

Magazine/Tarif
2018/2019



GAGGENAU

Réaliser une vision, développer son goût, se mouvoir au sein de son propre univers.

C'est par un conseil compétent que naît la cuisine parfaite.

Les appareils encastrables de Gaggenau: un profil racé, une présentation professionnelle, des matériaux impeccables et une finition aboutie. Pour de la grande cuisine.

Chaque appareil de Gaggenau est réalisé à la perfection, simple à utiliser et extrêmement fiable. Sans compter qu'il est également beau. Ce dont témoignent les principales récompenses régulièrement obtenues pour le design.

Vous trouverez les prix des appareils sur les pages suivantes. Mais leur valeur réelle ne se révélera que lors de leur utilisation quotidienne et fera de vous un client satisfait.



Nombre de produits ont été primés pour la qualité de leur design (Industrie Forum Design Hannover, Designzentrum Nordrhein-Westfalen, Musée Atheneum de Chicago pour l'architecture et le design, et Deutsche Designpreis 2009). Les modèles concernés sont identifiés par le logo en question.

Si vous recherchez des informations supplémentaires, vous pouvez aussi visiter notre site Internet www.gaggenau.ch.

Les prix mentionnés s'entendent en francs suisses TVA comprise/hors TRA (taxe de recyclage anticipée obligatoire).

Sous réserve de modifications des modèles et des prix (état janvier 2018).

Tous les prix sont mentionnés à titre indicatif; nos partenaires distributeurs sont libres de fixer leurs prix.

Four EB 333 2

Fours Série 400 6

Fours Série 200 44

Tables de cuisson Vario 68

Tables de cuisson 128

Appareils de ventilation 172

Appareils de froid 264

Lave-vaisselle 316

Home Connect | Accessoires | FEA | Plans d'installation | TRA 338



Four EB 333

EB 333	4
Accessoires Accessoires spéciaux EB 333	5



EB 333 110	CHF	8'870.-
Inox	CHF	8'235.84
Largeur 90 cm		

TAR	CHF	19.95
	CHF	18.52

Le prix comprend

1	Sonde de température amovible
1	tôle à pâtisserie
1	tournebroche
1	grille rôtissoire
1	lêchefrite avec grille

Accessoires et accessoires spéciaux

BA 018 105	CHF	537.-
Tiroir coulissant	CHF	498.61
Cadre en fonte pyrolysable et glissière télescopique entièrement extractible.		

BA 028 115	CHF	123.-
Tôle de cuisson, émaillée	CHF	114.21
30 mm de profondeur.		

BA 038 105	CHF	123.-
Grille chromée	CHF	114.21
Sans ouverture, avec pieds.		

BA 058 115	CHF	187.-
Corps de chauffe pour pierre à cuire et rôtissoire	CHF	173.63
Gastronorm, 230 V pour BO48.		

BA 058 133	CHF	445.-
Pierre à cuire	CHF	413.18

Avec son support et pelle à pizza (commander le corps de chauffe séparément)
N'est pas combinable avec le système de rail télescopique.

BA 090 100	CHF	163.-
Bouton rotatif noir	CHF	151.35
pour EB 333, set de 2.		

BS 020 002	CHF	78.-
Pelle à pizza,	CHF	72.42
set de 2 pièces.		

GN 340 230	CHF	818.-
Faitout Gastro Norm en fonte	CHF	759.52
GN 2/3, 165 mm de hauteur, anti-adhésif.		

Four

EB 333

- Porte abattante d'une seule pièce, avec panneau frontal en inox massif d'une épaisseur de 3 mm travaillé avec précision
- Système d'ouverture et de fermeture de porte souple et en douceur
- Positionnement en diagonale des sources lumineuses pour un éclairage optimal de l'enceinte de cuisson
- Pyrolyse
- 17 modes de cuisson, avec sonde thermométrique, tournebroche et fonction pierre à pain et à pizzas
- Ventilateur de chaleur tournante rotatif dans les deux sens pour une répartition idéale de la chaleur
- Ecran TFT sensitif
- Appareil sans bandeau de commande avec module de commande situé derrière la vitre
- Réglage électronique de la température de 50 °C à 300 °C
- Volume utile 83 litres
- Classe d'efficacité énergétique A

Modes de chauffe

Chaleur tournante.
Chaleur tournante Eco.
Voûte + Sole.
Voûte + 1/3 Sole.
Voûte.
1/3 Voûte + Sole.
Sole.
Chaleur tournante + Sole.
Chaleur tournante + 1/3 Sole.
Gril grande surface + Air ventilé.
Gril grande surface.
Gril Eco.
Cuisson sur pierre à pain et à pizzas.
Cuisson dans faitout en fonte.
Etuve.
Décongélation.
Maintien au chaud.

Commande

Commande par boutons rotatifs et écran TFT sensitif.
Affichage texte clair en 25 langues.
Mémorisation de recettes personnelles (incluant la sonde thermométrique).
Touche info avec conseils d'utilisation
Porte battante avec angle d'ouverture de 90 ° de la porte.

Equipement

Sonde thermométrique avec arrêt automatique.
Tourne-broche.
Prise pour pierre à pain et à pizzas.
Thermostat : Affichage de la température réelle.
Préchauffage rapide.
Fonctions du programmateur : durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie, chronomètre, minuterie spéciale cuisson longue durée.
Eclairage halogène voûte 60 W.
Eclairage halogène latéral 2 x 10 W.
Supports latéraux émaillés pyrolysables, avec 3 niveaux d'insertion.

Sécurité

Porte froide 5 vitres.
Sécurité enfants.
Coupure de sécurité.
Ventilateur tangentiel favorisant le refroidissement de l'appareil.

Nettoyage

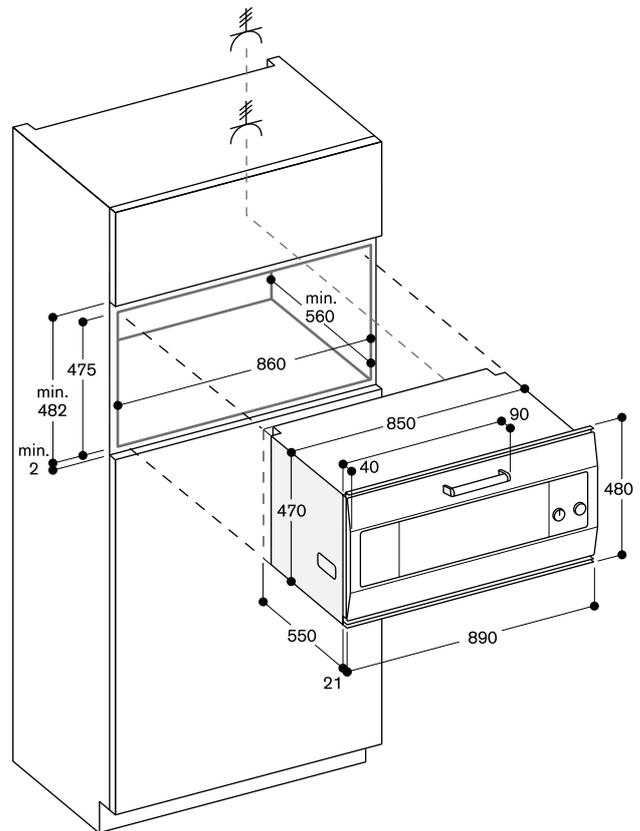
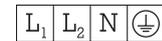
Pyrolyse.
Email bleu Gaggenau.
Catalyseur électrique de fumée purifiant l'air rejeté.

Instructions de montage

Distance entre le corps du meuble et la vitre avant du four: 40 mm.
Distance entre le corps du meuble et l'extérieur de la poignée : 90 mm.
Il faut impérativement prendre en compte les préconisations d'installation des tables de cuisson (en particulier les règles de ventilation et les raccordements gaz/électrique).
Pour une profondeur d'encastrement de 550 mm, positionner le câble de raccordement dans l'angle de l'appareil.
La prise doit être prévue en dehors de la niche.

Valeurs de raccordement

Classe d'efficacité énergétique A.
• Puissance absorbée 5.4 kW.
• Prévoir un cordon secteur.



BA 090 100	CHF	163.-
Bouton rotatif noir	CHF	151.35
pour EB 333, set de 2		



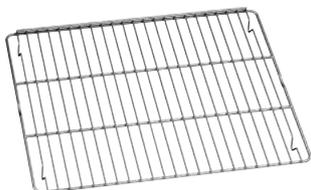
BA 018 105	CHF	537.-
Tiroir coulissant	CHF	498.61
Cadre en fonte pyrolysable et glissière télescopique entièrement extractible.		



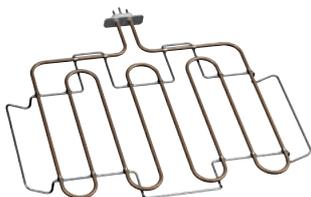
BA 028 115	CHF	123.-
Tôle de cuisson,	CHF	114.21
émaillée		
30 mm de profondeur.		



BA 038 105	CHF	123.-
Grille chromée	CHF	114.21
Sans ouverture, avec pieds.		



BA 058 115	CHF	187.-
Corps de chauffe	CHF	173.63
pour pierre à cuire et rôtissoire		
Gastronorm, 230 V pour BO48.		



BA 058 133	CHF	445.-
Pierre à cuire	CHF	413.18
Avec son support et pelle à pizza (commander le corps de chauffe séparément).		
N'est pas combinable avec le système de rail télescopique.		



BS 020 002	CHF	78.-
Pelle à pizza,	CHF	72.42
set de 2 pièces.		



GN 340 230	CHF	818.-
Faitout Gastro Norm	CHF	759.52
en fonte		
GN 2/3, 165 mm de hauteur,		
anti-adhésif		
Permet de saisir dans le four avec la fonction Faitout.		
Les deux parties de la rôtissoire		
Gastronorm		
(format GN 2/3) peuvent se séparer et s'utiliser comme moule ou comme poêle, hauteur 100 et 65 mm (dans les fours vapeurs et combi-vapeurs).		
Pour four avec système d'extraction BA 016 103 ou BA 018 103 (commander le corps de chauffe séparément).		





Fours Série 400

Check-list pour la combinaison d'appareils série 400	8
Conseils d'installation pour fours combinaisons de fours série 400	12
Fours série 400	16
Fours combi-vapeur série 400	22
Four à micro-ondes combiné série 400	28
Machine à café expresso tout automatique série 400	30
Tiroirs sous vide série 400	33
Tiroirs chauffants série 400	35
Accessoires Accessoires spéciaux série 400	38

Check-list pour la combinaison d'appareils série 400

Combinaison d'appareils superposables, de 76 cm / 30" de large

Vous trouverez ici les principaux aspects qu'il faut prendre en considération pour la combinaison idéale et la commande appropriée de fours, fours à vapeur, fours combi-vapeur, appareils à micro-ondes, machine à café expresso tout automatique et lave-vaisselle.

Toutes les combinaisons présentées ici sont disponibles dans ces coloris: porte plein verre, inox. Pour les appareils disposant de plusieurs variantes, l'illustration se réfère à la première citée.

Combinaison d'appareils superposables

Lors de la planification et de la commande, veillez à ce que

- les charnières soient placées du même côté en cas d'encastrement vertical.
- la charnière (droite/gauche) ne soit pas réversible.
- les appareils soient de même largeur.
- les écrans d'affichage des appareils superposés se retrouvent au milieu (à la rencontre des deux appareils).

Combinaison d'appareils côte à côte

Lors de la planification et de la commande, veillez à ce que

- dans le cas de l'encastrement horizontal de deux appareils côte à côte, les poignées des appareils soient fixées au milieu pour permettre l'ouverture complète des portes.
- la charnière (droite/gauche) ne soit pas réversible.
- une distance minimale de 10 mm soit respectée entre les deux portes.
- les fours vapeur, fours combi-vapeur, appareils à micro-ondes ainsi que les machines à café expresso tout automatique installés au-dessus d'un tiroir chauffant (14 cm de haut) soient de même hauteur qu'un four de 60 cm de large.
- les écrans d'affichage des appareils placés côte à côte soient tous soit en-haut, soit en bas.

BO Four
 BS Four à vapeur/Four combi-vapeur.
 WS Tiroir chauffant
 BM Four à micro-ondes/Micro-ondes.
 CM Machine à café expresso tout automatique
 DF Lave-vaisselle
 DV Tiroir sous-vide



• BS 484/BM 484
 • BO 480
 • WS 482

Combinaison d'appareils côte à côte, de 76 cm / 30" de large



• BO 481 • BO 480

Combinaison d'appareils superposables, de 60 cm de large



• 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
 • DV 461/WS 461



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



• BO 470/BO 450/BO 420
 • DF



• BS 470/BS 450/BM 450
 • DF



• CM 470/CM 450
 • DF

4ème combinaison, de 76 cm / 30" de large



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

Combinaison d'appareils côte à côte, 60 cm de large



▪ 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 470/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 470/CM 450
▪ DV 461/WS 461 ▪ WS 461/DV 461



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



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

Combinaison de 4 appareils avec tiroir chauffant, appareils de 60 cm de large



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

Check-list pour la combinaison d'appareils série 400

Combinaison d'appareils superposables, de 60 cm de large

Vous trouverez ici les principaux aspects qu'il faut prendre en considération pour la combinaison idéale et la commande appropriée de fours, fours à vapeur, fours combi-vapeur, appareils à micro-ondes, machine à café expresso tout automatique et lave-vaisselle. Toutes les combinaisons présentées ici sont disponibles dans ces coloris: porte plein verre, inox. Pour les appareils disposant de plusieurs variantes, l'illustration se réfère à la première citée.

Combinaison d'appareils superposables

Lors de la planification et de la commande, veillez à ce que

- les charnières soient placées du même côté en cas d'encastrement vertical.
- la charnière (droite/gauche) ne soit pas réversible.
- les appareils soient de même largeur.
- les écrans d'affichage des appareils superposés se retrouvent au milieu (à la rencontre des deux appareils).

Combinaison d'appareils côte à côte

Lors de la planification et de la commande, veillez à ce que

- dans le cas de l'encastrement horizontal de deux appareils côte à côte, les poignées des appareils soient fixées au milieu pour permettre l'ouverture complète des portes.
- la charnière (droite/gauche) ne soit pas réversible.
- une distance minimale de 10 mm soit respectée entre les deux portes.
- les fours vapeur, fours combi-vapeur, appareils à micro-ondes ainsi que les machines à café expresso tout automatique installés au-dessus d'un tiroir chauffant (14 cm de haut) soient de même hauteur qu'un four de 60 cm de large.
- les écrans d'affichage des appareils placés côte à côte soient tous soit en-haut, soit en bas.

BO Four
 BS Four à vapeur/Four combi-vapeur.
 WS Tiroir chauffant
 BM Four à micro-ondes/Micro-ondes.
 CM Machine à café expresso tout automatique
 DF Lave-vaisselle
 DV Tiroir sous-vide



▪ 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
 ▪ DV 461/WS 461



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



▪ BO 470/BO 420
 ▪ DF



▪ BS 470/BM 450
 ▪ DF



▪ CM 470/CM 450
 ▪ DF

Combinaison d'appareils côte à côte, 60 cm de large



▪ BO 471/BO 421



▪ BO 470/BO 420



▪ BO 471/BO 421



▪ BS 470/BM 450
▪ DV 461/WS 461



▪ BO 471/BO 421



▪ CM 470/CM 450
▪ WS 461/DV 461



▪ BS 471/BM 451
▪ DV 461/WS 461



▪ BM 450/BS 470
▪ WS 461/DV 461



▪ BS 471/BM 451
▪ DV 461/WS 461



▪ CM 470/CM 450
▪ WS 461/DV 461



▪ BO 471/BO 421



▪ CM 470/CM 450
▪ WS 461/DV 461



▪ BS 470/BM 450
▪ DV 461/WS 461



▪ BM 451/BS 471
▪ WS 461/DV 461



▪ CM 470/CM 450
▪ WS 461/DV 461



▪ BS 470/BM 450
▪ DV 461/WS 461

Combinaison de 4 appareils avec tiroir chauffant, appareils de 60 cm de large



▪ BS 475/BM 455
▪ BO 471/BO 421



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

Guide de planification pour l'encastrement et la combinaison des fours série 400 et 200

Instructions générales

Intégration derrière des portes de meubles

La fermeture de ces portes pendant la cuisson ou le refroidissement de l'appareil (fonctionnement du ventilateur) doit être exclue par des mesures appropriées.

Combinaison four et réfrigérateur Vario

Veillez respecter les instructions de montage, figurant à la rubrique Réfrigérateurs Vario, afin d'éviter le choc entre la porte du réfrigérateur et la poignée du four.

Appareils placés côte à côte

Pour intégrer des appareils côte à côte, il convient de prévoir un espace d'au moins 10 mm entre les appareils (correspond à des dimensions extérieures standard de 600 ou 762 mm). Pour favoriser l'ouverture de la porte, les poignées doivent être orientées vers l'intérieur ou l'une vers l'autre.

Espaces de ventilation au niveau du bord des portes

Les fours Gaggenau de la série 400, prennent l'air frais nécessaire au refroidissement, au niveau des bords supérieurs et latéraux de la porte. L'air chaud s'échappe par le bord inférieur de la porte. Les fours vapeur disposent d'une prise d'air au niveau des bords latéraux de la porte, tandis que la sortie de l'air chaud et de la vapeur a lieu par le bord supérieur.

Pour éviter une surchauffe de l'appareil et permettre le refroidissement requis après fonctionnement, les espaces libres correspondants doivent être respectés au niveau des arêtes de meubles.

Les dimensions du schéma valent pour tous les appareils.
A respecter en outre:

Au dessus des appareils

BS:

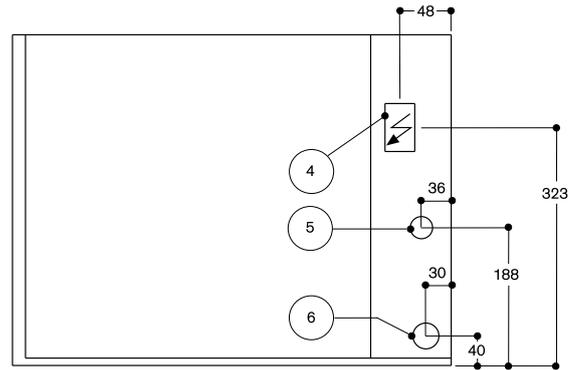
Si l'arête du meuble dépasse de plus de 20 mm le corps de l'appareil, l'avant du meuble doit résister à la vapeur, comme au-dessus d'un lave-vaisselle. La vapeur est susceptible de pénétrer à l'intérieur du meuble.

Au-dessous des appareils

WS:

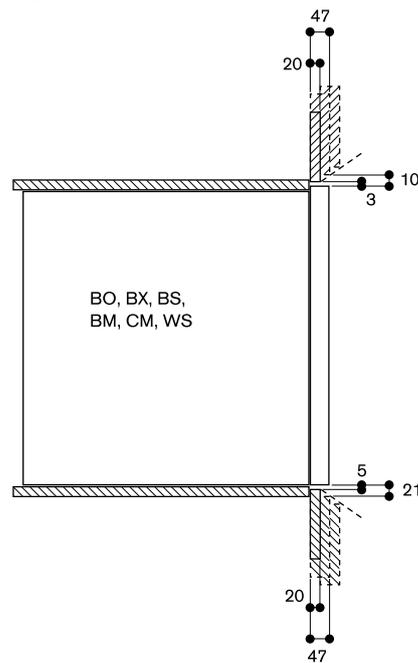
En cas de fonctionnement sans poignée du tiroir chauffant, il faut veiller à ce qu'il y ait une prise suffisante sur le bord inférieur pour ouvrir le tiroir, si l'épaisseur de la porte dépassant du corps du meuble est supérieure à 20 mm.

Vue de l'arrière



- (4) Boîtier de raccordement électrique
- (5) Raccordement d'eau froide
- (6) Evacuation d'eau

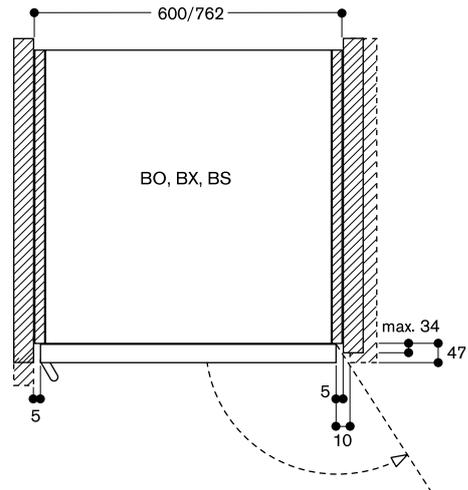
Dégagement au niveau de la porte en haut/en bas



Latéralement

Lorsque l'épaisseur de la porte dépassant du corps du meuble est supérieure, ou en cas de paroi latérale jusqu'à 34 mm en plus, il convient de prévoir un espace minimal côté charnière pour l'arrivée d'air, et pour un angle d'ouverture de porte de 120°. En outre, une distance de 10 mm ou plus est nécessaire.

Le côté poignée peut aussi être doté d'une paroi pour autant que la distance minimale soit respectée.

Dégagement au niveau de la porte



Les fours de la série 400

Les fours de la série 400 séduisent par leur design sculptural. Avec leurs portes saillantes sans poignée et les matériaux de fabrication raffinés, les appareils produisent un effet extraordinaire dans la pièce. Extraordinaire de par leur design extérieur, mais aussi de par la technologie qu'ils renferment. Les portes s'ouvrent automatiquement par effleurement du nouvel écran tactile TFT.

La série fait entrer la technologie professionnelle de pointe dans les cuisines privées, sans aucun compromis. Combinaison de trois appareils – four vapeur, four et tiroir chauffant – ou installation côte à côte d'appareils de 45 cm de haut – four à micro-ondes, machine à café expresso tout automatique et four vapeur ou combi-vapeur: un grand nombre de possibilités de combinaisons garantissent un résultat optique parfait.





Panneau de commande au-dessus

Charnière à droite

BO 480 111 CHF 7'380.-

Porte plein verre sur CHF 6'852.37
inox

Largeur 76 cm

Charnière à gauche

BO 481 111 CHF 7'380.-

Porte plein verre sur CHF 6'852.37
inox

Largeur 76 cm

TAR CHF 19.95
CHF 18.52

Le prix comprend

- 1 Sonde de température amovible
- 1 tôle à pâtisserie
- 1 tournebroche
- 1 grille rôtissoire
- 1 lèche-frite avec grille

Accessoires d'installation

BA 478 110 CHF 123.-

Poignée inox CHF 114.21

Longueur 366 mm.

Accessoires en option

BA 018 105 CHF 537.-

Tiroir coulissant CHF 498.61

Cadre en fonte pyrolysable et glissière
télescopique entièrement extractible.

BA 028 115 CHF 123.-

Lèche-frite, émaillée CHF 114.21
30 mm de profondeur.

BA 038 105 CHF 123.-

Grille chromée CHF 114.21

Sans ouverture, avec pieds.

BA 058 115 CHF 187.-

Corps de chauffe pour CHF 173.63
pierre à cuire et rôtissoire Gastronom,
230 V

BA 058 133 CHF 445.-

Pierre à cuire CHF 413.18

Avec son support et pelle à pizza
(commander le corps de chauffe
séparément)

N'est pas combinable avec le système
de rail télescopique.

BS 020 002 CHF 78.-

Pelle à pizza, set de 2 CHF 72.42
pièces

GN 340 230 CHF 818.-

Faitout Gastro Norm CHF 759.52
en fonte

GN 2/3, 165 mm de hauteur,
anti-adhésif

Four Série 400

BO 480/BO 481

- Porte sans poignée / ouverture automatique
- Pyrolyse
- 17 modes de cuisson, avec sonde thermométrique et fonction pierre à pain et à pizzas
- Ecran TFT sensitif
- Appareil sans bandeau de commande avec module de commande sur la porte vitrée
- Régulation électronique de la température de 30 °C à 300 °C
- Volume utile 110 litres

Modes de chauffe

Chaleur tournante.
Chaleur tournante Eco.
Voûte + Sole.
Voûte + 1/3 Sole.
Voûte.
1/3 Voûte + Sole.
Sole.
Chaleur tournante + Sole.
Chaleur tournante + 1/3 Sole.
Gril grande surface + Air ventilé.
Gril grande surface.
Gril Eco.
Cuisson sur pierre à pain et à pizzas.
Cuisson dans faitout en fonte.
Etuve.
Décongélation.
Maintien au chaud.

Commande

Ouverture automatique de la porte.
Commande par boutons rotatifs et écran TFT sensitif.
Affichage texte clair en 25 langues.
Mémorisation de recettes personnelles (incluant la sonde thermométrique).
Touche info avec conseils d'utilisation
Porte à ouverture latérale à 180°.

Equipement

Sonde thermométrique avec arrêt automatique.
Tourne-broche.
Prise pour pierre à pain et à pizzas.
Thermostat : Affichage de la température réelle.
Préchauffage rapide.
Fonctions du programmeur : durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie, chronomètre, minuterie spéciale cuisson longue durée.
Eclairage halogène 60 W en haut.
Eclairage halogène latéral 2 x 10 W.
Supports latéraux émaillés pyrolysables, avec 5 niveaux d'insertion.

Sécurité

Porte isolée thermiquement par quadruple vitrage.
Sécurité enfants.
Arrêt de sécurité.
Ventilateur tangentiel favorisant le refroidissement de l'appareil.

Nettoyage

Pyrolyse.
Email bleu Gaggenau.
Catalyseur électrique de fumée purifiant l'air rejeté.

Instructions de montage

Charnières non réversibles.
Distance entre le corps du meuble et la vitre avant du four : 47 mm.

En cas de montage d'une poignée (accessoire en option), la distance entre le corps du meuble et la poignée est de 94 mm.

Tenir compte du débordement, poignée comprise (en cas de montage de la poignée), pour l'ouverture des tiroirs latéraux.

En cas de placement en angle, prévoir un angle d'ouverture de la porte d'au moins 90°.

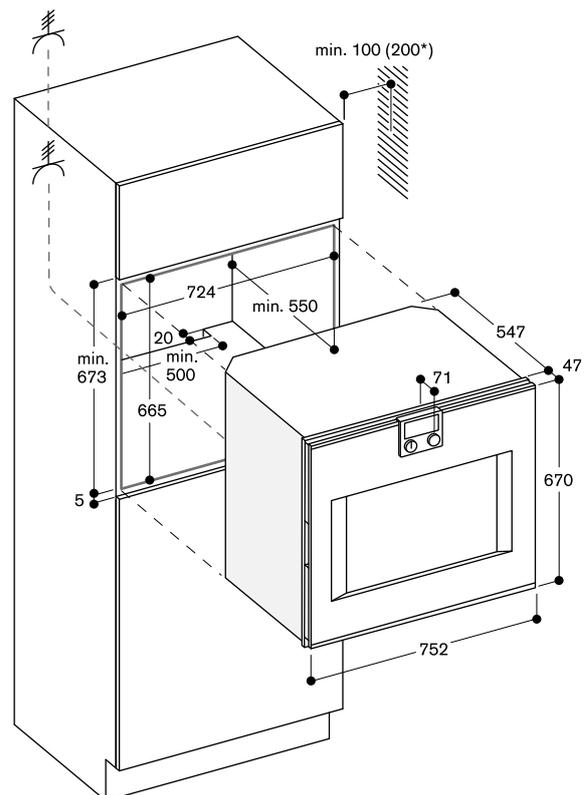
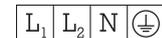
Pour une profondeur d'encastrement de 550 mm, le câble de raccordement doit être orienté vers le bas et passer par le coin biseauté à l'arrière droite de l'appareil.

La prise de raccordement doit être placée en dehors de la niche d'encastrement.

Consulter les détails d'encastrement à la page 12/13.

Valeurs de raccordement

Classe d'efficacité énergétique: A.
Puissance absorbée 5,5 kW.
Prévoir un câble de raccordement.



* 200 mm en association avec BA 018



Panneau de commande au-dessus

Charnière à droite

BO 470 211	CHF	5'410.-
Porte plein verre sur inox	CHF	5'023.21
Largeur 60 cm / 400 V		
BO 470 101	CHF	5'410.-
Porte plein verre sérigraphie Anthracite Gaggenau	CHF	5'023.21
Largeur 60 cm / 230 V		

Charnière à gauche

BO 471 211	CHF	5'410.-
Porte plein verre sur inox	CHF	5'023.21
Largeur 60 cm / 400 V		
BO 471 101	CHF	5'410.-
Porte plein verre sérigraphie Anthracite Gaggenau	CHF	5'023.21
Largeur 60 cm / 230 V		

TAR	CHF	11.97
	CHF	11.11

Le prix comprend

- 1 Sonde de température amovible
- 2 tôles à pâtisserie
- 1 tournebroche
- 1 plaque en verre
- 1 grille rôtissoire
- 1 lèche-frite avec grille

Accessoires d'installation

BA 476 110	CHF	123.-
Poignée inox	CHF	114.21
Longueur 577 mm.		
BA 016 105	CHF	420.-
Tiroir coulissant	CHF	389.97
Cadre en fonte pyrolysable et glissière télescopique entièrement extractible.		
BA 026 105	CHF	124.-
Lèche-frite avec grille émaillée	CHF	115.13
30 mm de profondeur.		
BA 026 115	CHF	102.-
Tôle de cuisson, émaillée	CHF	94.71
15 mm de profondeur.		
BA 036 105	CHF	76.-
Grille chromée	CHF	70.57
Sans ouverture, avec pieds.		
BA 046 115	CHF	135.-
Lèche-frite en verre	CHF	125.35
24 mm de profondeur.		
BA 056 125	CHF	175.-
Corps de chauffe pour pierre à cuire et rôtissoire	CHF	162.49
Gastronorm, 400 V		
BA 056 115	CHF	155.-
Corps de chauffe pour pierre à cuire et rôtissoire	CHF	143.92
230 V		

Four Série 400 BO 470/BO 471

- Porte sans poignée / ouverture automatique
- Pyrolyse
- 17 modes de cuisson, avec sonde thermométrique, tournebroche et fonction pierre à pain et à pizzas
- Ecran TFT sensible
- Appareil sans bandeau de commande avec module de commande sur la porte vitrée
- Régulation électronique de la température de 30 °C à 300 °C
- Volume utile 76 litres
- Classe d'efficacité énergétique A

Modes de chauffe

Chaleur tournante.
Chaleur tournante Eco.
Voûte + Sole.
Voûte + 1/3 Sole.
Voûte.
1/3 Voûte + Sole.
Sole.
Chaleur tournante + Sole.
Chaleur tournante + 1/3 Sole.
Gril grande surface + Air ventilé.
Gril grande surface.
Gril Eco.
Cuisson sur pierre à pain et à pizzas.
Cuisson dans faitout en fonte.
Etuve.
Décongélation.
Maintien au chaud.

Commande

Ouverture automatique de la porte.
Commande par boutons rotatifs et écran TFT sensible.
Affichage texte clair en 25 langues.
Mémorisation de recettes personnelles (incluant la sonde thermométrique).
Touche info avec conseils d'utilisation
Porte à ouverture latérale à 180°.

Equipement

Sonde thermométrique avec arrêt automatique.
Tourne-broche.
Prise pour pierre à pain et à pizzas.
Thermostat : Affichage de la température réelle.
Préchauffage rapide.
Fonctions du programmeur : durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie, chronomètre, minuterie spéciale cuisson longue durée.
Eclairage halogène 60 W en haut.
Eclairage halogène latéral 2 x 10 W.
Supports latéraux émaillés pyrolysables, avec 4 niveaux d'insertion.

Sécurité

Porte isolée thermiquement par quadruple vitrage.
Sécurité enfants.
Arrêt de sécurité.
Ventilateur tangentiel favorisant le refroidissement de l'appareil.

Nettoyage

Pyrolyse.
Email bleu Gaggenau.
Catalyseur électrique de fumée purifiant l'air rejeté.

BA 056 133	CHF	398.-
Pierre à cuire	CHF	369.55
Avec son support et pelle à pizza (commander le corps de chauffe séparément)		
N'est pas combinable avec le système de rail télescopique.		
BS 020 002	CHF	78.-
Pelle à pizza, set de 2 pièces	CHF	72.42
GN 340 230	CHF	818.-
Faitout Gastro Norm en fonte	CHF	759.52
GN 2/3, 165 mm de hauteur, anti-adhésif		

Instructions de montage

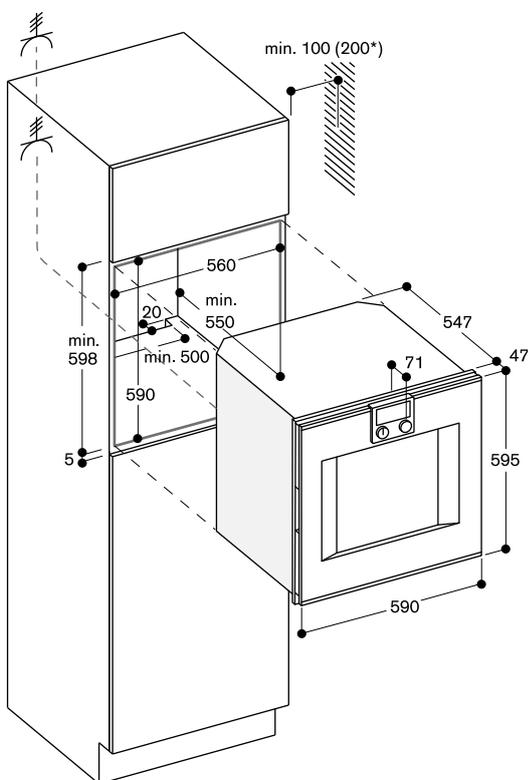
Charnières non réversibles.
Distance entre le corps du meuble et la vitre avant du four : 47 mm.
En cas de montage d'une poignée (accessoire en option), la distance entre le corps du meuble et la poignée est de 94 mm.
Tenir compte du débordement, poignée comprise (en cas de montage entre le corps du meuble et la poignée des tiroirs latéraux).
En cas de placement en angle, prévoir un angle d'ouverture de la porte d'au moins 90°.
Pour une profondeur d'encastrement de 550 mm, le câble de raccordement doit être orienté vers le bas et passer par le coin biseauté à l'arrière droite de l'appareil.
La prise de raccordement doit être placée en dehors de la niche d'encastrement.

Consulter les détails d'encastrement à la pages 12/13.

Valeurs de raccordement

Classe d'efficacité énergétique: A.
Puissance absorbée 3,7 kW.
Prévoir un câble de raccordement.

L ₁	L ₂	N	⊕	400 V / 10 A
L	N	⊕	230 V / 16 A	



* 200 mm en connexion avec BA 016 103



Panneau de commande au-dessus

Charnière à droite

BO 450 211 CHF 4'890.-

Porte plein verre sur inox

Largeur 60 cm

Charnière à gauche

BO 451 211 CHF 4'890.-

Porte plein verre sur inox

Largeur 60 cm

TAR CHF 11.97
CHF 11.11

Le prix comprend

- 1 Sonde de température amovible
- 1 tôle à pâtisserie
- 1 plaque en verre
- 1 grille rôtissoire

Accessoires d'installation

BA 476 110 CHF 123.-

Poignée inox CHF 114.21

Longueur 577 mm.

Accessoires en option

BA 016 105 CHF 420.-

Tiroir coulissant CHF 389.97

Cadre en fonte pyrolysable et glissière télescopique entièrement extractible.

BA 026 115 CHF 102.-

Tôle de cuisson, émaillée CHF 94.71

15 mm de profondeur.

BA 036 105 CHF 76.-

Grille chromée CHF 70.57

Sans ouverture, avec pieds.

BA 046 115 CHF 135.-

Lèchefrite en verre CHF 125.35

24 mm de profondeur.

BA 056 125 CHF 175.-

Corps de chauffe pour CHF 162.49

Pierre à cuire et rôtissoire Gastronorm, 400 V

BA 056 133 CHF 398.-

Pierre à cuire CHF 369.55

Avec son support et pelle à pizza

(commander le corps de chauffe séparément)

N'est pas combinable avec le système

de rail télescopique.

BA 226 105 CHF 102.-

Lèchefrite avec grille, CHF 94.71

émaillée

30 mm de profondeur.

BS 020 002 CHF 78.-

Pelle à pizza, set de 2 CHF 72.42

pièces

GN 340 230 CHF 818.-

Faitout Gastro Norm CHF 759.52

en fonte

GN 2/3, 165 mm de hauteur,

anti-adhésif

Four Série 400

BO 450/BO 451

- Porte sans poignée / ouverture automatique
- Pyrolyse
- 13 modes de cuisson, avec sonde thermométrique et fonction pierre à pain et à pizzas.
- Ecran TFT sensitif
- Appareil sans bandeau de commande avec module de commande sur la porte vitrée
- Régulation électronique de la température de 30 °C à 300 °C
- Volume utile 76 litres
- Classe d'efficacité énergétique A

Modes de chauffe

- Chaleur tournante.
- Chaleur tournante Eco.
- Voûte + Sole.
- Voûte.
- Sole.
- Chaleur tournante + Sole.
- Gril grande surface + Air ventilé.
- Gril grande surface.
- Gril Eco.
- Cuisson sur pierre à pain et à pizzas.
- Cuisson dans faitout en fonte.
- Etuve.
- Décongélation.

Commande

- Ouverture automatique de la porte.
- Commande par boutons rotatifs et écran TFT sensitif.
- Affichage texte clair en 25 langues.
- Mémorisation de recettes personnelles (incluant la sonde thermométrique).
- Touche info avec conseils d'utilisation
- Porte à ouverture latérale à 180°.

Équipement

- Sonde thermométrique avec arrêt automatique.
- Prise pour pierre à pain et à pizzas.
- Thermotest : Affichage de la température réelle.
- Préchauffage rapide.
- Fonctions du programmeur : durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie, chronomètre, minuterie spéciale cuisson longue durée.
- Eclairage halogène 60 W en haut.
- Eclairage halogène latéral 10 W.
- Supports latéraux émaillés pyrolysables, avec 4 niveaux d'insertion.

Sécurité

- Porte isolée thermiquement par quadruple vitrage.
- Sécurité enfants.
- Arrêt de sécurité.
- Ventilateur tangentiel favorisant le refroidissement de l'appareil.

Nettoyage

- Pyrolyse.
- Email bleu Gaggenau.
- Catalyseur électrique de fumée purifiant l'air rejeté.

Instructions de montage

- Charnières non réversibles.
- Distance entre le corps du meuble et la vitre avant du four : 47 mm.
- En cas de montage d'une poignée (accessoire en option), la distance entre le corps du meuble et la poignée est de 94 mm.

Tenir compte du débordement, poignée comprise (en cas de montage de la poignée), pour l'ouverture des tiroirs latéraux.

En cas de placement en angle, prévoir un angle d'ouverture de la porte d'au moins 90°.

Pour une profondeur d'encastrement de 550 mm, le câble de raccordement doit être orienté vers le bas et passer par le coin biseauté à l'arrière droite de l'appareil.

La prise de raccordement doit être placée en dehors de la niche d'encastrement.

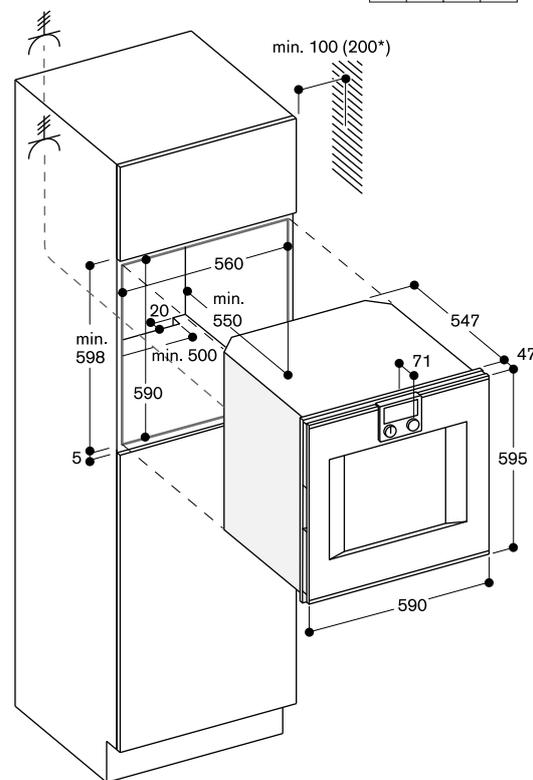
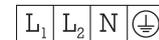
Consulter les détails d'encastrement à la pages 12/13.

Valeurs de raccordement

Classe d'efficacité énergétique: A.

Puissance absorbée 3,7 kW.

Prévoir un câble de raccordement.



* 200 mm en connexion avec BA 016 103



Module de commande en haut

Charnière à droite

BO 420 111	CHF	4'470.-
Porte plein verre sur inox	CHF	4'150.42
Largeur 60 cm		
BO 420 101	CHF	4'470.-
Porte plein verre sérigraphie Anthracite Gaggenau	CHF	4'150.42
Largeur 60 cm		

Charnière à gauche

BO 421 111	CHF	4'470.-
Porte plein verre sur inox	CHF	4'150.42
Largeur 60 cm		
BO 421 101	CHF	4'470.-
Porte plein verre sérigraphie Anthracite Gaggenau	CHF	4'150.42
Largeur 60 cm		

TAR	CHF	11.97
	CHF	11.11

Le prix comprend

- 1 tôle à pâtisserie
- 1 plaque en verre
- 1 grille rôtissoire

Accessoires en option

BA 476 110	CHF	123.-
Poignée inox	CHF	114.21
Longueur 577 mm.		
BA 016 105	CHF	420.-
Tiroir coulissant	CHF	389.97
Cadre en fonte pyrolysable et glissière télescopique entièrement extractible.		
BA 026 115	CHF	102.-
Tôle de cuisson, émaillée	CHF	94.71
15 mm de profondeur.		
BA 036 105	CHF	76.-
Grille chromée	CHF	70.57
Sans ouverture, avec pieds.		
BA 046 115	CHF	135.-
Lèche-frite en verre	CHF	125.35
24 mm de profondeur.		
BA 056 125	CHF	175.-
Corps de chauffe pour pierre à cuire et rôtissoire Gastronorm, 400 V	CHF	162.49
BA 056 133	CHF	398.-
Pierre à cuire	CHF	369.55
Avec son support et pelle à pizza (commander le corps de chauffe séparément)		
N'est pas combinable avec le système de rail télescopique.		
BA 226 105	CHF	102.-
Lèche-frite avec grille, émaillée	CHF	94.71
30 mm de profondeur.		

Four Série 400 BO 420/BO 421

- Porte sans poignée / ouverture automatique
- Pyrolyse
- 9 modes de cuisson, avec fonction pierre à pain et à pizzas
- Ecran TFT sensitif
- Appareil sans bandeau de commande avec module de commande sur la porte vitrée
- Régulation électronique de la température de 50 °C à 300 °C
- Volume utile 76 litres
- Classe d'efficacité énergétique A

Modes de chauffe

Chaleur tournante.
Chaleur tournante Eco.
Voûte + Sole.
Voûte.
Sole.
Chaleur tournante + Sole.
Gril grande surface + Air ventilé.
Gril grande surface.
Cuisson sur pierre à pain et à pizzas.

Commande

Ouverture automatique de la porte.
Commande par boutons rotatifs et écran TFT sensitif.
Affichage texte clair en 25 langues.
Mémorisation de recettes personnelles.
Touche info avec conseils d'utilisation
Porte à ouverture latérale à 180°.

Equipement

Prise pour pierre à pain et à pizzas.
Thermotest : Affichage de la température réelle.
Préchauffage rapide.
Fonctions du programmeur : durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie, chronomètre, minuterie spéciale cuisson longue durée.
Eclairage halogène 60 W en haut.
Supports latéraux émaillés pyrolysables, avec 4 niveaux d'insertion.

Sécurité

Porte isolée thermiquement par quadruple vitrage.
Sécurité enfants.
Arrêt de sécurité.
Ventilateur tangentiel favorisant le refroidissement de l'appareil.

Nettoyage

Pyrolyse.
Email bleu Gaggenau.
Catalyseur électrique de fumée purifiant l'air rejeté.

Instructions de montage

Charnières non réversibles.
Distance entre le corps du meuble et la vitre avant du four : 47 mm.
En cas de montage d'une poignée (accessoire en option), la distance entre le corps du meuble et la poignée est de 94 mm.
Tenir compte du débordement, poignée comprise (en cas de montage de la poignée), pour l'ouverture des tiroirs latéraux.
En cas de placement en angle, prévoir un angle d'ouverture de la porte d'au moins 90°.
Pour une profondeur d'encastrement de 550 mm, le câble de raccordement

BS 020 002	CHF	78.-
Pelle à pizza, set de 2 pièces	CHF	72.42
GN 340 230	CHF	818.-
Faitout Gastro Norm en fonte	CHF	759.52
GN 2/3, 165 mm de hauteur, anti-adhésif		

doit être orienté vers le bas et passer par le coin biseauté à l'arrière droite de l'appareil.

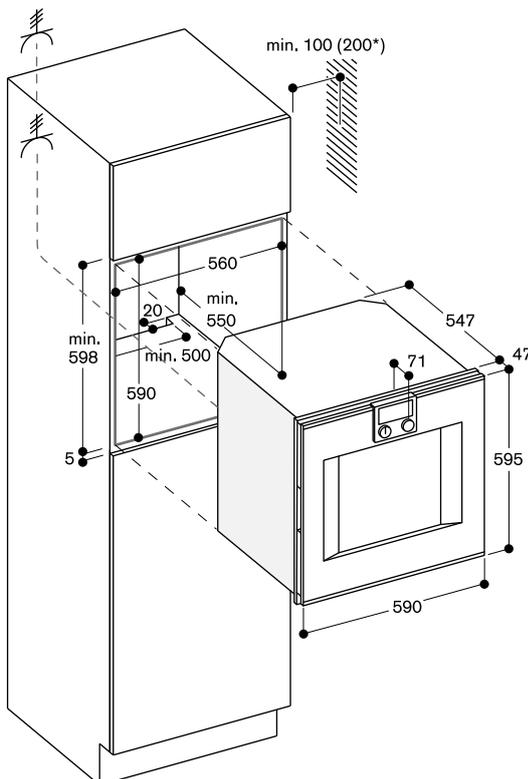
La prise de raccordement doit être placée en dehors de la niche d'encastrement.

Valeurs de raccordement

Classe d'efficacité énergétique A.
Puissance absorbée 3.7 kW.
Prévoir un câble de raccordement.



230 V / 16 A



* 200 mm en connexion avec BA 016 103



Le four combi-vapeur est l'appareil parfait pour cuire à la vapeur, braiser, faire lever, la pâte, griller, gratiner, régénérer, extraire du jus, cuire sous vide ou cuire tout simplement. Après avoir réalisé tout cela, il se nettoie également tout seul!

Nous l'avons introduit dans les cuisines privées il y a plus de 15 ans. Dès lors, nous n'avons eu de cesse de le développer.

Son réglage extrêmement précis de la température, ses cinq niveaux d'humidité et le nouveau tiroir sous vide vous aideront à déployer tous vos talents culinaires.

Le système de nettoyage automatique du four combi-vapeur constitue une innovation dont vous ne voudrez plus vous passer une fois que vous y aurez goûté. Il nettoie l'intérieur du four grâce au raccordement fixe à une arrivée d'eau et à une cartouche de nettoyage. C'est simple, hygiénique et on ne peut plus pratique ! Le four combi-vapeur est livable avec un réservoir d'eau ou avec une arrivée et une évacuation d'eau fixes.

Le tiroir sous vide a été conçu pour toute une série de préparations. Il permet de cuire sous vide rapidement et sans difficulté des poissons, de la viande, des légumes ou encore des fruits, non seulement pour les cuire délicatement sous vide, mais aussi pour les mariner ou les conserver plus longtemps. La question n'est donc pas de savoir quand vous allez l'utiliser, mais plutôt comment vous pourrez vous en passer.

Les récipients gastronomiques permettent de travailler librement en cuisine, puisque le stockage, la réfrigération, la préparation, la cuisson et même le service des plats peuvent s'effectuer directement dans ce système polyvalent. Les récipients sont disponibles en acier inox ou avec un revêtement anti-adhérent, perforés ou non, avec ou sans couvercle. Ils ont été conçus pour les produits principaux de Gaggenau, un véritable gage de professionnalisme.



Le tiroir sous vide



Le faitout en fonte



Panneau de commande en dessous

Charnière à droite

BS 484 111	CHF	8'700.-
Porte plein verre sur inox	CHF	8'077.99
Largeur 76 cm		

Charnière à gauche

BS 485 111	CHF	8'700.-
Porte plein verre sur inox	CHF	8'077.99
Largeur 76 cm		

TAR	CHF	11.97
	CHF	11.11

Le prix comprend

1	Plat inox-GN2/3-non perforé-profondeur 40 mm
1	Plat inox-GN2/3-perforé-profondeur 40 mm
1	grille
1	flexible d'eau usées 3 m
1	flexible d'eau arrivée 3 m
1	thermomètre à viande amovible
4	cartouches de nettoyage

Accessoires d'installation

BA 478 310	CHF	113.-
Poignée inox	CHF	104.92
Longueur 181 mm.		
GF 111 100	CHF	353.-
Système de filtrage anti-calcaire et neutralisation du goût.	CHF	327.76
GF 121 110	CHF	187.-
Cartouches de rechange Brita	CHF	173.63
GZ 010 011	CHF	57.-
Rallonge pour Aquastop (longueur 2 m)	CHF	52.92

Accessoires en option

CLS10 040	CHF	79.-
Cartouches de nettoyage, un set de 4	CHF	73.35
CLS20 040	CHF	79.-
Cartouches de détartrage, set à 4	CHF	73.35
GN 114 130	CHF	72.-
Récipient Gastronorm en inox, GN 1/3	CHF	66.85
Non perforé, profondeur 40 mm, 1,5 litre.		
GN 114 230	CHF	93.-
Récipient Gastronorm en inox, GN 2/3	CHF	86.35
Non perforé, profondeur 40 mm, 3l.		
GN 124 130	CHF	89.-
Récipient Gastronorm en inox, GN 1/3	CHF	82.64
Perforé, profondeur 40 mm, 1,5l.		
GN 124 230	CHF	123.-
Récipient Gastronorm en inox, GN 2/3	CHF	114.21
Perforé, profondeur 40 mm, 3l.		
GN 144 130	CHF	145.-
Récipient Gastronorm anti-adhésif, GN 1/3	CHF	134.63
Non perforé, profondeur 40 mm, 1,5l.		
GN 144 230	CHF	155.-
Récipient Gastronorm anti-adhésif, GN 2/3	CHF	143.92
Non perforé, profondeur 40 mm, 3l.		

Four combi-vapeur Série 400

BS 484/BS 485

- Porte sans poignée / ouverture automatique
- Raccordement direct à l'arrivée et à l'évacuation d'eau
- Système de nettoyage entièrement automatique
- Chaleur tournante de 30°C à 230°C avec réglage de l'humidité de 0%, 30%, 60%, 80%, 100%, combinable au choix
- Cuisson sous vide avec réglage de la température exacte
- Gril grande surface protégé par 1 verre vitrocéramique pour un nettoyage facile, peut être associé à la chaleur tournante jusqu'à 230°C et la vapeur
- Ecran TFT sensitif
- Appareil sans bandeau de commande avec module de commande sur la porte vitrée
- Cuisson vapeur sans pression
- Régulation électronique de la température de 30°C à 230°C
- Sonde thermométrique, amovible
- Volume utile 44 Litres
- Classe d'efficacité énergétique A

Modes de chauffe

Chaleur tournante + 100% d'humidité.
 Chaleur tournante + 80% d'humidité.
 Chaleur tournante + 60% d'humidité.
 Chaleur tournante + 30% d'humidité.
 Chaleur tournante + 0% d'humidité.
 Cuisson basse température.
 Cuisson sous vide.
 Gril position 1 + Humidité.
 Gril position 2 + Humidité.
 Gril + Air ventilé.
 Gril
 Décongélation.
 Régénération.

Commande

Ouverture automatique de la porte.
 Commande par boutons rotatifs et écran TFT sensitif.
 Affichage texte clair en 25 langues.
 Mémorisation de recettes personnelles (incluant la sonde thermométrique).
 Touche info avec conseils d'utilisation
 Porte à ouverture latérale à 180°.

Equipement

Gril grande surface, derrière vitrocéramique, 2 KW
 Elimination de la vapeur.
 Cuisson à la vapeur.
 Sonde thermométrique avec arrêt automatique.
 Thermostest : Affichage de la température réelle.
 Fonctions du programmeur : durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie, chronomètre, minuterie spéciale cuisson longue durée.
 Etalonnage automatique de la température d'ébullition.
 Indication de saturation de la cartouche de filtrage (si raccordement au système de filtre anti-calcaire GF 111 100)
 Eclairage halogène latéral 60 W.
 Enceinte hygiénique en inox.
 4 niveaux d'insertion.

GN 154 130	CHF	166.-
Récipient Gastronorm anti-adhésif, GN 1/3	CHF	154.13
Perforé, profondeur 40 mm, 1,5l.		
GN 154 230	CHF	175.-
Récipient Gastronorm anti-adhésif, GN 2/3	CHF	162.49
Perforé, profondeur 40 mm, 3l.		
GN 340 230	CHF	818.-
Faitout Gastro Norm en fonte	CHF	759.52
GN 2/3, 165 mm de hauteur, anti-adhésif.		
GN 410 130	CHF	51.-
Couvercle Gastronorm en inox, GN 1/3.	CHF	47.35
GN 410 230	CHF	71.-
Couvercle Gastronorm en inox, GN 2/3.	CHF	65.92
GR 220 046	CHF	78.-
Grille chromée	CHF	72.42
Sans ouverture, avec pieds.		

Sécurité

Sécurité enfants.
 Arrêt de sécurité.
 Ventilateur tangentiel favorisant le refroidissement de l'appareil.

Nettoyage

Programme de nettoyage automatique.
 Détartrage, entièrement automatique.
 Fonction séchage.
 Filtre amovible. (évacuation d'eau)
 Programme de nettoyage Démo.

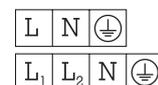
Instructions de montage

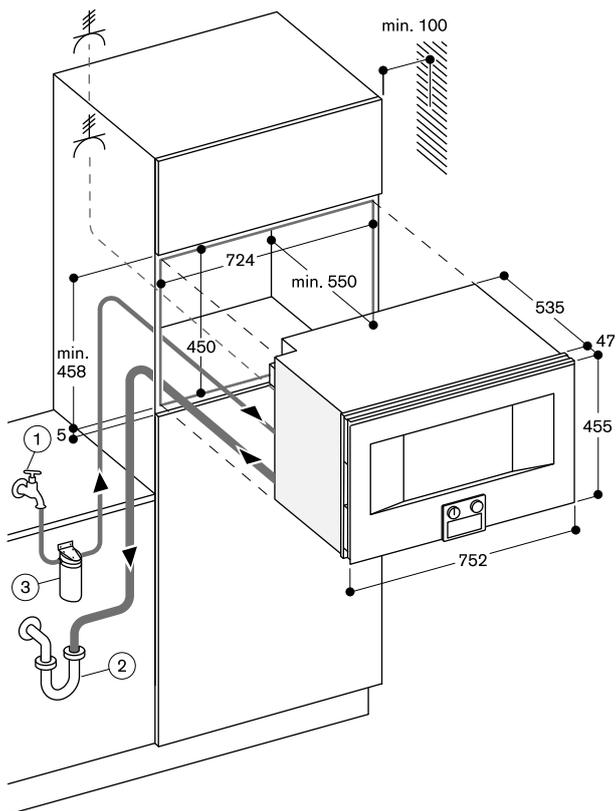
Charnières non réversibles.
 Aucun appareil électrique ne peut être installé au-dessus du four vapeur.
 Le tuyau d'évacuation d'eau ne peut être branché au-dessus du point le plus bas de l'appareil, et il doit être placé min. 100 mm plus bas que la sortie d'évacuation de l'appareil.
 Le tuyau d'arrivée peut être rallongé une fois
 Le tuyau d'évacuation ne peut pas mesurer plus de 5 m.
 Le robinet d'arrivée d'eau doit toujours être accessible, il ne peut pas être placé derrière l'appareil.
 Le tuyau d'évacuation d'eau relié au siphon, doit toujours être accessible et ne pas être placé derrière l'appareil.
 Prévoir l'installation du système de filtrage anti-calcaire GF 111 100 (3) à l'arrivée d'eau de l'appareil si la dureté de l'eau excède 7° dH.
 Distance entre le corps du meuble et la vitre avant du four : 47 mm.
 En cas de montage d'une poignée (accessoire en option), la distance entre le corps du meuble et la poignée est de 94 mm.
 Tenir compte du débordement, poignée comprise (en cas de montage de la poignée), pour l'ouverture des tiroirs latéraux.
 En cas de placement en angle, prévoir un angle d'ouverture de la porte d'au moins 90°.
 Pour une profondeur d'encastrement de 550 mm, le cordon secteur et les tuyaux de raccordement d'eau doivent être placés dans l'angle biseauté de l'appareil.
 La prise de raccordement doit être placée en dehors de la niche d'encastrement.

Consulter les détails d'encastrement à la pages 12/13.

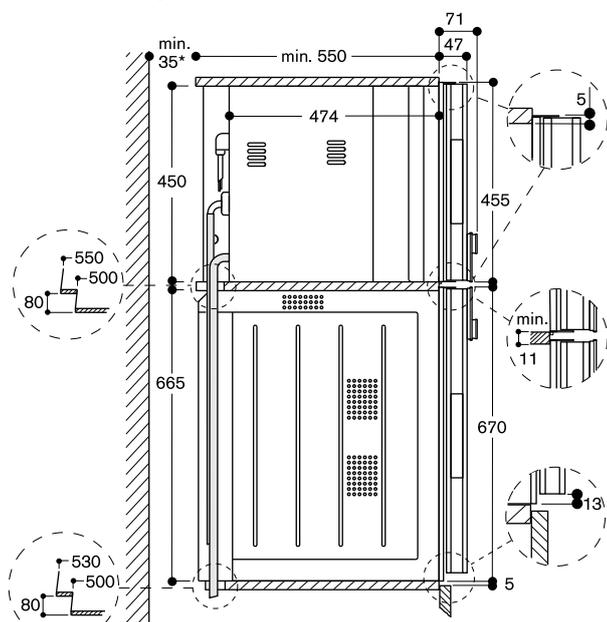
Valeurs de raccordement

Classe d'efficacité énergétique A.
 Puissance absorbée 2.9 kW.
 Raccordement uniquement à l'eau froide.
 Le tuyau d'arrivée d'eau 2,0 m avec 3/4" (26,4 mm), peut être prolongé une fois
 Tuyau d'évacuation (ø 25 mm) 3,0 m (tuyau HT).
 Prévoir un câble de raccordement.



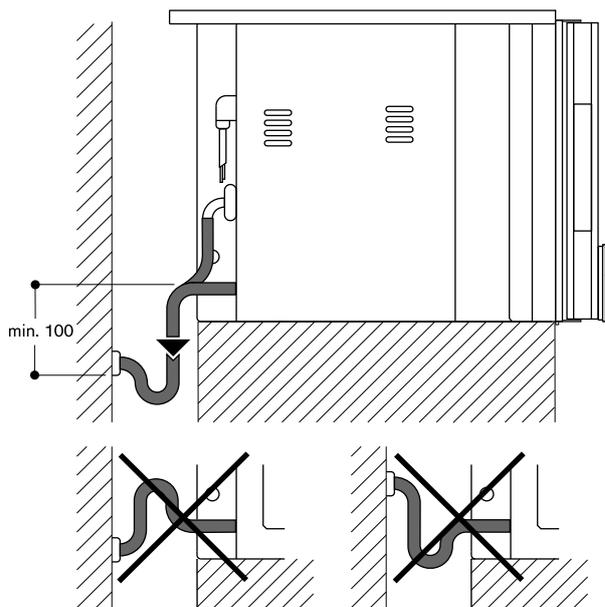


Vue latérale BS 484/485 au-dessus de BO

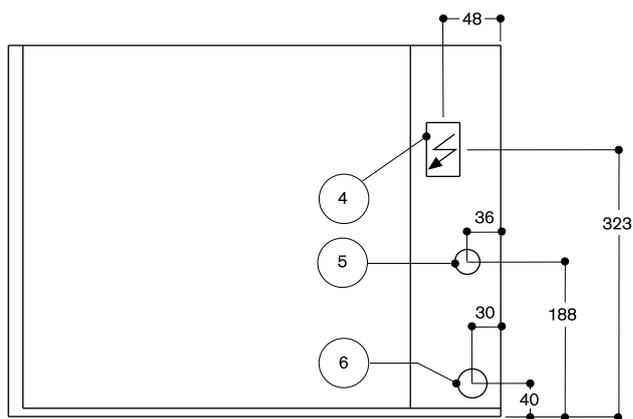


* Uniquement requis si les tuyaux d'arrivée et d'évacuation d'eau du BS ne peuvent être logés dans les angles (évidements) de l'appareil.

Raccord d'évacuation d'eau



Vue de l'arrière



- (4) Boîtier de raccordement électrique
- (5) Raccordement d'eau froide
- (6) Evacuation d'eau



Panneau de commande au-dessus

Charnière à droite

BS 470 111	CHF	6'830.-
Porte plein verre sur inox	CHF	6'341.69

Largeur 60 cm

BS 470 101	CHF	6'830.-
Porte plein verre sérigraphie Anthracite Gaggenau	CHF	6'341.69

Largeur 60 cm

Charnière à gauche

BS 471 111	CHF	6'830.-
Porte plein verre sur inox	CHF	6'341.69

Largeur 60 cm

BS 471 101	CHF	6'830.-
Porte plein verre sérigraphie Anthracite Gaggenau	CHF	6'341.69

Largeur 60 cm

Panneau de commande en dessous

Charnière à droite

BS 474 111	CHF	6'830.-
Porte plein verre sur inox	CHF	6'341.69

Largeur 60 cm

BS 474 101	CHF	6'830.-
Porte plein verre sérigraphie Anthracite Gaggenau	CHF	6'341.69

Largeur 60 cm

Charnière à gauche

BS 475 111	CHF	6'830.-
Porte plein verre sur inox	CHF	6'341.69

Largeur 60 cm

BS 475 101	CHF	6'830.-
Porte plein verre sérigraphie Anthracite Gaggenau	CHF	6'341.69

Largeur 60 cm

TAR	CHF	11.97
	CHF	11.11

Le prix comprend

- 1 Plat inox-GN2/3-non perforé-profondeur 40 mm
- 1 Plat inox-GN2/3-perforé-profondeur 40 mm
- 1 grille
- 1 flexible d'eaux usées 3 m
- 1 flexible d'eau arrivée 3 m
- 1 thermomètre à viande amovible
- 4 cartouches de nettoyage

Accessoires d'installation

BA 476 310	CHF	113.-
Poignée inox	CHF	104.92

GF 111 100	CHF	353.-
Système de filtrage anti-calcaire et neutralisation du goût.	CHF	327.76

GF 121 110	CHF	187.-
Cartouches de rechange Brita	CHF	173.63

GZ 010 011	CHF	57.-
Rallonge pour Aquastop (longueur 2 m)	CHF	52.92

Four combi-vapeur Série 400

BS 470/BS 471/BS 474/BS 475

- Porte sans poignée / ouverture automatique
- Raccordement direct à l'arrivée et à l'évacuation d'eau
- Système de nettoyage entièrement automatique
- Chaleur tournante de 30°C à 230°C avec réglage de l'humidité de 0%, 30%, 60%, 80%, 100%, combinable au choix
- Cuisson sous vide avec réglage de la température exacte
- Gril grande surface protégé par 1 verre vitrocéramique pour un nettoyage facile, peut être associé à la chaleur tournante jusqu'à 230°C et la vapeur
- Ecran TFT sensitif
- Appareil sans bandeau de commande avec module de commande sur la porte vitrée
- Cuisson vapeur sans pression
- Régulation électronique de la température de 30°C à 230°C
- Sonde thermométrique, amovible
- Volume utile 44 Litres
- Classe d'efficacité énergétique A

Modes de chauffe

Chaleur tournante + 100% d'humidité.
Chaleur tournante + 80% d'humidité.
Chaleur tournante + 60% d'humidité.
Chaleur tournante + 30% d'humidité.
Chaleur tournante + 0% d'humidité.
Cuisson basse température.
Cuisson sous vide.
Gril position 1 + Humidité.
Gril position 2 + Humidité.
Gril + Air ventilé.
Gril
Décongélation.
Régénération.

Commande

Ouverture automatique de la porte.
Commande par boutons rotatifs et écran TFT sensitif.
Affichage texte clair en 25 langues.
Mémorisation de recettes personnelles (incluant la sonde thermométrique).
Touche info avec conseils d'utilisation
Porte à ouverture latérale à 180°.

Equipement

Gril grande surface, derrière vitrocéramique, 2 KW
Elimination de la vapeur.
Cuisson à la vapeur.
Sonde thermométrique avec arrêt automatique.
Thermotest : Affichage de la température réelle.
Fonctions du programmeur : durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie, chronomètre, minuterie spéciale cuisson longue durée.
Etalonnage automatique de la température d'ébullition.
Indication de saturation de la cartouche de filtrage (si raccordement au système de filtre anti-calcaire GF 111 100)
Eclairage halogène latéral 60 W.
Enceinte hygiénique en inox.
4 niveaux d'insertion.

Accessoires en option

CLS10 040	CHF	79.-
Cartouches de nettoyage, un set de 4	CHF	73.35

CLS20 040	CHF	79.-
Cartouches de détartrage, set à 4	CHF	73.35

GN 114 130	CHF	72.-
Récipient Gastronorm en inox, GN 1/3	CHF	66.85

Non perforé, profondeur 40 mm, 1,5 litre.

GN 114 230	CHF	93.-
Récipient Gastronorm en inox, GN 2/3	CHF	86.35

Non perforé, profondeur 40 mm, 3l.

GN 124 130	CHF	89.-
Récipient Gastronorm anti-adhésif, GN 1/3	CHF	82.64

Perforé, profondeur 40 mm, 1,5l.

GN 124 230	CHF	123.-
Récipient Gastronorm anti-adhésif, GN 2/3	CHF	114.21

Perforé, profondeur 40 mm, 3l.

GN 144 130	CHF	145.-
Récipient Gastronorm anti-adhésif, GN 1/3	CHF	134.63

Non perforé, profondeur 40 mm, 1,5l.

GN 144 230	CHF	155.-
Récipient Gastronorm anti-adhésif, GN 2/3	CHF	143.92

Non perforé, profondeur 40 mm, 3l.

GN 154 130	CHF	166.-
Récipient Gastronorm anti-adhésif, GN 1/3	CHF	154.13

Perforé, profondeur 40 mm, 1,5l.

GN 154 230	CHF	175.-
Récipient Gastronorm anti-adhésif, GN 2/3	CHF	162.49

Perforé, profondeur 40 mm, 3l.

GN 340 230	CHF	818.-
Faitout Gastro Norm en fonte	CHF	759.52

GN 2/3, 165 mm de hauteur, anti-adhésif.

GN 410 130	CHF	51.-
Couvercle Gastronorm en inox, GN 1/3.	CHF	47.35

GN 410 230	CHF	71.-
Couvercle Gastronorm en inox, GN 2/3.	CHF	65.92

GR 220 046	CHF	78.-
Grille chromée	CHF	72.42

Sans ouverture, avec pieds.

Sécurité

Sécurité enfants.
Arrêt de sécurité.
Ventilateur tangentiel favorisant le refroidissement de l'appareil.

Nettoyage

Programme de nettoyage automatique.
Détartrage, entièrement automatique.
Fonction séchage.
Filtre amovible. (évacuation d'eau)
Programme de nettoyage Démo.

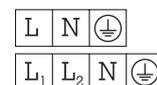
Instructions de montage

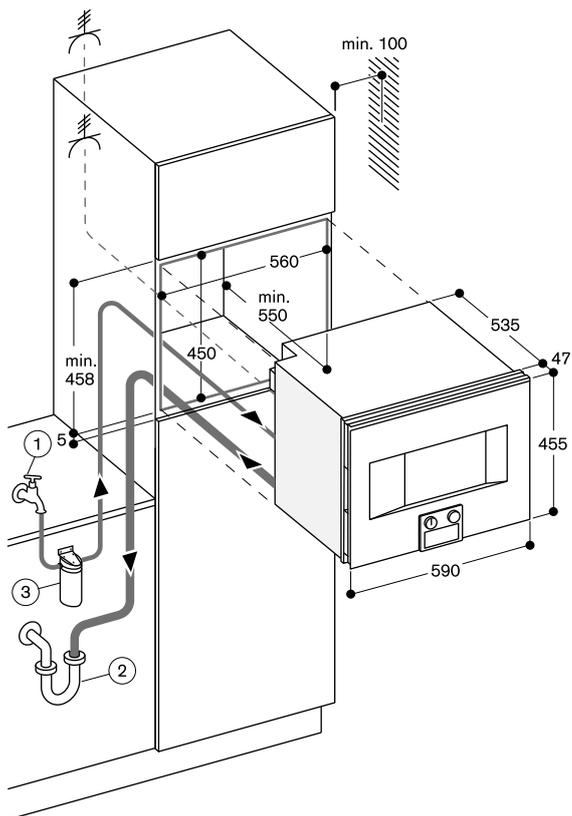
Charnières non réversibles.
Aucun appareil électrique ne peut être installé au-dessus du four vapeur.
Le tuyau d'évacuation d'eau ne peut être branché au-dessus du point le plus bas de l'appareil, et il doit être placé min. 100 mm plus bas que la sortie d'évacuation de l'appareil.
Le tuyau d'arrivée peut être rallongé une fois
Le tuyau d'évacuation ne peut pas mesurer plus de 5 m.
Le robinet d'arrivée d'eau doit toujours être accessible, il ne peut pas être placé derrière l'appareil.
Le tuyau d'évacuation d'eau relié au siphon, doit toujours être accessible et ne pas être placé derrière l'appareil.
Prévoir l'installation du système de filtrage anti-calcaire GF 111 100 (3) à l'arrivée d'eau de l'appareil si la dureté de l'eau excède 7° dH.
Distance entre le corps du meuble et la vitre avant du four : 47 mm.
En cas de montage d'une poignée (accessoire en option), la distance entre le corps du meuble et la poignée est de 94 mm.
Tenir compte du débordement, poignée comprise (en cas de montage de la poignée), pour l'ouverture des tiroirs latéraux.
En cas de placement en angle, prévoir un angle d'ouverture de la porte d'au moins 90°.
Pour une profondeur d'encastrement de 550 mm, le cordon secteur et les tuyaux de raccordement d'eau doivent être placés dans l'angle biseauté de l'appareil.
La prise de raccordement doit être placée en dehors de la niche d'encastrement.

Consulter les détails d'encastrement à la pages 12/13.

