporta con profilo in alluminio.
 Ampia illuminazione interna con luci laterali antiriflesso.
 Ripiani regolabili in alluminio per l'utilizzo ottimale dello spazio interno e per l'appoggio dei vassoi Gastronorm GN.
 Possibili combinazioni:
 1 x 1/3 GN
 2 x 1/3 GN
 3 x 1/3 GN
 1 x 2/3 GN
 1 x 2/3 GN e 1 x 1/3 GN

Zona Fresh Cooling vicino a 0 °C

1 cassetto Fresh Cooling vicino a 0 °C completamente estraibile.
 Per carne e pesce.
 1 cassetto Fresh Cooling vicino a 0 °C con controllo umidità.
 Per frutta e verdura.
 Filtro ai carboni attivi.
 Volume netto 56 litri.

Vano congelatore

Capacità netta 61 litri.
 Sistema NoFrost con funzione di congelamento rapido.
 Raffreddamento dinamico con MultiAirFlow.
 Temperatura regolabile da -16 °C a -24 °C.
 Vano congelatore ****
 Capacità di congelamento 12 kg/24 h.
 Autonomia in caso di guasto 16 h.
 2 cassetti, di cui uno più ampio.

Valori di consumo

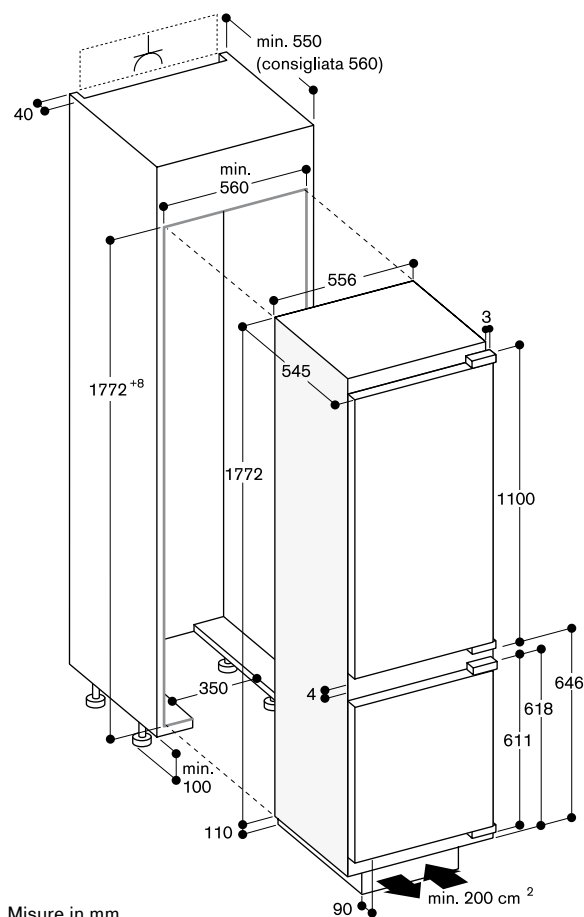
Classe di efficienza energetica A++ (In una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D).
 Consumo di energia annuo 236 kWh.
 Rumorosità 41 dB (re 1 pW).

Precauzioni di montaggio

Cerniere piatte.
 Cerniera a destra, reversibile.
 Angolo di apertura della porta di 115°, possibilità di bloccaggio a 90°.
 Lo zoccolo è arretrato di 90 mm.
 Peso massimo del pannello porta superiore 22 kg, pannello porta inferiore 22 kg.
 È necessario uno spazio di 4 mm tra i due pannelli.

Valori di collegamento

Assorbimento totale 0,12 kW.
 Lunghezza cavo di allacciamento 2,3 m con presa.



Misure in mm



RB 287 203

Perfettamente integrabile
Larghezza nicchia 56 cm
Altezza nicchia 177,5 cm

Accessori in dotazione

- 2 vaschette per cubetti ghiaccio
- 2 contenitori per uova
- 1 ripiano per vino e champagne
- 1 portabottiglie
- 1 contenitore per ghiaccio
- 1 vassoio Gastronorm in acciaio inox GN 1/3, non forato
- 1 coperchio per vassoio Gastronorm GN 1/3

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.

RA 430 100

Contenitore di conservazione con coperchio trasparente, antracite

Combinazione frigo-congelatore Vario

Serie 200

RB 287

- Ottimizzazione degli interni: ripiani regolabili, con la massima profondità e con speciali ripiani per varie tipologie di contenitori.
- Facile accessibilità: cassetti e ripiani completamente estraibili.
- Massima visibilità: nuovo concetto di illuminazione e utilizzo di materiali trasparenti e vetro.
- Possibilità di utilizzare i vassoi Gastronorm GN.
- Maggiore capacità interna 258 litri netti grazie al riallocamento del motore.
- Chiusura porta ammortizzata grazie al nuovo sistema SoftClosing.
- Movimento controllato dei cassetti e dei ripiani su guide completamente estraibili ed ammortizzate.

Funzionamento

Regolazione elettronica della temperatura grazie al display.
Comandi Touch.

Caratteristiche tecniche

Raffreddamento dinamico.
Sistema SoftClosing con cerniere piatte per permettere la chiusura automatica della porta da un angolo di apertura di 20°.
Segnalazione acustica e visiva in caso di anomalie.

Vano frigorifero

Capacità netta 186 litri.
Raffreddamento rapido.
Sbrinamento automatico.
Temperatura regolabile da +2 °C a +8 °C.
3 ripiani in vetro infrangibile, 2 dei quali regolabili in altezza e 1 completamente estraibile.
Portabottiglie per vino e champagne reclinabile.
Ripiano con speciale fissaggio per vassoio in vetro.
1 balconcino controporta regolabile con profilo in alluminio per bottiglie grandi.
2 balconcini controporta con profili in alluminio.
Cassetto per verdure.
Ampia illuminazione interna con luci laterali antiriflesso.
Ripiani regolabili in alluminio per l'utilizzo ottimale dello spazio interno e per l'appoggio dei vassoi Gastronorm GN.
Possibili combinazioni:
1 x 1/3 GN
2 x 1/3 GN
3 x 1/3 GN
1 x 2/3 GN
1 x 2/3 GN e 1 x 1/3 GN

Vano congelatore

Capacità netta 72 litri.
Sistema NoFrost con funzione di congelamento rapido.
Temperatura regolabile da -16 °C a -24 °C.
Vano congelatore ****
Capacità di congelamento 15 kg/24 h.
Autonomia in caso di guasto 25 h.
3 cassetti, uno dei quali più ampio.

Valori di consumo

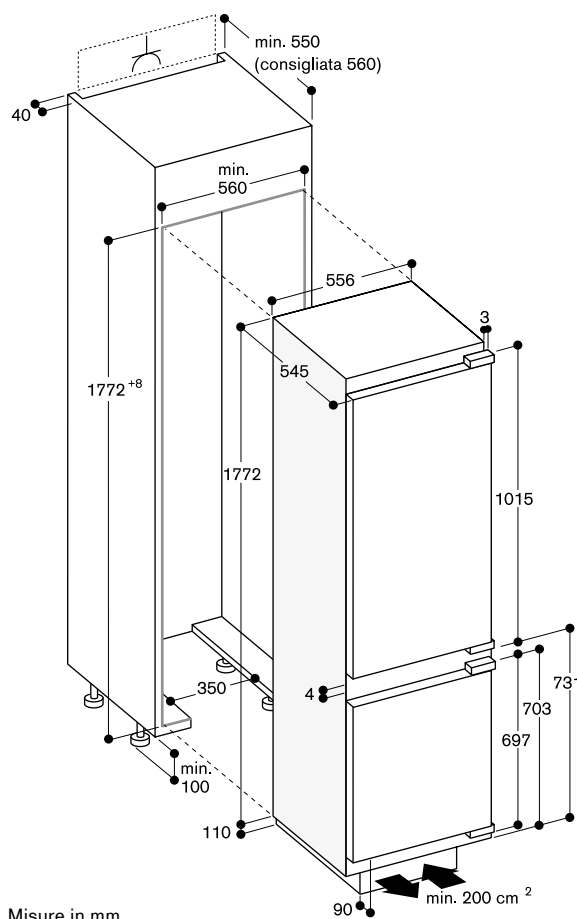
Classe di efficienza energetica A++ (In una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D).
Consumo di energia annuo 237 kWh.
Rumorosità 39 dB (re 1 pW).

Precauzioni di montaggio

Cerniere piatte.
Cerniera a destra, reversibile.
Angolo di apertura della porta di 115°, possibilità di bloccaggio a 90°.
Lo zoccolo è arretrato di 90 mm.
Peso massimo del pannello porta superiore 22 kg, pannello porta inferiore 22 kg.
È necessario uno spazio di 4 mm tra i due pannelli.

Valori di collegamento

Assorbimento totale 0,12 kW.
Lunghezza cavo di allacciamento 2,3 m con presa.



Misure in mm

**RT 289 203**

Con zona Fresh Cooling vicino a 0 °C
 Perfettamente integrabile
 Larghezza nicchia 56 cm
 Altezza nicchia 177,5 cm

Accessori in dotazione

2 contenitori per uova
 1 ripiano per vino e champagne
 1 portabottiglie
 1 contenitore per ghiaccio
 1 vassoio Gastronorm in acciaio inox GN 1/3, non forato
 1 coperchio per vassoio Gastronorm GN 1/3

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.

RA 430 100

Contenitore di conservazione con coperchio trasparente, antracite

Combinazione frigo-congelatore Vario Serie 200
RT 289

- Ottimizzazione degli interni: ripiani regolabili, con la massima profondità e con speciali ripiani per varie tipologie di contenitori.
- Facile accessibilità: cassetti e ripiani completamente estraibili.
- Massima visibilità: nuovo concetto di illuminazione e utilizzo di materiali trasparenti e vetro.
- Possibilità di utilizzare i vassoi Gastronorm GN.
- Maggiore capacità interna 284 litri netti grazie al riallocaimento del motore.
- Quattro zone climatizzate incluso cassetto Fresh Cooling vicino a 0 °C.
- Chiusura porta ammortizzata grazie al nuovo sistema SoftClosing.
- Movimento controllato dei cassetti e dei ripiani su guide completamente estraibili ed ammortizzate.

Funzionamento

Regolazione elettronica della temperatura grazie al display.
 Comandi Touch.

Caratteristiche tecniche

Sistema SoftClosing con cerniere piatte per permettere la chiusura automatica della porta da un angolo di apertura di 20°.
 Segnalazione acustica e visiva in caso di anomalie.

Vano congelatore

Capacità netta 27 litri.
 Funzione di congelamento rapido.
 Temperatura di conservazione da -18 °C.
 Congelatore ****
 Capacità di congelamento 2 kg/24 h.
 Autonomia in caso di guasto 14 h.
 2 ripiani in vetro infrangibile di cui uno removibile.

Vano frigorifero

Capacità netta 180 litri.
 Sbrinamento automatico.
 Temperatura regolabile da +2 °C a +8 °C.
 1 ripiano profondo totalmente estraibile in vetro infrangibile.
 3 ripiani in vetro infrangibile, 2 completamente estraibili e 1 regolabile manualmente in altezza.
 Portabottiglie per vino e champagne reclinabile.
 Ripiano con speciale fissaggio per vassoio in vetro
 1 balconcino controporta regolabile con profilo in alluminio per bottiglie grandi.
 3 balconcini controporta con profilo in alluminio.
 Ampia illuminazione interna con luci laterali antiriflesso.
 Ripiani regolabili in alluminio per l'utilizzo ottimale dello spazio interno e per l'appoggio dei vassoi Gastronorm GN.
 Possibili combinazioni:
 1 x 1/3 GN
 2 x 1/3 GN
 3 x 1/3 GN
 1 x 2/3 GN
 1 x 2/3 GN e 1 x 1/3 GN

Zona Fresh Cooling vicino a 0 °C

2 cassetti Fresh Cooling vicino a 0 °C completamente estraibili.
 Per carne e pesce.
 1 cassetto Fresh Cooling vicino a 0 °C con controllo umidità.
 Per frutta e verdura.
 Filtro ai carboni attivi.
 Volume netto 77 litri.

Valori di consumo

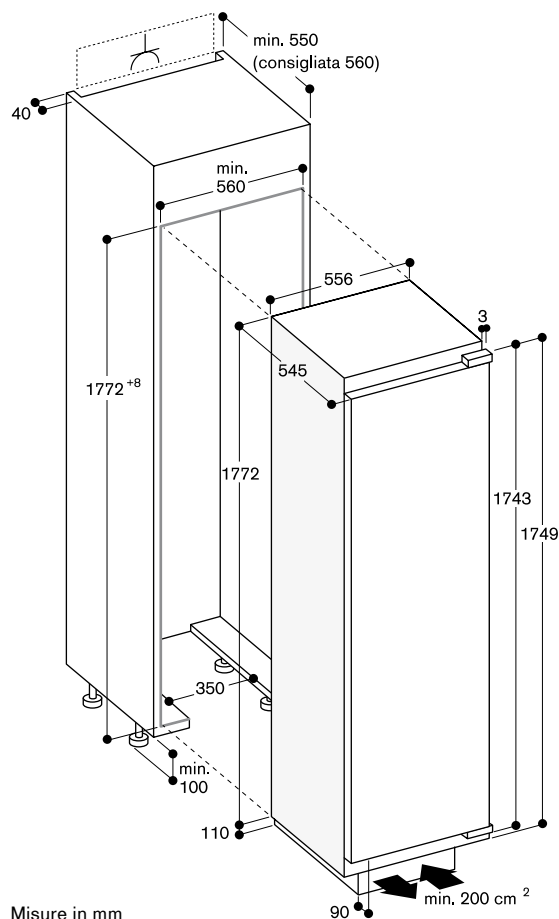
Classe di efficienza energetica A++ (In una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D).
 Consumo di energia annuo 229 kWh.
 Rumorosità 39 dB (re 1 pW).

Precauzioni di montaggio

Cerniere piatte.
 Cerniera a destra, reversibile.
 Angolo di apertura della porta di 115°, possibilità di bloccaggio a 90°.
 Lo zoccolo è arretrato di 90 mm.
 Peso massimo del pannello porta 22 kg.

Valori di collegamento

Assorbimento totale 0,12 kW.
 Lunghezza cavo di allacciamento 2,3 m con presa.





RC 289 203

Con zona Fresh Cooling vicino a 0 °C
 Perfettamente integrabile
 Larghezza nicchia 56 cm
 Altezza nicchia 177,5 cm

Accessori in dotazione

- 2 contenitori per uova
- 1 ripiano per vino e champagne
- 1 portabottiglie
- 1 vassoio Gastronorm in acciaio inox GN 1/3, non forato
- 1 coperchio per vassoio Gastronorm GN 1/3

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.
- RA 430 100
 Contenitore di conservazione con coperchio trasparente, antracite

Centro di raffreddamento

Serie 200

RC 289

- Ottimizzazione degli interni: ripiani regolabili, con la massima profondità e con speciali ripiani per varie tipologie di contenitori.
- Facile accessibilità: cassetti e ripiani completamente estraibili.
- Massima visibilità: nuovo concetto di illuminazione e utilizzo di materiali trasparenti e vetro.
- Possibilità di utilizzare i vassoi Gastronorm GN.
- Maggiore capacità interna 302 litri netti grazie al riallocaimento del motore.
- Tre zone climatizzate incluso cassetto Fresh Cooling vicino a 0 °C.
- Possibilità di combinazione Side by Side con RF 287.
- Chiusura porta ammortizzata grazie al nuovo sistema SoftClosing.
- Movimento controllato dei cassetti e dei ripiani su guide completamente estraibili ed ammortizzate.

Funzionamento

Regolazione elettronica della temperatura grazie al display.
 Comandi Touch.

Caratteristiche tecniche

Raffreddamento dinamico.
 Sistema SoftClosing con cerniere piatte per permettere la chiusura automatica della porta da un angolo di apertura di 20°.
 Allarme porta aperta.

Vano frigorifero

Capacità netta 225 litri.
 Raffreddamento rapido.
 Sbrinatorio automatico.
 Temperatura regolabile da +2 °C a +8 °C.
 2 ripiani profondi in vetro infrangibile completamente estraibili.
 4 ripiani in vetro infrangibile, 2 completamente estraibili e 2 regolabili in altezza.
 Portabottiglie per vino e champagne reclinabile.
 Ripiano con speciale fissaggio per vassoio in vetro.
 1 balconcino controporta regolabile con profilo in alluminio per bottiglie grandi.
 2 balconcini controporta con profili in alluminio.
 Ampia illuminazione interna con luci laterali antiriflesso.
 Ripiani regolabili in alluminio per l'utilizzo ottimale dello spazio interno e per l'appoggio dei vassoi Gastronorm GN.
 Possibili combinazioni:
 1 x 1/3 GN
 2 x 1/3 GN
 3 x 1/3 GN
 1 x 2/3 GN
 1 x 2/3 GN e 1 x 1/3 GN

Zona Fresh Cooling vicino a 0 °C

2 cassetti Fresh Cooling vicino a 0 °C completamente estraibili.
 Per carne e pesce.
 1 cassetto Fresh Cooling vicino a 0 °C con controllo umidità.
 Per frutta e verdura.
 Filtro ai carboni attivi.
 Volume netto 77 litri.

Valori di consumo

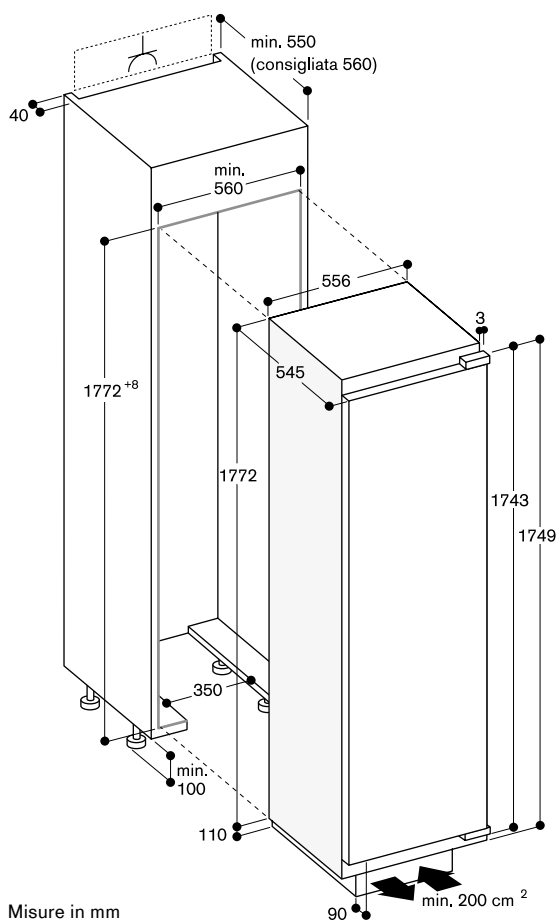
Classe di efficienza energetica A++ (In una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D).
 Consumo di energia annuo 133 kWh.
 Rumorosità 39 dB (re 1 pW).

Precauzioni di montaggio

Cerniere piatte.
 Cerniera a destra, reversibile.
 Angolo di apertura della porta di 115°, possibilità di bloccaggio a 90°.
 Lo zoccolo è arretrato di 90 mm.
 Peso massimo del pannello porta 22 kg.

Valori di collegamento

Assorbimento totale 0,12 kW.
 Lunghezza cavo di allacciamento 2,3 m con presa.
 Rivestimento anti-batterico.



Misure in mm

**RF 287 202**

Perfettamente integrabile
Larghezza nicchia 56 cm
Altezza nicchia 177,5 cm

Accessori in dotazione

2 cumulatori ghiaccio
1 contenitore per ghiaccio

Congelatore Vario Serie 200**RF 287**

- Maggiore capacità interna 210 litri netti grazie al riallocamento del motore.
- Gestione flessibile dello spazio interno grazie a cassetti e ripiani totalmente removibili.
- Possibilità di combinazione Side by Side con il frigorifero RC 289.
- Chiusura porta ammortizzata grazie al nuovo sistema SoftClosing.
- Consumo energetico più basso.

Funzionamento

Regolazione elettronica della temperatura grazie al display.
Comandi Touch.

Caratteristiche tecniche

Raffreddamento dinamico con MultiAirFlow.
Sistema SoftClosing con cerniere piatte per permettere la chiusura automatica della porta da un angolo di apertura di 20°.
Segnalazione acustica e visiva in caso di anomalie.

Caratteristiche

Sistema NoFrost con funzione di congelamento rapido.
Temperatura regolabile da -16 °C a -24 °C.

Vano congelatore ****

Capacità di congelamento 18 kg/24 h.
Autonomia in caso di guasto 20 h.
5 cassetti, di cui uno più ampio.
4 ripiani in vetro infrangibile tra i cassetti.
2 scomparti con porta a ribalta trasparente.
Tutti i cassetti e i ripiani in vetro infrangibile possono essere rimossi.

Valori di consumo

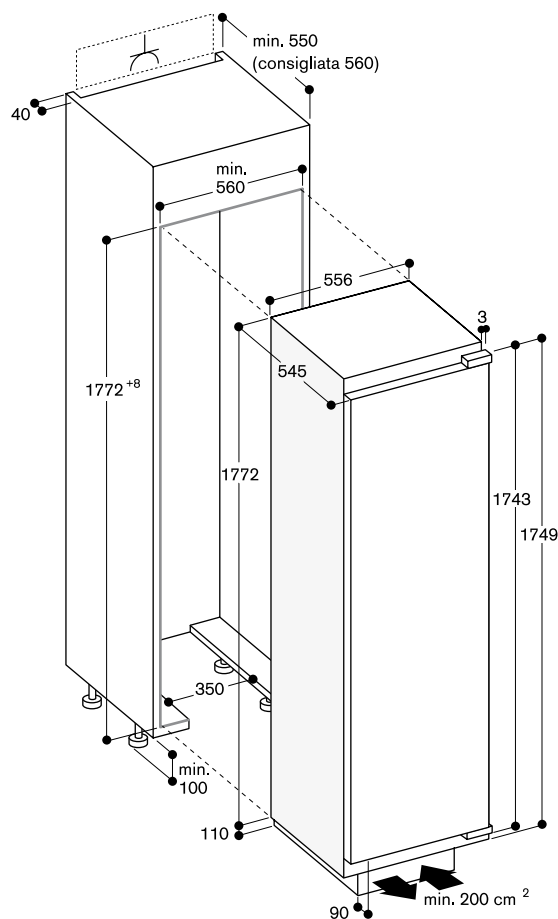
Classe di efficienza energetica A++ (In una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D).
Consumo di energia annuo 242 kWh.
Rumorosità 42 dB (re 1 pW).

Precauzioni di montaggio

Cerniere piatte.
Cerniera a sinistra, reversibile.
Angolo di apertura della porta di 115°, possibilità di bloccaggio a 90°.
Lo zoccolo è arretrato di 90 mm.
Peso massimo del pannello porta 30 kg.

Valori di collegamento

Assorbimento totale 0,12 kW.
Lunghezza cavo di allacciamento 2,3 m con presa.



**RB 282 306**

Con zona Fresh Cooling vicino a 0 °C
 Perfettamente integrabile
 Larghezza nicchia 56 cm
 Altezza nicchia 177,5 cm

Accessori in dotazione

- 2 accumulatori del ghiaccio
- 3 portauova
- 1 ripiano per vino e champagne
- 1 vaschetta per cubetti ghiaccio con coperchio
- 1 contenitore per piccoli frutti

Accessori speciali**RA 430 100**

Contenitore di conservazione con coperchio trasparente, antracite

Combinazione frigo-congelatore**Serie 200****RB 282**

- 4 zone climatizzate incluse 2 zone Fresh Cooling vicino a 0 °C.
- Ripiani in vetro infrangibile regolabili in altezza.
- Balconcini con profili in alluminio.
- Chiusura porta ammortizzata grazie al nuovo sistema Soft-Closing.
- Capacità netta 223 litri.
- Classe di efficienza energetica A+++.

Funzionamento

Regolazione elettronica della temperatura, visualizzata sul display.
 Comandi Touch.

Caratteristiche tecniche

Sistema NoFrost per sbrinamento automatico.
 Sistema SoftClosing con cerniere piatte per permettere la chiusura ammortizzata della porta da un angolo di apertura di 20°.
 Segnalazione acustica e visiva in caso di porta aperta o di anomalie.

Home Connect

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

Vano frigorifero

Raffreddamento rapido.
 Sbrinamento automatico.
 Temperatura regolabile da +3 °C a +8 °C.
 2 ripiani in vetro infrangibile, con altezza regolabile di cui 1 completamente estraibile e 1 integrato.
 Ripiano per 4 bottiglie di vino e champagne a scomparsa.
 1 balconcino di ampie dimensioni per bottiglie: profilo in alluminio e divisorio flessibile.
 1 balconcino con profili in alluminio.
 Intensa illuminazione interna.
 Capacità netta 101 litri.

Zona Fresh Cooling vicino a 0 °C

1 cassetto completamente estraibile vicino a 0 °C, illuminato.
 Livello umidità regolabile manualmente.
 Ideale per frutta e verdura.
 1 cassetto completamente estraibile vicino a 0 °C, illuminato.
 Ideale per carne, pesce e pollame
 Capacità netta 55 litri.

Vano congelatore

Sistema NoFrost con congelamento rapido.
 Temperatura da -16 °C a -24 °C
 Vano congelatore ****
 Segnalazione acustica e visiva in caso di anomalie.
 Capacità di congelamento 13 kg/24 h.
 Autonomia in caso di guasto 13 h.
 3 cassette, di cui uno più ampio.
 2 ripiani in vetro infrangibile.
 Capacità netta 67 litri.

Valori di consumo

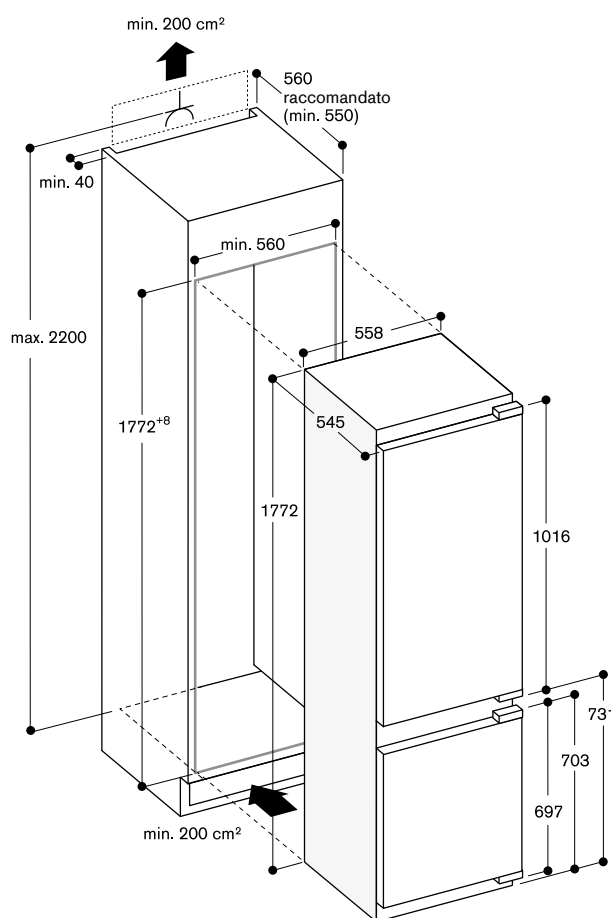
Classe di efficienza energetica A+++
 (In una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D).
 Consumo di energia 162 kWh/annuo.
 Rumorosità 37 db (re 1 pW).

Precauzioni di montaggio

Cerniere piatte.
 Cerniera a destra, reversibile.
 Angolo di apertura della porta di 115°, possibilità di bloccaggio a 90°.
 Peso massimo del pannello porta: superiore 18 kg, inferiore 18 kg.

Valori di collegamento

Assorbimento totale 0,09 kW.
 Lunghezza cavo di allacciamento 2,3 m con presa.