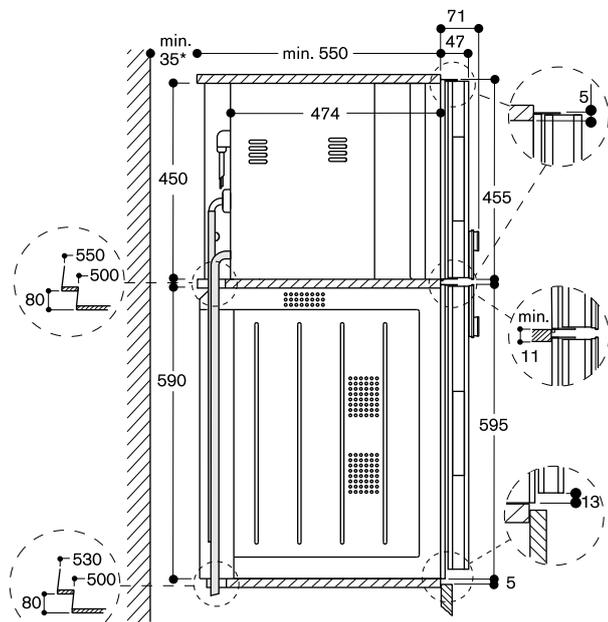
Valeurs de raccordement

Classe d'efficacité énergétique A.
Puissance absorbée 2.9 kW.
Raccordement uniquement à l'eau froide.
Le tuyau d'arrivée d'eau 2,0 m avec 3/4 " (26,4 mm), peut être prolongé une fois
Tuyau d'évacuation (ø 25 mm) 3.0 m (tuyau HT).
Prévoir un câble de raccordement.



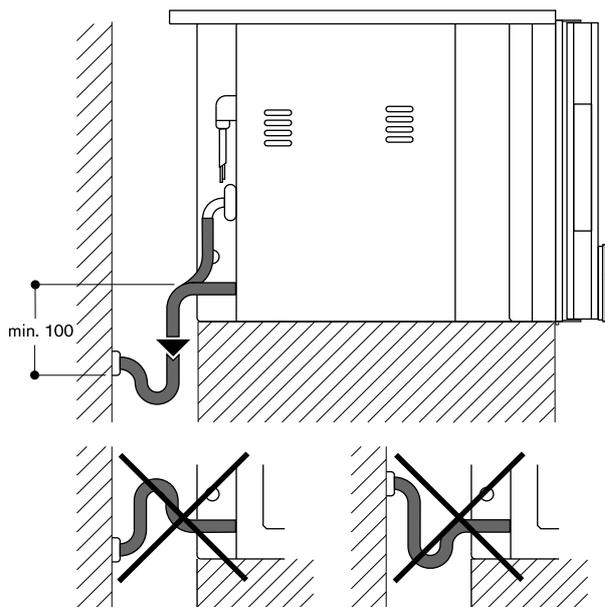


Vue latérale BS 474/475 au-dessus de BO

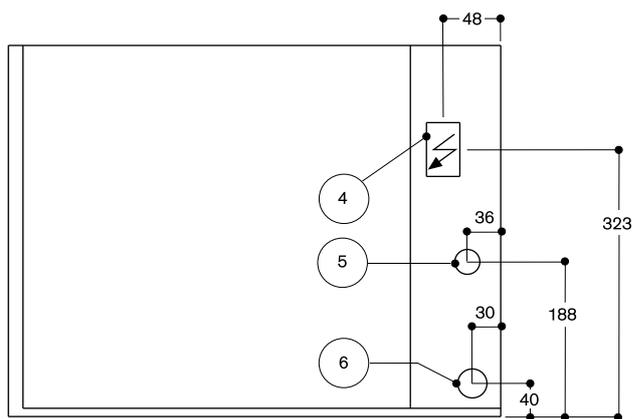


* Uniquement requis si les tuyaux d'arrivée et d'évacuation d'eau du BS ne peuvent être logés dans les angles (évidements) de l'appareil.

Raccord d'évacuation d'eau



Vue de l'arrière



- (4) Boîtier de raccordement électrique
- (5) Raccordement d'eau froide
- (6) Evacuation d'eau





Panneau de commande au-dessus

Charnière à droite

BS 450 110	CHF	4'830.-
Porte plein verre sur inox	CHF	4'484.68
Largeur 60 cm		

Charnière à gauche

BS 451 110	CHF	4'830.-
Porte plein verre sur inox	CHF	4'484.68
Largeur 60 cm		

Panneau de commande en dessous

Charnière à droite

BS 454 110	CHF	4'830.-
Porte plein verre sur inox	CHF	4'484.68
Largeur 60 cm		

Charnière à gauche

BS 455 110	CHF	4'830.-
Porte plein verre sur inox	CHF	4'484.68
Largeur 60 cm		

TAR	CHF	11.97
	CHF	11.11

Le prix comprend

- 1 Plat inox-GN2/3-non perforé-profondeur 40 mm
- 1 Plat inox-GN2/3-perforé-profondeur 40 mm
- 1 grille
- 1 thermomètre à viande amovible

Accessoires d'installation

BA 476 310	CHF	113.-
Poignée inox	CHF	104.92
Longueur 447 mm.		

Accessoires en option

GN 114 130	CHF	72.-
Récipient Gastronorm en inox, GN 1/3	CHF	66.85
Non perforé, profondeur 40 mm, 1,5 litre.		
GN 114 230	CHF	93.-
Récipient Gastronorm en inox, GN 2/3	CHF	86.35
Non perforé, profondeur 40 mm, 3 l.		
GN 124 130	CHF	89.-
Récipient Gastronorm en inox, GN 1/3	CHF	82.64
Perforé, profondeur 40 mm, 1,5 l.		
GN 124 230	CHF	123.-
Récipient Gastronorm en inox, GN 2/3	CHF	114.21
Perforé, profondeur 40 mm, 3 l.		
GN 144 130	CHF	145.-
Récipient Gastronorm anti-adhésif, GN 1/3	CHF	134.63
Non perforé, profondeur 40 mm, 1,5 l.		
GN 144 230	CHF	155.-
Récipient Gastronorm anti-adhésif, GN 2/3	CHF	143.92
Non perforé, profondeur 40 mm, 3 l.		

Four combi-vapeur Série 400

BS 450/BS 451/BS 454/BS 455

- Porte sans poignée / ouverture automatique
- Réservoir à eau
- Chaleur tournante de 30°C à 230°C avec réglage de l'humidité de 0%, 30%, 60%, 80%, 100%, combinable au choix
- Ecran TFT sensitif
- Appareil sans bandeau de commande avec module de commande sur la porte vitrée
- Cuisson vapeur sans pression
- Régulation électronique de la température de 30°C à 230°C
- Sonde thermométrique, amovible
- Volume utile 42 litres
- Classe d'efficacité énergétique A

Modes de chauffe

Chaleur tournante + 100% d'humidité.
Chaleur tournante + 80% d'humidité.
Chaleur tournante + 60% d'humidité.
Chaleur tournante + 30% d'humidité.
Chaleur tournante + 0% d'humidité.
Position étuve.
Décongélation.
Régénération.
Cuisson basse température.

Commande

Ouverture automatique de la porte.
Commande par boutons rotatifs et écran TFT sensitif.
Affichage texte clair en 25 langues.
Mémorisation de recettes personnelles (incluant la sonde thermométrique).
Touche info avec conseils d'utilisation
Porte à ouverture latérale à 180°.

Equipement

Réservoir à eau amovible d'une capacité de 1,3 litre
Avertissement en cas de niveau d'eau bas.
Sonde thermométrique avec arrêt automatique.
Thermotest : Affichage de la température réelle.
Fonctions du programmeur : durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie, chronomètre, minuterie spéciale cuisson longue durée.
Etalonnage automatique de la température d'ébullition.
Eclairage halogène latéral 60 W.
Enceinte hygiénique en inox.
4 niveaux d'insertion.

Sécurité

Sécurité enfants.
Arrêt de sécurité.
Ventilateur tangentiel favorisant le refroidissement de l'appareil.

Nettoyage

Fonction aide au nettoyage.
Fonction séchage.
Aide au détartrage
Filtre à graisse, lavable au lave-vaisselle.

Instructions de montage

Charnières non réversibles.
Aucun appareil électrique ne peut être installé au-dessus du four vapeur.
Distance entre le corps du meuble et la vitre avant du four : 47 mm.
En cas de montage d'une poignée (accessoire en option), la distance

GN 154 130	CHF	166.-
Récipient Gastronorm anti-adhésif, GN 1/3	CHF	154.13
Perforé, profondeur 40 mm, 1,5 l.		
GN 154 230	CHF	175.-
Récipient Gastronorm anti-adhésif, GN 2/3	CHF	162.49
Perforé, profondeur 40 mm, 3 l.		
GN 340 230	CHF	818.-
Faitout Gastro Norm en fonte	CHF	759.52
GN 2/3, 165 mm de hauteur, anti-adhésif.		
GN 410 130	CHF	51.-
Couvercle Gastronorm en inox, GN 1/3.	CHF	47.35
GN 410 230	CHF	71.-
Couvercle Gastronorm en inox, GN 2/3.	CHF	65.92
GR 220 046	CHF	78.-
Grille chromée	CHF	72.42
Sans ouverture, avec pieds.		

entre le corps du meuble et la poignée est de 94 mm.

Tenir compte du débordement, poignée comprise (en cas de montage de la poignée), pour l'ouverture des tiroirs latéraux.

En cas de placement en angle, prévoir un angle d'ouverture de la porte d'au moins 90°.

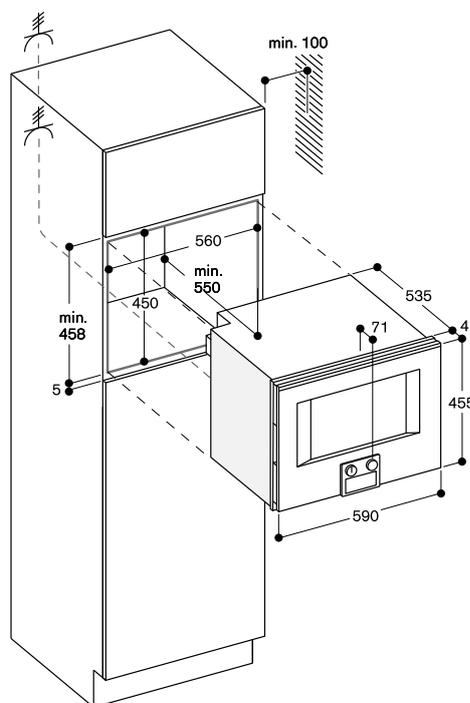
Pour une profondeur d'encastrement de 550 mm, le cordon secteur doit être placé dans l'angle biseauté de l'appareil.

La prise de raccordement doit être placée en dehors de la niche d'encastrement.

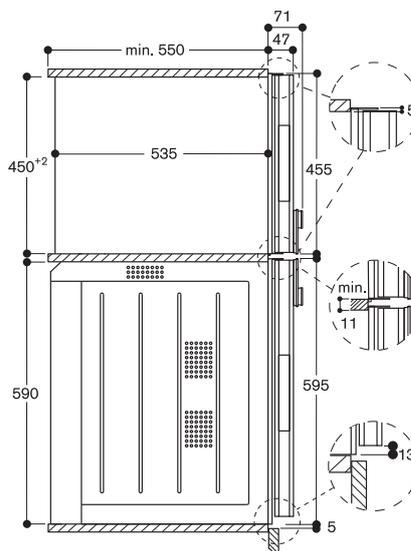
Consulter les détails d'encastrement à la pages 12/13.

Valeurs de raccordement

Classe d'efficacité énergétique: A.
Puissance absorbée 2,0 kW.
Prévoir un câble de raccordement.



Vue latérale BS 454/455, BM 454/455 au-dessus de BO





Panneau de commande en dessous

Charnière à droite

BM 484 110	CHF	6'070.-
Porte plein verre sur inox	CHF	5'636.03
Largeur 76 cm		

Charnière à gauche

BM 485 110	CHF	6'070.-
Porte plein verre sur inox	CHF	5'636.03
Largeur 76 cm		

TAR	CHF	11.97
	CHF	11.11

Charnière à gauche

- 1 grille combinée
- 1 plat en verre

Accessoires d'installation

BA 478 310	CHF	113.-
Poignée inox	CHF	104.92
Longueur 181 mm		

Four à micro-ondes combiné série 400 BM 484/BM 485

- Porte sans poignée / ouverture automatique
- Emploi du micro-ondes seul ou en combinaison avec le grill et le four
- Programmation possible de 5 modes de cuisson consécutifs, y compris le fonctionnement en combinaison et le temps de repos.
- Ecran TFT sensitif
- Appareil sans bandeau de commande avec module de commande sur la porte vitrée
- Réglage de la température électronique
- Volume utile de 36 litres

Programmes

Fonction micro-ondes 5 niveaux de puissance: 1000, 600, 360, 180, 90 W.
Fonction four avec 4 modes de cuisson:
Chaleur tournante 40 ° et de 100 ° à 250 °
Gril et chaleur tournante de 100 ° à 250 °
Gril et ventilation de 100 ° à 250 °.
Gril avec 3 niveaux d'intensité, puissance maximale 2000 W.
Fonction micro-ondes combiné four/gril possible avec 600, 360, 180 et 90 W micro.
15 programmes automatiques avec introduction du poids personnalisables:
4 programmes de décongélation
4 programmes de cuisson
7 programmes combinés
Fonction mémoire pour recettes

Commande

Ouverture automatique de la porte.
Commande par boutons rotatifs et écran TFT sensitif.
Affichage texte clair en 25 langues.
Touche info avec conseils d'utilisation
Porte à ouverture latérale à 180°.

Equipement

Innowave.
Chauffage rapide.
4 niveaux de cuisson.
Thermotest : Affichage de la température réelle.
Eclairage halogène latéral 60 W.

Sécurité

Porte isolée thermiquement par triple vitrage.
Triple protection de porte.
Sécurité enfants.
Arrêt de sécurité.
Ventilateur tangentiel favorisant le refroidissement de l'appareil.

Nettoyage

Enceinte hygiénique en inox avec fond en céramique.
Pari arrière catalytique.

Instructions de montage

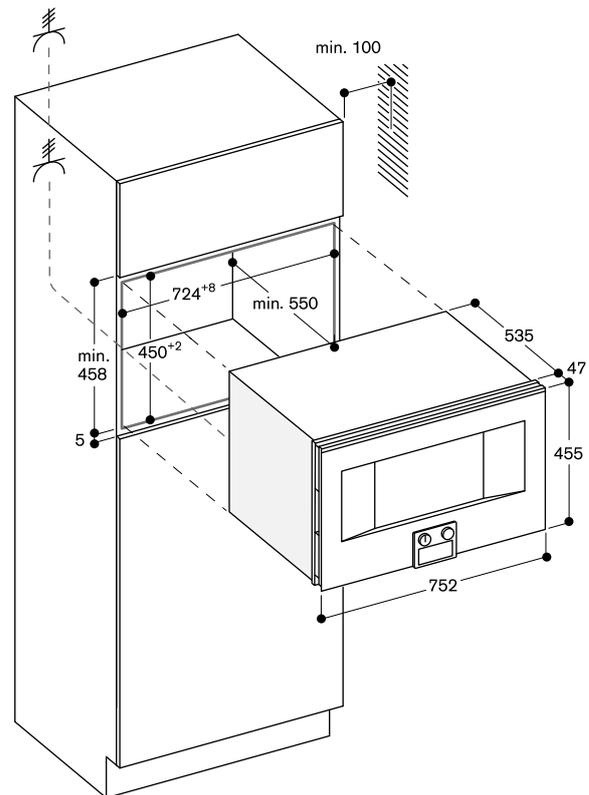
Charnières non réversibles.
Distance entre le corps du meuble et la vitre avant du four : 47 mm.
En cas de montage d'une poignée (accessoire en option), la distance entre le corps du meuble et la poignée est de 94 mm.
Tenir compte du débordement, poignée comprise (en cas de montage

de la poignée), pour l'ouverture des tiroirs latéraux.
En cas de placement en angle, prévoir un angle d'ouverture de la porte d'au moins 110 °

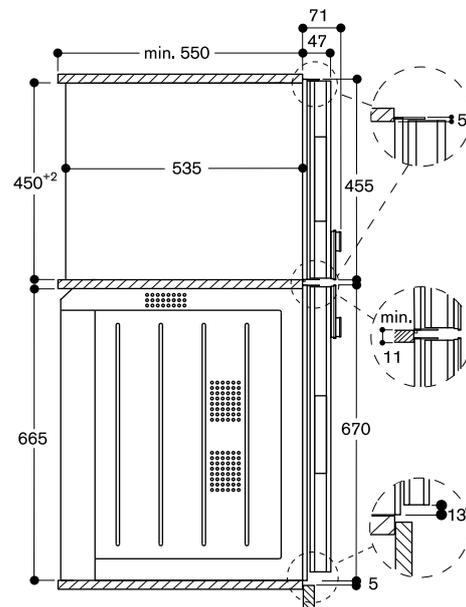
La prise de raccordement doit être placée en dehors de la niche d'encastrement.

Valeurs de raccordement

Valeurs de raccordement 3.1 kW.
Câble de raccordement 1.5 m sans fiche.



Vue latérale BM 484/485 au-dessus de BO





Panneau de commande au-dessus

Charnière à droite

BM 450 110	CHF	5'100.-
Porte plein verre sur inox	CHF	4'735.38

Largeur 60 cm

BM 450 100	CHF	5'100.-
Porte plein verre sérigraphie Anthracite Gaggenau	CHF	4'735.38

Largeur 60 cm

Charnière à gauche

BM 451 110	CHF	5'100.-
Porte plein verre sur inox	CHF	4'735.38

Largeur 60 cm

BM 451 100	CHF	5'100.-
Porte plein verre sérigraphie Anthracite Gaggenau	CHF	4'735.38

Largeur 60 cm

Panneau de commande en dessous

Charnière à droite

BM 454 110	CHF	5'100.-
Porte plein verre sur inox	CHF	4'735.38

Largeur 60 cm

BM 454 100	CHF	5'100.-
Porte plein verre sérigraphie Anthracite Gaggenau	CHF	4'735.38

Largeur 60 cm

Charnière à gauche

BM 455 110	CHF	5'100.-
Porte plein verre sur inox	CHF	4'735.38

Largeur 60 cm

BM 455 100	CHF	5'100.-
Porte plein verre sérigraphie Anthracite Gaggenau	CHF	4'735.38

Largeur 60 cm

TAR	CHF	11.97
	CHF	11.11

Le prix comprend

- 1 grille combinée
- 1 plat en verre

Accessoires d'installation

BA 476 310	CHF	113.-
Poignée inox	CHF	104.92

Longueur 447 mm.

Four à micro-ondes combiné série 400 BM 450/BM 451/BM 454/BM 455

- Porte sans poignée / ouverture automatique
- Emploi du micro-ondes seul ou en combinaison avec le gril et le four
- Programmation possible de 5 modes de cuisson consécutifs, y compris le fonctionnement en combinaison et le temps de repos.
- Ecran TFT sensible
- Appareil sans bandeau de commande avec module de commande sur la porte vitrée
- Réglage de la température électronique
- Volume utile de 36 litres

Programmes

Fonction micro-ondes 5 niveaux de puissance: 1000, 600, 360, 180, 90 W.

Fonction four avec 4 modes de cuisson:

Chaleur tournante 40 ° et de 100 ° à 250 °

Gril et chaleur tournante de 100 ° à 250 °

Gril et ventilation de 100 ° à 250 °.

Gril avec 3 niveaux d'intensité, puissance maximale 2000 W.

Fonction micro-ondes combiné four/gril possible avec 600, 360, 180 et 90 W micro.

15 programmes automatiques avec introduction du poids personnalisables:

4 programmes de décongélation

4 programmes de cuisson

7 programmes combinés

Fonction mémoire pour recettes.

Commande

Ouverture automatique de la porte.

Commande par boutons rotatifs et écran TFT sensible.

Affichage texte clair en 25 langues.

Touche info avec conseils d'utilisation

Porte à ouverture latérale à 180 °.

Equipement

Innowave.

Chauffage rapide.

4 niveaux de cuisson.

Thermotest : Affichage de la température réelle.

Eclairage halogène latéral 60 W.

Sécurité

Porte isolée thermiquement par triple vitrage.

Triple protection de porte.

Sécurité enfants.

Arrêt de sécurité.

Ventilateur tangentiel favorisant le refroidissement de l'appareil.

Nettoyage

Enceinte hygiénique en inox avec fond en céramique.

Paroi arrière catalytique.

Instructions de montage

Charnières non réversibles.

Prévoir une niche sans paroi arrière.

Distance entre le corps du meuble et la vitre avant du four : 47 mm.

En cas de montage d'une poignée (accessoire en option), la distance entre le corps du meuble et la poignée est de 94 mm.

Tenir compte du débordement, poignée comprise (en cas de montage

de la poignée), pour l'ouverture des tiroirs latéraux.

En cas de placement en angle, prévoir un angle d'ouverture de la porte d'au moins 110 °

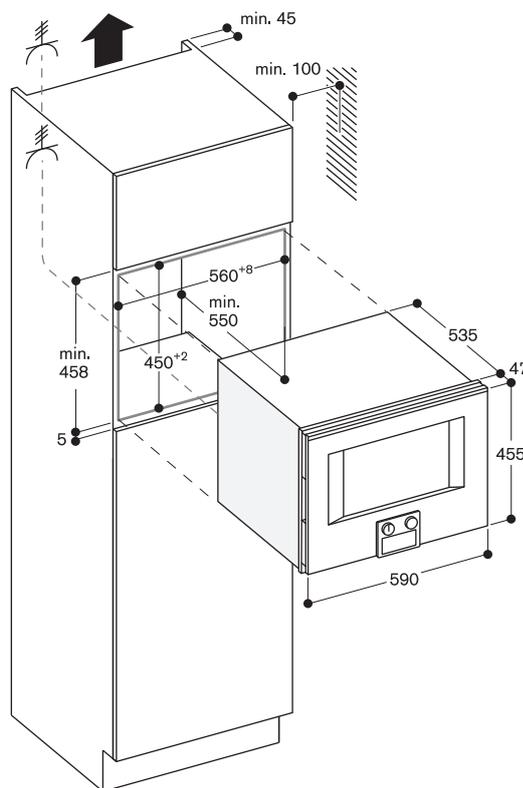
La prise de raccordement doit être placée en dehors de la niche d'encastrement.

Consulter les détails d'encastrement à la pages 12/13.

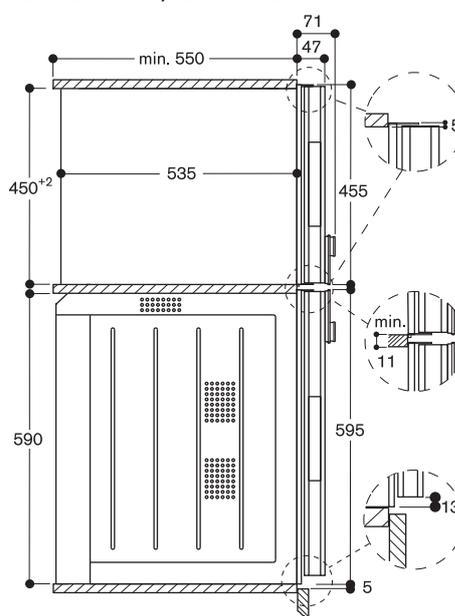
Valeurs de raccordement

Valeurs de raccordement 3,1 kW.

Câble de raccordement 1,5 m sans fiche.



Vue latérale BM 454/455 au-dessus de BO





Panneau de commande au-dessus

CM 470 111 CHF 5'040.-

Porte plein verre CHF 4'679.67

Acier inox

Largeur 60 cm

CM 470 101 CHF 5'040.-

Porte plein verre CHF 4'679.67

séigraphie Anthracite Gaggenau

Largeur 60 cm

TAR CHF 11.97

CHF 11.11

Le Prix comprend

1 vis de montage

1 cuillère de dosage

1 bandes test

1 récipient à lait

Machine à espresso tout automatique série 400.

CM 470

- Porte sans poignée / ouverture automatique
- Raccordement direct à l'arrivée et à l'évacuation d'eau
- Machine prête en permanence grâce au chauffage en continu et à une température de percolation constante
- Technique de percolation Aroma pour la plénitude de l'arôme
- Auto-nettoyage après chaque utilisation.
- Ecran TFT sensitif
- Appareil sans bandeau de commande avec module de commande sur la porte vitrée
- Préparation de toutes les boissons par simple pression d'un bouton
- Fonction personnalisée
- 7 scénarios d'éclairage
- Contrôle électronique du niveau de remplissage du lait, de l'eau et du café en grains permettant un résultat parfait

Types de boissons

Ristretto / 2 x Ristretto.

Espresso / 2 x Espresso.

Espresso Macchiato / 2 x Espresso Macchiato.

Café / 2 x Café.

Americano / 2 x Americano.

Café au lait / 2 x Café au lait.

Latte Macchiato / 2 x Latte Macchiato.

Cappuccino / 2 x Cappuccino.

Flat White / 2 x Flat White.

Mousse de lait / 2 x Mousse de lait.

Lait chaud / 2 x Lait chaud.

Eau chaude / 2 x Eau chaude.

Commande

Ouverture automatique de la porte.

Commande par boutons rotatifs et écran TFT sensitif.

Affichage texte clair en 25 langues.

Fonction de personnalisation, pour mémoriser jusqu'à 8 combinaisons différentes selon votre goût personnel.

4 réglages de taille de boisson, le volume ajusté individuellement pour correspondre à la taille de la tasse.

8 niveaux de réglage de l'intensité du café de très doux à extra fort.

3-étapes de réglage de la température du café.

10 niveaux de réglage de la température de l'eau chaude.

4 stades de réglage pour le café-lait.

Degré de mouture réglable.

Buse de sortie du café réglable en hauteur de 7 à 15 cm.

Accès facile aux réservoirs d'eau, de lait et de café en grains situés derrière la porte.

Equipement

Unité de broyage avec disques en céramique, sans entretien.

Compartment séparé pour une 2e sorte de café moulu.

Pompe à eau avec une pression de 19 Bar.

Procédé de mouture et de percolation double pour 1 tasse.

Procédé de mouture et de percolation double pour 2 tasses.

Système de distribution de lait intégré dans l'écoulement du café.

Réservoir à lait en inox, avec isolation, contenance 0.5 litres.

Eclairage LED intégré.

Réservoir à grains amovible avec couvercle de protection d'arôme contenance 500 g, permet de changer sans effort de type de café en grains. Réglage automatique de la quantité de café.

Récipient d'eau fraîche amovible 2.4 l.

Témoin électronique de remplacement du filtre à eau.

Fonction eau fraîche pour remplissage du réservoir d'eau avec de l'eau fraîche.

Témoin électronique de saturation du bac de marc de café et d'eau.

Sécurité

Sécurité enfants.

Aquastop avec garantie.

Nettoyage

Programme de rinçage automatique au moment du branchement et de la coupure.

Nettoyage automatique par vapeur du système de lait après chaque boisson. Programme automatique de nettoyage et de détartrage.

Programme de vidange, pour une préparation de l'appareil avant le départ en vacances ou pour le transport.

La fonction vidange du broyeur permet d'éliminer les résidus de café précédents lors du changement de type de grains de café.

Unité de percolation amovible.

Bac de marc de café et d'eau lavable au lave-vaisselle.

Instructions de montage

Hauteur d'installation idéale

95 - 145 cm (à partir du sol).

Distance entre le corps du meuble et la face avant de l'appareil, 47 mm.

En cas d'installation dans un angle, prévoir un espace latéral de chaque côté.

Angle d'ouverture de porte env. 110° (de série) - distance latérale de min.

350 mm à respecter par rapport au mur.

Pour un angle d'ouverture de porte d'env. 155° - distance latérale de min.

650 mm à respecter par rapport au mur.

Pour un angle d'ouverture d'env. 92° - distance latérale de min. 100 mm à

respecter par rapport au mur (pièce détachée Nr. 00636455).

Combinaison idéale au-dessus du tiroir chauffant de 14 cm dans une niche standard de 59cm.

Le tuyau d'évacuation d'eau ne doit en aucun cas être positionné plus haut

que le bord inférieur de l'appareil, et au minimum 150 mm plus bas que

l'évacuation d'eau (voir schéma "Raccordement évacuation d'eau").

Si l'appareil est placé trop loin de l'évacuation principale (siphon), il faut adapter le système d'évacuation sur place (installation selon configuration de l'habitation).

Le robinet d'arrivée d'eau doit toujours être accessible, il ne peut pas être placé derrière l'appareil.

Le tuyau d'évacuation d'eau relié au siphon, doit toujours être accessible et ne pas être placé derrière l'appareil.

Accessoires spéciaux (à commander

en tant que pièces détachées):

ET-Nr. 17000705 Filtre à eau

ET-Nr. 00311819 Tablettes de détartrage

ET-Nr. 00311769 Tablettes de nettoyage

ET-Nr. 00636455 Réducteur d'angle

d'ouverture à 92°

ET-Nr. 11015223 Réservoir à grains

avec couvercle

Consulter les détails d'encastrement

à la pages 12/13.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale

1.60 kW.

Câble 1.7 m avec fiche.

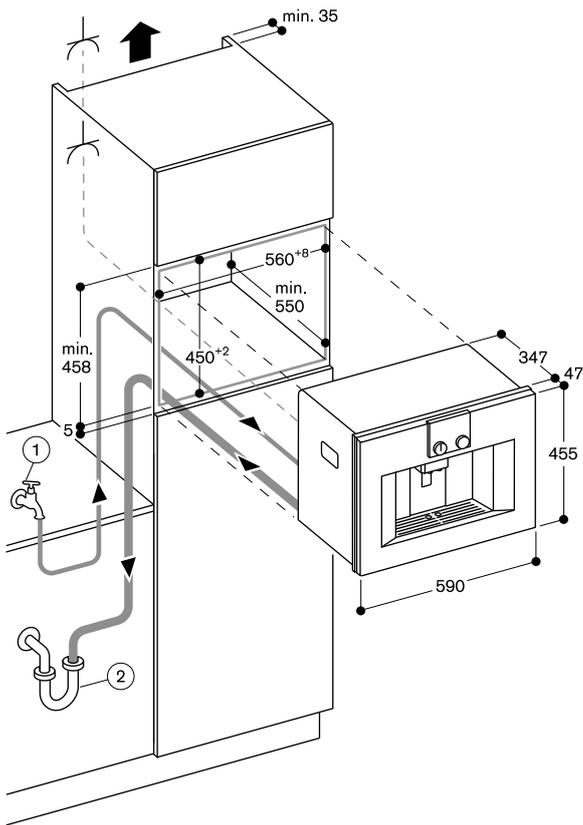
Raccordement uniquement à l'eau froide.

Tuyau d'arrivée d'eau 165 cm avec raccord 3/4" (26,4 mm), possibilité

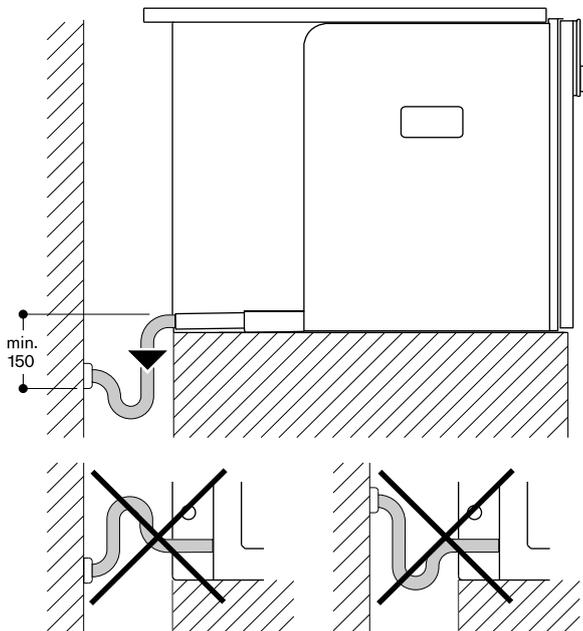
d'être rallongé.

Tuyau d'évacuation d'eau (Ø 18 mm)

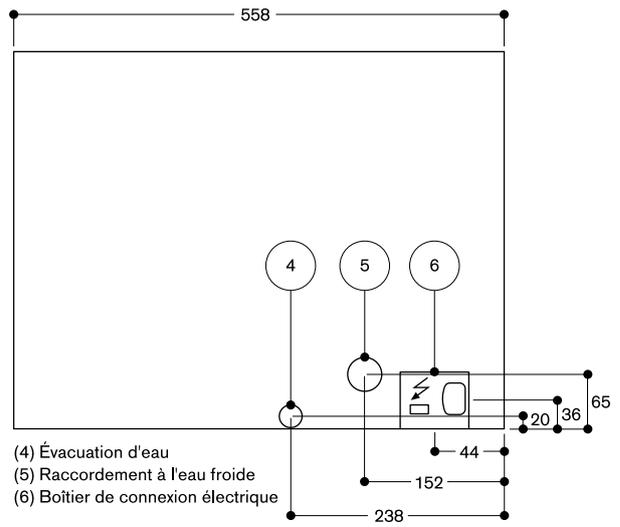
170 cm (Tuyau HT).



Raccordement d'eaux usées



Vue de derrière



- (4) Évacuation d'eau
- (5) Raccordement à l'eau froide
- (6) Boîtier de connexion électrique



Panneau de commande au-dessus

CM 450 111	CHF	4'370.-
Porte plein verre	CHF	4'057.57
Acier inox		
Largeur 60 cm		
CM 450 101	CHF	4'370.-
Porte plein verre	CHF	4'057.57
sérigraphie Anthracite Gaggenau		
Largeur 60 cm		

TAR	CHF	11.97
	CHF	11.11

Le prix comprend

- 1 vis de montage
- 1 cuillère de dosage
- 1 bandes test
- 1 récipient à lait

Machine à espresso tout automatique série 400 CM 450

- Porte sans poignée / ouverture automatique
- Machine prête en permanence grâce au chauffage en continu et à une température de percolation constante
- Technique de percolation Aroma pour la plénitude de l'arôme
- Auto-nettoyage après chaque utilisation.
- Ecran TFT sensitif
- Appareil sans bandeau de commande avec module de commande sur la porte vitrée
- Préparation de toutes les boissons par simple pression d'un bouton
- Fonction personnalisée
- 7 scénarios d'éclairage
- Contrôle électronique du niveau de remplissage du lait, de l'eau et du café en grains permettant un résultat parfait

Types de boissons

Ristretto / 2 x Ristretto.
 Espresso / 2 x Espresso.
 Espresso Macchiato / 2 x Espresso Macchiato.
 Café / 2 x Café.
 Americano / 2 x Americano.
 Café au lait / 2 x Café au lait.
 Latte Macchiato / 2 x Latte Macchiato.
 Cappuccino / 2 x Cappuccino.
 Flat White / 2 x Flat White.
 Mousse de lait / 2 x Mousse de lait.
 Lait chaud / 2 x Lait chaud.
 Eau chaude / 2 x Eau chaude.

Commande

Ouverture automatique de la porte.
 Commande par boutons rotatifs et écran TFT sensitif.
 Affichage texte clair en 25 langues.
 Fonction de personnalisation, pour mémoriser jusqu'à 8 combinaisons différentes selon votre goût personnel.
 4 réglages de taille de boisson, le volume ajusté individuellement pour correspondre à la taille de la tasse.
 8 niveaux de réglage de l'intensité du café de très doux à extra fort.
 3-étapes de réglage de la température du café.
 10 niveaux de réglage de la température de l'eau chaude.
 4 stades de réglage pour le café-lait.
 Degré de mouture réglable.
 Buse de sortie du café réglable en hauteur de 7 à 15 cm.
 Accès facile aux réservoirs d'eau, de lait et de café en grains situés derrière la porte.

Equipement

Unité de broyage avec disques en céramique, sans entretien.
 Compartiment séparé pour une 2e sorte de café moulu.
 Pompe à eau avec une pression de 19 Bar.
 Procédé de mouture et de percolation double pour 1 tasse.
 Procédé de mouture et de percolation double pour 2 tasses.
 Système de distribution de lait intégré dans l'écoulement du café.
 Réservoir à lait en inox, avec isolation, contenance 0.5 litres.

Eclairage LED intégré.

Réservoir à grains amovible avec couvercle de protection d'arôme contenance 500 g, permet de changer sans effort de type de café en grains. Réglage automatique de la quantité de café.

Récipient d'eau fraîche amovible 2.4 l. Témoin électronique de remplacement du filtre à eau.

Témoin électronique de saturation du bac de marc de café et d'eau.

Sécurité

Sécurité enfants.

Nettoyage

Programme de rinçage automatique au moment du branchement et de la coupure.

Nettoyage automatique par vapeur du système de lait après chaque boisson. Programme automatique de nettoyage et de détartrage.

Programme de vidange, pour une préparation de l'appareil avant le départ en vacances ou pour le transport.

La fonction vidange du broyeur permet d'éliminer les résidus de café précédents lors du changement de type de grains de café.

Unité de percolation amovible.

Bac de marc de café et d'eau lavable au lave-vaisselle.

Instructions de montage

Hauteur d'installation idéale

95 - 145 cm (à partir du sol).

Distance entre le corps du meuble et la face avant de l'appareil, 47 mm.

En cas d'installation dans un angle, prévoir un espace latéral de chaque côté.

Angle d'ouverture de porte env. 110° (de série) - distance latérale de min. 350 mm à respecter par rapport au mur.

Pour un angle d'ouverture de porte

d'env. 155° - distance latérale de min. 650 mm à respecter par rapport au mur.

Pour un angle d'ouverture d'env. 92° -

distance latérale de min. 100 mm à

respecter par rapport au mur (pièce

détachée Nr. 00636455).

Combinaison idéale au-dessus du tiroir

chauffant de 14 cm dans une niche

standard de 59cm.

Accessoires spéciaux (à commander

en tant que pièces détachées):

ET-Nr. 17000705 Filtre à eau

ET-Nr. 00311819 Tablettes de détartrage

ET-Nr. 00311769 Tablettes de nettoyage

ET-Nr. 00636455 Réducteur d'angle

d'ouverture à 92°

ET-Nr. 11015223 Réservoir à grains

avec couvercle

Consulter les détails d'encastrement

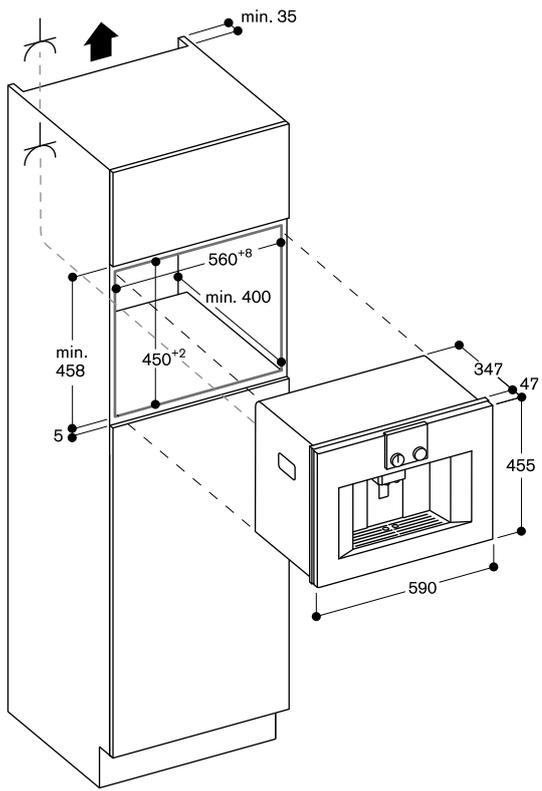
à la pages 12/13.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale

1.60 kW.

Câble 1.7 m avec fiche.





DV 461 110	CHF 3'890.-
Face plein verre sur	CHF 3'611.88
Inox Gaggenau	
Largeur 60 cm, Hauteur 14 cm	
DV 461 100	CHF 3'890.-
Face plein verre	CHF 3'611.88
sérigraphie Anthracite Gaggenau	
Largeur 60 cm, Hauteur 14 cm	
TAR	CHF 5.99
	CHF 5.56

Le prix comprend

- 1 Sacs sous vide, petits, de 180 mm x 280 mm, 50 pcs
- 1 Sacs sous vide, grands, de 240 mm x 350 mm, 50 pcs
- 1 Rehausseur pour aliments à mettre sous vide
- 1 Adaptateur pour aspiration externe
- 1 Tuyau d'aspiration
- 1 Adaptateur pour fermetures de bouteilles
- 3 Fermetures de bouteilles

Accessoires d'installation

BA 476 510	CHF 135.-
Poignée inox	CHF 125.35
Longueur 450 mm.	

Accessoires en option

BA 080 670	CHF 86.-
Sacs sous vide, petits, de 180 mm x 280 mm, 100 pcs.	CHF 79.85
BA 080 680	CHF 98.-
Sacs sous vide, grands, de 240 mm x 350 mm, 100 pcs.	CHF 90.99

Tiroir sous vide Série 400 DV 461

- Intégrable dans une niche de meuble de 14 cm de haut
- Compartiment sous vide hygiénique en inox, hauteur utile maximale de 80 mm
- 3 niveaux d'aspiration dans le compartiment, max. 99%
- 3 niveaux d'aspiration hors compartiment, max. 90%
- Détection automatique de la connexion pour l'aspiration externe
- Installation à fleur
- Tiroir sans poignée
- Système d'ouverture "push-to-open"

Applications

Aspiration pour cuisson sous vide.
Marinade et aromatisation rapides.
Mise sous vide de récipients externes.
Mise sous vide de sacs et récipients.
Mise sous vide pour prolonger la durée de conservation.
Mise sous vide de liquides.

Commande

Commande par touches sensibles.
Ouverture du tiroir au bas de la face avant.

Equipement

Capacité utile 7 litres.
Charge maximale 10 kg.
Taille maximale du sac sous vide l 240 mm x L 350 mm.
Hauteur maximale des récipients à placer dans le compartiment sous vide 80 mm.
3 niveaux de thermo-soudure
Barre de thermo-soudure, anti-adhérente, amovible.
Couvercle en verre Securit, ouverture automatique après l'aspiration.
Rehausseur pour aliments à mettre sous vide, intégrable.
Tablette dans le compartiment sous vide pour aspiration externe, L 275 mm x l 210 mm.
Membrane servant à éviter le reflux de liquides en cas d'aspiration externe.
Fonction séchage pour la pompe aspirante.
Fonction alarme.

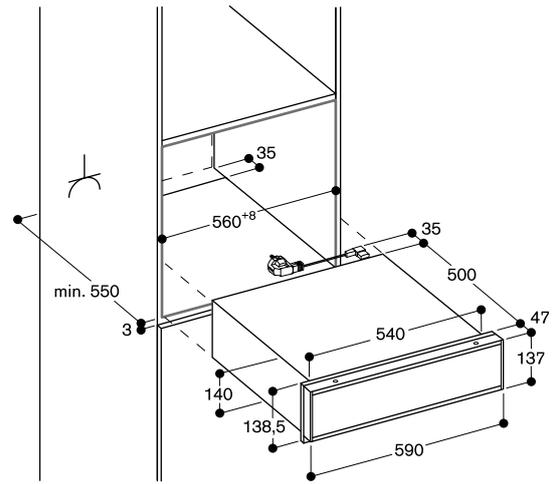
Instructions de montage

La distance entre le corps du meuble et la façade est de 47 mm.
Encastrement de BS/BM/CM directement sur DV dans la niche de 59 cm sans plancher intermédiaire.
Encastrement possible sous le plan de travail ou dans une niche seule.
Le branchement électrique peut être placé derrière l'appareil.

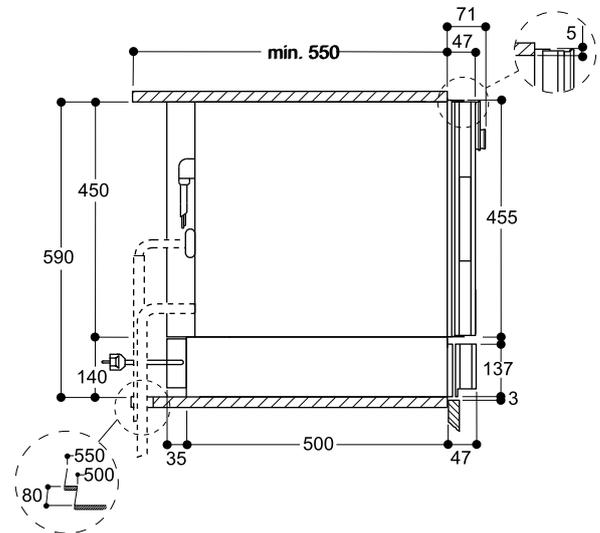
Consulter les détails d'encastrement à la pages 12/13.

Valeurs de raccordement

Puissance totale: 0.32 kW
Cordon secteur 1.5 m avec prise.



Vue de côté DV 461 sous BS, BM, CM





WS 482 110	CHF	2'510.-
Face plein verre sur inox	CHF	2'330.55

TAR	CHF	11.97
	CHF	11.11

Accessoires d'installation

BA 478 510	CHF	135.-
Poignée inox	CHF	125.35

Longueur 612 mm.

Tiroir chauffant Série 400

WS 482

- Tiroir sans poignée
- Éclairage intérieur
- Système de fermeture amortie
- Intérieur en acier inoxydable hygiénique avec sol en verre
- Quatre niveaux de puissance dans la plage de température de 40 ° C à 80 ° C (surface en verre)
- Conserve la nourriture chaude

Modes de chauffe

Lever la pâte.
Préchauffer des récipients à boire de petite taille.
Maintenir au chaud / Cuisson à basse température.
Préchauffer la vaisselle.

Commande

Commande par bouton rotatif
Ouverture du tiroir au bas de la face avant.

Équipement

Capacité utile 38 litres.
Capacité: Vaisselle pour 10 personnes, avec assiettes de ø 24 cm et tasses à bouillon.
Plus vaisselle supplémentaire suivant la forme.
Charge max. 25 kg.
Dimensions de l'enceinte:
L 606 x H 132 x P 480 mm.
Chauffage sous fond de verre pour un nettoyage facile.
Ventilateur pour une répartition uniforme de la chaleur.
Témoin lumineux, visible dans la face en verre.
Fond du tiroir en verre sécurit.

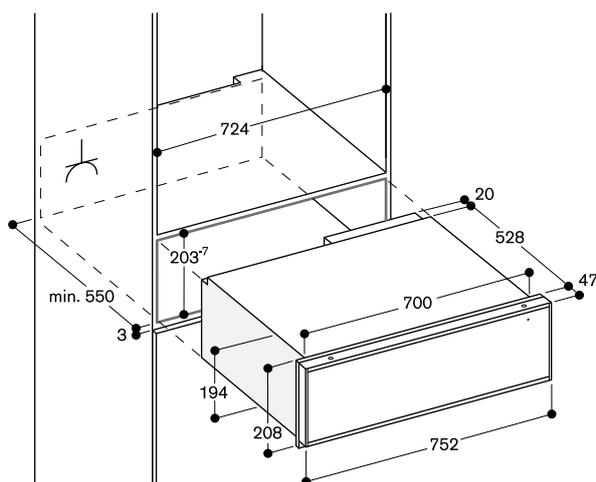
Instructions de montage

La distance entre le corps du meuble et la façade est de 47 mm.
La tablette intermédiaire entre BO/BS et tiroir chauffant doit avoir une épaisseur de min. 19 mm.
Construit sur WS BS dans une niche 66,5 cm avec étagère (écart de 7 mm entre WS et BS).
Le branchement électrique peut être placé derrière l'appareil.

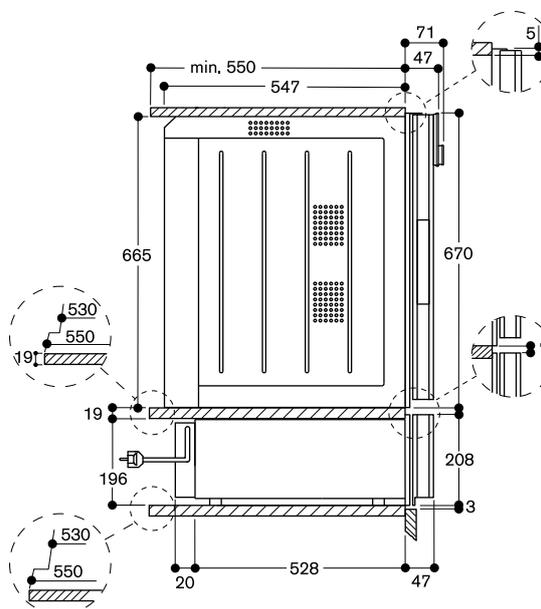
Consulter les détails d'encastrement à la pages 12/13.

Valeurs de raccordement

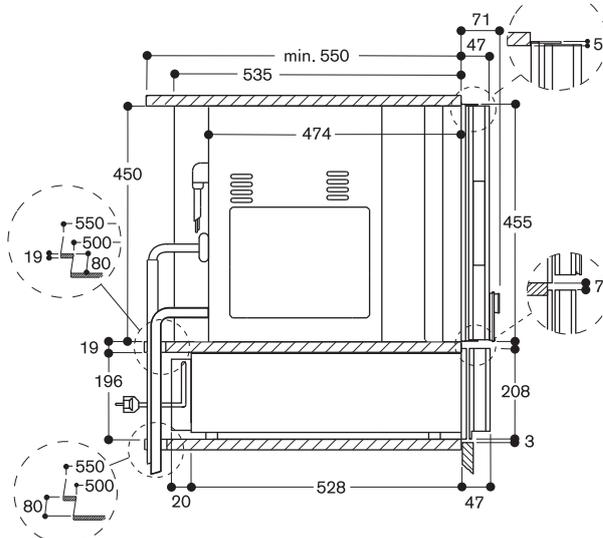
Puissance totale: 0,85 kW
Cordon secteur 1,5 m, enfichable.



Vue latérale WS 482 sous BO 480



Vue de côté WS 482 sous BS 480





WS 462 110 CHF 1'540.-

Face plein verre sur inox CHF 1'429.90

Largeur 60 cm, Hauteur 29 cm

WS 462 100 CHF 1'540.-

Face plein verre sérigraphie Anthracite Gaggenau CHF 1'429.90

Largeur 60 cm, Hauteur 29 cm

TAR CHF 11.97

CHF 11.11

Accessoires d'installation

BA 476 510 CHF 135.-

Poignée inox CHF 125.35

Longueur 450 mm.

Tiroir chauffant Série 400

WS 462

- Tiroir sans poignée
- Éclairage intérieur
- Système de fermeture amortie
- Intérieur en acier inoxydable hygiénique avec sol en verre
- Quatre niveaux de puissance dans la plage de température de 40 ° C à 80 ° C (surface en verre)
- Conserve la nourriture chaude

Modes de chauffe

Lever la pâte.

Préchauffer des récipients à boire de petite taille.

Maintenir au chaud / Cuisson à basse température.

Préchauffer la vaisselle.

Commande

Commande par bouton rotatif

Ouverture du tiroir au bas de la face avant.

Équipement

Capacité utile 51 litres.

Vaisselle pour 12 personnes, assiettes ø 24 cm et assiettes profondes, plus vaisselle supplémentaire suivant la forme.

Charge max. 25 kg.

Dimensions de l'enceinte:

L 475 x H 236 x P 458 mm.

Chauffage sous fond de verre pour un nettoyage facile.

Ventilateur pour une répartition uniforme de la chaleur.

Témoin lumineux, visible dans la face en verre.

Fond du tiroir en verre sécurisé.

Instructions de montage

La distance entre le corps du meuble et la façade est de 47 mm.

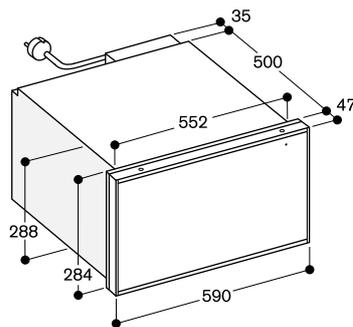
Le branchement électrique peut être placé derrière l'appareil.

Consulter les détails d'encastrement à la pages 12/13.

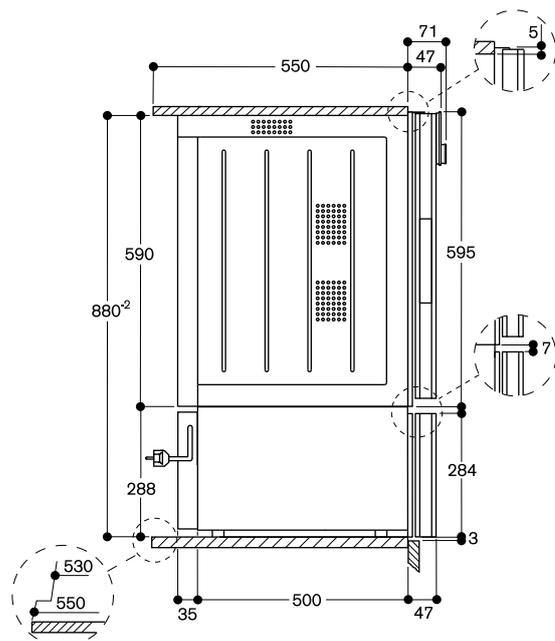
Valeurs de raccordement

Puissance totale: 0,81 kW

Cordon secteur 1,5 m, enfichable.



Vue de côté WS 462 sous BO





WS 461 110	CHF	1'410.-
Face plein verre sur inox	CHF	1'309.19
Largeur 60 cm, Hauteur 14 cm		

WS 461 100	CHF	1'410.-
Face plein verre sérigraphie Anthracite Gaggenau	CHF	1'309.19
Largeur 60 cm, Hauteur 14 cm		

TAR	CHF	5.99
	CHF	5.56

Accessoires d'installation

BA 476 510	CHF	135.-
Poignée inox	CHF	125.35
Longueur 450 mm.		

Tiroir chauffant Série 400

WS 461

- Tiroir sans poignée
- Éclairage intérieur
- Système de fermeture amortie
- Intérieur en acier inoxydable hygiénique avec sol en verre
- Quatre niveaux de puissance dans la plage de température de 40 ° C à 80 ° C (surface en verre)
- Conserve la nourriture chaude

Modes de chauffe

Lever la pâte.
Préchauffer des récipients à boire de petite taille.
Maintenir au chaud / Cuisson à basse température.
Préchauffer la vaisselle.

Commande

Commande par bouton rotatif
Ouverture du tiroir au bas de la face avant.

Équipement

Capacité utile 19 litres.
Capacité: Vaisselle pour 6 personnes avec assiettes de ø 24 cm et tasses à bouillon.
Plus vaisselle supplémentaire suivant la forme.
Charge max. 25 kg.
Dimensions de l'enceinte:
L 475 x H 86 x P 458 mm.
Chauffage sous fond de verre pour un nettoyage facile.
Ventilateur pour une répartition uniforme de la chaleur.
Témoin lumineux, visible dans la face en verre.
Fond du tiroir en verre sécurit.

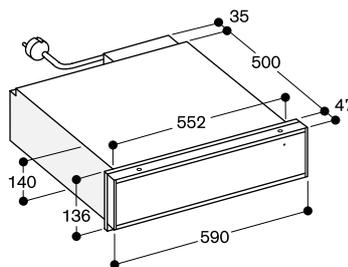
Instructions de montage

La distance entre le corps du meuble et la façade est de 47 mm.
Pour combinaison avec le BS/BM/CM dans niche standard de 59 cm, sans plaque intermédiaire.
Le branchement électrique peut être placé derrière l'appareil.

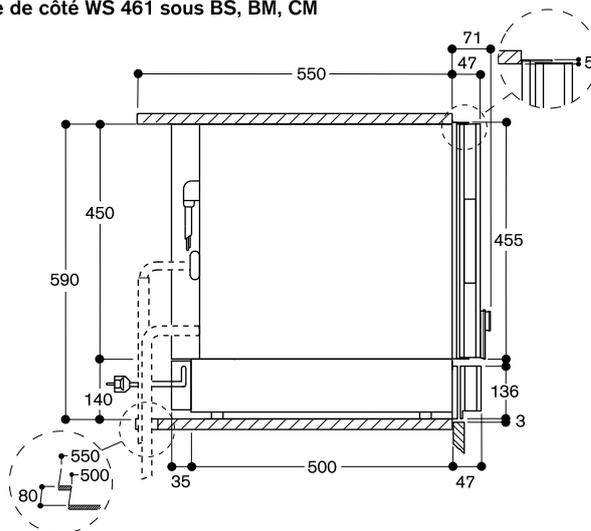
Consulter les détails d'encastrement à la pages 12/13.

Valeurs de raccordement

Puissance totale: 0,81 kW
Cordon secteur 1.5 m, enfichable.



Vue de côté WS 461 sous BS, BM, CM



Accessoires et accessoires spéciaux de la série 400

Pour l'attribution exacte, voir pages 38–41.

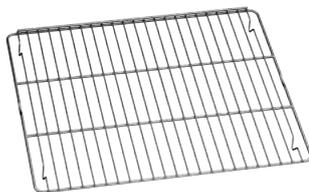
BA 016 105	CHF	420.–
Tiroir coulissant	CHF	389.97
Cadre en fonte pyrolysable et glissière télescopique entièrement extractible.		
BA 018 105	CHF	537.–
Tiroir coulissant	CHF	498.61
Cadre en fonte pyrolysable et glissière télescopique entièrement extractible. (BO 480)		



BA 026 115	CHF	102.–
Lèche-frite, émaillée	CHF	94.71
15 mm de profondeur		
BA 028 115	CHF	123.–
Lèche-frite, émaillée	CHF	114.21
30 mm de profondeur		



BA 036 105	CHF	76.–
Grille chromée	CHF	70.57
Sans ouverture, avec pieds.		
BA 038 105	CHF	123.–
Grille chromée	CHF	114.21
Sans ouverture, avec pieds.		



BA 046 115	CHF	135.–
Lèche-frite en verre	CHF	125.35
24 mm de profondeur		



BA 026 105	CHF	124.–
Lèche-frite avec grille,	CHF	115.13
émaillée		
30 mm de profondeur.		



BA 226 105	CHF	102.–
Lèche-frite avec grille,	CHF	94.71
émaillée		
30 mm de profondeur.		



BA 056 115	CHF	155.–
Corps de chauffe pour CHF	CHF	143.92
pierre à cuire et rôtissoire Gastronorm, 230 V (BO 47)		
BA 056 125	CHF	175.–
Corps de chauffe pour CHF	CHF	162.49
pierre à cuire et rôtissoire Gastronorm, 400 V		
BA 058 115	CHF	187.–
Corps de chauffe pour CHF	CHF	173.63
pierre à cuire et rôtissoire Gastronorm, 230 V (BO 480)		



BA 056 133	CHF	398.–
Pierre à cuire	CHF	369.55
Avec son support et pelle à pizza (commander le corps de chauffe séparément)		
N'est pas combinable avec le système de rail télescopique.		



BA 058 133	CHF	445.–
Pierre à cuire	CHF	413.18
Avec son support et pelle à pizza (com- mander le corps de chauffe séparément) (BO 480)		
N'est pas combinable avec le système de rail télescopique.		

BS 020 002	CHF	78.–
Pelle à pizza, set de	CHF	72.42
2 pièces		



BA 476 110	CHF	123.–
Poignée inox	CHF	114.21
Longueur 577 mm		

BA 476 310	CHF	113.–
Poignée inox	CHF	104.92
Longueur 447 mm		

BA 478 110	CHF	123.–
Poignée inox	CHF	114.21
Longueur 366 mm.		

BA 478 310	CHF	113.–
Poignée inox	CHF	104.92
Longueur 181 mm.		



BA 476 510	CHF	135.–
Poignée inox	CHF	125.35
Longueur 450 mm.		

BA 478 510	CHF	135.–
Poignée inox	CHF	125.35
Longueur 612 mm.		



GN 114 130	CHF	72.–
Récipient Gastronorm	CHF	66.85
en inox, GN 1/3		
Non perforé, profondeur 40 mm, 1,5 litre.		



GN 114 230	CHF	93.–
Récipient Gastronorm	CHF	86.35
en inox, GN 2/3		
Non perforé, profondeur 40 mm, 3l.		



GN 124 130	CHF	89.–
Récipient Gastronorm	CHF	78.92
en inox, GN 1/3		
Perforé, profondeur 40 mm, 1,5l.		



GN 124 230	CHF	123.–
Récipient Gastronorm	CHF	114.21
en inox, GN 2/3		
Perforé, profondeur 40 mm, 3l.		



GN 144 130	CHF	145.-
Récipient Gastronorm anti-adhésif, GN 1/3	CHF	134.63
Non perforé, profondeur 40 mm, 1,5l.		



GN 144 230	CHF	155.-
Récipient Gastronorm anti-adhésif, GN 1/3	CHF	143.92
Non perforé, profondeur 40 mm, 3l.		



GN 154 130	CHF	166.-
Récipient Gastronorm anti-adhésif, GN 1/3	CHF	154.13
Perforé, profondeur 40 mm, 1,5l.		



GN 154 230	CHF	175.-
Récipient Gastronorm anti-adhésif, GN 2/3	CHF	162.49
Perforé, profondeur 40 mm, 3l.		



GN 340 230	CHF	818.-
Faitout Gastro Norm en fonte	CHF	759.52
GN 2/3, 165 mm de hauteur, anti-adhésif		
Permet de saisir dans le four avec la fonction Faitout.		
Les deux parties de la rôtissoire Gastronorm(format GN 2/3) peuvent se séparer et s'utiliser comme moule ou comme poêle, hauteur 100 et 65 mm.		
Pour four avec système d'extraction BA 016 103 ou BA 018 103 commander le corps de chauffe séparément.		



GN 410 130	CHF	51.-
Couvercle Gastronorm en inox, GN 1/3	CHF	47.35
à utiliser avec les plats en inox Gastronorm.		



GN 410 230	CHF	71.-
Couvercle Gastronorm en inox, GN 2/3	CHF	65.92
à utiliser avec les plats en inox Gastronorm.		



GR 220 046	CHF	78.-
Grille chromée	CHF	72.42
Sans ouverture, avec pieds.		



CL S10 040	CHF	79.-
Cartouches de nettoyage, un set de 4 pour BS 48../BS 470..	CHF	73.35



CL S20 040	CHF	79.-
Cartouches de détartrage, set à 4 pour BS 48../BS 470..	CHF	73.35



GF 111 100	CHF	353.-
Système de filtrage anti-calcaire et neutralisation du goût.	CHF	327.76
Pour la première installation.		
Filtre de détartrage et anti-odeur recommandé pour une dureté de l'eau supérieure à 7° dH ou une dureté carbonatée supérieure à 5° dH.		
Tête de filtre avec clapet anti-retour intégré et cartouche de filtre.		
Dimensions du système assemblé:		
Hauteur : 266 mm		
Largeur : 130 mm		
Profondeur : 121 mm		
Tuyau d'arrivée d'eau 1,5 m avec raccord 3/4".		



GF 121 110	CHF	187.-
Cartouches de recharge Brita	CHF	173.63



GZ 010 011	CHF	57.-
Rallonge pour Aquastop (longueur 2 m)	CHF	52.92
Rallonge pour le tuyau d'arrivée et d'évacuation. A utiliser si la distance entre le lave-vaisselle et le raccordement à l'eau dépasse 1,2 ou 1,4 m (voir illustration).		



BA 080 670	CHF	86.-
Sacs sous vide, petits, de 180 mm x 280 mm, 100 pcs.	CHF	79.85



BA 080 680	CHF	98.-
Sacs sous vide, grands, de 240 mm x 350 mm, 100 pcs.	CHF	90.99



Accessoires et accessoires spéciaux série 400



BO 480/BO 481

Tôle à pâtisserie		Four
BA 026 115	15 mm de profondeur	
BA 028 115	30 mm de profondeur	•/°
Glissières d'extraction		
BA 016 105	Tiroir coulissant avec cadre en fonte pyrolytique et glissière télescopique totalement extractible pour BO 60 cm. Pour BO 2.. ..0. Kit d'adaptation requis.	
BA 018 105	Tiroir coulissant avec cadre en fonte pyrolytique et glissière télescopique totalement extractible pour BO 76 cm. Pour BO 2.. ..0. Kit d'adaptation requis.	°
Pierre à cuire		
BA 056 133	avec support de pierre à cuire et pelle à pizza, compatible avec le tiroir coulissant (commander la résistance séparément)	
BA 058 133	avec support de pierre à cuire et pelle à pizza (commander la résistance séparément).	°
Faitout Gastronorm, inox		
GN 114 130	GN 1/3, non perforé, profondeur 40 mm, 1,5 l	
GN 114 230	GN 2/3, non perforé, profondeur 40 mm, 3 l	
GN 124 130	GN 1/3, perforé, profondeur 40 mm, 1,5 l	
GN 124 230	GN 2/3, perforé, profondeur 40 mm, 3 l	
GN 144 130	GN 1/3, anti-adhésif, non perforé, profondeur 40 mm, 1,5 l	
GN 144 230	GN 2/3, anti-adhésif, non perforé, profondeur 40 mm, 3 l	
GN 154 130	GN 1/3, anti-adhésif, perforé, profondeur 40 mm, 1,5 l	
GN 154 230	GN 2/3, anti-adhésif, perforé, profondeur 40 mm, 3 l	
GN 410 130	Couvercle GastroNorm en inox GN 1/3	
GN 410 230	Couvercle GastroNorm en inox GN 2/3	
Faitout Gastronorm en aluminium coulé		
GN 340 230	Revêtement anti-adhésif	°
Lèchefrite en verre		
BA 046 115	25 mm de profondeur	
Poignée, inox		
BA 476 110	Longeur 577 mm	
BA 476 310	Longeur 447 mm	
BA 476 510	Longeur 450 mm	
BA 478 110	Longeur 366 mm	°
BA 478 310	Longeur 181 mm	
BA 478 510	Longeur 612 mm	
Grille		
BA 036 103	Sans ouverture, avec pieds, compatible avec le tiroir coulissant.	
BA 038 103	Sans ouverture, avec pieds, compatible avec le tiroir coulissant.	•/°
GR 220 046	Sans ouverture, sans pieds	
672921 Pièce détachée	pour lèchefrite BA 026 103/BA 226 103 avec ouverture et pieds	
435794 Pièce détachée	pour lèchefrite BA 226 100, avec rebord, sans ouverture	•/°
Lèchefrite		
BA 026 105	avec pieds et support de tournebroche, compatible avec le tiroir coulissant, 30 mm de profondeur	
BA 226 105	30 mm de profondeur, compatible avec le tiroir coulissant	
687055 Pièce détachée	avec pieds et support de tournebroche, compatible avec le tiroir coulissant, 30 mm de profondeur	•/°
Corps de chauffe		
BA 056 115	230 volts, accessoire indispensable pour les pierres à cuire BA 056 130/133	
BA 058 115	230 volts, accessoire indispensable pour la pierre à cuire BA 058 131	°
Planchette à enfourner		
BS 020 002	2 pièces	°
Nettoyage et maintenance		
CL S10 040	Cartouches de nettoyage, un set de 4	
CL S20 040	Cartouches de détartrage, set à 4	
467873 Pièce détachée	Cartouche filtre à eau	
310967 Pièce détachée	produit de détartrage	
311560 Pièce détachée	Tablettes de nettoyage	
Sacs sous vide		
BA 080 670	Sacs sous vide, petits, de 180 mm x 280 mm, 200 pcs.	
BA 080 680	Sacs sous vide, grands, de 240 mm x 350 mm, 200 pcs.	
Alimentation d'eau		
GF 111 100	Dispositif de détartrage, première installation	
GF 121 110	Cartouche de recharge	
GZ 010 011	Rallonge pour le tuyau d'arrivée et d'évacuation.	

• de série

° peut être installé ultérieurement



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

Four
• (2x)/°

Four
•/°

Four
•/°

Fours vapeur

Fours vapeur

Fours vapeur

°

°

°

°

°

°

°
•/°

°
•/°

°
•/°

°

°

°

°
•/°

°
•/°

°
•/°

°

°

°

°

°

°

°

°

°

°

°

°

°

°

°

°

°

° (sans fonction grillade)

°

°

°

°
•/°

°
•/°

°
•/°

°

°

°

°

°

°

°
•/°

°
•/°

°
•/°

°
•/°

°
•/°

°
•/°

°
•/°

°

°

°
•/°

°

°

°

°

°

°

°

°

°
•/°

°
•/°

°

°

°

°

°

°

°

°

Accessoires et accessoires spéciaux série 400



BM 484/BM 485

Tôle à pâtisserie		Four à micro-ondes combiné
BA 026 115	15 mm de profondeur	
BA 028 115	30 mm de profondeur	
Glissières d'extraction		
BA 016 105	Tiroir coulissant avec cadre en fonte pyrolytique et glissière télescopique totalement extractible pour BO 60 cm. Pour BO 2...0. Kit d'adaptation requis.	
BA 018 105	Tiroir coulissant avec cadre en fonte pyrolytique et glissière télescopique totalement extractible pour BO 76 cm. Pour BO 2...0. Kit d'adaptation requis.	
Pierre à cuire		
BA 056 133	avec support de pierre à cuire et pelle à pizza, compatible avec le tiroir coulissant (commander la résistance séparément)	
BA 058 133	avec support de pierre à cuire et pelle à pizza (commander la résistance séparément).	
Faitout Gastronorm, inox		
GN 114 130	GN 1/3, non perforé, profondeur 40 mm, 1,5 l	
GN 114 230	GN 2/3, non perforé, profondeur 40 mm, 3 l	
GN 124 130	GN 1/3, perforé, profondeur 40 mm, 1,5 l	
GN 124 230	GN 2/3, perforé, profondeur 40 mm, 3 l	
GN 144 130	GN 1/3, anti-adhésif, non perforé, profondeur 40 mm, 1,5 l	
GN 144 230	GN 2/3, anti-adhésif, non perforé, profondeur 40 mm, 3 l	
GN 154 130	GN 1/3, anti-adhésif, perforé, profondeur 40 mm, 1,5 l	
GN 154 230	GN 2/3, anti-adhésif, perforé, profondeur 40 mm, 3 l	
GN 410 130	Couvercle GastroNorm en inox GN 1/3	
GN 410 230	Couvercle GastroNorm en inox GN 2/3	
Faitout Gastronorm en aluminium coulé		
GN 340 230	Revêtement anti-adhésif	
Lêchefrite en verre		
BA 046 115	25 mm de profondeur	
Poignée, inox		
BA 476 110	Longeur 577 mm	
BA 476 310	Longeur 447 mm	
BA 476 510	Longeur 450 mm	
BA 478 110	Longeur 366 mm	
BA 478 310	Longeur 181 mm	
BA 478 510	Longeur 612 mm	
Grille		
BA 036 103	Sans ouverture, avec pieds, compatible avec le tiroir coulissant.	
BA 038 103	Sans ouverture, avec pieds, compatible avec le tiroir coulissant.	
GR 220 046	Sans ouverture, sans pieds	
672921 Pièce détachée	pour lêchefrite BA 026 103/BA 226 103 avec ouverture et pieds	
435794 Pièce détachée	pour lêchefrite BA 226 100, avec rebord, sans ouverture	
Lêchefrite		
BA 026 105	avec pieds et support de tournebroche, compatible avec le tiroir coulissant, 30 mm de profondeur	
BA 226 105	30 mm de profondeur, compatible avec le tiroir coulissant	
687055 Pièce détachée	avec pieds et support de tournebroche, compatible avec le tiroir coulissant, 30 mm de profondeur	
Corps de chauffe		
BA 056 115	230 volts, accessoire indispensable pour les pierres à cuire BA 056 130/133	
BA 058 115	230 volts, accessoire indispensable pour la pierre à cuire BA 058 131	
Planchette à enfourner		
BS 020 002	2 pièces	
Nettoyage et maintenance		
CL S10 040	Cartouches de nettoyage, un set de 4	
CL S20 040	Cartouches de détartrage, set à 4	
467873 Pièce détachée	Cartouche filtre à eau	
310967 Pièce détachée	produit de détartrage	
311560 Pièce détachée	Tablettes de nettoyage	
Sacs sous vide		
BA 080 670	Sacs sous vide, petits, de 180 mm x 280 mm, 200 pcs.	
BA 080 680	Sacs sous vide, grands, de 240 mm x 350 mm, 200 pcs.	
Alimentation d'eau		
GF 111 100	Dispositif de détartrage, première installation	
GF 121 110	Cartouche de recharge	
GZ 010 011	Rallonge pour le tuyau d'arrivée et d'évacuation.	

- de série
- peut être installé ultérieurement



BM 450/BM 451
BM 454/BM 455

Four à micro-ondes combiné



CM 450/CM 470

Machine à espresso
tout automatique



DV 461

Tiroir sous vide



WS 482

Tiroir chauffant



WS 462
WS 461

Tiroir chauffant

o

o

o

o

o

o

o

o

o

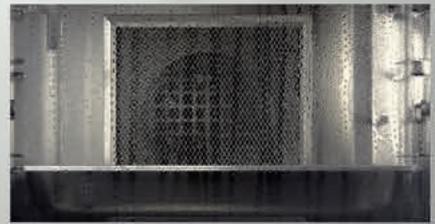


Fours Série 200

Check-list pour la combinaison d'appareils série 200	46
Fours série 200	48
Fours combi-vapeur série 200	50
Fours vapeur série 200	51
Fours à micro-ondes combinés série 200	52
Fours à micro-ondes série 200	53
Machines à café expresso tout automatique série 200	56
Tiroirs sous vide série 200	57
Tiroirs chauffants série 200	58
Accessoires Accessoires spéciaux série 200	60



GAGGENAU



GAGGENAU

GAGGENAU

Les fours Série 200 comprennent des fours, des fours combi-vapeur, des fours-vapeur, des micro-ondes, des fours combinés micro-ondes, des machines expresso tout automatiques ainsi que des tiroirs chauffants et des tiroirs sous vide aux couleurs caractéristiques de Gaggenau: anthracite, métallique et argent.

Les poignées de portes des fours se retrouvent sur les appareils de réfrigération afin de générer une harmonie dans la pièce. Nos boutons rotatifs en acier inoxydable massif sont eux aussi caractéristiques de la marque Gaggenau. Ils permettent de contrôler les fonctions principales des appareils, tandis que les fonctions secondaires sont appelées à partir de l'affichage tactile TFT.

Le four de la série est extrêmement polyvalent et s'intègre parfaitement sous le plan de travail ou dans un meuble haut. Il dispose d'une régulation électronique de la température, de nombreux modes de cuisson et de la pyrolyse, qui assure sa fonction même avec des salissures récalcitrantes, et vous n'avez ensuite plus qu'à essuyer la chambre intérieure. Avec la pierre à pain et à pizzas, vous équipez votre four pour préparer des délices comme dans un four en pierre traditionnel.

La polyvalence du four combi-vapeur n'est pas seulement le nec plus ultra d'un cuisinier, c'est aussi son fonctionnement avec sa propre réserve d'eau. Que vous souhaitiez cuire à la vapeur, cuire, braiser, régénérer ou extraire du jus, le four combi-vapeur d'une largeur de 60 cm va enrichir votre art culinaire et vos saveurs.



Gaggenau Anthracite



Gaggenau Metallic

Check-list pour la combinaison d'appareils série 200

Vous trouverez ici les principaux aspects qu'il faut prendre en considération pour la combinaison idéale et la commande appropriée de fours, fours à vapeur, fours combi-vapeur, appareils à micro-ondes, machine à café expresso tout automatique et lave-vaisselle. Les points ci-après sont également à prendre en compte.

Combinaison d'appareils superposables

Lors de la planification et de la commande, veillez à ce que

- les charnières soient placées du même côté en cas d'encastrement vertical.
- la charnière (droite/gauche) ne soit pas réversible.
- les appareils soient de même largeur.
- les écrans d'affichage des appareils superposés se retrouvent au milieu (à la rencontre des deux appareils).

Combinaison d'appareils côte à côte

Lors de la planification et de la commande, veillez à ce que

- dans le cas de l'encastrement horizontal de deux appareils côte à côte, les poignées des appareils soient fixées au milieu pour permettre l'ouverture complète des portes.
- la charnière (droite/gauche) ne soit pas réversible.
- une distance minimale de 10 mm soit respectée entre les deux portes.
- les fours vapeur, fours combi-vapeur, appareils à micro-ondes ainsi que les machines à café expresso tout automatique installés au-dessus d'un tiroir chauffant (14 cm de haut) soient de même hauteur qu'un four de 60 cm de large.
- les écrans d'affichage des appareils placés côte à côte soient tous soit en-haut, soit en bas.

BOP Four
 BSP Four à vapeur/Four combi-vapeur.
 WSP Tiroir chauffant
 BMP Four à micro-ondes/ Micro-ondes.
 CMP Machine à café expresso tout automatique
 DF Lave-vaisselle

Toutes les combinaisons présentées ici sont disponibles dans ces coloris:



Gaggenau Anthrazit



Gaggenau Metallic



Gaggenau Silber

Combinaison d'appareils superposables, de 60 cm de large



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



- BMP 224
- BOP 2.0
- WSP 222



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



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



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



- BOP 2.0
- DF



- BSP 250/BSP 220/BMP 250
- DF



- CMP 270/CMP 250
- DF

Combinaison d'appareils côte à côte, de 60 cm de large



• BOP 2.1

• BOP 2.0



• BOP 2.1

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

• BOP 251

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

• BOP 251

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

Combinaison de 4 appareils avec tiroir chauffant, appareils de 60 cm de large



• BOP 2.1

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



Panneau de commande au-dessus

Charnière à droite

BOP 250 201	CHF	4'480.-
Porte plein verre	CHF	4'159.70
sérigraphie Anthracite Gaggenau		
Largeur 60 cm		
BOP 250 211	CHF	4'480.-
Porte plein verre	CHF	4'159.70
sérigraphie Metallic Gaggenau		
Largeur 60 cm		
BOP 250 231	CHF	4'480.-
Porte plein verre	CHF	4'159.70
sérigraphie Silber Gaggenau		
Largeur 60 cm		

Charnière à gauche

BOP 251 201	CHF	4'480.-
Porte plein verre	CHF	4'159.70
sérigraphie Anthracite Gaggenau		
Largeur 60 cm		
BOP 251 211	CHF	4'480.-
Porte plein verre	CHF	4'159.70
sérigraphie Metallic Gaggenau		
Largeur 60 cm		
BOP 251 231	CHF	4'480.-
Porte plein verre	CHF	4'159.70
sérigraphie Silber Gaggenau		
Largeur 60 cm		

TAR	CHF	11.97
	CHF	11.11

Le prix comprend

- 1 Sonde de température amovible
- 1 tôle à pâtisserie
- 1 plaque en verre
- 1 grille rôtissoire

Accessoires en option

BA 016 105	CHF	420.-
Tiroir coulissant	CHF	389.97
Cadre en fonte pyrolysable et glissière télescopique entièrement extractible.		
BA 026 115	CHF	102.-
Tôle de cuisson, émaillée	CHF	94.71
15 mm de profondeur.		
BA 036 105	CHF	76.-
Grille chromée	CHF	70.57
Sans ouverture, avec pieds.		
BA 046 115	CHF	135.-
Lèchefrite en verre	CHF	125.35
24 mm de profondeur.		
BA 056 125	CHF	175.-
Corps de chauffe pour pierre à cuire et rôtissoire Gastronom, 400 V	CHF	162.49
BA 056 133	CHF	398.-
Pierre à cuire avec son support et pelle à pizza (commander le corps de chauffe séparément)	CHF	369.55
N'est pas combinable avec le système de rail télescopique.		

Four Série 200

BOP 250/BOP 251

- Installation à fleur
- Pyrolyse
- 13 modes de cuisson, avec sonde thermométrique et fonction pierre à pain et à pizzas
- Ecran TFT sensitif
- Appareil sans bandeau de commande avec module de commande sur la porte vitrée
- Régulation électronique de la température de 30 °C à 300 °C
- Volume utile 76 litres
- Classe d'efficacité énergétique A

Modes de cuisson

Chaleur tournante.
Chaleur tournante Eco.
Voûte + Sole.
Voûte.
Sole.
Chaleur tournante + Sole.
Gril grande surface + Air ventilé.
Gril grande surface.
Gril Eco.
Cuisson sur pierre à pain et à pizzas.
Cuisson dans faitout en fonte.
Etuve.
Décongélation.

Commande

Commande par boutons rotatifs et écran TFT sensitif.
Affichage texte clair en 25 langues.
Mémorisation de recettes personnelles (incluant la sonde thermométrique).
Touche info avec conseils d'utilisation
Porte à ouverture latérale 110 °.

Equipement

Sonde thermométrique avec arrêt automatique.
Prise pour pierre à pain et à pizzas.
Thermostet : Affichage de la température réelle.
Préchauffage rapide.
Fonctions du programmateur : durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie, chronomètre, minuterie spéciale cuisson longue durée.
Eclairage halogène 60 W en haut.
Supports latéraux émaillés pyrolysables, avec 4 niveaux d'insertion.

Sécurité

Porte froide 5 vitres.
Sécurité enfants.
Arrêt de sécurité.
Ventilateur tangentiel favorisant le refroidissement de l'appareil.

Nettoyage

Pyrolyse.
Email bleu Gaggenau.
Catalyseur électrique de fumée purifiant l'air rejeté.

Instructions de montage

Charnières non réversibles.
Distance entre le corps du meuble et la vitre avant du four : 21 mm.
Distance entre le corps du meuble et le bord extérieur de la poignée : 72 mm.
Ecart latéral entre la porte du four et la façade du meuble, min. 5 mm.
Tenir compte du débordement, poignée comprise, pour l'ouverture de tiroirs latéraux.

BA 226 105	CHF	102.-
Lèchefrite avec grille, émaillée	CHF	94.71
30 mm de profondeur.		
BS 020 002	CHF	78.-
Pelle à pizza, set de 2 pièces	CHF	72.42
GN 340 230	CHF	818.-
Faitout Gastro Norm en fonte	CHF	759.52
GN 2/3, 165 mm de hauteur, anti-adhésif		

En cas d'installation dans un angle, tenir compte de l'angle d'ouverture de 110 °.

Pour une intégration sous le plan de travail : distance entre le dessous de la plaque de cuisson et le bord supérieur de la porte du four de min. 15 mm.

Respecter les préconisations de montage de la plaque de cuisson (en particulier les instructions pour l'aération et les raccordements gaz/électricité).

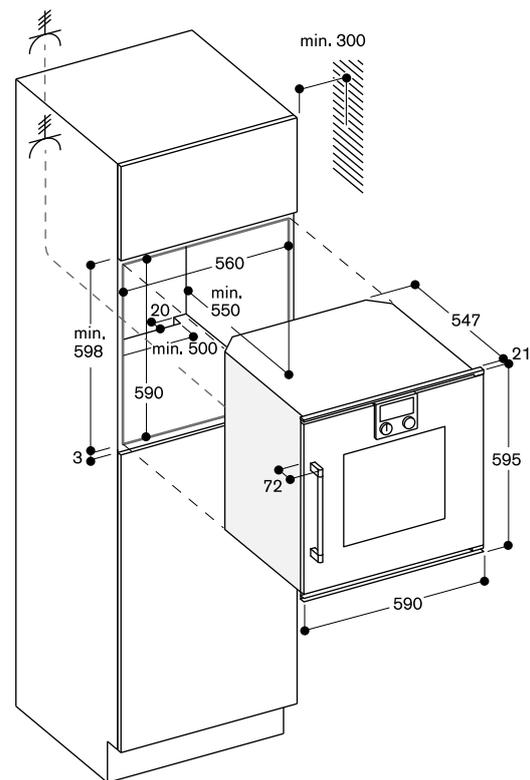
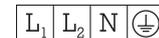
Pour une profondeur d'encastrement de 550 mm, positionner le câble de raccordement dans l'angle de l'appareil.

La prise de raccordement doit être placée en dehors de la niche d'encastrement.

Consulter les détails d'encastrement à la page 12/13.

Valeurs de raccordement

Classe d'efficacité énergétique: A.
Puissance absorbée 3,7 kW.
Prévoir un câble de raccordement.





Panneau de commande au-dessus

Charnière à droite

BOP 220 101	CHF	3'680.-
Porte plein verre	CHF	3'416.90
sérigraphie Anthracite Gaggenau		
Largeur 60 cm		
BOP 220 111	CHF	3'680.-
Porte plein verre	CHF	3'416.90
sérigraphie Metallic Gaggenau		
Largeur 60 cm		
BOP 220 131	CHF	3'680.-
Porte plein verre	CHF	3'416.90
sérigraphie Silber Gaggenau		
Largeur 60 cm		

Charnière à gauche

BOP 221 101	CHF	3'680.-
Porte plein verre	CHF	3'416.90
sérigraphie Anthracite Gaggenau		
Largeur 60 cm		
BOP 221 111	CHF	3'680.-
Porte plein verre	CHF	3'416.90
sérigraphie Metallic Gaggenau		
Largeur 60 cm		
BOP 221 131	CHF	3'680.-
Porte plein verre	CHF	3'416.90
sérigraphie Silber Gaggenau		
Largeur 60 cm		

TAR	CHF	11.97
	CHF	11.11

Le prix comprend

- 1 tôle à pâtisserie
- 1 plaque en verre
- 1 grille rôtissoire

Accessoires en option

BA 016 105	CHF	420.-
Tiroir coulissant	CHF	389.97
Cadre en fonte pyrolysable et glissière télescopique entièrement extractible.		
BA 026 115	CHF	102.-
Tôle de cuisson, émaillée	CHF	94.71
15 mm de profondeur.		
BA 036 105	CHF	76.-
Grille chromée	CHF	70.57
Sans ouverture, avec pieds.		
BA 046 115	CHF	135.-
Lèche-frite en verre	CHF	125.35
24 mm de profondeur.		
BA 056 115	CHF	155.-
Corps de chauffe pour pierre à cuire et rôtissoire Gastronorm, 230 V	CHF	143.92
BA 056 133	CHF	398.-
Pierre à cuire avec son support et pelle à pizza (commander le corps de chauffe séparément)	CHF	369.55
N'est pas combinable avec le système de rail télescopique.		

Four Série 200 BOP 220/BOP 221

- Installation à fleur
- Pyrolyse
- 9 modes de cuisson, avec fonction pierre à pain et à pizzas
- Ecran TFT sensitif
- Appareil sans bandeau de commande avec module de commande sur la porte vitrée
- Régulation électronique de la température de 30 °C à 300 °C
- Volume utile 76 litres
- Classe d'efficacité énergétique A

Modes de cuisson

Chaleur tournante.
Chaleur tournante Eco.
Voûte + Sole.
Voûte.
Sole.
Chaleur tournante + Sole.
Gril grande surface + Air ventilé.
Gril grande surface.
Cuisson sur pierre à pain et à pizzas.

Commande

Commande par boutons rotatifs et écran TFT sensitif.
Affichage texte clair en 25 langues.
Mémorisation de recettes personnelles.
Touche info avec conseils d'utilisation
Porte à ouverture latérale 110 °.

Équipement

Prise pour pierre à pain et à pizzas.
Thermotest : Affichage de la température réelle.
Préchauffage rapide.
Fonctions du programmeur : durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie, chronomètre, minuterie spéciale cuisson longue durée.
Éclairage halogène 60 W en haut.
Supports latéraux émaillés pyrolysables, avec 4 niveaux d'insertion.

Sécurité

Porte froide 5 vitres.
Sécurité enfants.
Arrêt de sécurité.
Ventilateur tangentiel favorisant le refroidissement de l'appareil.

Nettoyage

Pyrolyse.
Email bleu Gaggenau.
Catalyseur électrique de fumée purifiant l'air rejeté.

Instructions de montage

Charnières non réversibles.
Distance entre le corps du meuble et la vitre avant du four : 21 mm.
Distance entre le corps du meuble et le bord extérieur de la poignée : 72 mm.
Ecart latéral entre la porte du four et la façade du meuble, min. 5 mm.
Tenir compte du débordement, poignée comprise, pour l'ouverture de tiroirs latéraux.
En cas d'installation dans un angle, tenir compte de l'angle d'ouverture de 110 °.

BA 226 105	CHF	102.-
Lèche-frite avec grille, émaillée	CHF	94.71
30 mm de profondeur.		
BS 020 002	CHF	78.-
Pelle à pizza, set de 2 pièces	CHF	72.42
GN 340 230	CHF	818.-
Faitout Gastro Norm en fonte	CHF	759.52
GN 2/3, 165 mm de hauteur, anti-adhésif		

Pour une intégration sous le plan de travail : distance entre le dessous de la plaque de cuisson et le bord supérieur de la porte du four de min. 15 mm.

Respecter les préconisations de montage de la plaque de cuisson (en particulier les instructions pour l'aération et les raccordements gaz/électricité).

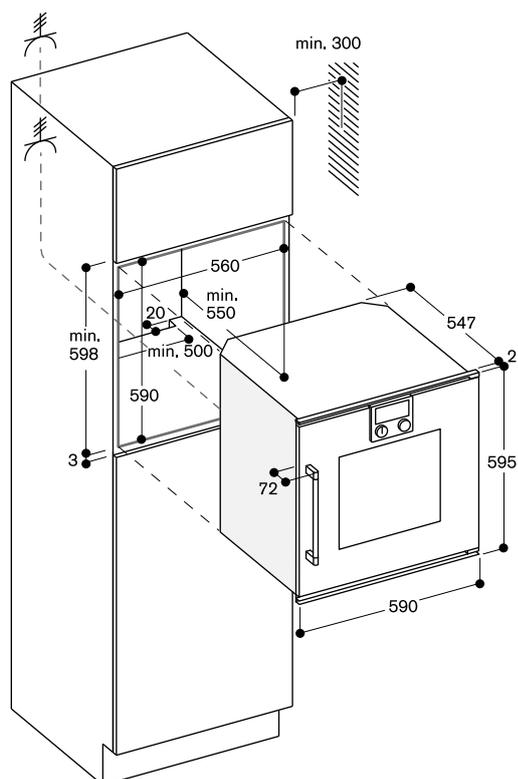
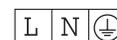
Pour une profondeur d'encastrement de 550 mm, positionner le câble de raccordement dans l'angle de l'appareil.

La prise de raccordement doit être placée en dehors de la niche d'encastrement.

Consulter les détails d'encastrement à la pages 12/13.

Valeurs de raccordement

Classe d'efficacité énergétique: A.
Puissance absorbée 3,7 kW.
Prévoir un câble de raccordement.





Panneau de commande au-dessus

Charnière à droite

BSP 250 100	CHF	4'370.-
Porte plein verre	CHF	4'057.57
sérigraphie Anthracite Gaggenau		
Largeur 60 cm		
BSP 250 110	CHF	4'370.-
Porte plein verre	CHF	4'057.57
sérigraphie Metallic Gaggenau		
Largeur 60 cm		
BSP 250 130	CHF	4'370.-
Porte plein verre	CHF	4'057.57
sérigraphie Silber Gaggenau		
Largeur 60 cm		

Charnière à gauche

BSP 251 100	CHF	4'370.-
Porte plein verre	CHF	4'057.57
sérigraphie Anthracite Gaggenau		
Largeur 60 cm		
BSP 251 110	CHF	4'370.-
Porte plein verre	CHF	4'057.57
sérigraphie Metallic Gaggenau		
Largeur 60 cm		
BSP 251 130	CHF	4'370.-
Porte plein verre	CHF	4'057.57
sérigraphie Silber Gaggenau		
Largeur 60 cm		

TAR	CHF	11.97
	CHF	11.11

Le prix comprend

- 1 Plat inox-GN2/3-non perforé-profondeur 40 mm
- 1 Plat inox-GN2/3-perforé-profondeur 40 mm
- 1 grille
- 1 thermomètre à viande amovible

Accessoires en option

GN 114 130	CHF	72.-
Récipient Gastronorm	CHF	66.85
en inox, GN 1/3		
Non perforé, profondeur 40 mm, 1,5 litre.		
GN 114 230	CHF	93.-
Récipient Gastronorm	CHF	86.35
en inox, GN 2/3		
Non perforé, profondeur 40 mm, 3l.		
GN 124 130	CHF	89.-
Récipient Gastronorm	CHF	82.64
en inox, GN 1/3		
Perforé, profondeur 40 mm, 1,5l.		
GN 124 230	CHF	123.-
Récipient Gastronorm	CHF	114.21
en inox, GN 2/3		
Perforé, profondeur 40 mm, 3l.		
GN 144 130	CHF	145.-
Récipient Gastronorm	CHF	134.63
anti-adhésif, GN 1/3		
Non perforé, profondeur 40 mm, 1,5l.		
GN 144 230	CHF	155.-
Récipient Gastronorm	CHF	143.92
anti-adhésif, GN 2/3		
Non perforé, profondeur 40 mm, 3l.		

Four combi-vapeur Série 200

BSP 250/BSP 251

- Installation à fleur
- Réservoir à eau
- Chaleur tournante de 30 °C à 230 °C avec réglage de l'humidité de 0%, 30%, 60%, 80%, 100%, combinable au choix
- Ecran TFT sensitif
- Appareil sans bandeau de commande avec module de commande sur la porte vitrée
- Cuisson vapeur sans pression
- Régulation électronique de la température de 30 °C à 230 °C
- Sonde thermométrique, amovible
- Volume utile 42 litres
- Classe d'efficacité énergétique A

Modes de cuisson

Chaleur tournante + 100% d'humidité.
Chaleur tournante + 80% d'humidité.
Chaleur tournante + 60% d'humidité.
Chaleur tournante + 30% d'humidité.
Chaleur tournante + 0% d'humidité.
Position étuve.
Décongélation.
Régénération.
Cuisson basse température.

Commande

Commande par boutons rotatifs et écran TFT sensitif.
Affichage texte clair en 25 langues.
Mémorisation de recettes personnelles (incluant la sonde thermométrique).
Touche info avec conseils d'utilisation
Porte à ouverture latérale 110 °.

Equipement

Réservoir à eau amovible d'une capacité de 1,3 litre
Avertissement en cas de niveau d'eau bas.
Sonde thermométrique avec arrêt automatique.
Thermotest : Affichage de la température réelle.
Fonctions du programmeur : durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie, chronomètre, minuterie spéciale cuisson longue durée.
Etalonnage automatique de la température d'ébullition.
Eclairage halogène latéral 60 W.
Enceinte hygiénique en inox.
4 niveaux d'insertion.

Sécurité

Sécurité enfants.
Arrêt de sécurité.
Ventilateur tangentiel favorisant le refroidissement de l'appareil.

Nettoyage

Fonction aide au nettoyage.
Fonction séchage.
Aide au détartrage
Filtre à graisse, lavable au lave-vaisselle.

GN 154 130	CHF	166.-
Récipient Gastronorm	CHF	154.13
anti-adhésif, GN 1/3		
Perforé, profondeur 40 mm, 1,5l.		
GN 154 230	CHF	175.-
Récipient Gastronorm	CHF	162.49
anti-adhésif, GN 2/3		
Perforé, profondeur 40 mm, 3l.		
GN 340 230	CHF	818.-
Faitout Gastro Norm	CHF	759.52
en fonte		
GN 2/3, 165 mm de hauteur, anti-adhésif		
GN 410 130	CHF	51.-
Couvercle Gastronorm	CHF	47.35
en inox, GN 1/3		
GN 410 230	CHF	71.-
Couvercle Gastronorm	CHF	65.92
en inox, GN 2/3		
GR 220 046	CHF	78.-
Grille chromée	CHF	72.42
Sans ouverture, avec pieds.		

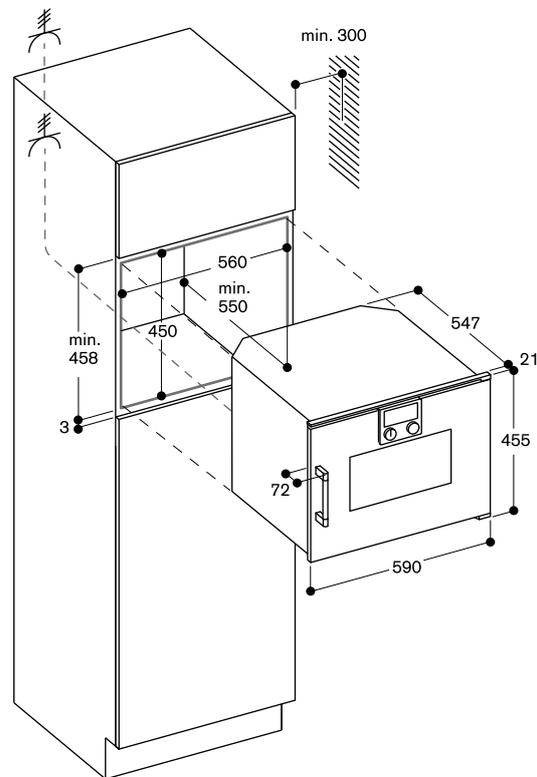
Instructions de montage

Charnières non réversibles.
Aucun appareil électrique ne peut être installé au-dessus du four vapeur.
Distance entre le corps du meuble et la vitre avant du four : 21 mm.
Distance entre le corps du meuble et le bord extérieur de la poignée : 72 mm.
Ecart latéral entre la porte du four et la façade du meuble, min. 5 mm.
Tenir compte du débordement, poignée comprise, pour l'ouverture de tiroirs latéraux.
En cas d'installation dans un angle, tenir compte de l'angle d'ouverture de 110 °.
Pour une profondeur d'encastrement de 550 mm, positionner le câble de raccordement dans l'angle de l'appareil.
La prise de raccordement doit être placée en dehors de la niche d'encastrement.

Consulter les détails d'encastrement à la pages 12/13.

Valeurs de raccordement

Classe d'efficacité énergétique: A.
Puissance absorbée 2,0 kW.
Câble de raccordement 1,5 m sans fiche.





Panneau de commande au-dessus

Charnière à droite

BSP 220 100	CHF	3'570.-
Porte plein verre	CHF	3'314.76
sérigraphie Anthracite Gaggenau		
Largeur 60 cm		
BSP 220 110	CHF	3'570.-
Porte plein verre	CHF	3'314.76
sérigraphie Metallic Gaggenau		
Largeur 60 cm		
BSP 220 130	CHF	3'570.-
Porte plein verre	CHF	3'314.76
sérigraphie Silber Gaggenau		
Largeur 60 cm		

Charnière à gauche

BSP 221 100	CHF	3'570.-
Porte plein verre	CHF	3'314.76
sérigraphie Anthracite Gaggenau		
Largeur 60 cm		
BSP 221 110	CHF	3'570.-
Porte plein verre	CHF	3'314.76
sérigraphie Metallic Gaggenau		
Largeur 60 cm		
BSP 221 130	CHF	3'570.-
Porte plein verre	CHF	3'314.76
sérigraphie Silber Gaggenau		
Largeur 60 cm		

TAR	CHF	11.97
	CHF	11.11

Le prix comprend

- 1 Plat inox-GN2/3-non perforé-profondeur 40 mm
- 1 Plat inox-GN2/3-perforé-profondeur 40 mm
- 1 grille

Accessoires en option

GN 114 130	CHF	72.-
Récipient Gastronorm CHF 66.85 en inox, GN 1/3		
Non perforé, profondeur 40 mm, 1,5 litre.		
GN 114 230	CHF	93.-
Récipient Gastronorm CHF 86.35 en inox, GN 2/3		
Non perforé, profondeur 40 mm, 3l.		
GN 124 130	CHF	89.-
Récipient Gastronorm CHF 82.64 en inox, GN 1/3		
Perforé, profondeur 40 mm, 1,5l.		
GN 124 230	CHF	123.-
Récipient Gastronorm CHF 114.21 en inox, GN 2/3		
Perforé, profondeur 40 mm, 3l.		
GN 144 130	CHF	145.-
Récipient Gastronorm CHF 134.63 anti-adhésif, GN 1/3		
Non perforé, profondeur 40 mm, 1,5l.		
GN 144 230	CHF	155.-
Récipient Gastronorm CHF 143.92 anti-adhésif, GN 2/3		
Non perforé, profondeur 40 mm, 3l.		
GN 154 130	CHF	166.-
Récipient Gastronorm CHF 154.13 anti-adhésif, GN 1/3		
Perforé, profondeur 40 mm, 1,5l.		

Four vapeur série 200

BSP 220/BSP 221

- Installation à fleur
- Réservoir à eau
- Cuisson à l'étuvée sans pression (taux d'humidité de 100 %) avec réglage électronique de la température de 30 °C à 100 °C
- Ecran TFT sensitif
- Appareil sans bandeau de commande avec module de commande sur la porte vitrée
- Réglage de la température électronique de 30 °C à 100 °C
- Volume utile 45 litres

Modes de cuisson

Cuisson à l'étuvée sans pression (taux d'humidité de 100 %) avec réglage électronique de la température de 30 °C à 100 °C.
Position étuve.
Décongélation.
Régénération.
Cuisson basse température.

Commande

Commande par boutons rotatifs et écran TFT sensitif.
Affichage texte clair en 25 langues.
Touche info avec conseils d'utilisation
Porte à ouverture latérale 110 °.

Equipement

Réservoir à eau amovible d'une capacité de 1,3 litre
Avertissement en cas de niveau d'eau bas.
Thermotest : Affichage de la température réelle.
Fonctions du programmeur : durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie, chronomètre, minuterie spéciale cuisson longue durée.
Etalonnage automatique de la température d'ébullition.
Eclairage halogène latéral 48 W.
Enceinte hygiénique en inox.
4 niveaux d'insertion.

Sécurité

Sécurité enfants.
Arrêt de sécurité.
Ventilateur tangentiel favorisant le refroidissement de l'appareil.

Nettoyage

Fonction aide au nettoyage.
Aide au détartrage

Instructions de montage

Charnières non réversibles.
Aucun appareil électrique ne peut être installé au-dessus du four vapeur.
Distance entre le corps du meuble et la vitre avant du four : 21 mm.
Distance entre le corps du meuble et le bord extérieur de la poignée : 72 mm.
Ecart latéral entre la porte du four et la façade du meuble, min. 5 mm.
Tenir compte du débordement, poignée comprise, pour l'ouverture de tiroirs latéraux.
En cas d'installation dans un angle, tenir compte de l'angle d'ouverture de 110 °.
Pour une profondeur d'encastrement de 550 mm, positionner le câble deraccordement dans l'angle de l'appareil.

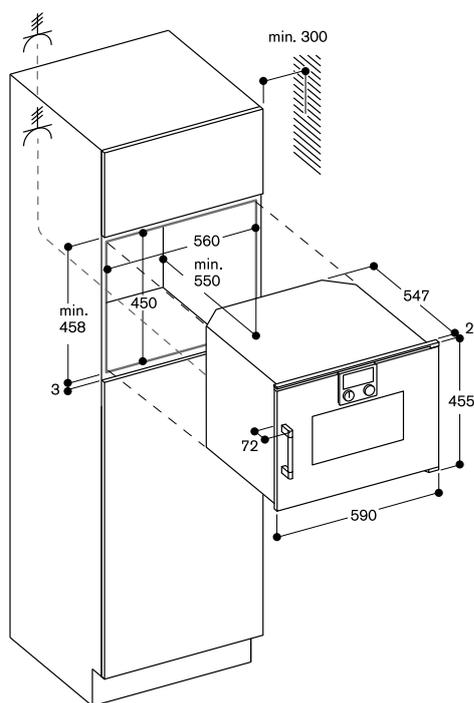
GN 154 230	CHF	175.-
Récipient Gastronorm CHF 162.49 anti-adhésif, GN 2/3		
Perforé, profondeur 40 mm, 3l.		
GN 340 230	CHF	818.-
Faitout Gastro Norm CHF 759.52 en fonte		
GN 2/3, 165 mm de hauteur, anti-adhésif		
GN 410 130	CHF	51.-
Couvercle Gastronorm CHF 47.35 en inox, GN 1/3		
GN 410 230	CHF	71.-
Couvercle Gastronorm CHF 65.92 en inox, GN 2/3		
GR 220 046	CHF	78.-
Grille chromée CHF 72.42		
Sans ouverture, avec pieds.		

La prise de raccordement doit être placée en dehors de la niche d'encastrement.

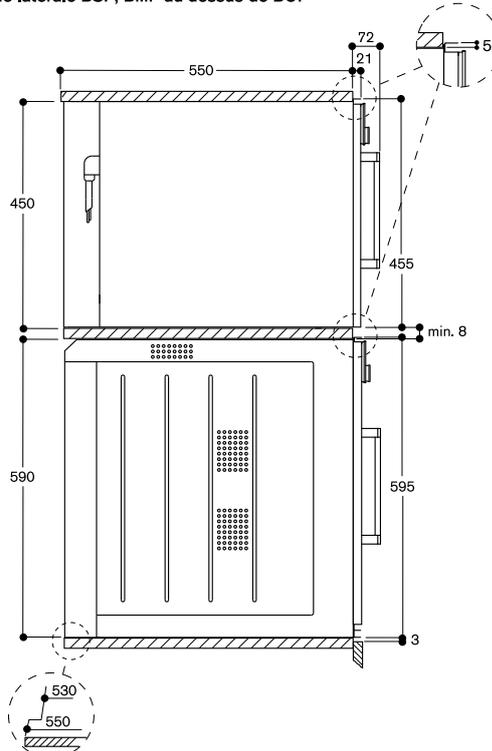
Consulter les détails d'encastrement à la pages 12/13.

Valeurs de raccordement

Puissance absorbée 1,9 kW.
Câble de raccordement 1,5 m sans fiche.



Vue latérale BSP, BMP au-dessus de BOP





Panneau de commande au-dessus

Charnière à droite

BMP 250 100 CHF 4'660.-

Porte plein verre CHF 4'326.83
sérigraphie Anthracite Gaggenau

Largeur 60 cm

BMP 250 110 CHF 4'660.-

Porte plein verre CHF 4'326.83
sérigraphie Metallic Gaggenau

Largeur 60 cm

BMP 250 130 CHF 4'660.-

Porte plein verre CHF 4'326.83
sérigraphie Silber Gaggenau

Largeur 60 cm

Charnière à gauche

BMP 251 100 CHF 4'660.-

Porte plein verre CHF 4'326.83
sérigraphie Anthracite Gaggenau

Largeur 60 cm

BMP 251 110 CHF 4'660.-

Porte plein verre CHF 4'326.83
sérigraphie Metallic Gaggenau

Largeur 60 cm

BMP 251 130 CHF 4'660.-

Porte plein verre CHF 4'326.83
sérigraphie Silber Gaggenau

Largeur 60 cm

TAR CHF 11.97
CHF 11.11

Le prix comprend

- 1 grille combinée
- 1 plat en verre

Micro-ondes combiné série 200

BMP 250/BMP 251

- Installation à fleur
- Emploi du micro-ondes seul ou en combinaison avec le grill et le four
- Programmation possible de 5 modes de cuisson consécutifs, y compris le fonctionnement en combinaison et le temps de repos.
- Ecran TFT sensible
- Appareil sans bandeau de commande avec module de commande sur la porte vitrée
- Réglage de la température électronique
- Volume utile de 36 litres

Programmes

Fonction micro-ondes 5 niveaux de puissance: 1000, 600, 360, 180, 90 W.

Fonction four avec 4 modes de cuisson:

Chaleur tournante 40 °C et de 100 °C à 250 °C

Gril et chaleur tournante de 100 °C à 250 °C

Gril et ventilation de 100 °C à 250 °C.

Gril avec 3 niveaux d'intensité, puissance maximale 2000 W.

Fonction micro-ondes combiné four/gril possible avec 600, 360, 180 et 90 W micro.

15 programmes automatiques avec introduction du poids personnalisables:

4 programmes de décongélation

4 programmes de cuisson

7 programmes combinés

Fonction mémoire pour recettes

Commande

Commande par boutons rotatifs et écran TFT sensible.

Affichage texte clair en 25 langues.

Touche info avec conseils d'utilisation

Porte à ouverture latérale 110 °.

Équipement

Innowave.

Chauffage rapide.

4 niveaux de cuisson.

Thermotest : Affichage de la température réelle.

Eclairage halogène latéral 60 W.

Sécurité

Porte isolée thermiquement par triple vitrage.

Triple protection de porte.

Sécurité enfants.

Arrêt de sécurité.

Ventilateur tangentiel favorisant le refroidissement de l'appareil.

Nettoyage

Enceinte hygiénique en inox avec fond en céramique.

Paroi arrière catalytique.

Instructions de montage

Charnières non réversibles.

Prévoir une niche sans paroi arrière.

Ecart latéral entre la porte du four et la façade du meuble, min. 5 mm.

Distance entre le corps du meuble et la vitre avant du four : 21 mm.

Distance entre le corps du meuble et le bord extérieur de la poignée : 72 mm.

Tenir compte du débordement, poignée comprise, pour l'ouverture de tiroirs latéraux.

En cas d'installation dans un angle, tenir compte de l'angle d'ouverture de 110 °.

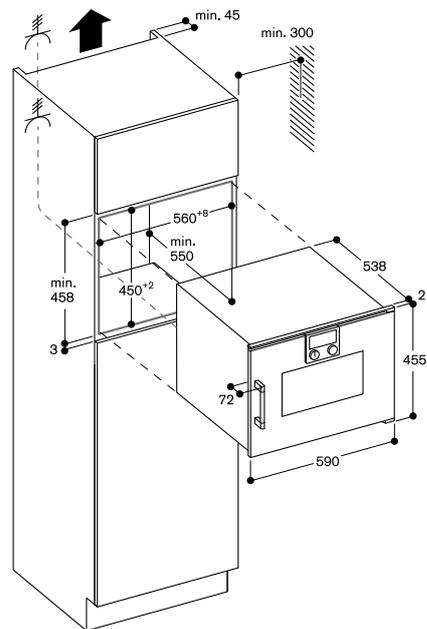
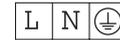
La prise de raccordement doit être placée en dehors de la niche d'encastrement.

Consulter les détails d'encastrement à la pages 12/13.

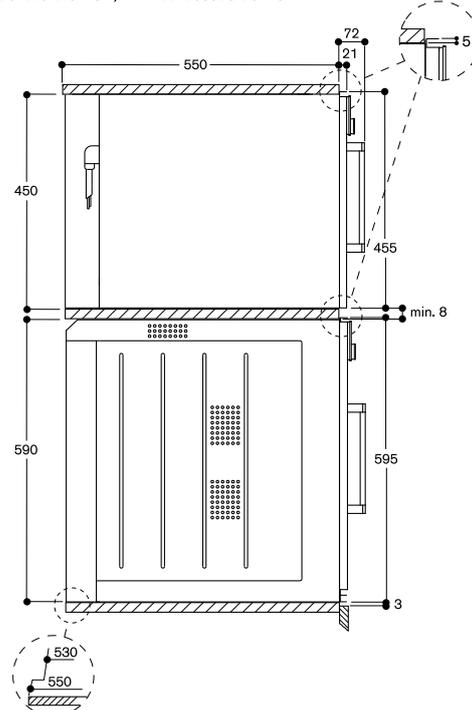
Valeurs de raccordement

Valeurs de raccordement 3,1 kW.

Câble de raccordement 1,5 m sans fiche.



Vue latérale BSP, BMP au-dessus de BOP





Panneau de commande en dessous

Charnière à droite

BMP 224 100	CHF	2'200.-
Porte plein verre	CHF	2'042.71
sérigraphie Anthracite Gaggenau		
Largeur 60 cm		
BMP 224 110	CHF	2'200.-
Porte plein verre	CHF	2'042.71
sérigraphie Metallic Gaggenau		
Largeur 60 cm		
BMP 224 130	CHF	2'200.-
Porte plein verre	CHF	2'042.71
sérigraphie Silber Gaggenau		
Largeur 60 cm		

Charnière à gauche

BMP 225 100	CHF	2'200.-
Porte plein verre	CHF	2'042.71
sérigraphie Anthracite Gaggenau		
Largeur 60 cm		
BMP 225 110	CHF	2'200.-
Porte plein verre	CHF	2'042.71
sérigraphie Metallic Gaggenau		
Largeur 60 cm		
BMP 225 130	CHF	2'200.-
Porte plein verre	CHF	2'042.71
sérigraphie Silber Gaggenau		
Largeur 60 cm		

TAR	CHF	5.99
	CHF	5.56

Le prix comprend

- 1 lèche-frite en verre
- 1 grille

Four à micro-ondes pour Série 200

BMP 224/BMP 225

- Installation à fleur
- Porte sans poignée / ouverture automatique
- Emploi du micro-ondes seul ou en combinaison avec le gril.
- Programmation possible de 5 modes de cuisson consécutifs, y compris le fonctionnement en combinaison et le temps de repos.
- Ecran TFT sensitif
- Réglage de la température électronique
- Volume utile de 21 litres

Programmes

Fonction micro-ondes 5 niveaux de puissance: 900, 600, 360, 180, 90 W.
Gril avec 3 niveaux de puissance max. 1300 W.

Possibilité de combiner le gril avec 3 niveaux de puissance micro-ondes 360, 180 et 90 W.

10 programmes d'adaptation automatique au poids:
3 programmes de décongélation
4 programmes de cuisson
3 programmes combinés
Fonction mémoire pour recettes

Commande

Ouverture automatique de la porte.
Commande par boutons rotatifs et écran TFT sensitif.
Affichage texte clair en 25 langues.
Touche info avec conseils d'utilisation
Porte à ouverture latérale 110 °.

Equipement

Innowave.
Thermotest : Affichage de la température réelle.
Eclairage de l'enceinte 25 watts.
Enceinte en inox hygiénique avec fond en céramique.

Sécurité

Porte isolée thermiquement par double vitrage.
Triple protection de porte.
Sécurité enfants.
Arrêt de sécurité.
Ventilateur tangentiel favorisant le refroidissement de l'appareil.

Instructions de montage

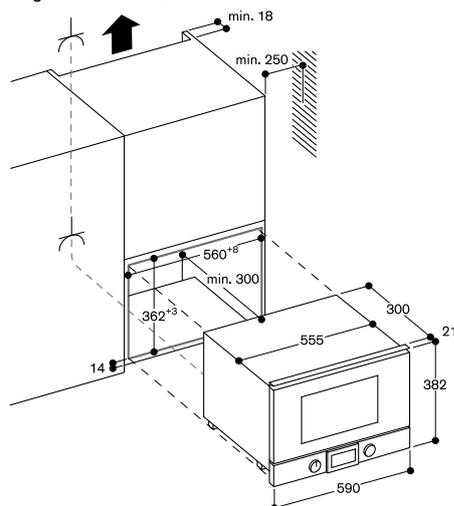
Charnières non réversibles.
Minimum d'installation hauteur 85 cm (tablette intermédiaire).
Pieds avant réglables en hauteur.
L'installation BMP sur le BOP avec tablette intermédiaire.
Ecart latéral entre la porte du four et la façade du meuble, min. 5 mm.
Distance entre le corps du meuble et la vitre avant du four : 21 mm.
En cas de placement en angle, prévoir un angle d'ouverture de la porte d'au moins 90 °.

Consulter les détails d'encastrement à la pages 12/13.

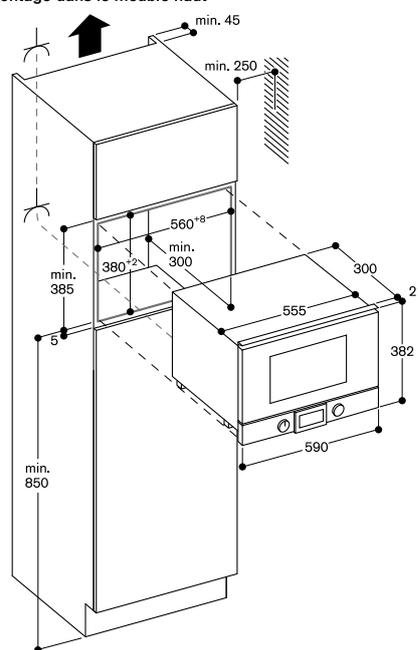
Valeurs de raccordement

Valeurs de raccordement 2,0 kW.
Cordon secteur 1,5 m, avec prise.

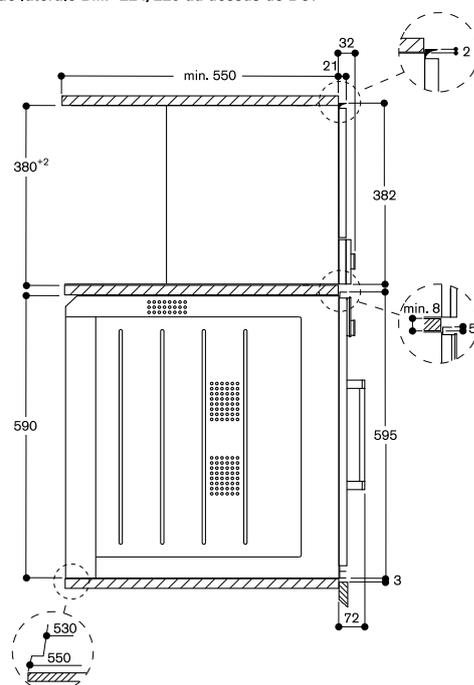
Montage dans le meuble haut



Montage dans le meuble haut



Vue latérale BMP 224/225 au-dessus de BOP





Panneau de commande au-dessus

CMP 270 101	CHF 4'830.-
Porte plein verre	CHF 4'484.68
sérigraphie Anthracite Gaggenau	
Largeur 60 cm	
CMP 270 111	CHF 4'830.-
Porte plein verre	CHF 4'484.68
sérigraphie Metallic Gaggenau	
Largeur 60 cm	
CMP 270 131	CHF 4'830.-
Porte plein verre	CHF 4'484.68
sérigraphie Silber Gaggenau	
Largeur 60 cm	

TAR	CHF	11.97
	CHF	11.11

Le prix comprend

1	vis de montage
1	cuillère de dosage
1	bandes test
1	réceptif à lait

Machine à espresso Série 200

CMP 270

- Porte sans poignée / système de fermeture douce de la porte
- Raccordement direct à l'arrivée et à l'évacuation d'eau
- Machine prête en permanence grâce au chauffage en continu et à une température de percolation constante
- Technique de percolation Aroma pour la plénitude de l'arôme
- Auto-nettoyage après chaque utilisation.
- Ecran TFT sensitif
- Appareil sans bandeau de commande avec module de commande sur la porte vitrée
- Préparation de toutes les boissons par simple pression d'un bouton
- Fonction personnalisée
- 7 scénarios d'éclairage
- Contrôle électronique du niveau de remplissage du lait, de l'eau et du café en grains permettant un résultat parfait

Types de boissons

Ristretto / 2 x Ristretto.
 Espresso / 2 x Espresso.
 Espresso Macchiato / 2 x Espresso Macchiato.
 Café / 2 x Café.
 Americano / 2 x Americano.
 Café au lait / 2 x Café au lait.
 Latte Macchiato / 2 x Latte Macchiato.
 Cappuccino / 2 x Cappuccino.
 Flat White / 2 x Flat White.
 Mousse de lait / 2 x Mousse de lait.
 Lait chaud / 2 x Lait chaud.
 Eau chaude / 2 x Eau chaude.

Commande

Porte avec système de fermeture douce.
 Commande par boutons rotatifs et écran TFT sensitif.
 Affichage texte clair en 25 langues.
 Fonction de personnalisation, pour mémoriser jusqu'à 8 combinaisons différentes selon votre goût personnel.
 4 réglages de taille de boisson, le volume ajusté individuellement pour correspondre à la taille de la tasse.
 8 niveaux de réglage de l'intensité du café de très doux à extra fort.
 3-étapes de réglage de la température du café.
 10 niveaux de réglage de la température de l'eau chaude.
 4 stades de réglage pour le café-lait.
 Degré de mouture réglable.
 Buse de sortie du café réglable en hauteur de 7 à 15 cm.
 Accès facile aux réservoirs d'eau, de lait et de café en grains situés derrière la porte.

Équipement

Unité de broyage avec disques en céramique, sans entretien.
 Compartiment séparé pour une 2e sorte de café moulu.
 Pompe à eau avec une pression de 19 Bar.
 Procédé de mouture et de percolation double pour 1 tasse.
 Procédé de mouture et de percolation double pour 2 tasses.
 Système de distribution de lait intégré dans l'écoulement du café.

Réservoir à lait en inox, avec isolation, contenance 0.5 litres.
 Éclairage LED intégré.
 Réservoir à grains amovible avec couvercle de protection d'arôme contenance 500 g, permet de changer sans effort de type de café en grains.
 Réglage automatique de la quantité de café.
 Récipient d'eau fraîche amovible 2.4 l.
 Témoin électronique de remplacement du filtre à eau.
 Fonction eau fraîche pour remplissage du réservoir d'eau avec de l'eau fraîche.
 Témoin électronique de saturation du bac de marc de café et d'eau.

Sécurité

Sécurité enfants.
 Aquastop avec garantie.

Nettoyage

Programme de rinçage automatique au moment du branchement et de la coupure.
 Nettoyage automatique par vapeur du système de lait après chaque boisson.
 Programme automatique de nettoyage et de détartrage.
 Programme de vidange, pour une préparation de l'appareil avant le départ en vacances ou pour le transport.
 La fonction vidange du broyeur permet d'éliminer les résidus de café précédents lors du changement de type de grains de café.
 Unité de percolation amovible.
 Bac de marc de café et d'eau lavable au lave-vaisselle.

Instructions de montage

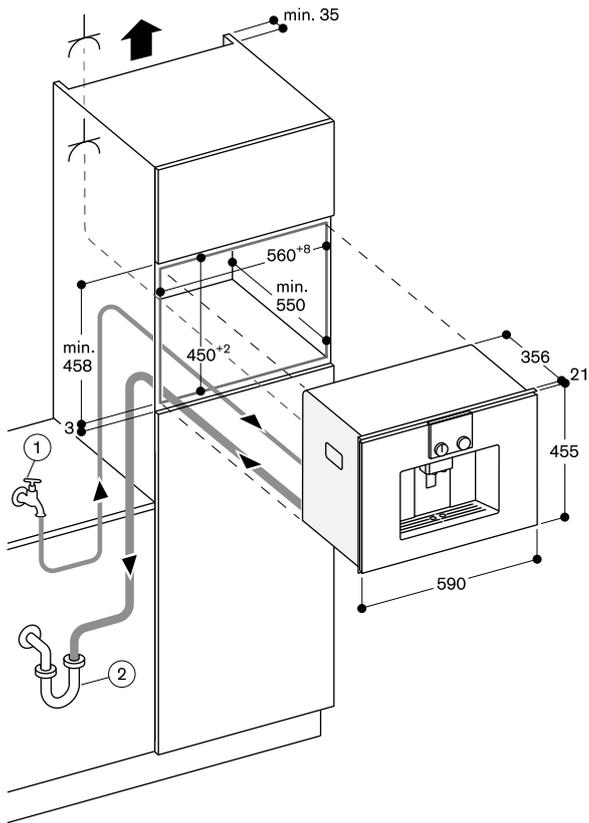
Hauteur d'installation idéale 95 - 145 cm (à partir du sol).
 Prévoir un espace de 5 mm au minimum entre l'appareil et les parois du meuble
 Distance entre le corps du meuble et la vitre avant du four: 21 mm.
 En cas d'installation dans un angle, prévoir un espace latéral de chaque côté.
 Angle d'ouverture de porte env. 110° (de série) - distance latérale de min. 350 mm à respecter par rapport au mur.
 Pour un angle d'ouverture de porte d'env. 155° - distance latérale de min. 650 mm à respecter par rapport au mur.
 Pour un angle d'ouverture d'env. 92° - distance latérale de min. 100 mm à respecter par rapport au mur (pièce détachée Nr. 00636455).
 Combinaison idéale au-dessus du tiroir chauffant de 14 cm dans une niche standard de 59cm.
 Le tuyau d'évacuation d'eau ne doit en aucun cas être positionné plus haut que le bord inférieur de l'appareil, et au minimum 150 mm plus bas que l'évacuation d'eau (voir schéma "Raccordement évacuation d'eau").
 Si l'appareil est placé trop loin de l'évacuation principale (siphon), il faut adapter le système d'évacuation sur place (installation selon configuration de l'habitation).
 Le robinet d'arrivée d'eau doit toujours être accessible, il ne peut pas être placé derrière l'appareil.

Le tuyau d'évacuation d'eau relié au siphon, doit toujours être accessible et ne pas être placé derrière l'appareil.
 Accessoires spéciaux (à commander en tant que pièces détachées):
 ET-Nr. 17000705 Filtre à eau
 ET-Nr. 00311819 Tablettes de détartrage
 ET-Nr. 00311769 Tablettes de nettoyage
 ET-Nr. 00636455 Réducteur d'angle d'ouverture à 92°
 ET-Nr. 11015223 Réservoir à grains avec couvercle

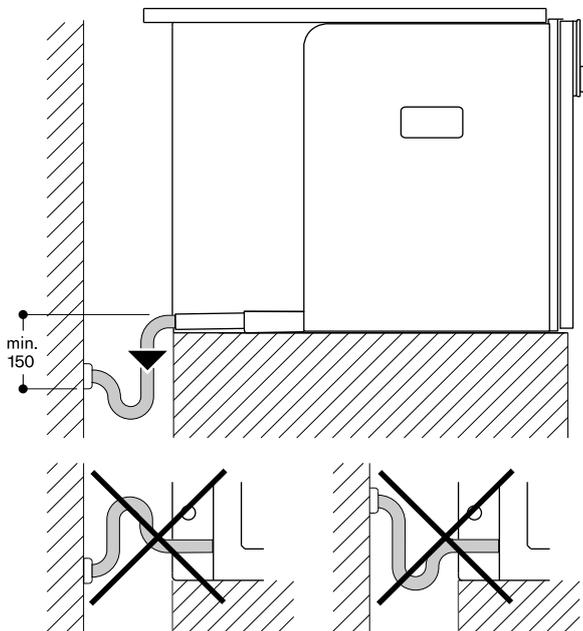
Consulter les détails d'encastrement à la pages 12/13.

Valeurs de raccordement

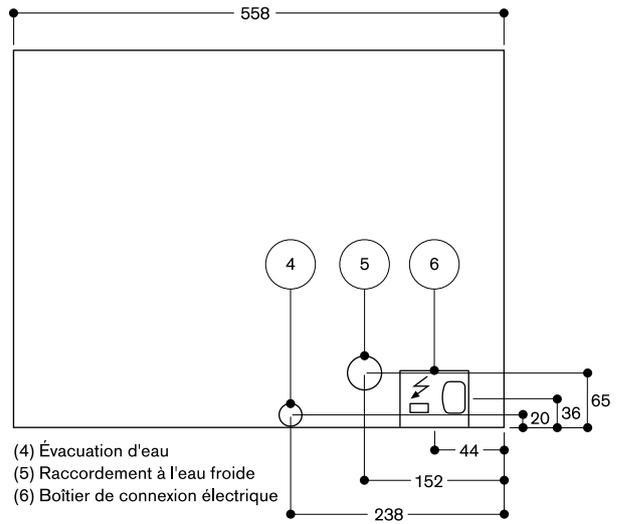
Puissance de raccordement totale 1.60 kW.
 Câble 1.7 m avec fiche.
 Raccordement uniquement à l'eau froide.
 Tuyau d'arrivée d'eau 165 cm avec raccord 3/4" (26,4 mm), possibilité d'être rallongé.
 Tuyau d'évacuation d'eau (Ø 18 mm) 170 cm (Tuyau HT).



Raccordement d'eaux usées



Vue de derrière



- (4) Évacuation d'eau
- (5) Raccordement à l'eau froide
- (6) Boîtier de connexion électrique



Panneau de commande au-dessus

CMP 250 101	CHF	4'100.-
Porte plein verre	CHF	3'806.87
sérigraphie Anthracite Gaggenau		
Largeur 60 cm		
CMP 250 111	CHF	4'100.-
Porte plein verre	CHF	3'806.87
sérigraphie Metallic Gaggenau		
Largeur 60 cm		
CMP 250 131	CHF	4'100.-
Porte plein verre	CHF	3'806.87
sérigraphie Silber Gaggenau		
Largeur 60 cm		

TAR	CHF	11.97
	CHF	11.11

Le prix comprend

1	vis de montage
1	cuillère de dosage
1	bandes test
1	réceptif à lait

Machine à espresso Série 200

CMP 250

- Porte sans poignée / système de fermeture douce de la porte
- Machine prête en permanence grâce au chauffage en continu et à une température de percolation constante
- Technique de percolation Aroma pour la plénitude de l'arôme
- Auto-nettoyage après chaque utilisation.
- Ecran TFT sensitif
- Appareil sans bandeau de commande avec module de commande sur la porte vitrée
- Préparation de toutes les boissons par simple pression d'un bouton
- Fonction personnalisée
- 7 scénarios d'éclairage
- Contrôle électronique du niveau de remplissage du lait, de l'eau et du café en grains permettant un résultat parfait

Types de boissons

Ristretto / 2 x Ristretto.
 Espresso / 2 x Espresso.
 Espresso Macchiato / 2 x Espresso Macchiato.
 Café / 2 x Café.
 Americano / 2 x Americano.
 Café au lait / 2 x Café au lait.
 Latte Macchiato / 2 x Latte Macchiato.
 Cappuccino / 2 x Cappuccino.
 Flat White / 2 x Flat White.
 Mousse de lait / 2 x Mousse de lait.
 Lait chaud / 2 x Lait chaud.
 Eau chaude / 2 x Eau chaude.

Commande

Porte avec système de fermeture douce.
 Commande par boutons rotatifs et écran TFT sensitif.
 Affichage texte clair en 25 langues.
 Fonction de personnalisation, pour mémoriser jusqu'à 8 combinaisons différentes selon votre goût personnel.
 4 réglages de taille de boisson, le volume ajusté individuellement pour correspondre à la taille de la tasse.
 8 niveaux de réglage de l'intensité du café de très doux à extra fort.
 3-étapes de réglage de la température du café.
 10 niveaux de réglage de la température de l'eau chaude.
 4 stades de réglage pour le café-lait.
 Degré de mouture réglable.
 Buse de sortie du café réglable en hauteur de 7 à 15 cm.
 Accès facile aux réservoirs d'eau, de lait et de café en grains situés derrière la porte.

Equipement

Unité de broyage avec disques en céramique, sans entretien.
 Compartiment séparé pour une 2e sorte de café moulu.
 Pompe à eau avec une pression de 19 Bar .
 Procédé de mouture et de percolation double pour 1 tasse.
 Procédé de mouture et de percolation double pour 2 tasses.
 Système de distribution de lait intégré dans l'écoulement du café.
 Réservoir à lait en inox,avec isolation, contenance 0.5 litres.

Eclairage LED intégré.
 Réservoir à grains amovible avec couvercle de protection d'arôme contenance 500 g, permet de changer sans effort de type de café en grains.
 Réglage automatique de la quantité de café.
 Récipient d'eau fraîche amovible 2.4 l.
 Témoin électronique de remplacement du filtre à eau.
 Témoin électronique de saturation du bac de marc de café et d'eau.

Sécurité

Sécurité enfants.

Nettoyage

Programme de rinçage automatique au moment du branchement et de la coupure.
 Nettoyage automatique par vapeur du système de lait après chaque boisson.
 Programme automatique de nettoyage et de détartrage.
 Programme de vidange, pour une préparation de l'appareil avant le départ en vacances ou pour le transport.
 La fonction vidange du broyeur permet d'éliminer les résidus de café précédents lors du changement de type de grains de café.
 Unité de percolation amovible.
 Bac de marc de café et d'eau lavable au lave-vaisselle.

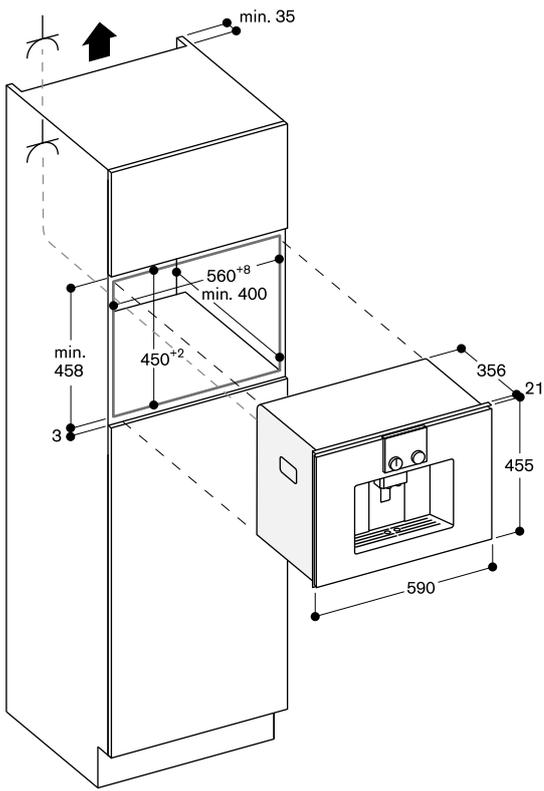
Instructions de montage

Hauteur d'installation idéale 95 - 145 cm (à partir du sol).
 Prévoir un espace de 5 mm au minimum entre l'appareil et les parois du meuble
 Distance entre le corps du meuble et la vitre avant du four: 21 mm.
 En cas d'installation dans un angle, prévoir un espace latéral de chaque côté.
 Angle d'ouverture de porte env. 110° (de série) - distance latérale de min. 350 mm à respecter par rapport au mur.
 Pour un angle d'ouverture de porte d'env. 155° - distance latérale de min. 650 mm à respecter par rapport au mur.
 Pour un angle d'ouverture d'env. 92° - distance latérale de min. 100 mm à respecter par rapport au mur (pièce détachée Nr. 00636455).
 Combinaison idéale au-dessus du tiroir chauffant de 14 cm dans une niche standard de 59cm.
 Accessoires spéciaux (à commander en tant que pièces détachées):
 ET-Nr. 17000705 Filtre à eau
 ET-Nr. 00311819 Tablettes de détartrage
 ET-Nr. 00311769 Tablettes de nettoyage
 ET-Nr. 00636455 Réducteur d'angle d'ouverture à 92°
 ET-Nr. 11015223 Réservoir à grains avec couvercle

Consulter les détails d'encastrement à la pages 12/13.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 1.60 kW.
 Câble 1.7 m avec fiche.



Quelles que soient vos préférences, Gaggenau les satisfera pleinement. Si vous choisissez un système Gastro Norm, vous réussirez sans effort la préparation, le stockage, la cuisson ou la régénération de vos plats. Si vous préférez en revanche un micro-ondes ou un four combiné micro-ondes, vous pouvez combiner la cuisson traditionnelle au micro-ondes et le gril. Vous pouvez être sûr que vos possibilités sont loin d'être épuisées.

La machine expresso tout automatique permet de stocker jusqu'à huit boissons au café différentes et de préparer simultanément deux tasses. L'appareil doté d'un raccordement fixe contrôle le niveau de remplissage du lait et des grains de café tandis que l'appareil doté d'un réservoir à eau affiche en plus le niveau d'eau. Avec une arrivée et une évacuation de l'eau fixes, non seulement vous n'avez plus besoin de remplir le réservoir d'eau, mais il vous est également inutile de vider la cuvette d'égouttage.

Le tiroir chauffant préchauffe à la température souhaitée, les assiettes pour six à douze personnes, mais il peut faire bien plus encore: décongeler, faire lever la pâte, maintenir au chaud et cuire à basse température.

Le tiroir sous vide permet de faire mariner plus vite, de conserver plus longtemps la fraîcheur de la viande, du poisson et des légumes, mais il permet aussi de fermer vos bocaux de confiture et de chutney en toute sécurité. Toutes ces possibilités sont masquées derrière une façade sans poignée, qui s'ouvre d'une légère pression et qui a le même encombrement réduit qu'un tiroir chauffant.



GAGGENAU

GAGGENAU



Le tiroir sous vide



DVP 221 100 CHF 3'840.-
Tiroir Sous Vide CHF 3'565.46
Série 200

Face plein verre sérigraphie
Anthracite Gaggenau
Largeur 60 cm, Hauteur 14 cm

DVP 221 110 CHF 3'840.-
Tiroir Sous Vide CHF 3'565.46
Série 200

Face plein verre sérigraphie
Metallic Gaggenau
Largeur 60 cm, Hauteur 14 cm

DVP 221 130 CHF 3'840.-
Tiroir Sous Vide CHF 3'565.46
Série 200

Face plein verre sérigraphie
Silber Gaggenau
Largeur 60 cm, Hauteur 14 cm

TAR CHF 5.99
CHF 5.56

Le prix comprend

- 1 Paquet de sacs sous vide, petits, de 180 mm x 280 mm, 50 pcs
- 1 Paquet de sacs sous vide, grands, de 240 mm x 350 mm, 50 pcs
- 1 Rehausseur pour aliments à mettre sous vide
- 1 Adaptateur pour aspiration externe
- 1 Tuyau d'aspiration
- 1 Adaptateur pour fermetures de bouteilles
- 3 Fermetures de bouteilles

Accessoires en option

BA 080 670 CHF 86.-
Sacs sous vide, petits, de 180 mm x 280 mm, 100 pcs.

BA 080 680 CHF 98.-
Sacs sous vide, grands, de 240 mm x 350 mm, 100 pcs.

Tiroir sous vide Série 200

DVP 221

- Intégrable dans une niche de meuble de 14 cm de haut
- Compartiment sous vide hygiénique en inox, hauteur utile maximale de 80 mm
- 3 niveaux d'aspiration dans le compartiment, max. 99%
- 3 niveaux d'aspiration hors compartiment, max. 90%
- Détection automatique de la connexion pour l'aspiration externe
- Installation à fleur
- Tiroir sans poignée
- Système d'ouverture "push-to-open"

Applications

Aspiration pour cuisson sous vide.
Marinade et aromatisation rapides.
Mise sous vide pour prolonger la durée de conservation.
Mise sous vide de récipients externes.
Mise sous vide de liquides.

Commande

Commande par touches sensibles.

Equipement

Volume utile 7 litres.
Charge maximale 10 kg.
Taille maximale du sac sous vide l 240 mm x L 350 mm.
3 niveaux de thermo-soudure
Barre de thermo-soudure, anti-adhérente, amovible.
Couvercle en verre Securit, ouverture automatique après l'aspiration.
Rehausseur pour aliments à mettre sous vide, 44 mm, intégrable.
Tablette dans le compartiment sous vide pour aspiration externe, L 275 mm x l 210 mm.
Membrane servant à éviter le reflux de liquides en cas d'aspiration externe.
Fonction séchage pour la pompe aspirante.
Fonction alarme.

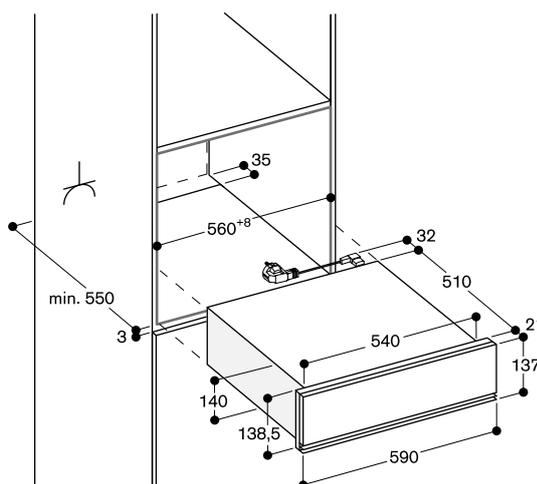
Instructions de montage

Prévoir un espace de 5 mm au minimum entre l'appareil et les parois du meuble
La distance entre le corps du meuble et la façade est de 21 mm.
Encastrement de BS/BM/CM directement sur DV dans la niche de 59 cm sans plancher intermédiaire.
Encastrement possible sous le plan de travail ou dans une niche seule.
Le branchement électrique peut être placé derrière l'appareil.

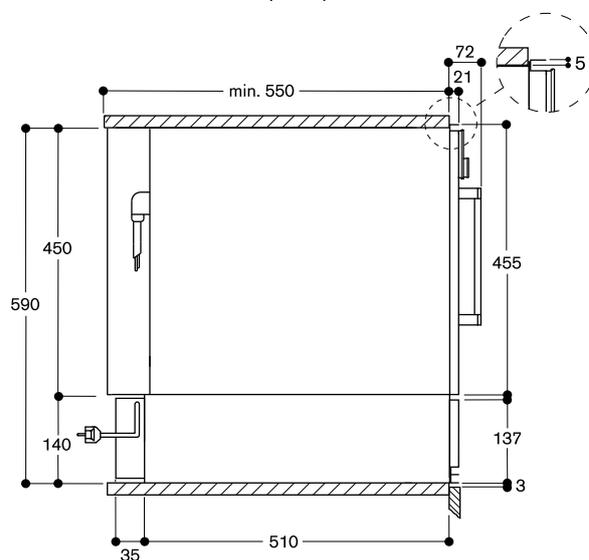
Consulter les détails d'encastrement à la pages 12/13.

Valeurs de raccordement

Puissance totale: 0.32 kW
Cordon secteur 1.5 m avec prise.



Vue latérale DVP 221 sous BSP, BMP, CMP





WSP 221 100 CHF 1'335.-
 Face plein verre CHF 1'239.50
 sérigraphie Anthracite Gaggenau
 Largeur 60 cm, Hauteur 14 cm

WSP 221 110 CHF 1'335.-
 Face plein verre CHF 1'239.50
 sérigraphie Metallic Gaggenau
 Largeur 60 cm, Hauteur 14 cm

WSP 221 130 CHF 1'335.-
 Face plein verre CHF 1'239.50
 sérigraphie Silber Gaggenau
 Largeur 60 cm, Hauteur 14 cm

TAR CHF 5.99
 CHF 5.56

Tiroir chauffant Série 200

WSP 221

- Installation à fleur
- Tiroir sans poignée
- Système d'ouverture "push-to-open"
- Intérieur en acier inoxydable hygiénique avec sol en verre
- Quatre niveaux de puissance dans la plage de température de 40 ° C à 80 ° C (surface en verre)
- Conserve la nourriture chaude

Modes de chauffe

Lever la pâte.

Préchauffer des récipients à boire de petite taille.

Maintenir au chaud / Cuisson à basse température.

Préchauffer la vaisselle.

Commande

Commande par bouton rotatif

Equipement

Capacité utile 20 litres.

Capacité: Vaisselle pour 6 personnes avec assiettes de ø 24 cm et tasses à bouillon.

Plus vaisselle supplémentaire suivant la forme.

Charge max. 25 kg.

Dimensions de l'enceinte:

L 468 x H 92 x P 458 mm.

Chauffage sous fond de verre pour un nettoyage facile.

Ventilateur pour une répartition uniforme de la chaleur.

Témoin lumineux, visible dans la face en verre.