Misure in mm

**RT 282 306**

Con zona Fresh Cooling vicino a 0 °C
 Perfettamente integrabile
 Larghezza nicchia 56 cm
 Altezza nicchia 177,5 cm

Accessori in dotazione

3 portauova
 1 ripiano per vino e champagne
 1 vaschetta per cubetti ghiaccio con coperchio

Accessori speciali

RA 430 100
 Contenitore di conservazione con coperchio trasparente, antracite

Combinazione frigo-congelatore**Serie 200****RB 282**

- 4 zone climatizzate incluse 3 zone Fresh Cooling vicino a 0 °C.
- Ripiani in vetro infrangibile regolabili in altezza.
- Balconcini con profili in alluminio.
- Chiusura porta ammortizzata grazie al nuovo sistema Soft-Closing.
- Capacità netta 269 litri.
- Classe di efficienza energetica A+++.

Funzionamento

Regolazione elettronica della temperatura, visualizzata sul display. Comandi Touch.

Caratteristiche tecniche

Sistema NoFrost per sbrinamento automatico.

Sistema SoftClosing con cerniere piatte per permettere la chiusura ammortizzata della porta da un angolo di apertura di 20°.

Segnalazione acustica e visiva in caso di porta aperta o di anomalie.

Home Connect

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

Vano frigorifero

Raffreddamento rapido.

Sbrinamento automatico.

Temperatura regolabile da +3 °C a +8 °C.

5 ripiani in vetro infrangibile, con altezza regolabile di cui 1 completamente estraibile e 1 integrato. Ripiano per 4 bottiglie di vino e champagne a scomparsa.

1 balconcino di ampie dimensioni per bottiglie: profilo in alluminio e divisorio flessibile.

4 balconcini con profili in alluminio.

Intensa illuminazione interna.

Capacità netta 171 litri.

Zona Fresh Cooling vicino a 0 °C

1 cassetto completamente estraibile vicino a 0 °C, illuminato.

Livello umidità regolabile manualmente. Ideale per frutta e verdura.

2 cassette completamente estraibili vicino a 0 °C, illuminati.

Ideale per carne, pesce e pollame

Capacità netta 83 litri.

Vano congelatore

Temperatura da -18 °C

Vano congelatore ****

Capacità di congelamento 2,5 kg/24 h.

Autonomia in caso di guasto 11 h.

Capacità netta 15 litri.

Valori di consumo

Classe di efficienza energetica A+++

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

Consumo di energia 153 kWh/annuo.

Rumorosità 36 db (re 1 pW).

Precauzioni di montaggio

Cerniere piatte.

Cerniera a destra, reversibile.

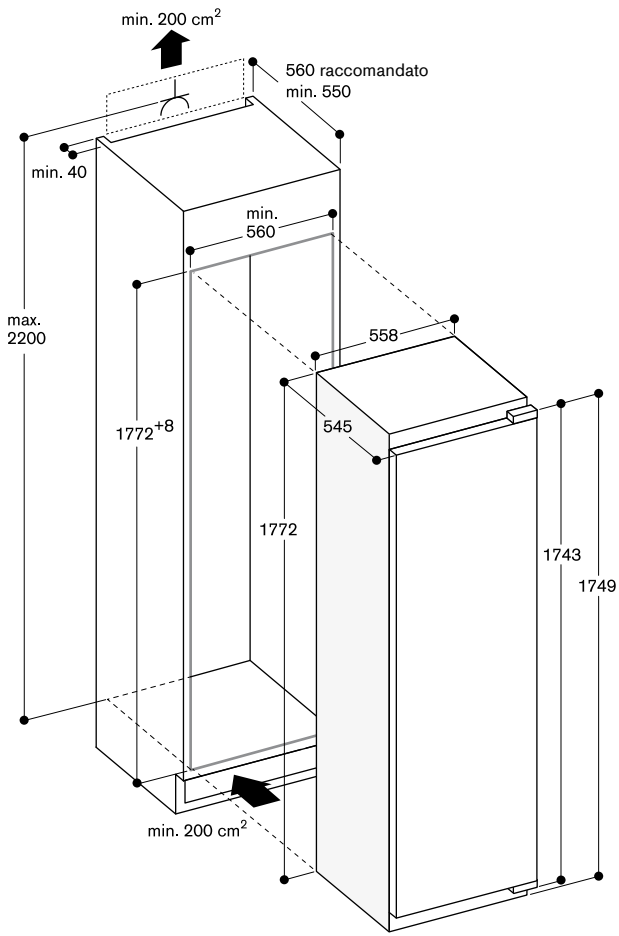
Angolo di apertura della porta di 115°, possibilità di bloccaggio a 90°.

Peso massimo del pannello porta: 22 kg.

Valori di collegamento

Assorbimento totale 0,09 kW.

Lunghezza cavo di allacciamento 2,3 m con presa.



**RT 282 204**

Con zona Fresh Cooling
 Perfettamente integrabile
 Larghezza nicchia 56 cm
 Altezza nicchia 177,5 cm

Accessori in dotazione

2 portauova
 1 ripiano per vino e champagne
 1 vaschetta per cubetti ghiaccio

Accessori speciali

RA 430 100
 Contenitore di conservazione con
 coperchio trasparente, antracite

**Combinazione frigo-congelatore con
 Fresh Cooling Serie 200
 RT 282**

- Tre zone climatizzate inclusa zona Fresh Cooling.
- Ripiani in vetro infrangibile regolabili in altezza.
- Balconcini con profili in alluminio.
- Chiusura porta ammortizzata grazie al nuovo sistema di cerniere SoftClosing.
- Capacità netta 286 litri.

Funzionamento

Regolazione elettronica della temperatura, visualizzata sul display. Comandi Touch.

Caratteristiche tecniche

Raffreddamento dinamico.
 Sbrinatorio automatico.
 SoftClosing con cerniere piatte per permettere la chiusura automatica della porta da un angolo di apertura di 20°.
 Segnalazione acustica e visiva in caso di anomalie.

Vano congelatore

Funzione di congelamento rapido.
 Temperatura di conservazione da -18 °C.
 Capacità di congelamento 3 kg/24 h.
 Congelatore ****
 Autonomia in caso di guasto 22 h.
 Capacità netta 34 litri.

Vano frigorifero

Temperatura regolabile da +2 °C a +8 °C.
 Quattro ripiani in vetro infrangibile di cui 1 completamente estraibile e 4 regolabili in altezza.
 1 ripiano integrato.
 Portabottiglie per vino e champagne (4 unità) reclinabile.
 1 balconcino controporta regolabile con profilo in alluminio per bottiglie grandi.
 5 balconcini con profilo in alluminio.
 Cassetto per verdure.
 Ampia illuminazione interna con luci laterali antiriflesso.
 Capacità netta 252 litri.

Zona Fresh Cooling

Un cassetto ad umidità regolabile da 28 litri per frutta e verdura, controllabile manualmente.

Valori di consumo

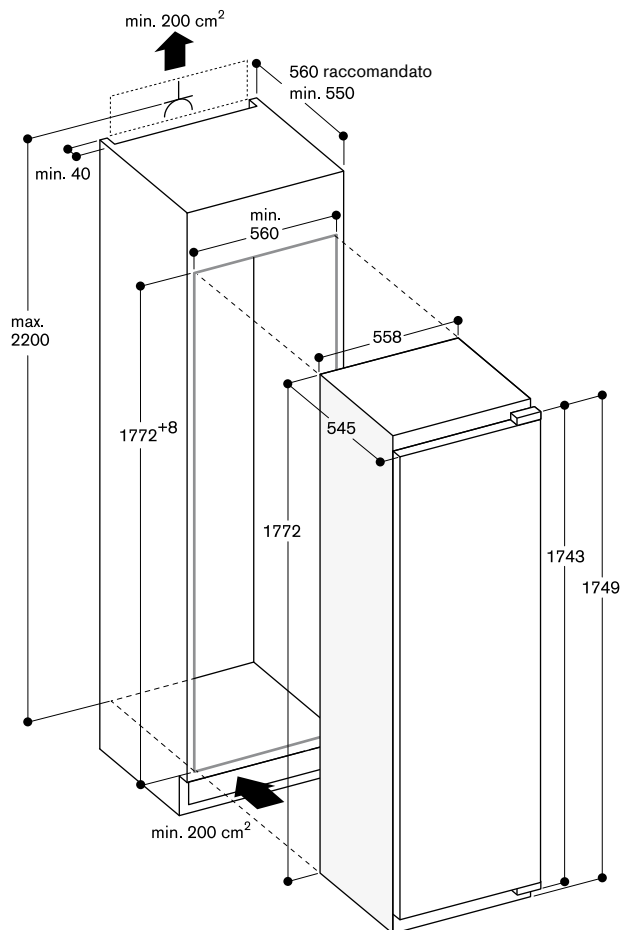
Classe di efficienza energetica A++
 (In una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D).
 Consumo di energia annuo 209 kWh.
 Rumorosità 36 dB (re 1 pW).

Precauzioni di montaggio

Cerniere piatte.
 Cerniera a destra, reversibile.
 Angolo di apertura della porta di 115°, possibilità di bloccaggio a 90°.
 Peso massimo del pannello porta 22 kg.

Valori di collegamento

Assorbimento totale 0,09 kW.
 Cavo di collegamento 2,3 m con spina Schuko.





RC 282 306

Con zona Fresh Cooling vicino a 0 °C
 Perfettamente integrabile
 Larghezza nicchia 56 cm
 Altezza nicchia 177,5 cm

Accessori in dotazione

3 portauova
 1 ripiano per vino e champagne

Accessori speciali

RA 430 100
 Contenitore di conservazione con
 coperchio trasparente, antracite

Centro di raffreddamento Serie 200 RC 282

- 3 zone climatizzate incluse 3 zone Fresh Cooling vicino a 0 °C.
- Ripiani in vetro infrangibile regolabili in altezza.
- Balconcini con profili in alluminio.
- Combinabile con congelatore RF282 per installazione side-by-side.
- Chiusura porta ammortizzata grazie al sistema Soft-Closing.
- Capacità netta 284 litri.
- Classe di efficienza energetica A+++.

Funzionamento

Regolazione elettronica della temperatura, visualizzata sul display.
 Comandi Touch.

Caratteristiche tecniche

Sistema NoFrost per sbrinamento automatico.
 Sistema SoftClosing con cerniere piatte per permettere la chiusura ammortizzata della porta da un angolo di apertura di 20°.
 Segnalazione acustica e visiva in caso di porta aperta o di anomalie.

Home Connect

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

Vano frigorifero

Raffreddamento rapido.
 Sbrinamento automatico.
 Temperatura regolabile da +3 °C a +8 °C.
 6 ripiani in vetro infrangibile, con altezza regolabile di cui 1 completamente estraibile e 1 integrato. Ripiano per 4 bottiglie di vino e champagne a scomparsa.
 1 balconcino di ampie dimensioni per bottiglie: profilo in alluminio e divisorio flessibile.
 4 balconcini con profili in alluminio.
 Intensa illuminazione interna.
 Capacità netta 206 litri.

Zona Fresh Cooling vicino a 0 °C

1 cassetto completamente estraibile vicino a 0 °C, illuminato.
 Livello umidità regolabile manualmente. Ideale per frutta e verdura.
 2 cassette completamente estraibili vicino a 0 °C, illuminato.
 Ideale per carne, pesce e pollame
 Capacità netta 83 litri.

Valori di consumo

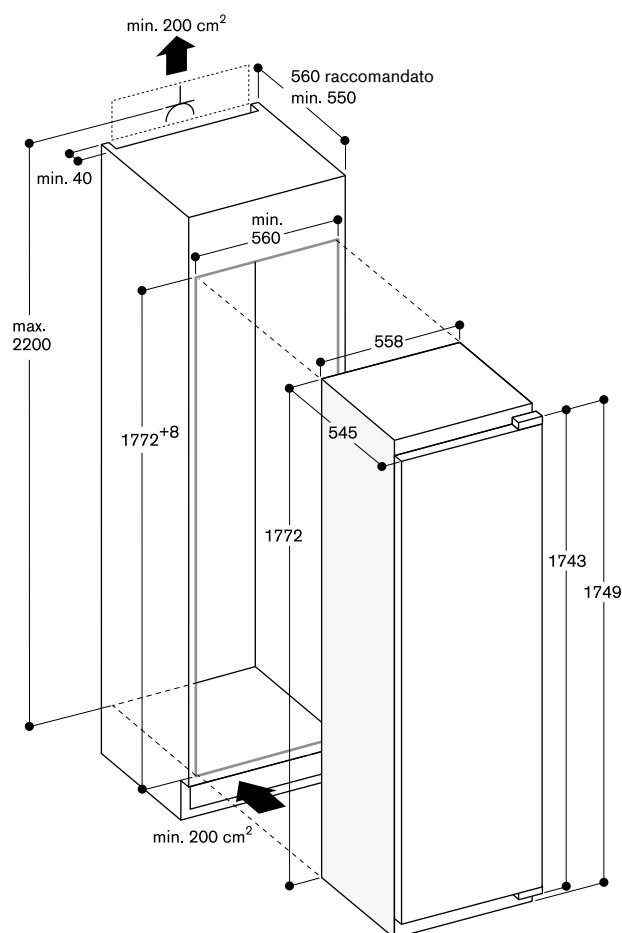
Classe di efficienza energetica A+++
 (In una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D).
 Consumo di energia annuo 87 kWh.
 Rumorosità 36 dB (re 1 pW).

Precauzioni di montaggio

Cerniere piatte.
 Cerniera a destra, reversibile.
 Angolo di apertura della porta di 115°, possibilità di bloccaggio a 90°.
 Peso massimo del pannello porta: 22 kg.

Valori di collegamento

Assorbimento totale 0,09 kW.
 Lunghezza cavo di allacciamento 2,3 m con presa.



Misure in mm

**RF 282 305**

Perfettamente integrabile
Larghezza nicchia 56 cm
Altezza nicchia 177,5 cm

Accessori in dotazione

2 accumulatori del ghiaccio
1 vaschetta per cubetti ghiaccio

Congelatore Serie 200**RF 282**

- Gestione flessibile dello spazio interno grazie a cassetti e ripiani totalmente removibili.
- Combinabile con frigo RC 282 (Side by Side).
- Chiusura porta ammortizzata grazie al nuovo sistema Soft-Closing.
- Capacità netta 211 litri.

Funzionamento

Regolazione elettronica della temperatura tramite display. Comandi Touch.

Caratteristiche tecniche

Raffreddamento dinamico. Sistema SoftClosing con cerniere piatte per permettere la chiusura automatica della porta da un angolo di apertura di 20°.

Segnalazione acustica e visiva in caso di anomalie.

Caratteristiche

Sistema NoFrost con funzione di congelamento rapido. Temperatura regolabile da -14 °C a -24 °C. Vano congelatore ****. Capacità di congelamento 20 kg/24 h. Autonomia in caso di guasto 22 h. 5 cassetti freezer, 2 di cui extra large. 4 ripiani in vetro infrangibile tra i cassetti. 2 ripiani infrangibili in vetro. Tutti i cassetti e i ripiani in vetro infrangibile possono essere rimossi.

Valori di consumo

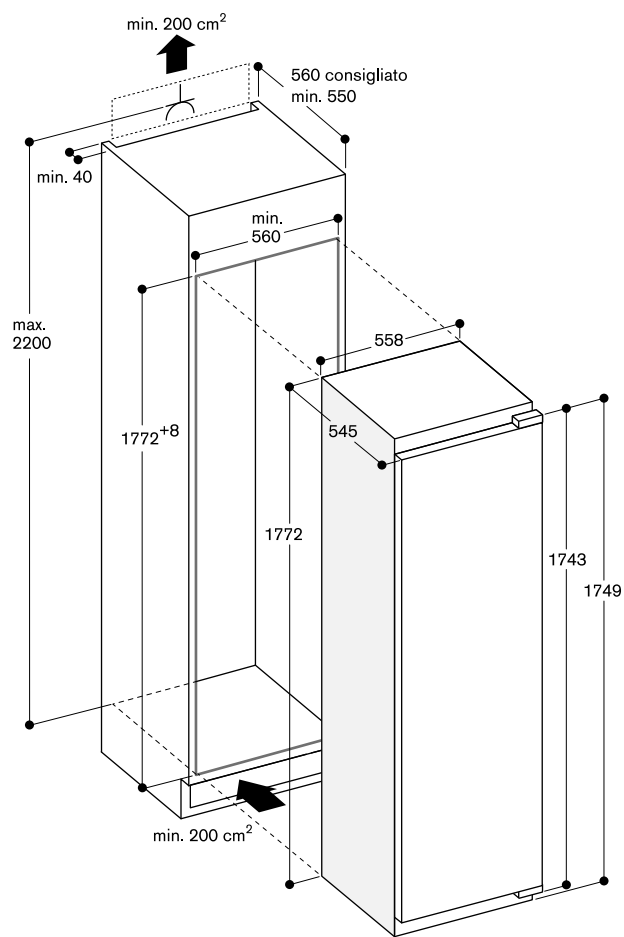
Classe di efficienza energetica A++ (In una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D). Consumo di energia 243 kWh/annuo. Rumorosità 36 db (re 1 pW).

Precauzioni di montaggio

Cerniere piatte. Cerniera a sinistra, reversibile. Angolo di apertura della porta di 115°, possibilità di bloccaggio a 90°. Peso massimo del pannello porta 22 kg.

Valori di collegamento

Assorbimento totale 0,12 kW. Lunghezza cavo di allacciamento 2,3 m con presa.





RT 200 203

Perfettamente integrabile
da sottopiano
Larghezza nicchia 60 cm
Altezza nicchia 82 cm

Accessori in dotazione

1 contenitore per uova
1 vaschetta per cubetti ghiaccio

Accessori speciali

RA 430 100

Contenitore di conservazione con
coperchio trasparente, antracite

Frigorifero con comparto congelatore

Serie 200

RT 200

- Chiusura porta ammortizzata grazie al nuovo sistema di cerniere SoftClosing.
- Capacità netta 123 litri.

Caratteristiche tecniche

Sistema SoftClosing con cerniere piatte per permettere la chiusura automatica della porta da un angolo di apertura di 20°.

Vano congelatore

Capacità netta 15 litri.
Temperatura di conservazione da -18 °C.
Congelatore ****
Capacità di congelamento 2 kg/24 h.
Autonomia in caso di guasto 10 h.

Vano frigorifero

Capacità netta 108 litri.
Sbrinatorio automatico.
Due ripiani in vetro infrangibile di cui uno regolabile in altezza.
1 cassetto estraibile.
1 comparto verdura.
1 balconcino ampio.
2 balconcini.
Illuminazione interna.

Valori di consumo

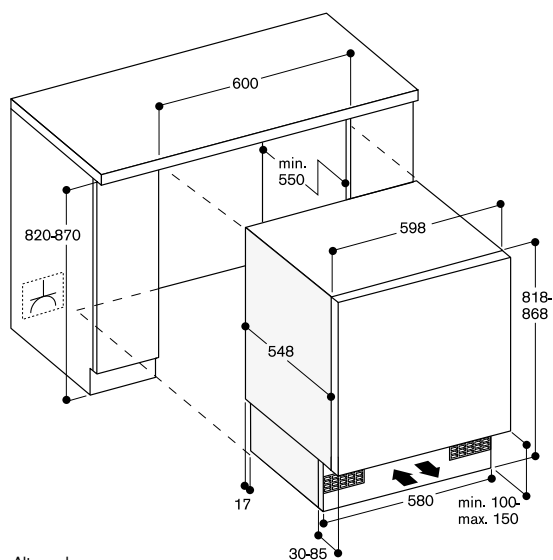
Classe di efficienza energetica A++
(In una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D).
Consumo di energia annuo 140 kWh.
Rumorosità 38 dB (re 1 pW).

Precauzioni di montaggio

Cerniere piatte.
Cerniera a destra, reversibile.
Angolo di apertura della porta di 115°, possibilità di bloccaggio a 90°.
Peso massimo del pannello porta 14 kg.
Piedini regolabili in altezza.
Per un'altezza di 820 mm dell'apparecchio, l'altezza dello zoccolo deve essere 100 - 170 mm.
Per un'altezza di 870 mm dell'apparecchio, l'altezza dello zoccolo deve essere 150 - 220 mm.
La griglia di ventilazione è obbligatoria e deve rimanere completamente libera.
La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile.

Valori di collegamento

Assorbimento totale 0,09 kW.
Cavo di collegamento 2,3 m con spina Schuko.



Altezza base:

- 100 mm se l'altezza nicchia è 820 mm
- 150 mm se l'altezza nicchia è 870 mm



RC 200 203

Perfettamente integrabile da sottopiano
Larghezza nicchia 60 cm
Altezza nicchia 82 cm

Accessori in dotazione

1 contenitore per uova

Accessori speciali

RA 430 100

Contenitore di conservazione con coperchio trasparente, antracite

Frigorifero Serie 200

RC 200

- Abbinabile a RF 200 per una combinazione Side by Side.
- Chiusura porta ammortizzata grazie al nuovo sistema di cerniere SoftClosing.
- Capacità netta 137 litri.

Caratteristiche tecniche

Sistema SoftClosing con cerniere piatte per permettere la chiusura automatica della porta da un angolo di apertura di 20°.

Caratteristiche

Sbrinatorio automatico.
3 ripiani in vetro infrangibile, 2 regolabili in altezza.
1 cassetto estraibile.
1 comparto verdura.
1 balconcino ampio.
2 balconcini.
Illuminazione interna.

Valori di consumo

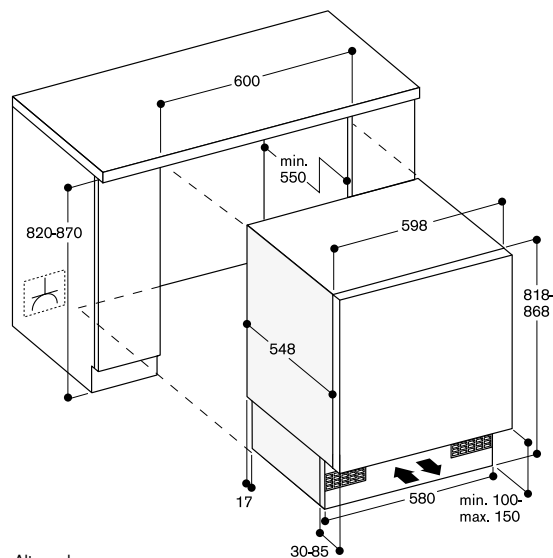
Classe di efficienza energetica A++
(In una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D).
Consumo di energia 92 kWh/annuo.
Rumorosità 38 dB (re 1 pW).

Precauzioni di montaggio

Cerniere piatte.
Cerniera a destra, reversibile.
Angolo di apertura della porta di 115°, possibilità di bloccaggio a 90°.
Peso massimo del pannello porta 14 kg.
Piedini regolabili in altezza.
Per un'altezza di 820 mm dell'apparecchio, l'altezza dello zoccolo deve essere 100 - 170 mm.
Per un'altezza di 870 mm dell'apparecchio, l'altezza dello zoccolo deve essere 150 - 220 mm.
La griglia di ventilazione è obbligatoria e deve rimanere completamente libera.
La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile.

Valori di collegamento

Assorbimento totale 0,09 kW.
Cavo di collegamento 2,3 m con spina Schuko.



Altezza base:

- 100 mm se l'altezza nicchia è 820 mm
- 150 mm se l'altezza nicchia è 870 mm



RF 200 203

Perfettamente integrabile
da sottopiano
Larghezza nicchia 60 cm
Altezza nicchia 82 cm

Accessori in dotazione

2 vaschetta per cubetti ghiaccio
1 accumulatore del freddo

Congelatore Serie 200

RF 200

- Abbinabile al modello RC 200 per una combinazione Side by Side.
- Chiusura porta ammortizzata grazie al nuovo sistema di cerniere SoftClosing.
- Capacità netta 98 litri.

Caratteristiche tecniche

Il nuovo sistema SoftClosing con cerniere piatte permette la chiusura ammortizzata della porta da un angolo di apertura di 20°.

Segnalazione acustica e visiva in caso di anomalia.

Caratteristiche

Funzione di congelamento rapido.

Regolazione della temperatura.

Vano congelatore ****

Capacità di congelamento 12 kg/24 h.

Autonomia in caso di guasto 23 h.

Tre cassetti.

Valori di consumo

Classe di efficienza energetica A+
(In una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D).

Consumo di energia annuo 184 kWh.

Rumorosità 38 dB (re 1 pW).

Precauzioni di montaggio

Cerniere piatte.

Cerniera a destra, reversibile.

Angolo di apertura della porta di 115°, possibilità di bloccaggio a 90°.

Peso massimo del pannello porta 14 kg.

Piedini regolabili in altezza.

La griglia di ventilazione è obbligatoria e deve rimanere completamente libera.

Per un'altezza di 820 mm dell'apparecchio, l'altezza dello zoccolo deve essere 100 - 170 mm.

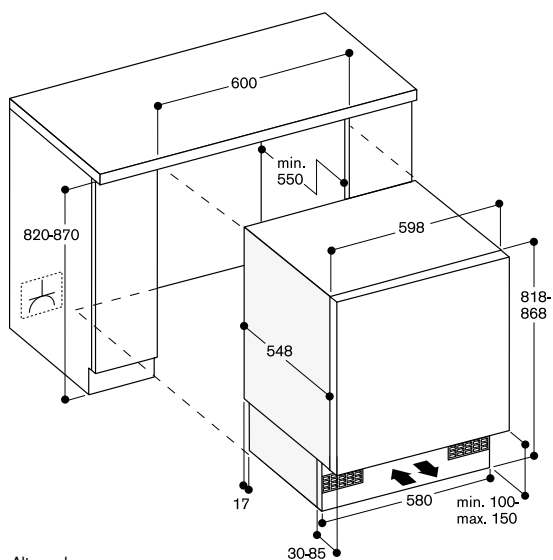
Per un'altezza di 870 mm dell'apparecchio, l'altezza dello zoccolo deve essere 150 - 220 mm.

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

Valori di collegamento

Assorbimento totale 0,09 kW.

Cavo di collegamento 2,3 m con spina Schuko.



Altezza base:

- 100 mm se l'altezza nicchia è 820 mm
- 150 mm se l'altezza nicchia è 870 mm

**RW 282 262**

Completamente integrabile, con porta in vetro.

Larghezza nicchia 56 cm,
Altezza nicchia 177,2 cm

Accessori per l'installazione**RA 221 311**

Cornice in acciaio inox con maniglia.
Per RW 282, spessore pannello 19 mm.

RA 425 110

Maniglia, acciaio inox, lunga.
3 punti di fissaggio, lunghezza 1131 mm,
distanza di foratura tra i punti di
fissaggio 554 mm.

Accessori speciali**RA 050 220**

Filtro ai carboni attivi di ricambio

Cantina per vino Serie 200**RW 282**

- 2 zone climatizzate indipendenti.
- Regolazione elettronica della temperatura da +5 °C a +20 °C,
- Regolazione dell'umidità.
- Supporti bottiglie estraibili; in legno di faggio e alluminio.
- Opzioni di illuminazione
- Vibrazioni ridotte
- Capacità massima: 80 bottiglie.

Funzionamento

Controllo elettronico della temperatura con display digitale.

Comandi touch.

Luce di presentazione per ogni zona, regolabile.

Luce soffusa automatica alla chiusura e apertura.

Caratteristiche tecniche

Raffreddamento dinamico.

Sbrinatorio automatico.

Sistema di chiusura ammortizzato integrato nella cerniera della porta.

Filtro aria ai carboni attivi per entrambe le zone.

Protezione raggi UV.

Segnalazione acustica e visiva in caso di porta aperta o di anomalie.

Sicurezza bambini.

Caratteristiche

Capacità massima: 80 bottiglie (bottiglie standard da 0.75/1).

10 supporti per bottiglie di cui 8 estraibili.

Possibilità di conservare bottiglie Magnum.

Luce LED.

Capacità netta 254 litri.

Valori di consumo

Classe di efficienza energetica A
(In una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a G).

Consumo di energia annuo 163 kWh.

Rumorosità 35 dB (re 1 pW).

Precauzioni di montaggio

Cerniere piatte.

Cerniera a destra, reversibile.

Angolo di apertura della porta di 115°, possibilità di bloccaggio a 90°.

Peso max pannello porta 20 kg.

Spessore del pannello min. 16 mm/
max. 22 mm.

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

Se prevista installazione side-by-side ogni apparecchio deve essere inserito nella propria nicchia.

La cantina vino può essere combinata con una seconda cantina o un congelatore esclusivamente (RF 287 o RF 282).

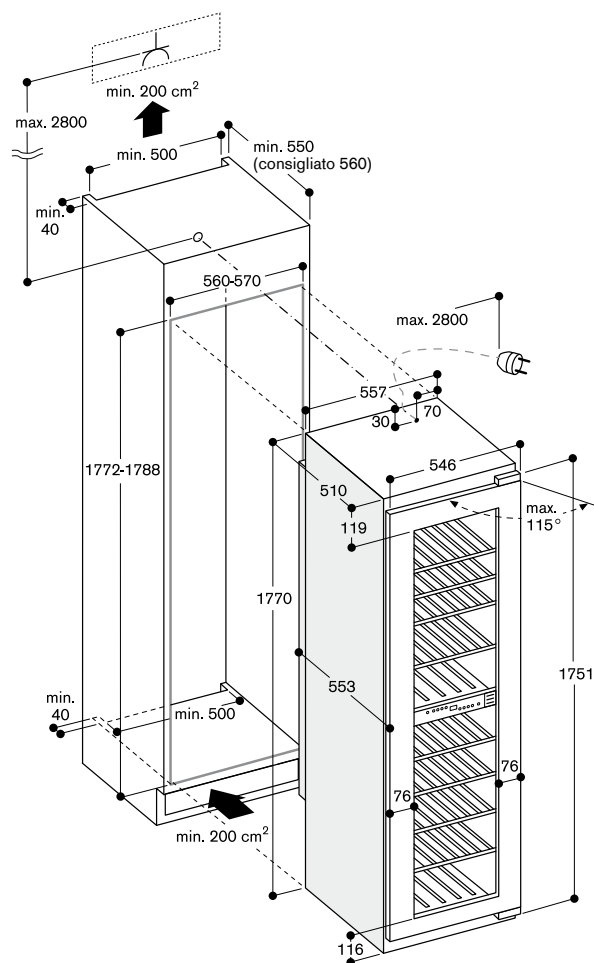
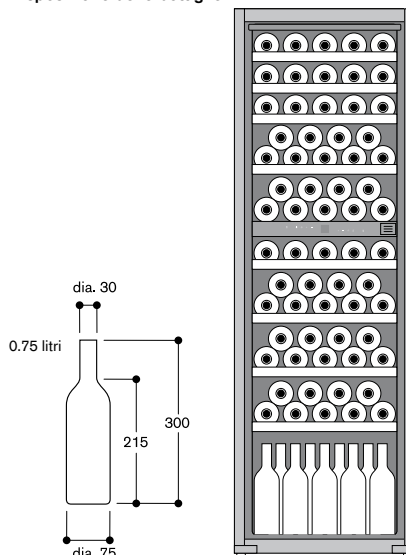
Per la combinazione con altri apparecchi (RC, RT, RB) è necessario mantenere una distanza minima di 150 mm.

Non trasportare/operare sopra i 1.500 m rispetto al livello del mare.

Valori di collegamento

Assorbimento totale 0,13 kW.

Cavo di collegamento 2,8 m con spina Schuko.

**Disposizione delle bottiglie**

Misure in mm

**RW 222 262**

Completamente integrabile, con porta in vetro.

Larghezza nicchia 56 cm,
Altezza nicchia 122 cm

Accessori per l'installazione**RA 221 211**

Cornice in acciaio inox con maniglia.

Per RW 222, spessore pannello 19 mm.

RA 425 910

Maniglia, acciaio inox, corta.

Per RB/RY 492 e RW 222

2 punti di fissaggio, lunghezza 810 mm,
distanza di foratura tra i punti di
fissaggio 787 mm.

Accessori speciali**RA 050 220**

Filtro ai carboni attivi di ricambio

Cantina per vino Serie 200**RW 222**

- 2 zone climatizzate indipendenti.
- Regolazione elettronica della temperatura da +5 °C a +20 °C,
- Regolazione dell'umidità.
- Supporti bottiglie estraibili; in legno di faggio e alluminio.
- Opzioni di illuminazione
- Vibrazioni ridotte
- Capacità massima: 48 bottiglie.

Funzionamento

Controllo elettronico della temperatura con display digitale.

Comandi touch.

Luce di presentazione per ogni zona, regolabile.

Luce soffusa automatica alla chiusura e apertura.

Caratteristiche tecniche

Raffreddamento dinamico.

Sbrinatorio automatico.

Sistema di chiusura ammortizzato integrato nella cerniera della porta.

Filtro aria ai carboni attivi per entrambe le zone.

Protezione raggi UV.

Segnalazione acustica e visiva in caso di porta aperta o di anomalie.

Sicurezza bambini.

Caratteristiche

Capacità massima: 48 bottiglie (bottiglie standard da 0,75/1).

6 supporti per bottiglie di cui 4 estraibili.

Possibilità di conservare bottiglie Magnum.

Luce LED.

Capacità netta 158 litri.

Valori di consumo

Classe di efficienza energetica A (In una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a G).

Consumo di energia annuo 152 kWh.
Rumorosità 32 dB (re 1 pW).

Precauzioni di montaggio

Cerniere piatte.

Cerniera a destra, reversibile.

Angolo di apertura della porta di 115°, possibilità di bloccaggio a 90°.

Peso max pannello porta 20 kg.

Spessore del pannello min. 16 mm/
max. 22 mm.

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

Se prevista installazione side-by-side ogni apparecchio deve essere inserito nella propria nicchia.

In caso di combinazione con un apparecchio, diverso da una seconda cantina vino è necessario mantenere una distanza minima di 150 mm tra gli apparecchi, per evitare la formazione di condensa.

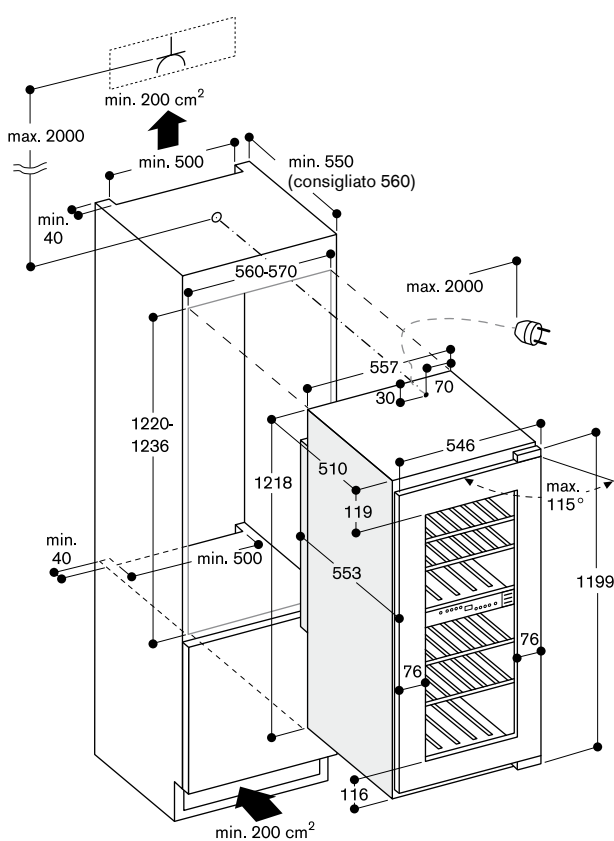
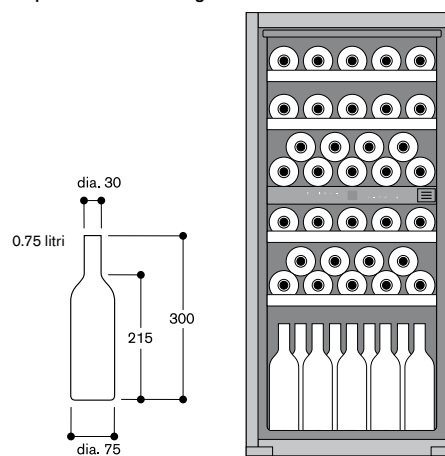
Senza elemento anticondensa una distanza minima di 150 mm deve essere mantenuta tra gli apparecchi

Non trasportare/operare sopra i 1.500 m rispetto al livello del mare.

Valori di collegamento

Assorbimento totale 0,13 kW.

Cavo di collegamento 2,8 m con spina Schuko.

**Disposizione delle bottiglie**



RW 404 262

Sottotop, porta in cristallo con cornice in acciaio inox.
Larghezza nicchia 60 cm,
Altezza nicchia 82 cm

Accessori speciali

RA 050 220

Filtro ai carboni attivi per RW 404 e RW 402

RA 097 600

Accessorio per installazione Side by Side di 2 cantine per vino sottotop

Cantina per vino Serie 200

RW 404

- Due zone climatizzate entrambi regolabili indipendentemente.
- Regolazione elettronica della temperatura da +5 °C a +20 °C, visualizzata sul display.
- Regolazione dell'umidità.
- Portabottiglie estraibili in faggio e alluminio.
- Illuminazione a LED.
- Chiusura porta ammortizzata grazie al nuovo sistema Soft-Closing.
- Porta con chiusura a chiave.
- Capacità 34 bottiglie.
- Installazione Side by Side possibile con accessorio speciale.

Funzionamento

Regolazione elettronica della temperatura, visualizzata sul display.
Comandi Touch.
Illuminazione con funzione dimmer in tutte le zone climatizzate.
Illuminazione a LED con funzione dimmer, attivabile anche a porta chiusa.

Caratteristiche tecniche

Raffreddamento dinamico.
Sbrinamento automatico.
Sistema di chiusura ammortizzato integrato nella cerniera della porta.
1 filtro ai carboni attivi per entrambe le zone climatizzate.
Protezione raggi UV.
Segnalazione acustica e visiva in caso di anomalie.
Filtro polvere, lavabile in lavastoviglie.

Caratteristiche

Capacità netta 94 litri.
Capacità 34 bottiglie (0.75 l bottiglie standard).
Cinque portabottiglie tre di cui estraibili.
Si possono conservare anche bottiglie magnum.
Illuminazione a LED.

Valori di consumo

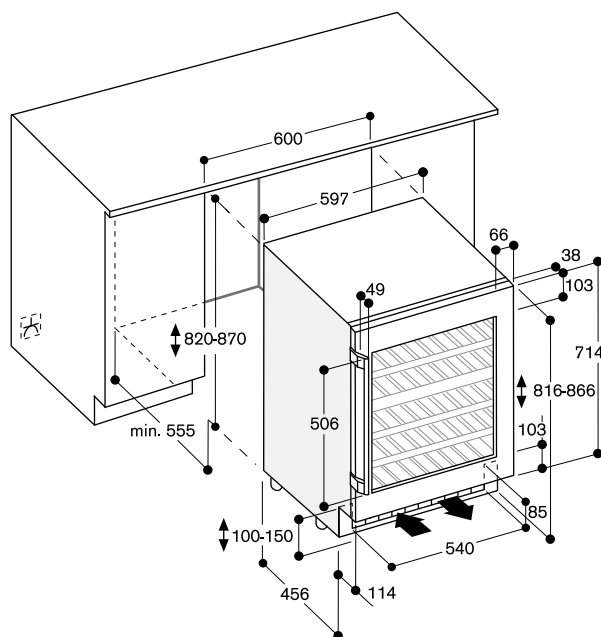
Classe di efficienza energetica A
(In una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a G).
Consumo di energia annuo 144 kWh.
Rumorosità 35 dB (re 1 pW).

Precauzioni di montaggio

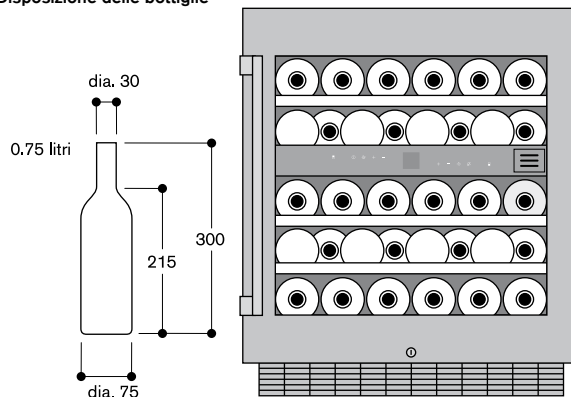
Cerniere piatte.
Cerniera a destra, reversibile.
Piedini regolabili in altezza.
Apertura porta fino a 95°.
Per installazione a fine colonna è necessario mantenere una distanza di 150 mm dal lato cerniera.
La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile.
Non trasportare/operare sopra i 1.500 m rispetto al livello del mare.

Valori di collegamento

Assorbimento totale 0,13 kW.
Cavo di collegamento 2 m con spina Schuko.



Disposizione delle bottiglie



Luogo di installazione

Installare l'apparecchio in luogo asciutto e ventilato, lontano dalla luce solare o da fonti di calore. In caso ciò non fosse possibile, prevedere un'isolamento appropriato e rispettare le seguenti distanze dalla fonte di calore:

- 3 cm da cucine a gas / elettriche.
- 3 cm da forni elettrici / a gas.
- 30 cm da cucine / apparecchi ad olio o combustibile solido.

Installazione side-by-side

I frigoriferi delle serie Vario 200 e 200 possono essere installati affiancati nelle seguenti combinazioni:

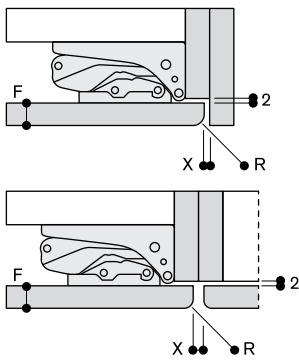
- RW + RW
- RC + RF (nessun altro apparecchio accanto al modello RC)
- RW + RF (nessun altro apparecchio accanto al modello RW, eccetto RW)

Per tutte le altre combinazioni, è necessario rispettare una distanza minima di 150 mm tra gli apparecchi.

Distanza dai mobili adiacenti in base allo spessore e al raggio del pannello del mobile

Lo spessore del pannello delle porte customizzate dal cliente può essere compreso tra 19 mm e 22 mm.

Dimensioni raccomandate per cerniere piatte



F	R	X
16-19	0-3	2.5
20	0-1	3
	2-3	2.5
21	0-1	3
	2-3	2.5
22	0	4
	1	3.5
	2-3	3

F: Spessore del pannello mobile
R: Raggio
X: Dimensione del Gap/Spazio

Lo spazio raccomandato nella tabella deve essere rispettato in modo tale da evitare collisioni con altri elementi quando la porta è aperta ed eventuali danni ai pannelli.

Misure in mm

Pannelli porta

Peso massimo consentito per pannelli delle porte

Altezza	Numero porte	Max. consentito peso pannello
178 cm, Vario 200	1 o 2	22 kg cad
178 cm, Serie 200	1	22 kg
178 cm, Serie 200	2	18 kg cad
140 cm, 123 cm, 82 cm, Serie 200	1	14 kg
178 cm, 123 cm, Vino Serie 200	1	20 kg

Se viene superato il peso massimo consentito, ciò può danneggiare o compromettere il funzionamento della cerniera.

Base

Importante!

Una scarsa ventilazione provoca danni all'apparecchio!
L'apertura della presa d'aria dell'apparecchio nell'area della base/zoccolo della cucina non deve mai essere coperta.
È necessario prevedere un'area di almeno 200 cm² per l'apertura della presa d'aria.

Dimensioni degli accessori speciali – Cornici per cantine vino Serie 200

Gli schemi seguenti mostrano le dimensioni delle cornici speciali per le porte delle cantine RW 282 e RW 222.

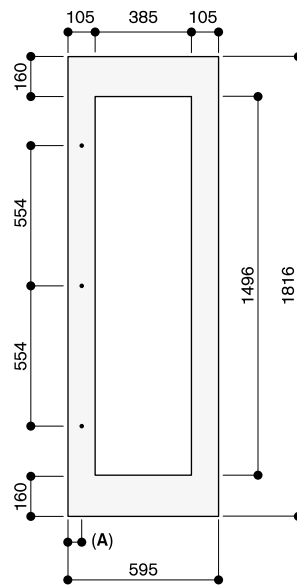
Le dimensioni delle porte mostrate sono progettate per le seguenti specifiche di base:

- Spessore pannello: 19 mm
- Spazio/Luce: 3 mm

Importante!

I seguenti schemi non sostituiscono i disegni dettagliati. La conformità ai requisiti specifici relativi alla progettazione della cucina è essenziale.

Altezza apparecchio 178 cm

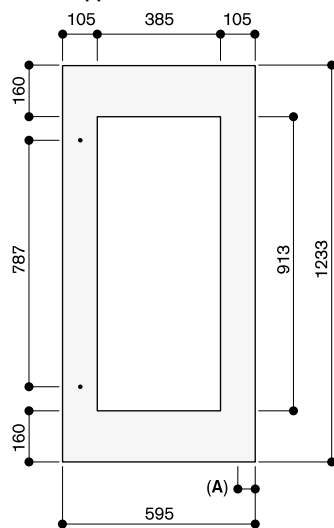


A: 52.5

Lo spessore del pannello della porta è 19 mm. Le dimensioni massime del pannello della porta considerano uno spazio di 3 mm basato sulla singola dimensione.

Misure in mm

Altezza apparecchio 122 cm



A: 52.5

Lo spessore del pannello della porta è 19 mm. Le dimensioni massime del pannello della porta considerano uno spazio di 3 mm basato sulla singola dimensione.

Misure in mm

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 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 410 130

Coperchio Gastronorm in acciaio inox, GN 1/3



GN 410 230

Coperchio Gastronorm in acciaio inox, GN 2/3



RA 050 220

Filtro ai carboni attivi per zone temperatura superiore e inferiore



RA 430 100

Contenitore antracite con coperchio trasparente



RA 493 060

Presenter in legno di quercia e alluminio antracite per bottiglia singola 1 pezzo



RA 430 000

Set copertura fori viti. 8 pezzi



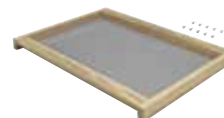
RA 448 220

Contenitore ghiaccio piccolo. Per installazione con angolo apertura porta di 90° il contenitore ghiaccio incluso nell'apparecchio va sostituito con questo accessorio. Eseguire tale operazione prima di fissare la porta



RA 492 160

Ripiano removibile con cornice in legno di quercia. Per decanter e bottiglie. Per apparecchi larghi 45,7 cm



RA 492 660

Ripiano removibile con cornice in legno di quercia. Per decanter e bottiglie. Per apparecchi larghi 61 cm



RA 498 140

Supporto bottiglie removibile in legno di quercia per ripiano divisorio. Per apparecchi larghi 45,7 cm



RA 498 640

Supporto bottiglie removibile in legno di quercia per ripiano divisorio. Per apparecchi larghi 61 cm



RA 421 110

Pannello porta acciaio inox, 45,7 cm,
con maniglia, spessore pannello 19 mm

**RA 428 111**

Cornice porta cantina climatizzata
per vino, acciaio inox, 45,7 cm, senza
maniglia, spessore pannello 19 mm

**RA 428 110**

Pannello porta acciaio inox, 45,7 cm,
senza maniglia, spessore pannello 19
mm

**RA 421 610**

Pannello porta acciaio inox, 61 cm,
con maniglia, spessore pannello 19 mm

**RA 421 111**

Cornice porta cantina climatizzata per
vino, acciaio inox, cerniera sx, 45,7 cm,
con maniglia, spessore pannello 19 mm

**RA 428 610**

Pannello porta acciaio inox, 61 cm,
senza maniglia, spessore pannello
19 mm

**RA 421 112**

Cornice porta cantina climatizzata per
vino, acciaio inox, cerniera dx, 45,7 cm,
con maniglia, spessore pannello 19 mm

**RA 421 611**

Cornice porta cantina climatizzata per
vino, acciaio inox, cerniera sx, 61 cm,
con maniglia, spessore pannello 19 mm



RA 421 612

Cornice porta cantina climatizzata per vino, acciaio inox, cerniera dx, 61 cm, con maniglia, spessore pannello 19 mm



RA 428 611

Cornice porta cantina climatizzata per vino, acciaio inox, 61 cm, senza maniglia, spessore pannello 19 mm



RA 421 710

Pannello porta acciaio con maniglia
Per apparecchi larghi 76,2 cm,
spessore pannello 19 mm



RA 428 710

Pannello porta in acciaio, senza maniglia
Per apparecchi larghi 76,2 cm,
spessore pannello 19 mm



RA 421 911

Pannello in acciaio con maniglia
Per apparecchi larghi 91,4 cm,
spessore pannello 19 mm



RA 428 911

Pannello porta in acciaio, senza maniglia
Per apparecchi larghi 91,4 cm,
spessore pannello 19 mm



RA 421 712

Pannello porta acciaio inox con maniglie per RB 472, spessore pannello 19 mm.



RA 428 712

Pannello porta acciaio inox senza maniglie per RB 472, spessore pannello 19 mm



RA 421 910

Pannello porta acciaio inox con
maniglie per RB 492, spessore pannello
19 mm

**RA 428 910**

Pannello porta acciaio inox senza
maniglie per RB 492, spessore pannello
19 mm

**RA 421 912**

Pannello porta acciaio inox con
maniglie per RY 492, spessore pannello
19 mm

**RA 428 912**

Pannello porta acciaio inox senza
maniglie per RY 492, spessore pannello
19 mm

**RA 422 610**

Pannello porta acciaio inox con
maniglie per RF 463, spessore pannello
19 mm

**RA 428 810**

Pannello porta acciaio inox senza
maniglie per RF 463, spessore pannello
19 mm

**RA 221 311**

Cornice in acciaio inox con maniglia
per RW 282, spessore pannello 19 mm

**RA 221 211**

Cornice in acciaio inox con maniglia
per RW 222, spessore pannello 19 mm



RA 425 110

Maniglia lunga per porta in acciaio
Lunghezza 1131 mm, distanza di foratura tra i punti di fissaggio 554 mm



RA 425 710

Maniglia acciaio inox
Lunghezza 658 mm, distanza di foratura tra i punti di fissaggio 637 mm



RA 425 910

Maniglia corta per porta in acciaio
Lunghezza 810 mm, distanza di foratura tra i punti di fissaggio 787 mm



RA 450 012

Filtro ai carboni attivi per sistema di filtraggio acqua.
Per RB, RY, RF
Per RF 4*1 **4 e RF 463 **4/5 da FD 9007



RA 460 000

Kit installazione side-by-side.
Necessario se gli apparecchi sono installati fianco a fianco.
Non necessario se gli apparecchi sono installati a più di 160 mm l'uno dall'altro.
Incluso nell'imballo per RF e RW



RA 460 013

Kit anticondensa 230 V. Necessario se gli apparecchi sono installati fianco a fianco. Richiesto se gli apparecchi sono installati fra loro ad una distanza maggiore di 16 mm e minore di 160 mm e in caso di installazione in ambienti molto umidi. Non necessario se gli apparecchi sono installati a più di 160 mm l'uno dall'altro



RA 460 020

Kit di congiunzione per pannelli per colonna singola



RA 460 030

Kit di congiunzione per pannelli per Botton Mount



RA 464 111

Griglia di ventilazione acciaio inox per apparecchi larghi 45,7 cm



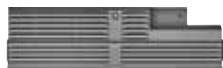
RA 464 113

Griglia di ventilazione acciaio inox
Per RF 411 **4 da FD 9007 e RF 411 **5



RA 464 611

Griglia di ventilazione acciaio inox per apparecchi larghi 61 cm



RA 464 616

Griglia di ventilazione acciaio inox
Per RF 461 **4 da FD 9007 a RF 461 **5



RA 464 617

Griglia di ventilazione acciaio inox
Per RF 463 **4 da FD 9007 a RF 463 **6



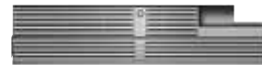
RA 464 618

Griglia di ventilazione acciaio inox
Per RF 463 **5 da FD 9007 a RF 463 **7



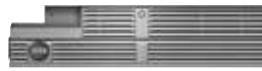
RA 464 711

Griglia di ventilazione acciaio inox per apparecchi larghi 76,2 cm



RA 464 714

Griglia di ventilazione acciaio inox
Per RF 471 **4 da FD 9007 e RF 471 **5



RA 464 713

Griglia di ventilazione acciaio inox
Per RB 472



RA 464 913

Griglia di ventilazione acciaio inox
Per RB/RV 492



RA 464 911

Griglia di ventilazione acciaio inox per apparecchi larghi 91.4 cm



RA 097 600

Accessorio per installazione Side by Side di 2 cantine per vino sottotop



RA 420 010

Serratura per RW 414 e RW 466

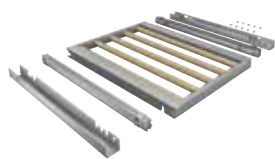


RA 491 161

Ripiano bottiglie completamente estraibile in quercia e alluminio colore antracite

Guide telescopiche estraibili

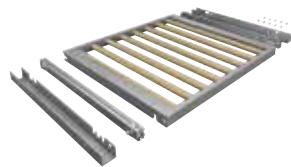
Per apparecchi larghi 45,7 cm

**RA 491 661**

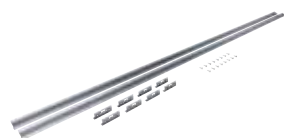
Ripiano bottiglie completamente estraibile in quercia e alluminio colore antracite

Guide telescopiche estraibili

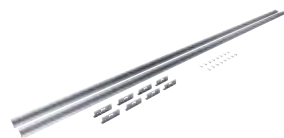
Per apparecchi larghi 61 cm

**RA 423 140**

Profili laterali, lunghi

**RA 423 340**

Profili laterali, 2 pezzi, per RY e RB



362 Centri di refrigerazione e congelamento
VarioCooling Serie 400



Modello		Frigo-congelatore	Frigo-congelatore	Frigo-congelatore	Frigorifero
Perfettamente integrabile/integrabile		RY 492 305	RB 492 305	RB 472 305	RC 492 305
Dimensioni					
Dimensioni apparecchio L x H x P	(cm)	90.8 x 212.5 x 60.8	90.8 x 212.5 x 60.8	75.6 x 212.5 x 60.8	90.8 x 212.5 x 60.8
Dimensioni nicchia L x H x P	(cm)	91.4 x 213.4 x 61	91.4 x 213.4 x 61	76.2 x 213.4 x 61	91.4 x 213.4 x 61
Profondità a muro	(cm)	61	61	61	61
Peso netto	(kg)	230	226	203	205
Peso per trasporto	(kg)	248	244	219	223
Capacità max. di carico	(kg)	622	616	433	564
Dimensioni prodotto imballato L x H x P	(cm)	100 x 226 x 75	100 x 226 x 75	85 x 226 x 75	100 x 230 x 75
Tipologia e configurazione					
Frigo / freezer / vino		•/•/-	•/•/-	•/•/-	•/-/-
Zona fresco 0°C / Zona fresco vicino a 0°C / Zona fresco		-/•/•	-/•/•	-/•/•	•/-/•
Perfettamente integrabile/integrabile/sottotop/libero posizionamento		•/-/-/-	•/-/-/-	•/-/-/-	•/-/-/-
Cerniera dx/sx/reversibile		•/•/-	•/•/-	•/•/-	•/•/-
Porta in vetro		-	-	-	-
Pannellato/porta pannellabile		-/°	-/°	-/°	-/°
Volume / Dati di consumo					
Capacità lorda totale/Capacità netta totale	(l)	633/518	637/521	517/418	669/567
- Capacità netta zona frigorifero	(l)	344	347	281	509
- Capacità netta Zona fresco 0 °C / Zona fresco vicino a 0°C	(l)	34	34	27	58
- Capacità netta zona congelatore	(l)	132	132	102	-
Capacità n° bottiglie da 0,75 l cad	(N°)	-	-	-	-
Classe di efficienza energetica ¹		A++	A++	A++	A++
Consumo energetico giornaliero secondo DIN EN 1532	(kWh/24h)	0.947	0.950	0.822	0.413
Consumo energetico annuo secondo DIN EN 1532	(kWh)	346	347	301	151
Consumo energetico giornaliero per 100 l di capacità netta ²	(kWh)	0.18	0.18	0.20	0.07
Rumosità	(dB (re 1 pW))	42	42	42	40
Classe climatica		SN - T	SN - T	SN - T	SN - T
Utilizzo					
Display TFT		•	•	•	•
Apertura assistita porte e cassette freezer		•	•	•	•
Display con testi in chiaro	(N°)	52	52	52	52
Caratteristiche					
Cubetti ghiaccio / Dispenser acqua e ghiaccio / ghiaccio tritato / acqua		•/-/-/-	•/-/-/-	•/-/-/-	-/-/-/-
Zona fresco con controllo della temperatura	(N°)	•	•	•	•
Zona fresco con regolazione umidità	(N°)	•	•	•	•
Temperatura / Zone climatiche	(N°)	4	4	4	3
Indicatore temperatura interna/esterna		•/-	•/-	•/-	•/-
Regolazione elettronica della temperatura		•	•	•	•
Sistema NoFrost		•	•	•	•
Sbrinamento automatico: frigorifero/zona fresco/congelatore		•/•/•	•/•/•	•/•/•	•/•/-
Luce presentazione	(N°)	-	-	-	-
Serratura		-	-	-	-
Controllo umidità		-	-	-	-
Filtro antimicrobico a carboni attivi		•	•	•	•
Vibrazioni ridotte		-	-	-	-
Protezione raggi UV		-	-	-	-
Interni in acciaio inox		-	•	•	•
Funzione vacanze		•	•	•	-
Allarme per malfunzionamento: ottico/acustico		•/•	•/•	•/•	•/•
Allarme porta aperta o spia di chiusura: ottico/acustico		-/•	-/•	-/•	-/•
Home Connect ³		•	•	•	•
Zona frigorifero / Zona Fresh cooling					
Raffreddamento intensivo		•	•	•	•
Raffreddamento dinamico		•	•	•	•
Ripiani	(N°)	4	3	3	4
Contentori/cassetti	(N°)	2	2	2	3
Balconcini controporta	(N°)	6	3	3	3
Portauova	(N° uova)	18	18	18	18
Cantina per vino					
Ripiani		-	-	-	-
Ripiani portabottiglie totalmente estraibili/estraibili		-	-	-	-
Ripiani totalmente estraibili/estraibili/removibili		-	-	-	-
Capacità max. di bottiglie Magnum		-	-	-	-
Adatta per decanter, bottiglie aperte e umidificatore		-	-	-	-
Congelatore					
Congelamento rapido		•	•	•	-
Capacità di congelamento	(kg/24h)	16	16	14	-
Mantenimento temperatura in caso di anomalie	(h.)	17	17	17	-
Scomparti interni	(N°)	-	-	-	-
Cestelli/contentitori/cassetti interni	(N°)	2	2	2	-
Balconcini controporta	(N°)	-	-	-	-
Vaschette ghiaccio	(N°)	1	1	1	-
Filtro ai carboni attivi per sistema filtraggio acqua		°	°	°	-
Valori di collegamento					
Assorbimento totale	(kW)	0.300	0.300	0.300	0.300
Collegamento per carico/scarico acqua		•	•	•	-

• Di serie - Non disponibile ° Accessorio speciale

¹ Valori secondo regolamento EU 1060/2010.