Fond du tiroir en verre sécurit.

Instructions de montage

Prévoir un espace de 5 mm au minimum entre l'appareil et les parois du meuble

Distance entre le corps du meuble et la vitre avant du four : 21 mm.

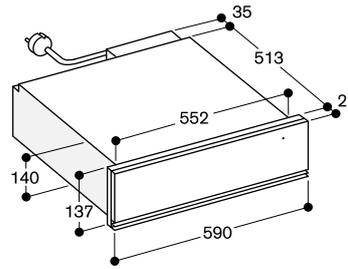
Placement du BSP / BMP / CMP directement au-dessus du tiroir chauffant sans plaque intermédiaire dans niche de 59 cm .

Le branchement électrique peut être placé derrière l'appareil.

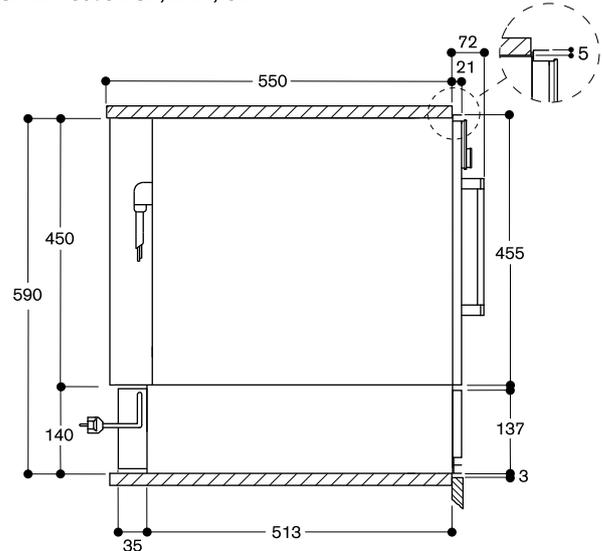
Valeurs de raccordement

Puissance totale: 0,81 kW

Cordon secteur 1,5 m, enfichable.



WSP 221 sous BSP, BMP, CMP





WSP 222 100	CHF 1'470.-
Face plein verre	CHF 1'364.90
sérigraphie Anthracite Gaggenau	
Largeur 60 cm, Hauteur 29 cm	
WSP 222 110	CHF 1'470.-
Face plein verre	CHF 1'364.90
sérigraphie Metallic Gaggenau	
Largeur 60 cm, Hauteur 29 cm	
WSP 222 130	CHF 1'470.-
Face plein verre	CHF 1'364.90
sérigraphie Silber Gaggenau	
Largeur 60 cm, Hauteur 29 cm	

TAR	CHF	11.97
	CHF	11.11

Tiroir chauffant Série 200

WSP 222

- Installation à fleur
- Tiroir sans poignée
- Système d'ouverture "push-to-open"
- Intérieur en acier inoxydable hygiénique avec sol en verre
- Quatre niveaux de puissance dans la plage de température de 40 ° C à 80 ° C (surface en verre)
- Conserve la nourriture chaude

Modes de chauffe

- Lever la pâte.
- Préchauffer des récipients à boire de petite taille.
- Maintenir au chaud / Cuisson à basse température.
- Préchauffer la vaisselle.

Commande

Commande par bouton rotatif

Equipement

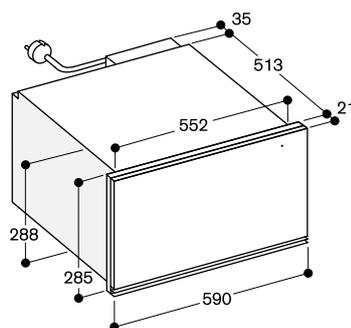
Capacité utile 52 litres.
Vaisselle pour 12 personnes, assiettes \varnothing 24 cm et assiettes profondes, plus vaisselle supplémentaire suivant la forme.
Charge max. 25 kg.
Dimensions de l'enceinte: L 468 x H 242 x P 458 mm.
Chauffage sous fond de verre pour un nettoyage facile.
Ventilateur pour une répartition uniforme de la chaleur.
Témoin lumineux, visible dans la face en verre.
Fond du tiroir en verre sécurit.

Instructions de montage

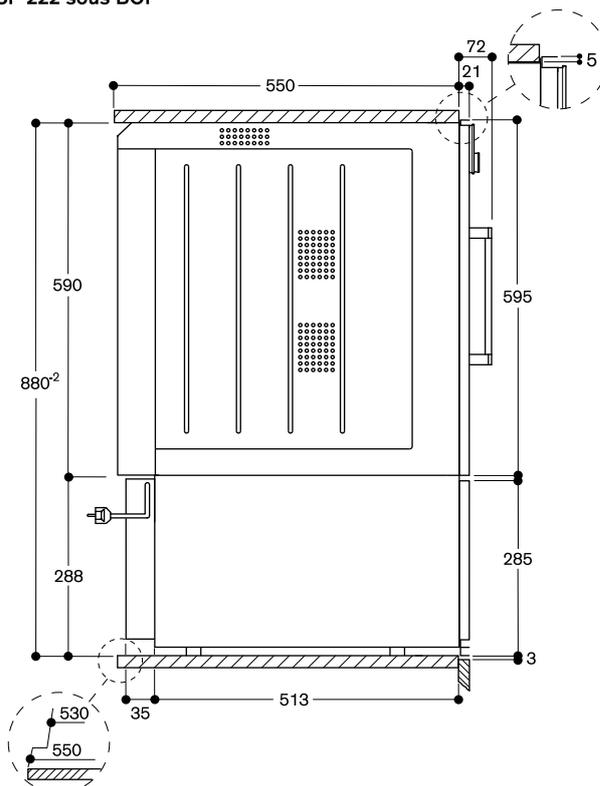
Prévoir un espace de 5 mm au minimum entre l'appareil et les parois du meuble
Distance entre le corps du meuble et la vitre avant du four : 21 mm.
Le branchement électrique peut être placé derrière l'appareil.

Valeurs de raccordement

Puissance totale: 0,81 kW
Cordon secteur 1,5 m, enfichable.



WSP 222 sous BOP



Accessoires et accessoires spéciaux de la série 200

Pour l'attribution exacte, voir pages 66-67.

BA 016 105	CHF	420.-
Tiroir coulissant	CHF	389.97
Cadre en fonte pyrolysable et glissière télescopique entièrement extractible.		



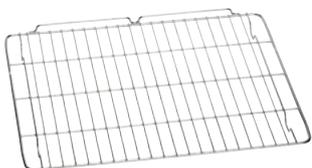
BA 026 115	CHF	102.-
Tôle de cuisson,	CHF	94.71
émaillée 15mm de profondeur.		



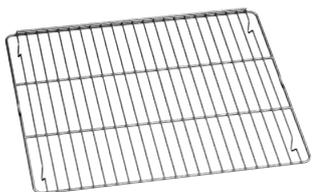
BA 226 112	CHF	102.-
Tôle de cuisson,	CHF	94.71
émaillée 29mm de profondeur.		



BA 036 102	CHF	76.-
Grille chromée	CHF	70.57
Sans ouverture, avec pieds.		



BA 036 105	CHF	76.-
Grille chromée	CHF	70.57
Sans ouverture, avec pieds.		



BA 046 115	CHF	135.-
Lèche-frite en verre	CHF	125.35
24mm de profondeur.		



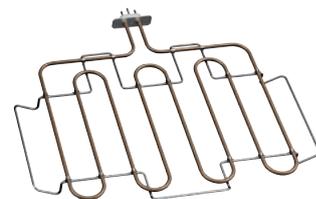
BA 226 102	CHF	102.-
Lèche-frite avec grille,	CHF	94.71
émaillée 37mm de profondeur		



BA 226 105	CHF	102.-
Lèche-frite avec grille,	CHF	94.71
émaillée 30mm de profondeur.		



BA 056 115	CHF	155.-
Corps de chauffe pour CHF	CHF	143.92
pierre à cuire et rôtissoire Gastronom, 230 V.		



BA 056 125	CHF	175.-
Corps de chauffe pour CHF	CHF	162.49
pierre à cuire et rôtissoire Gastronom, 400 V.		

BA 056 133	CHF	398.-
Pierre à cuire	CHF	369.55
Avec son support et pelle à pizza (commander le corps de chauffe séparément) N'est pas combinable avec le système de rail télescopique.		



BA 058 133	CHF	398.-
Pierre à cuire	CHF	369.55
Avec son support et pelle à pizza (commander le corps de chauffe séparément) (BO 480) N'est pas combinable avec le système de rail télescopique.		

BS 020 002	CHF	78.-
Pelle à pizza, set de	CHF	72.42
2 pièces.		



GN 114 130	CHF	72.-
Récipient Gastronom	CHF	66.85
en inox, GN 1/3 Non perforé, profondeur 40 mm, 1,5 litre.		



GN 114 230	CHF	93.-
Récipient Gastronom	CHF	86.35
en inox, GN 2/3 Non perforé, profondeur 40 mm, 3l.		



GN 124 130	CHF	89.-
Récipient Gastronom	CHF	82.64
en inox, GN 1/3 Perforé, profondeur 40 mm, 1,5l.		



GN 124 230	CHF	123.-
Récipient Gastronom	CHF	114.21
en inox, GN 2/3 Perforé, profondeur 40 mm, 3l.		



GN 144 130	CHF	145.-
Récipient Gastronom	CHF	134.63
anti-adhésif, GN 1/3 Non perforé, profondeur 40 mm, 1,5l.		



GN 144 230	CHF	155.-
Récipient Gastronorm anti-adhésif, GN 2/3	CHF	143.92
Non perforé, profondeur 40 mm, 3l.		



GN 154 130	CHF	166.-
Récipient Gastronorm anti-adhésif, GN 1/3	CHF	154.13
Perforé, profondeur 40 mm, 1,5l.		



GN 154 230	CHF	175.-
Récipient Gastronorm anti-adhésif, GN 2/3	CHF	162.49
Perforé, profondeur 40 mm, 3l.		



GN 340 230	CHF	818.-
Faitout Gastro Norm en fonte	CHF	759.52
GN 2/3, 165 mm de hauteur, anti-adhésif		
Permet de saisir dans le four avec la fonction Faitout.		
Les deux parties de la rôtissoire Gastronorm (format GN 2/3) peuvent se séparer et s'utiliser comme moule ou comme poêle, hauteur 100 et 65 mm.		
Pour four avec système d'extraction BA 016 103 ou BA 018 103 commander le corps de chauffe séparément.		



GN 410 130	CHF	51.-
Couvercle Gastronorm en inox, GN 1/3	CHF	47.35
à utiliser avec les plats en inox Gastronorm.		



GN 410 230	CHF	71.-
Couvercle Gastronorm en inox, GN 2/3	CHF	65.92
à utiliser avec les plats en inox Gastronorm.		



GR 220 046	CHF	78.-
Grille chromée	CHF	72.42
Sans ouverture, avec pieds.		



BA 080 670	CHF	86.-
Sacs sous vide, petits, de 180 mm x 280 mm,	CHF	79.85
100 pcs.		



BA 080 680	CHF	98.-
Sacs sous vide, grands, de 240 mm x 350 mm,	CHF	90.99
100 pcs.		



Accessoires et accessoires spéciaux série 200



BOP 250/BOP 251

BOP 240/BOP 241

Tôle à pâtisserie			Four	Four
BA 026 115	15 mm de profondeur		•/°	•/°
BA 226 112	30 mm de profondeur			
Glissières d'extraction				
BA 016 105	Tiroir coulissant avec cadre en fonte pyrolytique et glissière télescopique totalement extractible pour BO 60 cm. Pour BO 2...0. Kit d'adaptation requis.		°	°
BA 216 102	Quadruple rail télescopique			
Voûte avec émailage spécial catalytique				
664048	Pièce détachée	Paroi supérieure de four, pour montage ultérieur		•/°
664248	Pièce détachée	Paroi arrière de four, pour montage ultérieur		•/°
Pierre à cuire				
BA 056 130	Avec support et pelle à pizza (commander séparément la résistance)			
BA 056 133	Avec support et pelle à pizza (commander séparément la résistance)		°	°
Faitout Gastronorm, inox				
GN 114 130	GN 1/3, non perforé, profondeur 40 mm, 1,5 l			
GN 114 230	GN 2/3, non perforé, profondeur 40 mm, 3 l			
GN 124 130	GN 1/3, perforé, profondeur 40 mm, 1,5 l			
GN 124 230	GN 2/3, perforé, profondeur 40 mm, 3 l			
GN 144 130	GN 1/3, anti-adhésif, non perforé, profondeur 40 mm, 1,5 l			
GN 144 230	GN 2/3, anti-adhésif, non perforé, profondeur 40 mm, 3 l			
GN 154 130	GN 1/3, anti-adhésif, perforé, profondeur 40 mm, 1,5 l			
GN 154 230	GN 2/3, anti-adhésif, perforé, profondeur 40 mm, 3 l			
GN 410 130	Couvercle GastroNorm en inox GN 1/3			
GN 410 230	Couvercle GastroNorm en inox GN 2/3			
Faitout Gastronorm en aluminium				
GN 340 230	Revêtement anti-adhésif		°	°
Lèche-frite en verre				
BA 046 115	24 mm de profondeur		•/°	•/°
Grille				
BA 036 102	Sans ouverture, avec pieds			
BA 036 105	Sans ouverture, avec pieds		•/°	•/°
GR 220 046	Sans ouverture, sans pieds			
435794	Pièce détachée	pour lèche-frite BA 226 100, avec rebord, sans ouverture		
672921	Pièce détachée	pour lèche-frite BA 226 103 avec ouverture et pieds	°	°
Lèche-frite				
BA 226 102	37 mm de profondeur			
BA 226 105	30 mm de profondeur		°	°
Corps de chauffe				
BA 056 115	230 volts, accessoire indispensable pour la pierre à cuire BA 056 133		°	°
Planchette à enfourner				
BS 020 002	2 pièces		°	°
Nettoyage et maintenance				
467873	Pièce détachée	Cartouche filtre à eau		
310967	Pièce détachée	produit de détartrage		
311560	Pièce détachée	Tablettes de nettoyage		
Sacs sous vide				
BA 080 670	Sacs sous vide, petits, de 180 mm x 280 mm, 200 pcs.			
BA 080 680	Sacs sous vide, grands, de 240 mm x 350 mm, 200 pcs.			

• de série

° peut être installé ultérieurement



BOP 220/BOP 221



BOP 210/BOP 211



BSP 250/BSP 251



BSP 220/BSP 221



CMP 250/CMP 270



DVP 221

Four	Four	Four combi-vapeur	Four vapeur	Machines à café expresso	Tiroir sous vide
------	------	-------------------	-------------	--------------------------	------------------

•/°	•/°				
°	°				
		°	°		
		•/°	•/°		
		°	°		
		•/°	•/°		
		°	°		
		°	°		
		°	°		
		°	°		
		°	°		
° (sans fonction grillade)		°	°		
•/°	°				
	•/°				
•/°		•/°	•/°		
°	°				
	•/°				
°	°				
°	°				
				°	
				°	
				°	
					°
					°





Appareils Vario

Appareils Vario de la série 400	70
Instructions de montage supplémentaires pour aérateur de plan de cuisson, série 400	99
Dimensions des découpes pour combinaisons, série 400	102
Montage avec couvercle ou baguette de compensation, série 400	107
Appareils Vario de la série 200	112
Dimensions des découpes pour combinaisons, série 200	123
Accessoires Accessoires spéciaux	125



VI 492 111	CHF	5'300.-
Cadre en inox	CHF	4'921.08
Largeur: 90 cm		

Prix sans TAR	CHF	5.99
	CHF	5.56

Installation Accessories

VA 420 000	CHF	123.-
Baguette de jonction	CHF	114.21
pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement à fleur de plan		

VA 420 001	CHF	123.-
Baguette de jonction	CHF	114.21
pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement à fleur de plan avec couvercle / baguette de compensation.		

VA 420 010	CHF	123.-
Baguette de jonction	CHF	114.21
pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement en relief		

VA 420 011	CHF	123.-
Baguette de jonction	CHF	114.21
pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement en relief avec couvercle / baguette de compensation.		

VA 450 900	CHF	151.-
Baguette de compensation inox 90 cm.	CHF	140.20

Accessoires en option

GP 900 001	CHF	149.-
Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor ø 15 cm.	CHF	138.35

GP 900 002	CHF	171.-
Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor ø 18 cm.	CHF	158.77

GP 900 003	CHF	207.-
Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor ø 21 cm.	CHF	192.20

GP 900 004	CHF	238.-
Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor ø 28 cm.	CHF	220.98

WP 400 001	CHF	450.-
Poêle wok en matériau à couches multiples	CHF	417.83

WZ 400 001	CHF	258.-
Support adaptateur pour poêle Wok	CHF	239.55

Utilisable uniquement sur les appareils VI 492 et VI414.

Vario Flex Induction Série 400

VI 492

- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées
- Fonction Frying-Sensor pour un contrôle de la température dans les poêles
- Grande zone de cuisson pour casseroles jusqu'à ø 32 cm
- Idéalement pour le WOK original avec le fond rond, et l'anneau-Wok
- Sélection et réglage faciles de toutes les fonctions grâce au display bicolore
- Bouton de commande en inox massif
- Cadre inox ultra résistant de 3 mm soumis à un traitement de précision.
- Au choix: encastrement en relief (cadre posé sur plan de travail) ou encastrement discret à fleur de plan.
- Peut être parfaitement combinée avec d'autres appareils de la série 400.

Zones de cuisson

2 zones de cuisson FlexInduction 19x23 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 38x23 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).
2 zones de cuisson FlexInduction 19x23 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 38x23 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).
1 zone de cuisson induction ø 21 cm (2200 W, avec Booster 3700 W) extensible automatiquement en ø 26 cm (2600 W, avec Booster 3700 W) et ø 32 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Commande

Boutons de commande avec anneaux lumineux, indication des zones de cuisson et marquage des puissances. Contrôle électronique avec 12 positions. Utilisation confortable des commandes grâce au display bicolore (blanc/orange).

Équipement

Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.
Fonction Frying-Sensor
Fonction Booster
Chronomètre.
Minuterie indépendante.
Menu d'options personnalisé.

Sécurité

Affichage individuel de chaleur résiduelle. Interrupteur de sécurité.

Instructions de montage

Selon le type d'encastrement et de configuration (en relief ou à fleur de plan, avec ou sans couvercle), faire attention aux dimensions et caractéristiques spécifiques de la découpe et des boutons de commande. Les boutons de commande peuvent être positionnés horizontalement par rapport aux zones de cuisson. Si l'épaisseur de bandeau est supérieure à 23 mm, se référer au schéma "Montage des boutons de commande" (une découpe est nécessaire à l'arrière). Lors du montage avec couvercle VA 440 ou baguette de compensation

VA450, il convient de prendre en compte l'encombrement supplémentaire dans sa profondeur.

Dans le cas d'une combinaison de plusieurs appareils avec au moins un couvercle, la baguette de compensation VA450 est nécessaire, afin de compenser la profondeur des appareils sans couvercle.

Dans le cas d'une combinaison de plusieurs appareils de la série 400, il convient d'utiliser une baguette de jonction VA 420 entre les appareils. Selon le type d'encastrement, prévoir la baguette de jonction appropriée. Le système d'assemblage requiert dans la découpe une hauteur d'arête latérale de 10 mm minimum pour un encastrement en relief, et de 13 mm minimum pour un encastrement à fleur de plan. Veiller à une surface de coupe régulière de 90°.

La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces. Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.

Instructions supplémentaires dans le cas d'un encastrement à fleur de plan: L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes. Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.

La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint. Ne pas utiliser de joints de regarnissage par le dessous.

L'épaisseur du joint peut varier en fonction des tolérances de dimension des combinaisons et de la découpe du plan de travail.

Veuillez consulter les données d'installation aux pages 102 – 107.

Dans le cas d'un montage de plusieurs appareils dans des découpes individuelles, une largeur de 50 mm entre les différentes découpes doit être prévue.

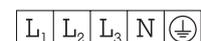
Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique. Pour une répartition optimale de la température, nous vous conseillons d'utiliser des casseroles à fond sandwich.

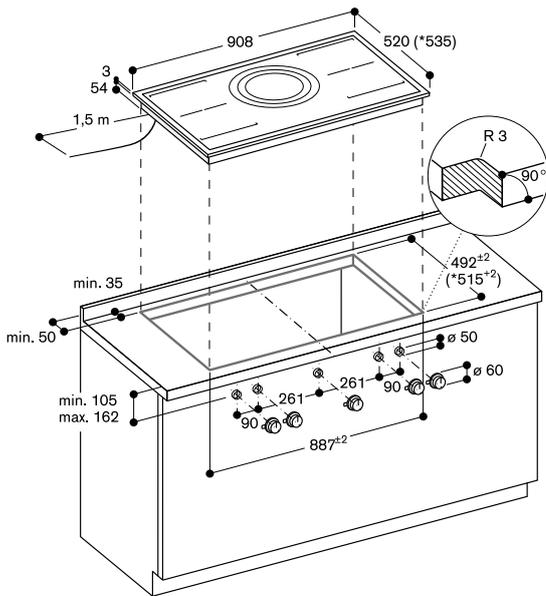
L'appareil est encliquetable par le dessus dans le plan de travail. Poids de l'appareil: env. 21 kg.

Consulter les détails d'encastrement avec évacuation de l'air à la page 165.

Valeurs de raccordement

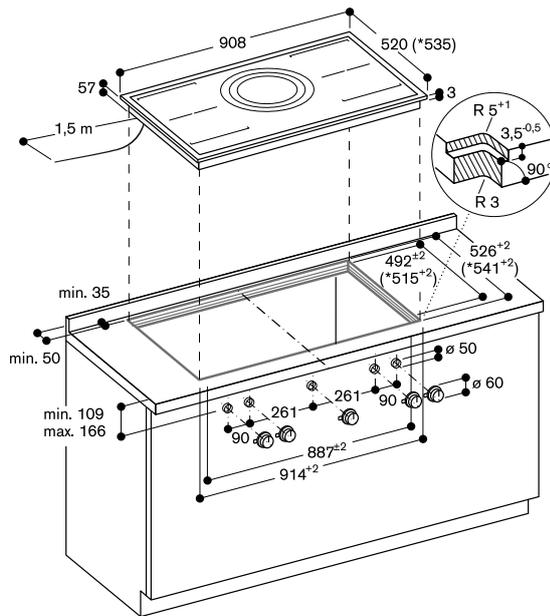
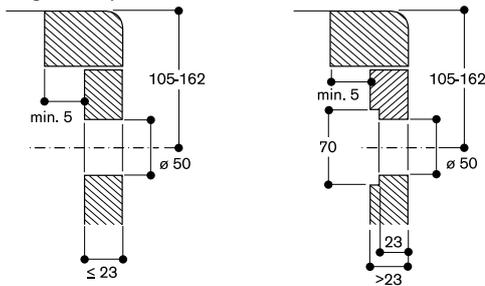
Puissance de raccordement totale: 11.1 kW.
Câble de raccordement 1.5 m sans fiche.





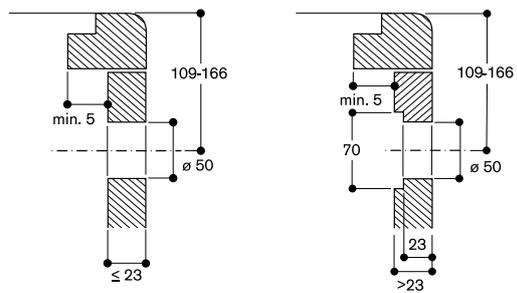
* avec barrette d'ajustement.
Pour plus d'options de montage voir les instructions.

Installation du bouton de commande, montage sur le plan de travail

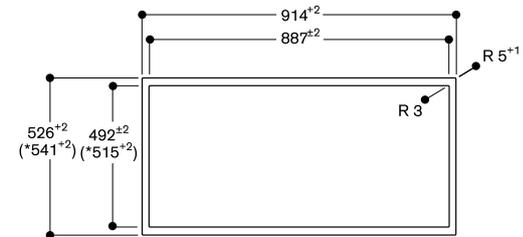


* avec barrette d'ajustement
Pour plus d'options de montage voir les instructions.

Installation du bouton de commande, encastrement affleurant

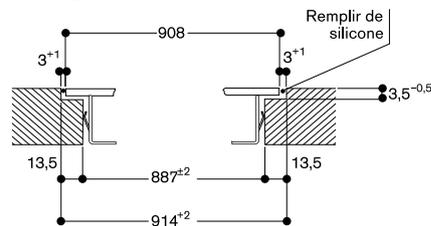


Vue du dessus

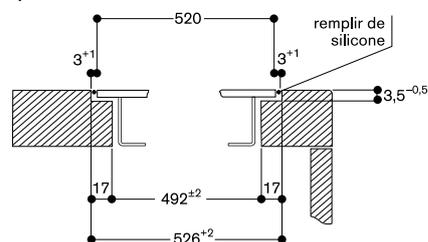


* avec joint de recouvrement

Coupe longitudinale



Coupe transversale



En cas d'installation avec couvercle ou joint de recouvrement, tenir compte de la découpe profonde et de la largeur de rainure à l'avant et à l'arrière.



VI 482 111	CHF	4'650.-
Cadre en inox	CHF	4'317.55
Largeur: 80 cm		
Prix sans TAR	CHF	5.99
	CHF	5.56

Installation Accessories

VA 420 000	CHF	123.-
Baguette de jonction	CHF	114.21
pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement à fleur de plan		
VA 420 001	CHF	123.-
Baguette de jonction	CHF	114.21
pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement à fleur de plan avec couvercle / baguette de compensation.		
VA 420 010	CHF	123.-
Baguette de jonction	CHF	114.21
pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement en relief		
VA 420 011	CHF	123.-
Baguette de jonction	CHF	114.21
pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement en relief avec couvercle / baguette de compensation.		
VA 450 800	CHF	138.-
Baguette de compensation inox 80 cm.	CHF	128.13

Accessoires en option

GP 900 001	CHF	149.-
Poêle inox	CHF	138.35
antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor ø 15 cm.		
GP 900 002	CHF	171.-
Poêle inox	CHF	158.77
antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor ø 18 cm.		
GP 900 003	CHF	207.-
Poêle inox	CHF	192.20
antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor ø 21 cm.		
GP 900 004	CHF	238.-
Poêle inox	CHF	220.98
antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor ø 28 cm.		

Vario Flex Induction Série 400

VI 482

- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées avec extension automatique jusqu'à largeur 32 cm
- Fonction Frying-Sensor pour un contrôle de la température dans les poêles
- Sélection et réglage faciles de toutes les fonctions grâce au display bicolore
- Bouton de commande en inox massif
- Cadre inox ultra résistant de 3 mm soumis à un traitement de précision.
- Au choix: encastrement en relief (cadre posé sur plan de travail) ou encastrement discret à fleur de plan.
- Peut être parfaitement combinée avec d'autres appareils de la série 400.

Zones de cuisson

2 zones de cuisson Flex Induction 19x23 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 38x23 cm (3300 W, avec Booster 3700 W), avec extension automatique jusqu'à 30x32 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).
2 zones de cuisson Flex Induction 19x23 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 38x23 cm (3300 W, avec Booster 3700 W), avec extension automatique jusqu'à 30x32 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Commande

Boutons de commande avec anneaux lumineux, indication des zones de cuisson et marquage des puissances. Contrôle électronique avec 12 positions Utilisation confortable des commandes grâce au display bicolore (blanc/orange).

Equipement

Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.
Fonction Frying-Sensor
Fonction Booster
Chronomètre.
Minuterie indépendante.
Menu d'options personnalisé.

Sécurité

Affichage individuel de chaleur résiduelle.
Interrupteur de sécurité.

Instructions de montage

Selon le type d'encastrement et de configuration (en relief ou à fleur de plan, avec ou sans couvercle), faire attention aux dimensions et caractéristiques spécifiques de la découpe et des boutons de commande.

Les boutons de commande peuvent être positionnés horizontalement par rapport aux zones de cuisson. Si l'épaisseur de bandeau est supérieure à 23 mm, se référer au schéma "Montage des boutons de commande" (une découpe est nécessaire à l'arrière).

Lors du montage avec couvercle VA 440 ou baguette de compensation VA450, il convient de prendre en compte

l'encombrement supplémentaire dans sa profondeur.

Dans le cas d'une combinaison de plusieurs appareils avec au moins un couvercle, la baguette de compensation VA450 est nécessaire, afin de compenser la profondeur des appareils sans couvercle. Dans le cas d'une combinaison de plusieurs appareils de la série 400, il convient d'utiliser une baguette de jonction VA 420 entre les appareils. Selon le type d'encastrement, prévoir la baguette de jonction appropriée. Le système d'assemblage requiert dans la découpe une hauteur d'arête latérale de 10 mm minimum pour un encastrement en relief, et de 13 mm minimum pour un encastrement à fleur de plan. Veiller à une surface de coupe régulière de 90°.

La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces. Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.

Instructions supplémentaires dans le cas d'un encastrement à fleur de plan: L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes. Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.

La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint. Ne pas utiliser de joints de regarnissage par le dessous. L'épaisseur du joint peut varier en fonction des tolérances de dimension des combinaisons et de la découpe du plan de travail.

Veuillez consulter les données d'installation aux pages 102 – 107.

Dans le cas d'un montage de plusieurs appareils dans des découpes individuelles, une largeur de 50 mm entre les différentes découpes doit être prévue.

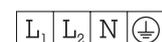
Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique. Pour une répartition optimale de la température, nous vous conseillons d'utiliser des casseroles à fond sandwich.

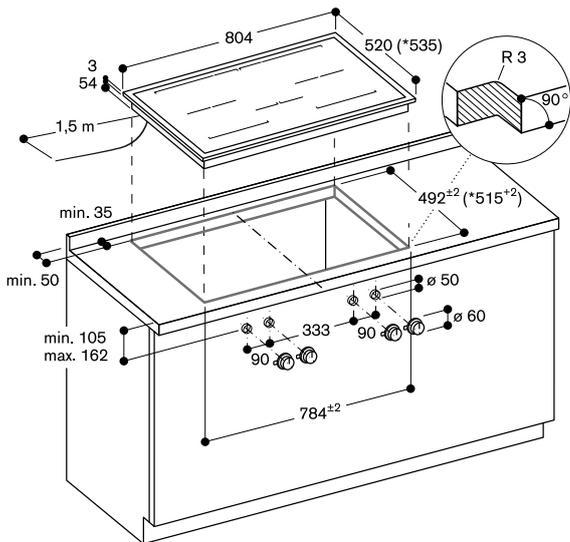
Le Wok WP400-001 ne peut pas être utilisé sur cet appareil
L'appareil est encliquetable par le dessus dans le plan de travail.
Poids de l'appareil: env. 18 kg.

Consulter les détails d'encastrement avec évacuation de l'air à la page 165.

Valeurs de raccordement

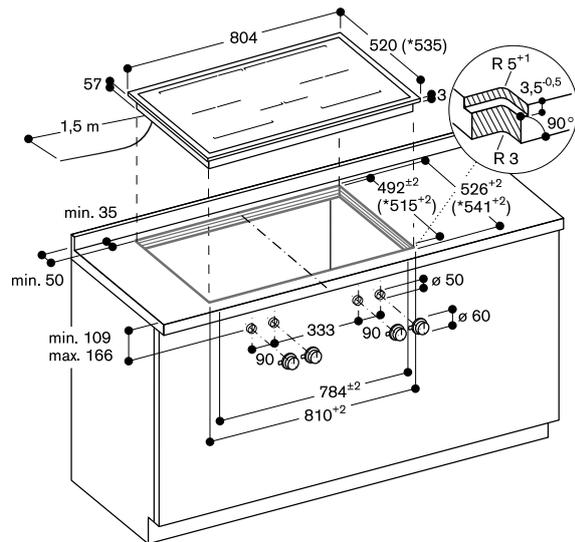
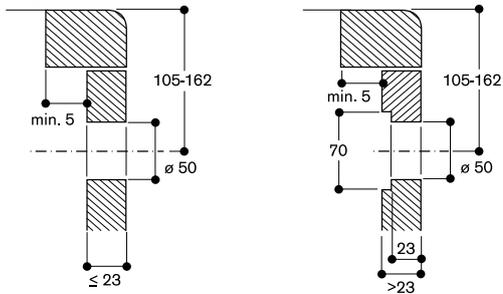
Puissance de raccordement totale: 7.4 kW.
Câble de raccordement 1.5 m sans fiche.





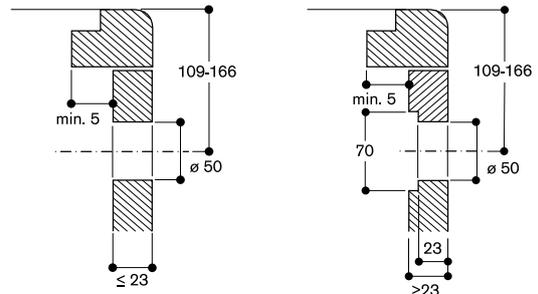
* avec barrette d'ajustement
 Pour plus d'options de montage voir les instructions.

Installation du bouton de commande, montage sur le plan de travail

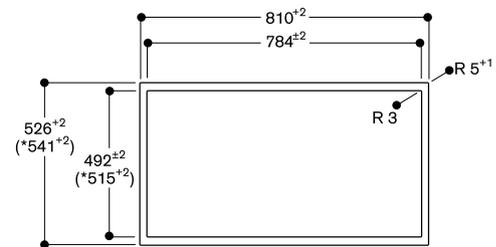


* avec barrette d'ajustement
 Pour plus d'options de montage voir les instructions.

Installation du bouton de commande, encastré affleurant

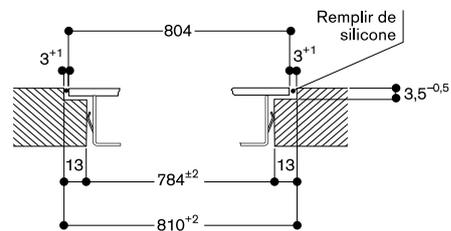


Vue du dessus

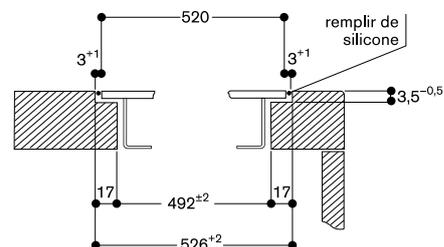


* avec joint de recouvrement

Coupe longitudinale



Coupe transversale



En cas d'installation avec couvercle ou joint de recouvrement, tenir compte de la découpe profonde et de la largeur de rainure à l'avant et à l'arrière.



CX 480 111	CHF	6'150.-
Cadre en inox	CHF	5'710.31
Largeur: 80 cm		
Prix sans TAR	CHF	11.97
	CHF	11.11

Accessoires d'installation

VA 420 000	CHF	123.-
Baguette de jonction	CHF	114.21
pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement à fleur de plan		
VA 420 001	CHF	123.-
Baguette de jonction	CHF	114.21
pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement à fleur de plan avec couvercle / baguette de compensation.		

VA 420 010	CHF	123.-
Baguette de jonction	CHF	114.21
pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement en relief		

VA 420 011	CHF	123.-
Baguette de jonction	CHF	114.21
pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement en relief avec couvercle / baguette de compensation.		

VA 450 800	CHF	138.-
Baguette de compensation inox 80 cm.	CHF	128.13

Accessoires en option

GN 232 110	CHF	600.-
Teppan Yaki en matériaux à couches multiples GN 1/1	CHF	557.10
Pour table induction full zone CX480		
GN 232 230	CHF	528.-
Teppan Yaki en matériaux à couches multiples GN 2/3	CHF	490.25
Pour table induction full zone CX480		

Plan de cuisson à induction Série 400 CX 480

- Une seule grande surface de cuisson
- Possibilité de placer les casseroles et les poêles sur toute la surface
- Possibilité d'utiliser toutes les tailles et tous les formats de poêles et de casseroles
- Commande intuitive de toutes les fonctions par écran tactile TFT
- Puissance max. pour grandes casseroles et poêles (jusqu'à 4,4 kW)
- Cadre inox ultra résistant de 3 mm soumis à un traitement de précision.
- Au choix: encastrement en relief (cadre posé sur plan de travail) ou encastrement discret à fleur de plan.
- Peut être parfaitement combinée avec d'autres appareils de la série 400.

Zones de cuisson

Une seule zone de cuisson de 2800 cm².
Possibilité d'utiliser en même temps 4 casseroles ou poêles.

Commande

Ecran couleur tactile TFT convivial conseils d'utilisation.
Régulation électronique avec 17 niveaux de puissance.

Equipement

Fonction Booster
Détection individuelle des casseroles.
Timer pour chaque zone de cuisson.
Minuterie
Touche info avec conseils d'utilisation
Régulateur d'énergie.

Sécurité

Interrupteur principal
Affichage de chaleur résiduelle
Sécurité enfants.
Coupure de sécurité.
Nettoyage de l'écran possible à tous moments

Instructions de montage

Selon le type d'encastrement et de configuration (en relief ou à fleur de plan, avec ou sans couvercle), faire attention aux dimensions et caractéristiques spécifiques de la découpe
Lors du montage avec couvercle VA 440 ou baguette de compensation VA450, il convient de prendre en compte l'encombrement supplémentaire dans sa profondeur.
Dans le cas d'une combinaison de plusieurs appareils avec au moins un couvercle, la baguette de compensation VA450 est nécessaire, afin de compenser la profondeur des appareils sans couvercle.
Dans le cas d'une combinaison de plusieurs appareils de la série 400, il convient d'utiliser une baguette de jonction VA 420 entre les appareils.
Selon le type d'encastrement, prévoir la baguette de jonction appropriée.

Le système d'assemblage requiert dans la découpe une hauteur d'arête latérale de 10 mm minimum pour un encastrement en relief, et de 13 mm minimum pour un encastrement à fleur de plan. Veiller à une surface de coupe régulière de 90°.

La capacité de charge et la stabilité, en particulier pour des plans de travail fins, doivent être assurées par des armatures porteuses adaptées. Tenir compte du poids des appareils, charge supplémentaire comprise.
Instructions supplémentaires dans le cas d'un encastrement à fleur de plan: Cet encastrement convient pour des plans de travail en pierre, en matériau synthétique ou en bois massif. Tenir compte de la résistance à la chaleur et du scellement étanche des arêtes de coupe. Pour d'autres matériaux, veuillez vous renseigner auprès du fabricant des plans de travail quant à leur compatibilité avec les appareils de cuisson.

La rainure doit être régulière et plane, afin de garantir un appui uniforme des appareils sur le joint. Ne pas utiliser de calages ponctuels.

L'épaisseur du joint peut varier en fonction des tolérances de dimension des combinaisons et de la découpe du plan de travail.

Dans le cas d'un montage de plusieurs appareils dans des découpes individuelles, une largeur de 50 mm entre les différentes découpes doit être prévue.

Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique. Pour une répartition optimale de la température, nous vous conseillons d'utiliser des casseroles à fond sandwich.

Le Wok WP400-001 ne peut pas être utilisé sur cet appareil

Etagère intermédiaire nécessaire
L'appareil s'encastre dans le plan de travail par le haut.

Poids de l'appareil: env. 27 kg.

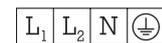
Consulter les détails d'encastrement avec évacuation de l'air à la page 165.

Veillez consulter les données d'installation aux pages 102 – 107.

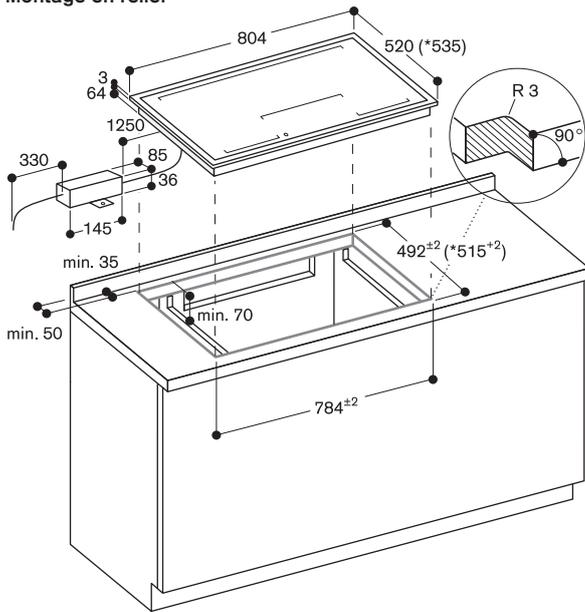
Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale: 7,2 kW.

Câble de raccordement 1,5 m sans fiche.

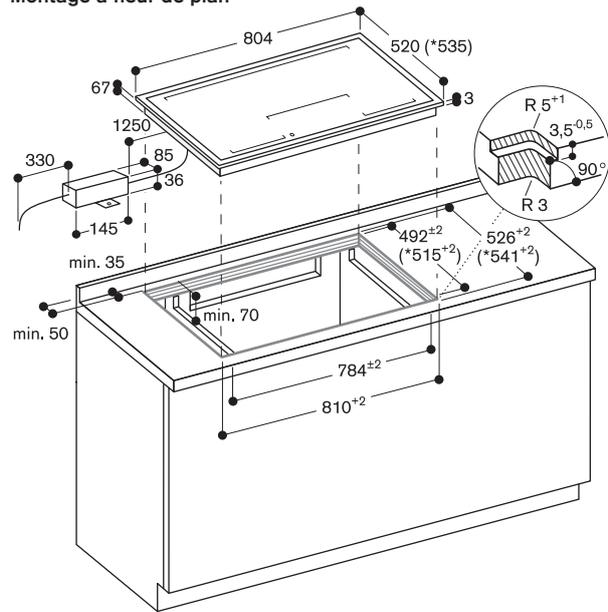


Montage en relief



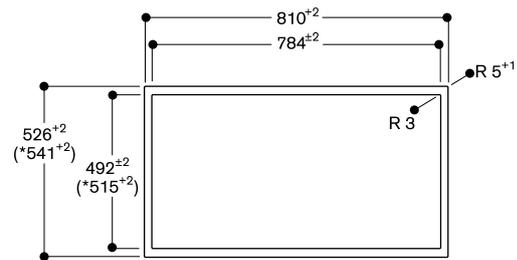
* avec baguette de compensation
Observer les notices de montage séparées.

Montage à fleur de plan



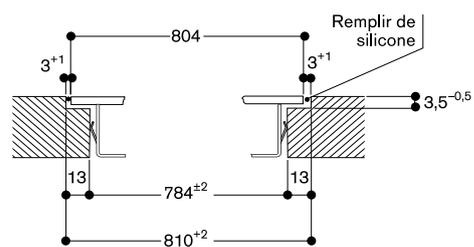
* avec baguette de compensation
Observer les notices de montage séparées.

Vue du dessus

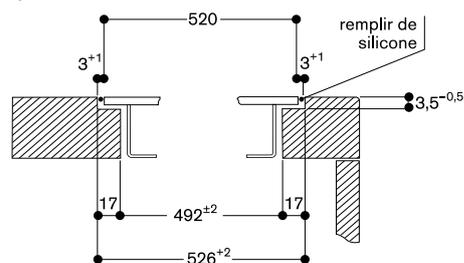


* avec joint de recouvrement

Coupe longitudinale



Coupe transversale



En cas d'installation avec couvercle ou joint de recouvrement, tenir compte de la découpe profonde et de la largeur de rainure à l'avant et à l'arrière.



VI 462 111	CHF	3'890.-
Cadre en inox	CHF	3'611.88
Largeur: 60 cm		

Prix sans TAR	CHF	5.99
	CHF	5.56

Installation Accessories

VA 420 000	CHF	123.-
Baguette de jonction	CHF	114.21

pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement à fleur de plan

VA 420 001	CHF	123.-
Baguette de jonction	CHF	114.21

pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement à fleur de plan avec couvercle / baguette de compensation.

VA 420 010	CHF	123.-
Baguette de jonction	CHF	114.21

pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement en relief

VA 420 011	CHF	123.-
Baguette de jonction	CHF	114.21

pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement en relief avec couvercle / baguette de compensation.

VA 450 600	CHF	122.-
Baguette de compensation inox 60 cm.	CHF	113.28

Accessoire nécessaire dans le cas d'une combinaison de plusieurs appareils Vario de la série 400, avec au moins un couvercle pour compenser la profondeur des appareils.

Accessoires en option

GP 900 001	CHF	149.-
Poêle inox	CHF	138.35

antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor ø 15 cm.

GP 900 002	CHF	171.-
Poêle inox	CHF	158.77

antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor ø 18 cm.

GP 900 003	CHF	207.-
Poêle inox	CHF	192.20

antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor ø 21 cm.

GP 900 004	CHF	238.-
Poêle inox	CHF	220.98

antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor ø 28 cm.

Vario Flex Induction Série 400

VI 462

- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées avec extension automatique jusqu'à largeur 30 cm.
- Fonction Frying-Sensor pour un contrôle de la température dans les poêles
- Sélection et réglage faciles de toutes les fonctions grâce au display bicolore
- Bouton de commande en inox massif
- Cadre inox ultra résistant de 3 mm soumis à un traitement de précision.
- Au choix: encastrement en relief (cadre posé sur plan de travail) ou encastrement discret à fleur de plan.
- Peut être parfaitement combinée avec d'autres appareils de la série 400.

Zones de cuisson

2 zones de cuisson Flex Induction 19x23 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 38x23 cm (3300 W, avec Booster 3700 W), avec extension automatique jusqu'à 30x30 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).
2 zones de cuisson FlexInduction 19x23 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 38x23 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Commande

Boutons de commande avec anneaux lumineux, indication des zones de cuisson et marquage des puissances. Contrôle électronique avec 12 positions de cuisson. Utilisation confortable des commandes grâce au display bicolore (blanc/orange).

Equipement

Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.
Fonction Frying-Sensor
Fonction Booster
Chronomètre.
Minuterie indépendante.
Menu d'options personnalisé.

Sécurité

Affichage individuel de chaleur résiduelle.
Interrupteur de sécurité.

Instructions de montage

Selon le type d'encastrement et de configuration (en relief ou à fleur de plan, avec ou sans couvercle), faire attention aux dimensions et caractéristiques spécifiques de la découpe et des boutons de commande.

Les boutons de commande peuvent être positionnés horizontalement par rapport aux zones de cuisson.

Si l'épaisseur de bandeau est supérieure à 23 mm, se référer au schéma "Montage des boutons de commande" (une découpe est nécessaire à l'arrière).

Lors du montage avec couvercle VA 440 ou baguette de compensation VA450, il convient de prendre en compte l'encombrement supplémentaire dans sa profondeur.

Dans le cas d'une combinaison de plusieurs appareils avec au moins un couvercle, la baguette de compensation VA450 est nécessaire, afin de compenser la profondeur des appareils sans couvercle.

Dans le cas d'une combinaison de plusieurs appareils de la série 400, il convient d'utiliser une baguette de jonction VA 420 entre les appareils. Selon le type d'encastrement, prévoir la baguette de jonction appropriée. Le système d'assemblage requiert dans la découpe une hauteur d'arête latérale de 10 mm minimum pour un encastrement en relief, et de 13 mm minimum pour un encastrement à fleur de plan. Veiller à une surface de coupe régulière de 90°.

La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces. Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération comprise.

Instructions supplémentaires dans le cas d'un encastrement à fleur de plan: L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes. Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.

La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint. Ne pas utiliser de joints de regarnissage par le dessous. L'épaisseur du joint peut varier en fonction des tolérances de dimension des combinaisons et de la découpe du plan de travail.

Veuillez consulter les données d'installation aux pages 102 – 107.

Dans le cas d'un montage de plusieurs appareils dans des découpes individuelles, une largeur de 50 mm entre les différentes découpes doit être prévue.

Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique. Pour une répartition optimale de la température, nous vous conseillons d'utiliser des casseroles à fond sandwich.

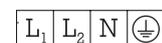
Le Wok WP400-001 ne peut pas être utilisé sur cet appareil

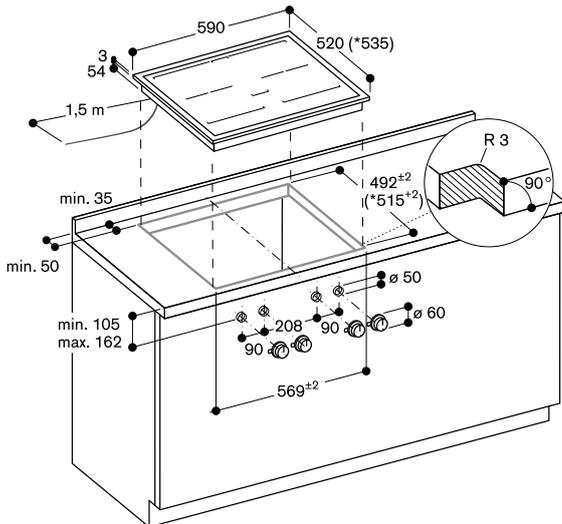
L'appareil est encliquetable par le dessus dans le plan de travail. Poids de l'appareil: env. 15 kg.

Consulter les détails d'encastrement avec évacuation de l'air à la page 165.

Valeurs de raccordement

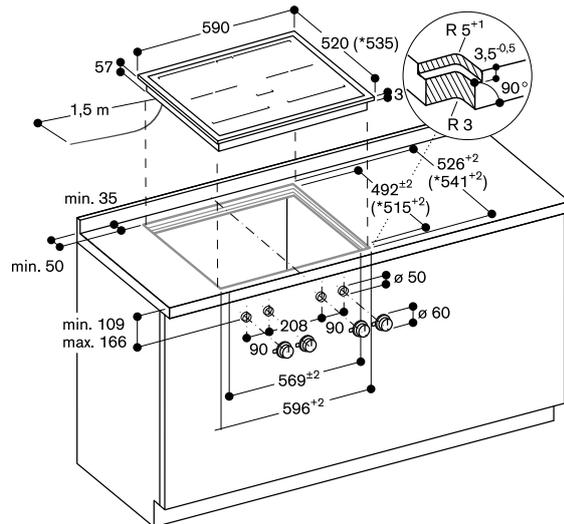
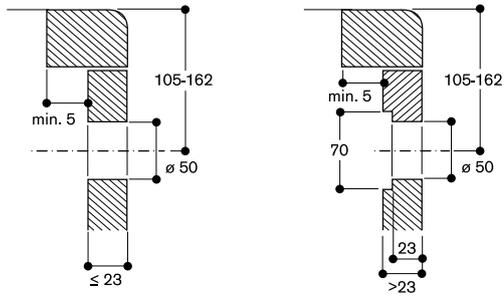
Puissance de raccordement totale: 7.4 kW.
Câble de raccordement 1.5 m sans fiche





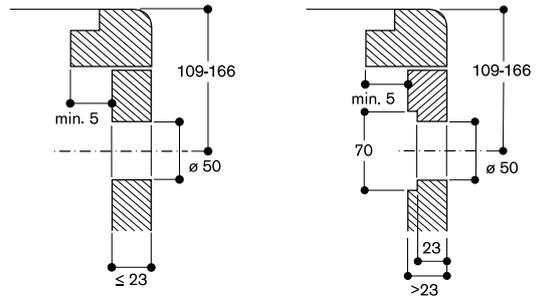
* avec barrette d'ajustement
 Pour plus d'options de montage voir les instructions.

Installation du bouton de commande, montage sur le plan de travail

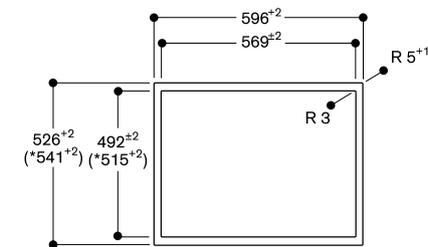


* avec barrette d'ajustement
 Pour plus d'options de montage voir les instructions.

Installation du bouton de commande, encastrement affleurant

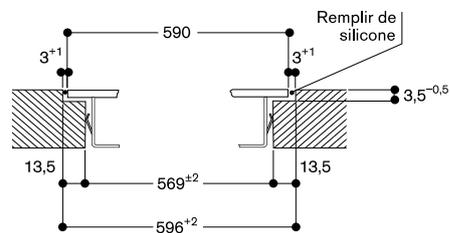


Vue du dessus

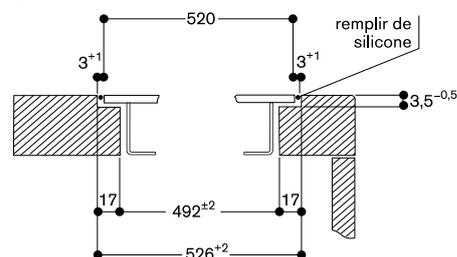


* avec joint de recouvrement

Coupe longitudinale



Coupe transversale



En cas d'installation avec couvercle ou joint de recouvrement, tenir compte de la découpe profonde et de la largeur de rainure à l'avant et à l'arrière.



VI 414 111	CHF	4'330.-
Cadre en inox	CHF	4'020.43
Largeur 38 cm		
Prix sans TAR	CHF	2.49
	CHF	2.31

Installation Accessories

VA 420 000	CHF	123.-
Baguette de jonction	CHF	114.21
pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement à fleur de plan		
VA 420 001	CHF	123.-
Baguette de jonction	CHF	114.21
pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement à fleur de plan avec couvercle / baguette de compensation.		

VA 420 010	CHF	123.-
Baguette de jonction	CHF	114.21
pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement en relief		

VA 420 011	CHF	123.-
Baguette de jonction	CHF	114.21
pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement en relief avec couvercle / baguette de compensation.		

VA 450 401	CHF	95.-
Baguette de compensation inox 38 cm.	CHF	88.21

Accessoire nécessaire dans le cas d'une combinaison de plusieurs appareils Vario de la série 400, avec au moins un couvercle pour compenser la profondeur des appareils.

Accessoires en option

GP 900 004	CHF	238.-
Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor ø 28 cm.	CHF	220.98
WP 400 001	CHF	450.-
Poêle wok en matériau à couches multiples	CHF	417.83
WZ 400 001	CHF	258.-
Support adaptateur pour poêle Wok	CHF	239.55
Utilisable uniquement sur les appareils VI 492 et VI414.		

Wok à induction Vario série 400

VI 414

- Zone de cuisson ø 32 cm avec fonction Booster
- Idéalement pour le WOK original avec le fond rond, et l'anneau-Wok
- Fonction Frying-Sensor pour un contrôle de la température dans les poêles
- Sélection et réglage faciles de toutes les fonctions grâce au display bicolore
- Bouton de commande en inox massif
- Cadre inox ultra résistant de 3 mm soumis à un traitement de précision.
- Au choix: encastrement en relief (cadre posé sur plan de travail) ou encastrement discret à fleur de plan.
- Peut être parfaitement combinée avec d'autres appareils de la série 400.

Zones de cuisson

1 zone de cuisson induction ø 21 cm (2200 W, avec Booster 3700 W) extensible automatiquement en ø 26 cm (2600 W, avec Booster 3700 W) et ø 32 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Commande

Boutons de commande avec anneaux lumineux, indication des zones de cuisson et marquage des puissances. Contrôle électronique avec 12 positions Utilisation confortable des commandes grâce au display bicolore (blanc/orange).

Equipement

Fonction Frying-Sensor
Fonction Booster
Chronomètre.
Minuterie indépendante.
Menu d'options personnalisé.

Sécurité

Affichage de la chaleur résiduelle.
Interrupteur de sécurité.

Instructions de montage

Selon le type d'installation (sur le plan avec cadre apparent ou à fleur de plan), l'emplacement de la découpe du plan de travail et le positionnement du bouton de commande peuvent varier.

Si l'épaisseur de bandeau est supérieure à 23 mm, se référer au schéma "Montage des boutons de commande" (une découpe est nécessaire à l'arrière).

Lors de l'installation avec la barrette d'ajustement VA 450, il faut prévoir l'espace supplémentaire dans la profondeur.

Dans le cas d'une combinaison de plusieurs appareils avec au moins un couvercle, la baguette de compensation VA450 est nécessaire, afin de compenser la profondeur des appareils sans couvercle.

Dans le cas d'une combinaison de plusieurs appareils de la série 400, il convient d'utiliser une baguette de jonction VA 420 entre les appareils. Selon le type d'encastrement, prévoir la baguette de jonction appropriée. Le système d'assemblage requiert dans la découpe une hauteur d'arête latérale de 10 mm minimum pour un encastrement en relief, et de 13 mm minimum pour un encastrement à fleur

de plan. Veiller à une surface de coupe régulière de 90°.

La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces. Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.

Instructions supplémentaires dans le cas d'un encastrement à fleur de plan: L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes. Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.

La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint. Ne pas utiliser de joints de regarnissage par le dessous.

L'épaisseur du joint peut varier en fonction des tolérances de dimension des combinaisons et de la découpe du plan de travail.

Veuillez consulter les données d'installation aux pages 102 – 107.

Dans le cas d'un montage de plusieurs appareils dans des découpes individuelles, une largeur de 50 mm entre les différentes découpes doit être prévue.

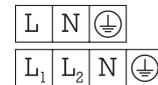
Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique. Pour une répartition optimale de la température, nous vous conseillons d'utiliser des casseroles à fond sandwich.

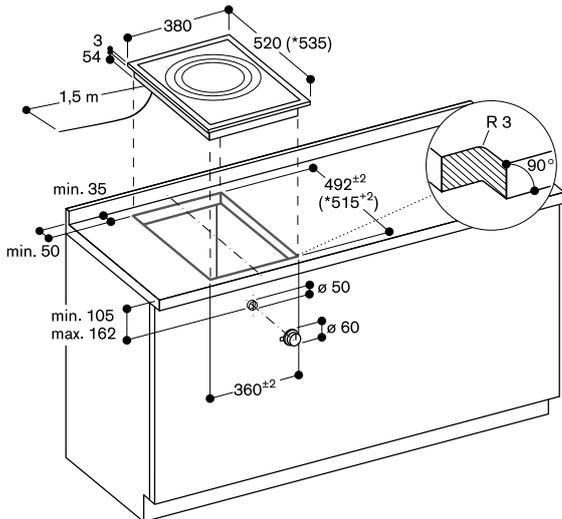
L'appareil est encliquetable par le dessus dans le plan de travail.
Poids de l'appareil: env. 7 kg.

Consulter les détails d'encastrement avec évacuation de l'air à la page 165.

Valeurs de raccordement

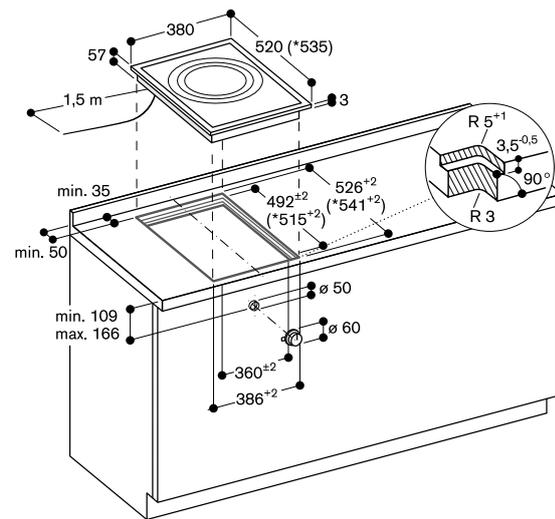
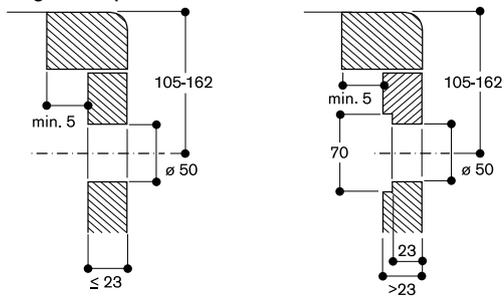
Puissance de raccordement totale: 3.7 kW.
Câble de raccordement 1.5 m sans fiche.





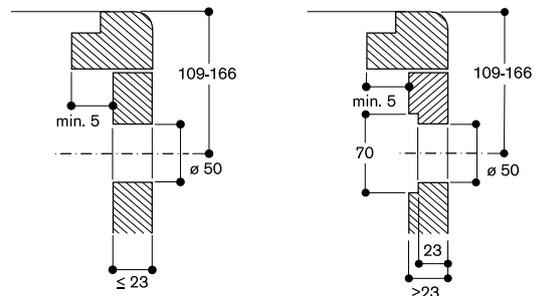
* avec barrette d'ajustement
Suivez les notices de montage distinctes.

Installation du bouton de commande, montage sur le plan de travail

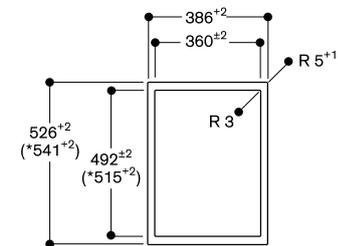


* avec barrette d'ajustement
Suivez les notices de montage distinctes.

Installation du bouton de commande, encastrement affleurant

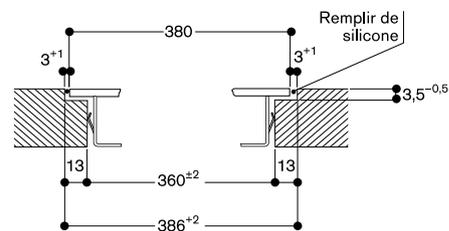


Vue du dessus

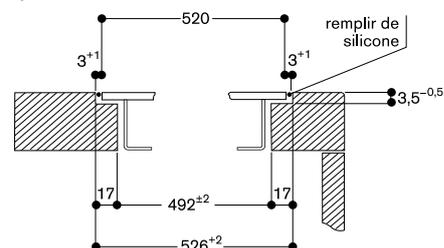


* avec couvercle ou joint de recouvrement
(tenir compte de l'appui asymétrique à l'avant et à l'arrière, observer les consignes séparées « Installation avec couvercle/joint de recouvrement »).

Coupe longitudinale



Coupe transversale



En cas d'installation avec couvercle ou joint de recouvrement, tenir compte de la découpe profonde et de la largeur de rainure à l'avant et à l'arrière.



VI 422 111	CHF	3'570.-
Cadre en inox	CHF	3'314.76
Largeur 38 cm		
Prix sans TAR	CHF	2.49
	CHF	2.31

Installation Accessories

VA 420 000	CHF	123.-
Baguette de jonction	CHF	114.21
pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement à fleur de plan		
VA 420 001	CHF	123.-
Baguette de jonction	CHF	114.21
pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement à fleur de plan avec couvercle / baguette de compensation.		
VA 420 010	CHF	123.-
Baguette de jonction	CHF	114.21
pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement en relief		
VA 420 011	CHF	123.-
Baguette de jonction	CHF	114.21
pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement en relief avec couvercle / baguette de compensation.		
VA 450 401	CHF	95.-
Baguette de compensation inox 38 cm.	CHF	88.21
Accessoire nécessaire dans le cas d'une combinaison de plusieurs appareils Vario de la série 400, avec au moins un couvercle pour compenser la profondeur des appareils.		

Accessoires en option

GP 900 001	CHF	149.-
Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor ø 15 cm.	CHF	138.35
GP 900 002	CHF	171.-
Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor ø 18 cm.	CHF	158.77
GP 900 003	CHF	207.-
Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor ø 21 cm.	CHF	192.20

Vario Flex Induction Série 400

VI 422

- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées
- Fonction Frying-Sensor pour un contrôle de la température dans les poêles
- Sélection et réglage faciles de toutes les fonctions grâce au display bicolore
- Bouton de commande en inox massif
- Cadre inox ultra résistant de 3 mm soumis à un traitement de précision.
- Au choix: encastrement en relief (cadre posé sur plan de travail) ou encastrement discret à fleur de plan.
- Peut être parfaitement combinée avec d'autres appareils de la série 400.

Zones de cuisson

2 zones de cuisson Flex Induction 19x24 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 38x24 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Commande

Boutons de commande avec anneaux lumineux, indication des zones de cuisson et marquage des puissances. Contrôle électronique avec 12 positions Utilisation confortable des commandes grâce au display bicolore (blanc/orange).

Equipement

Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.
Fonction Frying-Sensor
Fonction Booster
Chronomètre.
Minuterie indépendante.
Menu d'options personnalisé.

Sécurité

Affichage individuel de chaleur résiduelle.
Interrupteur de sécurité.

Instructions de montage

Selon le type d'installation (sur le plan avec cadre apparent ou à fleur de plan), l'emplacement de la découpe du plan de travail et le positionnement du bouton de commande peuvent varier. Les boutons de commande peuvent être positionnés horizontalement par rapport aux zones de cuisson. Si l'épaisseur de bandeau est supérieure à 23 mm, se référer au schéma "Montage des boutons de commande" (une découpe est nécessaire à l'arrière). Lors de l'installation avec la barrette d'ajustement VA 450, il faut prévoir l'espace supplémentaire dans la profondeur. Dans le cas d'une combinaison de plusieurs appareils avec au moins un couvercle, la baguette de compensation VA450 est nécessaire, afin de compenser la profondeur des appareils sans couvercle. Dans le cas d'une combinaison de plusieurs appareils de la série 400, il convient d'utiliser une baguette de jonction VA 420 entre les appareils.

Selon le type d'encastrement, prévoir la baguette de jonction appropriée. Le système d'assemblage requiert dans la découpe une hauteur d'arête latérale de 10 mm minimum pour un encastrement en relief, et de 13 mm minimum pour un encastrement à fleur de plan. Veiller à une surface de coupe régulière de 90° . La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces. Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération. Instructions supplémentaires dans le cas d'un encastrement à fleur de plan: L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes. Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail. La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint. Ne pas utiliser de joints de regarnissage par le dessous. L'épaisseur du joint peut varier en fonction des tolérances de dimension des combinaisons et de la découpe du plan de travail.

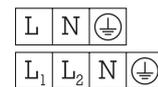
Veuillez consulter les données d'installation aux pages 102 – 107.

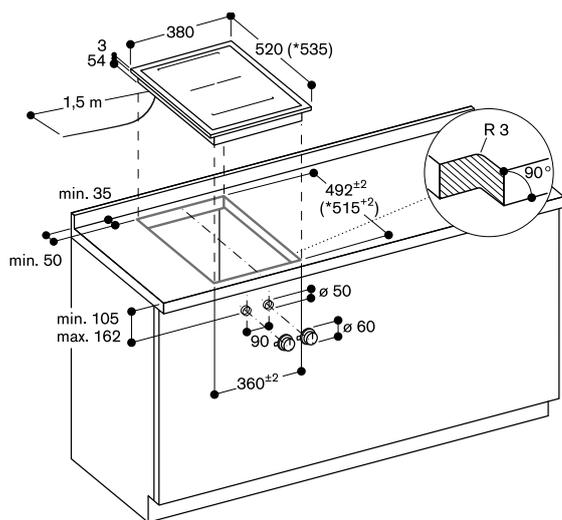
Dans le cas d'un montage de plusieurs appareils dans des découpes individuelles, une largeur de 50 mm entre les différentes découpes doit être prévue. Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique. Pour une répartition optimale de la température, nous vous conseillons d'utiliser des casseroles à fond sandwich. L'appareil est encliquetable par le dessus dans le plan de travail. Poids de l'appareil: env. 9 kg.

Consulter les détails d'encastrement avec évacuation de l'air à la page 165.

Valeurs de raccordement

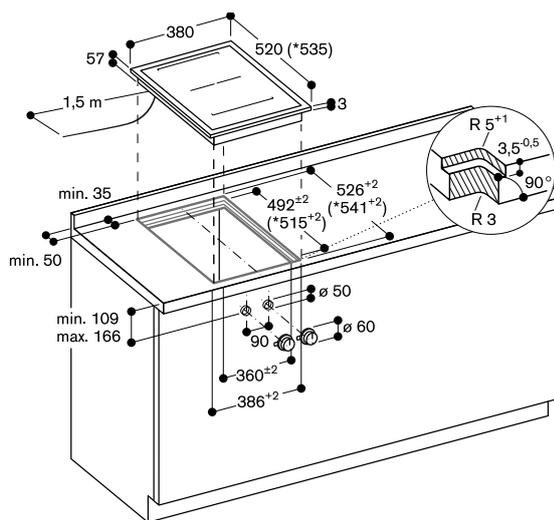
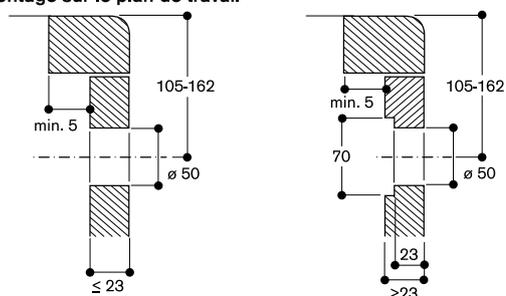
Puissance de raccordement totale: 3.7 kW.
Câble de raccordement 1.5 m sans fiche.





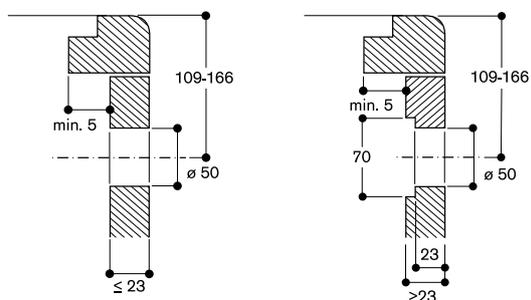
* avec barrette d'ajustement
Suivez les notices de montage distinctes.

Installation du bouton de commande, montage sur le plan de travail

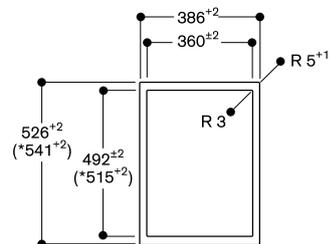


* avec barrette d'ajustement
Suivez les notices de montage distinctes.

Installation du bouton de commande, encastrement affleurant

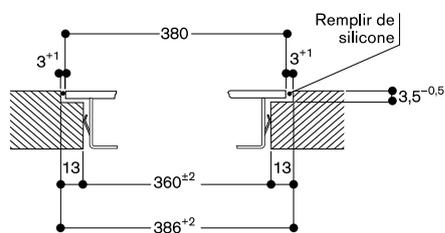


Vue du dessus

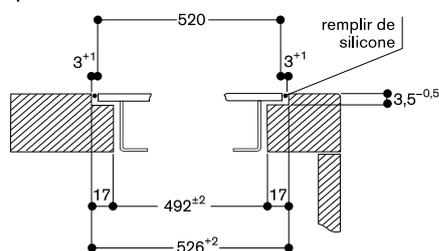


* avec couvercle ou joint de recouvrement
(tenir compte de l'appui asymétrique à l'avant et à l'arrière, observer les consignes séparées « Installation avec couvercle/joint de recouvrement »).

Coupe longitudinale



Coupe transversale



En cas d'installation avec couvercle ou joint de recouvrement, tenir compte de la découpe profonde et de la largeur de rainure à l'avant et à l'arrière.



VG 491 111	CHF 5'220.-
Inox	CHF 4'846.80
Largeur 90 cm	
Gaz liquide 50 mbar	
VG 491 211	CHF 5'220.-
Inox	CHF 4'846.80
Largeur 90 cm	
Gaz naturel 20 mbar	

Prix sans TAR	CHF 11.97
	CHF 11.11

Le prix comprend

1 1 x anneau pour WOK

Installation Accessories

VA 420 000	CHF 123.-
Baguette de jonction	CHF 114.21
pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement à fleur de plan	

VA 420 001	CHF 123.-
Baguette de jonction	CHF 114.21
pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement à fleur de plan avec couvercle / baguette de compensation.	