² Il consumo effettivo dipende dall'uso/luogo di utilizzo.

³ La funzionalità Home Connect potrebbe non essere disponibile in tutte le nazioni.



Frigorifero	Frigorifero	Congelatore	Congelatore	Congelatore	Congelatore	Congelatore	Congelatore
RC 472 305	RC 462 305	RF 463 306	RF 463 307	RF 471 305	RF 461 305	RF 411 305	RF 410 304
75.6 x 212.5 x 60.8	60.3 x 212.5 x 60.8	60.3 x 212.5 x 60.8	60.3 x 212.5 x 60.8	75.6 x 212.5 x 60.8	60.3 x 212.5 x 60.8	45.1 x 212.5 x 60.8	45.1 x 212.5 x 60.8
76.2 x 213.4 x 61	61 x 213.4 x 61	61 x 213.4 x 61	61 x 213.4 x 61	76.2 x 213.4 x 61	61 x 213.4 x 61	45.7 x 213.4 x 61	45.7 x 213.4 x 61
61	61	61	61	61	61	61	61
182	163	166	166	182	158	130	135
198	178	181	181	199	173	143	148
564	555	401	401	483	401	300	300
85 x 226 x 75	70 x 226 x 74	70 x 226 x 75	70 x 226 x 75	85 x 226 x 75	70 x 226 x 75	55 x 226 x 75	55 x 226 x 75
•/•/•	•/•/•	-/•/•	-/•/•	-/•/•	-/•/•	-/•/•	-/•/•
•/•/•	•/•/•	-/•/•	-/•/•	-/•/•	-/•/•	-/•/•	-/•/•
•/•/•	•/•/•	•/•/•	•/•/•	•/•/•	•/•/•	•/•/•	•/•/•
•/•/•	•/•/•	•/•/•	•/•/•	•/•/•	•/•/•	•/•/•	•/•/•
-	-	-	-	-	-	-	-
-/°	-/°	-/°	-/°	-/°	-/°	-/°	-/°
547/463	422/356	359/300	359/300	494/429	382/328	268/226	268/237
416	321	-	-	-	-	-	-
47	35	-	-	-	-	-	-
-	-	300	300	429	328	226	237
-	-	-	-	-	-	-	-
A++	A++	A+	A+	A++	A++	A++	A++
0.386	0.358	0.937	0.937	0.930	0.778	0.692	0.710
141	131	343	343	340	284	253	260
0.08	0.10	0.31	0.31	0.22	0.24	0.31	0.30
40	40	42	42	42	42	42	42
SN - T	SN - T	SN - T	SN - T	SN - T	SN - T	SN - T	SN - T
•	•	•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	•	•	•	•
52	52	52	52	52	52	52	52
-/•/•	-/•/•	-/•/•	-/•/•	•/•/•	•/•/•	•/•/•	-/•/•
•	•	-	-	-	-	-	-
•	•	-	-	-	-	-	-
3	3	1	1	1	1	1	1
•/•	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•
•	•	•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	•	•	•	•
•/•/•	•/•/•	-/•/•	-/•/•	-/•/•	-/•/•	-/•/•	-/•/•
-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-
•	•	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-
•	•	•	•	•	•	•	•
•/•	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•
-/•	-/•	-/•	-/•	-/•	-/•	-/•	-/•
•	•	•	•	•	•	•	•
•	•	-	-	-	-	-	-
•	•	-	-	-	-	-	-
4	4	-	-	-	-	-	-
3	3	-	-	-	-	-	-
4	4	-	-	-	-	-	-
18	18	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	•	•	•	•	•	•
-	-	14	14	20	18	16	16
-	-	10	10	14	13	10	10
-	-	4	4	5	5	5	5
-	-	2	2	2	2	2	2
-	-	-	-	4	4	4	4
-	-	1	1	1	1	1	-
-	-	°	°	°	°	°	-
0.300	0.300	0.300	0.300	0.300	0.300	0.300	0.300
-	-	•	•	•	•	•	-



Modello		Cantina per vino	Cantina per vino
Perfettamente integrabile/integrabile		RW 466 365	RW 414 365
Dimensioni			
Dimensioni apparecchio L x H x P	(cm)	60.3 x 212.5 x 60.8	45.1 x 212.5 x 60.8
Dimensioni nicchia L x H x P	(cm)	61 x 213.4 x 61	45.7 x 213.4 x 61
Profondità a muro	(cm)	61	61
Peso netto	(kg)	165	140
Peso per trasporto	(kg)	179	152
Capacità max. di carico	(kg)	571	377
Dimensioni prodotto imballato L x H x P	(cm)	70 x 226 x 75	55 x 226 x 75
Tipologia e configurazione			
Frigo / freezer / vino		-/-/•	-/-/•
Zona fresco 0°C / Zona fresco vicino a 0°C / Zona fresco		-/-/-	-/-/-
Perfettamente integrabile/integrabile/sottotop/libero posizionamento		•/-/-/-	•/-/-/-
Cerniera dx/sx/reversibile		•/-/•	•/-/•
Porta in vetro		•	•
Pannellato/porta pannellabile		-/°	-/°
Volume / Dati di consumo			
Capacità lorda totale/Capacità netta totale	(l)	441/361	310/263
- Capacità netta zona frigorifero	(l)	-	-
- Capacità netta Zona fresco 0 °C / Zona fresco vicino a 0°C	(l)	-	-
- Capacità netta zona congelatore	(l)	-	-
Capacità n° bottiglie da 0,75 l cad	(N°)	99	70
Classe di efficienza energetica ¹		A	A
Consumo energetico giornaliero secondo DIN EN 153	(kWh/24h)	0.467	0.455
Consumo energetico annuo secondo DIN EN 153	(kWh)	171	167
Consumo energetico giornaliero per 100 l di capacità netta ²	(kWh)	0.13	0,17
Rumorosità	(dB (re 1 pW))	42	42
Classe climatica		SN - T	SN - T
Utilizzo			
Display TFT		•	•
Apertura assistita porte e cassette freezer		•	•
Display con testi in chiaro	(N°)	52	52
Caratteristiche			
Cubetti ghiaccio / Dispenser acqua e ghiaccio / ghiaccio tritato / acqua		-/-/-/-	-/-/-/-
Zona fresco con controllo della temperatura	(N°)	-	-
Zona fresco con regolazione umidità	(N°)	-	-
Temperatura / Zone climatiche	(N°)	3	2
Indicatore temperatura interna/esterna		•/-	•/-
Regolazione elettronica della temperatura		•	•
Sistema NoFrost		•	•
Sbrinamento automatico: frigorifero/zona fresco/congelatore		•/-/-	•/-/-
Luce presentazione	(N°)	5	5
Serratura		°	°
Controllo umidità		•	•
Filtro antimicrobico a carboni attivi		•	•
Vibrazioni ridotte		•	•
Protezione raggi UV		•	•
Interni in acciaio inox		•	•
Funzione vacanze		-	-
Allarme per malfunzionamento: ottico/acustico		•/•	•/•
Allarme porta aperta o spia di chiusura: ottico/acustico		-/•	-/•
Home Connect ³		•	•
Zona frigorifero / Zona Fresh cooling			
Raffreddamento intensivo		-	-
Raffreddamento dinamico		-	-
Ripiani	(N°)	-	-
Contenitori/cassetti	(N°)	-	-
Balconcini controporta	(N°)	-	-
Portauova	(N° uova)	-	-
Cantina per vino			
Ripiani		12	13
Ripiani portabottiglie totalmente estraibili		•	•
Ripiani totalmente estraibili		°	°
Capacità max. di bottiglie Magnum		•	•
Adatta per decanter, bottiglie aperte e umidificatore		°	°
Congelatore			
Congelamento rapido		-	-
Capacità di congelamento	(kg/24h)	-	-
Mantenimento temperatura in caso di anomalie	(h.)	-	-
Scomparti interni	(N°)	-	-
Cestelli/contenitori/cassetti interni	(N°)	-	-
Balconcini controporta	(N°)	-	-
Vaschette ghiaccio	(N°)	-	-
Valori di collegamento			
Assorbimento totale	(kW)	0.300	0.300
Collegamento per carico/scarico acqua		-	-

• di serie - non disponibile ° accessorio speciale

¹ Valori secondo regolamento EU 1060/2010.

² Il consumo effettivo dipende dall'uso/luogo di utilizzo.

³ La funzionalità Home Connect potrebbe non essere disponibile in tutte le nazioni.





Modello		Frigo-congelatore	Frigo-congelatore
Perfettamente integrabile/integrabile		RB 289 203	RB 287 203
Dimensioni			
Dimensioni apparecchio L x H x P	(cm)	55.6 x 177.2 x 54.5	55.6 x 177.2 x 54.5
Dimensioni nicchia L x H x P	(cm)	56 x 177.5 x 55	56 x 177.5 x 55
Profondità a muro	(cm)	55	55
Peso netto	(kg)	80	73
Peso per trasporto	(kg)	86	79
Dimensioni prodotto imballato L x H x P	(cm)	63 x 198 x 66	63 x 198 x 66
Tipologia e configurazione			
Frigo / freezer / vino		•/•/-	•/•/-
Zona Fresh Cooling 0 °C / Zona Fresh Cooling vicino a 0 °C / Zona Fresh Cooling		-/•/-	-/•/-
Perfettamente integrabile/integrabile/sottotop/libero posizionamento		•/-/-/-	•/-/-/-
Cerniera dx/sx/reversibile		•/-/•	•/-/•
Pannellato/porta pannellabile		-/-	-/-
Volume / Dati di consumo			
Capacità lorda totale/Capacità netta totale	(l)	273/245	287/258
- Capacità netta zona frigorifero	(l)	128	186
- Capacità netta Zona Fresh Cooling 0 °C / Zona Fresh Cooling vicino a 0 °C	(l)	56	-
- Capacità netta zona congelatore	(l)	61	72
Classe di efficienza energetica ¹		A++	A++
Consumo energetico giornaliero secondo DIN EN 153 ²	(kWh/24h)	0.646	0.648
Consumo energetico annuo secondo DIN EN 153 ²	(kWh)	236	237
Consumo energetico giornaliero per 100 l di capacità netta ²	(kWh)	0.26	0.25
Rumorosità	(dB (re 1pW))	41	39
Classe climatica		SN - ST	SN - T
Caratteristiche			
Dispenser acqua e ghiaccio con cubetti ghiaccio/ghiaccio tritato/acqua		-/•/-	-/•/-
Zona Fresh Cooling con regolazione umidità	(N°)	1	-
Zona freddo con regolazione umidità	(N°)	-	-
Temperatura / Zone climatiche	(N°)	4	2
Indicatore temperatura interna/esterna		•/-	•/-
Regolazione elettronica della temperatura		•	•
Sistema NoFrost		•	•
Sbrinamento automatico: frigorifero/Zona Fresh Cooling/congelatore		•/•/•	•/-/•
Filtro ai carboni attivi		•	-
Funzione vacanze		-	-
Allarme per malfunzionamento: ottico/acustico		•/•	•/•
Allarme porta aperta o spia di chiusura: ottico/acustico		•/•	•/•
Home Connect ³		-	-
Zona frigorifero / Zona Fresh cooling			
Raffreddamento intensivo		•	•
Raffreddamento dinamico		•	•
Ripiani	(N°)	5	6
Contenitori/cassetti	(N°)	2	1
Balconcini controporta	(N°)	2	3
Portabottiglie per vino e champagne		•	•
Inseri GN Gastronorm		•	•
Ripiani in vetro		•	•
Portauova	(N° uova)	14	14
Congelatore			
Congelamento rapido		•	•
Capacità di congelamento	(kg/24h)	12	15
Mantenimento temperatura in caso di anomalie	(h)	16	25
Scomparti interni	(N°)	-	-
Cestelli/contenitori/cassetti interni	(N°)	2	3
Balconcini controporta	(N°)	-	-
Vaschette ghiaccio	(N°)	1	1
Accumulatori ghiaccio	(N°)	2	2
Valori di collegamento			
Assorbimento totale	(kW)	0.12	0.12
Collegamento per carico/scarico acqua		-	-

• Di serie - Non disponibile ° Accessorio speciale

¹ Valori secondo regolamento EU 1060/2010.

² Il consumo effettivo dipende dall'uso/luogo di utilizzo.

³ La funzionalità Home Connect potrebbe non essere disponibile in tutte le nazioni.



Frigo-congelatore	Frigorifero	Congelatore
RT 289 203	RC 289 203	RF 287 202
55.6 x 177.2 x 54.5	55.6 x 177.2 x 54.5	55.6 x 177.2 x 54.5
56 x 177.5 x 55	56 x 177.5 x 55	56 x 177.5 x 55
55	55	55
83	90	74
88	96	80
63 x 198 x 66	63 x 198 x 66	63 x 198 x 66
•/•/-	•/-/-	-/•/-
-/•/-	-/•/-	-/-/-
•/-/-/-	•/-/-/-	•/-/-/-
•/-/•	•/-/•	-/•/•
-/-	-/-	-/-
299/284	316/302	237/210
180	225	-
77	77	-
27	-	210
A++	A++	A++
0.627	0.363	0.663
229	133	242
0.22	0.12	0.32
39	39	42
SN - ST	SN - T	SN - T
-/-/-	-/-/-	-/-/-
1	1	-
-	-	-
4	3	1
•/-	•/-	•/-
•	•	•
-	-	•
•/•/-	•/•/-	-/-/•
•	•	-
-	-	-
•/•	•/•	•/•
•/•	•/•	•/•
-	-	-
-	•	-
•	•	-
6	8	-
3	3	-
4	3	-
•	•	-
•	•	-
•	•	-
14	14	-
•	-	•
2	-	18
14	-	20
2	-	7
-	-	5
-	-	-
1	-	1
-	-	2
0.12	0.12	0.12
-	-	-



Modello		Frigo-congelatore	Frigo-congelatore	Frigo-congelatore
Perfettamente integrabile/integrabile		RB 282 306	RT 282 306	RT 282 204
Dimensioni				
Dimensioni apparecchio L x H x P	(cm)	55.8 x 177.2 x 54.5	55.8 x 177.2 x 54.5	55.8 x 177.2 x 54.5
Dimensioni nicchia L x H x P	(cm)	56 x 177.5 x 55	56 x 177.5 x 55	56 x 177.5 x 55
Profondità a muro	(cm)	55	55	55
Peso netto	(kg)	68	60	67
Peso per trasporto	(kg)	74	66	73
Dimensioni prodotto imballato L x H x P	(cm)	62 x 184 x 64	62 x 184 x 64	62 x 184 x 64
Tipologia e configurazione				
Frigo / freezer / vino		•/•/-	•/•/-	•/•/-
Zona Fresh Cooling 0 °C / Zona Fresh Cooling vicino a 0 °C / Zona Fresh Cooling		-/•/-	-/•/-	-/-/•
Perfettamente integrabile/integrabile/sottotop/libero posizionamento		•/-/-/-	•/-/-/-	•/-/-/-
Cerniera dx/sx/reversibile		•/-/•	•/-/•	•/-/•
Pannellato/porta pannellabile		-/-	-/-	-/-
Volume / Dati di consumo				
Capacità lorda totale/Capacità netta totale	(l)	267/223	298/269	288/286
- Capacità netta zona frigorifero	(l)	101	171	252
- Capacità netta Zona Fresh Cooling 0 °C / Zona Fresh Cooling vicino a 0 °C	(l)	55	83	-
- Capacità netta zona congelatore	(l)	67	15	34
Classe di efficienza energetica ¹		A+++	A+++	A++
Consumo energetico giornaliero secondo DIN EN 153 ²	(kWh/24h)	0.442	0.401	0.572
Consumo energetico annuo secondo DIN EN 153 ²	(kWh)	161	146	209
Consumo energetico giornaliero per 100 l di capacità netta ²	(kWh)	0.2	0.15	0.2
Rumorosità	(dB (re 1 pW))	37	36	36
Classe climatica		SN - T	SN - ST	SN - ST
Caratteristiche				
Dispenser acqua e ghiaccio con cubetti ghiaccio/ghiaccio tritato/acqua		-/-/-	-/-/-	-/-/-
Zona Fresh Cooling con regolazione umidità	(N°)	•	•	•
Temperatura / Zone climatiche	(N°)	4	4	3
Indicatore temperatura interna/esterna		•/-	•/-	•/-
Regolazione elettronica della temperatura		•	•	•
Sistema NoFrost		•	-	-
Sbrinamento automatico: frigorifero/Zona Fresh Cooling/congelatore		•/•/•	•/•/-	•/-/-
Sbrinamento facilitato freezer		•	-	-
Filtro ai carboni attivi	(N°)	-	-	•
Funzione vacanze		•	-	-
Allarme per malfunzionamento: ottico/acustico		•/•	•/•	-/-
Allarme porta aperta o spia di chiusura: ottico/acustico		•/•	•/•	-/•
Home Connect ³		•	•	-
Zona frigorifero / Zona Fresh cooling				
Raffreddamento intensivo		•	•	•
Raffreddamento dinamico		-	-	•
Ripiani	(N°)	3	6	5
Contenitori/cassetti	(N°)	2	3	2
Balconcini controporta	(N°)	2	5	6
Portabottiglie per vino e champagne		•	•	•
Ripiani in vetro		-	-	-
Portauova	(N° uova)	12	12	14
Congelatore				
Congelamento rapido		•	-	-
Capacità di congelamento	(kg/24h)	13	2.5	3
Mantenimento temperatura in caso di anomalie	(h.)	13	13	22
Scomparti interni	(N°)	3	2	2
Cestelli/contenitori/cassetti interni	(N°)	3	-	-
Balconcini controporta	(N°)	-	-	-
Vaschette ghiaccio	(N°)	1	1	1
Accumulatori ghiaccio		2	-	-
Valori di collegamento				
Assorbimento totale	(kW)	0.09	0.09	0.09
Collegamento per carico/scarico acqua		-	-	-

• Di serie - Non disponibile ° Accessorio speciale

¹ Valori secondo regolamento EU 1060/2010.

² Il consumo effettivo dipende dall'uso/luogo di utilizzo.

³ La funzionalità Home Connect potrebbe non essere disponibile in tutte le nazioni.



Frigorifero	Congelatore	Frigo-congelatore	Frigorifero	Congelatore
RC 282 306	RF 282 305	RT 200 203	RC 200 203	RF 200 203
55.8 x 177.2 x 54.5	55.8 x 177.2 x 54.5	59.8 x 82 x 54.8	59.8 x 82 x 54.8	59.8 x 82 x 54.8
56 x 177.5 x 55	56 x 177.5 x 55	60 x 82 x 55	60 x 82 x 55	60 x 82 x 55
55	55	55	55	55
70	67	34	34	36
76	73	37	36	39
62 x 184 x 64	62 x 184 x 64	67 x 89 x 61	67 x 89 x 61	67 x 89 x 61
•/•/-	-/•/-	•/•/-	•/•/-	-/•/-
-/•/-	-/-/-	-/-/-	-/-/-	-/-/-
•/-/-/-	•/-/-/-	-/-/•/-	-/-/•/-	-/-/•/-
•/-/•	-/•/•	•/-/•	•/-/•	•/-/•
-/-	-/-	-/-	-/-	-/-
313/289	235/211	131/123	139/137	114/98
206	-	108	137	-
83	-	-	-	-
-	211	15	-	98
A+++	A++	A++	A++	A+
0.238	0.665	0.381	0.230	0.504
87	243	139	92	184
0.08	0.32	0.31	0.18	0.51
36	36	38	38	38
SN - T	SN - T	SN - ST	SN - ST	SN - ST
-/-/-	-/-/-	-/-/-	-/-/-	-/-/-
•	-	-	-	-
3	1	2	1	1
•/-	•/-	-/-	-/-	•/-
•	•	-	-	-
-	•	-	-	-
•/•/-	-/-/•	•/-/-	•/-/-	-/-/-
-	-	-	-	-
-	-	-	-	-
-	-	-	-	-
-/-	•/•	-/-	-/-	•/•
•/•	-/•	-/-	-/-	-/-
•	-	-	-	-
•	-	-	-	-
-	-	•	•	-
7	-	3	4	-
3	-	1	1	-
5	-	5	5	-
•	-	-	-	-
-	-	-	-	-
12	-	7	7	-
-	•	•	-	•
-	20	2	-	12
-	22	10	-	23
-	7	1	-	-
-	5	-	-	3
-	-	-	-	-
-	1	1	-	1
-	2	-	-	1
0.09	0.12	0.09	0.09	0.09
-	-	-	-	-



Modello		Cantina per vino	Cantina per vino
Perfettamente integrabile/integrabile		RW 282 262	RW 222 262
Acciaio inox con porta in vetro			
Dimensioni			
Dimensioni apparecchio L x H x P	(cm)	55.7 x 177 x 55.3	55.7 x 121.8 x 55.3
Dimensioni nicchia L x H x P	(cm)	56 x 177.2 x 55	56 x 122 x 55
Profondità, inclusa distanza muro	(cm)	55	55
Peso netto	(kg)	87	64
Peso per trasporto	(kg)	96	71
Dimensioni prodotto imballato L x H x P	(cm)	64 x 190 x 64	64 x 139 x 64
Tipologia e configurazione			
Frigorifero / congelatore/vino		-/-/•	-/-/•
Zona Fresh Cooling 0°C / Zona Fresh Cooling vicino a 0°C / Zona Fresh Cooling		-/-/-	-/-/-
Perfettamente integrabile/integrabile/sottotop/libero posizionamento		•/-/-/-	•/-/-/-
Cerniera dx/sx/reversibile		•/-/•	•/-/•
Pannellato/porta pannellabile		-/-	-/-
Volumi/Efficienza energetica			
Capacità lorda totale/Capacità netta totale	(l)	289/254	183/158
Capacità n° bottiglie da 0,75 l cad.	(N°)	80	48
Classe di efficienza energetica ¹		A	A
Consumo energetico giornaliero secondo DIN EN 153 ²	(kWh/24h)	0.445	0.416
Consumo energetico annuo secondo DIN EN 153 ²	(kWh)	162	151
Consumo energetico giornaliero per 100 l di capacità netta ²	(kWh)	0.18	0.26
Rumorosità	(dB (re 1pW))	32	32
Classe climatica		SN – ST	SN – ST
Caratteristiche			
Zone climatiche	(N°)	2	2
Indicatore temperatura interna/esterna		•/-	•/-
Regolazione elettronica della temperatura		•	•
Sbrinatorio automatico: raffreddamento/Zona Fresh Cooling/congelatore		•/-/-	•/-/-
Luce presentazione		•	•
Serratura		-	-
Controllo umidità		•	•
Filtro a carboni attivi		•	•
Vibrazioni ridotte		•	•
Protezione raggi UV		•	•
Allarme per malfunzionamento: ottico/acustico		•/-	•/-
Allarme porta aperta o spia di chiusura: ottico/acustico		•/•	•/•
Home Connect ³		-	-
Raffreddamento			
Distribuzione dinamica dell'aria		•	•
Cantina per vino			
Ripiani		10	6
Ripiani portabottiglie totalmente estraibili / estraibili		-/•	-/•
Ripiani totalmente estraibili / estraibili		-/-	-/-
Storage di bottiglie Magnum		•	•
Adatta per decanter, bottiglie aperte e umidificatore		-	-
Valori di collegamento			
Assorbimento totale	(kW)	0.13	0.13
Collegamento per carico acqua		-	-

• Di serie – Non disponibile ◦ Accessorio speciale

¹ Valori secondo regolamento EU 1060/2010.

² Il consumo effettivo dipende dall'uso/luogo di utilizzo.

³ La funzionalità Home Connect potrebbe non essere disponibile in tutte le nazioni.



Cantina per vino

RW 404 262

59.7 x 82-87 x 57

60 x 82-87 x 58

58

51

55

66 x 87 x 69

-/-•

-/-/-

-/-•/-

•/-•

-/-

123/94

34

A

0.392

144

0.42

35

SN - ST

2

•/-

•

•/-/-

•

•

•

•

•

•

•/-

•/•

-

-

•

5

-/•

-/-

•

-

0.13

-



Lavastoviglie | Lavatrici | Asciugatrici

Lavastoviglie Serie 400	374
Lavastoviglie Serie 200	378
Note aggiuntive di progettazione	388
Accessori Accessori speciali	396
Tabelle tecniche	398
Lavatrici	400
Asciugatrici	401
Tabelle tecniche	402

**DF 481 162**

A scomparsa totale

Altezza 86,5 cm

DF 480 162

A scomparsa totale

Altezza 81,5 cm

In dotazione

- 1 Diffusore per lavaggio teglie da forno
- 1 Cestello portabicchieri
- 2 Cestelli porta inserti Gastronorm
- 1 Kit listelli di rifinitura in acciaio

Accessori per l'installazione**DA 021 000**

Cerniera per tutte le lavastoviglie a scomparsa totale

GZ 010 011

Prolunga AquaStop, 2 m

Accessori speciali**DA 041 160**

Terzo cestello con guide ad estrazione dolce per raggiungere i 13 coperti

DA 042 030

Contenitore per posate d'argento

DA 043 000

Cestello portabicchieri a stelo lungo.

Per un posizionamento sicuro durante il lavaggio fino a 4 bicchieri.

Da posizionare nel cestello inferiore

Lavastoviglie Serie 400**DF 481/DF 480**

- Protezione ottimale dei cristalli grazie ad un'asciugatura a bassa temperatura con Zeolite e sistema intelligente di addolcimento acqua.
- 8 programmi con AquaSensor e 5 opzioni tra cui Power e Intensivo: piatti puliti e asciutti in 57 minuti. Pulizia intensiva nel cestello inferiore e protezione dei cristalli nel cestello superiore.
- Sistema di cestelli flessibili con guide telescopiche a chiusura ammortizzata (cestello superiore ed inferiore).
- Display TFT per un utilizzo intuitivo.
- Time projection: proiezione a terra del tempo rimanente a fine lavaggio.
- Interni perfettamente illuminati.
- Sistema Flat Opening: porta senza maniglia per una perfetta integrazione nei mobili della cucina.
- Potenza sonora: 43 db.
- AquaStop: Sistema di protezione anti-allagamento con garanzia a vita fornita da Gaggenau in caso di danni provocati dall'acqua.

Funzionamento

Display TFT con indicazione del tempo rimanente/di fine lavaggio, mancanza sale/brillantante.

Comandi a sensore.

Tasto informazioni.

Preselezione del tempo di avvio di 24 ore.

Segnale visivo e acustico di fine programma.

Time projection: proiezione a terra del tempo rimanente a fine lavaggio.

Caratteristiche tecniche**Interni perfettamente illuminati grazie alla retroilluminazione sull'intera parete posteriore.****Sistema automatico di protezione cristalli e massime prestazioni di asciugatura grazie alla tecnologia Zeolite.**

AquaSensor.

Sensore di carico.

Sistema Auto 3in1.

Rigenerazione elettronica delle resine.

Scambiatore di calore.

Controllo elettronico della temperatura.

Sistema a tre filtri, autopulenti.

Soft lock.

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.**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.**Programmi**

8 programmi:

Auto 35 °C - 45 °C.

Auto 45 °C - 65 °C.

Auto 65 °C - 75 °C.

Intensivo 70 °C.

Standard Eco 50 °C.

Programma Notte.

Rapido 45 °C (29 min.).

Prelavaggio.

5 Funzioni speciali:

Power.**Intensivo.**

Mezzo carico.

Igiene.

Asciugatura extra.

Caratteristiche

Sistema di cestelli flessibili con guide telescopiche a scorrimento dolce e chiusura ammortizzata (cestello superiore ed inferiore).

Cestello superiore:

Estrazione completa.

Rackmatic a 3 livelli, regolabile in altezza fino a 5 cm.

6 griglie abbattibili.

4 regge abbattibili.

2 supporti per bicchieri.

Cestello inferiore:

8 griglie abbattibili.

2 regge abbattibili.

Supporto divisibile per bicchieri.

Cestello posate.

Supporto per bicchieri a stelo lungo.

Dimensione massima dei piatti

(cestello superiore/inferiore):

DF 481 162:

29/28, 26,5/30,5 e 24/34 cm rispettivamente.

DF 480 162:

27/25, 24,5/27,5 o 22/31 cm rispettivamente.

12 coperti.

Massima capacità di carico 23 bicchieri.

Valori di consumo

Classe di efficienza energetica A+++,

in una scala di classi di efficienza

energetica da A+++ a D.

9,5 l acqua.

0,8 kWh di energia.

Potenza sonora 43 db (re 1 pW).

Precauzioni di montaggio

Piedini regolabili in altezza.

Altezza zoccolo frontale min. 90 mm.

Per la visualizzazione a terra del tempo rimanente deve essere presente una sporgenza minima dello zoccolo (40 mm + spessore frontale del mobile).

L'altezza massima dello zoccolo deve essere ridotta di 30 mm per un'ottimizzazione della visualizzazione

del tempo rimanente a fine lavaggio.

Peso pannello porta fino a 10/8,5 kg.

Le dimensioni della porta dipendono dall'altezza dello zoccolo dei mobili della cucina.

L'installazione è possibile anche con le maniglie dei mobili: l'apertura tramite sistema push-to-open rimane funzionante.

Per l'installazione a colonna è necessaria apertura di ventilazione (min. 200 cm²).**Valori di collegamento**

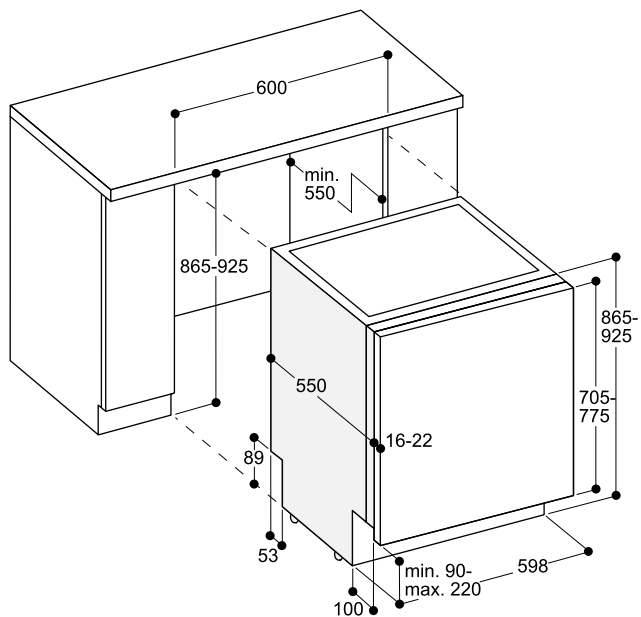
Assorbimento totale 2,4 kW.

Cavo di collegamento elettrico.

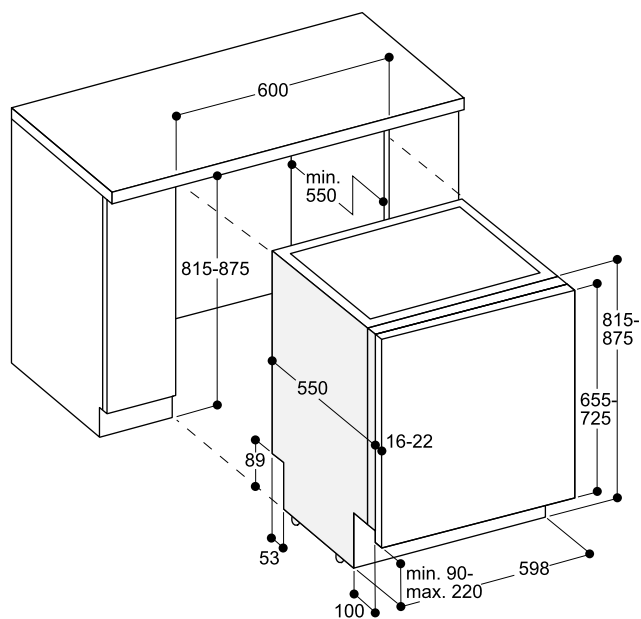
Collegamento idrico con tubo 1,2 m con raccordo 3/4".

È possibile la connessione al tubo dell'acqua calda o dell'acqua fredda.

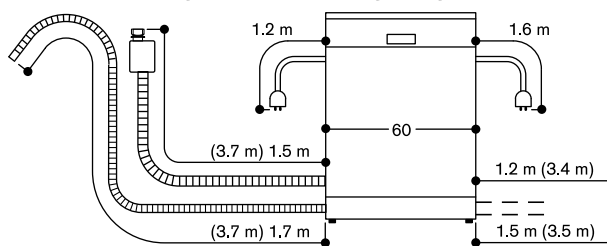
Lavastoviglie alta 86,5 cm



Lavastoviglie alta 81,5 cm



Dimensioni per il collegamento di lavastoviglie larghe 60 cm



() Valori con prolunga

**DF 481 163F**

A scomparsa totale
con cerniera flessibile
Altezza 86,5 cm

DF 480 163F

A scomparsa totale
con cerniera flessibile
Altezza 81,5 cm

In dotazione

- 1 Diffusore per lavaggio teglie da forno
- 1 Cestello portabicchieri
- 2 Cestelli porta accessori Gastronorm
- 1 Kit listelli di rifinitura in acciaio

Accessori per l'installazione**GZ 010 011**

Prolunga AquaStop, 2 m

Accessori speciali**DA 041 160**

Terzo cestello con guide a estrazione
dolce per raggiungere i 13 coperti

DA 042 030

Contenitore per posate d'argento

DA 043 000

Cestello portabicchieri a stelo lungo.
Per un posizionamento sicuro durante
il lavaggio fino a 4 bicchieri.

Da posizionare nel cestello inferiore

Lavastoviglie Serie 400**DF 481/DF 480-F**

- Protezione ottimale dei cristalli grazie ad un'asciugatura a bassa temperatura con Zeolite e sistema intelligente di addolcimento acqua.
- 8 programmi con AquaSensor e 5 opzioni tra cui Power e Intensivo: piatti puliti e asciutti in 57 minuti. Pulizia intensiva nel cestello inferiore e protezione dei cristalli nel cestello superiore.
- Sistema di cestelli flessibili con guide telescopiche a chiusura ammortizzata (cestello superiore ed inferiore).
- Display TFT per un utilizzo intuitivo.
- Interni perfettamente illuminati.
- Sistema Flat Opening: porta senza maniglia per una perfetta integrazione nei mobili della cucina.
- Potenza sonora: 43 db.
- AquaStop: Sistema di protezione anti-allagamento con garanzia a vita fornita da Gaggenau in caso di danni provocati dall'acqua.

Funzionamento

Display TFT con indicazione del tempo rimanente/di fine lavaggio, mancanza sale/brillantante.

Comandi a sensore.

Tasto informazioni.

Preselezione del tempo di avvio di
24 ore.

Segnale visivo e acustico di fine programma.

InfoLight.

Caratteristiche tecniche

Interni perfettamente illuminati grazie alla retroilluminazione sull'intera parete posteriore.

Sistema automatico di protezione cristalli e massime prestazioni di asciugatura grazie alla tecnologia Zeolite.

AquaSensor.

Sensore di carico.

Sistema Auto 3in1.

Rigenerazione elettronica delle resine.

Scambiatore di calore.

Controllo elettronico della temperatura.

Sistema a tre filtri, autopulenti.

Soft lock.

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.

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.

Programmi

8 programmi:

Auto 35 °C - 45 °C.

Auto 45 °C - 65 °C.

Auto 65 °C - 75 °C.

Intensivo 70 °C.

Standard Eco 50 °C.

Programma Notte.

Rapido 45 °C (29 min.).

Prelavaggio.

5 Funzioni speciali:

Power.**Intensivo.**

Mezzo carico.

Igiene.

Asciugatura extra.

Caratteristiche

Sistema di cestelli flessibili con guide telescopiche a scorrimento dolce e chiusura ammortizzata (cestello superiore ed inferiore).

Cestello superiore:

Estrazione completa.

Rackmatic a 3 livelli, regolabile in

altezza fino a 5 cm.

6 griglie abbattibili.

4 regge abbattibili.

2 supporti per bicchieri.

Cestello inferiore:

8 griglie abbattibili.

2 regge abbattibili.

Supporto divisibile per bicchieri.

Cestello posate.

Supporto per bicchieri a stelo lungo.

Dimensione massima dei piatti

(cestello superiore/inferiore):

DF 481 163F:

29/28, 26.5/30.5 o 24/34 cm

rispettivamente.

DF 480 163F:

27/25, 24.5/27.5 o 22/31 cm

rispettivamente.

12 coperti.

Massima capacità di carico 23
bicchieri.

Valori di consumo

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

9,5 l acqua.

0.8 kWh di energia.

Potenza sonora 43 db (re 1 pW).

Precauzioni di montaggio

Piedini regolabili in altezza.

Altezza zoccolo frontale min. 50 mm.**Peso pannello porta fino a 11 kg.**

Le dimensioni della porta dipendono
dall'altezza dello zoccolo dei mobili
della cucina.

L'installazione è possibile anche
con le maniglie dei mobili: l'apertura
tramite sistema push-to-open rimane
funzionante.

Per l'installazione a colonna è
necessaria apertura di ventilazione
(min. 200 cm²).

Valori di collegamento

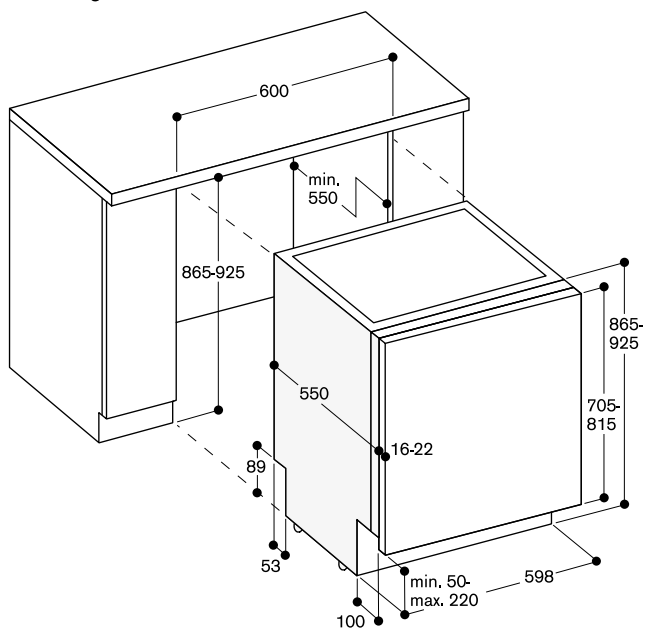
Assorbimento totale 2.4 kW.

Cavo di collegamento elettrico.

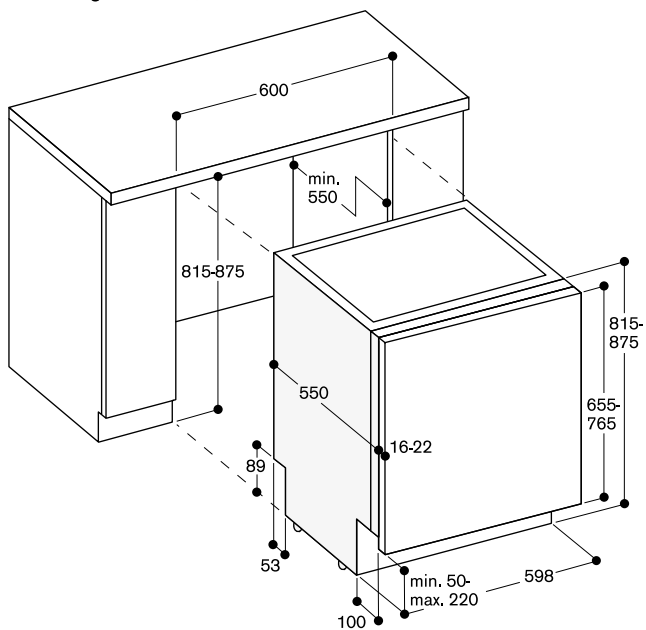
Collegamento idrico con tubo 1,2 m
con raccordo 3/4".

È possibile la connessione al tubo
dell'acqua calda o dell'acqua fredda.

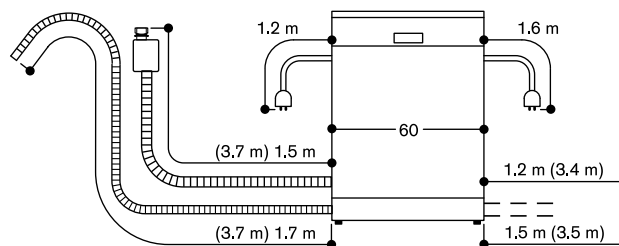
Lavastoviglie alta 86,5 cm con cerniera flessibile



Lavastoviglie alta 81,5 cm con cerniera flessibile



Dimensioni per il collegamento di lavastoviglie larghe 60 cm



() Valori con prolunga

**DF 271 160**

A scomparsa totale

Altezza 86,5 cm

DF 270 160

A scomparsa totale

Altezza 81,5 cm

In dotazione

1 Diffusore per lavaggio teglie da forno

1 Kit listelli in acciaio inox

Accessori per l'installazione

DA 021 000

Cerniera per tutte le lavastoviglie a

scomparsa totale

GZ 010 011

Prolunga AquaStop, 2 m

Accessori speciali

DA 041 160

Terzo cestello con guide a estrazione

dolce per raggiungere i 13 coperti

DA 042 030

Contenitore per posate d'argento

DA 043 000

Cestello portabicchieri a stelo lungo.

Per un posizionamento sicuro durante

il lavaggio fino a 4 bicchieri.

Da posizionare nel cestello inferiore

Lavastoviglie Serie 200**DF 271/DF 270**

- Protezione ottimale dei cristalli grazie ad un'asciugatura a bassa temperatura con zeolite e sistema intelligente di addolcimento acqua.
- 6 programmi con AquaSensor e 3 opzioni tra cui Power e Intensivo.
- Stoviglie asciutte e pulite in 57 minuti con lavaggio intensivo nel cestello inferiore e maggiore protezione per cristalleria e vetro nel cestello superiore.
- Sistema di cestelli flessibili con guide telescopiche a scorrimento dolce su tutti i livelli.
- Display TFT per un utilizzo intuitivo.
- Time projection: proiezione a terra del tempo rimanete a fine lavaggio.
- Illuminazione interna.
- Funzione apertura push-to-open: porta senza maniglia per una perfetta integrazione nei mobili della cucina.
- Potenza sonora: 42 db.
- Classe di efficienza energetica A+++.
- AquaStop: Sistema di protezione antiallagamento con garanzia convenzionale a vita fornita dal produttore in caso di danni provocati dall'acqua.

Funzionamento

Display TFT con indicazione del tempo rimanente/di fine lavaggio, mancanza sale/brillantante.

Controlli Touch.

Tasto informazioni.

Preselezione del tempo di avvio di 24 ore.

Segnale visivo e acustico di fine programma.

Time projection: proiezione a terra del tempo rimanete a fine lavaggio.

Caratteristiche tecniche

Ampia illuminazione interna.

Sistema automatico di protezione cristalli e massime prestazioni di asciugatura grazie alla tecnologia Zeolite.

AquaSensor.

Sensore di carico.

Sistema Auto 3in1: riconoscimento utilizzo detergenti combinati.

Rigenerazione elettronica delle resine.

Scambiatore di calore.

Controllo elettronico della temperatura.

Sistema a tre filtri, autopulenti.

Soft lock.

AquaStop: il sistema di protezione antiallagamento con garanzia a vita fornita da Gaggenau in caso di danni provocati dall'acqua. Il sistema di sicurezza AquaStop impedisce ogni tipo di danno provocato dall'acqua, nel tubo di carico o per una perdita nell'apparecchio stesso.

Home Connect

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

Programmi

6 programmi:

Auto 65 °C - 75 °C

Auto 55 °C - 65 °C

Auto 35 °C - 45 °C

Standard Eco 50 °C

Lavaggio rapido 45 °C (29 min.)

Prelavaggio

3 Funzioni speciali:

Intensivo

Power

Mezzo carico

Caratteristiche

Sistema di cestelli flessibile con guide telescopiche a scorrimento dolce su tutti i livelli.

Cestello superiore:

Estrazione completa

Rackmatic a 3 livelli, regolabile in

altezza fino a 5 cm

6 griglie abbattibili

4 regge abbattibili

2 supporti per bicchieri

Cestello inferiore:

8 griglie abbattibili

2 regge abbattibili

Supporto divisibile per bicchieri

Cestello posate

Dimensione massima dei piatti (cestello superiore/inferiore)

DF 271 160:

29/28, 26.5/30.5 o 24/34 cm

rispettivamente.

DF 270 160:

27/25, 24.5/27.5 o 22/31 cm

rispettivamente.

12 coperti

Massima capacità di carico 23 bicchieri

Valori di consumo

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

9,5 l acqua.

0.8 kWh di energia.

Potenza sonora 42 db (re 1 pW).

Precauzioni di montaggio

Piedini regolabili in altezza.

Rientro zoccolo frontale 100 mm (vedere disegno tecnico).

Per la visualizzazione a terra del tempo rimanente deve essere presente una sporgenza minima dello zoccolo (40 mm + spessore frontale del mobile).

L'altezza massima dello zoccolo deve essere ridotta di 30 mm per un'ottimizzazione della visualizzazione del tempo rimanente a fine lavaggio.

Piedini posteriori regolabili dal fronte.

Peso pannello porta consentito fino a 10/8.5 kg.

Le dimensioni della porta dipendono dall'altezza dello zoccolo dei mobili della cucina.

L'installazione è possibile anche con le maniglie dei mobili: l'apertura tramite sistema push-to-open rimane funzionante.

Valori di collegamento

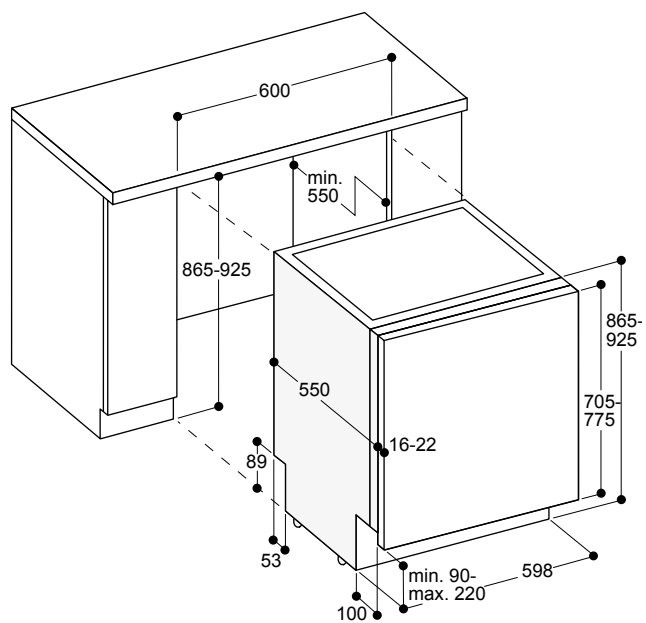
Assorbimento totale 2.4 kW.

Cavo di collegamento elettrico.

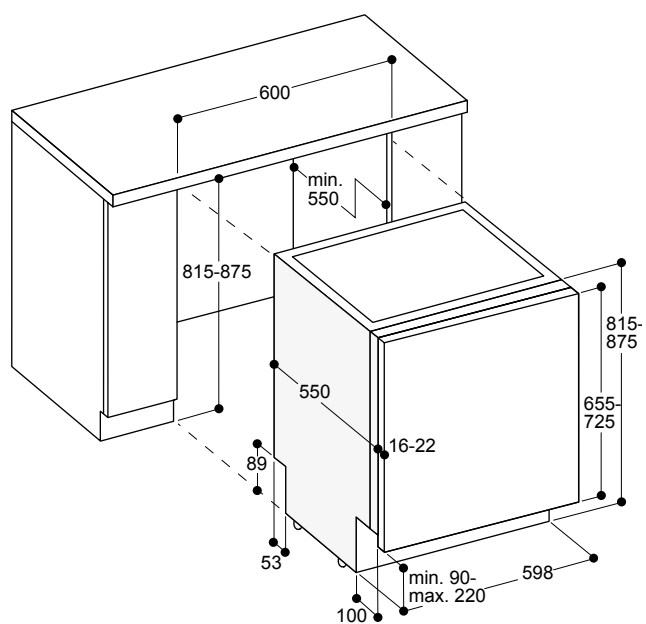
Collegamento idrico con raccordo 3/4".

È possibile la connessione al tubo dell'acqua calda o dell'acqua fredda.

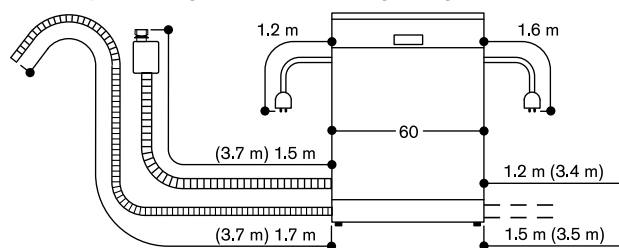
Altezza lavastoviglie 86,5 cm



Altezza lavastoviglie 81,5 cm



Dimensioni per il collegamento di lavastoviglie larghe 60 cm



() Valori con prolunga

**DF 271 160F**

A scomparsa totale
Con cerniera flessibile
Altezza 86,5 cm

DF 270 160F

A scomparsa totale
Con cerniera flessibile
Altezza 81,5 cm

In dotazione

- 1 Diffusore per lavaggio teglie da forno
- 1 Kit listelli in acciaio inox

Accessori per l'installazione

GZ 010 011
Prolunga AquaStop, 2 m

Accessori speciali

DA 041 160
Terzo cestello con guide a estrazione dolce per raggiungere i 13 coperti
DA 042 030
Contenitore per posate d'argento
DA 043 000
Cestello portabicchieri a stelo lungo.
Per un posizionamento sicuro durante il lavaggio fino a 4 bicchieri.
Da posizionare nel cestello inferiore

Lavastoviglie Serie 200**DF 271/DF 270-F**

- Protezione ottimale dei cristalli grazie ad un'asciugatura a bassa temperatura con zeolite e sistema intelligente di addolcimento acqua.
- 6 programmi con AquaSensor e 3 opzioni tra cui Power e Intensivo.
- Stoviglie asciutte e pulite in 57 minuti con lavaggio intensivo nel cestello inferiore e maggiore protezione per cristalleria e vetro nel cestello superiore.
- Sistema di cestelli flessibili con guide telescopiche a scorrimento dolce su tutti i livelli.
- Illuminazione interna.
- Funzione apertura push-to-open: porta senza maniglia per una perfetta integrazione nei mobili della cucina.
- Potenza sonora: 42 db.
- Classe di efficienza energetica A+++.
- AquaStop: Sistema di protezione antiallagamento con garanzia convenzionale a vita fornita dal produttore in caso di danni provocati dall'acqua.

Funzionamento

Display TFT con indicazione del tempo rimanente/di fine lavaggio, mancanza sale/brillantante.
Controlli Touch.
Tasto informazioni.
Preselezione del tempo di avvio di 24 ore.
Segnale visivo e acustico di fine programma.
Info-Light.

Caratteristiche tecniche

Ampia illuminazione interna.
Sistema automatico di protezione cristalli e massime prestazioni di asciugatura grazie alla tecnologia Zeolite.
AquaSensor.
Sensore di carico.
Sistema Auto 3in1: riconoscimento utilizzo detergenti combinati.
Rigenerazione elettronica delle resine.
Scambiatore di calore.
Controllo elettronico della temperatura.
Sistema a tre filtri, autopulenti.
Soft lock.
AquaStop: il sistema di protezione antiallagamento con garanzia a vita fornita da Gaggenau in caso di danni provocati dall'acqua. Il sistema di sicurezza AquaStop impedisce ogni tipo di danno provocato dall'acqua, nel tubo di carico o per una perdita nell'apparecchio stesso.

Home Connect

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

Programmi

6 programmi:
Auto 65 °C - 75 °C
Auto 55 °C - 65 °C
Auto 35 °C - 45 °C
Standard Eco 50 °C
Lavaggio rapido 45 °C (29 min.)
Prelavaggio

3 Funzioni speciali:

Intensivo
Power
Mezzo carico

Caratteristiche

Sistema di cestelli flessibile con guide telescopiche a scorrimento dolce su tutti i livelli.

Cestello superiore:

Estrazione completa
Rackmatic a 3 livelli, regolabile in altezza fino a 5 cm
6 griglie abbattibili
4 regge abbattibili
2 supporti per bicchieri

Cestello inferiore:

8 griglie abbattibili
2 regge abbattibili
Supporto divisibile per bicchieri
Cestello posate

Dimensione massima dei piatti

(cestello superiore/inferiore) per lavastoviglie da 86.5 cm
DF 271 160F:
29/28, 26.5/30.5 o 24/34 cm rispettivamente.
Per lavastoviglie da 81.5 cm
DF 270 160F:
27/25, 24.5/27.5 o 22/31 cm rispettivamente.