VA 420 010	CHF 123.-
Baguette de jonction	CHF 114.21
pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement en relief	

VA 420 011	CHF 123.-
Baguette de jonction	CHF 114.21
pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement en relief avec couvercle / baguette de compensation.	

VA 450 900	CHF 151.-
Baguette de compensation inox 90 cm.	CHF 140.20

Accessoires en option

WP 400 001	CHF 450.-
Poêle wok en matériau à couches multiples	CHF 417.83

Vario Gaz Série 400

VG 491

- Cinq brûleurs à couronnes multiples de flammes, jusqu'à 18 kW
- Contrôle tout électronique pour une régulation précise des 12 niveaux de puissance
- Taille de flamme précise et reproductible
- Allumage rapide automatique, contrôle électronique de la flamme avec réallumage automatique.
- Fonction mijotage pour des cuissons à température basse et régulière.
- Grille en fonte en trois parties avec surface de pose plane
- Bouton de commande en inox massif
- Cadre inox ultra résistant de 3 mm soumis à un traitement de précision.
- Au choix: encastrement en relief (cadre posé sur plan de travail) ou encastrement discret à fleur de plan.
- Peut être parfaitement combinée avec d'autres appareils de la série 400.

Zones de cuisson

VG491111

- 1 brûleur Wok multi-couronnes (300 W - 5800 W), pour des casseroles jusqu'à max. Ø 32 cm.
- 2 brûleurs superpuissants à double couronne de flammes (165 W - 4000 W), pour casseroles jusqu'à max. ø 28 cm.
- 2 brûleurs normaux à double couronne de flammes (165 W - 2000 W), pour casseroles jusqu'à ø 24 cm.

VG491211

- 1 brûleur Wok multi-couronnes (300 W - 6000 W), pour des casseroles jusqu'à max. Ø 32 cm.
- 2 brûleurs superpuissants à double couronne de flammes (165 W - 4000 W), pour casseroles jusqu'à max. ø 28 cm.
- 2 brûleurs normaux à double couronne de flammes (165 W - 2000 W), pour casseroles jusqu'à ø 24 cm.

Commande

Boutons de commande avec anneaux lumineux, indication des zones de cuisson et marquage des puissances. Allumage une main. Contrôle tout électronique pour une régulation précise des 12 niveaux de puissance et de la fonction mijotage. Allumage rapide automatique.

Equipement

Fonction mijotage. Grille en fonte en trois parties avec surface de pose plane. Chapeaux de brûleurs en laiton.

Sécurité

Contrôle électronique de la flamme et réallumage automatique en cas d'extinction accidentelle de la flamme. Affichage de la chaleur résiduelle. Coupure de sécurité.

Instructions de montage

Selon le type d'encastrement et de configuration (en relief ou à fleur de plan, avec ou sans couvercle), faire attention aux dimensions et caractéristiques spécifiques de la découpe et des boutons de commande.

Le positionnement horizontal des boutons peut être aligné avec les brûleurs spécifiques.

Si l'épaisseur de bandeau est supérieure à 23 mm, se référer au schéma "Montage des boutons de commande" (une découpe est nécessaire à l'arrière). Lors du montage avec couvercle VA 440 ou baguette de compensation VA450, il convient de prendre en compte l'encombrement supplémentaire dans sa profondeur.

Dans le cas d'une combinaison de plusieurs appareils avec au moins un couvercle, la baguette de compensation VA450 est nécessaire, afin de compenser la profondeur des appareils sans couvercle.

Dans le cas d'une combinaison de plusieurs appareils de la série 400, il convient d'utiliser une baguette de jonction VA 420 entre les appareils. Selon le type d'encastrement, prévoir la baguette de jonction appropriée.

Le système d'assemblage requiert dans la découpe une hauteur d'arête latérale de 10 mm minimum pour un encastrement en relief, et de 13 mm minimum pour un encastrement à fleur de plan. Veiller à une surface de coupe régulière de 90°.

La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces. Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.

Instructions supplémentaires dans le cas d'un encastrement à fleur de plan:

L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes. Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.

La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint. Ne pas utiliser de joints de regarnissage par le dessous.

L'épaisseur du joint peut varier en fonction des tolérances de dimension des combinaisons et de la découpe du plan de travail.

Veuillez consulter les données d'installation aux pages 102 - 107.

Dans le cas d'un montage de plusieurs appareils dans des découpes individuelles, une largeur de 50 mm entre les différentes découpes doit être prévue.

Des gicleurs spéciaux peuvent être commandés comme pièces détachées. Prévoir une connexion électrique (l'appareil n'est pas fonctionnel sans raccordement électrique).

Prise d'air par le haut.

Pas de plancher intermédiaire.

La paroi arrière et les profilés de finition murale doivent résister à la chaleur et être en matériau ininflammable.

Il convient de respecter une distance latérale minimale de 300 mm avec les parties de meuble ou les surfaces de pose susceptibles de s'échauffer, ou de prévoir une isolation thermique.

Intégration sur un plan de largeur 90 cm minimum.

La combinaison avec un appareil VL 414, n'est pas recommandée, car une aspiration efficace à partir du brûleur central n'est pas garantie.

Lors d'une installation de gaz avec une puissance supérieure à 12 kW, les règlements concernant les hottes avec sortie d'air ou à recirculation, combinées avec du gaz sont à respecter, selon les normes locales en vigueur (aération et volume de la pièce). A partir de 12 kW de puissance totale, la distance minimum pour une hotte de ventilation est de 70 cm. L'appareil s'encastre dans le plan de travail par le haut.

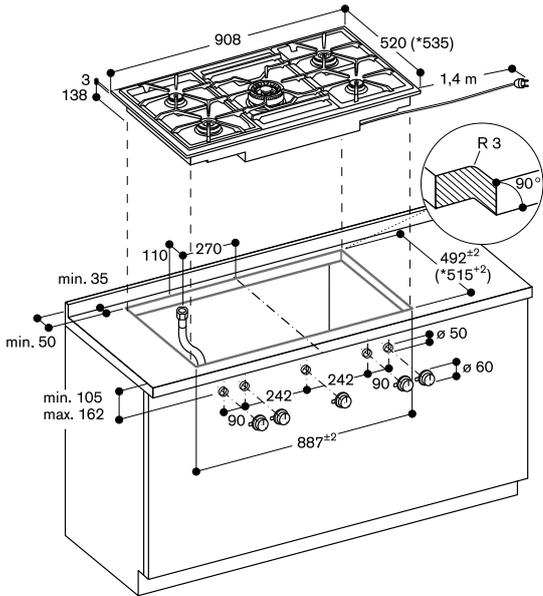
Poids de l'appareil: env. 33 kg.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale gaz : 18 kW.

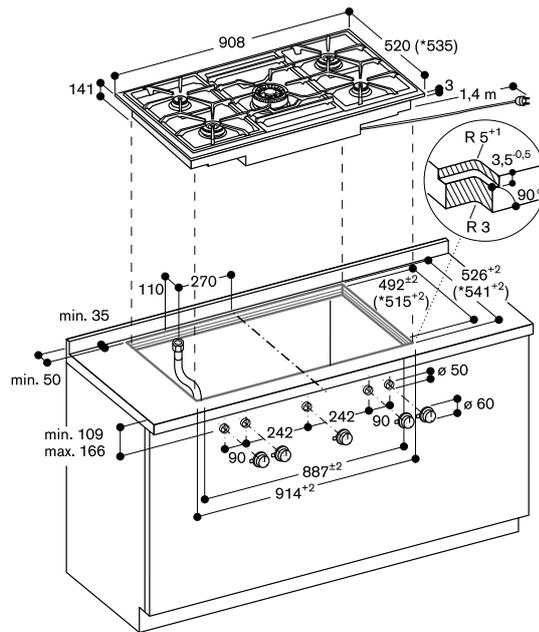
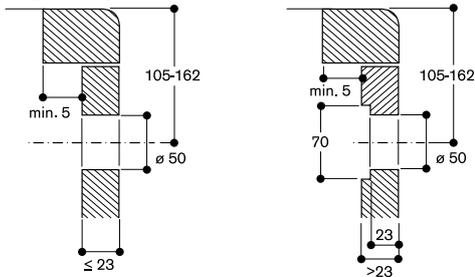
Puissance de raccordement électrique totale : 0.015 kW.

Cordon secteur 1.4 m avec prise.



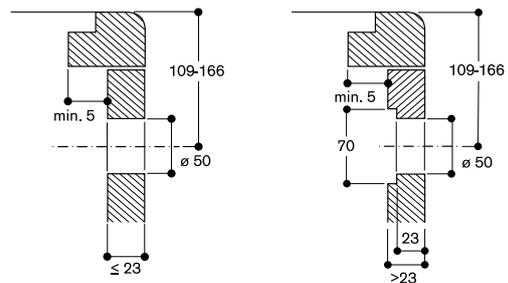
* avec barrette d'ajustement
Pour plus d'options de montage voir les instructions.

Installation du bouton de commande, montage sur le plan de travail

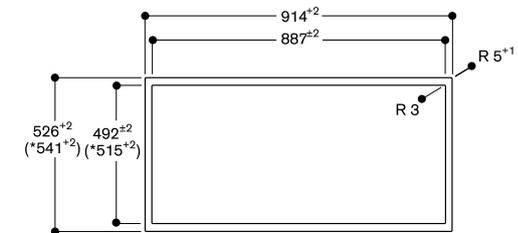


* avec barrette d'ajustement
Pour plus d'options de montage voir les instructions.

Installation du bouton de commande, encastrement affleurant

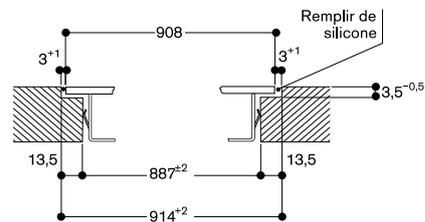


Vue du dessus

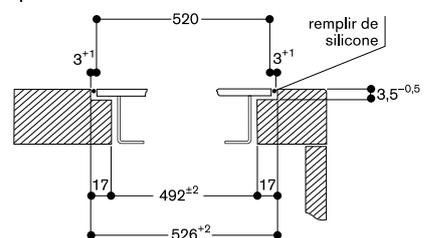


* avec joint de recouvrement

Coupe longitudinale



Coupe transversale



En cas d'installation avec couvercle ou joint de recouvrement, tenir compte de la découpe profonde et de la largeur de rainure à l'avant et à l'arrière.



VG 415 111 CHF 3'240.-
Inox CHF 3'008.36

Largeur 38 cm
Gaz liquide 50 mbar
Brûleur-Wok 5.8 kW

VG 415 211 CHF 3'240.-
Inox CHF 3'008.36

Largeur 38 cm
Gaz naturel 20 mbar
Brûleur-Wok 6 kW

Prix sans TAR CHF 2.49
CHF 2.31

Le prix comprend

1 anneau pour WOK

Installation Accessories

VA 420 000 CHF 123.-
Baguette de jonction CHF 114.21

pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrément à fleur de plan

VA 420 001 CHF 123.-
Baguette de jonction CHF 114.21

pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrément à fleur de plan avec couvercle / baguette de compensation.

VA 420 010 CHF 123.-
Baguette de jonction CHF 114.21

pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrément en relief

VA 420 011 CHF 123.-
Baguette de jonction CHF 114.21

pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrément en relief avec couvercle / baguette de compensation.

VA 440 010 CHF 290.-
Couvercle en inox CHF 269.27

avec baguette de montage
VA 450 401 CHF 95.-
Baguette de CHF 88.21

compensation inox 38 cm.
Accessoire nécessaire dans le cas d'une combinaison de plusieurs appareils Vario de la série 400, avec au moins un couvercle pour compenser la profondeur des appareils.

Accessoires en option

WP 400 001 CHF 450.-
Poêle wok en CHF 417.83

matériau à couches multiples

Wok à gaz Vario série 400

VG 415

- Brûleur multi-couronnes avec 6 kW
- Contrôle tout électronique pour une régulation précise des 12 niveaux de puissance
- Taille de flamme précise et reproductible
- Allumage rapide automatique, contrôle électronique de la flamme avec réallumage automatique.
- Fonction mijotage pour des cuissons à température basse et régulière.
- Bouton de commande en inox massif
- Cadre inox ultra résistant de 3 mm soumis à un traitement de précision.
- Au choix: encastrément en relief (cadre posé sur plan de travail) ou encastrément discret à fleur de plan.
- Peut être parfaitement combinée avec d'autres appareils de la série 400.

Zones de cuisson

VG415111

1 brûleur Wok multi-couronnes (300 W - 5800 W), pour des casseroles jusqu'à max. Ø 32 cm.

VG415211

1 brûleur Wok multi-couronnes (300 W - 6000 W), pour des casseroles jusqu'à max. Ø 32 cm.

Commande

Boutons de commande avec anneaux lumineux, indication des zones de cuisson et marquage des puissances. Allumage une main.

Contrôle tout électronique pour une régulation précise des 12 niveaux de puissance et de la fonction mijotage. Allumage rapide automatique.

Equipement

Fonction mijotage.
Grille en fonte avec surface de pose plane et homogène.
Chapeaux de brûleurs en laiton.

Sécurité

Contrôle électronique de la flamme et réallumage automatique en cas d'extinction accidentelle de la flamme. Affichage de la chaleur résiduelle. Coupure de sécurité.

Instructions de montage

Selon le type d'encastrément et de configuration (en relief ou à fleur de plan, avec ou sans couvercle), faire attention aux dimensions et caractéristiques spécifiques de la découpe et des boutons de commande.

Si l'épaisseur de bandeau est supérieure à 23 mm, se référer au schéma "Montage des boutons de commande" (une découpe est nécessaire à l'arrière).

Lors du montage avec couvercle VA 440 ou baguette de compensation VA450, il convient de prendre en compte l'encombrement supplémentaire dans sa profondeur.

Dans le cas d'une combinaison de plusieurs appareils avec au moins un couvercle, la baguette de compensation VA450 est nécessaire, afin de compenser la profondeur des appareils sans couvercle.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale gaz : 6 kW.

Puissance de raccordement électrique totale : 0.015 kW.

Cordon secteur 1.4 m avec prise.

Dans le cas d'une combinaison de plusieurs appareils de la série 400, il convient d'utiliser une baguette de jonction VA 420 entre les appareils. Selon le type d'encastrément, prévoir la baguette de jonction appropriée. Le système d'assemblage requiert dans la découpe une hauteur d'arête latérale de 10 mm minimum pour un encastrément en relief, et de 13 mm minimum pour un encastrément à fleur de plan. Veiller à une surface de coupe régulière de 90°.

La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces. Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.

Instructions supplémentaires dans le cas d'un encastrément à fleur de plan: L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes. Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.

La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint. Ne pas utiliser de joints de regarnissage par le dessous.

L'épaisseur du joint peut varier en fonction des tolérances de dimension des combinaisons et de la découpe du plan de travail.

Veuillez consulter les données d'installation aux pages 102 – 107.

Dans le cas d'un montage de plusieurs appareils dans des découpes individuelles, une largeur de 50 mm entre les différentes découpes doit être prévue.

Des gicleurs spéciaux peuvent être commandés comme pièces détachées. Prévoir une connexion électrique (l'appareil n'est pas fonctionnel sans raccordement électrique).

Prise d'air par le haut.

Pas de plancher intermédiaire.

La paroi arrière et les profilés de finition murale doivent résister à la chaleur et être en matériau ininflammable.

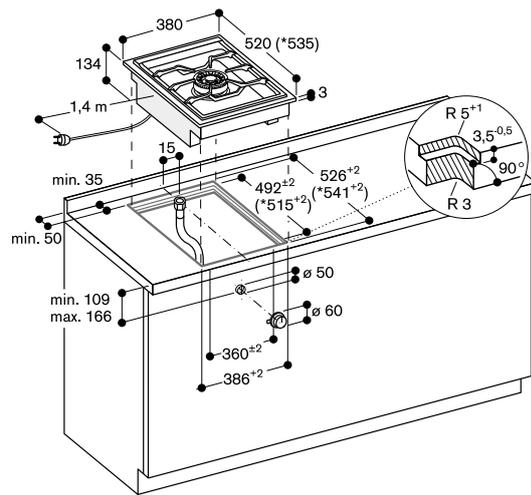
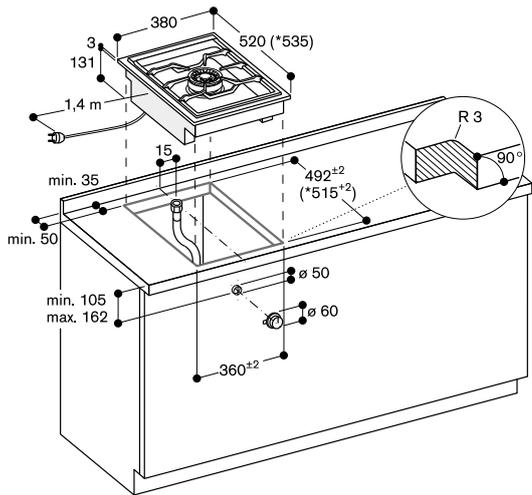
Assurer un espace latéral min. de 150 mm avec les éléments du mobilier ou surfaces de rangement sensibles à la chaleur, ou prévoir une isolation thermique.

Lors d'une utilisation à coté de l'aérateur de plan de cuisson VL 414, le rail de guidage de l'air AA 414 est recommandé, afin de garantir la puissance maximum de la table de cuisson.

Lors d'une installation de gaz avec une puissance supérieure à 12 KW, les règlements concernant les hottes avec sortie d'air ou à recirculation, combinées avec du gaz sont à respecter, selon les normes locales en vigueur (aération et volume de la pièce). A partir de 12 kw de puissance totale, la distance minimum pour une hotte de ventilation est de 70 cm.

L'appareil est encliquetable par le dessus dans le plan de travail.

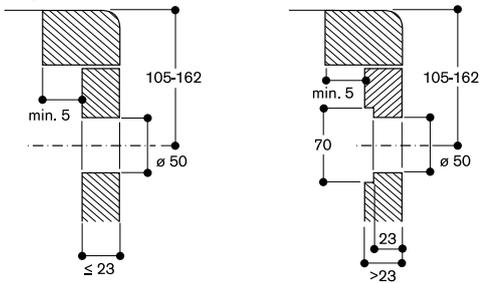
Poids de l'appareil: env. 15 kg.



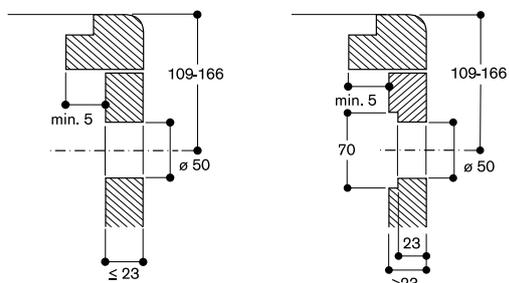
* avec couvercle ou barrette d'ajustement
Observer les notices de montage séparées.

* avec couvercle ou barrette d'ajustement
Observer les notices de montage séparées.

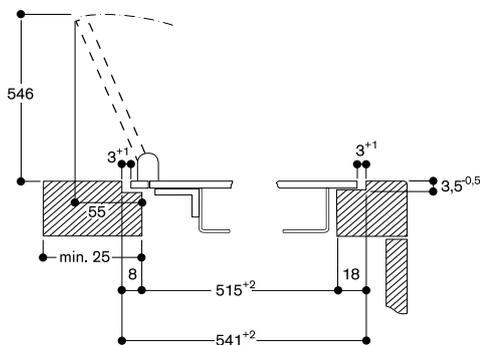
Installation du bouton de commande, montage sur le plan de travail



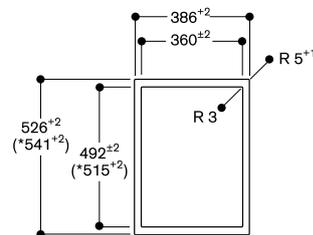
Installation du bouton de commande, encastrement affleurant



Installation avec dessus de l'appareil/bande d'ajustement, montage encastré

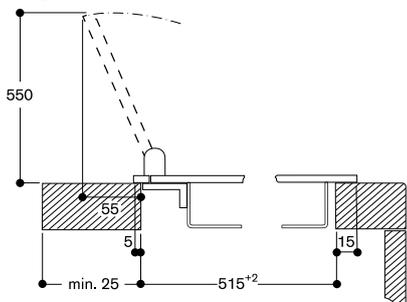


Vue du dessus

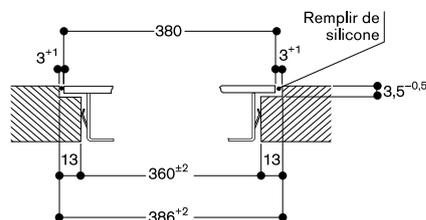


* avec couvercle ou joint de recouvrement
(tenir compte de l'appui asymétrique à l'avant et à l'arrière, observer les consignes séparées « Installation avec couvercle/joint de recouvrement »).

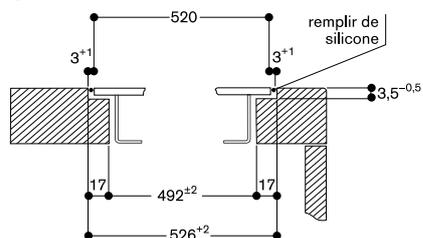
Installation avec dessus de l'appareil/bande d'ajustement, montage posé



Coupe longitudinale



Coupe transversale



En cas d'installation avec couvercle ou joint de recouvrement, tenir compte de la découpe profonde et de la largeur de rainure à l'avant et à l'arrière.



VG 425 111	CHF 3'390.-
Inox	CHF 3'147.63
Largeur 38 cm	
Gaz liquide 50 mbar	
VG 425 211	CHF 3'390.-
Inox	CHF 3'147.63
Largeur 38 cm	
Gaz naturel 20 mbar	
Prix sans TAR	
CHF	2.49
CHF	2.31

Installation Accessories

VA 420 000	CHF 123.-
Baguette de jonction	CHF 114.21
pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement à fleur de plan	
VA 420 001	CHF 123.-
Baguette de jonction	CHF 114.21
pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement à fleur de plan avec couvercle / baguette de compensation.	
VA 420 010	CHF 123.-
Baguette de jonction	CHF 114.21
pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement en relief	
VA 420 011	CHF 123.-
Baguette de jonction	CHF 114.21
pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement en relief avec couvercle / baguette de compensation.	
VA 440 010	CHF 290.-
Couvercle en inox	CHF 269.27
avec baguette de montage	
VA 450 401	CHF 95.-
Baguette de compensation inox 38 cm.	CHF 88.21
Accessoire nécessaire dans le cas d'une combinaison de plusieurs appareils Vario de la série 400, avec au moins un couvercle pour compenser la profondeur des appareils.	

Vario Gaz Série 400

VG 425

- Brûleur multi-anneau avec jusqu'à 4 kW
- Contrôle tout électronique pour une régulation précise des 12 niveaux de puissance
- Taille de flamme précise et reproductible
- Allumage rapide automatique, contrôle électronique de la flamme avec réallumage automatique.
- Fonction mijotage pour des cuissons à température basse et régulière.
- Bouton de commande en inox massif
- Cadre inox ultra résistant de 3 mm soumis à un traitement de précision.
- Au choix: encastrement en relief (cadre posé sur plan de travail) ou encastrement discret à fleur de plan.
- Peut être parfaitement combinée avec d'autres appareils de la série 400.

Zones de cuisson

1 brûleur puissant avec double couronnes de flammes (165 W - 4000 W), pour des casseroles jusqu'à max. Ø 28 cm.
1 brûleur avec double couronnes de flammes (165 W - 2000 W), pour des casseroles jusqu'à max. Ø 28 cm.

Commande

Boutons de commande avec anneaux lumineux, indication des zones de cuisson et marquage des puissances. Allumage une main.
Contrôle tout électronique pour une régulation précise des 12 niveaux de puissance et de la fonction mijotage. Allumage rapide automatique.

Équipement

Fonction mijotage.
Grille en fonte avec surface de pose plane et homogène.
Chapeaux de brûleurs en laiton.

Sécurité

Contrôle électronique de la flamme et réallumage automatique en cas d'extinction accidentelle de la flamme. Affichage de la chaleur résiduelle. Coupure de sécurité.

Instructions de montage

Selon le type d'encastrement et de configuration (en relief ou à fleur de plan, avec ou sans couvercle), faire attention aux dimensions et caractéristiques spécifiques de la découpe et des boutons de commande.
Si l'épaisseur de bandeau est supérieure à 23 mm, se référer au schéma "Montage des boutons de commande" (une découpe est nécessaire à l'arrière).
Lors du montage avec couvercle VA 440 ou baguette de compensation VA450, il convient de prendre en compte l'encombrement supplémentaire dans sa profondeur.
Dans le cas d'une combinaison de plusieurs appareils avec au moins un couvercle, la baguette de compensation VA450 est nécessaire, afin de

compenser la profondeur des appareils sans couvercle.

Dans le cas d'une combinaison de plusieurs appareils de la série 400, il convient d'utiliser une baguette de jonction VA 420 entre les appareils. Selon le type d'encastrement, prévoir la baguette de jonction appropriée. Le système d'assemblage requiert dans la découpe une hauteur d'arête latérale de 10 mm minimum pour un encastrement en relief, et de 13 mm minimum pour un encastrement à fleur de plan. Veiller à une surface de coupe régulière de 90°.

La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces. Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.

Instructions supplémentaires dans le cas d'un encastrement à fleur de plan: L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes. Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.

La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint. Ne pas utiliser de joints de regarnissage par le dessous.

L'épaisseur du joint peut varier en fonction des tolérances de dimension des combinaisons et de la découpe du plan de travail.

Veuillez consulter les données d'installation aux pages 102 – 107.

Dans le cas d'un montage de plusieurs appareils dans des découpes individuelles, une largeur de 50 mm entre les différentes découpes doit être prévue.

Des gicleurs spéciaux peuvent être commandés comme pièces détachées. Prévoir une connexion électrique (l'appareil n'est pas fonctionnel sans raccordement électrique).

Prise d'air par le haut.

Pas de plancher intermédiaire.

La paroi arrière et les profilés de finition murale doivent résister à la chaleur et être en matériau ininflammable.

Assurer un espace latérale min. de 150 mm avec les éléments du mobilier ou surfaces de rangement sensibles à la chaleur, ou prévoir une isolation thermique.

Lors d'une utilisation à côté de l'aérateur de plan de cuisson VL 414, le rail de guidage de l'air AA 414 est recommandé, afin de garantir la puissance maximum de la table de cuisson.

Lors d'une installation de gaz avec une puissance supérieure à 12 KW, les règlements concernant les hottes avec sortie d'air ou à recirculation, combinées avec du gaz sont à respecter, selon les normes locales en vigueur (aération et volume de la pièce). A partir de 12 kw de puissance totale, la distance minimum pour une hotte de ventilation est de 70 cm.

L'appareil s'encastre dans le plan de travail par le haut.

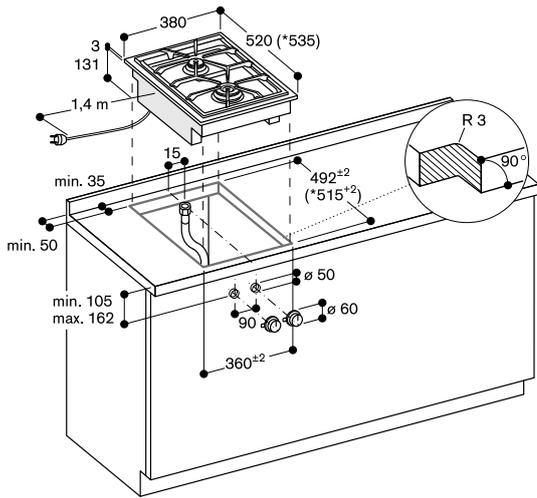
Poids de l'appareil: env. 13 kg.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale gaz : 6 kW.

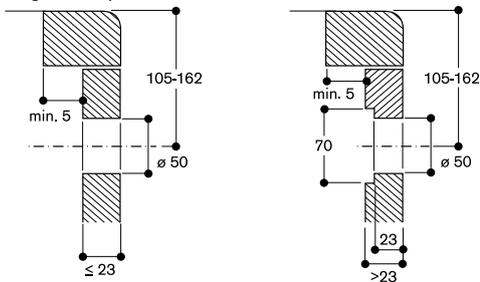
Puissance de raccordement électrique totale : 0.015 kW.

Cordon secteur 1.4 m avec prise.

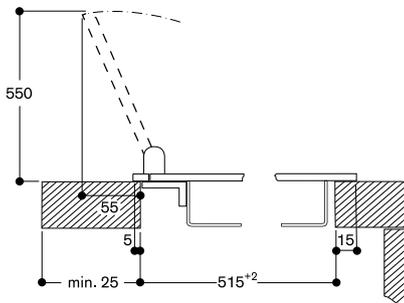


* avec couvercle ou barrette d'ajustement
 Pour plus d'options de montage voir les instructions.

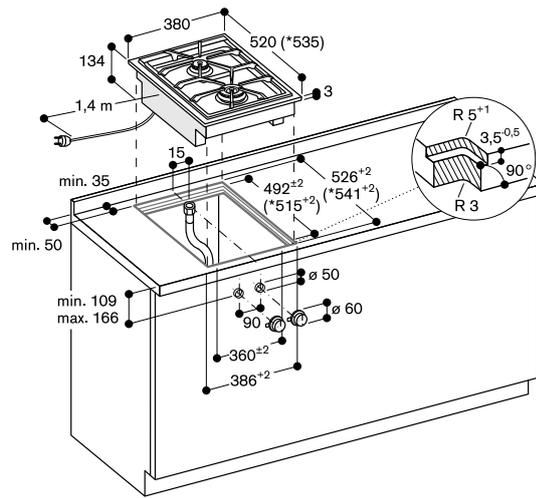
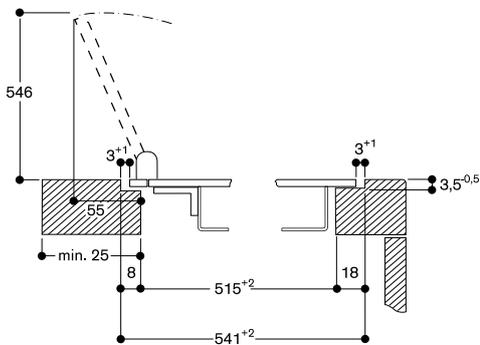
Installation du bouton de commande, montage sur le plan de travail



Installation avec dessus de l'appareil/bande d'ajustement, montage posé

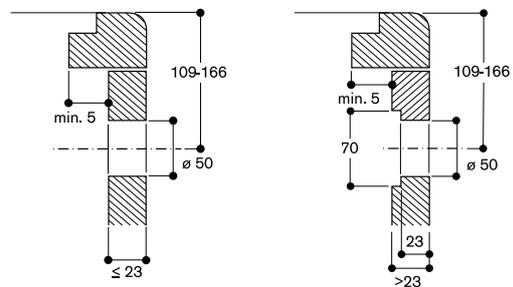


Installation avec dessus de l'appareil/bande d'ajustement, montage encastré

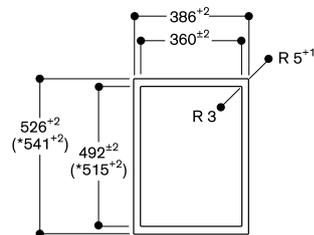


* avec couvercle ou barrette d'ajustement
 Pour plus d'options de montage voir les instructions.

Installation du bouton de commande, encastrement affleurant

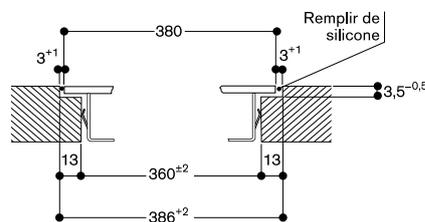


Vue du dessus

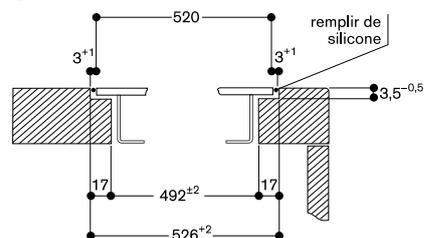


* avec couvercle ou joint de recouvrement
 (tenir compte de l'appui asymétrique à l'avant et à l'arrière, observer les consignes séparées
 « Installation avec couvercle/joint de recouvrement »).

Coupe longitudinale



Coupe transversale



En cas d'installation avec couvercle ou joint de recouvrement, tenir compte de la découpe profonde et de la largeur de rainure à l'avant et à l'arrière.



VP 414 110	CHF	3'470.-
Inox	CHF	3'221.91
Largeur 38 cm		

Prix sans TAR	CHF	2.49
	CHF	2.31

Le prix comprend

2 spatules

Accessoires d'installation

VA 420 000	CHF	123.-
------------	-----	-------

Baguette de jonction CHF 114.21 pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement à fleur de plan

VA 420 001	CHF	123.-
------------	-----	-------

Baguette de jonction CHF 114.21 pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement à fleur de plan avec couvercle / baguette de compensation.

VA 420 010	CHF	123.-
------------	-----	-------

Baguette de jonction CHF 114.21 pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement en relief

VA 420 011	CHF	123.-
------------	-----	-------

Baguette de jonction CHF 114.21 pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement en relief avec couvercle / baguette de compensation.

VA 440 010	CHF	290.-
------------	-----	-------

Couvercle en inox CHF 269.27 avec baguette de montage

VA 450 401	CHF	95.-
------------	-----	------

Baguette de compensation inox 38 cm. CHF 88.21

Accessoire nécessaire dans le cas d'une combinaison de plusieurs appareils Vario de la série 400, avec au moins un couvercle pour compenser la profondeur des appareils.

Teppan Yaki Vario Série 400

VP 414

- Cuisson directe sur la surface en acier chromé, sans casseroles ou poêles.
- Réglage précis de la température jusqu'à 240 °C
- Répartition optimale de la chaleur
- Boutons de commande en inox massif
- Cadre inox ultra résistant de 3 mm soumis à un traitement de précision.
- Au choix: encastrement en relief (cadre posé sur plan de travail) ou encastrement discret à fleur de plan.
- Peut être parfaitement combiné avec d'autres appareils de la série 400.

Zones de cuisson

Surface de cuisson : 31 cm de large et 44 cm de profondeur.

Commande

Boutons de commande avec anneaux lumineux, indication des zones de cuisson et marquage des puissances. Réglage électronique de la température de 120 °C à 240 °C.

Equipement

2 zones de 1500 W chacune, pouvant être utilisées ensemble sur toute la surface ou séparément.

Fonction de maintien au chaud
Même en cas de traces de résidus, se nettoie facilement comme une poêle en fonte.

Sécurité

Arrêt de sécurité.

Instructions de montage

Selon le type d'encastrement et de configuration (en relief ou à fleur de plan, avec ou sans couvercle), faire attention aux dimensions et caractéristiques spécifiques de la découpe et des boutons de commande.

Lors du montage avec couvercle VA 440 ou baguette de compensation VA 450, il convient de prendre en compte l'encombrement supplémentaire dans sa profondeur.

Dans le cas d'une combinaison de plusieurs appareils avec au moins un couvercle, la baguette de compensation VA 450 est nécessaire, afin de compenser la profondeur des appareils sans couvercle.

Dans le cas d'une combinaison de plusieurs appareils de la série 400, il convient d'utiliser une baguette de jonction VA 420 entre les appareils.

Selon le type d'encastrement, prévoir la baguette de jonction appropriée.

Le système d'assemblage requiert dans la découpe une hauteur d'arête latérale de 10 mm minimum pour un encastrement en relief, et de 13 mm minimum pour un encastrement à fleur de plan. Veiller à une surface de coupe régulière de 90°.

La capacité de charge et la stabilité, en particulier pour des plans de travail fins, doivent être assurées par des armatures porteuses adaptées. Tenir compte du poids des appareils, charge supplémentaire comprise.

Instructions supplémentaires dans le cas d'un encastrement à fleur de plan: Cet encastrement convient pour des plans de travail en pierre, en matériau synthétique ou en bois massif. Tenir compte de la résistance à la chaleur et du scellement étanche des arêtes de coupe. Pour d'autres matériaux, veuillez vous renseigner auprès du fabricant des plans de travail quant à leur compatibilité avec les appareils de cuisson.

La rainure doit être régulière et plane, afin de garantir un appui uniforme des appareils sur le joint. Ne pas utiliser de calages ponctuels.

L'épaisseur du joint peut varier en fonction des tolérances de dimension des combinaisons et de la découpe du plan de travail.

Dans le cas d'un montage de plusieurs appareils dans des découpes individuelles, une largeur de 50 mm entre les différentes découpes doit être prévue.

Le boîtier de commande s'encastre dans le meuble bas, à la hauteur du tiroir.

Épaisseur du bandeau de façade 16 et 26 mm.

Si l'épaisseur de bandeau est supérieure à 26 mm, se référer au schéma "Montage des boutons de commande" (une découpe est nécessaire à l'arrière).

Prevoir une distance latérale minimale de 40 mm avec les parties de meubles ou surfaces de rangement sensibles à la chaleur, ou prévoir une isolation thermique.

L'appareil s'encastre dans le plan de travail par le haut.

Poids de l'appareil: env. 14 kg.

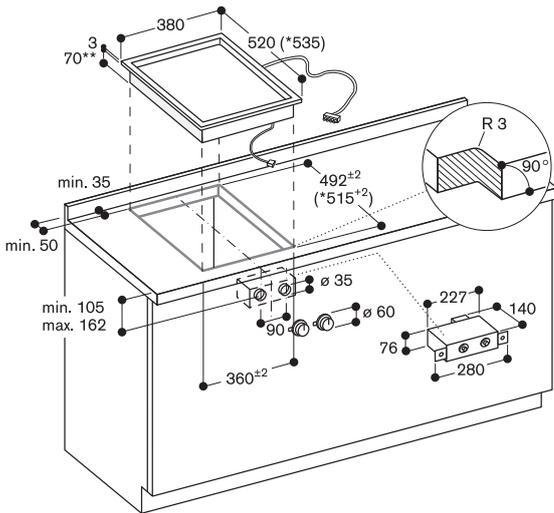
Veuillez consulter les données d'installation aux pages 102 – 107.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale: 3 kW.

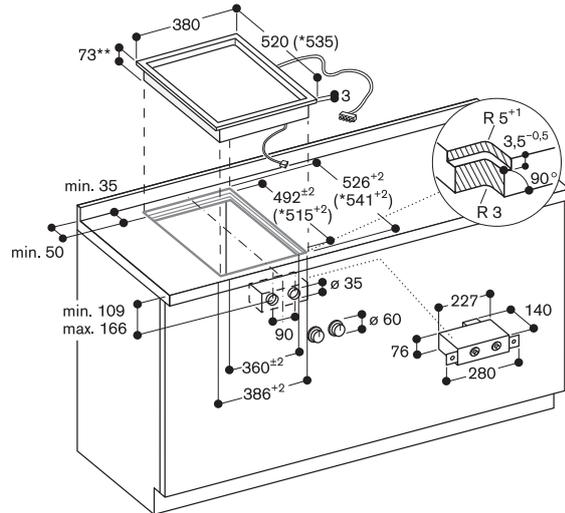
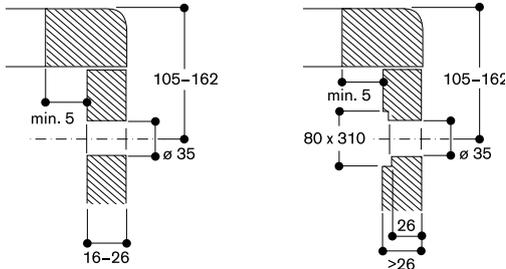
Prévoir un cordon secteur





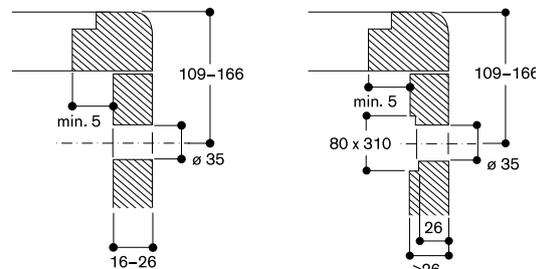
* avec couvercle ou baguette de compensation
Observer les notices de montage séparées.
** (80 mm) dans la zone du collier (à droite, au milieu).

Installation du bouton de commande, montage sur le plan de travail

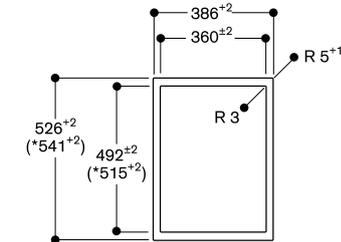


* avec couvercle ou baguette de compensation
Observer les notices de montage séparées.
** (83 mm) dans la zone du collier (à droite, au milieu).

Installation du bouton de commande, montage à fleur de plan

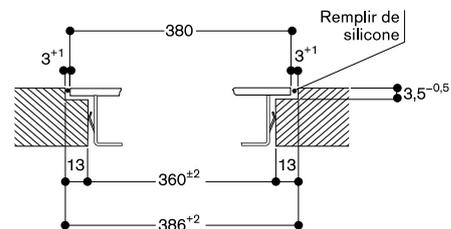


Vue du dessus

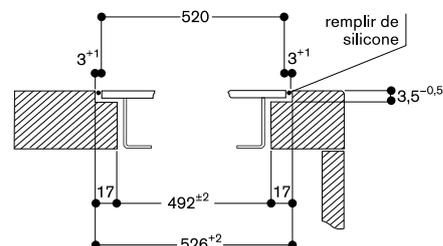


* avec couvercle ou joint de recouvrement
(tenir compte de l'appui asymétrique à l'avant et à l'arrière, observer les consignes séparées
« Installation avec couvercle/joint de recouvrement »).

Coupe longitudinale



Coupe transversale



En cas d'installation avec couvercle ou joint de recouvrement, tenir compte de la découpe profonde et de la largeur de rainure à l'avant et à l'arrière.



VR 414 110	CHF 3'050.-
Inox	CHF 2'831.94
Largeur 38 cm	
Prix sans TAR	CHF 11.97
	CHF 11.11

Le prix comprend

- 1 brosse de nettoyage
- 2 grilles en fonte
- 1 bac récupérateur de graisse
- 1 pierre de lave
- 1 Plaque fonte, demi surface

Accessoires d'installation

VA 420 000	CHF 123.-
Baguette de jonction	CHF 114.21
pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement à fleur de plan	

VA 420 001	CHF 123.-
Baguette de jonction	CHF 114.21
pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement à fleur de plan avec couvercle / baguette de compensation.	

VA 420 010	CHF 123.-
Baguette de jonction	CHF 114.21
pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement en relief	

VA 420 011	CHF 123.-
Baguette de jonction	CHF 114.21
pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement en relief avec couvercle / baguette de compensation.	

VA 440 010	CHF 290.-
Couvercle en inox	CHF 269.27
avec baguette de montage	

VA 450 401	CHF 95.-
Baguette de compensation inox 38 cm.	CHF 88.21

Accessoire nécessaire dans le cas d'une combinaison de plusieurs appareils Vario de la série 400, avec au moins un couvercle pour compenser la profondeur des appareils.

Accessoires en option

LV 030 000	CHF 40.-
Pierres de lave de remplacement	CHF 37.14

VA 461 000	CHF 216.-
Plaque en fonte émaillée demi-surface du gril.	CHF 200.56

Pour gril électrique Vario série 400. Pour cuire et griller simultanément sur deux surfaces séparées.

VA 461 001	CHF 290.-
Plaque en fonte émaillée, surface totale du gril.	CHF 269.27

Pour gril électrique Vario série 400. Pour cuire de grandes quantités sur une surface.

Gril électrique Vario série 400

VR 414

- 2 zones réglables séparément
- Demi-sauteuse pour cuire et griller simultanément sur deux surfaces séparées.
- Grille en fonte, pierres de lave
- Boutons de commande en inox massif
- Cadre inox ultra résistant de 3 mm soumis à un traitement de précision.
- Au choix: encastrement en relief (cadre posé sur plan de travail) ou encastrement discret à fleur de plan.
- Peut être parfaitement combiné avec d'autres appareils de la série 400.

Commande

Boutons de commande avec anneaux lumineux, indication des zones de cuisson et marquage des puissances. Régulation électronique avec 12 niveaux de puissance.

Equipement

Gril avec pierres de lave qui absorbent la graisse située dans un réceptacle en inox.

2 corps de chauffe réglables séparément (1500 W).
2 grilles en fonte en deux parties.

Sécurité

Arrêt de sécurité.

Instructions de montage

Selon le type d'encastrement et de configuration (en relief ou à fleur de plan, avec ou sans couvercle), faire attention aux dimensions et caractéristiques spécifiques de la découpe et des boutons de commande.

Lors du montage avec couvercle VA 440 ou baguette de compensation VA 450, il convient de prendre en compte l'encombrement supplémentaire dans sa profondeur.

Dans le cas d'une combinaison de plusieurs appareils avec au moins un couvercle, la baguette de compensation VA 450 est nécessaire, afin de compenser la profondeur des appareils sans couvercle.

Dans le cas d'une combinaison de plusieurs appareils de la série 400, il convient d'utiliser une baguette de jonction VA 420 entre les appareils. Selon le type d'encastrement, prévoir la baguette de jonction appropriée.

Le système d'assemblage requiert dans la découpe une hauteur d'arête latérale de 10 mm minimum pour un encastrement en relief, et de 13 mm minimum pour un encastrement à fleur de plan. Veiller à une surface de coupe régulière de 90°.

La capacité de charge et la stabilité, en particulier pour des plans de travail fins, doivent être assurées par des armatures porteuses adaptées. Tenir compte du poids des appareils, charge supplémentaire comprise.

Instructions supplémentaires dans le cas d'un encastrement à fleur de plan: Cet encastrement convient pour des plans de travail en pierre, en matériau synthétique ou en bois massif. Tenir

compte de la résistance à la chaleur et du scellement étanche des arêtes de coupe. Pour d'autres matériaux, veuillez vous renseigner auprès du fabricant des plans de travail quant à leur compatibilité avec les appareils de cuisson.

La rainure doit être régulière et plane, afin de garantir un appui uniforme des appareils sur le joint. Ne pas utiliser de calages ponctuels.

L'épaisseur du joint peut varier en fonction des tolérances de dimension des combinaisons et de la découpe du plan de travail.

Dans le cas d'un montage de plusieurs appareils dans des découpes individuelles, une largeur de 50 mm entre les différentes découpes doit être prévue.

Le boîtier de commande s'encastre dans le meuble bas, à la hauteur du tiroir.

Épaisseur du bandeau de façade 16 et 26 mm.

Si l'épaisseur de bandeau est supérieure à 26 mm, se référer au schéma "Montage des boutons de commande" (une découpe est nécessaire à l'arrière).

Prevoir une distance latérale minimale de 100 mm avec les parties de meubles ou surfaces de rangement sensibles à la chaleur.

L'appareil s'encastre dans le plan de travail par le haut.

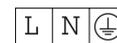
Poids de l'appareil: env. 26 kg.

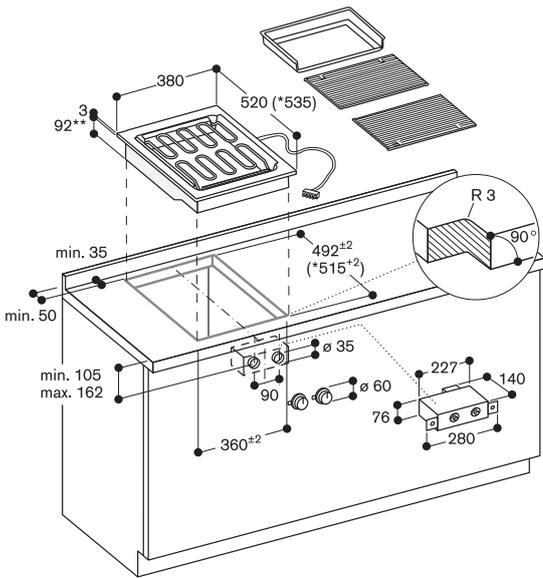
Veuillez consulter les données d'installation aux pages 102 – 107.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale: 3 kW.

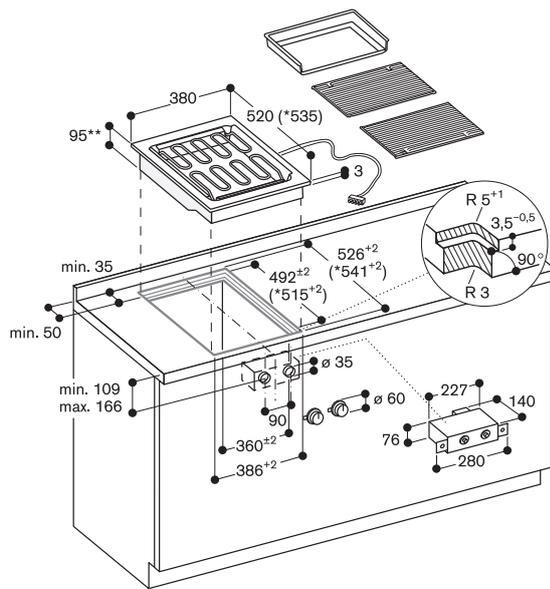
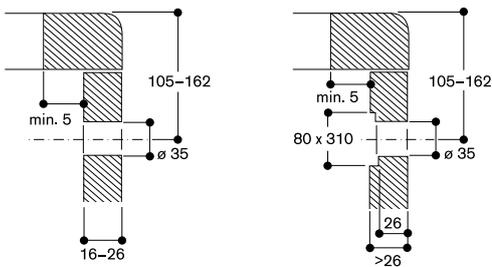
Prévoir un cordon secteur





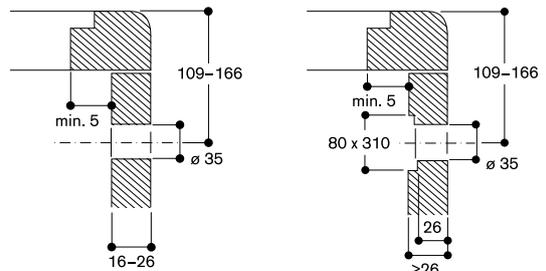
* avec couvercle ou baguette de compensation
Observer les notices de montage séparées.
**102 mm au niveau du serre-câble (à droite, centré).

Installation du bouton de commande, montage sur le plan de travail

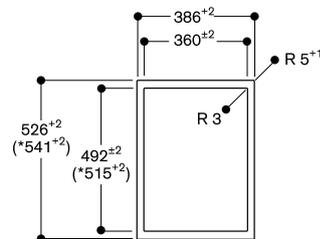


* avec couvercle ou baguette de compensation
Observer les notices de montage séparées.
** (105 mm) dans la zone du collier (à droite, au milieu).

Installation du bouton de commande, montage à fleur de plan

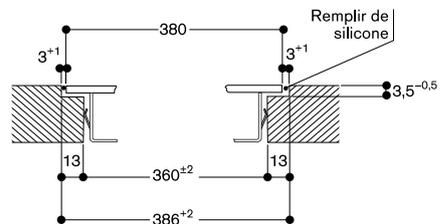


Vue du dessus

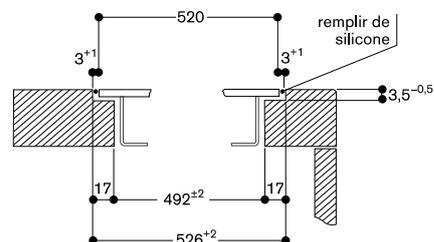


* avec couvercle ou joint de recouvrement
(tenir compte de l'appui asymétrique à l'avant et à l'arrière, observer les consignes séparées « Installation avec couvercle/joint de recouvrement »).

Coupe longitudinale



Coupe transversale



En cas d'installation avec couvercle ou joint de recouvrement, tenir compte de la découpe profonde et de la largeur de rainure à l'avant et à l'arrière.



VK 414 110	CHF	3'470.-
Inox	CHF	3'221.91
Largeur 38 cm		

Prix sans TAR	CHF	2.49
	CHF	2.31

Le prix comprend

- 2 récipients à cuire
- 1 couvercle en verre
- 1 poignée
- 1 filtre à déchets
- 1 robinet de vidange de l'eau

Accessoires d'installation

AG 050 000	CHF	238.-
Set de raccordement- pour évacuation, clapet anti-refoulement garniture d'évacuation (DN 40) manchon de raccordement (1/2" / 1 1/2")		

AG 060 000	CHF	135.-
Set de raccordement pour évacuation, permet l'écoulement des liquides résultant de la cuisson dans un récipient approprié		

VA 420 000	CHF	123.-
Baguette de jonction pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrément à fleur de plan		

VA 420 001	CHF	123.-
Baguette de jonction pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrément à fleur de plan avec couvercle / baguette de compensation.		

VA 420 010	CHF	123.-
Baguette de jonction pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrément en relief		

VA 420 011	CHF	123.-
Baguette de jonction pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrément en relief avec couvercle / baguette de compensation.		

VA 440 010	CHF	290.-
Couvercle en inox avec baguette de montage		

VA 450 401	CHF	95.-
Baguette de compensation inox 38 cm.		

Accessoire nécessaire dans le cas d'une combinaison de plusieurs appareils Vario de la série 400, avec au moins un couvercle pour compenser la profondeur des appareils.

Accessoires en option

FK 023 000	CHF	289.-
Panier pour pâtes		
GE 020 010	CHF	197.-
Récipient de cuisson non perforé		
GE 020 020	CHF	197.-
Récipient de cuisson perforé		

Cuit-vapeur Vario série 400

VK 414

- Cuisson à la vapeur intégrée dans le plan de travail.
- Réglage exact de la température de l'eau de 45°C à 95°C.
- Cuisson à la vapeur sur 2 niveaux, aucun transfert de goût.
- Boutons de commande en inox massif
- Cadre inox ultra résistant de 3 mm soumis à un traitement de précision.
- Au choix: encastrément en relief (cadre posé sur plan de travail) ou encastrément discret à fleur de plan.
- Peut être parfaitement combinée avec d'autres appareils de la série 400.

Zones de cuisson

Volume d'eau de 1 à 6 litres.

Commande

Boutons de commande avec anneaux lumineux, marquage des puissances et de l'évacuation d'eau.

Régulation électronique de la température de l'eau entre 45°C et 95°C, par palier de 5°C.

Equipement

Niveau de cuisson à l'étouffée avec réglage électronique de la vapeur sans pression.

Compensation automatique du point d'ébullition.

Valve motorisée 1/2" pour l'évacuation d'eau.

Sécurité

Arrêt de sécurité.

Instructions de montage

Selon le type d'encastrément et de configuration (en relief ou à fleur de plan, avec ou sans couvercle), faire attention aux dimensions et caractéristiques spécifiques de la découpe et des boutons de commande.

Lors du montage avec couvercle VA 440 ou baguette de compensation VA450, il convient de prendre en compte l'encombrement supplémentaire dans sa profondeur.

Dans le cas d'une combinaison de plusieurs appareils avec au moins un couvercle, la baguette de compensation VA450 est nécessaire, afin de compenser la profondeur des appareils sans couvercle.

Dans le cas d'une combinaison de plusieurs appareils de la série 400, il convient d'utiliser une baguette de jonction VA 420 entre les appareils. Selon le type d'encastrément, prévoir la baguette de jonction appropriée.

Le système d'assemblage requiert dans la découpe une hauteur d'arête latérale de 10 mm minimum pour un encastrément en relief, et de 13 mm minimum pour un encastrément à fleur de plan. Veiller à une surface de coupe régulière de 90°.

La capacité de charge et la stabilité, en particulier pour des plans de travail fins, doivent être assurées par des armatures porteuses adaptées. Tenir compte du poids des appareils, charge supplémentaire comprise.

Instructions supplémentaires dans le cas d'un encastrément à fleur de plan: Cet encastrément convient pour des plans de travail en pierre, en matériau synthétique ou en bois massif. Tenir compte de la résistance à la chaleur et du scellement étanche des arêtes de coupe. Pour d'autres matériaux, veuillez vous renseigner auprès du fabricant des plans de travail quant à leur compatibilité avec les appareils de cuisson.

La rainure doit être régulière et plane, afin de garantir un appui uniforme des appareils sur le joint. Ne pas utiliser de calages ponctuels.

L'épaisseur du joint peut varier en fonction des tolérances de dimension des combinaisons et de la découpe du plan de travail.

Dans le cas d'un montage de plusieurs appareils dans des découpes individuelles, une largeur de 50 mm entre les différentes découpes doit être prévue.

Le boîtier de commande s'encastre dans le meuble bas, à la hauteur du tiroir.

Épaisseur du bandeau de façade 16 et 26 mm.

Si l'épaisseur de bandeau est supérieure à 26 mm, se référer au schéma "Montage des boutons de commande" (une découpe est nécessaire à l'arrière).

Étanchéifier la découpe du plan de travail.

VK 414 et VF 414 ne peuvent pas être installés côte à côte.

Distance minimale de séparation avec une colonne latérale en bois ou autre matériau sensible à la chaleur : 40 mm. En cas d'installation d'une armoire haute au dessus du cuit vapeur, prévoir une hotte d'aspiration.

Retirer le couvercle en verre pour pouvoir fermer le couvercle s'il est installé.

L'appareil s'encastre dans le plan de travail par le haut.

Poids de l'appareil: env. 14 kg.

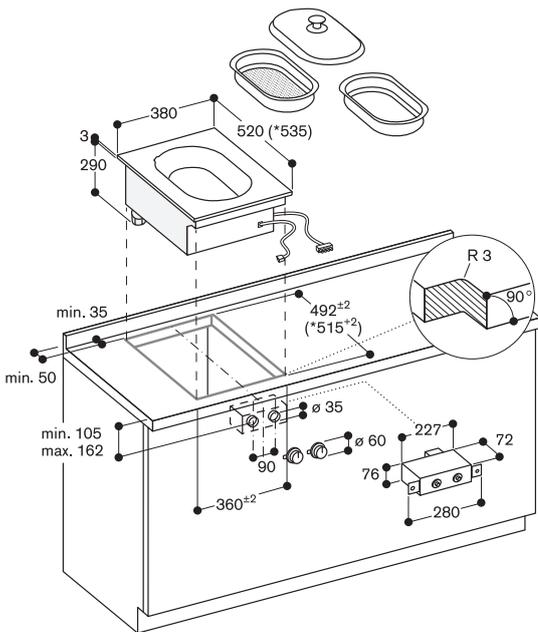
Veuillez consulter les données d'installation aux pages 102 – 107.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale: 2 kW.

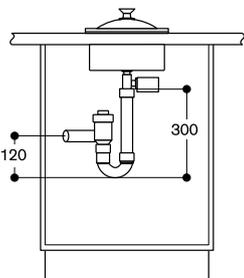
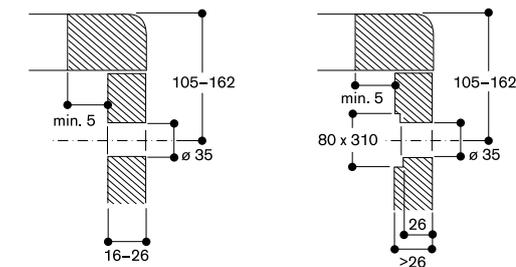
Prévoir un cordon secteur



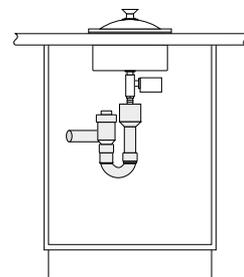


* avec couvercle ou baguette de compensation
Observer les notices de montage séparées.

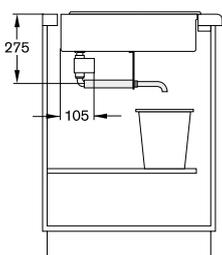
Installation du bouton de commande, montage sur le plan de travail



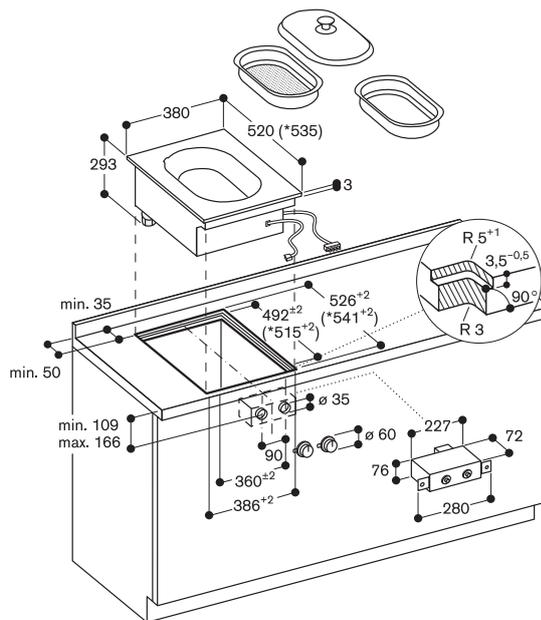
Raccordement d'évacuation du dessous : en cas de raccordement fixe sans section de chute à l'air libre (norme DIN 1986 partie 1) un clapet antiretour doit être installé. Recommandation : AG 050 000 Kit d'évacuation.



Raccordement du dessous : En cas de raccordement fixe avec section de chute à l'air libre à la norme DIN 1986 partie 1, il est recommandé d'installer un clapet antiretour. Recommandation : AG 050 000 Kit d'installation d'évacuation.

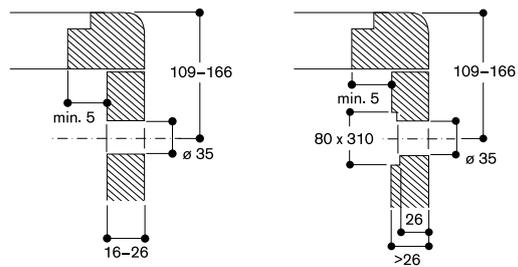


Evacuation dans récipient de collecte (ustensile, par exemple). Uniquement possible avec AG 060 000 Kit d'installation d'évacuation. Conserver un accès au clapet d'évacuation inférieur arrière par la porte du placard.

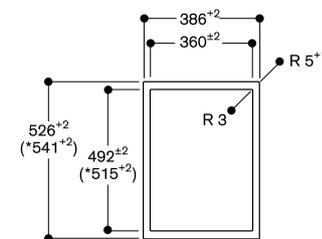


* avec couvercle ou baguette de compensation
Observer les notices de montage séparées.

Installation du bouton de commande, montage à fleur de plan

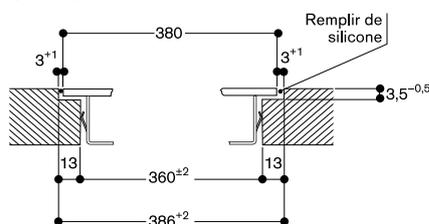


Vue du dessus

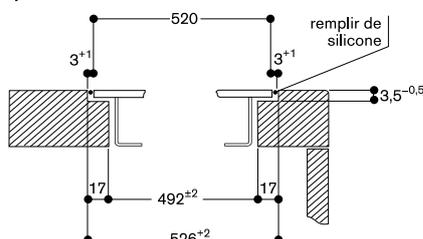


* avec couvercle ou joint de recouvrement (tenir compte de l'appui asymétrique à l'avant et à l'arrière, observer les consignes séparées « Installation avec couvercle/joint de recouvrement »).

Coupe longitudinale



Coupe transversale



En cas d'installation avec couvercle ou joint de recouvrement, tenir compte de la découpe profonde et de la largeur de rainure à l'avant et à l'arrière.



VF 414 110	CHF 3'150.-
Inox	CHF 2'924.79
Largeur 38 cm	
Prix sans TAR	CHF 2.49
	CHF 2.31

Le prix comprend

1 panier de friteuse

Accessoires d'installation

VA 420 000	CHF 123.-
Baguette de jonction	CHF 114.21
pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement à fleur de plan	
VA 420 001	CHF 123.-
Baguette de jonction	CHF 114.21
pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement à fleur de plan avec couvercle / baguette de compensation.	
VA 420 010	CHF 123.-
Baguette de jonction	CHF 114.21
pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement en relief	
VA 420 011	CHF 123.-
Baguette de jonction	CHF 114.21
pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement en relief avec couvercle / baguette de compensation.	
VA 440 010	CHF 290.-
Couvercle en inox	CHF 269.27
avec baguette de montage	
VA 450 401	CHF 95.-
Baguette de compensation inox 38 cm.	CHF 88.21
Accessoire nécessaire dans le cas d'une combinaison de plusieurs appareils Vario de la série 400, avec au moins un couvercle pour compenser la profondeur des appareils.	

Friteuse Vario série 400

VF 414

- Cuve à 3 zones, sans transmission de saveurs.
- Contrôle précis de la température, pas de baisse de rendement
- Système d'écoulement intégré
- Boutons de commande en inox massif
- Cadre inox ultra résistant de 3 mm soumis à un traitement de précision.
- Au choix: encastrement en relief (cadre posé sur plan de travail) ou encastrement discret à fleur de plan.
- Peut être parfaitement combinée avec d'autres appareils de la série 400.

Zones de cuisson

Cuve à 3 zones.

Volume d'huile 3,5 litres.

Commande

Bouton de commande avec anneau lumineux, sélection d'huile / graisse et indication des zones de cuisson et marquage des températures. Régulation électronique de la température entre 135°C et 190°C, par palier de 5°C.

Equipement

Position nettoyage.
Position spéciale de liquéfaction des graisses.
Zone de dilatation de la mousse.
Zone de friture.
Zone d'huile froide.
Corps de chauffe relevable (3000 W)

Sécurité

Robinet de vidange d'huile avec sécurité enfants.
Arrêt de sécurité.

Instructions de montage

Selon le type d'encastrement et de configuration (en relief ou à fleur de plan, avec ou sans couvercle), faire attention aux dimensions et caractéristiques spécifiques de la découpe et des boutons de commande.
Lors du montage avec couvercle VA 440 ou baguette de compensation VA 450, il convient de prendre en compte l'encombrement supplémentaire dans sa profondeur.
Dans le cas d'une combinaison de plusieurs appareils avec au moins un couvercle, la baguette de compensation VA 450 est nécessaire, afin de compenser la profondeur des appareils sans couvercle.
Dans le cas d'une combinaison de plusieurs appareils de la série 400, il convient d'utiliser une baguette de jonction VA 420 entre les appareils.
Selon le type d'encastrement, prévoir la baguette de jonction appropriée.
Le système d'assemblage requiert dans la découpe une hauteur d'arête latérale de 10 mm minimum pour un encastrement en relief, et de 13 mm minimum pour un encastrement à fleur de plan. Veiller à une surface de coupe régulière de 90°.
La capacité de charge et la stabilité, en particulier pour des plans de travail

fin, doivent être assurées par des armatures porteuses adaptées. Tenir compte du poids des appareils, charge supplémentaire comprise.
Instructions supplémentaires dans le cas d'un encastrement à fleur de plan: Cet encastrement convient pour des plans de travail en pierre, en matériau synthétique ou en bois massif. Tenir compte de la résistance à la chaleur et du scellement étanche des arêtes de coupe. Pour d'autres matériaux, veuillez vous renseigner auprès du fabricant des plans de travail quant à leur compatibilité avec les appareils de cuisson.

La rainure doit être régulière et plane, afin de garantir un appui uniforme des appareils sur le joint. Ne pas utiliser de calages ponctuels.

L'épaisseur du joint peut varier en fonction des tolérances de dimension des combinaisons et de la découpe du plan de travail.

Dans le cas d'un montage de plusieurs appareils dans des découpes individuelles, une largeur de 50 mm entre les différentes découpes doit être prévue.

Prévoir une porte dans le meuble bas pour l'accès au robinet de vidange. Le boîtier de commande s'encastre dans le meuble bas, à la hauteur du tiroir.

Épaisseur du bandeau de façade 16 et 26 mm.

Si l'épaisseur de bandeau est supérieure à 26 mm, se référer au schéma "Montage des boutons de commande" (une découpe est nécessaire à l'arrière).

La VF 414 et le cuit-vapeur VK 414 ne peuvent pas être installés directement côte à côte.

Respecter un écart minimum de 40 mm entre le bord de l'appareil et la paroi ou les éléments latéraux du mobilier.

L'appareil s'encastre dans le plan de travail par le haut.

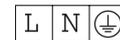
Poids de l'appareil: env. 13 kg.

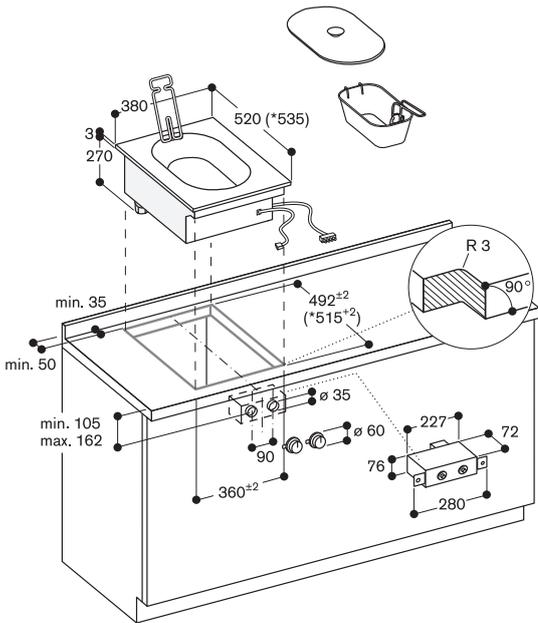
Veuillez consulter les données d'installation aux pages 102 – 107.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale: 3 kW.

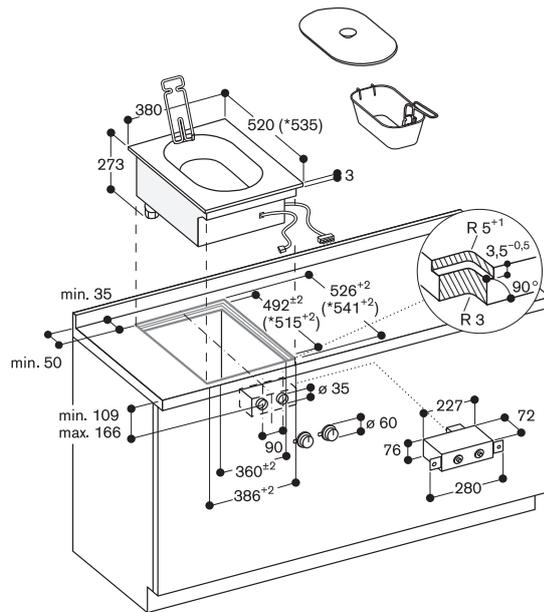
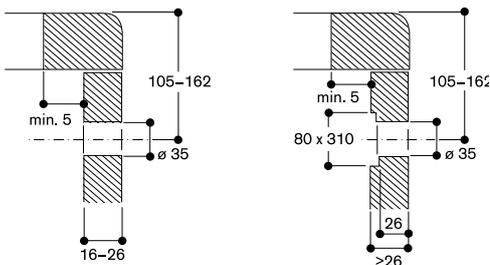
Prévoir un cordon secteur





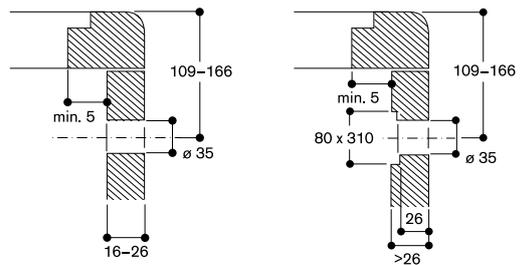
* avec couvercle ou baguette de compensation
Observer les notices de montage séparées.

Installation du bouton de commande, montage sur le plan de travail

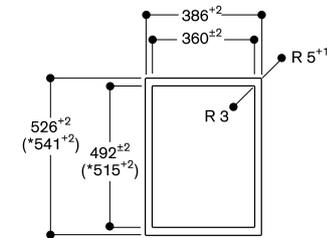


* avec couvercle ou baguette de compensation
Observer les notices de montage séparées.

Installation du bouton de commande, montage à fleur de plan

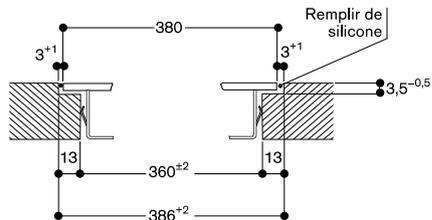


Vue du dessus

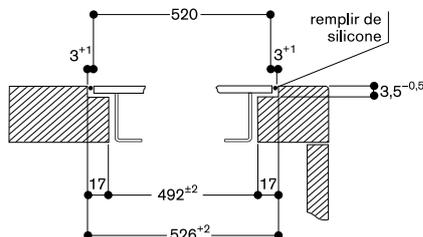


* avec couvercle ou joint de recouvrement
(tenir compte de l'appui asymétrique à l'avant et à l'arrière, observer les consignes séparées
« Installation avec couvercle/joint de recouvrement »).

Coupe longitudinale



Coupe transversale



En cas d'installation avec couvercle ou joint de recouvrement, tenir compte de la découpe profonde et de la largeur de rainure à l'avant et à l'arrière.



VL 414 111	CHF	1'580.-
inox	CHF	1'467.04
largeur 11 cm		
Evacuation extérieure ou recyclage		
Sans moteur et bouton de commande		

Prix sans TAR	CHF	2.49
	CHF	2.31

Installation Accessories

AA 490 111	CHF	1'090.-
Bouton de commande	CHF	1'012.07
aération Vario série 400.		

Acier inox

Pour la commande d'un module de ventilation AR 400/401/413/403.

Combinaison de 4 éléments d'aération VL 414 maximum sur un module de ventilation.

Boutons de commande en inox massif

Peut être parfaitement combinée avec d'autres appareils de la série 400.

AD 724 041	CHF	36.-
Adapter pour supports	CHF	33.43
de raccord pour tuyau rond ø 125 mm		
Nécessaire pour un raccordement latéral à l'appareil VL 414 avec AD 724 040.		

AD 724 042	CHF	143.-
Pièce de connexion	CHF	132.78
pour un raccordement rond ø 150		

AD 854 046	CHF	72.-
Système de canal plat	CHF	66.85
avec lamelles de guidage de l'air, supports de raccord pour VL 414,		

Installationszubehör

AS 070 001	CHF	86.-
Traverse de liaison,	CHF	79.85
pour prolongement en cas de montage adjacent à VF ou VK.		

VA 420 000	CHF	123.-
Baguette de jonction	CHF	114.21
pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement à fleur de plan		

VA 420 001	CHF	123.-
Baguette de jonction	CHF	114.21
pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement à fleur de plan avec couvercle / baguette de compensation.		

VA 420 010	CHF	123.-
Baguette de jonction	CHF	114.21
pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement en relief		

VA 420 011	CHF	123.-
Baguette de jonction	CHF	114.21
pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement en relief avec couvercle / baguette de compensation.		

Aérateur de plan de cuisson Vario série 400 VL 414

- Aspiration optimale directement sur le plan de travail.
- Répartition flexible de la puissance, aspiration ciblée de la vapeur de cuisson uniquement au niveau des éléments d'aération ouverts.
- Peut être parfaitement combinée avec d'autres appareils de la série 400.
- Cadre inox ultra résistant de 3 mm soumis à un traitement de précision.
- Au choix: encastrement en relief (cadre posé sur plan de travail) ou encastrement discret à fleur de plan.
- combinable avec les caissons moteur BLDC Gaggenau

Performances

Les données de puissance dépendent du moteur séparé associé.

Equipement

Ouverture manuelle de l'élément d'aération

Le volet de fermeture est en inox massif, lavable au lave-vaisselle.

Filtre à graisse métallique, lavable au lave-vaisselle.

Le fonctionnement de l'aérateur est contrôlé par sensor dès que l'un des VL414 est ouvert.

Éléments de raccordement en option.

Données de consommation

Les valeurs de consommation dépendent de la configuration avec le caisson moteur AR403122.

Classe d'efficacité énergétique A + sur une échelle de classes d'efficacité de A ++ à E.

Consommation énergétique 42.7 kWh/an.

Classe d'efficacité d'aspiration A.

Classe d'efficacité du filtre anti-graisse C.

Niveau sonore min. 56 DB / max. 68 DB position normale.

Instructions de montage

Pour les caissons moteurs séparés correspondants, en mode évacuation ou recyclage, se référer à la page 211.

L'appareil s'intègre dans le plan de travail par le dessus. Les fixations complémentaires de serrage sont accessibles par le haut, plage de serrage 30-50 mm.

Lors du montage avec couvercle VA 440 ou baguette de compensation VA450, il convient de prendre en compte l'encombrement supplémentaire dans sa profondeur.

Dans le cas d'une combinaison de plusieurs appareils avec au moins un couvercle, la baguette de compensation VA450 est nécessaire, afin de compenser la profondeur des appareils sans couvercle.

Dans le cas d'une combinaison de plusieurs appareils de la série 400, il convient d'utiliser une baguette de jonction VA 420 entre les appareils. Selon le type d'encastrement, prévoir la baguette de jonction appropriée. Le système d'assemblage requiert dans la découpe une hauteur d'arête

VA 450 110	CHF	50.-
Baguette de	CHF	46.43
compensation inox 11 cm		

Accessoire nécessaire dans le cas d'une combinaison de plusieurs appareils Vario de la série 400, avec au moins un couvercle pour compenser la profondeur des appareils.

Accessoires en option

AA 414 010	CHF	65.-
Rail de guidage de	CHF	60.35
l'air pour une combinaison avec les tables de cuisson à gaz.		

Accessoires d'installation pour tuyaux d'évacuation voir pages 250 – 263.

latérale de 10 mm minimum pour un encastrement en relief, et de 13 mm minimum pour un encastrement à fleur de plan. Veiller à une surface de coupe régulière de 90°.

La capacité de charge et la stabilité, en particulier pour des plans de travail fins, doivent être assurées par des armatures porteuses adaptées. Tenir compte du poids des appareils, charge supplémentaire comprise.

Instructions supplémentaires dans le cas d'un encastrement à fleur de plan: Cet encastrement convient pour des plans de travail en pierre, en matériau synthétique ou en bois massif. Tenir compte de la résistance à la chaleur et du scellement étanche des arêtes de coupe. Pour d'autres matériaux, veuillez vous renseigner auprès du fabricant des plans de travail quant à leur compatibilité avec les appareils de cuisson.

La rainure doit être régulière et plane, afin de garantir un appui uniforme des appareils sur le joint. Ne pas utiliser de calages ponctuels.

L'épaisseur du joint peut varier en fonction des tolérances de dimension des combinaisons et de la découpe du plan de travail.

Dans le cas d'un montage de plusieurs appareils dans des découpes individuelles, une largeur de 50 mm entre les différentes découpes doit être prévue.

Largeur maximale du plan de cuisson entre 2 VL : 60 cm.

En cas d'utilisation près d'un appareil à gaz, le déflecteur d'air AA414 010 est recommandé pour assurer la performance maximale de la table de cuisson.

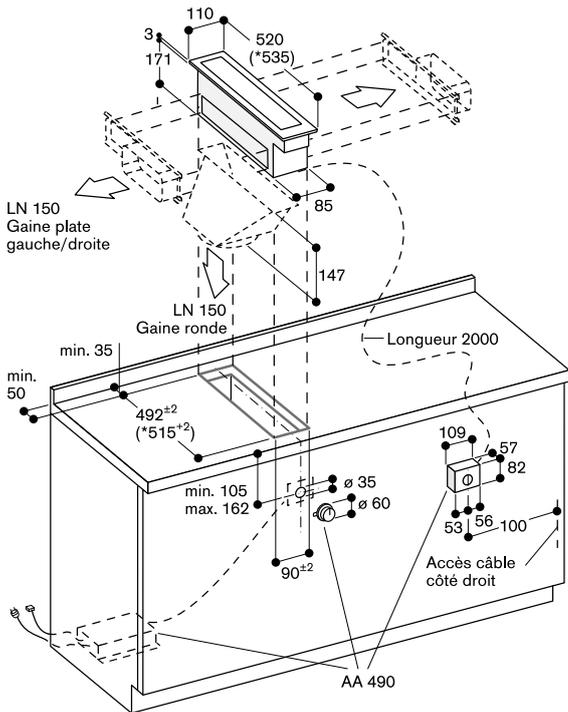
En cas d'installation près d'appareils à gaz, les gaines plates ne doivent pas être utilisées.

Dans le cas d'une installation adjacente à un appareil VP414, le canal plat ne doit pas être placé en dessous du VP 414.

Veuillez consulter les données d'installation aux pages 102 – 107.

Valeurs de raccordement

Câble de raccordement 2,0 m entre l'élément de ventilation VL 414 et le bouton de commande AA 490.

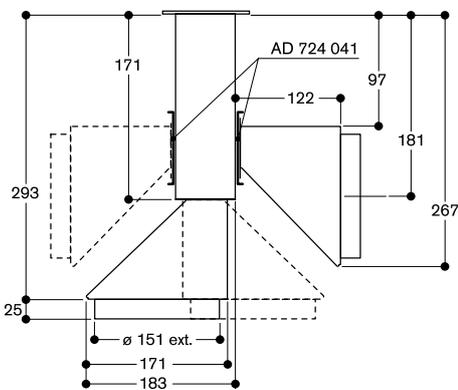


* avec barrette d'ajustement

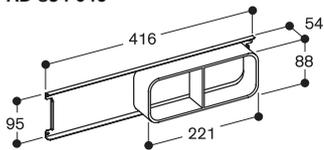
Raccord de tuyau gaine plate à gauche/à droite
LN 150 avec AD 854 046
Raccord de tuyau gaine ronde en bas
LN 150 avec AD 724 042
Raccord de tuyau gaine ronde à gauche/à droite
LN 150 avec AD 724 042 + AD 724 041

Observer les notices de montage séparées pour
- le positionnement du bouton de commande
- la configuration pour la distribution flexible du courant

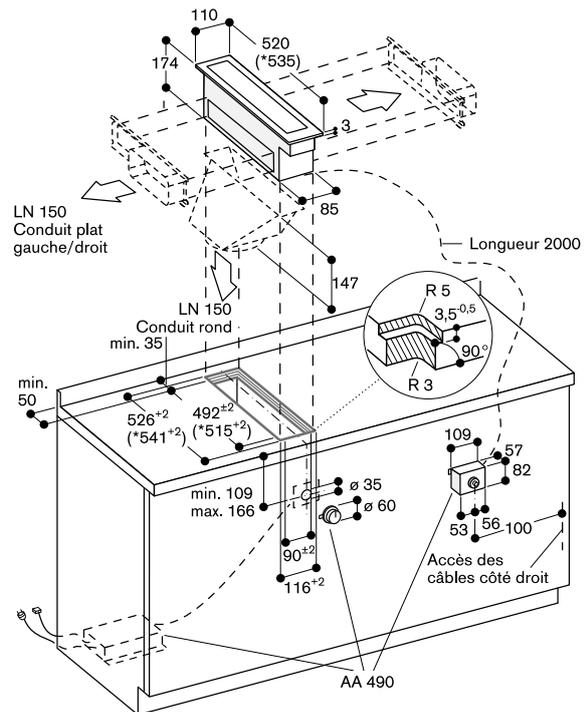
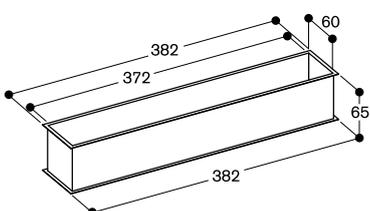
VL 414 avec AD 724 042/041



AD 854 046



AS 070 001

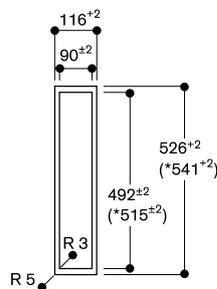


* avec joint de recouvrement

Raccord de tuyau Conduit plat gauche/droite
NW 150 avec AD 854 046
Raccord de tuyau Conduit rond inférieur
NW 150 avec AD 724 042
Raccord de tuyau Conduit rond gauche/droite
NW 150 avec AD 724 042 + AD 724 041

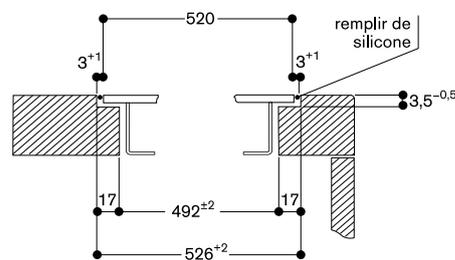
Les notices de montage distinctes tiennent compte
- du positionnement du bouton de commande
- de la configuration pour la distribution flexible de la puissance

Vue du dessus



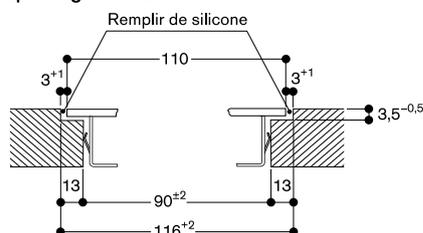
* avec joint de recouvrement

Coupe transversale



En cas d'installation avec couvercle ou joint de recouvrement,
tenir compte de la découpe profonde et de la largeur de rainure

Coupe longitudinale







Bouton de commande aération
Vario série 400
AA 490

- Bouton de commande en inox massif
- Peut être parfaitement combiné avec d'autres appareils de la série 400.
- combinable avec les caissons moteur BLDC Gaggenau

AA 490 111	CHF	1'090.-
Acier inox	CHF	1'012.07

Prix sans TAR	CHF	0.60
	CHF	0.56

Accessoires en option

AA 400 510	CHF	271.-
Module adaptateur pour contact de fenêtre	CHF	251.62

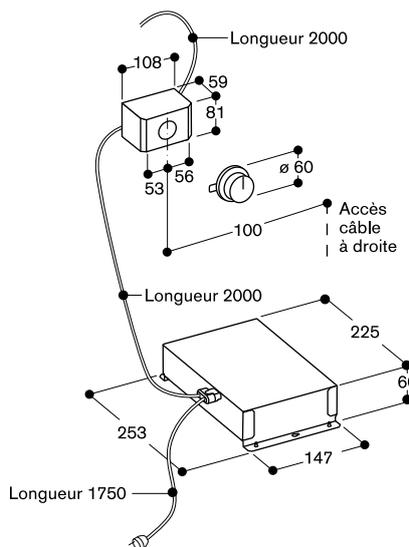
Commande
Bouton de commande avec anneau lumineux et marquage des puissances.

Equipement
3 niveaux de puissance commandés électroniquement.
Fonction temporisation, 6 min.

Instructions de montage
Pour le positionnement du bouton de commande à l'endroit souhaité, entre les Vario de cuisson, voir configurations.

Le boîtier électronique installé séparément doit être accessible. En cas d'installation d'une hotte en mode évacuation extérieure reliée au conduit d'évacuation d'une cheminée ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée.

Valeurs de raccordement
Puissance totale: 0.01 kW.
Câble de raccordement 1.8 m, avec prise.



Instructions de montage supplémentaires pour VL 414: Dispositions possibles

Disposition optimale des éléments de ventilation VL 414

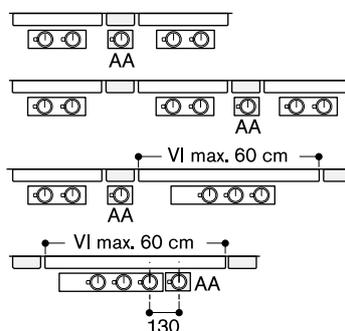
Dans le cas d'une installation de plusieurs éléments de ventilation VL 414, une ouverture et fermeture manuelle, permet de répartir la puissance d'aspiration de manière flexible, sur les appareils de cuisson.

La largeur maximale d'une table de cuisson isolée entre deux éléments de ventilation est de 60 cm.

Disposition du bouton de commande AA 490

Le bouton de commande AA 490 peut être disposé devant n'importe quel élément de ventilation.

Dans le cas d'une installation avec un VI 460, les boutons de commande des deux appareils peuvent être disposés symétriquement. Respecter la distance minimale de 130 mm entre les axes de commande des appareils VI et AA.





AL 400 121	CHF 8'000.-
inox	CHF 7'428.04
120 cm	
Evacuation extérieure ou recyclage sans moteur (voir pages 204 – 210)	
AL 400 191	CHF 6'970.-
inox	CHF 6'471.68
90 cm	
Evacuation extérieure ou recyclage sans moteur (voir pages 204 – 210)	
Prix sans TAR	CHF 11.97
	CHF 11.11

Accessoires d'installation

AD 754 045	CHF 140.-
Raccord du tuyau flexible alu pour 2 gaines de ø 150 mm rond	CHF 129.99
Peut être installé sur AL 400, à l'avant et à l'arrière.	
AD 854 043	CHF 78.-
Raccord pour canal plat 2x ø 150 mm	CHF 72.42
Peut être installé sur AL 400, dessous.	
AD 854 045	CHF 140.-
Raccord pour canal plat 2x ø 150 mm	CHF 129.99
Peut être installé sur AL 400, à l'avant et à l'arrière.	
AA 010 410	CHF 397.-
Grille d'évacuation d'air	CHF 368.62
Couleur acier inox 90 cm, avec éléments de fixation. Hauteur adaptable	

AA 409 401	CHF 169.-
Equerre 86 cm pour aspiration de table 106/90 cm	CHF 156.92
Recommandé pour soutenir le plan de travail et remplacer le cadre du meuble.	

AA 409 431	CHF 213.-
Equerre 116 cm pour aspiration de table 136/120 cm	CHF 197.77
Recommandé pour soutenir le plan de travail et remplacer le cadre du meuble.	

AD 704 048	CHF 111.-
Collecteur d'air ø 150 mm cylindrique	CHF 103.06
Raccord à l'alimentation d'air: 2x 150 mm cylindrique.	
Pour raccordement de 1x AL 400 aux moteurs AR 403/AR 413.	

AD 704 049	CHF 118.-
Collecteur d'air pour des conduits rectangulaires DN 150	CHF 109.56
Raccord alimentation d'air: 2 x DN 150 conduit rectangulaire.	
Pour connecter AL 400 à AR 403/AR 413 / du bas avec AD 854 043.	

Accessoires en option

AA 400 510	CHF 271.-
Module adaptateur pour contact de fenêtre	CHF 251.62

Hotte télescopique de plan de travail Série 400

AL 400

- Hotte télescopique de plan de travail peut être associée à toutes les tables ou varios de cuisson Gaggenau, à l'arrêt elle se dissimule entièrement dans le plan de travail.
- Peut être parfaitement combinée avec d'autres appareils de la série 400.
- Eclairage LED grand angle, blanc chaud, pour un éclairage optimal du plan de cuisson
- Cadre inox ultra résistant de 3 mm soumis à un traitement de précision.
- Au choix: encastrement en relief (cadre posé sur plan de travail) ou encastrement discret à fleur de plan.
- combinable avec les caissons moteur BLDC Gaggenau

Performances

Les données de puissance dépendent du moteur séparé associé, voir pages 204 – 210.

Equipement

3 niveaux de puissance commandés électroniquement.
Fonction d'aspiration intermittente, 6 min.
Fonction temporisation, 6 min.
Témoin clignotant de saturation du filtre à graisse.
Filtres à graisse à cassettes, lavables au lave-vaisselle.
Eclairage LED grand angle, blanc chaud (3600 K), dimmable en continu.
Puissance des ampoules 4 x 20 W.
Intensité lumineuse: 191 lux
Couvercles de remplacement pour la fermeture des entrées d'air.
Eléments de raccordement en option.

Données de consommation

Les valeurs de consommation dépendent de la configuration avec le caisson moteur AR400142.
Classe d'efficacité énergétique A+.
Consommation énergétique 45.1 kWh/an.
Efficacité Fan A.
Éclairage efficacité E.
Graisse classe d'efficacité du filtre C.
Bruit min. 44 DB / max. 59 DB niveau normal.

Instructions de montage

Pour les caissons moteurs séparés correspondants, en mode évacuation ou recyclage, se référer à la pages 204 – 210.
Raccordement de l'appareil via un câble réseau.
Installation avec 3 Vario de cuisson Série 400 ou un plan de cuisson largeur max. 120 cm.
Installation avec des appareils Vario uniquement possible sans couvercle.
Puissance maximale des tables de cuisson vitrocéramique et induction 18 kW.
Possibilité d'installation en combinaison avec une plaque à induction CI490 dans un plan de travail profondeur 60 cm.

Lors du positionnement du module de ventilation dans le meuble bas, il convient de veiller à ce que les évacuations restent accessibles dans le cas d'une combinaison avec un appareil VK ou VF.

Cet encastrement convient pour des plans de travail en pierre, en matériau synthétique ou en bois massif. Tenir compte de la résistance à la chaleur et du scellement étanche des arêtes de coupe. Pour d'autres matériaux, veuillez vous renseigner auprès du fabricant des plans de travail quant à leur compatibilité avec les appareils de cuisson.

L'intervalle de plan de travail restant (min. 50mm) entre les découpes doit être renforcé. Il est conseillé d'utiliser la traverse AA 409 400/430.

Les fours, respectant la température du meuble admissible pour les appareils ménagers, peuvent être combinés avec la ventilation, pour autant que la situation de montage le permette.

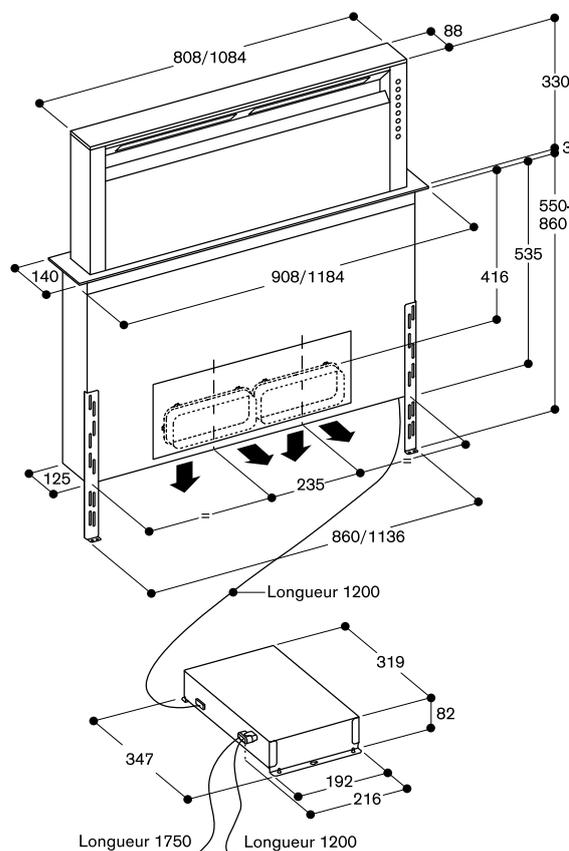
Pour minimiser les fumées lors des cuissons grillées et poêlées, se référer aux manuels d'utilisation des VR/VP. En cas d'installation d'une hotte en mode évacuation extérieure reliée au conduit d'évacuation d'une cheminée ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée.

Valeurs de raccordement

Puissance totale: 0.065 kW.

Câble de raccordement 1.7 m, avec prise.

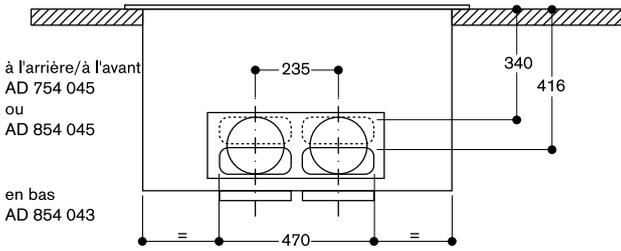
Câble de connexion 1,2 m.



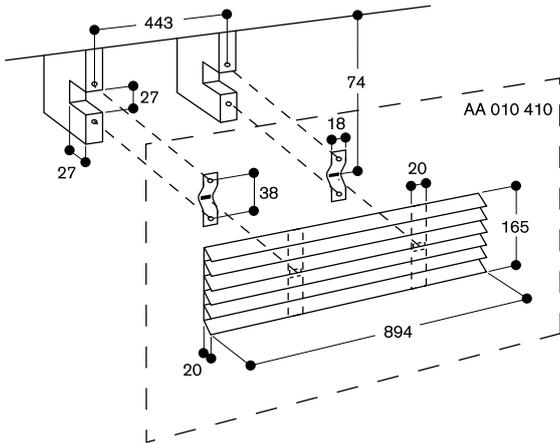
2 x LN 150 raccordement conduit avant/arrière
Conduit plat avec AD 854 045
Conduit circulaire avec AD 754 045

2 x LN 150 raccordement conduit en dessous
Conduit plat avec AD 854 043

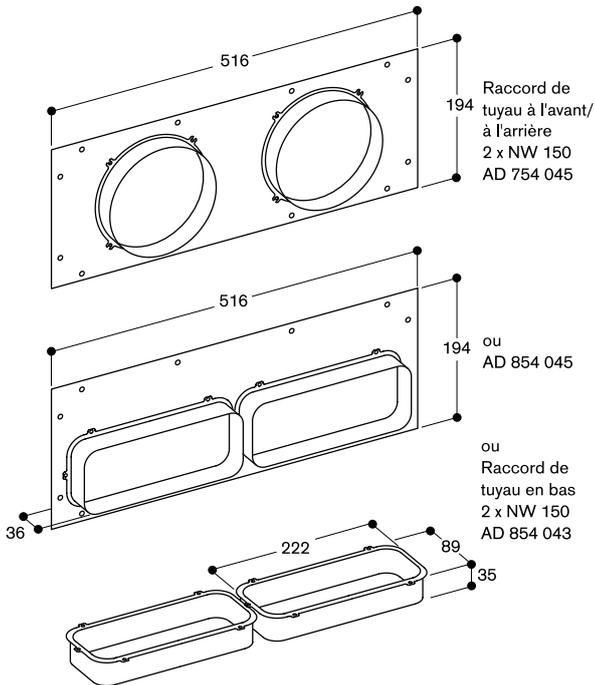
AL 400 Positions des raccords NW 150



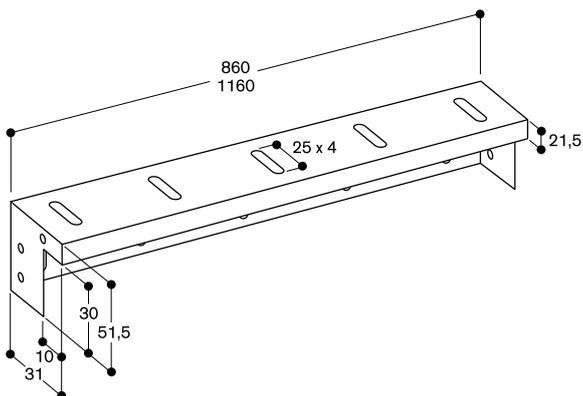
AA 010 410 Grille d'évacuation



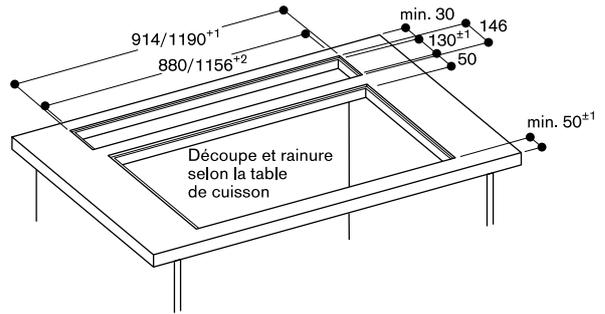
AD 754/854 045 et AD 854 043



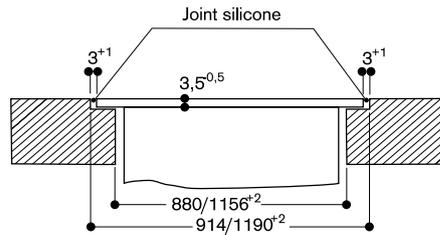
AA 409 401/431 Traverse du meuble



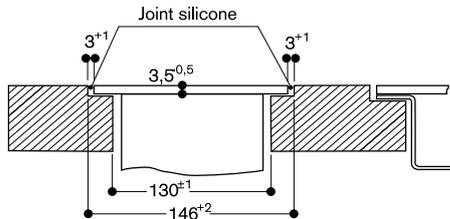
AL 400 montage affleurant



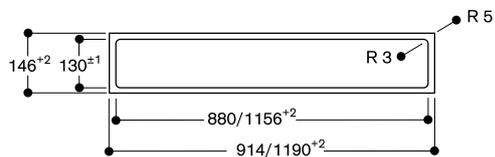
Vue de face



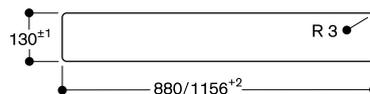
Vue de profil



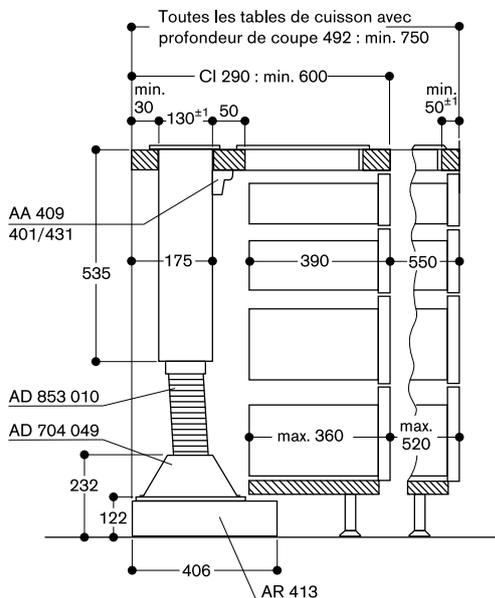
AL 400 découpe affleurante



AL 400 Découpe pour montage sur le plan de travail



Section transversale du meuble bas pour AL 400 (sans paroi arrière) avec AR 413 ; raccordement vers le bas



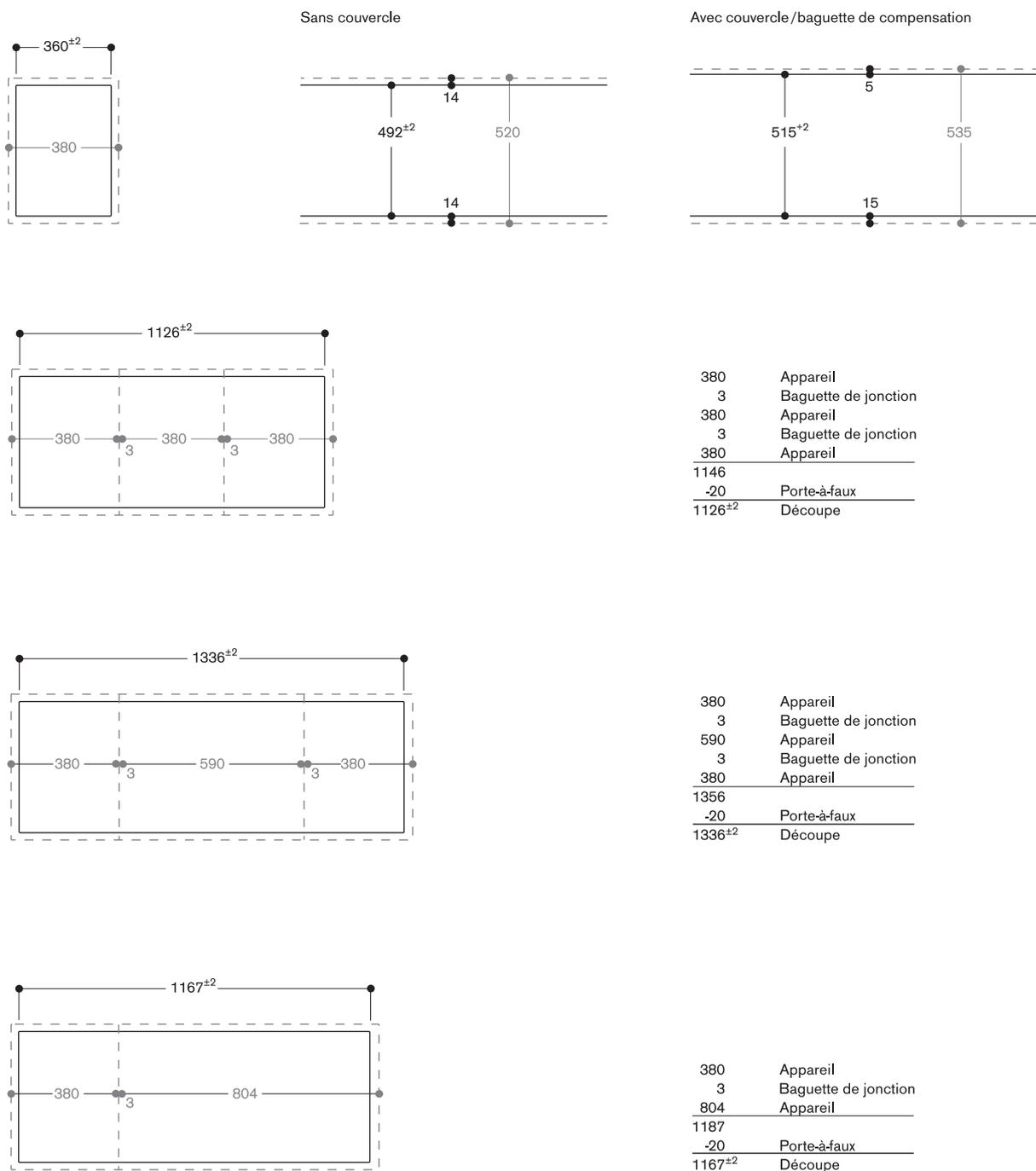
Dimensions des découpes pour les combinaisons d'appareils de la série 400. Encastrement en relief.

Les croquis ci-dessous montrent les dimensions des découpes pour les combinaisons d'appareils de la série 400, dans le cas d'un encastré en relief. Le poseur pourra définir les dimensions des découpes adaptées en prenant en compte la page précédente ainsi que les schémas ci-dessous. Ne sont énumérés ici que des exemples de combinaisons.

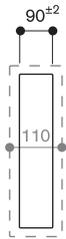
En fonction de la situation d'encastrement (avec ou sans couvercle/baguettes de compensation), les baguettes de jonction suivantes doivent être prévues: VA 420 010, dans le cas d'un encastré en relief sans couvercle/baguettes de compensation. VA 420 011, dans le cas d'un encastré en relief avec couvercle/baguettes de compensation.

Lors du montage avec couvercle VA 440 ou baguette de compensation VA 450, il convient de prendre en compte l'encombrement supplémentaire dans sa profondeur.

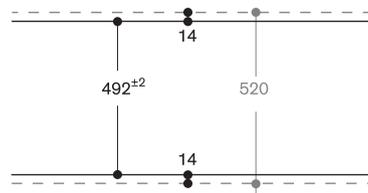
Exemples de combinaisons sans élément d'aération VL 414:



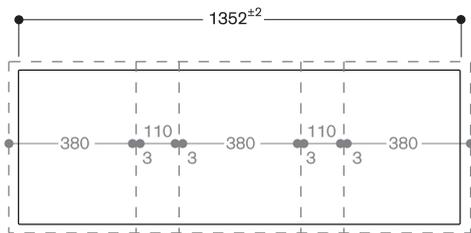
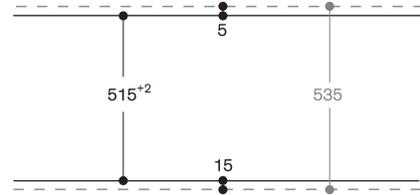
Exemples de combinaisons avec élément d'aération VL 414:



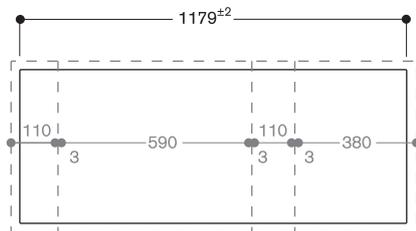
Sans couvercle



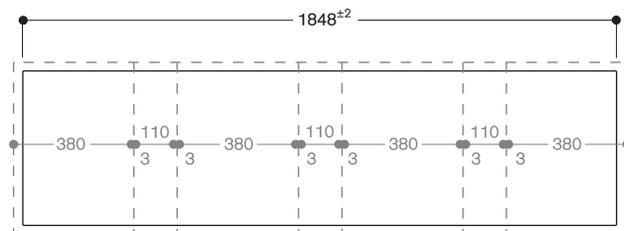
Avec couvercle/baguettes de compensation



380	Appareil
3	Baguette de jonction
110	VL
3	Baguette de jonction
380	Appareil
3	Baguette de jonction
110	VL
3	Baguette de jonction
380	Appareil
1372	
-20	Porte-à-faux
1352±2	Découpe



110	VL
3	Baguette de jonction
590	Appareil
3	Baguette de jonction
110	VL
3	Baguette de jonction
380	Appareil
1199	
-20	Porte-à-faux
1179±2	Découpe



380	Appareil
3	Baguette de jonction
110	VL
3	Baguette de jonction
380	Appareil
3	Baguette de jonction
110	VL
3	Baguette de jonction
380	Appareil
3	Baguette de jonction
110	VL
3	Baguette de jonction
380	Appareil
1868	
-20	Porte-à-faux
1848±2	Découpe

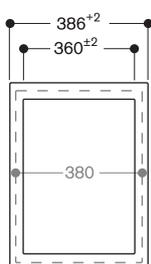
Dimensions des découpes pour les combinaisons d'appareils de la série 400. Encastrement à fleur de plan.

Les croquis ci-dessous montrent les dimensions des découpes pour les combinaisons d'appareils de la série 400 lors d'un encastrement à fleur de plan. Le poseur pourra définir les dimensions des découpes adaptées en prenant en compte la page précédente ainsi que les schémas ci-dessous. Ne sont énumérés ici que des exemples de combinaisons.

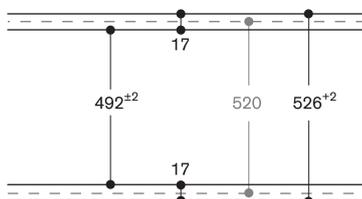
En fonction de l'encastrement (avec ou sans couvercle/baguette de compensation), les baguettes de jonction suivantes doivent être prévues: VA 420 000 lors d'un encastrement à fleur de plan sans couvercle/baguette de compensation. VA 420 001 dans le cas d'un encastrement à fleur de plan avec couvercle/baguette de compensation.

Lors du montage avec couvercle VA 440 ou baguette de compensation VA 450, il convient de prendre en compte l'encombrement supplémentaire dans sa profondeur. Par ailleurs, il convient de veiller à l'orientation asymétrique dans la profondeur de découpe.

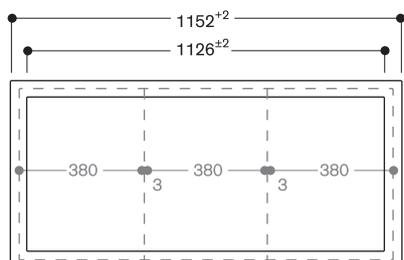
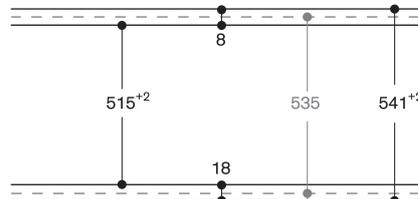
Exemple de combinaisons sans élément d'aération VL 414:



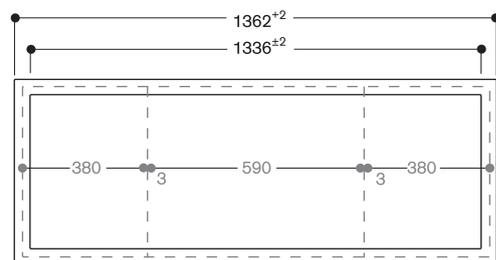
Sans couvercle



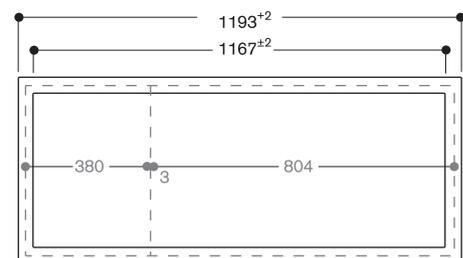
Avec couvercle/baguette de compensation



380	Appareil
3	Baguette de jonction
380	Appareil
3	Baguette de jonction
380	Appareil
1146	
-20	Porte-à-faux
1126±2	Découpe
+20	Porte-à-faux
+6	Joint en silicone
1152±2	Découpe avec encoche

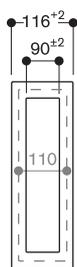


380	Appareil
3	Baguette de jonction
590	Appareil
3	Baguette de jonction
380	Appareil
1356	
-20	Porte-à-faux
1336±2	Découpe
+20	Porte-à-faux
+6	Joint en silicone
1362±2	Découpe avec encoche

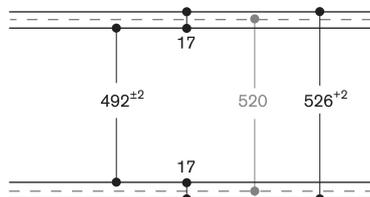


380	Appareil
3	Baguette de jonction
804	Appareil
1187	
-20	Porte-à-faux
1167±2	Découpe
+20	Porte-à-faux
+6	Joint en silicone
1193±2	Découpe avec encoche

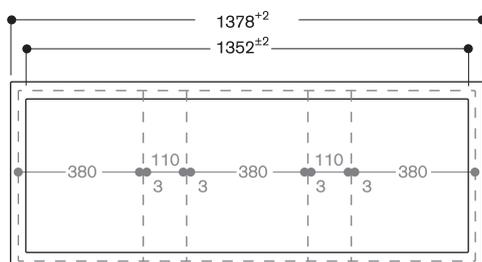
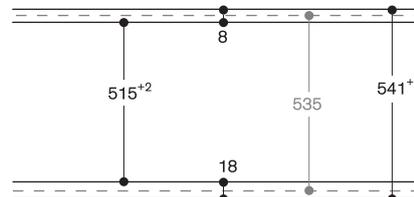
Exemple de combinaisons avec élément d'aération VL 414:



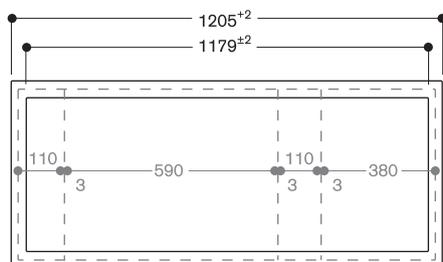
Sans couvercle



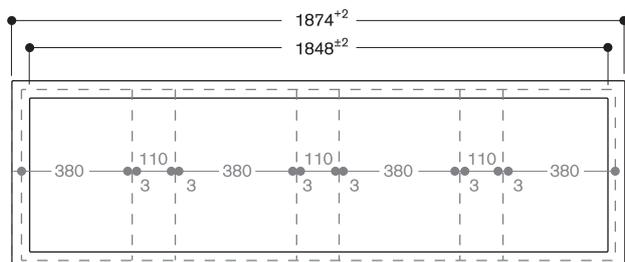
Avec couvercle/baguette de compensation



380	Appareil
3	Baguette de jonction
110	VL
3	Baguette de jonction
380	Appareil
3	Baguette de jonction
110	VL
3	Baguette de jonction
380	Appareil
<hr/>	
1372	
-20	Porte-à-faux
<hr/>	
1352±2	Découpe
+20	Porte-à-faux
+6	Joint en silicone
<hr/>	
1378±2	Découpe avec encoche



110	VL
3	Baguette de jonction
590	Appareil
3	Baguette de jonction
110	VL
3	Baguette de jonction
380	Appareil
<hr/>	
1199	
-20	Porte-à-faux
<hr/>	
1179±2	Section
+20	Porte-à-faux
+6	Joint silicone
<hr/>	
1205±2	Découpe avec encoche

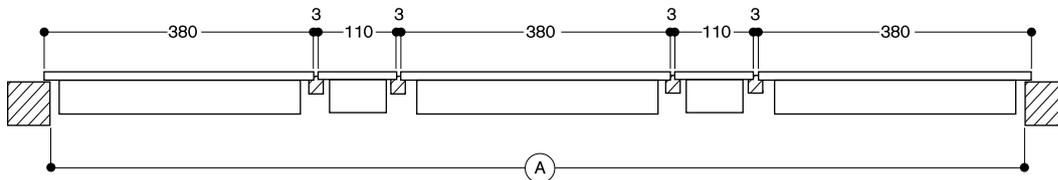


380	Appareil
3	Baguette de jonction
110	VL
3	Baguette de jonction
380	Appareil
3	Baguette de jonction
110	VL
3	Baguette de jonction
380	Appareil
3	Baguette de jonction
110	VL
3	Baguette de jonction
380	Appareil
<hr/>	
1868	
-20	Porte-à-faux
<hr/>	
1848±2	Section
+20	Porte-à-faux
+6	Joint silicone
<hr/>	
1874±2	Découpe avec encoche

Dimensions des découpes pour les combinaisons d'appareils de la série 400. Mode de calcul de la largeur de la découpe.

Calcul de la largeur de la découpe dans le cas d'un encastré en relief

Exemple d'une combinaison des appareils VI 414, VI 422, VP 414 et 2 VL 414.

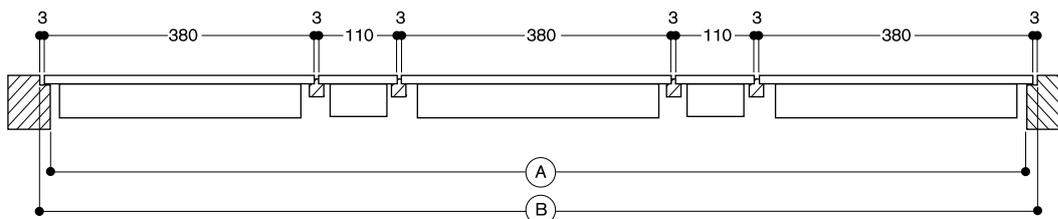


	Exemple		Votre combinaison
Largeur totale de tous les appareils en mm	(3x 380) + (2x 110)	1360
+ nombre de baguettes de jonction x 3 mm	4 x 3	+ 12
- Porte-à-faux latéral des appareils (10 mm / côté)	20	- 20	- 20
(A) Largeur totale de la découpe (en mm)		1352 +/- 2 +/- 2

Profondeur de la découpe selon la situation d'encastré avec ou sans couvercle/baguettes de compensation.

Calcul de la largeur de la découpe dans le cas d'un encastré à fleur de plan

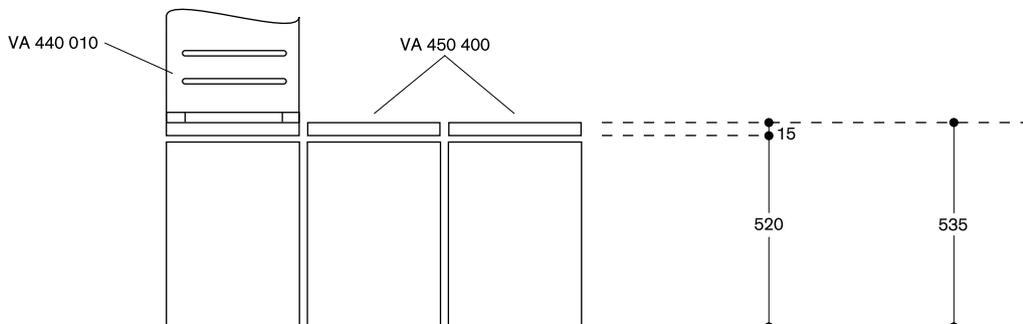
Exemple d'une combinaison des appareils VI 414, VI 422, VP 414 et 2 VL 414.



	Exemple		Votre combinaison
Largeur totale de tous les appareils en mm	(3x 380) + (2x 110)	1360
+ nombre de baguettes de jonction x 3 mm	4 x 3	+ 12
- Porte-à-faux latéral des appareils (10 mm / côté)	20	- 20	- 20
(A) Largeur totale de la découpe (en mm)		1352 +/- 2 +/- 2
+ porte-à-faux latéral des appareils (10 mm / côté)	20	+ 20	+ 20
+ joint en silicone (périphérique 3 mm)	2 x 3	+ 6	+ 6
(B) Largeur totale avec rainure (en mm)		1378 + 2 0/+ 2

Profondeur de la découpe selon la situation d'encastré avec ou sans couvercle/baguettes de compensation.

Tous les appareils d'une largeur de 38 cm peuvent être équipés d'un couvercle en acier inoxydable.
 Dans le cas d'une combinaison de plusieurs appareils avec au moins un couvercle, la baguette de compensation VA 450 est nécessaire, afin de compenser la profondeur des appareils sans couvercle et pour obtenir une découpe régulière.



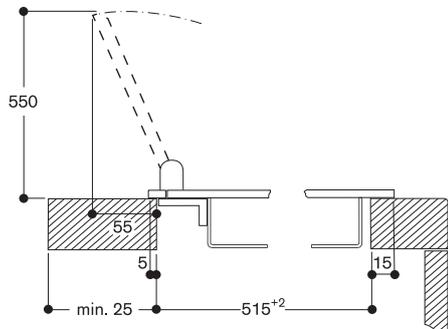
Dans le cas d'un montage avec couvercle ou baguette de compensation et en fonction de la situation d'encastrement (en relief ou à fleur de plan), les baguettes de jonction suivantes doivent être prévues:

VA 420 011 dans le cas d'un encastrement **en relief** avec couvercle/baguette de compensation.

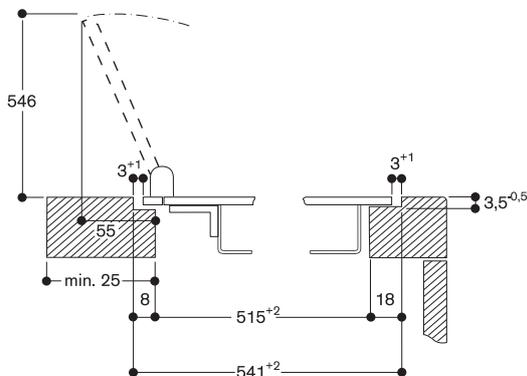
VA 420 001 dans le cas d'un encastrement **à fleur de plan** avec couvercle/baguette de compensation.

Lors du montage avec couvercle VA 440 ou baguette de compensation VA 450, il convient de prendre en compte l'encombrement supplémentaire dans sa profondeur. Par ailleurs, il convient de veiller à l'orientation asymétrique dans la profondeur de découpe.

Installation avec couvercle de l'appareil/baguette de compensation montage en relief



Installation avec couvercle de l'appareil/baguette de compensation montage à fleur de plan





Les appareils de cuisson Vario de la série 200

Quand le plan de travail vient à manquer, nous proposons un système compact d'appareils de cuisson dont la commande est intégrée au bandeau de l'appareil. Avec des appareils de 28 cm à 70 cm de largeur, cette série allie un maximum de puissance à un design bien pensé. Une zone de cuisson limitée ne doit restreindre en rien vos ambitions culinaires !

Des appareils spéciaux comme le grill, la friteuse, le Teppan Yaki et le cuiseur vapeur se laissent aisément installer entre les tables de cuisson au gaz, à induction ou vitrocéramiques. Des aérateurs adaptés, de même que des bandeaux de commande en acier inox brossé, viennent compléter l'ensemble d'appareils sélectionné pour en faire un tout harmonieux.







Le cuit-vapeur VK 230. Cuire à la vapeur tout en conservant les vitamines et en préservant la santé, tenir au chaud, décongeler, réchauffer ou mijoter. Et ce, non seulement avec de l'eau, mais aussi avec du bouillon ou du vin blanc.

Bandeau de commande : inox. (Existe aussi en aluminium.)

Régulation électronique de la vapeur : économie de temps et d'énergie, l'appareil ne produisant que la quantité de vapeur requise.

Cuisson sur deux niveaux : il est possible de cuire à la vapeur avec deux récipients simultanément sans transfert de goût. Un couvercle en verre permet une bonne visibilité.

Accessoires spéciaux : panier à pâtes, couvercle en inox.

L'aérateur de plan de cuisson VL 041 et VL 040. Les vapeurs et les odeurs sont aspirées discrètement et efficacement vers le bas à même la zone de cuisson, grâce au mode ventilation/évacuation. Idéal lorsque les pièces mansardées ou les fenêtres ne permettent pas d'installer de hotte aspirante murale ou en îlot. Combinables avec les tables de cuisson Vario série 200.

La table de cuisson à induction VI 260. Une table de cuisson à induction performante, d'une largeur de 60 cm.

Panneau de commande : inox. (Existe aussi en aluminium.)

Détection automatique des casseroles : la chaleur n'est pas transmise de la table de cuisson à la casserole, mais est générée directement au fond de la casserole.

Fonction Booster : augmente brièvement la puissance de n'importe quelle zone de cuisson d'env. 50%. Pour saisir rapidement des aliments ou pour chauffer rapidement une grande quantité de liquide.

Le Teppan Yaki VP 230. Pour rôtir ou griller des aliments directement sur la plaque chauffante métallique.

Bandeau de commande : inox. (Existe aussi en aluminium.)

Une zone de cuisson : d'une puissance de 1800 watts. Pour cuire, griller ou maintenir au chaud.

Accessoires spéciaux : couvercle en inox.



**Plan de cuisson à induction série 200
VI 270**

- Combinable avec d'autres appareils de la série 200, une parfaite harmonie
- Bandeau de commande pour une manipulation confortable et sécurisée

Zones de cuisson

1 zone à induction ø 21 cm (2200 W, avec Booster 3300 W).
2 zones induction ø 18 cm (1800 W, avec Booster 2500 W).
1 zone induction ø 15 cm (1400 W, avec Booster 1800 W).

Commande

Boutons de commande avec indication des zones de cuisson et marquage des puissances.
Réglage électronique sur 9 niveaux de puissance.

Équipement

Indication des zones de cuisson.
Détection automatique des casseroles.
Fonction Booster sur chaque zone de cuisson (la fonction Booster peut être utilisée simultanément sur maximum 2 zones: une à droite et une à gauche).

Sécurité

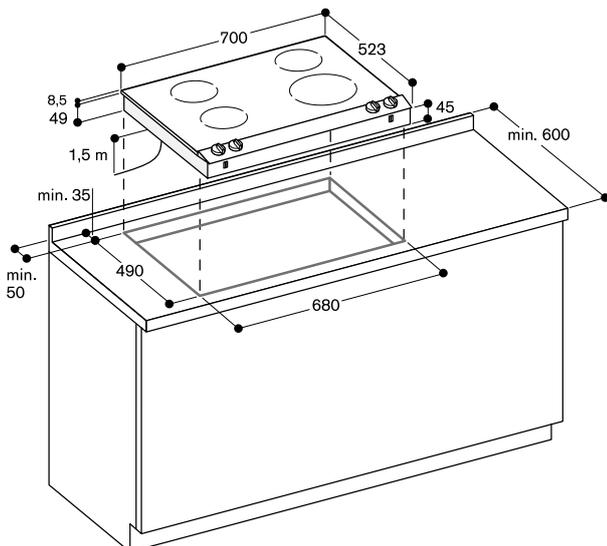
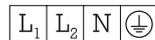
Affichage de la chaleur résiduelle.
Témoin de fonctionnement.
Interrupteur de sécurité.

Instructions de montage

Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique. Pour une répartition optimale de la température, nous vous conseillons d'utiliser des casseroles à fond sandwich.
Profondeur d'encastrement 49 mm.
Plage de serrage des tendeurs de table de cuisson: 20 - 40 mm.
Un fond intermédiaire est nécessaire.
L'appareil peut être fixé par en-dessous.
Poids de l'appareil: env. 14 kg.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale: 7,4 kW.
Câble de raccordement 1,5 m sans fiche.



**Plan de cuisson à induction série 200
VI 260**

- Combinable avec d'autres appareils de la série 200, une parfaite harmonie

Zones de cuisson

1 zone à induction ø 21 cm (2200 W, avec Booster 3300 W).
2 zones induction ø 18 cm (1800 W, avec Booster 2500 W).
1 zone induction ø 15 cm (1400 W, avec Booster 1800 W).

Commande

Boutons de commande avec indication des zones de cuisson et marquage des puissances.
Réglage électronique sur 9 niveaux de puissance.

Équipement

Indication des zones de cuisson.
Détection automatique des casseroles.
Fonction Booster sur chaque zone de cuisson (la fonction Booster peut être utilisée simultanément sur maximum 2 zones: une à droite et une à gauche).

Sécurité

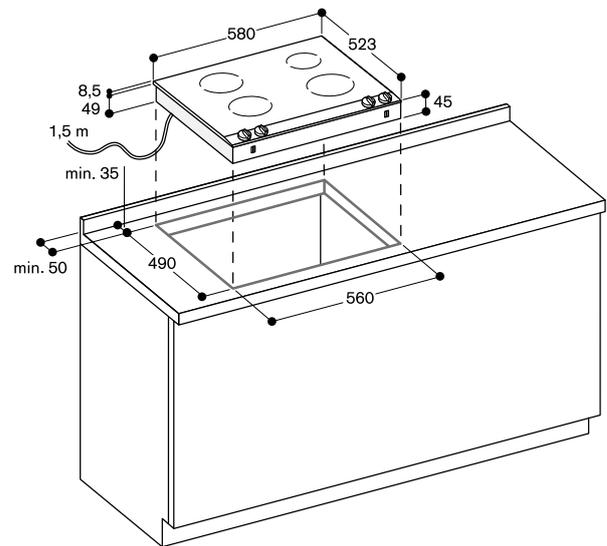
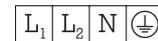
Affichage de la chaleur résiduelle.
Témoin de fonctionnement.
Interrupteur de sécurité.

Instructions de montage

Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique. Pour une répartition optimale de la température, nous vous conseillons d'utiliser des casseroles à fond sandwich.
Profondeur d'encastrement 49 mm.
Plage de serrage des tendeurs de table de cuisson: 20 - 40 mm.
Un fond intermédiaire est nécessaire.
L'appareil peut être fixé par en-dessous.
Poids de l'appareil: env. 13 kg.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale: 7,4 kW.
Câble de raccordement 1,5 m sans fiche.





VG 264 114	CHF 2'350.-
Bandeau de commande inox	CHF 2'181.99
Largeur: 60 cm	
Gaz liquide 50 mbar	
VG 264 214	CHF 2'350.-
Bandeau de commande inox	CHF 2'181.99
Largeur: 60 cm	
Gaz naturel 20 mbar	

Prix sans TAR	CHF	2.49
	CHF	2.31

Accessoires d'installation

SH 260 000	CHF 57.-
Supports de charnières nécessaires pour monter le couvercle de l'appareil	CHF 52.92

VV 200 014	CHF 104.-
Baguette de jonction inox pour combinaison avec d'autres appareils Vario	CHF 96.56

Accessoires en option

VD 201 014	CHF 290.-
Couvercle en inox	CHF 269.27

Table de cuisson à gaz série 200

VG 264

- Combinable avec d'autres appareils de la série 200, une parfaite harmonie
- Bandeau de commande pour une manipulation confortable et sécurisée
- Grille en fonte à surface plane pour un déplacement facile et sûr des casseroles

Zones de cuisson

2 brûleurs superpuissants (560 – 2800 W), convenant pour casseroles jusqu'à max. ø 22 cm.
 2 brûleurs ordinaires (380 – 1900 W), convenant pour casseroles jusqu'à max. ø 22 cm.

Commande

Boutons de commande avec indication des zones de cuisson et marquage des puissances.
 Allumage une main.
 Allumage électronique.

Équipement

Grille en fonte en deux parties avec surface plane.
 Couvercles de brûleurs émaillés.

Sécurité

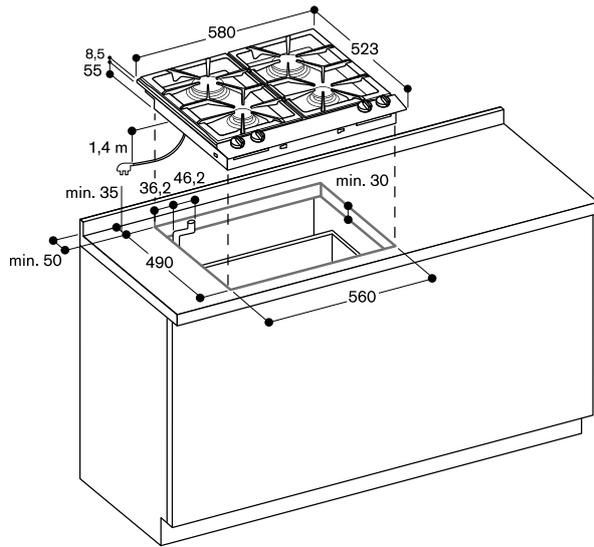
Contrôle électronique de la flamme.

Instructions de montage

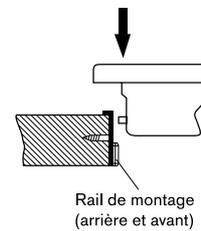
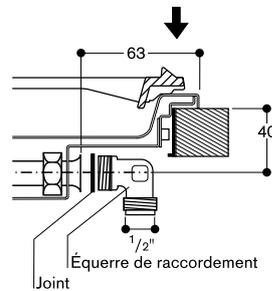
Des gicleurs spéciaux peuvent être commandés comme pièces détachées.
 Prise d'air par le haut.
 Pas de plancher intermédiaire.
 L'appareil est encliquetable par le dessus dans le plan de travail.
 Rails de montage à l'arrière et à l'avant.
 Prévoir une distance latérale minimale de 150 mm avec les parties de meubles ou surfaces de rangement sensibles à la chaleur, ou de prévoir une isolation thermique.
 Buses spéciales (à commander par 2 pces)
 gaz naturel 20 mbars Réf. 433603
 gaz en bouteille 30 mbars Réf. 173586
 gaz en bouteille 50 mbars Réf. 419830

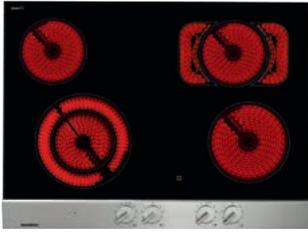
Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale gaz 9,4 kW.
 Puissances totale 1,0 W.
 Câble d'alimentation 1,4 m.



Raccordement au gaz





Plan de cuisson vitrocéramique Vario
série 200
VE 270

- Combinable avec d'autres appareils de la série 200, une parfaite harmonie
- Bandeau de commande pour une manipulation confortable et sécurisée

VE 270 114	CHF	2'710.-
Bandeau de commande inox	CHF	2'516.25
Largeur 70 cm		

Prix sans TAR	CHF	2.49
	CHF	2.31

Le prix comprend

1 racloir à verre

Accessoires d'installation

VV 200 014	CHF	104.-
Baguette de jonction inox pour combinaison avec d'autres appareils Vario	CHF	96.56

Zones de cuisson

1 zone de cuisson Super-Quick ø 14,5 cm (1100 W), commutable en zone ø 14,5 x 24 cm (2200 W).
1 zone de cuisson Super-Quick ø 14,5 cm (1000 W), commutable en zone ø 21 cm (2200 W).
1 zone de cuisson Super-Quick ø 18 cm (1800 W)
1 zone de cuisson Super-Quick ø 14,5 cm (1200 W).

Commande

Dosage de la puissance sans régulation.

Equipement

Marquage des zones de cuisson.

Sécurité

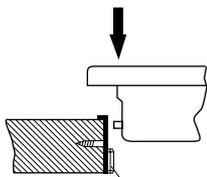
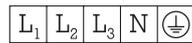
Affichage individuel de chaleur résiduelle.
Éclairage.

Instructions de montage

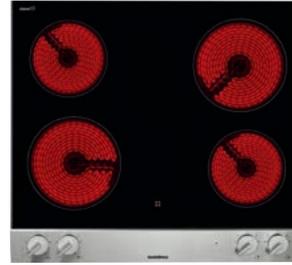
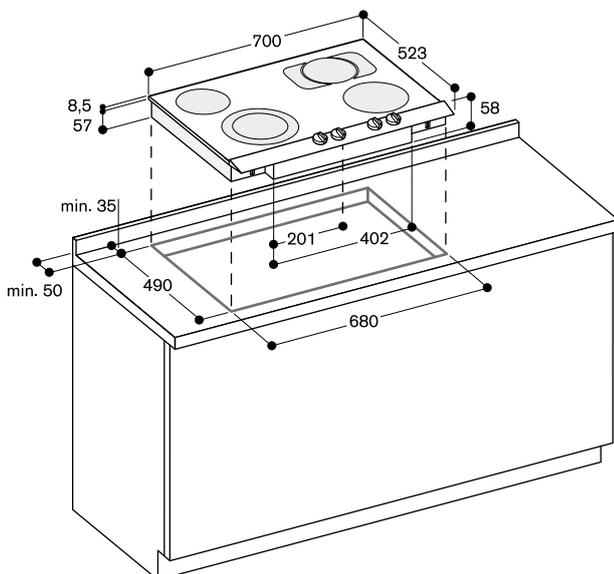
Profondeur d'encastrement 58 mm.
Prévoir une distance min. de 60 mm des parois et des plan.
L'appareil est encliquetable par le dessus dans le plan de travail.
Rails de montage à l'arrière et à l'avant.
Poids de l'appareil: env. 14 kg.

Connexions et valeurs raccordées

Puissance de raccordement totale: 7,2 kW.
Prévoir un cordon d'alimentation.



Rail de montage
(arrière et avant)



Plan de cuisson vitrocéramique Vario
série 200
VE 260

- Combinable avec d'autres appareils de la série 200, une parfaite harmonie
- Bandeau de commande pour une manipulation confortable et sécurisée

VE 260 114	CHF	2'370.-
Bandeau de commande inox	CHF	2'200.56
Largeur: 60 cm		

Prix sans TAR	CHF	2.49
	CHF	2.31

Le prix comprend

1 racloir à verre

Accessoires d'installation

VV 200 014	CHF	104.-
Baguette de jonction inox pour combinaison avec d'autres appareils Vario	CHF	96.56

Zones de cuisson

2 zones ø 18 cm (1800 W).
2 zones Super-Quick ø 14,5 cm (1200 W).

Commande

Dosage de la puissance sans régulation.

Equipement

Indication des zones de cuisson.

Sécurité

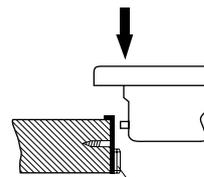
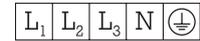
Affichage individuel de chaleur résiduelle.
Témoin de fonctionnement

Instructions de montage

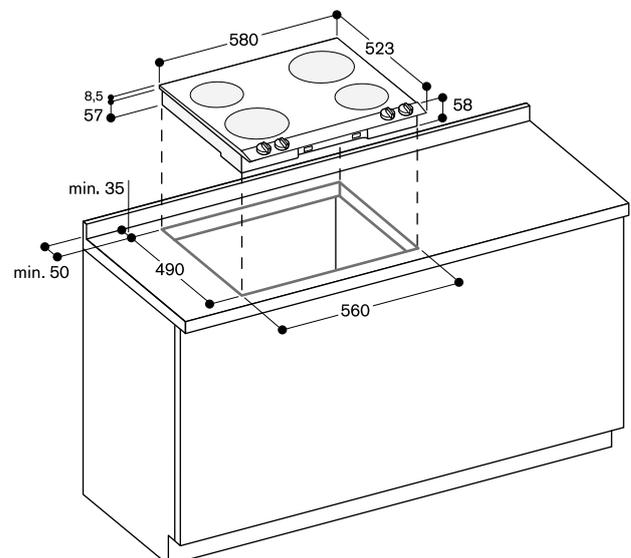
Profondeur d'encastrement 58 mm.
Prévoir une distance min. de 60 mm des parois et des plan.
Encastrement dans un meuble de largeur minimale 60 cm.
L'appareil est encliquetable par le dessus dans le plan de travail.
Rails de montage à l'arrière et à l'avant.
Poids de l'appareil: env. 10 kg.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale: 6 kW.
Prévoir un cordon secteur



Rail de montage
(arrière et avant)





VI 230 114	CHF	2'490.-
Bandeau de commande inox	CHF	2'311.98
Largeur 28 cm		

Prix sans TAR	CHF	2.49
	CHF	2.31

Accessoires d'installation

SH 230 001	CHF	57.-
Supports de charnières nécessaires pour monter le couvercle de l'appareil	CHF	52.92

VV 200 014	CHF	104.-
Baguette de jonction inox pour combinaison avec d'autres appareils Vario	CHF	96.56

Accessoires en option

VD 201 014	CHF	290.-
Couvercle en inox	CHF	269.27

Plan de cuisson à induction série 200 VI 230

- Combinable avec d'autres appareils de la série 200, une parfaite harmonie
- Bandeau de commande pour une manipulation confortable et sécurisée

Zones de cuisson

1 zone à induction ø 21 cm (2200 W, avec Booster 3300 W).
 1 zone induction ø 15 cm (1400 W, avec Booster 1800 W).

Commande

Boutons de commande avec indication des zones de cuisson et marquage des puissances.
 Réglage électronique à 9 positions de cuisson pour chaque zone.

Equipement

Indication des zones de cuisson.
 Détection automatique des casseroles.
 Fonction booster pour chaque zone à induction.

Sécurité

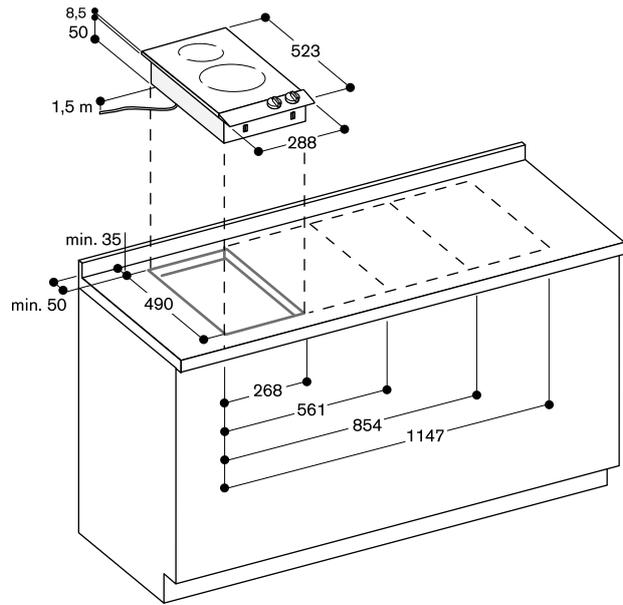
Affichage de la chaleur résiduelle.
 Témoin de fonctionnement
 Interrupteur de sécurité.