12 coperti

Massima capacità di carico 23 bicchieri

Valori di consumo

Classe di efficienza energetica A+++
in una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.
9,5 l acqua.
0.8 kWh di energia.
Potenza sonora 42 db (re 1 pW).

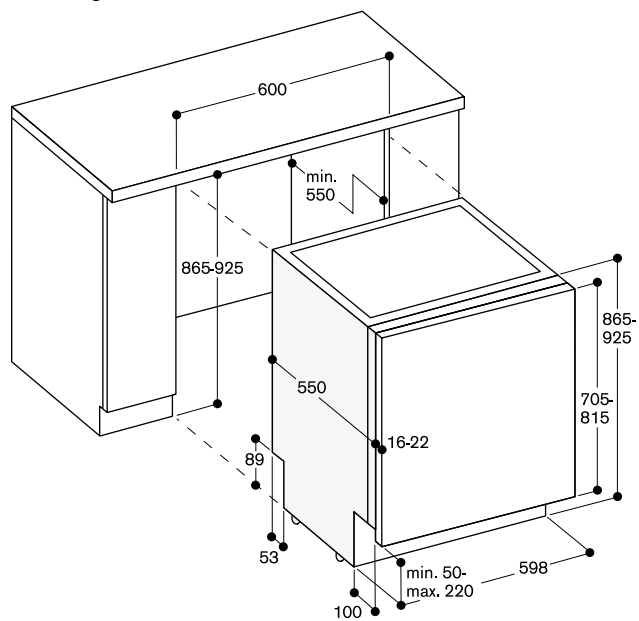
Precauzioni di montaggio

Piedini regolabili in altezza.
Rientro zoccolo frontale 100 mm (vedere disegno tecnico).
Piedini posteriori regolabili dal fronte.
Peso pannello porta consentito fino a 11 kg.
Le dimensioni della porta dipendono dall'altezza dello zoccolo dei mobili della cucina.
L'installazione è possibile anche con le maniglie dei mobili: l'apertura tramite sistema push-to-open rimane funzionante.

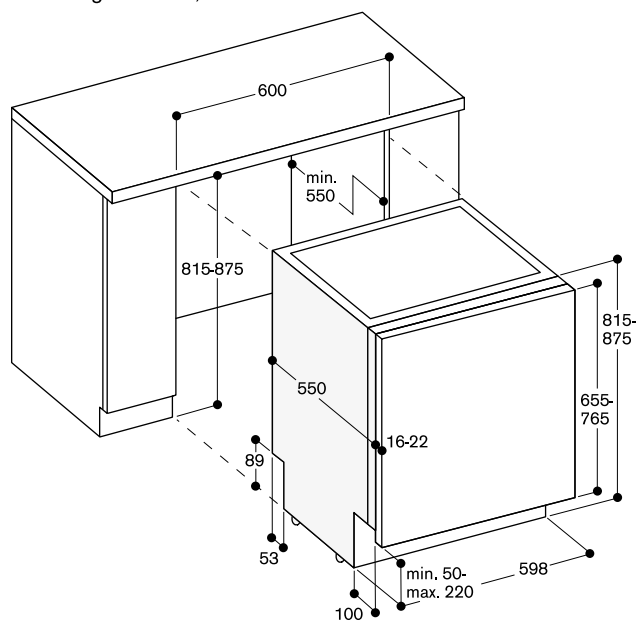
Valori di collegamento

Assorbimento totale 2.4 kW.
Cavo di collegamento elettrico.
Collegamento idrico con raccordo 3/4".
È possibile la connessione al tubo dell'acqua calda o dell'acqua fredda.

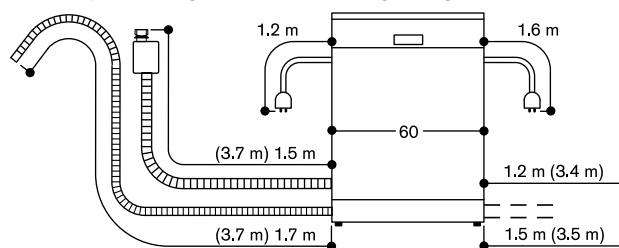
Lavastoviglie alta 86,5 cm con cerniera flessibile



Lavastoviglie alta 81,5 cm con cerniera flessibile



Dimensioni per il collegamento di lavastoviglie larghe 60 cm



() Valori con prolunga

**DF 261 167**

A scomparsa totale

Altezza 86,5 cm

DF 260 167

A scomparsa totale

Altezza 81,5 cm

In dotazione

1 Diffusore per lavaggio teglie da forno

1 Kit listelli in acciaio inox

Accessori per l'installazione

DA 021 000

Cerniera per tutte le lavastoviglie a scomparsa totale

DA 231 010

Porta h 81,5 cm, acciaio inox con pannello in vetro

DA 231 110

Porta h 86,5 cm, acciaio inox con pannello in vetro

GH 045 010

Maniglia in acciaio inox, 2 punti di fissaggio, lunghezza 45 cm, distanza di foratura 427 mm

GZ 010 011

Prolunga AquaStop, 2 m

Accessori speciali

DA 041 061

Terzo cestello per raggiungere i 14 coperti

DA 042 030

Contenitore per posate d'argento

DA 043 000

Cestello portabicchieri a stelo lungo.

Per un posizionamento sicuro durante il lavaggio fino a 4 bicchieri.

Da posizionare nel cestello inferiore

Lavastoviglie Serie 200**DF 261/DF 260-F**

- Protezione ottimale dei cristalli grazie ad un'asciugatura a bassa temperatura con zeolite e sistema intelligente di addolcimento acqua.
- 6 programmi con AquaSensor e 3 opzioni tra cui Power e Intensivo.
- Stoviglie asciutte e pulite in 57 minuti con lavaggio intensivo nel cestello inferiore e maggiore protezione per cristalleria e vetro nel cestello superiore.
- Display TFT per un utilizzo intuitivo.
- Time projection: proiezione a terra del tempo rimanente a fine lavaggio.
- Illuminazione interna.
- Potenza sonora: 42 db.
- Classe di efficienza energetica A+++.
- AquaStop: Sistema di protezione antiallagamento con garanzia convenzionale a vita fornita dal produttore in caso di danni provocati dall'acqua.

Funzionamento

Display TFT con indicazione del tempo rimanente/di fine lavaggio, mancanza sale/brillantante.

Controlli Touch.

Tasto informazioni.

Preselezione del tempo di avvio di 24 ore.

Segnale visivo e acustico di fine programma.

Time projection: proiezione a terra del tempo rimanete a fine lavaggio.

Caratteristiche tecniche

Ampia illuminazione interna.

Sistema automatico di protezione cristalli e massime prestazioni di asciugatura grazie alla tecnologia Zeolite.

AquaSensor.

Sensore di carico.

Sistema Auto 3in1: riconoscimento utilizzo detergenti combinati.

Rigenerazione elettronica delle resine.

Scambiatore di calore.

Controllo elettronico della temperatura.

Sistema a tre filtri, autopulenti.

Soft lock.

AquaStop: il sistema di protezione antiallagamento con garanzia a vita fornita da Gaggenau in caso di danni provocati dall'acqua. Il sistema di sicurezza AquaStop impedisce ogni tipo di danno provocato dall'acqua, nel tubo di carico o per una perdita nell'apparecchio stesso.**Home Connect**

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

6 programmi:

Auto 65 °C - 75 °C

Auto 55 °C - 65 °C

Auto 35 °C - 45 °C

Standard Eco 50 °C

Lavaggio rapido 45 °C (29 min.)

Prelavaggio

3 Funzioni speciali:

Intensivo**Power**

Funzione Vacanze

Caratteristiche

Sistema di cestelli flessibile.

Cestello superiore:

Estrazione completa

Rackmatic a 3 livelli, regolabile in

altezza fino a 5 cm

6 griglie abbattibili

4 regge abbattibili

2 supporti per bicchieri

Cestello inferiore:

8 griglie abbattibili

2 regge abbattibili

Supporto divisibile per bicchieri

Cestello posate

Dimensione massima dei piatti

(cestello superiore/inferiore)

per lavastoviglie da 86.5 cm

DF 261 167:

29/28, 26.5/30.5 o 24/34 cm rispettivamente.

Per lavastoviglie da 81.5 cm

DF 260 167:

27/25, 24.5/27.5 o 22/31 cm rispettivamente.

13 coperti

Massima capacità di carico 23 bicchieri

Valori di consumo

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

9,5 l acqua.

0.82 kWh di energia.

Potenza sonora 42 db (re 1 pW).

Precauzioni di montaggio

Piedini regolabili in altezza.

Rientro zoccolo frontale 100 mm (vedere disegno tecnico).

Per la visualizzazione a terra del tempo rimanente deve essere presente una sporgenza minima dello zoccolo (40 mm + spessore frontale del mobile).

L'altezza massima dello zoccolo deve essere ridotta di 30 mm per un'ottimizzazione della visualizzazione del tempo rimanente a fine lavaggio.

Piedini posteriori regolabili dal fronte.

Peso pannello porta consentito fino a 10/8.5 kg.

Le dimensioni della porta dipendono dall'altezza dello zoccolo dei mobili della cucina.

Valori di collegamento

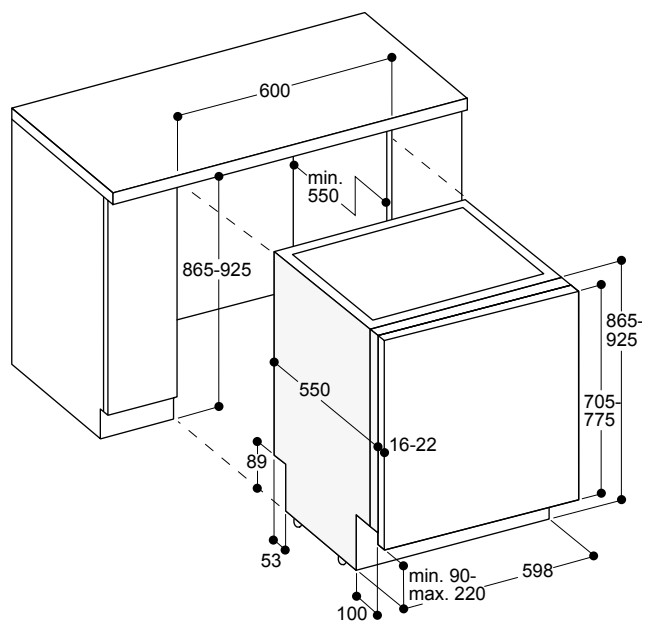
Assorbimento totale 2.4 kW.

Cavo di collegamento elettrico.

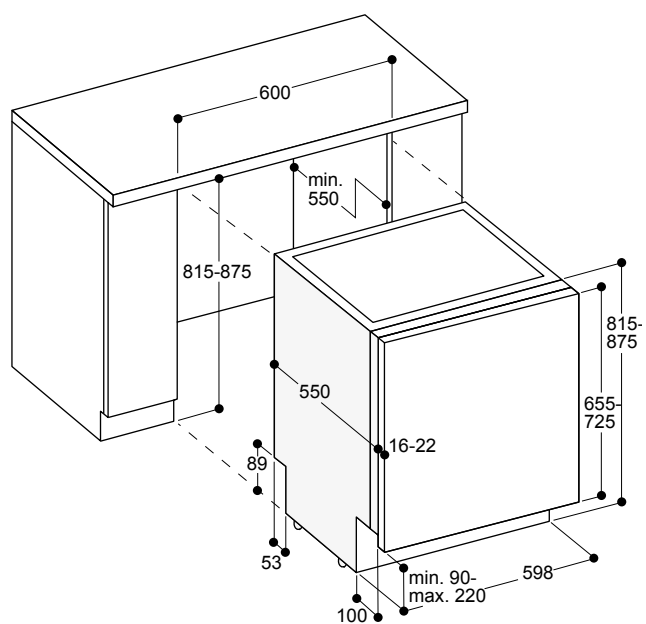
Collegamento idrico con raccordo 3/4".

È possibile la connessione al tubo dell'acqua calda o dell'acqua fredda.

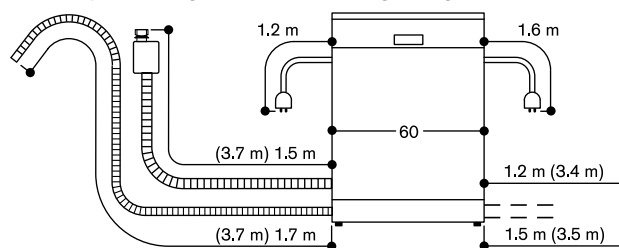
Altezza lavastoviglie 86,5 cm



Altezza lavastoviglie 81,5 cm



Dimensioni per il collegamento di lavastoviglie larghe 60 cm



() Valori con prolunga

**DF 251 162**

A scomparsa totale

Altezza 86,5 cm

DF 250 162

A scomparsa totale

Altezza 81,5 cm

In dotazione

1 Diffusore per lavaggio teglie da forno

Accessori per l'installazione

DA 020 010

Kit di listelli in acciaio inox
per h. 81,5 cm

DA 020 110

Kit di listelli in acciaio inox
per h. 86,5 cm

DA 021 000

Cerniera per tutte le lavastoviglie a
scomparsa totale

DA 231 010

Porta in acciaio inox con pannello in
vetro e maniglia.Per lavastoviglie a scomparsa totale
con larghezza 60 cm e altezza 81,5 cm.

DA 231 110

Porta in acciaio inox con pannello in
vetro e maniglia.Per lavastoviglie a scomparsa totale
con larghezza 60 cm e altezza 86,5 cm.

GH 045 010

Maniglia in acciaio inox,
2 punti di fissaggio, lunghezza 45 cm,
distanza di foratura 427 mm

GZ 010 011

Prolunga AquaStop, 2 m

Accessori speciali

DA 042 030

Contenitore per posate d'argento

DA 043 000

Cestello portabicchieri a stelo lungo.

Per un posizionamento sicuro durante
il lavaggio fino a 4 bicchieri.

Da posizionare nel cestello inferiore

DA 043 060

Cestello per bicchieri

DA 041 061

Terzo cestello per raggiungere i 14
coperti**Lavastoviglie Serie 200****DF 251/DF 250**

- 6 programmi con AquaSensor e 3 opzioni tra cui Power e Intensivo.
- Stoviglie asciutte e pulite in 59 minuti con lavaggio intensivo nel cestello inferiore e maggiore protezione per cristalleria e vetro nel cestello superiore.
- Display TFT per un utilizzo intuitivo.
- Illuminazione interna.
- Potenza sonora: 44 db.
- AquaStop: Sistema di protezione anti-allagamento con garanzia a vita fornita da Gaggenau in caso di danni provocati dall'acqua.

Funzionamento

Display TFT con indicazione del tempo rimanente/di fine lavaggio, mancanza sale/brillantante.

Comandi a sensore.

Tasto informazioni.

Preselezione del tempo di avvio di 24 ore.

Segnale visivo e acustico di fine programma.

InfoLight.

Caratteristiche tecniche

Ampia illuminazione interna.

Protezione cristalli.

AquaSensor.

Sensore di carico.

Sistema Auto 3in1: riconoscimento utilizzo detergenti combinati.

Rigenerazione elettronica delle resine.

Scambiatore di calore.

Controllo elettronico della temperatura.

Sistema a tre filtri, autopulenti.

Soft lock.

AquaStop: il sistema di protezione 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.

Sicurezza bambini.

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.**Programmi**

6 programmi:

Auto 65 °C - 75 °C

Auto 55 °C - 65 °C

Auto 35 °C - 45 °C-

Standard Eco 50 °C.

Lavaggio rapido 45 °C (29 min.)

Prelavaggio

3 Funzioni speciali:

Intensivo**Power**

Extra Asciutto

Caratteristiche

Sistema di cestelli flessibile

Cestello superiore:

Rackmatic a 3 livelli, regolabile in

altezza fino a 5 cm

2 griglie abbattibili

2 regge abbattibili

1 griglia per coltelli

Cestello inferiore

4 griglie abbattibili

Cestello posate

Dimensione massima dei piatti

(cestello superiore/inferiore)

DF 251 162:

29/28, 26,5/30,5 or 24/34 cm

rispettivamente

DF 250 162:

27/25, 24,5/27,5 cm e 22/31 cm

rispettivamente.

13 coperti

Valori di consumo

Classe di efficienza energetica A++,

in una scala di classi di efficienza

energetica da A+++ a D.

9,5 l acqua.

0.92 kWh di energia.

Potenza sonora 44 db (re 1 pW).

Precauzioni di montaggio

Piedini regolabili in altezza.

Rientro zoccolo frontale 100 mm

(vedere disegno tecnico).

Piedini posteriori regolabili dal fronte.

Peso pannello porta consentito fino a

10/8.5 kg.

Le dimensioni della porta dipendono

dall'altezza dello zoccolo dei mobili

della cucina.

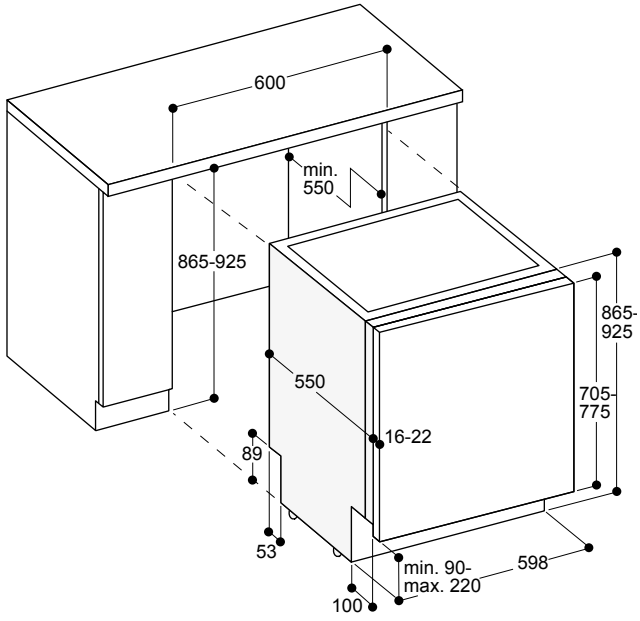
Valori di collegamento

Assorbimento totale 2.4 kW.

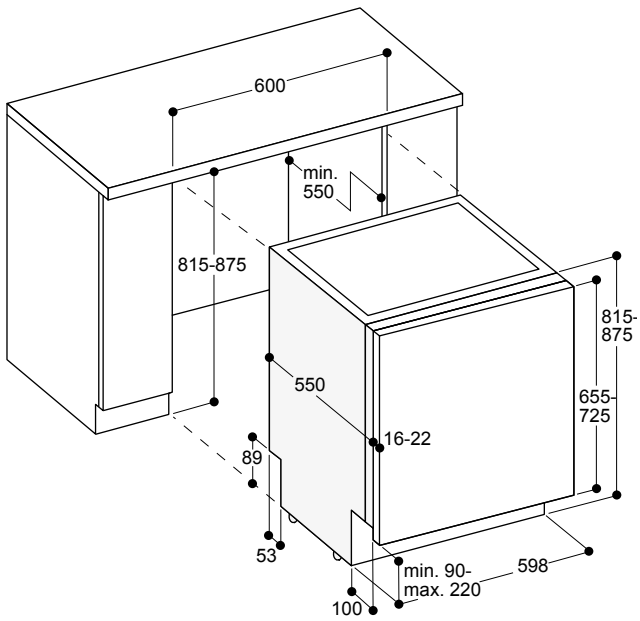
Cavo di collegamento elettrico.

Collegamento idrico con tubo 1,2 m
con raccordo 3/4".È possibile la connessione al tubo
dell'acqua calda o dell'acqua fredda.

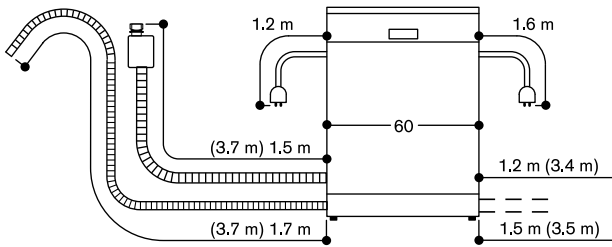
Altezza lavastoviglie 86,5 cm



Altezza lavastoviglie 81,5 cm



Dimensioni per il collegamento di lavastoviglie larghe 60 cm



() Valori con prolunga

**DF 250 141**

A scomparsa totale

Altezza 81,5 cm, larghezza 45 cm

In dotazione

1 Diffusore per lavaggio teglie da forno

Accessori per l'installazione

DA 020 010

Kit di listelli in acciaio inox

per h. 81,5 cm

DA 021 000

Cerniera per tutte le lavastoviglie a scomparsa totale

GH 035 010

Maniglia in acciaio inox,

2 punti di fissaggio, lunghezza 35 cm, distanza di foratura 327 mm

GZ 010 011

Prolunga AquaStop, 2 m

Accessori speciali

DA 042 030

Contenitore per posate d'argento

Lavastoviglie Serie 200**DF 250**

- Protezione ottimale dei cristalli grazie ad un'asciugatura a bassa temperatura con zeolite e sistema intelligente di addolcimento acqua.
- 6 programmi con AquaSensor e 2 opzioni, Power e Intensivo: piatti puliti e asciutti in 65 minuti. Lavaggio intensivo nel cestello inferiore e lavaggio adatto ai cristalli nel cestello superiore.
- Sistema di cestelli flessibile comprensivo di cestello posate.
- Time projection: proiezione a terra del tempo rimanente a fine lavaggio.
- Illuminazione interna.
- Potenza sonora: 44 db.
- AquaStop: Sistema di protezione antiallagamento con garanzia a vita fornita da Gaggenau in caso di danni provocati dall'acqua.

Funzionamento

Display con tempo residuo/tempo di fine lavaggio, mancanza sale/brillantante.

Preselezione del tempo di avvio di 24 ore.

Segnale visivo e acustico di fine programma.

Time projection: proiezione a terra del tempo rimanente a fine lavaggio.

Caratteristiche tecniche

Ampia illuminazione interna.

Sistema automatico di protezione cristalli e massime prestazioni di asciugatura grazie alla tecnologia Zeolite.

AquaSensor.

Sensore di carico.

Sistema Auto 3in1.

Rigenerazione elettronica delle resine.

Scambiatore di calore.

Controllo elettronico della temperatura.

Sistema a tre filtri, autopulenti.

Soft lock.

AquaStop: il sistema di protezione antiallagamento con garanzia a vita fornita da Gaggenau in caso di danni provocati dall'acqua. Il sistema di sicurezza AquaStop impedisce ogni tipo di danno provocato dall'acqua, nel tubo di carico o per una perdita nell'apparecchio stesso.

Programmi

6 programmi:

Auto 65 °C - 75 °C.

Auto 55 °C - 65 °C.

Auto 35 °C - 45 °C.

Standard Eco 50 °C.

Lavaggio rapido 45 °C (29 min.).

Prelavaggio.

2 Funzioni speciali:

Power.

IntensiveZone.

Caratteristiche

Sistema di cestelli flessibile.

Cestello posate.

Cestello superiore:

Rackmatic a 3 livelli, regolabile in altezza fino a 5 cm.

3 griglie abbattibili.

1 reggia abbattibile.

Cestello inferiore:
4 griglie abbattibili.
1 reggia abbattibile.
Supporto bicchieri.
Cestello posate.

Dimensione massima dei piatti (cestello superiore/inferiore):
19/25, 16,5/27,5 o 14/31 cm rispettivamente.

10 coperti.

Valori di consumo

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

9,5 l acqua.

0,66 kWh di energia.

Potenza sonora 44 db (re 1 pW).

Precauzioni di montaggio

Piedini regolabili in altezza.

Altezza zoccolo frontale min. 90 mm.

Per la visualizzazione a terra del tempo rimanente deve essere presente una sporgenza minima dello zoccolo (40 mm + spessore frontale del mobile).

L'altezza massima dello zoccolo deve essere ridotta di 30 mm per un'ottimizzazione della visualizzazione del tempo rimanente a fine lavaggio.

Peso pannello porta fino a 7,5 kg.

Le dimensioni della porta dipendono dall'altezza dello zoccolo dei mobili della cucina.

Per un'installazione a colonna, sono necessarie aperture di ventilazione (min. 150 cm²).

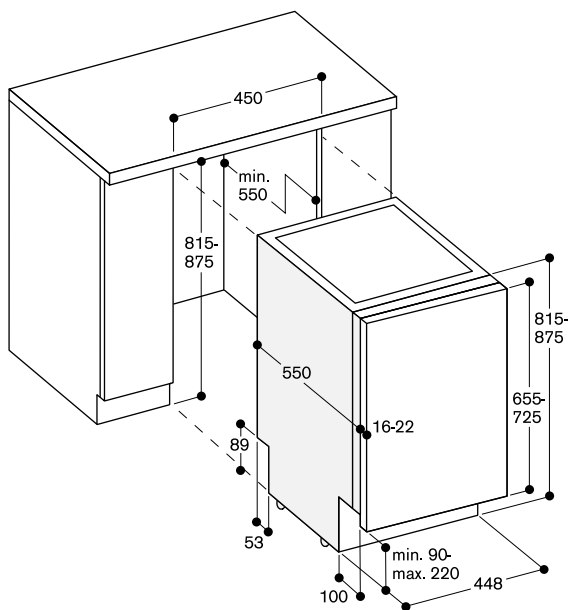
Valori di collegamento

Assorbimento totale 2,4 kW.

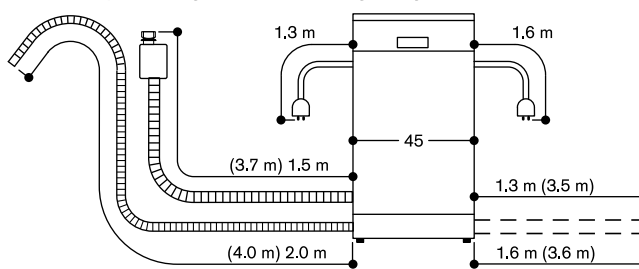
Cavo di collegamento elettrico.

Collegamento idrico con tubo 1,2 m con raccordo 3/4".

È possibile la connessione al tubo dell'acqua calda o dell'acqua fredda.



Dimensioni per il collegamento di lavastoviglie larghe 45 cm



() Valori con prolunga

388 Note aggiuntive di progettazione per lavastoviglie standard (senza cerniera flessibile)

Per altezze nicchie da 815 a 855 mm, nella maggior parte dei casi, è consigliabile installare la macchina da 81,5 cm indipendentemente dall'altezza zoccolo.

Per altezze nicchie da 885 a 925 mm, nella maggior parte dei casi, è consigliabile installare la macchina da 86,5 cm indipendentemente dall'altezza zoccolo.

Nel caso l'altezza nicchia misuri 865 o 875 mm si noti che: la macchina alta 81,5 cm o quella alta 86,5 cm sono da usare a seconda dell'altezza dello zoccolo.

Per le macchine con proiezione a terra TimeLight o InfoLight l'altezza max dello zoccolo deve essere ridotta di 30 mm per assicurare una proiezione ottimale.