Instructions de montage

Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique. Pour une répartition optimale de la température, nous vous conseillons d'utiliser des casseroles à fond sandwich.
 Profondeur d'encastrement 50 mm.
 Le Wok WP400-001 ne peut pas être utilisé sur cet appareil
 L'appareil peut être fixé par en-dessous.
 Plage de serrage des tendeurs de table de cuisson: 20 - 40 mm.
 Poids de l'appareil: env. 7 kg.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale: 3,7 kW.
 Câble de raccordement 1,5 m sans fiche.





VG 231 114 CHF 1'710.-
 Bandeau de commande inox CHF 1'587.74
 Largeur 28 cm
 Gaz liquide 50 mbar
 Wok 5.8 kW

VG 231 214 CHF 1'710.-
 Bandeau de commande inox CHF 1'587.74
 Largeur 28 cm
 Gaz naturel 20 mbar
 Wok 6 kW

Prix sans TAR CHF 2.49
 CHF 2.31

Accessoires d'installation

VV 200 014 CHF 104.-
 Baguette de jonction inox pour combinaison avec d'autres appareils Vario

Accessoires en option

VD 201 014 CHF 290.-
 Couvercle en inox CHF 269.27
WP 400 001 CHF 450.-
 Poêle wok en matériau CHF 417.83
 à couches multiples
 Avec manche et fond arrondis, ø 36 cm,
 6 litres, hauteur 10 cm.

Wok à gaz Vario série 200

VG 231

- Combinable avec d'autres appareils de la série 200, une parfaite harmonie
- Bandeau de commande pour une manipulation confortable et sécurisée
- Brûleur à trois couronnes, robuste, en laiton résistant à une forte chaleur, comme dans la cuisine professionnelle
- Puissance jusqu'à 5.8 kW

Zones de cuisson

VG 231 114

Un brûleur de très grande puissance (270 W – 5'800 W sur PCI) convient pour les wok et casseroles jusqu'à max. ø 32 cm.

VG 231 214

Un brûleur de très grande puissance (280 W – 6'000 W sur PCI) convient pour les wok et casseroles jusqu'à max. ø 32 cm.

Commande

Allumage une main.
 Robinet à gaz avec réglage fin
 Lors de la fermeture du couvercle, le support à casseroles peut être retourné facilement.

Équipement

Grille en fonte.
 Chapeaux de brûleurs en laiton.

Sécurité

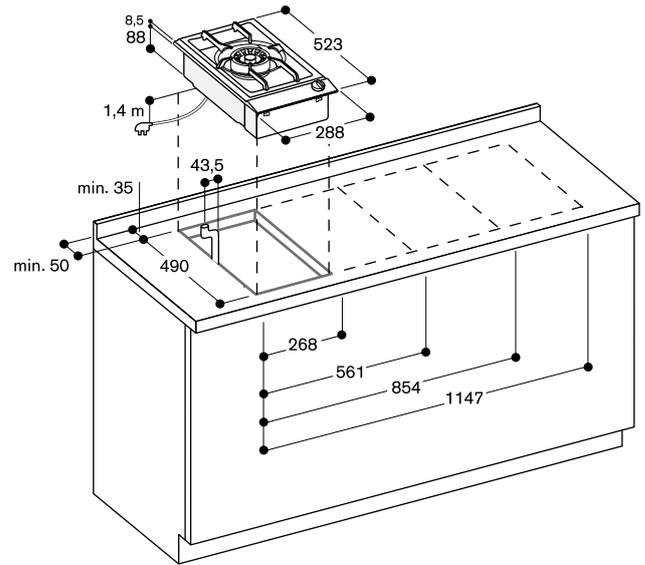
Contrôle électronique de la flamme.

Instructions de montage

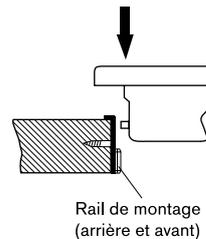
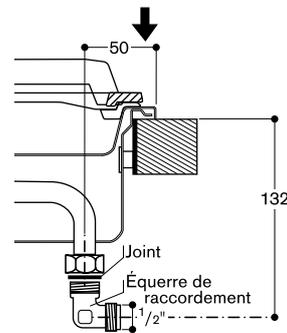
Profondeur max. de tiroir 42 cm.
 L'appareil est encliquetable par le dessus dans le plan de travail.
 Assurer un espace latérale min. de 150 mm avec les éléments du mobilier ou surfaces de rangement sensibles à la chaleur, ou prévoir une isolation thermique.
 Buses spéciales (à commander par unité):
 gaz naturel 20 mbars Réf.: 622148
 gaz en bouteille 30 mbars Réf.: 622151
 gaz en bouteille 50 mbars Réf.: 622150
 Poids de l'appareil: env. 10 kg.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale gaz 5,0/6,0 kW.
 Puissances totale 1,0/1,0 W.
 Câble d'alimentation 1,4 m.



Raccordement au gaz





VG 232 114	CHF 1'420.-
Bandeau de commande inox	CHF 1'318.48
Largeur 28 cm	
Gaz liquide 50 mbar	
VG 232 214	CHF 1'420.-
Bandeau de commande inox	CHF 1'318.48
Largeur 28 cm	
Gaz naturel 20 mbar	

Prix sans TAR	CHF	2.49
	CHF	2.31

Accessoires d'installation

VV 200 014	CHF 104.-
Baguette de jonction inox pour combinaison avec d'autres appareils Vario	CHF 96.56

Accessoires en option

VD 201 014	CHF 290.-
Couvercle en inox	CHF 269.27

Table de cuisson à gaz série 200

VG 232

- Combinable avec d'autres appareils de la série 200, une parfaite harmonie
- Bandeau de commande pour une manipulation confortable et sécurisée
- Grille en fonte à surface plane pour un déplacement facile et sûr des casseroles

Zones de cuisson

1 brûleur de grande puissance (560 – 2800 W), pour casseroles jusqu'à max. ø 22 cm.
 1 brûleur ordinaire (380 – 1900 W) pour casseroles jusqu'à max. ø 22 cm.

Commande

Allumage une main.
 Allumage électronique.

Equipement

Grille en fonte.
 Couverts de brûleurs émaillés.

Sécurité

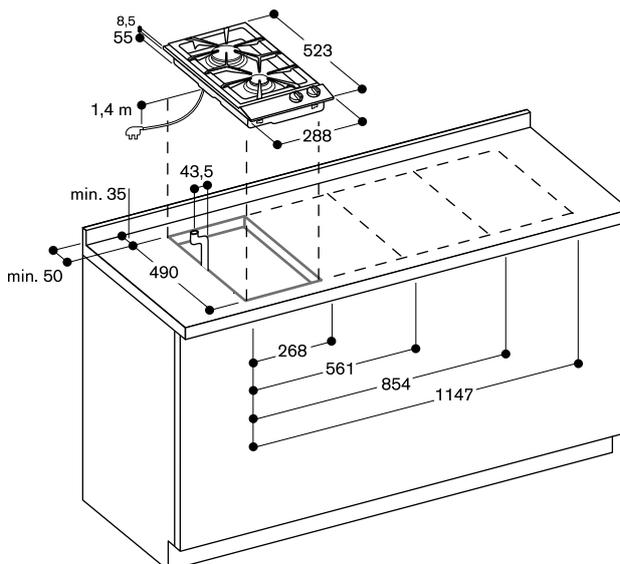
Contrôle électronique de la flamme.

Instructions de montage

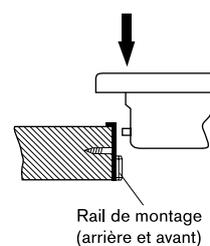
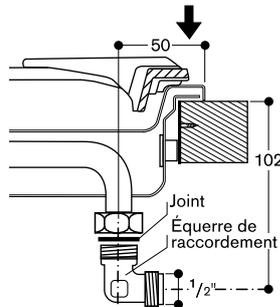
Profondeur max. de tiroir 42 cm.
 L'appareil est encliquetable par le dessus dans le plan de travail.
 Assurer un espace latéral min. de 150 mm avec les éléments du mobilier ou surfaces de rangement sensibles à la chaleur, ou prévoir une isolation thermique.
 Buses spéciales (à commander par unité):
 gaz naturel 20 mbars Réf.: 433603
 gaz en bouteille 30 mbars Réf.: 419831
 gaz en bouteille 50 mbars Réf.: 419830
 Poids de l'appareil: env. 8 kg.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale gaz 4,7/4,7 kW.
 Puissances totale 1,0/1,0 W.
 Câble d'alimentation 1,4 m.



Raccordement au gaz





Plan de cuisson vitrocéramique Vario
série 200
VE 230

- Combinable avec d'autres appareils de la série 200, une parfaite harmonie
- Bandeau de commande pour une manipulation confortable et sécurisée

Zones de cuisson
1 zone de cuisson Super-Quick
ø 14,5 cm (1200 W).
1 zone ultra-rapide ø 12 cm (700 W),
commutable à ø 18 cm (1800 W).

Commande
Dosage de la puissance sans
régulation.

Équipement
Marquage des zones de cuisson.

Sécurité
Affichage individuel de chaleur
résiduelle.
Témoin de fonctionnement.

Instructions de montage
Profondeur d'encastrement 44 mm, au
niveau du boîtier de raccordement
électrique 65 mm.

L'appareil est encliquetable par le
dessus dans le plan de travail.
Poids de l'appareil: env. 6 kg.

Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale:
3 kW / 230 V.
Câble de raccordement 1,7 m sans
fiche.

VE 230 114	CHF	1'490.-
Bandeau de commande inox	CHF	1'383.47
Largeur 28 cm		

Prix sans TAR	CHF	2.49
	CHF	2.31

Le prix comprend
1 racloir à verre

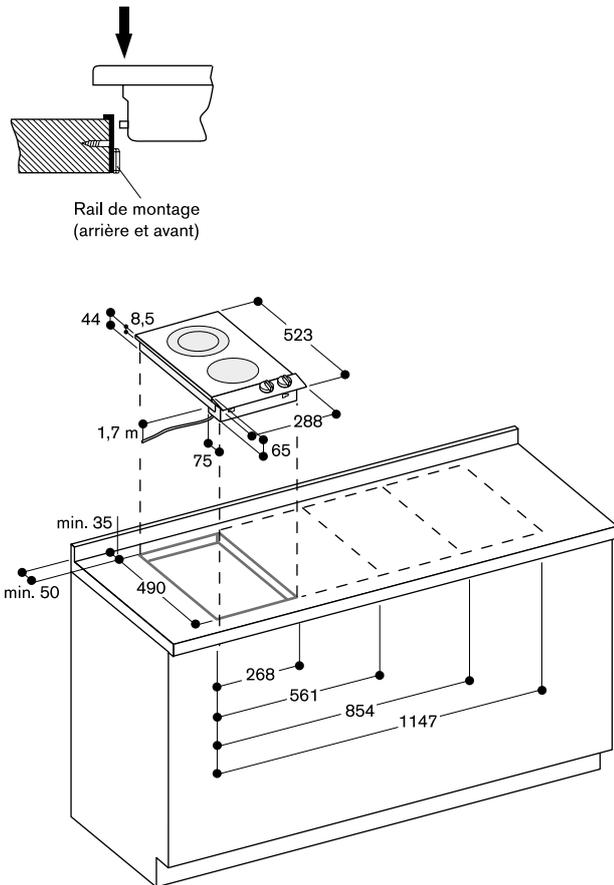
Accessoires d'installation

SH 230 001	CHF	57.-
Supports de charnières nécessaires pour monter le couvercle de l'appareil	CHF	52.92

VV 200 014	CHF	104.-
Baguette de jonction inox pour combinaison avec d'autres appareils Vario	CHF	96.56

Accessoires en option

VD 201 014	CHF	290.-
Couvercle en inox	CHF	269.27



Vario Teppan Yaki série 200
VP 230

- Combinable avec d'autres appareils de la série 200, une parfaite harmonie
- Bandeau de commande pour une manipulation confortable et sécurisée
- Cuisson traditionnelle japonaise, directement sur la surface inox
- Réglage précis de la température jusqu'à 240 °C
- Niveau de maintien au chaud

Zones de cuisson
Surface utile L 22,5 x P 39,5 cm .

Commande
Fonction de maintien au chaud
Réglage électronique de la température de 120 °C à 240 °C.
Fonction nettoyage.

Équipement
Puissance zone de cuisson 1800 W.
Cadre inox microbillé avec plaque en inox polie en une seule pièce.

Sécurité
Préchauffage et indicateur de chaleur résiduelle.
Témoin de fonctionnement

Instructions de montage
La distance entre la surface du plan de travail et la partie supérieure des planches intermédiaires doit être de minimum 150 mm.

L'appareil est encliquetable par le dessus dans le plan de travail. Il convient de respecter une distance minimale de 30 cm avec les parties de meuble ou les surfaces de pose susceptibles de s'échauffer ou de prévoir une isolation thermique. Prévoir un plancher intermédiaire; après le montage, ce plancher ne pourra être enlevé qu'avec des outils adaptés.
Poids de l'appareil: env. 10 kg.

Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale:
1,8 kW / 230 V.
Câble de raccordement 1,7 m sans fiche.

VP 230 114	CHF	2'850.-
Bandeau de commande inox	CHF	2'646.24
Largeur 28 cm		

Prix sans TAR	CHF	2.49
	CHF	2.31

Le prix comprend
2 spatules

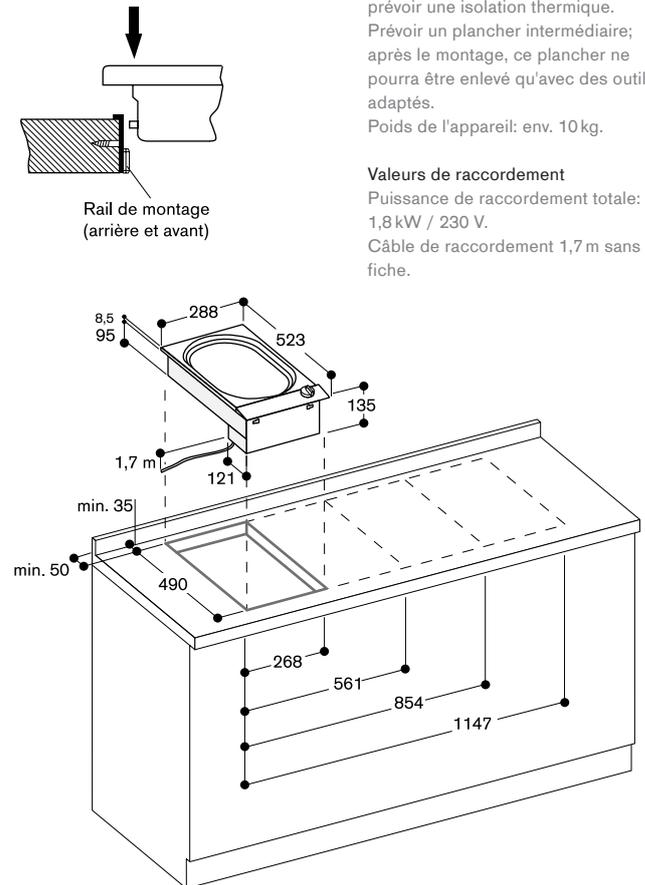
Accessoires d'installation

SH 230 001	CHF	57.-
Supports de charnières nécessaires pour monter le couvercle de l'appareil	CHF	52.92

VV 200 014	CHF	104.-
Baguette de jonction inox pour combinaison avec d'autres appareils Vario	CHF	96.56

Accessoires en option

VD 201 014	CHF	290.-
Couvercle en inox	CHF	269.27





VR 230 114	CHF	2'180.-
Bandeau de commande inox	CHF	2'024.14
Largeur 28 cm		

Prix sans TAR	CHF	2.49
	CHF	2.31

Le prix comprend

- 1 brosse de nettoyage
- 1 grille en fonte
- 1 bac récupérateur de graisse
- 1 couvercle inox pr app. en acier inox.
- 1 pierre de lave

Accessoires d'installation

VV 200 014	CHF	104.-
Baguette de jonction inox pour combinaison avec d'autres appareils Vario	CHF	96.56

Accessoires en option

AM 060 000	CHF	372.-
Plaque à griller en fonte	CHF	345.40
LV 030 000	CHF	40.-
Pierres de lave de remplacement	CHF	37.14

Gril électrique Vario série 200

VR 230

- Combinable avec d'autres appareils de la série 200, une parfaite harmonie
- Bandeau de commande pour une manipulation confortable et sécurisée
- 2 zones à réglage séparé
- Grille en fonte, pierres de lave

Commande

9 niveaux de puissance.

Equipement

2 corps de chauffe relevables, réglables séparément sur 9 niveaux de puissance (1500 W).

Grille en fonte.

Bac à pierres de lave et collecteur de graisse en inox, lavable au lave-vaisselle.

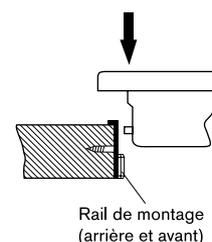
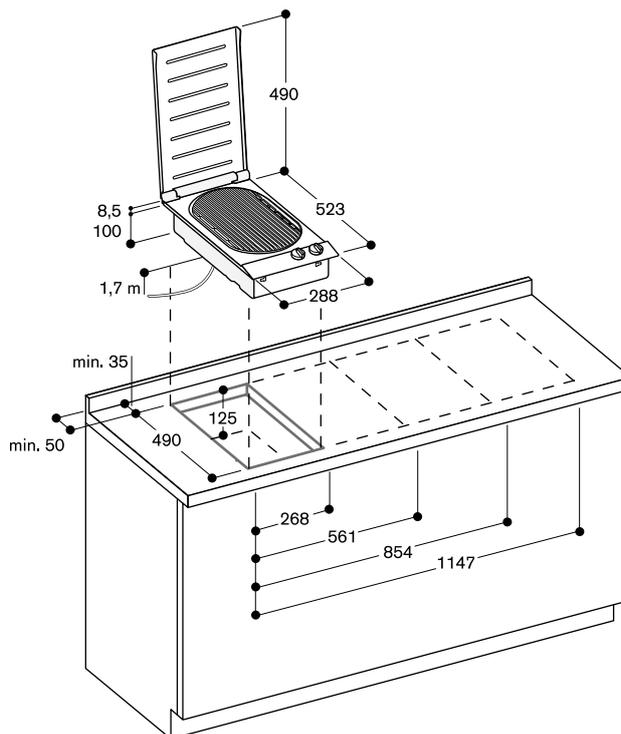
Instructions de montage

L'appareil est encliquetable par le dessus dans le plan de travail. Garantir un espace min. de 200 mm avec les éléments du mobilier ou surface de rangement sensibles à la chaleur, ou prévoir une isolation thermique. Poids de l'appareil: env. 15 kg.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale: 3kW / 230 V.

Câble de raccordement 1,7 m sans fiche.





VK 230 114	CHF	2'800.-
Bandeau de commande inox	CHF	2'599.81
Largeur 28 cm		

Prix sans TAR	CHF	2.49
	CHF	2.31

Le prix comprend

- 2 récipients à cuire
- 1 couvercle en verre
- 1 poignée
- 1 filtre à déchets
- 1 robinet de purge de l'eau

Accessoires d'installation

AG 050 000	CHF	238.-
------------	-----	-------

Set de raccordement- CHF 220.98 pour évacuation, clapet anti-refoulement garniture d'évacuation (DN 40)

manchon de raccordement (1/2" / 1 1/2")	CHF	135.-
---	-----	-------

AG 060 000 CHF 125.35 set de raccordement CHF 125.35 pour évacuation, permet l'écoulement des liquides résultant de la cuisson dans un récipient approprié

VV 200 014	CHF	104.-
------------	-----	-------

Baguette de jonction CHF 96.56 inox pour combinaison avec d'autres appareils Vario

Accessoires en option

FK 023 000	CHF	289.-
------------	-----	-------

Panier pour pâtes CHF 268.34

GE 020 010	CHF	197.-
------------	-----	-------

Récipient de cuisson CHF 182.92 non perforé

GE 020 020	CHF	197.-
------------	-----	-------

Récipient de cuisson CHF 182.92 perforé

VD 201 014	CHF	290.-
------------	-----	-------

Couvercle en inox CHF 269.27

Vario Cuit-vapeur série 200

VK 230

- Combinable avec d'autres appareils de la série 200, une parfaite harmonie
- Bandeau de commande pour une manipulation confortable et sécurisée
- Cuisson à la vapeur intégrée dans le plan de travail.
- Réglage exact de la température de l'eau de 45°C à 95°C.
- Cuisson à la vapeur sur 2 niveaux, aucun transfert de goût.

Zones de cuisson

Volume d'eau de 1 à 6 litres.

Commande

Affichage de fonctions.

Régulation électronique de la température de l'eau entre 45°C et 95°C, par palier de 5°C.

Niveau de cuisson à l'étouffée avec réglage électronique de la vapeur sans pression.

Equipement

Compensation automatique du point d'ébullition.

Robinet de vidange d'eau 1/2" à commande motorisée.

Minuterie électronique jusqu'à 90 min. Système de chauffe spécial.

Sécurité

Affichage de la durée résiduelle.

Sécurité enfants.

Témoin de fonctionnement

Arrêt automatique.

Instructions de montage

Prévoir une porte dans le meuble bas pour assurer l'accessibilité au robinet de vidange.

L'appareil est prévu pour l'écoulement direct. Il peut cependant être utilisé sans raccord d'évacuation avec l'accessoire AG 060.

Etanchéifier la découpe du plan de travail.

L'appareil est encliquetable par le dessus dans le plan de travail.

Garantir un espace min. de 200 mm avec les éléments du mobilier ou surface de rangement sensibles à la chaleur, ou prévoir une isolation thermique.

En cas d'installation d'une armoire haute audessus du cuitvapeur, prévoir une hotte d'aspiration.

Retirer le couvercle en verre pour pouvoir fermer le couvercle s'il est installé.

Les VK 230 et VF 230 ne peuvent pas être montés côte à côte.

En cas de combinaison avec un aérateur de plan de cuisson VL 040/041, placer ce dernier à gauche du VK.

Poids de l'appareil: env. 11 kg.

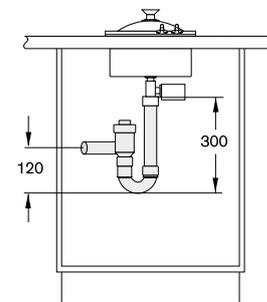
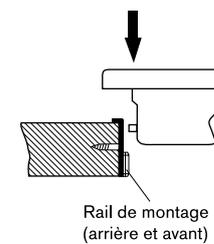
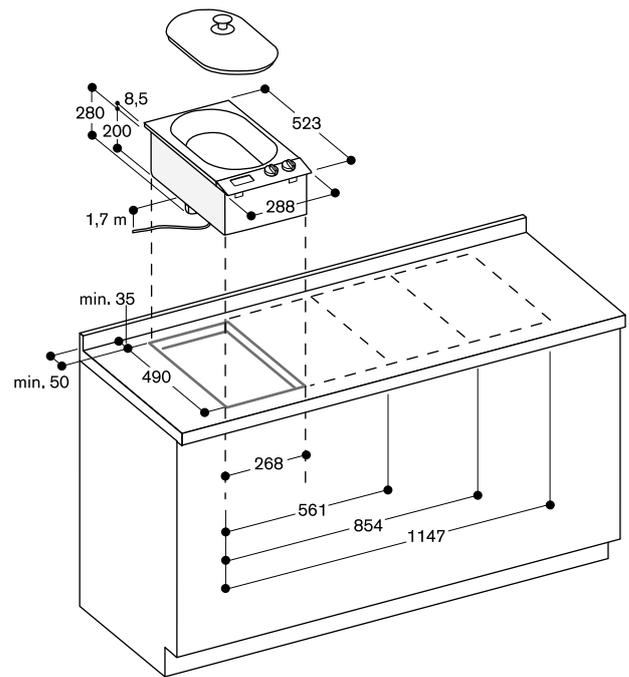
En cas de combinaison avec un aérateur de plan de cuisson VL 040/041, placer ce dernier à gauche du VK.

Poids de l'appareil: env. 11 kg.

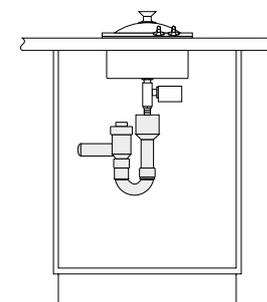
Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale: 2,3 kW / 230 V.

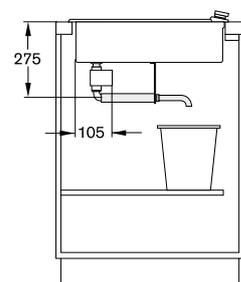
Câble de raccordement 1,7 m sans fiche.



Raccordement d'évacuation du dessous : raccordement fixe sans section de chute à l'air libre (norme DIN 1986 partie 1). Un clapet antiretour doit être installé. Recommandation : AG 050 000 Kit d'évacuation.



Raccordement du dessous : raccordement fixe avec section de chute à l'air libre (norme DIN 1986 partie 1). Recommandation : installer un clapet antiretour. Recommandation: AG 050 000 Kit d'évacuation.



Evacuation dans récipient de collecte (ustensile, par exemple). Uniquement possible avec AG 060 000 Kit d'installation d'évacuation.



VF 230 114	CHF	2'450.-
Bandeau de commande inox	CHF	2'274,84
Largeur 28 cm		

Prix sans TAR	CHF	2,49
	CHF	2,31

Le prix comprend

- 1 couvercle en acier inox
- 1 panier de friteuse

Accessoires d'installation

VV 200 014	CHF	104.-
Baguette de jonction inox pour combinaison avec d'autres appareils Vario	CHF	96,56

Accessoires en option

VD 201 014	CHF	290.-
Couvercle en inox	CHF	269,27

Friteuse électrique Vario série 200

VF 230

- Combinable avec d'autres appareils de la série 200, une parfaite harmonie
- Bandeau de commande pour une manipulation confortable et sécurisée
- Cuve à 3 zones, sans transmission de saveurs.
- Contrôle précis de la température, pas de baisse de rendement
- Système d'écoulement intégré

Zones de cuisson

Cuve à 3 zones.
Volume d'huile 3,5 litres.

Commande

Affichage de fonctions.
Régulation électronique de la température entre 135°C et 190°C, par palier de 5°C.

Equipement

Position spéciale de liquéfaction des graisses.
Zone de dilatation de la mousse.
Zone de friture.
Zone d'huile froide.
Corps de chauffe relevable (2300 W).
Minuterie électronique jusqu'à 90 min.

Sécurité

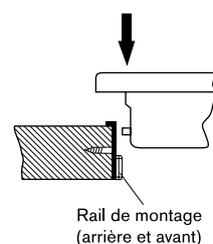
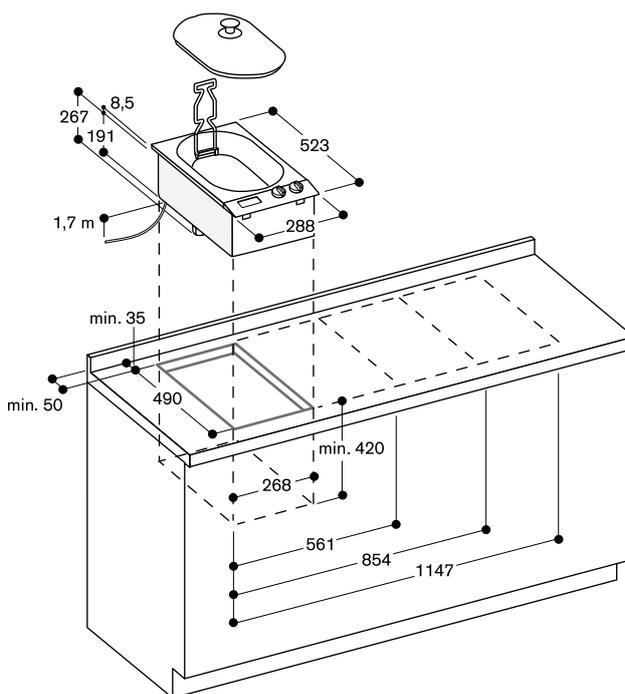
Affichage de la durée résiduelle.
Protection électrique anti-surchauffe.
Sécurité enfants.
Interrupteur de sécurité.

Instructions de montage

Prévoir une porte dans le meuble bas pour l'accès au robinet de vidange.
Ne pas mettre la VF 230 directement à côté du cuit-vapeur VK 230.
L'appareil est encliquetable par le dessus dans le plan de travail.
Poids de l'appareil: env. 10 kg.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale:
2,3 kW / 230 V.
Câble de raccordement 1,7 m sans fiche.





VL 041 115	CHF 1'320.-
Bandeau de commande inox	CHF 1'225.63
Largeur 8.5cm	
Elément principal	
Evacuation extérieure ou mode recyclage en combinaison avec un moteur séparé AR 403 121 / AR 413 121	
VL 040 115	CHF 1'190.-
Bandeau de commande inox	CHF 1'104.92
Largeur 8.5cm	
Elément supplémentaire	
Evacuation extérieure ou mode recyclage en combinaison avec un moteur séparé AR 403 121 / AR 413 121	
Prix sans TAR	CHF 2.49
	CHF 2.31

Accessoires d'installation

AD 724 041	CHF 36.-
Adapter pour supports CHF	33.43
de raccord pour tuyau rond ø 150 mm	
Nécessaire pour un raccordement latéral à l'appareil VL 414 avec AD 724 042.	
AD 724 042	CHF 143.-
Pièce de connexion	CHF 132.78
pour un raccordement rond ø 150.	
AD 854 046	CHF 72.-
Système de canal plat	CHF 66.85
avec lamelles de guidage de l'air, supports de raccord pour VL 414, ø 150 mm.	

Installationszubehör

AS 070 001	CHF 86.-
Traverse de liaison, pour prolongement en cas de montage adjacent à VF ou VK.	CHF 79.85
LS 041 001	CHF 65.-
Guide de l'air pour VL 040/041 placé à côté d'appareils gaz.	CHF 60.35
VV 200 014	CHF 104.-
Baguette de jonction inox pour combinaison avec d'autres appareils Vario.	CHF 96.56

Aérateur de plan de cuisson série 200 VL 041/VL 040

- Elément d'aération intégré dans la table de cuisson
- Aspiration optimale directement sur le plan de travail.
- Planification et installation facilitées en mode recyclage.

Performances

Débit d'air maximal en raccord avec moteur externe, voir pages 222 – 223.

Equipement

Elément de commande avec commutateur.
4 niveaux de puissance.
Grille d'aération lavable.
Filtre à graisse métallique lavable au lave-vaisselle.
Aucun raccord compris

Données de consommation

Les valeurs de consommation dépendent de la configuration avec le caisson moteur AR 403 121.
Classe d'efficacité énergétique B.
Consommation énergétique 70 kWh/an.
Efficacité Fan B.
Graisse classe d'efficacité du filtre F.
Bruit min. 52 DB / max. 67 DB niveau normal.

Instructions de montage

Evacuation extérieure en combinaison avec moteur séparé AR 403 121 ou mode recyclage avec moteur séparé AR 413 121.

Les configurations recommandées d'aérateurs de plan de cuisson avec modules de ventilation et leurs accessoires canaux se trouvent aux pages 250 – 263.

Largeur maximale du plan entre VL: 60 cm (exception VI/VE 270).

En cas d'utilisation près d'un appareil à gaz, le déflecteur d'air LS 041 001 est recommandé pour assurer la performance maximale de la table de cuisson.

En cas d'installation près d'appareils à gaz, les gaines plates ne doivent pas être utilisées.

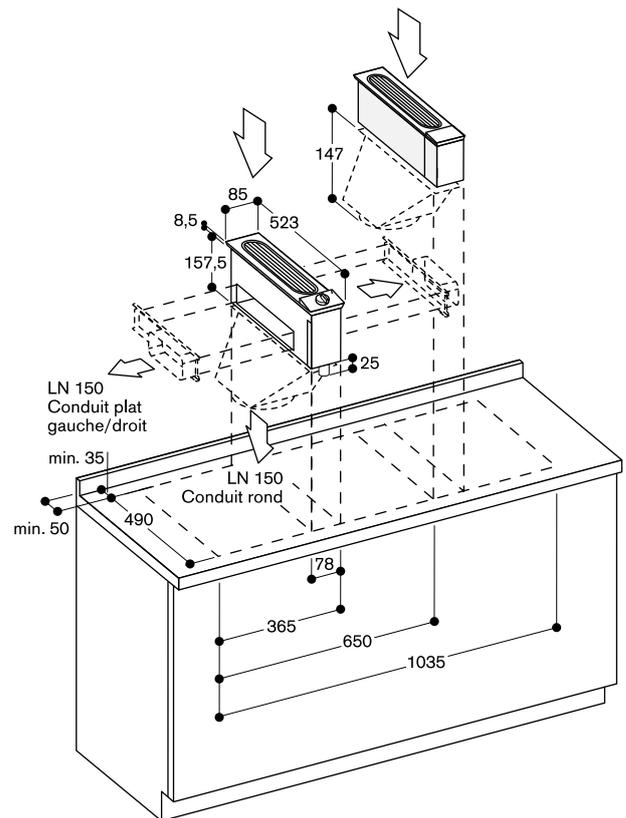
En cas d'installation du déflecteur LS 041 001, il est impossible d'utiliser la poêle Wok WP 400 001.

Raccord vers le bas ou latéral: de série DN 150 rond. Canal plat avec supports de raccord AD 854046 (accessoire en option).

Lors d'une installation d'un système d'aération en mode évacuation - ou recyclage vers une autre pièce (par ex. vers une cave) - dans une pièce où se trouve une cheminée ou un système de chauffage à feu ouvert, il est nécessaire de s'assurer que le système électrique relié à la hotte comporte bien un commutateur de sécurité.

Valeurs de raccordement

Câble de raccordement: 1.5 m avec fiche.

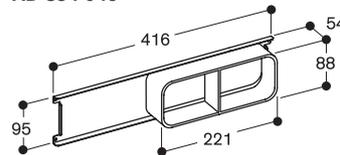


Raccord de tuyau Conduit plat gauche/droite
NW 150 avec AD 854 046

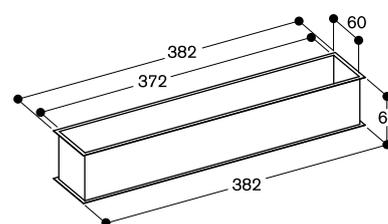
Raccord de tuyau Conduit rond inférieur
NW 150 avec AD 724 042

Raccord de tuyau Conduit rond gauche/droite
NW 150 avec AD 724 042 + AD 724 041

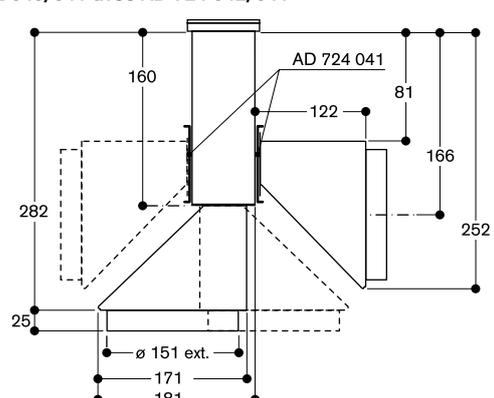
AD 854 046



AS 070 001



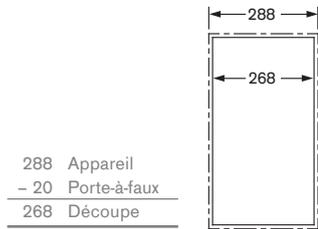
VL 040/041 avec AD 724 042/041



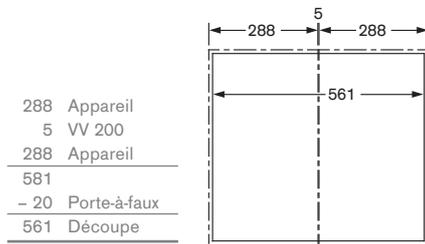
Les croquis ci-dessous présentent les dimensions de découpes à pratiquer pour les combinaisons classiques d'appareils Vario de la série 200.

Sur la base des pages précédentes et des croquis ci-dessous, le spécialiste sera en mesure de déterminer les dimensions des découpes nécessaires pour les combinaisons les plus courantes.

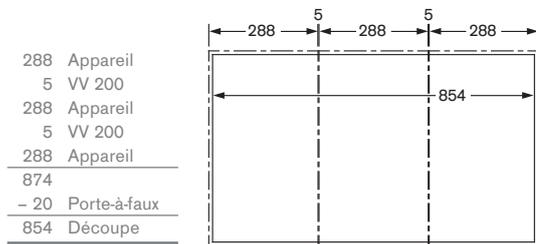
Dimensions d'encastrement pour Vario série 200



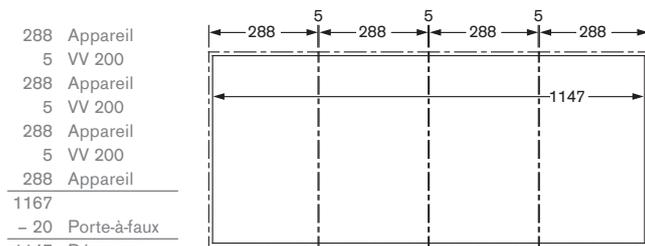
288	Appareil
- 20	Porte-à-faux
268	Découpe



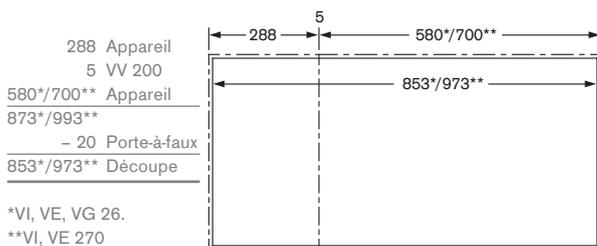
288	Appareil
5	VV 200
288	Appareil
581	
- 20	Porte-à-faux
561	Découpe



288	Appareil
5	VV 200
288	Appareil
5	VV 200
288	Appareil
874	
- 20	Porte-à-faux
854	Découpe



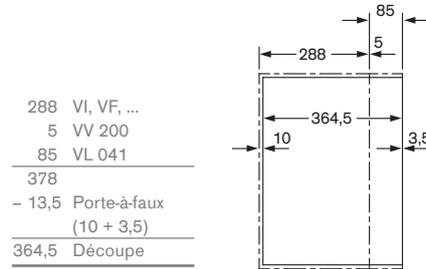
288	Appareil
5	VV 200
288	Appareil
5	VV 200
288	Appareil
5	VV 200
288	Appareil
1167	
- 20	Porte-à-faux
1147	Découpe



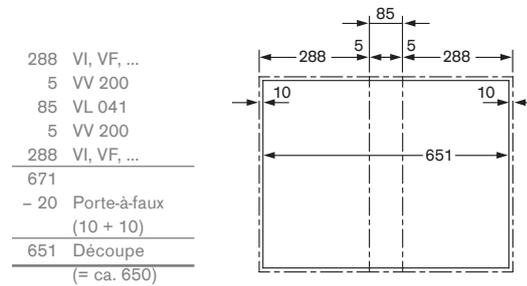
288	Appareil
5	VV 200
580*/700**	Appareil
873*/993**	
- 20	Porte-à-faux
853*/973**	Découpe

*VI, VE, VG 26.
**VI, VE 270

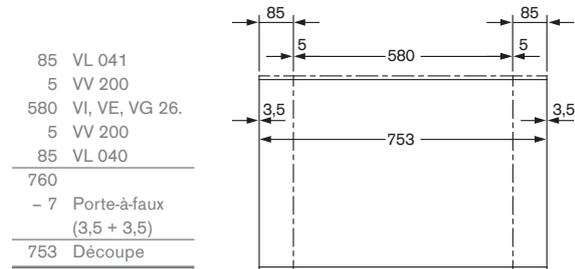
Dimension d'encastrement pour Vario série 200 avec aérateur de plan de cuisson



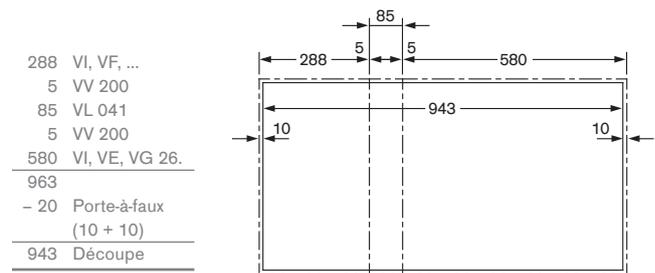
288	VI, VF, ...
5	VV 200
85	VL 041
378	
- 13,5	Porte-à-faux (10 + 3,5)
364,5	Découpe



288	VI, VF, ...
5	VV 200
85	VL 041
5	VV 200
288	VI, VF, ...
671	
- 20	Porte-à-faux (10 + 10)
651	Découpe (= ca. 650)



85	VL 041
5	VV 200
580	VI, VE, VG 26.
5	VV 200
85	VL 040
760	
- 7	Porte-à-faux (3,5 + 3,5)
753	Découpe



288	VI, VF, ...
5	VV 200
85	VL 041
5	VV 200
580	VI, VE, VG 26.
963	
- 20	Porte-à-faux (10 + 10)
943	Découpe



VA 440 010	CHF	290.-
Couvercle en inox	CHF	269.27
avec baguette de montage		



VA 461 000	CHF	216.-
Plaque en fonte	CHF	200.56
émaillée demi-surface du grill.		
Pour grill électrique Vario série 400.		
Pour cuire et griller simultanément sur deux surfaces séparées.		



VA 461 001	CHF	290.-
Plaque en fonte	CHF	269.27
émaillée, surface totale du grill.		
Pour grill électrique Vario série 400.		
Pour cuire de grandes quantités sur une surface.		



WP 400 001	CHF	450.-
Poêle wok en matériau	CHF	417.83
à couches multiples		
Avec manche et fond arrondis, ø 36 cm,		
6 litres, hauteur 10 cm.		



WZ 400 001	CHF	258.-
Support adaptateur	CHF	239.55
pour poêle Wok		
Uniquement utilisable sur l'appareil VI 414.		



AM 060 000	CHF	372.-
Plaque à griller en	CHF	345.40
fonte		



VD 201 014	CHF	290.-
Couvercle en inox	CHF	269.27



FK 023 000	CHF	289.-
Panier pour pâtes.	CHF	268.34



GE 020 010	CHF	197.-
Récipient de cuisson	CHF	182.92
non perforé		



GE 020 020	CHF	197.-
Récipient de cuisson	CHF	182.92
perforé		



LV 030 000	CHF	40.-
Pierres de lave de	CHF	37.14
remplacement		



Accessoires et accessoires spéciaux pour Vario Série 400 et 200

AA 414 010 CHF 65.-
 Rail de guidage de CHF 60.35
 l'air pour une combinaison avec les tables de cuisson à gaz.



VA 420 000 CHF 123.-
 Baguette de jonction CHF 114.21
 pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrément à fleur de plan.



VA 420 001 CHF 123.-
 Baguette de jonction CHF 114.21
 pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrément à fleur de plan avec couvercle / baguette de compensation.



VA 420 010 CHF 123.-
 Baguette de jonction CHF 114.21
 pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrément en relief.



VA 420 011 CHF 123.-
 Baguette de jonction CHF 114.21
 pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrément en relief avec couvercle / baguette de compensation.



VV 401 000 CHF 123.-
 Baguette de jonction CHF 114.21
 25 mm pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans une découpe de la Série 400 précédente.
 Ne convient pas pour les combinaisons d'appareils avec le Vario aérateur VL 430/431
 Pour une intégration classique sur le plan de travail, sans couvercle.



VA 450 401 CHF 95.-
 Baguette de CHF 88.21
 compensation inox 38 cm.
 Accessoire nécessaire dans le cas d'une combinaison de plusieurs appareils Vario de la série 400, avec au moins un couvercle pour compenser la profondeur des appareils.



VA 450 600 CHF 131.-
 Baguette de CHF 121.63
 compensation inox 60 cm.
 Accessoire nécessaire dans le cas d'une combinaison de plusieurs appareils Vario de la série 400, avec au moins un couvercle pour compenser la profondeur des appareils.



VA 450 800 CHF 138.-
 Baguette de CHF 128.13
 compensation inox 80 cm.
 Accessoire nécessaire dans le cas d'une combinaison de plusieurs appareils Vario de la série 400, avec au moins un couvercle pour compenser la profondeur des appareils.



VA 450 900 CHF 151.-
 Baguette de CHF 140.20
 compensation inox 90 cm.
 Accessoire nécessaire dans le cas d'une combinaison de plusieurs appareils Vario de la série 400, avec au moins un couvercle pour compenser la profondeur des appareils.



LS 041 001 CHF 65.-
 Guide de l'air pour CHF 60.35
 VL 040/041 placé à côté d'appareils gaz.



SH 230 001 CHF 57.-
 Supports de CHF 52.92
 charnières nécessaires pour monter le couvercle de l'appareil.



SH 260 000 CHF 57.-
 Supports de CHF 52.92
 charnières nécessaires pour monter le couvercle de l'appareil.



VV 200 014 CHF 104.-
 Baguette de jonction CHF 96.56
 inox pour combinaison avec d'autres appareils Vario.



AD 724 042 CHF 143.-
 Pièce de connexion CHF 132.78
 pour un raccordement rond ø 150
 Pour VL 414/041/040
 Pour un raccordement latéral à
 l'appareil VL un adaptateur supplémen-
 taire AD 724 041 est requis.



AD 724 041 CHF 36.-
 Adapter pour supports CHF 33.43
 de raccord pour tuyau rond ø 150 mm
 Nécessaire pour un raccordement
 latéral à l'appareil VL
 avec AD 724 042.



AD 854 046 CHF 72.-
 Système de canal plat CHF 66.85
 avec lamelles de guidage de l'air,
 supports de raccord pour VL 414,
 ø 150 mm
 Pour de longues distances avec une
 haute efficacité grâce aux profilés
 arrondis des angles et aux lamelles de
 guidage de l'air situées dans les
 gaines plates coudées
 Hauteur d'installation compacte, même
 si diamètre 150 mm, permettant une
 installation au sol pour îlot



AG 050 000 CHF 238.-
 Set de raccordement- CHF 220.98
 pour évacuation, clapet anti-refoule-
 ment garniture d'évacuation (DN 40)
 manchon de raccordement (1/2" / 1 1/2")



AG 060 000 CHF 135.-
 set de raccordement CHF 125.35
 pour évacuation, permet l'écoulement
 des liquides résultant de la cuisson
 dans un récipient approprié



AS 070 001 CHF 86.-
 Traverse de liaison, CHF 79.85
 pour prolongement en cas de montage
 adjacent à VF ou VK







Tables de cuisson

Tables de cuisson au gaz	132
Tables de cuisson à induction	139
Conseils d'installation pour tables de cuisson à induction	165
Tables de cuisson vitrocéramique	166
Accessoires Accessoires spéciaux	171



La table de cuisson à fleur de plan CG 492. Élégante, pratique et performante: cette table de cuisson est équipée de la toute dernière technologie en matière de gaz. Ses grilles arrivent à fleur de plan de travail. La CG 492 peut aussi être directement soudée sur les plans de travail en inox. Un beau produit qui n'abrite pas moins de 18 kW: des performances hors normes pour une table de cuisson gaz totalement à fleur de plan de travail.

Largeur: 100 cm, en inox robuste.

Cinq brûleurs : un grand brûleur à Wok avec triple couronne de flammes pour poêles à paella ou Wok, deux brûleurs puissants et deux brûleurs normaux.

Brûleurs en laiton: un matériau particulièrement résistant et de grande qualité pour une durée à long terme et des niveaux de puissance élevés.

Grilles en fonte à fleur de plan, en trois parties: pour un déplacement facile des poêles et casseroles sur une surface plane, jusque sur le plan de travail.

Allumage une main : appuyer, tourner et la flamme s'allume automatiquement.

Contrôle électronique de la flamme avec ré-allumage automatique: la flamme d'un brûleur se rallume automatiquement si elle s'éteint, d'un fort courant d'air par exemple.





CG 492 111	CHF 6'090.-
Inox	CHF 5'654.60
Largeur 100.2 cm	
Gaz liquide 50 mbar	
Brûleur-Wok 5.8 kW	

CG 492 211	CHF 6'090.-
Inox	CHF 5'654.60
Largeur 100.2 cm	
Gaz naturel 20 mbar	
Brûleur-Wok 6 kW	

Prix sans TAR	CHF 11.97
	CHF 11.11

Le prix comprend

1 anneau pour WOK

Accessoire d'installation indispensable

CA 429 410	CHF 517.-
Kit composé d'un	CHF 480.04
cadre de décoration (soudable) et d'un cadre support	

Accessoires en option

WP 400 001	CHF 450.-
Poêle wok en matériau	CHF 417.83
à couches multiples	
Avec manche et fond arrondis, ø 36 cm, 6 litres, hauteur 10 cm.	

Plan de cuisson au gaz série 400

CG 492

- Cinq brûleurs à couronnes multiples de flammes, jusqu'à 18 kW
- Contrôle tout électronique pour une régulation précise des 12 niveaux de puissance
- Taille de flamme précise et reproductible
- Allumage rapide automatique, contrôle électronique de la flamme avec réallumage automatique.
- Fonction mijotage pour des cuissons à température basse et régulière.
- Supports plats en fonte, pour encastrement à fleur du plan de travail
- Bouton de commande en inox massif

Zones de cuisson

CG 492 111

1 brûleur Wok multi-couronnes (300 W - 5800 W), pour des casseroles jusqu'à max. Ø 32 cm
2 brûleurs superpuissants à double couronne de flammes (165 W - 4000 W), pour casseroles jusqu'à max. ø 28 cm.
2 brûleurs normaux à double couronne de flammes (165 W - 2000 W), pour casseroles jusqu'à ø 24cm.

CG 492 211

1 brûleur Wok multi-couronnes (300 W - 6000 W), pour des casseroles jusqu'à max. Ø 32 cm
2 brûleurs superpuissants à double couronne de flammes (165 W - 4000 W), pour casseroles jusqu'à max. ø 28 cm.
2 brûleurs normaux à double couronne de flammes (165 W - 2000 W), pour casseroles jusqu'à ø 24cm.

Commande

Boutons de commande avec anneaux lumineux, indication des zones de cuisson et marquage des puissances. Allumage une main.
Contrôle tout électronique pour une régulation précise des 12 niveaux de puissance et de la fonction mijotage. Allumage rapide automatique.

Equipement

Fonction mijotage.
Grille en fonte en trois parties avec surface de pose plane.
Chapeaux de brûleurs en laiton.

Sécurité

Contrôle électronique de la flamme et réallumage automatique en cas d'extinction accidentelle de la flamme. Affichage de la chaleur résiduelle. Coupure de sécurité.

Instructions de montage

Le kit d'encastrement permet une adaptation, selon les besoins, aussi bien dans un plan de travail en pierre qu'en inox.
Des gicleurs spéciaux peuvent être commandés comme pièces détachées. Prévoir une connexion électrique (l'appareil n'est pas fonctionnel sans raccordement électrique).
Le positionnement horizontal des boutons peut être aligné avec les brûleurs spécifiques.

Si l'épaisseur de bandeau est supérieure à 23 mm, se référer au schéma "Montage des boutons de commande" (une découpe est nécessaire à l'arrière).
Profondeur minimale du plan de travail 70 cm.

Prise d'air par le haut.

Pas de plancher intermédiaire.

Le cadre monté séparément sur le plan de travail permet un accès total à toutes les pièces.

La paroi arrière et les profilés de finition murale doivent résister à la chaleur et être en matériau ininflammable.

L'appareil peut-être fixé par au-dessus. Il convient de respecter une distance latérale minimale de 300 mm avec les parties de meuble ou les surfaces de pose susceptibles de s'échauffer, ou de prévoir une isolation thermique. Epaisseur du plan de travail pour fixation de la table: 40 - 50 mm.

Lors d'une installation de gaz avec une puissance supérieure à 11 KW, les règlements concernant les hottes avec sortie d'air ou à recirculation, combinées avec du gaz sont à respecter, selon les normes locales en vigueur (aération et volume de la pièce).

A partir de 11 KW de puissance totale, la distance minimum pour une hotte de ventilation est de 70 cm.

La combinaison avec un appareil VL 414 n'est pas recommandée, car l'aspiration à partir du brûleur central n'est pas garantie en raison d'une distance excessive.

Poids de l'appareil: env. 35 kg.

Connexions et valeurs raccordées

Puissance de raccordement totale gaz : 17.8 / 18 kW.

Puissance de raccordement électrique totale : 15 W.

Cordon secteur 1.4 m avec prise.



Plan de cuisson à gaz, série 200
VG 295

- Table de cuisson haut de gamme, 18 kW sur 5 brûleurs au gaz
- Grille en fonte en trois parties avec surface de pose plane
- Allumage rapide automatique, contrôle électronique de la flamme.

Zones de cuisson

VG 295 114

1 grand brûleur ultra-puissant à triple couronne de flammes (300 W - 5000 W), pour wok et casseroles jusqu'à max. ø 32 cm

2 brûleurs superpuissants à double couronne de flammes (165 W - 4000 W), pour casseroles jusqu'à max. ø 28 cm.
 2 brûleurs normaux à double couronne de flammes (165 W - 2000 W), pour casseroles jusqu'à ø 24 cm.

VG 295 214

1 grand brûleur ultra-puissant à triple couronne de flammes (300 W - 6000 W), pour wok et casseroles jusqu'à max. ø 32 cm

2 brûleurs superpuissants à double couronne de flammes (165 W - 4000 W), pour casseroles jusqu'à max. ø 28 cm.
 2 brûleurs normaux à double couronne de flammes (165 W - 2000 W), pour casseroles jusqu'à ø 24 cm.

Commande

Bandeau de commande intégré avec repérage des zones de cuisson et indication des niveaux de puissance. Allumage une main.

Equipement

Grille en fonte en trois parties avec surface de pose plane.
 Chapeaux de brûleurs en laiton.

Sécurité

Contrôle électronique de la flamme et réallumage automatique en cas d'extinction accidentelle de la flamme. Allumage rapide automatique. Coupure de sécurité.

Instructions de montage

Des gicleurs spéciaux peuvent être commandés comme pièces détachées. Prévoir une connexion électrique (l'appareil n'est pas fonctionnel sans raccordement électrique). Prise d'air par le haut.

Pas de plancher intermédiaire.

La paroi arrière et les profilés de finition murale doivent résister à la chaleur et être en matériau ininflammable. Montage sur armoire sur sol, encastrement 90 cm.

Possibilité d'encastrer un four sous la table de cuisson.

L'appareil doit être fixé par en-dessous. Il convient de respecter une distance latérale minimale de 300 mm avec les parties de meuble ou les surfaces de pose susceptibles de s'échauffer, ou de prévoir une isolation thermique. Plage de serrage des tendeurs de table de cuisson: 30 - 50 mm.

Lors d'une installation de gaz avec une puissance supérieure à 11 kW, les règlements concernant les hottes avec sortie d'air ou à recirculation, combinées avec du gaz sont à respecter, selon les normes locales en vigueur (aération et volume de la pièce).

VG 295 114	CHF 4'860.-
Bandeau de commande inox	CHF 4'512.53
Largeur 90 cm	
Gaz liquide 50 mbar	
Brûleur-Wok 5 kW	

VG 295 214	CHF 4'860.-
Bandeau de commande inox	CHF 4'512.53
Largeur 90 cm	
Gaz naturel 20 mbar	
Brûleur-Wok 6 kW	

Prix sans TAR	CHF 11.97
	CHF 11.11

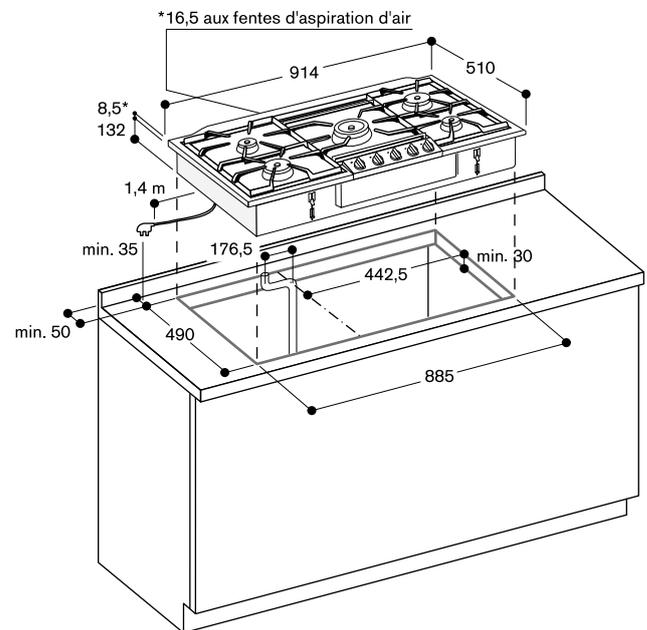
Accessoires en option

WP 400 001	CHF 450.-
Poêle wok en matériau CHF	417.83
à couches multiples	
Avec manche et fond arrondis, ø 36 cm, 6 litres, hauteur 10 cm.	

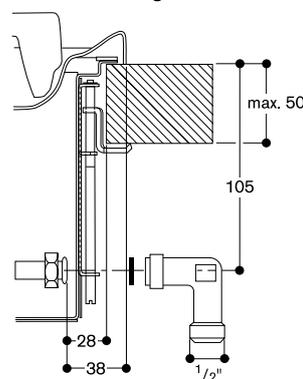
A partir de 11 kW de puissance totale, la distance minimum pour une hotte de ventilation est de 70 cm.
 Poids de l'appareil: env. 30 kg.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale gaz : 17 / 18 kW.
 Câble d'alimentation 1.4 m avec fiche



Raccordement au gaz





Gaggenau, la différence. Il n'y a pas de plus grand privilège que celui d'être entouré de choses qui nous donnent entière satisfaction. Les découvrir va souvent de paire avec une longue recherche, marquée par la connaissance toujours plus grande de chaque détail. Et cette connaissance exacerbe aussi les exigences.

Chez Gaggenau, nous développons des appareils pour les cuisines des particuliers, sans compromis et à la perfection. Pour cela, nous nous axons systématiquement sur les expériences et exigences des professionnels. Ce principe vaut pour l'équipement des appareils mais aussi pour notre design. Nous inventons des détails, dont on n'aimerait plus se passer, et de nouvelles technologies, qui mettent un terme aux problèmes récurrents connus de tous. Des chefs-d'œuvre pratiques, souvent fabriqués manuellement, infiniment robustes et d'un esthétisme intemporel.



CG 291 210 DE CHF 2'160.-
 Inox CHF 2'005.57
 Largeur: 90 cm
 Gaz naturel 20 mbar
 Buses pour gaz liquide 50 mbar jointes

Prix sans TAR CHF 5.99
 CHF 5.56

Le prix comprend

1 croix de support pour espresso
 1 anneau pour WOK

Accessoires en option

WP 400 001 CHF 450.-
 Poêle wok en matériau CHF 417.83
 à couches multiples
 Avec manche et fond arrondis, ø 36 cm,
 6 litres, hauteur 10 cm.

Plan de cuisson à gaz, série 200 CG 291

- Réglage du niveau de puissance mécanique pour 9 niveaux de puissance, avec réglage exact et reproduction de la taille de la flamme.
- Brûleur multi-couronnes avec 5 kW

Zones de cuisson

1 brûleur wok avec 2 couronnes de flammes (300 W – 5000 W).
 1 brûleur super puissant (500 W - 3000 W), pour les casseroles jusqu'à ø 26 cm
 2 brûleurs normaux (350 W – 1750 W), pour les casseroles jusqu'à ø 20 cm
 1 brûleur économique (330 W – 1000 W), pour les casseroles jusqu'à ø 14 cm

Commande

Boutons de commande avec la zone de cuisson et le niveau de sortie des marques en 9 niveaux de puissance. Allumage une main. Allumage électronique.

Equipement

3 Grilles avec surface plane.
 Couvercles de brûleurs émaillés.

Sécurité

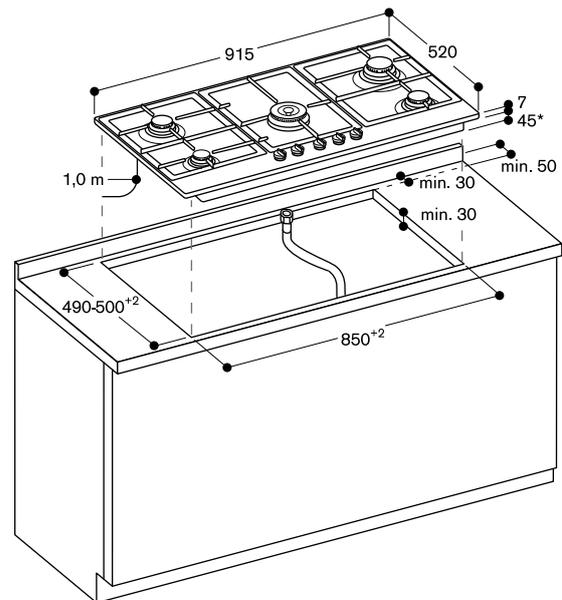
Contrôle électronique de la flamme.

Instructions de montage

La table de cuisson est adaptée pour l'installation sur plan de travail. Des gicleurs spéciaux peuvent être commandés comme pièces détachées. Encastrement dans une découpe de 850 mm ou de 880 mm si les entretoises fournies sont utilisées. Prise d'air par le haut. Etagère intermédiaire nécessaire L'appareil doit être fixé par en-dessous. Assurer un espace latéral min. de 150 mm avec les éléments du mobilier ou surfaces de rangement sensibles à la chaleur, ou prévoir une isolation thermique. Plage de serrage des tendeurs de table de cuisson: 30 - 50 mm. Lors d'une installation de gaz avec une puissance supérieure à 12 KW, les règlements concernant les hottes avec sortie d'air ou à recirculation, combinées avec du gaz sont à respecter, selon les normes locales en vigueur (aération et volume de la pièce). A partir de 12 kw de puissance totale, la distance minimum pour une hotte de ventilation est de 70 cm. Poids de l'appareil: env. 19 kg.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale gaz : 12.5 kW.
 Câble de raccordement 1.0 m sans fiche.



* 61 mm dans la zone du raccordement gaz à l'arrière droit



CG 261 210 DE	CHF 1'470.-
Inox	CHF 1'364.90
Largeur: 60 cm	
Gaz naturel 20 mbar	
Buses pour gaz liquide 50 mbar jointes	
Prix sans TAR	CHF 5.99
	CHF 5.56

Le prix comprend

- 1 croix de support pour espresso
- 1 anneau pour WOK

Accessoires en option

WP 400 001	CHF 450.-
Poêle wok en matériau	CHF 417.83
à couches multiples	
Avec manche et fond arrondis, ø 36 cm,	
6 litres, hauteur 10 cm.	

Plan de cuisson à gaz, série 200

CG 261

- Réglage du niveau de puissance mécanique pour 9 niveaux de puissance, avec réglage exact et reproduction de la taille de la flamme.
- 9.75 kW sur 4 brûleurs

Zones de cuisson

- 1 brûleur wok à trois anneaux (1550 W - 4000 W).
- 1 brûleur puissant (500 W - 3000 W), pour des casseroles jusqu' à max. Ø 26 cm.
- 1 brûleur normal (320 - 1750 W), pour les casseroles jusqu'à ø 20 cm
- 1 brûleur économique (330 - 1000 W), pour les casseroles jusqu'à ø 16 cm

Commande

Boutons de commande avec la zone de cuisson et le niveau de sortie des marques en 9 niveaux de puissance. Allumage une main. Allumage électronique.

Equipement

Grille en fonte en deux parties avec surface plane. Couverts de brûleurs émaillés.

Sécurité

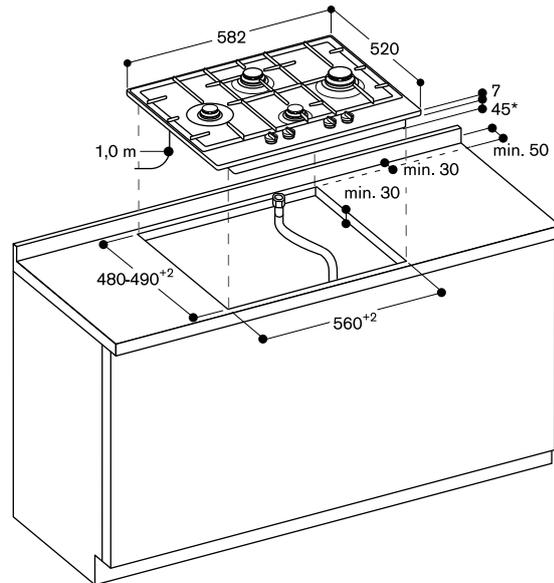
Contrôle électronique de la flamme.

Instructions de montage

La table de cuisson est adaptée pour l'installation sur plan de travail. Des gicleurs spéciaux peuvent être commandés comme pièces détachées. Intégrable dans un évidement standard de 56 cm. Prise d'air par le haut. Une planche intermédiaire est à recommander. Penser au raccordement de gaz pour la profondeur du tiroir. L'appareil doit être fixé par en-dessous. Assurer un espace latéral min. de 100 mm avec les éléments du mobilier ou surfaces de rangement sensibles à la chaleur, ou prévoir une isolation thermique. Plage de serrage des tendeurs de table de cuisson: 30 - 50 mm. Poids de l'appareil: env. 18 kg.

Valeurs de raccordement

Puissance max de raccordement:
Gaz : 9.75 kW Electrique: 1.1 W
Câble de raccordement
1.0 m sans fiche.



* 56 mm dans la zone du raccordement gaz à l'arrière droit



GAGGENAU

30
30





CI 292 100	CHF	4'430.-
Sans cadre	CHF	4'113.28
Largeur: 90 cm		

Prix sans TAR	CHF	5.99
	CHF	5.56

Accessoires en option

CA 051 300	CHF	546.-
Teppan Yaki en matériaux à couches multiples Pour Flex-induction.	CHF	506.96
CA 052 300	CHF	292.-
Plaque de Gril Revêtement antiadhésif. Pour Flex-induction.	CHF	271.12

CA 060 300	CHF	194.-
Capteur de cuisson pour la régulation de la température à l'intérieur des casseroles.	CHF	180.13

CA 230 100	CHF	141.-
Bouton magnétique noir pour tables de cuisson induction Série 200	CHF	130.92

Bouton en inox, revêtement noir.		
GP 900 001	CHF	149.-
Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor pour zone de cuisson ø 15 cm.	CHF	138.35

GP 900 002	CHF	171.-
Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor pour zone de cuisson ø 18 cm.	CHF	158.77

GP 900 003	CHF	207.-
Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor pour zone de cuisson ø 21 cm.	CHF	192.20

GP 900 004	CHF	238.-
Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor, pour zone de cuisson ø 28 cm.	CHF	220.98

Table de cuisson FlexInduction Série 200 CI 292

- Sans cadre pour encastrement à fleur de plan
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées
- Fonction Cuisson Professionnelle pour une répartition de la table en 3 zones de cuisson avec puissances définies
- Fonction Frying-Sensor pour un contrôle de la température dans les poêles
- Grande zone de cuisson pour casseroles jusqu'à ø 32 cm
- Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible
- Sélection et réglage faciles de toutes les fonctions grâce au display bicolore

Zones de cuisson

2 zones de cuisson FlexInduction 19x23 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 38x23 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

2 zones de cuisson FlexInduction 19x23 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 38x23 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

1 zone de cuisson induction ø 21 cm (2200 W, avec Booster 3700 W) extensible automatiquement en ø 26 cm (2600 W, avec Booster 3700 W) et ø 32 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Commande

Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible. Utilisation confortable des commandes grâce au display bicolore (blanc/orange). Marquage des zones de cuisson et des zones Flex. Réglage électronique en 17 positions de cuisson sur chaque zone.

Equipement

Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.
Fonction Cuisson Professionnelle.
Fonction Frying-Sensor
Fonction Booster pour casseroles.
Fonction Booster spécialement pour les poêles.
Fonction Maintien au chaud.
Chronomètre.
Cuissons programmables jusqu'à 99 minutes.
Minuterie indépendante.
Menu d'options personnalisé.
Régulateur d'énergie.

Sécurité

Interrupteur principal
Témoin lumineux de mise sous tension.
Détection automatique des casseroles.
Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.
Sécurité enfants.
Coupure de sécurité.

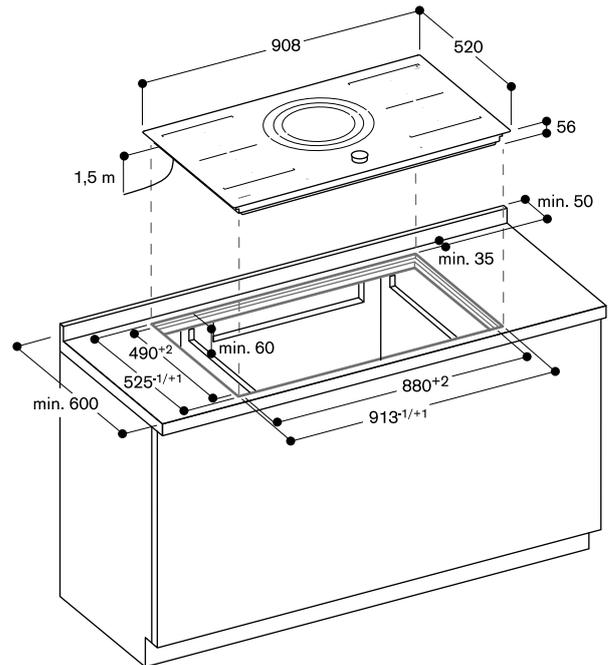
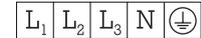
Instructions de montage

Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique. Pour une répartition optimale de la température, nous vous conseillons d'utiliser des casseroles à fond sandwich. Le Wok WP400001 ne peut pas être utilisé sur cet appareil
Profondeur d'encastrement 56 mm.
Une planche intermédiaire est à recommander.
L'appareil doit être fixé par en-dessous.
Epaisseur du plan de travail pour fixation de l'appareil : 20 - 40 mm.
Poids de l'appareil: env. 21 kg.

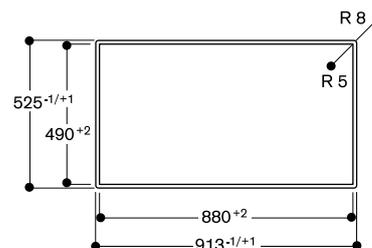
Consulter les détails d'encastrement avec évacuation de l'air à la page 165.

Valeurs de raccordement

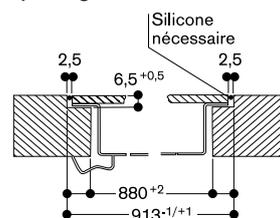
Puissance de raccordement totale: 11.1 kW.
Câble de raccordement 1.5 m sans fiche.