		Altezza mobile 655–765 mm						Altezza mobile 705–815 mm					
		Niche height in mm →											
		815	825	835	845	855	865	875	885	895	905	915	925
Altezza zoccolo in mm ↓	<90	1 (S)	1 (S)	1 (S)	1 (S)	1 (S)	6 (S)	6 (S)	6 (S)	6 (S)	6 (S)	6 (S)	6 (S)
	90	1	1 (S/D)	1 (S)	1 (S)	1 (S)	6	6 (S)	6 (S)	6 (S)	6 (S)	6 (S)	6 (S)
	100	1	1	1 (S/D)	1 (S)	1 (S)	1 (S) 6	6	6 (S/D)	6 (S)	6 (S)	6 (S)	6 (S)
	110	1	1	1	1 (S/D)	1 (S)	1 (S) 6	1 (S) 6	6	6 (S/D)	6 (S)	6 (S)	6 (S)
	120	1	1	1	1	1 (S/D)	1 (S) 6	1 (S) 6	6	6	6 (S/D)	6 (S)	6 (S)
	130	1	1	1	1	1	1 (S/D) 6	1 (S) 6	6	6	6	6 (S/D)	6 (S)
	140	1	1	1	1	1	1 6	1 (S/D) 6	6	6	6	6	6 (S/D)
	150	1	1	1	1	1	1 6	1 6	6	6	6	6	6
	160	1	1	1	1	1	1 6	1 6	6	6	6	6	6
	170		1	1	1	1	1	1 6	6	6	6	6	6
	180			1	1	1	1	1	6	6	6	6	6
	190				1	1	1	1		6	6	6	6
	200					1	1	1			6	6	6
	210						1	1				6	6
	220							1					6

- 1 = Lavastoviglie altezza 81,5 cm DF 480/DF 270/DF 260/DF 250, (S) = soluzione speciale
- 6 = Lavastoviglie altezza 86,5 cm DF 481/DF 271/DF 261/DF 251, (S) = soluzione speciale
- (S) = Soluzione speciale con cerniera speciale (DA 021 000) / pannello mobile cucina diviso
- (D) = soluzione speciale con spazio di 10 mm dal top di lavoro → Spaziatore / child lock non possibili

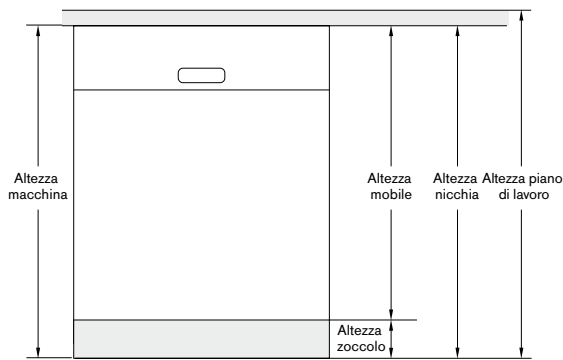


Tabella di installazione pannello porta DA 231

Sottopiano

I pannelli porta non sono utilizzabili con le macchine con cerniera flessibile.

Il pannello porta è variabile in altezza in un range di 49 mm.

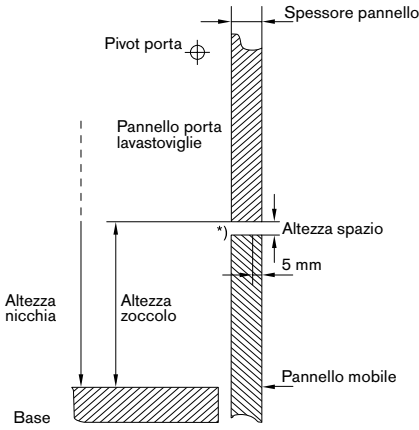
		Altezza mobile 670–720 mm						Altezza mobile 720–770 mm					
		Niche height in mm →											
		815	825	835	845	855	865	875	885	895	905	915	925
Altezza zoccolo in mm ↓	95						6						
	105	1	1				6	6					
	115	1	1	1			6	6	6				
	125	1	1	1	1		6	6	6	6			
	135	1	1	1	1	1	6	6	6	6	6		
	145	1	1	1	1	1	1 6	6	6	6	6	6	
	155		1	1	1	1	1	1 6	6	6	6	6	6
	165			1	1	1	1	1	6	6	6	6	6
	175				1	1	1	1		6	6	6	6
	185					1	1	1			6	6	6
	195						1	1				6	6
	205							1					6
215													
225													

- 1 = Lavastoviglie altezza 81,5 cm DF 260 167 / DF 250 162, pannelli porta DA 231 010
- 6 = Lavastoviglie altezza 86,5 cm DF 261 167 / DF 251 162, pannelli porta DA 231 110

Note aggiuntive di progettazione installazione a colonna di lavastoviglie standard (senza cerniera flessibile)

Installazione a colonna senza taglio inclinato del pannello

La tabella contiene la misura dello spazio richiesto tra il pannello del mobile e quello della porta della lavastoviglie in relazione all'altezza nicchia, altezza zoccolo e spessore pannello nel caso si consideri un pannello standard dei mobili da cucina.

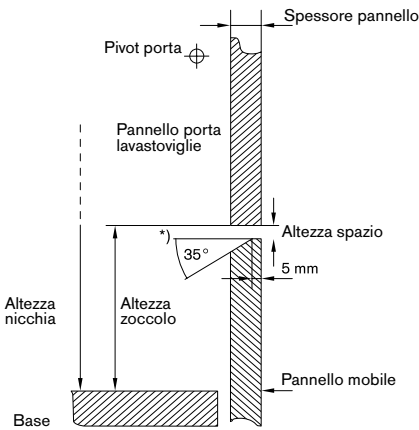


* L'area del fulcro (pivot) della lavastoviglie deve essere almeno 4 mm.

Altezza nicchia (mm)	Spessore pannello (mm)		Altezza zoccolo (mm)							
	90	100	110	120	130	140	150	160	170	
815	16	10.5	11	12	13	14.5	16.5	19	22.5	
	19	12	12.5	13.5	15	16.5	18.5	22	25.5	
	22	13.5	14.5	15.5	16.5	18.5	21	24.5	28.5	
825	16	10.5	11	12	13	14.5	16.5	19	22.5	
	19	12	12.5	13.5	15	16.5	18.5	22	25.5	
	22	13.5	14.5	15.5	16.5	18.5	21	24.5	28.5	
835	16	10.5	11	12	13	14.5	16.5	19	22.5	
	19	12	12.5	13.5	15	16.5	18.5	22	25.5	
	22	13.5	14.5	15.5	16.5	18.5	21	24.5	28.5	
845	16	10.5	11	12	13	14.5	16.5	19	22.5	
	19	12	12.5	13.5	15	16.5	18.5	22	25.5	
	22	13.5	14.5	15.5	16.5	18.5	21	24.5	28.5	
855	16	10.5	11	12	13	14.5	16.5	19	22.5	
	19	12	12.5	13.5	15	16.5	18.5	22	25.5	
	22	13.5	14.5	15.5	16.5	18.5	21	24.5	28.5	
865	16	10.5	11	12	13	14.5	16.5	19	22.5	
	19	12	12.5	13.5	15	16.5	18.5	22	25.5	
	22	13.5	14.5	15.5	16.5	18.5	21	24.5	28.5	
875	16	10.5	11	12	13	14.5	16.5	19	22.5	
	19	12	12.5	13.5	15	16.5	18.5	22	25.5	
	22	13.5	14.5	15.5	16.5	18.5	21	24.5	28.5	
885	16	10.5	11	12	13	14.5	16.5	19	22.5	
	19	12	12.5	13.5	15	16.5	18.5	22	25.5	
	22	13.5	14.5	15.5	16.5	18.5	21	24.5	28.5	
895	16	10.5	11	12	13	14.5	16.5	19	22.5	
	19	12	12.5	13.5	15	16.5	18.5	22	25.5	
	22	13.5	14.5	15.5	16.5	18.5	21	24.5	28.5	
905	16	10.5	11	12	13	14.5	16.5	19	22.5	
	19	12	12.5	13.5	15	16.5	18.5	22	25.5	
	22	13.5	14.5	15.5	16.5	18.5	21	24.5	28.5	
915	16	10.5	11	12	13	14.5	16.5	19	22.5	
	19	12	12.5	13.5	15	16.5	18.5	22	25.5	
	22	13.5	14.5	15.5	16.5	18.5	21	24.5	28.5	
885	16	10.5	11	12	13	14.5	16.5	19	22.5	
	19	12	12.5	13.5	15	16.5	18.5	22	25.5	
	22	13.5	14.5	15.5	16.5	18.5	21	24.5	28.5	
895	16	10.5	11	12	13	14.5	16.5	19	22.5	
	19	12	12.5	13.5	15	16.5	18.5	22	25.5	
	22	13.5	14.5	15.5	16.5	18.5	21	24.5	28.5	
905	16	10.5	11	12	13	14.5	16.5	19	22.5	
	19	12	12.5	13.5	15	16.5	18.5	22	25.5	
	22	13.5	14.5	15.5	16.5	18.5	21	24.5	28.5	
915	16	10.5	11	12	13	14.5	16.5	19	22.5	
	19	12	12.5	13.5	15	16.5	18.5	22	25.5	
	22	13.5	14.5	15.5	16.5	18.5	21	24.5	28.5	
925	16	10.5	11	12	13	14.5	16.5	19	22.5	
	19	12	12.5	13.5	15	16.5	18.5	22	25.5	
	22	13.5	14.5	15.5	16.5	18.5	21	24.5	28.5	

Installazione a colonna con taglio inclinato del pannello

La tabella contiene la misura dello spazio richiesto tra il pannello del mobile e quello della porta della lavastoviglie in relazione all'altezza nicchia, altezza zoccolo e spessore pannello nel caso si consideri un pannello standard dei mobili da cucina.



* L'area del fulcro (pivot) della lavastoviglie deve essere almeno 4 mm.

Altezza nicchia (mm)	Spessore pannello (mm)		Altezza zoccolo (mm)							
	90	100	110	120	130	140	150	160	170	
815	16	6.5	6.5	7	7.5	8	9	12	15.5	
	19	7	7.5	8	8.5	9.5	11	13	17	
	22	7.5	7.5	8	9	9.5	11.5	14	18	
825	16	6.5	6.5	7	7.5	8	9	12	15.5	
	19	7	7.5	8	8.5	9.5	11	13	17	
	22	7.5	7.5	8	9	9.5	11.5	14	18	
835	16	6.5	6.5	7	7.5	8	9	12	15.5	
	19	7	7.5	8	8.5	9.5	11	13	17	
	22	7.5	7.5	8	9	9.5	11.5	14	18	
845	16	6.5	6.5	7	7.5	8	9	12	15.5	
	19	7	7.5	8	8.5	9.5	11	13	17	
	22	7.5	7.5	8	9	9.5	11.5	14	18	
855	16	6.5	6.5	7	7.5	8	9	12	15.5	
	19	7	7.5	8	8.5	9.5	11	13	17	
	22	7.5	7.5	8	9	9.5	11.5	14	18	
865	16	6.5	6.5	7	7.5	8	9	12	15.5	
	19	7	7.5	8	8.5	9.5	11	13	17	
	22	7.5	7.5	8	9	9.5	11.5	14	18	
875	16	6.5	6.5	7	7.5	8	9	12	15.5	
	19	7	7.5	8	8.5	9.5	11	13	17	
	22	7.5	7.5	8	9	9.5	11.5	14	18	
885	16	6.5	6.5	7	7.5	8	9	12	15.5	
	19	7	7.5	8	8.5	9.5	11	13	17	
	22	7.5	7.5	8	9	9.5	11.5	14	18	
895	16	6.5	6.5	7	7.5	8	9	12	15.5	
	19	7	7.5	8	8.5	9.5	11	13	17	
	22	7.5	7.5	8	9	9.5	11.5	14	18	
905	16	6.5	6.5	7	7.5	8	9	12	15.5	
	19	7	7.5	8	8.5	9.5	11	13	17	
	22	7.5	7.5	8	9	9.5	11.5	14	18	
915	16	6.5	6.5	7	7.5	8	9	12	15.5	
	19	7	7.5	8	8.5	9.5	11	13	17	
	22	7.5	7.5	8	9	9.5	11.5	14	18	
925	16	6.5	6.5	7	7.5	8	9	12	15.5	
	19	7	7.5	8	8.5	9.5	11	13	17	
	22	7.5	7.5	8	9	9.5	11.5	14	18	

390 Note aggiuntive di progettazione per lavastoviglie con cerniera flessibile

Per altezze nicchie da 815 a 860 mm, nella maggior parte dei casi, è consigliabile installare la macchina da 81,5 cm indipendentemente dall'altezza zoccolo.

Per altezze nicchie da 880 a 925 mm, nella maggior parte dei casi, è consigliabile installare la macchina da 86,5 cm indipendentemente dall'altezza zoccolo.

Nel caso l'altezza nicchia misuri 865 o 875 mm si noti che: la macchina alta 81,5 cm o quella alta 86,5 cm sono da usare a seconda dell'altezza dello zoccolo.

L'utilizzo di una macchina con cerniera flessibile dipende da diversi fattori.

I pannelli porta non possono essere usati con lavastoviglie con cerniera flessibile.

		Altezza anta del mobile 655–765 mm									
		Niche height in mm →									
		815	820	825	830	835	840	845	850	855	860
← Altezza zoccolo in mm	50	1									
	55	1	1								
	60	1	1	1							
	65	1	1	1	1						
	70	1	1	1	1	1					
	75	1	1	1	1	1	1				
	80	1	1	1	1	1	1	1			
	85	1	1	1	1	1	1	1	1		
	90	1*	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	95	1*	1*	1	1	1	1	1	1	1	1
	100	1*	1*	1*	1	1	1	1	1	1	1
	105	1*	1*	1*	1*	1	1	1	1	1	1
	110	1*	1*	1*	1*	1*	1	1	1	1	1
	115	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1	1	1	1
	120	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1	1	1
	125	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1	1
	130	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1
	135	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*
	140	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*
	145	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*
	150	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*
	155	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*
160	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	
165		1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	
170			1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	
175				1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	
180					1*	1*	1*	1*	1*	1*	
185						1*	1*	1*	1*	1*	
190							1*	1*	1*	1*	
195								1*	1*	1*	
200									1*	1*	
205										1*	
210											
215											
220											

1 = 81,5 cm altezza lavastoviglie con cerniera flessibile DF 480 163F / DF 270 160F

2 = 6,5 cm altezza lavastoviglie con cerniera flessibile DF 481 163F / DF 271 160F

* Possibile anche con lavastoviglie senza cerniera flessibile.

95	100	105	110	115	120	125	130	135	140	145	150	155	160	165	170	
3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	6							
4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	5	5	8							
4.5	4.5	4.5	5	5	5.5	5.5	6	6.5	11							
3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	6						
3.5	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	5	5	8						
4.5	4.5	4.5	4.5	5	5	5.5	5.5	6	6.5	11						
3	3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	6					
3.5	3.5	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	5	5	8					
4	4.5	4.5	4.5	4.5	5	5	5.5	5.5	6	6.5	11					
3	3	3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	6				
3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	5	5	8				
4	4	4.5	4.5	4.5	4.5	5	5	5.5	5.5	6	6.5	11				
3	3	3	3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	6			
3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	5	5	8			
4	4	4	4.5	4.5	4.5	4.5	5	5	5.5	5.5	6	6.5	11			
3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	6		
3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	5	5	8		
4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	4.5	5	5	5.5	5.5	6	6.5	11		
3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	6	
3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	5	8	
4	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	4.5	5	5	5.5	5.5	6	6.5	11	
3	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	
3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	5	5	
3.5	4	4	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	5	5	5.5	5.5	6	6.5	
3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	
3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	5	
3.5	3.5	4	4	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	5	5	5.5	5.5	6	
3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	
3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	
3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	5	5	5.5	5.5	6	
3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	
3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	
3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	5	5	5.5	5.5	6	
3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	3.5	
	3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4	4.5	4.5
	3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	4.5	5	5	5.5	
		3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	3.5	
		3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4.5	4.5
		3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	5	5	5.5	
			3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	3.5
			3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4.5	4.5
			3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	5	5	5.5
				3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4
			3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	4.5	5

Cestelli flessibili

Cestelli flessibili con guide a scorrimento dolce su tutti i livelli e chiusura ammortizzata del cestello

superiore e inferiore. Per maggiore flessibilità e maneggevolezza quando si carica/scarica la lavastoviglie.

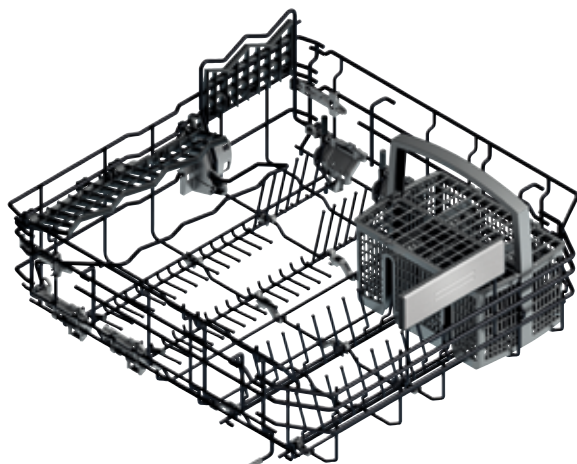
Cestello superiore

6 supporti abbattibili.
4 regge abbattibili.
2 barre di supporto bicchieri.
Completamente estendibile, guide a scorrimento dolce e chiusura ammortizzata, Rackmatic a 3 livelli, regolabile in altezza fino a 5 cm.
Maniglia per estrazione facilitata del cestello superiore.



Cestello inferiore

8 supporti abbattibili.
2 regge abbattibili.
Supporto bicchieri divisibile.
Cestello posate.
Chiusura ammortizzata e guide a scorrimento dolce.
Maniglia per estrazione facilitata del cestello inferiore.



DA 020 010

Kit listelli in acciaio inox per tutte le lavastoviglie alte 81,5 cm.
Set di 2, sx e dx.
Per coprire lo spazio tra lavastoviglie e mobile adiacente.
Larghezza 2,2 cm, profondità 2 cm, altezza 62,2 cm.

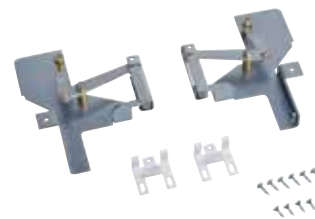


DA 020110

Kit listelli in acciaio inox per tutte le lavastoviglie alte 86,5 cm.
Set di 2, sx e dx.
Per coprire lo spazio tra lavastoviglie e mobile adiacente.
Larghezza 2,2 cm, profondità 2 cm, altezza 67,2 cm.

DA 021 000

Cerniera per tutte le lavastoviglie a scomparsa totale.
Soluzione di installazione per tutte le lavastoviglie con una nicchia alta fino a 92 cm e pannello divisorio.
La cerniera è allacciata allo zoccolo della macchina e la parte inferiore del pannello vi è montata sopra.
Altezza parte superiore del pannello:
64,5 - 68 cm per lavastoviglie con altezza 81,5 cm
69,5 - 73 cm per lavastoviglie con altezza 86,5 cm



DA 041 160

3° cestello con guide telescopiche a scorrimento dolce. Per utensili da cucina e tazzine. Per raggiungere i 13 coperti sui 3 livelli.



DA 041 061

3° cestello.

Per utensili da cucina e tazzine.

Per raggiungere i 14 coperti sui 3 livelli.

**DA 042 030**

Contenitore per posate d'argento.

Per tutte le lavastoviglie.

Contenitore per posate d'argento realizzato in alluminio per proteggere le posaterie d'argento dalla corrosione. Viene posizionato all'interno del cestello portaposate.

Viene posizionato all'interno del cestello portaposate.

L x H x P in cm: 5,5 x 20,2 x 4,1

**DA 043 060**

Cestello per bicchieri.

Per tutte le lavastoviglie con

larghezza 60 cm.

Cestello speciale per il lavaggio sicuro di tazze e bicchieri a stelo lungo in lavastoviglie con larghezza 60 cm.

Per collocare il cestello per bicchieri nel cestello inferiore è necessario abbattere le rastrelliere.

Capienza: max. 12 bicchieri a stelo lungo oppure 24 tazze.

Cestello per bicchieri color silver con 4 ripiani per tazze.

L x H x P in cm: 49,0 x 23,0 x 26,0

**DA 043 000**

Supporto per bicchieri a stelo lungo.

Fino a 4 bicchieri. Da posizionare nel cestello inferiore.

**DA 231 010**

Porta in acciaio inox con maniglia.

Per lavastoviglie a scomparsa totale con larghezza 60 cm e altezza 81,5 cm.

Altezza regolabile in un range di 49 mm, altezza da 67 a 71,9 cm.

Larghezza 59 cm, profondità 1,9 cm.

Maniglia: L x P x Ø in cm: 45 x 4,9 x 1,4.

DA 231 110

Porta in acciaio inox con maniglia.

Per lavastoviglie a scomparsa totale con larghezza 60 cm e altezza 86,5 cm.

Altezza regolabile in un range di 49 mm, altezza da 67 a 71,9 cm.

Larghezza 59 cm, profondità 1,9 cm.

Maniglia: L x P x Ø in cm: 45 x 4,9 x 1,4.

**GH 035 010**

Maniglia con 2 punti di fissaggio,

acciaio inox, lunghezza 35 cm, distanza di foratura 327 mm.

**GH 045 010**

Maniglia con 2 punti di fissaggio,

acciaio inox, lunghezza 45 cm, distanza di foratura 427 mm.

**GZ 010 011**

Prolunga AquaStop (lunghezza 2 m).

Per allungare l'ingresso/l'uscita acqua.





Tipologia	Lavastoviglie		
Modello	A scomparsa totale	A scomparsa totale	A scomparsa totale
Colore frontalino			
Altezza apparecchio 81.5 cm	DF 480 162		DF 270 160
Altezza apparecchio 86.5 cm	DF 481 162		DF 271 160
Altezza apparecchio 81.5 cm con cerniera flessibile		DF 480 163F	
Altezza apparecchio 86.5 cm con cerniera flessibile		DF 481 163F	
Larghezza/Capacità			
Larghezza (cm)	60	60	60
Numero coperti	12/13 ³	12/13 ³	12/13 ³
Diametro piatti fino a (cm)	31 ¹ /34 ²	31 ¹ /34 ²	31 ¹ /34 ²
Valori di consumo e rumorosità			
Classe di efficienza energetica	A+++	A+++	A+++
Classe di efficienza di asciugatura	A	A	A
Programma di riferimento	Standard Eco 50 °C	Standard Eco 50 °C	Standard Eco 50 °C
Ciclo del programma di riferimento (min)	195	195	195
Consumo acqua (l)	9.5	9.5	9.5
Consumo energetico ⁵ (kWh)	0.8	0.8	0.8
Consumo energetico annuo totale (280 cicli) ⁶ (kWh)	230	230	230
Consumo acqua annuo totale (280 cicli) ⁶ (l)	2.660	2.660	2.660
Rumorosità (dB (re 1 pW))	43	43	42
Assorbimento in modalità spento/lasciato acceso (W)	0.5/0.5	0.5/0.5	0.5/0.5
Programmi di lavaggio			
Numero di programmi + funzioni speciali	8 + 5	8 + 5	6 + 3
Programmi	Auto 35 °C–45 °C Auto 45 °C–65 °C Auto 65 °C–75 °C Intensivo 70 °C Standard Eco 50 °C Programma notte Lavaggio rapido 45 °C Prelavaggio	Auto 35 °C–45 °C Auto 45 °C–65 °C Auto 65 °C–75 °C Intensivo 70 °C Standard Eco 50 °C Programma notte Lavaggio rapido 45 °C Prelavaggio	Auto 35 °C–45 °C Auto 45 °C–65 °C Auto 65 °C–75 °C Standard Eco 50 °C Programma notte Lavaggio rapido Prelavaggio
Funzioni speciali	Intensivo Power (57 min.) Mezzo carico Igiene Asciugatura Extra	Intensivo Power (57 min.) Mezzo carico Igiene Asciugatura Extra	Intensivo Power (57 min.) Mezzo carico
Caratteristiche			
Protezione bicchieri con zeolite / Protezione bicchieri	•/–	•/–	•/–
AquaSensor / Sensore di carico	•/•	•/•	•/•
Funzione detergente automatica	•	•	•
Riconoscimento del detergente	•	•	•
Rigenerazione elettronica	•	•	•
Scambiatore di calore	•	•	•
Asciugatura a bassa temperatura con Zeolite	•	•	•
Indicatore di flusso	•	•	•
Indicazione elettronica mancanza sale/brillantante	•/•	•/•	•/•
Indicatore ingresso acqua	•	•	•
Visualizzazione tempo residuo	•	•	•
Time projection: proiezione tempo residuo	•	–	•
InfoLight	–	•	–
Ampia illuminazione interna posteriore/Illuminazione	•/–	•/–	–/•
Avvio ritardato	24 h	24 h	24 h
Home Connect ⁸	•	•	•
Soft lock	•	•	•
Sistema filtri autopulenti	•	•	•
Cestello posate	DA 041 160 ⁷	DA 041 160 ⁷	DA 041 160 ⁷
Guide telescopiche / chiusura ammortizzata	•/•	•/•	•/–
Griglie abbattibili nel cestello superiore / inferiore	6/8	6/8	6/8
Regge abbattibili nel cestello superiore / inferiore	4/2	4/2	4/2
Rackmatic a 3 livelli	•	•	•
AquaStop	•	•	•
Diffusore per lavaggio teglie / Supporto per inserti Gastronorm / Supporto per bicchieri a stelo lungo / Kit listelli in acciaio	•/•/•/•	•/•/•/•	•/–/–/•
Valori di collegamento			
Connessione acqua calda/acqua fredda	•/•	•/•	•/•
Assorbimento totale (kW)	2.4	2.4	2.4

• di serie – non predisposto

¹ Altezza apparecchio 81.5 cm. ² Altezza apparecchio 86.5 cm. ³ Con accessorio speciale DA 041 160. ⁴ Con accessorio speciale DA 041 061.

⁵ Il consumo reale di energia dipende dalla modalità di utilizzo dell'apparecchio. ⁶ Valori in accordo con regolazione EU 1059/2010. ⁷ Accessori speciali.

⁸ La funzionalità Home Connect potrebbe non essere disponibile in tutte le nazioni.



Lavastoviglie	Lavastoviglie	Lavastoviglie	Lavastoviglie
A scomparsa totale	A scomparsa totale	A scomparsa totale	A scomparsa totale
	DF 260 167	DF 250 162	DF 250 141
	DF 261 167	DF 251 162	
DF 270 160F			
DF 271 160F			
60	60	60	45
12/13 ³	13/14 ⁴	13/14 ⁴	10
31 ¹ /34 ²	31 ¹ /34 ²	31 ¹ /34 ²	31
A+++	A+++	A++	A+++
A	A	A	A
Standard Eco 50°C	Standard Eco 50°C	Standard Eco 50°C	Standard Eco 50°C
195	195	225	195
9.5	9.5	9.5	9.5
0.8	0.9	0.92	0.66
230	258	262	188
2.660	2.660	2.660	2.660
42	42	44	44
0.5/0.5	0.5/0.5	0.5/0.5	0.1/0.1
6 + 3	6 + 3	6 + 3	6 + 2
Auto 35°C-45°C	Auto 35°C-45°C	Auto 35°C-45°C	Auto 35°C-45°C
Auto 45°C-65°C	Auto 45°C-65°C	Auto 45°C-65°C	Auto 45°C-65°C
Auto 65°C-75°C	Auto 65°C-75°C	Auto 65°C-75°C	Auto 65°C-75°C
Standard Eco 50°C	Standard Eco 50°C	Standard Eco 50°C	Standard Eco 50°C
Lavaggio rapido 45°C	Lavaggio rapido 45°C	Lavaggio rapido 45°C	Lavaggio rapido 45°C
Prelavaggio	Prelavaggio	Prelavaggio	Prelavaggio
Intensivo	Intensivo	Intensivo	Intensivo
Power (57 min.)	Power (57 min.)	Power (59 min.)	Power (65 min.)
Mezzo carico	Mezzo carico		
Asciugatura Extra			
•/-	•/-	-/•	•/-
•/•	•/•	•/•	•/•
•	•	•	•
•	•	•	•
•	•	•	•
•	•	•	•
•	•	•	•
•	•	•	•
•/•	•/•	•/•	•/•
•	•	•	•
•	•	•	•
-	•	•	•
•	-	•	-
-/•	-/•	-/•	-/•
24 h	24 h	24 h	24 h
•	•	•	-
•	•	•	•
•	•	•	•
DA 041 160 ⁷	DA 041 160 ⁷	DA 041 061 ⁷	•
•/-	-/-	-/-	-/-
6/8	6/8	2/4	3/4
4/2	4/2	2/0	1/1
•	•	•	•
•	•	•	•
•/-/-/•	•/-/-/•	•/-/-/-	•/-/-/-
•/•	•/•	•/•	•/•
2.4	2.4	2.4	2.4



WM 260 164

Libero posizionamento
Larghezza 60 cm
Altezza 84,8 cm

Lavatrice

WM 260

- Sistema intelligente iDos 2.0 per il dosaggio automatico del detersivo e dell'ammorbidente per il massimo comfort d'uso e risultati di lavaggio perfetti.
- Cestello da 10 kg con luce interna.
- Grande oblò con 180° di angolo di apertura della porta.
- Funzione aggiungi bucato.
- Dynamic Wash System: innovativa tecnologia di lavaggio per miglior performance di pulizia.
- Perfettamente combinabile a colonna con WT 260 110.

Funzionamento

Programmi automatici: risultati perfetti con un semplice gesto.

Manopola comandi illuminata con integrato il comando On-Off.

Comandi Touch Control.

TFT display con testo in chiaro e simboli.

Visualizzazione del carico e indicazione dosaggio detersivo.

Programma sequenza e visualizzazione del tempo residuo.

Partenza ritardata: 24 ore.

Segnali acustici multipli.

Caratteristiche tecniche

AquaSensor.

AquaStop: il sistema di protezione 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.

Sensore di carico acqua.

Programma anti-macchia automatico.

Riconoscimento automatico del carico.

Riconoscimento presenza schiuma.

Centrifuga variabile da 400 a 1600 giri/min.

Funzione aggiungi bucato.

Dynamic Wash System: innovativa tecnologia di lavaggio per miglior performance di pulizia.

Bilanciamento automatico del carico in centrifuga.

Sistema anti-impiegia.

Sicurezza bambini.

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.

Programmi

Eco 40-60.

Cotone.

Cotone colorato.

Sintetici.

Rapido/Mix.

Delicati/Seta.

Automatico.

Soft automatico.

Capi scuri.

Sport

Super 15/30.

Lana.

Memory.

Programmi aggiuntivi: Camicie, Igiene, Pulizia del cestello, Risciacquo extra, Centrifuga, Scarico acqua.

Opzioni: Avvio remoto, Intensivo Plus, Velocità Perfetta, Risciacquo Plus, Stiro Facile, Risciacquo, Acqua Plus, Lavaggio silenzioso, Prelavaggio, Controllo automatico delle macchie.

Caratteristiche

iDos 2.0 per il dosaggio automatico di detersivo e ammorbidente.
Capacità di carico da 1 a 10 kg.
Illuminazione interna del cestello.
Cassetto detersivo con modalità di pulizia automatica dopo ciascun lavaggio.
Cestello in acciaio con struttura ad onda.
Nuova tecnologia del motore BLDC con elevato risparmio energetico, maggiore silenziosità e con performance di lunga durata.

Valori di consumo

Classe di efficienza energetica A+++
in una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.
Consumo acqua 12100 l/annuo.
Consumo energetico 167 kWh/annuo.

Precauzioni di montaggio

Cerniera a sinistra.

Grande oblò con apertura a 180°.

Piedini regolabili in altezza.

Altezza per installazione sottotop 85 cm.

Installabile a colonna sotto l'asciugatrice WT 260 110 con accessorio speciale.

Con ripiano estraibile 17001528.

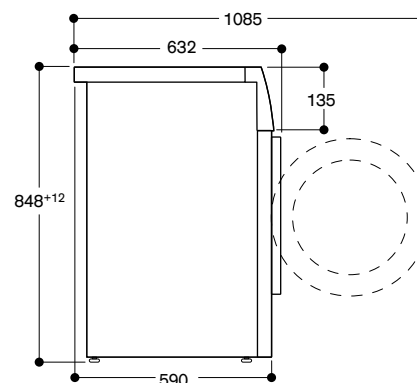
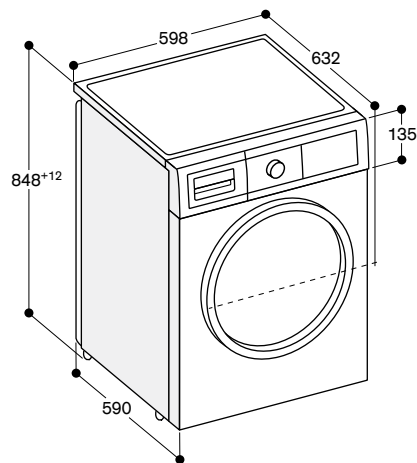
Senza ripiano estraibile 17001527.

Valori di collegamento

Assorbimento totale 2,3 kW.

Cavo di collegamento con presa lunghezza 1,60 m.

Collegamento idrico con raccordo 3/4".



Misure in mm

**WT 260 110**

Libero posizionamento
Larghezza 60 cm
Altezza 84,2 cm

Accessori speciali

WA 027 400
Kit di connessione con ripiano
estraibile

Asciugatrice con pompa di calore**WT 260**

- Tecnologia a pompa di calore.
- Condensatore autopulente con massimo comfort e basso consumo energetico.
- Asciugatura silenziosa solo 62 dB.
- Steam Refresh: rinfresca e rimuove le pieghe dal bucato asciutto.
- Smart Dry: seleziona automaticamente il corretto programma di asciugatura in base all'ultimo programma di lavaggio.
- Può essere abbinata perfettamente con la lavatrice WM 260 164.

Funzionamento

Manopola comandi illuminata con integrato il comando On-Off.
Comandi Touch Control.
TFT display con testo in chiaro e simboli.
Programma sequenza e visualizzazione del tempo residuo.
Partenza ritardata: 24 ore.
Segnali acustici multipli.

Caratteristiche tecniche

Sensore umidità e programmi a tempo.
Tecnologia pompa di calore.
Condensatore autopulente.
Funzione Refresh senza ciclo di lavaggio precedente.
Sistema anti-piegia a fine programma.
Funzione aggiungi bucato.
Sicurezza bambini.

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.

Programmi

Cotone.
Sintetici.
Mix.
Programma a tempo caldo.
Lana.
Business Refresh.
Refresh 5 Camicie.
Refresh 1 Camicia.
Camicie.
Asciugamani.
Super 40.
Igiene.
Programmi aggiuntivi: Smart Dry, Coperte, Biancheria, Sintetici, Piumini, Lana Finish.
Opzioni: Avvio Remoto, Antipiegia, Stiro facile, Asciugatura facile, Regolazione asciugatura, Velocità centrifuga, Asciugatura gentile, Funzione memory.

Caratteristiche

Cestello VarioSoft.
Asciugatura lana grazie al cestello dedicato incluso: i capi in lana non si restringono.
Capacità di carico da 1 a 9 kg.
Illuminazione interna del cestello.

Valori di consumo

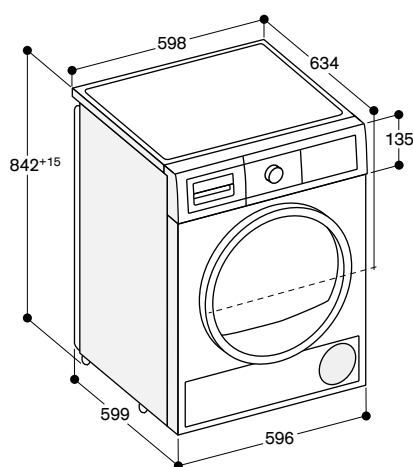
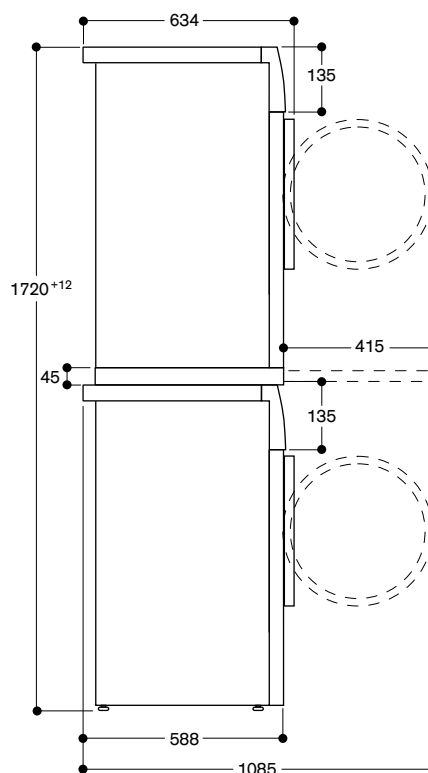
Classe di efficienza energetica A+++, in una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.

Precauzioni di montaggio

Cerniera a destra, reversibile.
Grande oblò con apertura a 165°.
Piedini regolabili in altezza.
Altezza per installazione sottotop 84,2 cm.
Installabile a colonna sopra la lavatrice WM 260 164 con accessorio speciale.
Con ripiano estraibile 17001528.
Senza ripiano estraibile 17001527.

Valori di collegamento

Assorbimento totale 1,0 kW.
Cavo di collegamento con presa lunghezza 1,45 m.

**Vista laterale di WT 260 sopra WM 260 con kit di connessione**

Misure in mm



Tipologia		Lavatrice
Colore		WM 260 164
Dimensioni/ Capacità		Bianco
Larghezza	(cm)	60
Dimensioni apparecchio L x H x P	(mm)	598 x 848 x 632
Altezza sotto top	(mm)	850
Cerniera oblò/Angolo apertura		Sinistra/180°
Capacità	(kg)	10
Consumi / livello sonoro		
Classe efficienza energetica		A+++ -30%
Classe efficienza centrifuga		A
Consumo annuo di energia (220 cicli) ¹	(kWh)	164.9
Consumo annuo di acqua (220 cicli) ¹	(l)	11220
Assorbimento in modalità spento/acceso	(W)	0,1/0,5
Programma Test 1		Cotone colorati 60° C
Programma Test 2		Cotone colorati 40° C
Consumo energetico annuo Programma Test 1 pieno carico/mezzo carico	(kWh)	0,97/0,53
Consumo energetico annuo Programma Test 2 mezzo carico	(kWh)	0,6
Centrifuga Programma Test 1		1600
Durata del programma Test 1 pieno carico/mezzo carico	(min)	281/248
Durata del programma Test 2 mezzo carico	(min)	168
Rumorosità in fase di lavaggio/centrifuga Programma Test 1	(dB)	45/70
Programmi		
Programmi lavaggio		Eco 40-60 Cotone Cotone Colorati Rapidi/Mix Delicati/Seta Lana Sintetici Super 15/30 Sport Dark Wash Automatico Soft Automatic Memory
Programmi speciali		Centrifugra, Sintetici Plus, Camicie, Igiene, Lavaggio Cestello, Scarico
Opzioni		EcoPerfect iDos 1 iDos 2 SpeedPerfect Risciacquo Plus, Stiro facile, Ammollo, Acqua Plus, Silenzioso, Prelavaggio, Macchie
Temperature lavaggio	(°C)	Freddo/30/40/60/90
Caratteristiche		
Controllo elettronico		•
Display TFT		•
Rilevamento peso del carico		•
Sistema di dosaggio intelligente		•
Indicazioni svolgimento programma		•
Indicazione tempo residuo		•
Avvio ritardato	(h)	24
Aggiungi bucato		•
Indicazione fine lavaggio		Display, segnale acustico
AquaSensor / Sensore di flusso		•/•
Aggiustamento del carico automatico / Stabilizzazione automatica		•/•
AquaStop garantito a vita		•
Sistema antipiega		•
Sicurezza bambini		•
Numero contenitori per sistema iDos		2
Cassetto autopulente		•
Cestello VarioSoft		•
Illuminazione interna		•
Home Connect ²		2.0
Valori di collegamento		
Assorbimento totale	(kW)	2,3
Lunghezza del cavo di connessione	(cm)	160
Lunghezza del tubo di carico	(cm)	150
Lunghezza del tubo di scarico	(cm)	150
Altezza max drenaggio	(cm)	100

• Standard.

¹ Il consumo effettivo dipende dalle modalità di utilizzo dell'apparecchio.

² La funzionalità Home Connect potrebbe non essere disponibile in tutte le nazioni.



Tipologia	Asciugatrice	
	WT 260 110	
Colore	Bianco	
Dimensioni/Capacità		
Larghezza	(cm)	60
Dimensioni apparecchio L x H x P	(mm)	598 x 842 x 634
Altezza sotto top	(mm)	850
Cerniera oblò/Angolo apertura	Destra reversibile/180°	
Capacità	(kg)	9
Consumi / livello sonoro		
Classe efficienza energetica	A+++	
Consumo annuo di energia (160 cicli) ¹	(kWh)	193
Programma Test	Cotone	
Rumorosità	(dB)	60
Programmi		
Programmi	Cotone	
	Sintetici Easy Care	
	Mix	
	Camicie	
	Lana (cestello)	
	Igiene	
	Tempo programmato a caldo	
	Asciugamani	
	Igiene	
	Super 40	
	Business	
	Refresh 5 camicie	
	Refresh 1 camicia	
	Smart Dry	
Opzioni	Memory 1 e 2	
	Avvio remoto, Stiro facile, Asciugatura, Regolazione Asciugatura, Centrifuga, Asciugatura gentile, Finitura	
Caratteristiche		
Controllo elettronico	•	
Display TFT	•	
Indicazione svolgimento programma	•	
Indicazione tempo residuo	•	
Avvio ritardato	(h)	24
Indicazione fine programma	Display, segnale acustico	
Funzione aggiungi bucato	•	
Tecnologia pompa di calore ¹	•	
Funzione Refresh	•	
Autopulizia del condensatore	•	
Sistema anti piega a fine programma	•	
Cestello con superficie ad onda	•	
Vetro frontale	•	
Illuminazione interna	•	
Home Connect ²	2.0	
Valori di collegamento		
Assorbimento totale	(kW)	1,0
Lunghezza del cavo di connessione	(cm)	145
Altezza massima di scarico	(cm)	100

• Standard.

¹ Il consumo effettivo dipende dalle modalità di utilizzo dell'apparecchio.

² La funzionalità Home Connect potrebbe non essere disponibile in tutte le nazioni.



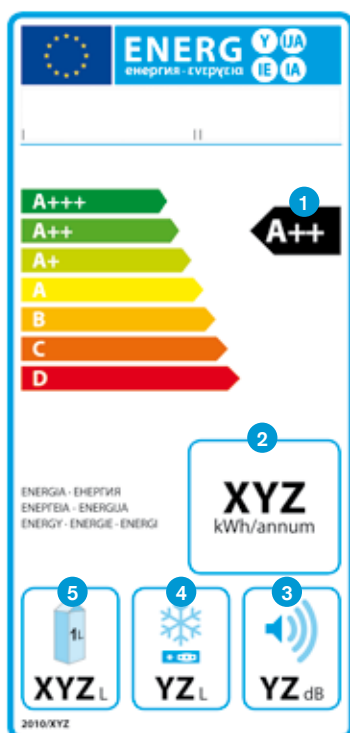
Etichetta energetica | Home Connect | Accessori

Validità etichetta energetica	406
Home Connect	408
Sistemi Gastronorm	409
Maniglie	411
Ecocontributi RAEE	412

Etichetta Energetica valida fino al 28 febbraio 2021.

Utilizzando elettrodomestici a risparmio energetico raggiungerete un doppio vantaggio, impattando in modo minimo sulle vostre risorse economiche e su quelle ambientali. Dal 1995, l'etichetta energetica europea fornisce informazioni standardizzate sul consumo di acqua e di energia degli elettrodomestici. Dal 2012 indica la classe di efficienza energetica dell'apparecchio. Le etichette vengono disegnate con una simbologia indipendente dalla lingua per fornire ulteriori informazioni sull'elettrodomestico, come il livello delle emissioni sonore e il consumo di acqua ed energia.

Per le lavatrici e le lavastoviglie, in particolare, l'etichetta energetica attualmente identifica il consumo delle risorse nell'arco temporale di un anno. Forniamo di seguito un esempio di etichetta attuale, utilizzando come riferimento i centri di raffreddamento.



Etichetta energetica esemplificativa per frigoriferi e congelatori:

Oltre al volume totale utilizzabile di tutti i compartimenti di frigorifero e congelatore, l'etichetta specifica il livello di emissioni acustiche dell'apparecchio e la classe di efficienza energetica. A causa del funzionamento continuo che caratterizza questo tipo di apparecchi, migliore è la classe di efficienza energetica, più costi energetici potranno essere risparmiati.

Legenda

- 1 Classe di efficienza energetica
- 2 Consumo energetico in kWh/anno (misurato in condizioni di funzionamento standard)
- 3 Emissioni sonore espresse in dB(A) re 1 PW
- 4 Volume totale di tutti i compartimenti del frigorifero
- 5 Volume totale di tutti i compartimenti del congelatore

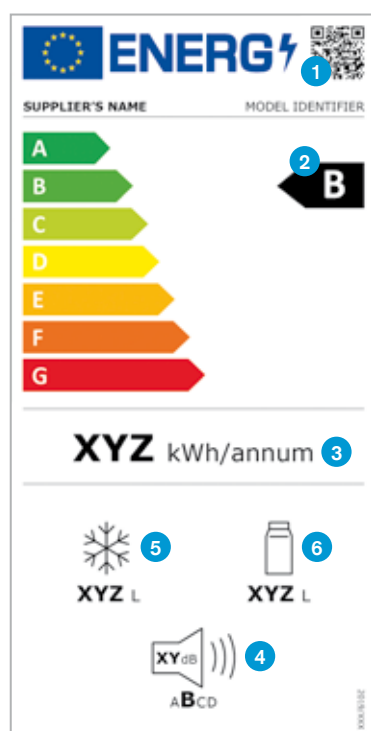
Etichetta Energetica valida dal 1 marzo 2021.

Lo sviluppo tecnologico negli ultimi anni ha portato a una maggiore disponibilità sul mercato di prodotti con etichette energetiche di valore A + o superiore. Di conseguenza, l'etichetta ha smesso di essere determinante nella scelta dell'elettrodomestico diversamente da come avveniva in passato. Inoltre sono cambiati anche altri elementi fondamentali come, ad esempio, il comportamento d'acquisto dell'utente. Ecco perché è arrivato il momento di rinnovare l'etichetta energetica in uso. I primi elettrodomestici ad avere la nuova etichetta saranno lavatrici, lavasciuga, lavastoviglie, centri di raffreddamento e cantine per il vino. A partire dal 1 marzo 2021 questi apparecchi riporteranno la nuova etichetta quando verranno venduti nei negozi, negli shop on-line ecc. Poiché la nuova etichetta verrà comunque applicata a questi apparecchi già precedentemente a questa data, forniamo alcune informazioni utili ad una corretta interpretazione.

Il cambiamento più significativo nelle nuove etichette energetiche è l'eliminazione dell'efficienza energetica indicata con l'indicatore "+" come, ad esempio, "A +++". In futuro, la classificazione verrà articolata su una scala compresa tra A e G. La classificazione, inoltre, si baserà su nuovi metodi di misurazione. Secondo le nuove specifiche UE le misurazioni, dovranno, per quanto possibile, tenere conto dell'utilizzo del prodotto nella vita reale, riflettendo il comportamento del consumatore medio. Ciò significa, ad esempio, che il consumo di energia per lavatrici, lavasciuga e lavastoviglie non saranno più espresse "all'anno" ma per "100 cicli di funzionamento". L'etichetta specificherà inoltre la durata del programma testato e, nel caso di lavatrici e lavasciuga, verrà indicata la durata del ciclo di funzionamento completo.

Il programma di test per l'etichettatura di lavatrici e lavasciuga sta cambiando, sugli elettrodomestici verrà esposto il nuovo "Eco 40-60". Per le lavastoviglie, sta cambiando anche la posizione di applicazione. Per questa e altre ragioni non è possibile effettuare una conversione diretta delle attuali classi energetiche nelle nuove classi. Sarà inoltre possibile visualizzare ulteriori informazioni non commerciali sul prodotto grazie ad un codice QR riportato sull'etichetta e che renderà possibile l'accesso ad un database gestito dall'UE a partire dal 1 marzo 2021. Da qui sarà possibile scaricare e visualizzare le schede tecniche di tutti gli apparecchi che riportano la nuova etichetta energetica. L'accesso al database sarà possibile anche via Internet.

Per ulteriori informazioni visita: www.gaggenau.com



Etichetta energetica esemplificativa per centri di raffreddamento:

La procedura per determinare la classe energetica è ora più completa. Tiene conto del tipo di apparecchio, del suo principio di funzionamento, della temperatura ambiente e del numero e delle dimensioni dei compartimenti. Il resto degli elementi sulla nuova etichetta energetica rimangono sostanzialmente gli stessi.

Il consumo di energia continua ad essere specificato in kWh calcolati nell'arco di un anno ("annum"). L'etichetta fornisce inoltre informazioni sul volume totale di tutti i compartimenti frigorifero e congelatore e, se presenti, sulla rumorosità e sulla classe di emissioni sonore.

Legenda

- 1 Codice QR
- 2 Classe di efficienza energetica
- 3 Consumo energetico in kWh/anno (misurato in condizioni di funzionamento standard)
- 4 Emissioni sonore espresse in dB(A) re 1 PW e classe di emissioni sonore
- 5 Volume totale di tutti i compartimenti del frigorifero
- 6 Volume totale di tutti i compartimenti del congelatore

L'alba del futuro in cucina.

Gaggenau e Home Connect*



La differenza ha nome Gaggenau.

Più valore al tuo tempo.

Con l'app Home Connect potete controllare i vostri elettrodomestici in modo facile e intuitivo, da smartphone o tablet, rivoluzionando la vostra routine quotidiana.

Home Connect vi consente, fra le varie possibilità, di preriscaldare il forno dall'ufficio o di verificare se la vostra lavastoviglie ha bisogno di brillantante mentre siete al supermercato. Ma non è tutto: le funzioni di Home Connect vanno ben al di là del controllo remoto degli elettrodomestici; l'app vi fornisce suggerimenti e consigli su come utilizzare gli apparecchi, così come idee per ricette, informazioni sullo stato dei vostri elettrodomestici e assistenza tecnica per qualsiasi necessità.

Con Home Connect siete in grado di comandare i vostri elettrodomestici ovunque vi troviate.

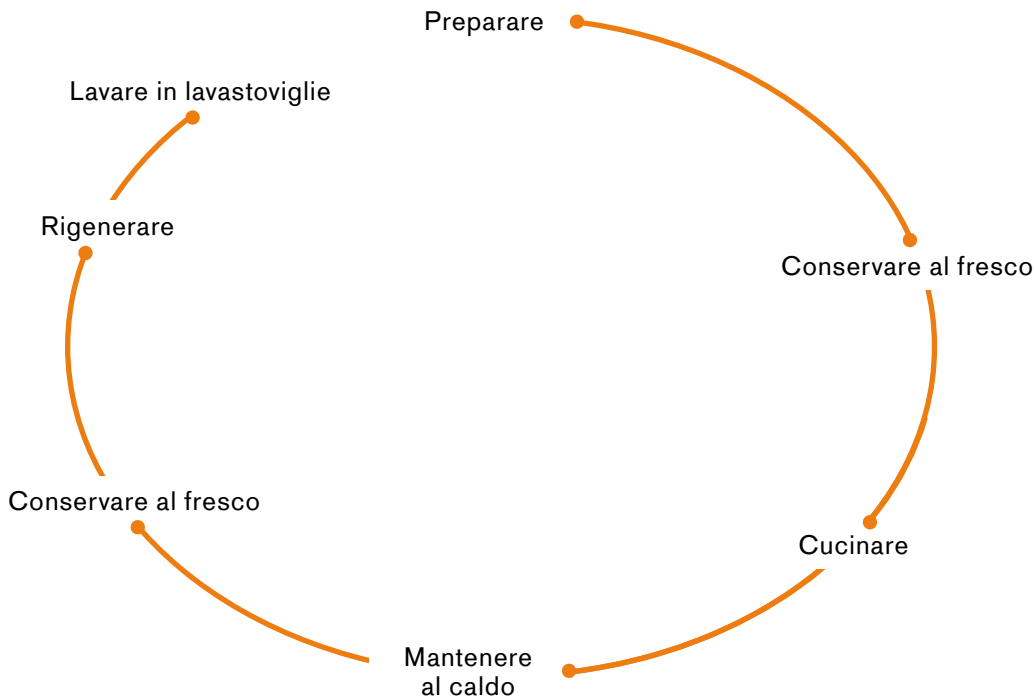
- **Connect:**
Monitoraggio e controllo da remoto**. Possibilità di diagnostica degli apparecchi da remoto da parte di tecnico online.
- **Access:**
Acquisto di accessori da eShop, download dei manuali di istruzione, consultazione di ricette e consigli.
- **Integration:**
Compatibile con diversi home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

Questo è solo l'inizio. Scoprite come prende vita la rivoluzione nella vostra casa su home-connect.com

* L'utilizzo delle funzionalità di Home Connect dipende dai servizi Home Connect, che potrebbero non essere disponibili in alcuni paesi. Per maggiori informazioni: home-connect.com. Verifica i prodotti Gaggenau abilitati per la connessione Home Connect su www.gaggenau.com.

** Non utilizzabile per i piani cottura - L'utilizzo dei piani cottura non può essere eseguito da remoto, ma richiede sempre la supervisione di una persona.

Il sistema Gastronorm è costituito da accessori versatili utilizzati nelle cucine professionali. Permette di 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.

Consultare gli accessori disponibili per l'utilizzo con gli apparecchi Gaggenau.

Accessori Gastronorm

GN 114/124/144/154

I seguenti inserti in acciaio inox igienico sono ideali per cucinare al vapore ed allo stesso tempo pratici per conservare gli alimenti nel frigo o servirli a tavola. Sono lavabili in lavastoviglie. Per cucinare più pasti contemporaneamente, gli inserti per forni combi-vapore e a vapore nel formato GN 2/3 possono essere combinati secondo necessità con inserti più piccoli disponibili come accessori speciali nel formato GN 1/3.

GN 114 130

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



Pirofila Gastronorm

GN 340

Pirofila Gastronorm GN 2/3, altezza 165 mm, antiaderente. Per arrostitire al forno in apparecchi con funzione dedicata. La parte superiore e inferiore possono essere utilizzate anche separatamente (profondità 65 mm/100 mm). Utilizzabili anche in forni con guide estraibili BA 018/BA 016 e resistenza separata BA 056 115 e BA 058 115. È possibile usare tale pirofila anche in forni combinati a vapore con l'adattatore GN 010 330 e le guide estraibili BA 010 301.

GN 340 230

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



Teppan Yaki

GN 232

GN 232 110

Accessorio Teppan Yaki GN 1/1
530 x 325 x 20 mm
Adatto anche a cucinare sul piano
CX 492/482



GN 232 230

Accessorio Teppan Yaki GN 2/3
353 x 325 x 20 mm
Adatto anche a cucinare sul piano
CX 492/482



Per 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 020 010

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

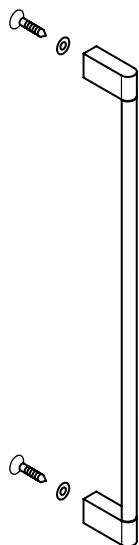
Maniglia, acciaio inox,
Lunghezza 70 cm,
distanza di perforazione 677 mm.

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.



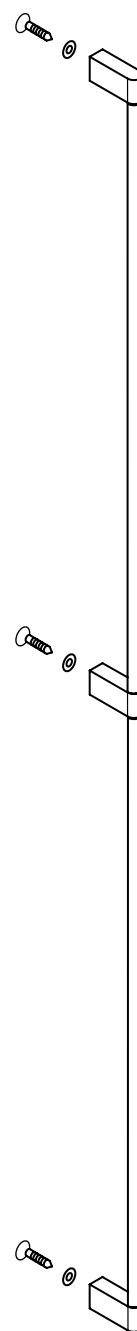
Maniglia lunga con 3 punti di fissaggio

GH 110 010

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

GH 140 010

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



Note tecniche importanti

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

I prezzi di listino indicati sono consigliati e non vincolanti.

IVA, trasporto ed Ecocontributo RAEE esclusi. 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

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

info.it@gaggenau.com