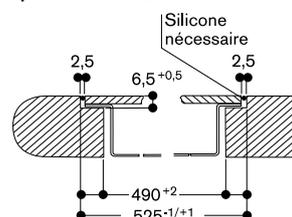
Vue du dessus



Coupe longitudinale



Coupe transversale





CI 292 110	CHF	4'430.-
Cadre en inox	CHF	4'113.28
Largeur: 90 cm		
Prix sans TAR	CHF	5.99
	CHF	5.56

Accessoires en option

CA 051 300	CHF	546.-
Teppan Yaki en matériaux à couches multiples Pour Flex-induction.	CHF	506.96
CA 052 300	CHF	292.-
Plaque de Gril Revêtement antiadhésif.	CHF	271.12

Pour Flex-induction.

CA 060 300	CHF	194.-
Capteur de cuisson pour la régulation de la température à l'intérieur des casseroles.	CHF	180.13

CA 230 100	CHF	141.-
Bouton magnétique noir pour tables de cuisson induction Série 200	CHF	130.92

Bouton en inox, revêtement noir.

GP 900 001	CHF	149.-
Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor pour zone de cuisson ø 15 cm.	CHF	138.35

GP 900 002	CHF	171.-
Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor pour zone de cuisson ø 18 cm.	CHF	158.77

GP 900 003	CHF	207.-
Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor pour zone de cuisson ø 21 cm.	CHF	192.20

GP 900 004	CHF	238.-
Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor, pour zone de cuisson ø 28 cm.	CHF	220.98

Table de cuisson FlexInduction Série 200 CI 292

- Encadrement inox massif
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées
- Fonction Cuisson Professionnelle pour une répartition de la table en 3 zones de cuisson avec puissances définies
- Fonction Frying-Sensor pour un contrôle de la température dans les poêles
- Grande zone de cuisson pour casseroles jusqu'à ø 32 cm
- Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible
- Sélection et réglage faciles de toutes les fonctions grâce au display bicolore

Zones de cuisson

2 zones de cuisson FlexInduction 19x23 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 38x23 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).
 2 zones de cuisson FlexInduction 19x23 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 38x23 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).
 1 zone de cuisson induction ø 21 cm (2200 W, avec Booster 3700 W) extensible automatiquement en ø 26 cm (2600 W, avec Booster 3700 W) et ø 32 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Commande

Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible. Utilisation confortable des commandes grâce au display bicolore (blanc/orange). Marquage des zones de cuisson et des zones Flex. Réglage électronique en 17 positions de cuisson sur chaque zone.

Equipement

Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.
 Fonction Cuisson Professionnelle.
 Fonction Frying-Sensor
 Fonction Booster pour casseroles.
 Fonction Booster spécialement pour les poêles.
 Fonction Maintien au chaud.
 Chronomètre.
 Cuissons programmables jusqu'à 99 minutes.
 Minuterie indépendante.
 Menu d'options personnalisé.
 Régulateur d'énergie.

Sécurité

Interrupteur principal
 Témoin lumineux de mise sous tension.
 Détection automatique des casseroles.
 Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.
 Sécurité enfants.
 Coupure de sécurité.

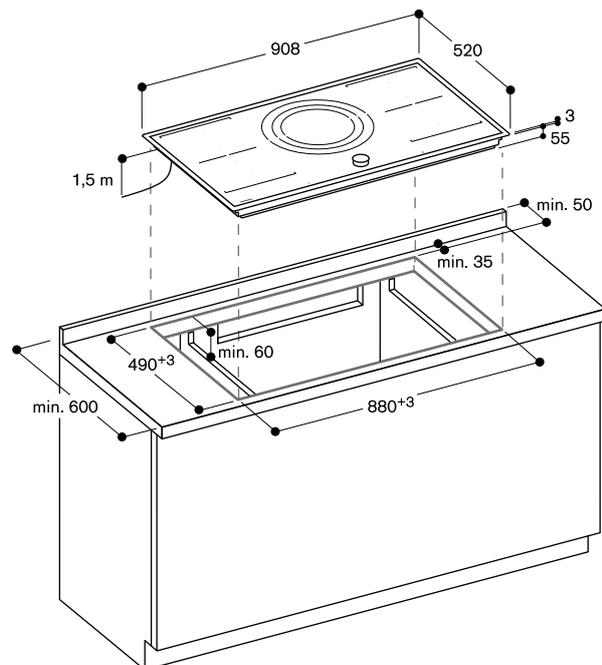
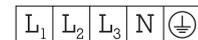
Instructions de montage

Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique. Pour une répartition optimale de la température, nous vous conseillons d'utiliser des casseroles à fond sandwich. Le Wok WP400001 ne peut pas être utilisé sur cet appareil. Profondeur d'encastrement 55 mm. Une planche intermédiaire est à recommander. L'appareil doit être fixé par en-dessous. Epaisseur du plan de travail pour fixation de l'appareil : 20 - 40 mm. Poids de l'appareil: env. 22 kg.

Consulter les détails d'encastrement avec évacuation de l'air à la page 165.

Connexions et valeurs raccordées

Puissance de raccordement totale: 11.1 kW.
 Câble de raccordement 1.5 m sans fiche.





CI 290 110	CHF	3'990.-
Cadre en inox	CHF	3'704.74
Largeur: 90 cm		
Prix sans TAR	CHF	5.99
	CHF	5.56

Accessoires en option

CA 051 300	CHF	546.-
Teppan Yaki en matériaux à couches multiples Pour Flex-induction.	CHF	506.96
CA 052 300	CHF	292.-
Plaqué de Gril Pour Flex-induction.	CHF	271.12
CA 060 300	CHF	194.-
Capteur de cuisson pour la régulation de la température à l'intérieur des casseroles.	CHF	180.13
CA 230 100	CHF	141.-
Bouton magnétique noir pour tables de cuisson induction Série 200	CHF	130.92
Bouton en inox, revêtement noir.		
GP 900 001	CHF	149.-
Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor pour zone de cuisson ø 15 cm.	CHF	138.35
GP 900 002	CHF	171.-
Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor pour zone de cuisson ø 18 cm.	CHF	158.77
GP 900 003	CHF	207.-
Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor pour zone de cuisson ø 21 cm.	CHF	192.20
GP 900 004	CHF	238.-
Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor, pour zone de cuisson ø 28 cm.	CHF	220.98

Table de cuisson FlexInduction Série 200 CI 290

- Encadrement inox massif
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées
- Fonction Cuisson Professionnelle pour une répartition de la table en 3 zones de cuisson avec puissances définies
- Fonction Frying-Sensor pour un contrôle de la température dans les poêles
- Convient à la hotte télescopique AL 400 pour une installation dans le plan de travail 60 cm
- Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible
- Sélection et réglage faciles de toutes les fonctions grâce au display bicolore

Zones de cuisson

2 Flex zones de cuisson à induction 19x21 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), interconnecté 38x21 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).
1 zone à induction ø 28 cm (2400 W, avec Booster 3700 W).

Commande

Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible. Utilisation confortable des commandes grâce au display bicolore (blanc/orange).
Marquage des zones de cuisson et des zones Flex.
Réglage électronique en 17 positions de cuisson sur chaque zone.

Equipement

Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.
Fonction Cuisson Professionnelle.
Fonction Frying-Sensor
Fonction Booster pour casseroles.
Fonction Booster spécialement pour les poêles.
Fonction Maintien au chaud.
Chronomètre.
Cuissons programmables jusqu'à 99 minutes.
Minuterie indépendante.
Menu d'options personnalisé.
Régulateur d'énergie.

Sécurité

Interrupteur principal
Témoin lumineux de mise sous tension.
Détection automatique des casseroles.
Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.
Sécurité enfants.
Coupeure de sécurité.

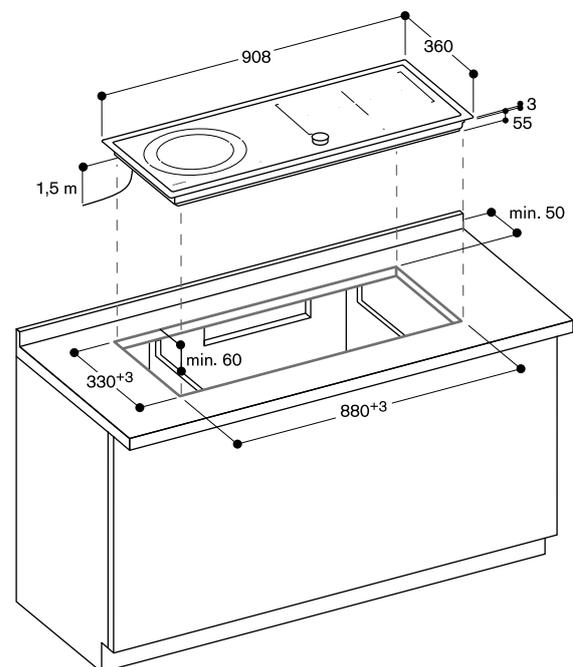
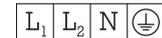
Instructions de montage

Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique. Pour une répartition optimale de la température, nous vous conseillons d'utiliser des casseroles à fond sandwich.
Le Wok WP400001 ne peut pas être utilisé sur cet appareil

Profondeur d'encastrement 55 mm.
Une planche intermédiaire est à recommander.
L'appareil doit être fixé par en-dessous.
Epaisseur du plan de travail pour fixation de l'appareil : 20 - 40 mm.
Poids de l'appareil: env. 14 kg.

Consulter les détails d'encastrement avec évacuation de l'air à la page 165.

Connexions et valeurs raccordées
Puissance de raccordement totale: 7.4 kW.
Câble de raccordement 1.5 m sans fiche.





CX 480 100	CHF	6'150.-
Sans cadre	CHF	5'710.31
Largeur: 80 cm		

Prix sans TAR	CHF	11.97
	CHF	11.11

Accessoires en option

GN 232 110	CHF	600.-
Teppan Yaki en matériaux à couches multiples GN 1/1	CHF	557.10
Pour table induction full zone CX 480		
GN 232 230	CHF	528.-
Teppan Yaki en matériaux à couches multiples GN 2/3	CHF	490.25
Pour table induction full zone CX 480		

Plan de cuisson à induction Série 400 CX 480

- Une seule grande surface de cuisson
- Possibilité de placer les casseroles et les poêles sur toute la surface
- Possibilité d'utiliser toutes les tailles et tous les formats de poêles et de casseroles
- Commande intuitive de toutes les fonctions par écran tactile TFT
- Puissance max. pour grandes casseroles et poêles (jusqu'à 4,4 kW)
- Sans cadre pour encastrement à fleur de plan

Zones de cuisson

Une seule zone de cuisson de 2800 cm².
Possibilité d'utiliser en même temps 4 casseroles ou poêles.

Commande

Ecran couleur tactile TFT convivial conseils d'utilisation.
Régulation électronique avec 17 niveaux de puissance.

Equipement

Fonction Booster
Détection individuelle des casseroles.
Timer pour chaque zone de cuisson.
Minuterie
Touche info avec conseils d'utilisation
Régulateur d'énergie.

Sécurité

Interrupteur principal
Affichage de chaleur résiduelle
Sécurité enfants.
Nettoyage de l'écran possible à tous moments

Instructions de montage

Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique. Pour une répartition optimale de la température, nous vous conseillons d'utiliser des casseroles à fond sandwich.

Le Wok WP400001 ne peut pas être utilisé sur cet appareil

Cet encastrement convient pour des plans de travail en pierre, en matériau synthétique ou en bois massif. Tenir compte de la résistance à la chaleur et du scellement étanche des arêtes de coupe. Pour d'autres matériaux, veuillez vous renseigner auprès du fabricant des plans de travail quant à leur compatibilité avec les appareils de cuisson.

La capacité de charge et la stabilité, en particulier pour des plans de travail fins, doivent être assurées par des armatures porteuses adaptées. Tenir compte du poids des appareils, charge supplémentaire comprise.

La rainure doit être régulière et plane, afin de garantir un appui uniforme des appareils sur le joint. Ne pas utiliser de calages ponctuels.

Profondeur d'encastrement 64,6 mm. Etagère intermédiaire nécessaire L'appareil peut-être fixé par en-dessous.

Plage de serrage des tendeurs de table de cuisson: 30 - 50 mm.

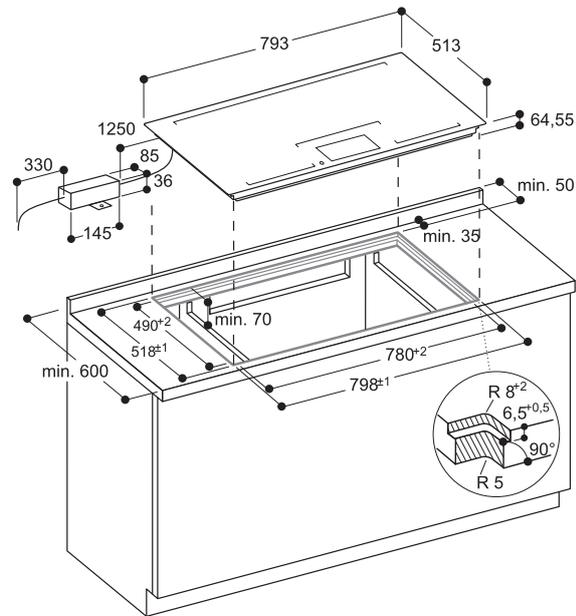
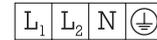
L'épaisseur du joint peut varier en fonction des tolérances de la vitre en verre vitrocéramique et de la découpe du plan de travail.

Poids de l'appareil: env. 27 kg.

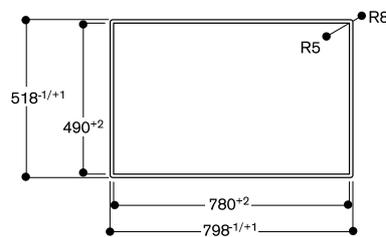
Consulter les détails d'encastrement avec évacuation de l'air à la page 165.

Valeurs de raccordement

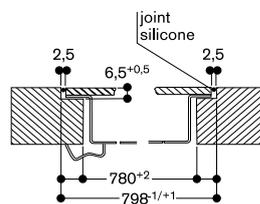
Puissance de raccordement totale: 7,4 kW.
Câble de raccordement 1,5 m sans fiche.



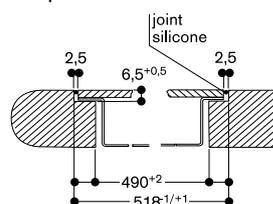
Vue du dessus



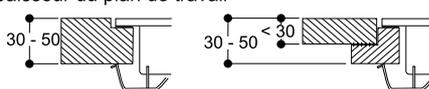
Vue de face



Vue de profil



Épaisseur du plan de travail



Plan de travail solide

Plan de travail fin avec sous-structure renforcée



CX 480 111	CHF 6'290.-
Cadre en inox	CHF 5'840.30
Largeur: 80 cm	

Prix sans TAR	CHF 11.97
	CHF 11.11

Accessoires d'installation

VA 420 000	CHF 123.-
Baguette de jonction	CHF 114.21
pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement à fleur de plan	

VA 420 001	CHF 123.-
Baguette de jonction	CHF 114.21

pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement à fleur de plan avec couvercle / baguette de compensation.

VA 420 010	CHF 123.-
Baguette de jonction	CHF 114.21
pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement en relief.	

VA 420 011	CHF 123.-
Baguette de jonction	CHF 114.21
pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement en relief avec couvercle / baguette de compensation.	

VA 450 800	CHF 138.-
Baguette de compensation inox 80 cm.	CHF 128.13

Accessoire nécessaire dans le cas d'une combinaison de plusieurs appareils Vario de la série 400, avec au moins un couvercle pour compenser la profondeur des appareils.

Accessoires en option

GN 232 110	CHF 600.-
Teppan Yaki en matériaux à couches multiples	CHF 557.10

GN 1/1
Pour table induction full zone CX480

GN 232 230	CHF 528.-
Teppan Yaki en matériaux à couches multiples	CHF 490.25

GN 2/3
Pour table induction full zone CX480

Plan de cuisson à induction Série 400 CX 480

- Une seule grande surface de cuisson
- Possibilité de placer les casseroles et les poêles sur toute la surface
- Possibilité d'utiliser toutes les tailles et tous les formats de poêles et de casseroles
- Commande intuitive de toutes les fonctions par écran tactile TFT
- Puissance max. pour grandes casseroles et poêles (jusqu'à 4,4 kW)
- Cadre inox ultra résistant de 3 mm soumis à un traitement de précision.
- Au choix: encastrement en relief (cadre posé sur plan de travail) ou encastrement discret à fleur de plan.
- Peut être parfaitement combinée avec d'autres appareils de la série 400.

Zones de cuisson

Une seule zone de cuisson de 2800 cm².

Possibilité d'utiliser en même temps 4 casseroles ou poêles.

Commande

Ecran couleur tactile TFT convivial conseils d'utilisation.

Régulation électronique avec 17 niveaux de puissance.

Equipement

Fonction Booster
Détection individuelle des casseroles.
Timer pour chaque zone de cuisson.
Minuterie
Touche info avec conseils d'utilisation
Régulateur d'énergie.

Sécurité

Interrupteur principal
Affichage de chaleur résiduelle
Sécurité enfants.
Coupure de sécurité.
Nettoyage de l'écran possible à tous moments

Instructions de montage

Selon le type d'encastrement et de configuration (en relief ou à fleur de plan, avec ou sans couvercle), faire attention aux dimensions et caractéristiques spécifiques de la découpe

Lors du montage avec couvercle VA 440 ou baguette de compensation VA450, il convient de prendre en compte l'encombrement supplémentaire dans sa profondeur.

Dans le cas d'une combinaison de plusieurs appareils avec au moins un couvercle, la baguette de compensation VA450 est nécessaire, afin de compenser la profondeur des appareils sans couvercle.

Dans le cas d'une combinaison de plusieurs appareils de la série 400, il convient d'utiliser une baguette de jonction VA 420 entre les appareils. Selon le type d'encastrement, prévoir la baguette de jonction appropriée.

Le système d'assemblage requiert dans la découpe une hauteur d'arête latérale de 10 mm minimum pour un encastrement en relief, et de 13 mm minimum pour un encastrement à fleur

de plan. Veiller à une surface de coupe régulière de 90°.

La capacité de charge et la stabilité, en particulier pour des plans de travail fins, doivent être assurées par des armatures porteuses adaptées. Tenir compte du poids des appareils, charge supplémentaire comprise.

Instructions supplémentaires dans le cas d'un encastrement à fleur de plan: Cet encastrement convient pour des plans de travail en pierre, en matériau synthétique ou en bois massif. Tenir compte de la résistance à la chaleur et du scellement étanche des arêtes de coupe. Pour d'autres matériaux, veuillez vous renseigner auprès du fabricant des plans de travail quant à leur compatibilité avec les appareils de cuisson.

La rainure doit être régulière et plane, afin de garantir un appui uniforme des appareils sur le joint. Ne pas utiliser de calages ponctuels.

L'épaisseur du joint peut varier en fonction des tolérances de dimension des combinaisons et de la découpe du plan de travail.

Dans le cas d'un montage de plusieurs appareils dans des découpes individuelles, une largeur de 50 mm entre les différentes découpes doit être prévue.

Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique. Pour une répartition optimale de la température, nous vous conseillons d'utiliser des casseroles à fond sandwich.

Le Wok WP400001 ne peut pas être utilisé sur cet appareil

Etagère intermédiaire nécessaire

L'appareil s'encastre dans le plan de travail par le haut.

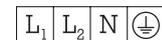
Poids de l'appareil: env. 28 kg.

Consulter les détails d'encastrement avec évacuation de l'air à la page 165.

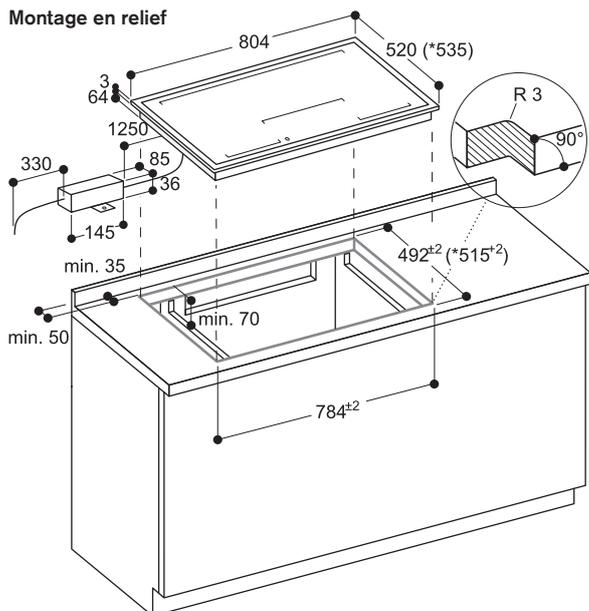
Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale: 7,4 kW.

Câble de raccordement 1,5 m sans fiche.

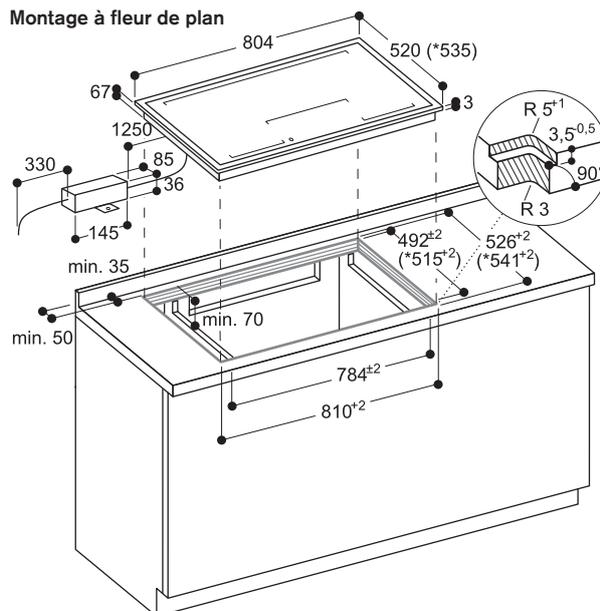


Montage en relief



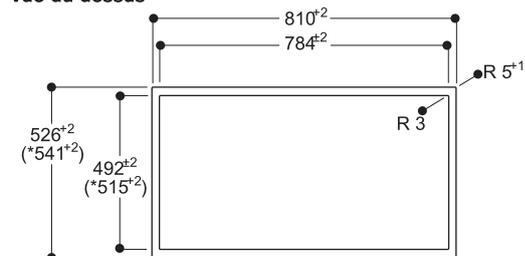
* avec baguette de compensation.
Observer les notices de montage séparées.

Montage à fleur de plan



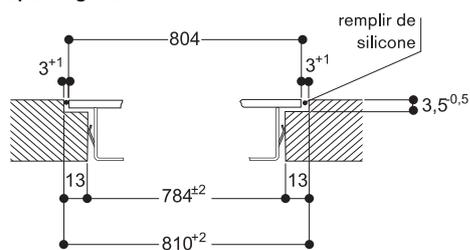
* avec baguette de compensation.
Observer les notices de montage séparées.

Vue du dessus

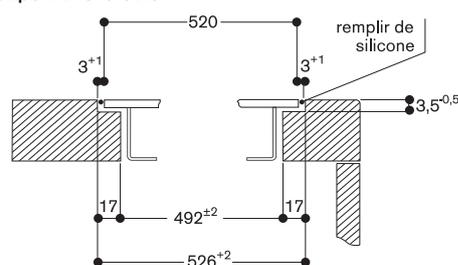


* avec baguette de compensation.

Coupe longitudinale



Coupe transversale



En cas d'installation avec couvercle ou baguette de compensation, faire attention à la découpe plus basse et à la largeur de la rainure à l'avant et à l'arrière.



CVL 410 100 CHF 9'344.-
 Pour encastrement à fleur de plan. CHF 8'675.95
 Largeur 87.7 cm
 Evacuation extérieure ou recyclage
 Livraison sans moteur et sans gaine de raccordement.

Composé de:
 Wok à induction série 400
CI 414 101 CHF 3'440.-
 CHF 3'194.06
 Prix sans TAR CHF 2.49
 CHF 2.31

Table de cuisson Flexinduction série
CI 422 101 CHF 2'920.-
 CHF 2'711.23
 Prix sans TAR CHF 2.49
 CHF 2.31

Aérateur de plan de cuisson série 400
VL 410 111 CHF 1'580.-
 CHF 1'467.04
 Prix sans TAR CHF 2.49
 CHF 2.31

Bouton de commande aération Vario série 400
AA 490 111 CHF 1'090.-
 CHF 1'012.07
 Prix sans TAR CHF 0.60
 CHF 0.56

Baguettes de jonction pour une combinaison à l'intérieur des ensembles
VA 422 000 CHF 157.-
 CHF 145.78

Accessoires d'installation pour tuyaux d'évacuation voir pages 250 – 263.

Tables de cuisson à induction Flex avec un aérateur de plan de cuisson Vario série 400.

CVL 410

- Pour encastrement à fleur de plan.
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires.
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées.
- Grande zone de cuisson pour casseroles jusqu'à Ø 32 cm
- Idéalement pour le WOK original avec le fond rond, et l'anneau-Wok
- Bouton de commande en inox massif
- Contrôle facile des fonctions de la table de cuisson avec affichage bicolore
- Aspiration optimale directement sur le plan de travail.
- Combinable avec les moteurs BLDC Gaggenau.
- Evacuation extérieure ou recyclage

Zones de cuisson

2 zones de cuisson Flex Induction 19x24 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 38x24 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

1 zone de cuisson induction Ø 21 cm (2200 W, avec Booster 3700 W) extensible automatiquement en Ø 26 cm (2600 W, avec Booster 3700 W) et Ø 32 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

La performance du système de ventilation

Les données de puissance dépendent du moteur séparé associé.

Commande

Boutons de commande avec anneaux lumineux, indication des zones de cuisson et marquage des puissances. Réglage électronique en 12 positions de cuisson.

Utilisation confortable des commandes grâce au display bicolore (blanc/orange). Contrôle du système de ventilation grâce à 3 vitesses électroniques et 1 position intensive.

Equipement

Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.
 Zone de cuisson 32 cm.
 Fonction Wok.
 Fonction Frying-Sensor
 Fonction Booster
 Chronomètre.
 Minuterie indépendante.
 Menu d'options personnalisé.
 Fonction temporisation, 6 min.
 Ouverture manuelle de l'élément d'aération
 Le volet de fermeture est en inox massif, lavable au lave-vaisselle.
 Filtre à graisse en métal, résistant au lave-vaisselle.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale: 7,4 kW.

Puissance de raccordement à l'aérateur de plan de cuisson 10 W.

Câble de raccordement 1.5 m sans fiche

Câble de raccordement à l'élément de ventilation 1.8 m, avec fiche.

Câble de raccordement entre l'élément de ventilation VL 410 et bouton de commande AA 490, 2.0 m.

Données de consommation VL410

Les valeurs de consommation dépendent de la configuration avec le moteur AR403122.
 Classe d'efficacité énergétique A+ (Dans une échelle de classes d'efficacité énergétique de A+++ à E)
 Consommation énergétique 42.7 kWh/an.
 Classe d'efficacité d'aspiration A.
 Classe d'efficacité d'éclairage -.
 Classe d'efficacité du filtre anti-graisse C.
 Niveau sonore min. 56 DB / max. 68 DB position normale.

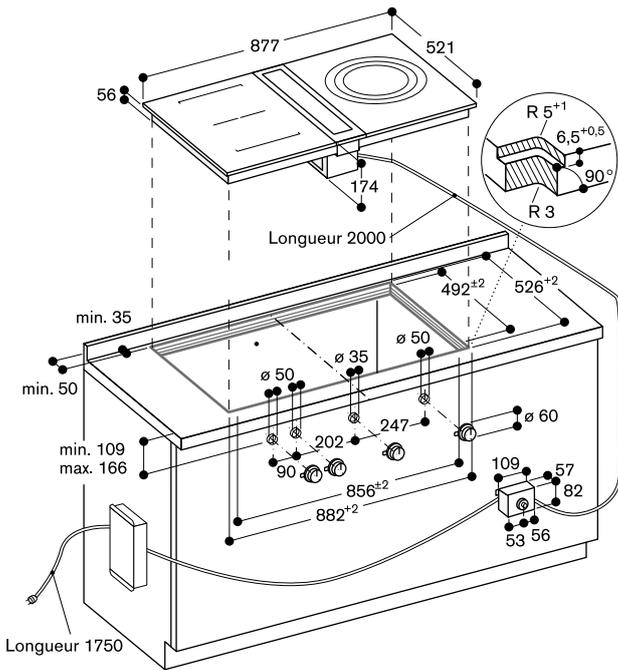
Sécurité

Témoin lumineux de mise sous tension.
 Détection automatique des casseroles.
 Affichage individuel de chaleur résiduelle.
 Interrupteur de sécurité.

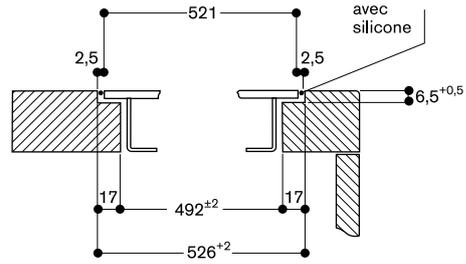
Instructions de montage

Pour les moteurs séparés correspondants, en mode évacuation ou recyclage, se référer à la page 211.
 Si le conduit d'une hotte en mode d'évacuation extérieure est relié au conduit d'évacuation d'une cheminée ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée.
 Les boutons de commande peuvent être positionnés horizontalement par rapport aux zones de cuisson et aérateur de plan de cuisson.
 Si l'épaisseur de bandeau est supérieure à 23 mm, se référer au schéma "Montage des boutons de commande" (une découpe est nécessaire à l'arrière).
 Le système de montage nécessite une hauteur de bord de côté de coupe de min. 13 mm. Assurer une aire de section continue de 90 °.
 La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces. Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.
 L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes.
 Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.
 La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint. Ne pas utiliser de joints de regarnissage par le dessous.
 L'épaisseur du joint peut varier en fonction des tolérances de la vitre en verre vitrocéramique et de la découpe du plan de travail.
 Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique. Pour une répartition optimale de la température, nous vous conseillons d'utiliser des casseroles à fond sandwich.
 Profondeur d'encastrement 174 mm.
 L'appareil est encliquetable par le dessus dans le plan de travail.

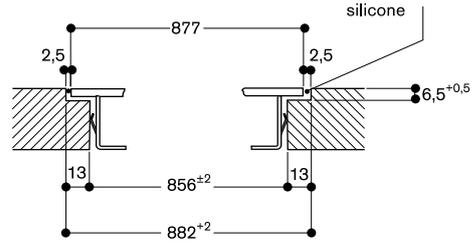
Consulter les détails d'encastrement avec évacuation de l'air à la page 165.



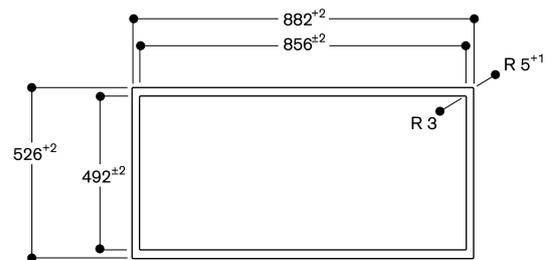
Coupe transversale



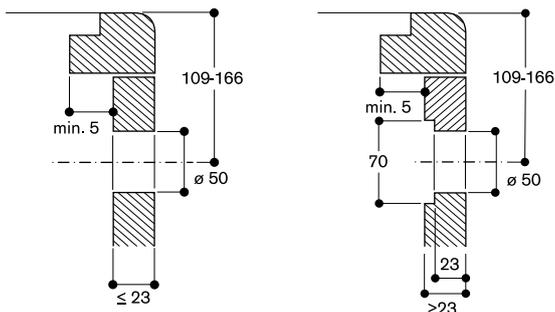
Coupe longitudinale



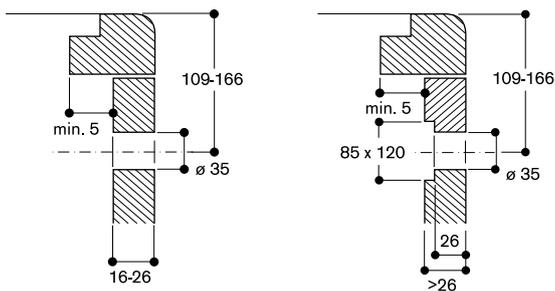
Vue du dessus



Plaques de cuisson à induction CI 414 & CI 422



Aérateur de plan de cuisson VL 410





CVL 420 100 CHF 8'824.-
 Pour encastrement à fleur de plan CHF 8'193.13
 Largeur 87.7 cm
 Evacuation extérieure ou recyclage
 Livraison sans moteur et sans gaine de raccordement.

Composé de:

Table de cuisson Flexinduction série
CI 422 101 CHF 2'920.-
 CHF 2'711.23
 Prix sans TAR CHF 2.49
 CHF 2.31

Table de cuisson Flexinduction série
CI 422 101 CHF 2'920.-
 CHF 2'711.23
 Prix sans TAR CHF 2.49
 CHF 2.31

Aérateur de plan de cuisson série 400
VL 410 111 CHF 1'580.-
 CHF 1'467.04
 Prix sans TAR CHF 2.49
 CHF 2.31

Bouton de commande aération Vario série 400
AA 490 111 CHF 1'090.-
 CHF 1'012.07
 Prix sans TAR CHF 0.60
 CHF 0.56

Baguette de jonction pour une combinaison à l'intérieur des ensembles
VA 422 000 CHF 157.-
 CHF 145.78

Accessoires d'installation pour tuyaux d'évacuation voir pages 250 – 263.

Tables de cuisson à induction Flex avec un aérateur de plan de cuisson Vario série 400.

CVL 420

- Pour encastrement à fleur de plan.
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires.
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées.
- Bouton de commande en inox massif
- Contrôle facile des fonctions de la table de cuisson avec affichage bicolore
- Aspiration optimale directement sur le plan de travail.
- Combinable avec les moteurs BLDC Gaggenau.
- Evacuation extérieure ou recyclage

Zones de cuisson

2 zones de cuisson Flex Induction 19x24 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 38x24 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

2 zones de cuisson Flex Induction 19x24 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 38x24 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

La performance du système de ventilation

Les données de puissance dépendent du moteur séparé associé.

Commande

Boutons de commande avec anneaux lumineux, indication des zones de cuisson et marquage des puissances. Réglage électronique en 12 positions de cuisson.

Utilisation confortable des commandes grâce au display bicolore (blanc/orange). Contrôle du système de ventilation grâce à 3 vitesses électroniques et 1 position intensive.

Equipement

Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.
 Fonction Frying-Sensor
 Fonction Booster
 Chronomètre.
 Minuterie indépendante.
 Menu d'options personnalisés.
 Fonction temporisation, 6 min.
 Ouverture manuelle de l'élément d'aération
 Le volet de fermeture est en inox massif, lavable au lave-vaisselle.
 Filtre à graisse en métal, résistant au lave-vaisselle.

Données de consommation VL410

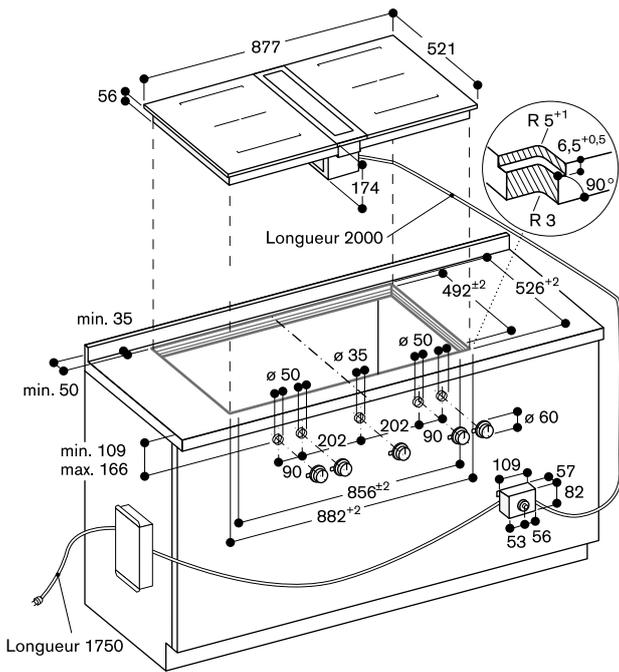
Les valeurs de consommation dépendent de la configuration avec le moteur AR403122.
 Classe d'efficacité énergétique A+ (Dans une échelle de classes d'efficacité énergétique de A+++ à E)
 Consommation énergétique 42.7 kWh/an.
 Classe d'efficacité d'aspiration A.
 Classe d'efficacité d'éclairage -.
 Classe d'efficacité du filtre anti-graisse C.
 Niveau sonore min. 56 DB / max. 68 DB position normale.

Sécurité

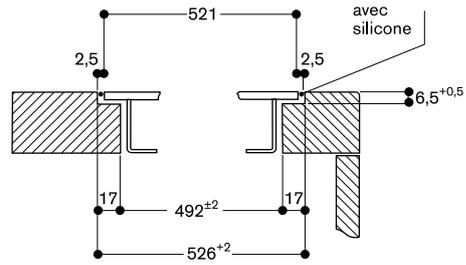
Témoin lumineux de mise sous tension.
 Détection automatique des casseroles.
 Affichage individuel de chaleur résiduelle.
 Interrupteur de sécurité.

Instructions de montage

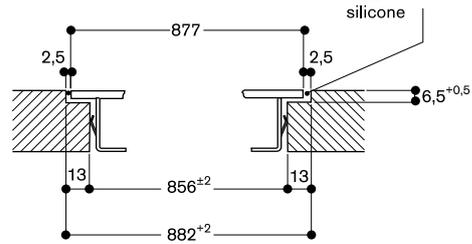
Pour les moteurs séparés correspondants, en mode évacuation ou recyclage, se référer à la page 211.
 Si le conduit d'une hotte en mode d'évacuation extérieure est relié au conduit d'évacuation d'une cheminée ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée.
 Les boutons de commande peuvent être positionnés horizontalement par rapport aux zones de cuisson et aérateur de plan de cuisson.
 Si l'épaisseur de bandeau est supérieure à 23 mm, se référer au schéma "Montage des boutons de commande" (une découpe est nécessaire à l'arrière).
 Le système de montage nécessite une hauteur de bord de côté de coupe de min. 13 mm. Assurer une aire de section continue de 90 °.
 La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces. Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.
 L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes. Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.
 La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint. Ne pas utiliser de joints de regarnissage par le dessous.
 L'épaisseur du joint peut varier en fonction des tolérances de la vitre en verre vitrocéramique et de la découpe du plan de travail.
 Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique. Pour une répartition optimale de la température, nous vous conseillons d'utiliser des casseroles à fond sandwich.
 Profondeur d'encastrement 174 mm.
 L'appareil est encliquetable par le dessus dans le plan de travail.
 Consulter les détails d'encastrement avec évacuation de l'air à la page 165.
Valeurs de raccordement
 Puissance de raccordement totale: 7,4 kW.
 Puissance de raccordement l'aérateur de plan de cuisson 10 W.
 Câble de raccordement 1.5 m sans fiche
 Câble de raccordement à l'élément de ventilation 1.8 m, avec fiche.
 Câble de raccordement entre l'élément de ventilation VL 410 et bouton de commande AA 490, 2.0 m.



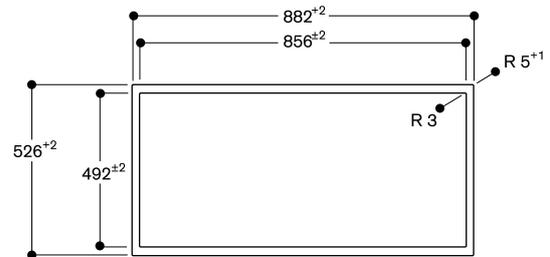
Coupe transversale



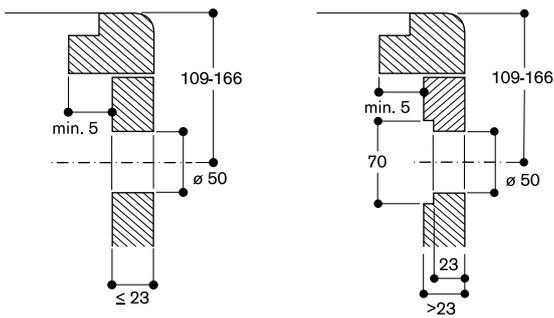
Coupe longitudinale



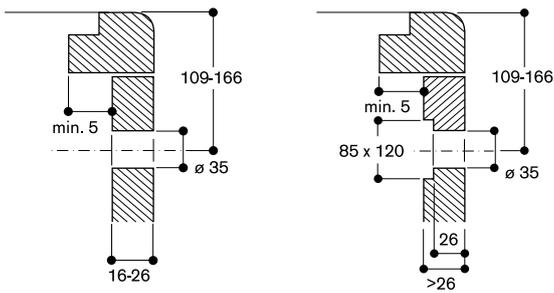
Vue du dessus



Plaques de cuisson à induction CI 414 & CI 422



Aérateur de plan de cuisson VL 410





GAGGENAU





5.5

5.5

5.5

A

⏻

⏻



CV 282 100	CHF	6'280.-
Sans cadre pour encastrement à fleur de plan	CHF	5'831.01
Largeur: 80 cm		
Evacuation extérieure ou recyclage		
Livrée sans les gaines de raccordement		

Prix sans TAR	CHF	5.99
	CHF	5.56

Accessoire d'installation indispensable		
CA 282 811	CHF	455.-
Module de recyclage	CHF	422.47
CA 284 011	CHF	194.-
Pièce de connexion gaine plate	CHF	180.13

Accessoires en option		
CA 051 300	CHF	546.-
Teppan Yaki en matériaux à couches multiples Pour Flex-induction.	CHF	506.96

CA 052 300	CHF	292.-
Plaque de Gril Revêtement antiadhésif. Pour Flex-induction.	CHF	271.12

CA 060 300	CHF	194.-
Capteur de cuisson pour la régulation de la température à l'intérieur des casseroles.	CHF	180.13

CA 230 100	CHF	141.-
Bouton magnétique noir pour tables de cuisson induction Série 200	CHF	130.92

GP 900 001	CHF	149.-
Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor pour zone de cuisson ø 15 cm.	CHF	138.35

GP 900 002	CHF	171.-
Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor pour zone de cuisson ø 18 cm.	CHF	158.77

GP 900 003	CHF	207.-
Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor pour zone de cuisson ø 21 cm.	CHF	192.20

CA 282 110	CHF	194.-
1 filtre CleanAir avec un fort taux d'absorption des odeurs grâce à une grande surface. Pour module de recyclage CA 282 811	CHF	180.13

Accessoires d'installation pour tuyaux d'évacuation voir pages 250 – 263.

Table de cuisson FlexInduction avec système de ventilation intégré. CV 282

- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées
- Système de ventilation haute performance intégré dans la table de cuisson
- Fonctions tout automatiques du système de ventilation
- Filtre à graisse métallique grande surface avec fort taux d'absorption des graisses
- Moteur silencieux et économe en énergie
- Evacuation extérieure ou recyclage
- Module de recyclage avec filtre CleanAir : gaines intégrées dans le meuble bas pour un gain de place et un remplacement aisé du filtre
- Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible
- Sélection et réglage faciles de toutes les fonctions grâce au display bicolore

Zones de cuisson

2 zones de cuisson FlexInduction 19x23 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 38x23 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

2 zones de cuisson FlexInduction 19x23 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 38x23 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

La performance du système de ventilation

Puissance position 3 / intensive :
Puissance d'aspiration mesurée selon la norme DIN EN 61591.
Puissance acoustique mesurée selon EN 60704-3.
Pression acoustique mesurée selon EN 60704-2-13.
Réduction des odeurs en recyclage selon EN 61591.
Evacuation extérieure :
530 / 690 m³/h.
69 / 75 dB (A) re 1 pW.
57 / 63 dB (A) re 20 µPa.
mode recyclage:
505 / 620 m³/h.
71 / 75 dB (A) re 1 pW.
59 / 63 dB (A) re 20 µPa.
Réduction des odeurs dans le mode de recirculation 89 %.

Commande

Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible.
Utilisation confortable des commandes grâce au display bicolore (blanc/orange).
Marquage des zones de cuisson et des zones Flex.
Contrôle électronique des zones de cuisson à 17 positions de cuisson.
Contrôle du système de ventilation grâce à 3 vitesses électroniques et 1 position intensive.

Equipement

Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.
Détection automatique des casseroles lors de la mise sous tension de la table.
Fonction Cuisson Professionnelle.
Fonction Sensor de cuisson (avec accessoire CA 060 300).

Fonction Frying-Sensor
Fonction Booster pour casseroles.
Fonction Booster spécialement pour les poêles.
Fonction Maintien au chaud.
Ajustement automatique de la puissance d'aspiration, contrôle par sensor.
Activation automatique du système de ventilation lors de l'utilisation d'une zone de cuisson.
Fonction Aspiration intermittente, 6 min. Temporisation contrôlée par sensor.
Indicateur de saturation du filtre à graisse et du filtre recyclage CleanAir.
Bac pour filtre à graisse amovible, lavable au lave-vaisselle.
Couvercle du système de ventilation émaillé, lavable au lave-vaisselle.
Technologie d'aspiration très efficace, moteur BLDC.
Flux d'air intérieur optimisé pour un guidage de la circulation de l'air efficace.
Chronomètre.
Cuissons programmables jusqu'à 99 minutes.
Minuterie indépendante.
Fonction mémoire.
Menu d'options personnalisé.
Régulateur d'énergie.

Données de consommation

Classe d'efficacité énergétique A.
Consommation énergétique 49.5 kWh/an.
Classe d'efficacité énergétique A (Dans une échelle de classes d'efficacité énergétique de A+++ à E)
Consommation énergétique 49.5 kWh/an.
Classe d'efficacité d'aspiration A.
Classe d'efficacité du filtre anti-graisse B.
Niveau sonore min. 61 DB / max. 69 DB position normale.

Sécurité

Interrupteur principal
Témoin lumineux de mise sous tension.
Détection automatique des casseroles.
Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.
Sécurité enfants.
Couverture de sécurité.
Système de protection anti-débordement à double niveau, amovible et lavable au lave-vaisselle.
Collecteur anti-débordement amovible, contenance 2 litres, lavable au lave-vaisselle.
Détection de présence du filtre à graisse.

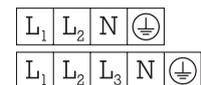
Instructions de montage

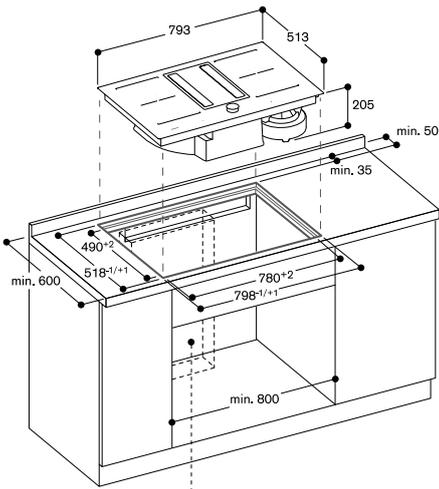
Largeur du meuble bas: min. 80 cm.
Profondeur du plan de travail: min. 60 cm avec tiroirs raccourcis. A partir de 70 cm, possibilité d'utiliser la profondeur totale des tiroirs.
Profondeur d'encastrement 205 mm.
Système de conduits évacuation extérieure ou recyclage à commander séparément en tant qu'accessoires en option.
Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique. Pour une répartition optimale de la température, nous vous conseillons d'utiliser des casseroles à fond sandwich.
L'appareil doit être fixé par en-dessous.
Epaisseur du plan de travail pour fixation de l'appareil : 20 - 40 mm.
Poids de l'appareil: env. 30 kg.
Le dispositif doit être librement accessible par le bas.

Si le conduit d'une hotte en mode d'évacuation extérieure est relié au conduit d'évacuation d'une cheminée ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée.
En mode évacuation, prévoir l'installation d'un clapet anti-retour avec une pression d'ouverture de max.65 Pa.
Pour une performance optimale en mode recyclage, prévoir une surface d'au moins 720 cm² pour la circulation de l'air.
La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces. Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.
L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes.
Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.
La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint. Ne pas utiliser de joints de regarnissage par le dessous.
L'épaisseur du joint peut varier en fonction des tolérances de la vitre en verre vitrocéramique et de la découpe du plan de travail.
Pièce de connexion pour évacuation extérieure: gaine plate Ø 150 mm.

Valeurs de raccordement

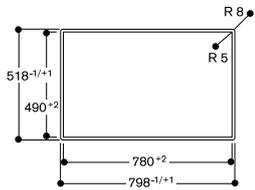
Puissance de raccordement totale: 7.6 kW.
Câble de raccordement 1.5 m sans fiche.



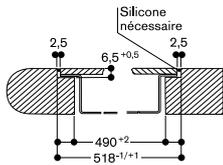


Zone du module de recyclage de l'air ou du conduit.
La position exacte dépend de la profondeur du plan de travail.

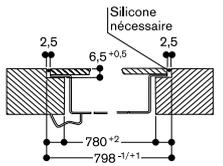
Vue du dessus



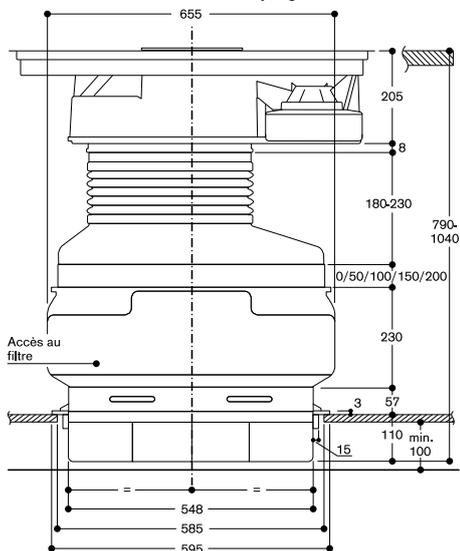
Coupe transversale



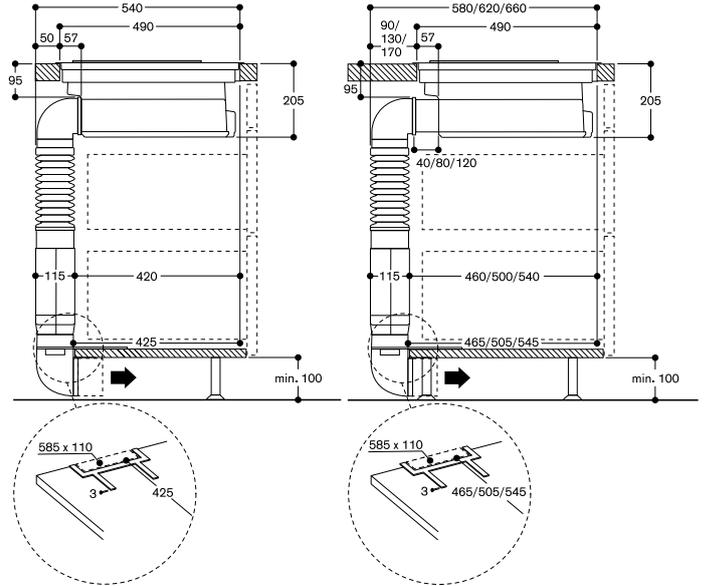
Coupe longitudinale



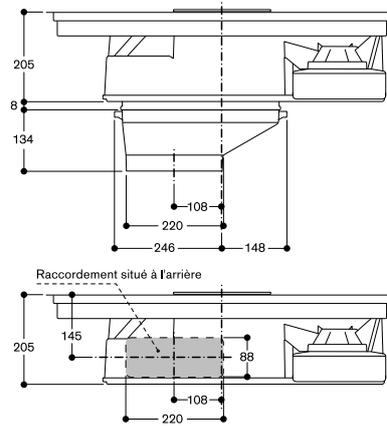
Vue de face CV 282 avec module de recyclage de l'air CA 282 810



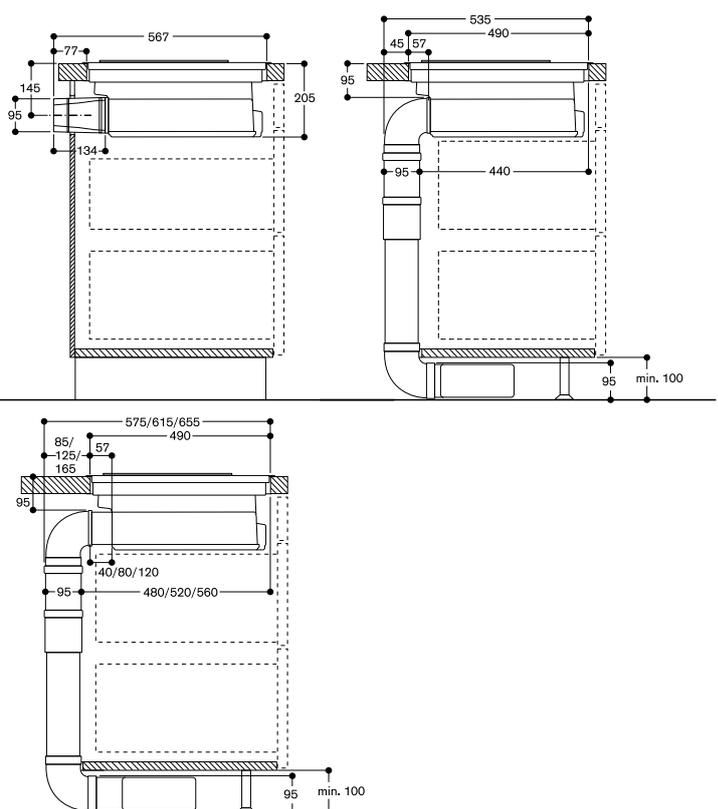
Vue de côté CV 28. avec module de recyclage de l'air CA 282 810



Vue de face CV 28. avec pièce de connexion de la gaine plate CA 284 010



Vue de côté CV 28. avec pièce de connexion de la gaine plate CA 284 010





CV 282 110	CHF	6'280.-
Cadre en inox	CHF	5'831.01
Largeur: 80 cm		
Evacuation extérieure ou recyclage		
Livrée sans les gaines de raccordement		

Prix sans TAR	CHF	5.99
	CHF	5.56

Accessoire d'installation indispensable		
CA 282 811	CHF	455.-
Module de recyclage	CHF	422.47
CA 284 011	CHF	194.-
Pièce de connexion gaine plate	CHF	180.13

Accessoires en option		
CA 051 300	CHF	546.-
Teppan Yaki en matériaux à couches multiples Pour Flex-induction.	CHF	506.96

CA 052 300	CHF	292.-
Plaqué de Gril	CHF	271.12
Revêtement antiadhésif.		
Pour Flex-induction.		

CA 060 300	CHF	194.-
Capteur de cuisson pour la régulation de la température à l'intérieur des casseroles.	CHF	180.13

CA 230 100	CHF	141.-
Bouton magnétique noir pour tables de cuisson induction Série 200	CHF	130.92

GP 900 001	CHF	149.-
Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor pour zone de cuisson ø 15 cm.	CHF	138.35

GP 900 002	CHF	171.-
Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor pour zone de cuisson ø 18 cm.	CHF	158.77

GP 900 003	CHF	207.-
Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor pour zone de cuisson ø 21 cm.	CHF	192.20

CA 282 110	CHF	194.-
1 filtre CleanAir avec un fort taux d'absorption des odeurs grâce à une grande surface. Pour module de recyclage CA 282 811	CHF	180.13

Accessoires d'installation pour tuyaux d'évacuation voir pages 250 – 263.

Table de cuisson Flexinduction avec système de ventilation intégré.
CV 282

- Encadrement inox massif
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées
- Système de ventilation haute performance intégré dans la table de cuisson
- Fonctions tout automatiques du système de ventilation
- Filtre à graisse métallique grande surface avec fort taux d'absorption des graisses
- Moteur silencieux et économe en énergie
- Evacuation extérieure ou recyclage
- Module de recyclage avec filtre CleanAir : gaines intégrées dans le meuble bas pour un gain de place et un remplacement aisé du filtre
- Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible
- Sélection et réglage faciles de toutes les fonctions grâce au display bicolore

Zones de cuisson
2 zones de cuisson FlexInduction 19x23 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 38x23 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).
2 zones de cuisson FlexInduction 19x23 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 38x23 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

La performance du système de ventilation
Puissance position 3 / intensive :
Puissance d'aspiration mesurée selon la norme DIN EN 61591.
Puissance acoustique mesurée selon EN 60704-3.
Pression acoustique mesurée selon EN 60704-2-13.
Réduction des odeurs en recyclage selon EN 61591.
Evacuation extérieure :
530 / 690 m³/h.
69 / 75 dB (A) re 1 pW.
57 / 63 dB (A) re 20 µPa.
mode recyclage:
505 / 620 m³/h.
71 / 75 dB (A) re 1 pW.
59 / 63 dB (A) re 20 µPa.
Réduction des odeurs dans le mode de recirculation 89 %.

Commande
Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible.
Utilisation confortable des commandes grâce au display bicolore (blanc/orange).
Marquage des zones de cuisson et des zones Flex.
Contrôle électronique avec 17 positions de cuisson. positions de cuisson.
Contrôle du système de ventilation grâce à 3 vitesses électroniques et 1 position intensive.

Equipement
Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.
Détection automatique des casseroles lors de la mise sous tension de la table.
Fonction Cuisson Professionnelle.
Fonction Sensor de cuisson (avec accessoire CA 060 300).
Fonction Frying-Sensor
Fonction Booster pour casseroles.
Fonction Booster spécialement pour les poêles.
Fonction Maintien au chaud.
Ajustement automatique de la puissance d'aspiration, contrôle par sensor.
Activation automatique du système de ventilation lors de l'utilisation d'une zone de cuisson.
Fonction Aspiration intermittente, 6 min. Temporisation contrôlée par sensor.
Bac pour filtre à graisse amovible, lavable au lave-vaisselle.
Filtre à graisse, lavable au lave-vaisselle.
Couvercle du système de ventilation émaillé, lavable au lave-vaisselle.
Technologie d'aspiration très efficace, moteur BLDC.
Flux d'air intérieur optimisé pour un guidage de la circulation de l'air efficace.
Chronomètre.
Cuissons programmables jusqu' à 99 minutes.
Minuterie indépendante.
Fonction mémoire.
Menu d'options personnalisé.
Régulateur d'énergie.

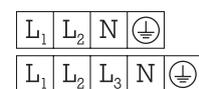
Données de consommation
Classe d'efficacité énergétique A.
Consommation énergétique 49.5 kWh/an.
Classe d'efficacité énergétique A (Dans une échelle de classes d'efficacité énergétique de A +++ à E)
Consommation énergétique 49.5 kWh/an.
Classe d'efficacité du filtre anti-graisse B.
Niveau sonore min. 61 DB / max. 69 DB position normale.

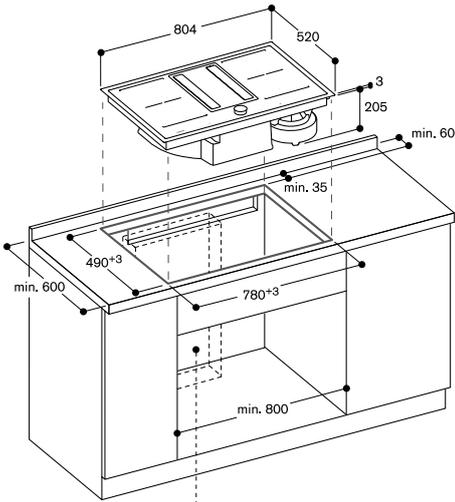
Sécurité
Interrupteur principal
Témoin lumineux de mise sous tension.
Détection automatique des casseroles.
Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.
Sécurité enfants.
Coupure de sécurité.
Système de protection anti-débordement à double niveau, amovible et lavable au lave-vaisselle.
Collecteur anti-débordement amovible, contenance 2 litres, lavable au lave-vaisselle.
Détection de présence du filtre à graisse.

Instructions de montage
Largeur du meuble bas: min. 80 cm.
Profondeur du plan de travail: min. 60 cm avec tiroirs raccourcis. A partir de 70 cm, possibilité d'utiliser la profondeur totale des tiroirs.
Profondeur d'encastrement 204 mm.
Système de conduits évacuation extérieure ou recyclage à commander séparément en tant qu'accessoires en option.
Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique. Pour une répartition optimale de la température,

nous vous conseillons d'utiliser des casseroles à fond sandwich.
L'appareil doit être fixé par en-dessous.
Epaisseur du plan de travail pour fixation de l'appareil : 20 - 40 mm.
Poids de l'appareil: env. 31 kg.
Si le conduit d'une hotte en mode d'évacuation extérieure est relié au conduit d'évacuation d'une cheminée ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée.
En mode évacuation, prévoir l'installation d'un clapet anti-retour avec une pression d'ouverture de max.65 Pa.
Pour une performance optimale en mode recyclage, prévoir une surface d'au moins 720 cm² pour la circulation de l'air.
La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces. Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.
Le dispositif doit être librement accessible par le bas.
Pièce de connexion pour évacuation extérieure: gaine plate Ø 150 mm.

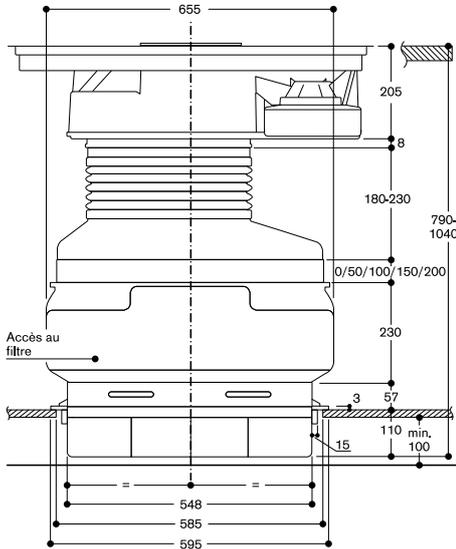
Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale: 7.6 kW.
Câble de raccordement 1.5 m sans fiche.



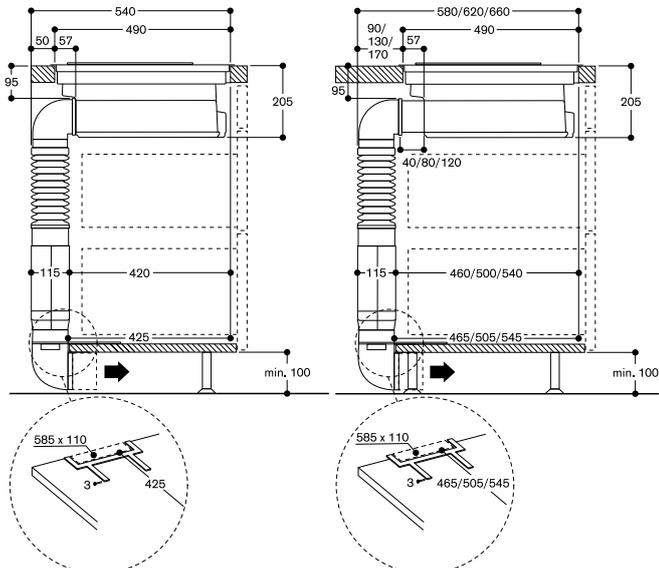


Zone du module de recyclage de l'air ou du conduit.
La position exacte dépend de la profondeur du plan de travail.

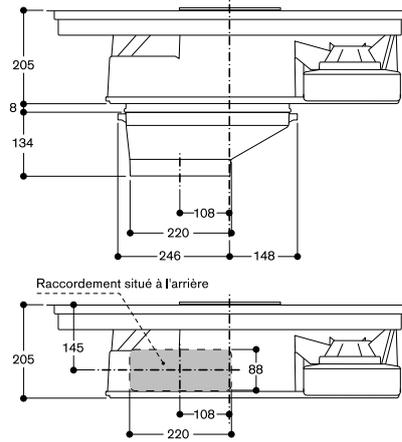
Vue de face CV 282 avec module de recyclage de l'air CA 282 810



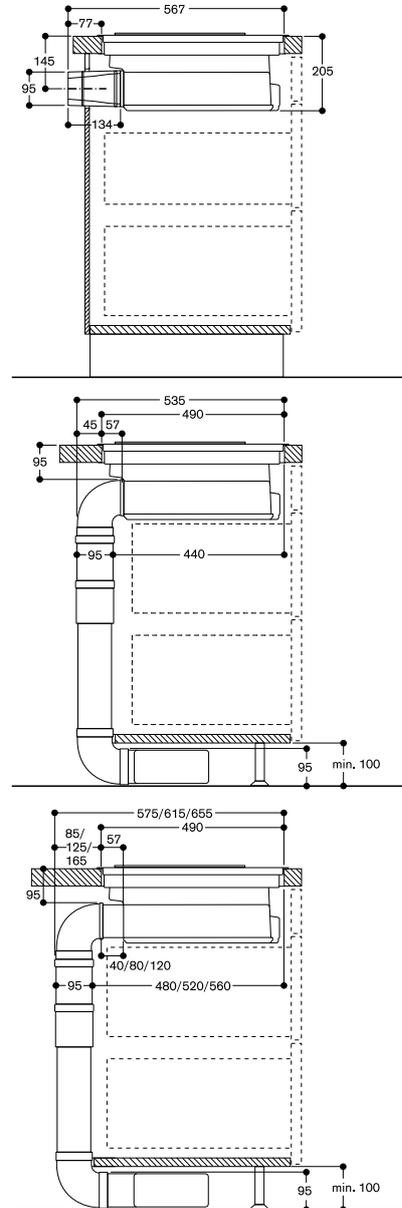
Vue de côté CV 28, avec module de recyclage de l'air CA 282 810



Vue de face CV 28, avec pièce de connexion de la gaine plate CA 284 010



Vue de côté CV 28, avec pièce de connexion de la gaine plate CA 284 010





CI 283 101	CHF	3'780.-
Sans cadre	CHF	3'509.75
Largeur: 80 cm		

Prix sans TAR	CHF	5.99
	CHF	5.56

Accessoires en option

CA 051 300	CHF	546.-
Teppan Yaki en matériaux à couches multiples	CHF	506.96
Pour Flex-induction.		

CA 052 300	CHF	292.-
Plaqué de Gril	CHF	271.12
Revêtement antiadhésif.		

Pour Flex-induction.

CA 230 100	CHF	141.-
Bouton magnétique noir pour tables de cuisson induction	CHF	130.92

Série 200

Bouton en inox, revêtement noir.		
GP 900 001	CHF	149.-
Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor	CHF	138.35

GP 900 002	CHF	171.-
Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor	CHF	158.77

GP 900 003	CHF	207.-
Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor	CHF	192.20

GP 900 003	CHF	207.-
Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor	CHF	192.20

GP 900 003	CHF	207.-
Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor	CHF	192.20

GP 900 003	CHF	207.-
Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor	CHF	192.20

GP 900 003	CHF	207.-
Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor	CHF	192.20

GP 900 003	CHF	207.-
Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor	CHF	192.20

GP 900 003	CHF	207.-
Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor	CHF	192.20

GP 900 003	CHF	207.-
Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor	CHF	192.20

Table de cuisson Flex Induction

Série 200

CI 283

- Sans cadre pour encastrément à fleur de plan
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires.
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées.
- Fonction Frying-Sensor pour un contrôle de la température dans les poêles
- Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible
- Sélection et réglage faciles de toutes les fonctions grâce au display bicolore

Zones de cuisson

2 Flex zones de cuisson à induction 19x21 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), interconnecté 38x21 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

1 zone de cuisson à induction de \varnothing 24 cm (2200 W, avec booster 3700 W).

1 zone de cuisson induction \varnothing 18 cm (1800 W, avec Booster 3100 W).

1 zone à induction \varnothing 15 cm (1400 W, avec Booster 2200 W).

Commande

Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible.

Utilisation confortable des commandes grâce au display bicolore (blanc/orange). Marquage des zones de cuisson et des zones Flex.

Réglage électronique en 17 positions de cuisson sur chaque zone.

Equipement

Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.

Fonction Frying-Sensor

Fonction Booster pour casseroles.

Fonction Booster spécialement pour les poêles.

Fonction Maintien au chaud.

Chronomètre.

Cuissons programmables jusqu' à 99 minutes.

Minuterie indépendante.

Menu d'options personnalisé.

Régulateur d'énergie.

Commande de ventilation basée sur la cuisinière (avec hotte appropriée).

Module WiFi intégré pour les services numériques (Home Connect).

Sécurité

Interrupteur principal

Témoin lumineux de mise sous tension.

Détection automatique des casseroles.

Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.

Sécurité enfants.

Coupure de sécurité.

Instructions de montage

Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique. Pour une répartition optimale de la température, nous vous conseillons d'utiliser des casseroles à fond sandwich.

Le Wok WP400-001 ne peut pas être utilisé sur cet appareil

Profondeur d'encastrément 56 mm.

Une planche intermédiaire est à recommander.

L'appareil doit être fixé par en-dessous.

Epaisseur du plan de travail pour fixation de l'appareil : 20 - 40 mm.

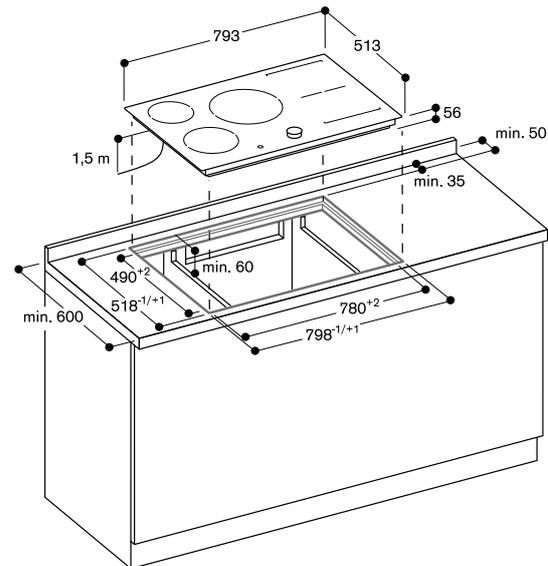
Poids de l'appareil: env. 18 kg.

Consulter les détails d'encastrément avec évacuation de l'air à la page 165.

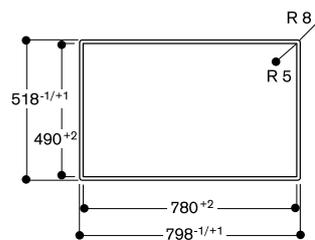
Connexions et valeurs raccordées

Puissance de raccordement totale: 7.4 kW.

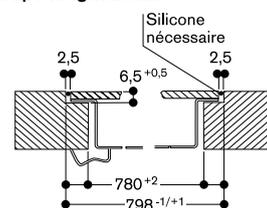
Câble de raccordement 1.5 m sans fiche.



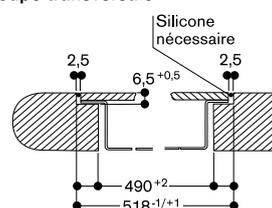
Vue du dessus



Coupe longitudinale



Coupe transversale





CI 283 111	CHF	3'780.-
Cadre en inox	CHF	3'509.75
Largeur: 80 cm		

Prix sans TAR	CHF	5,99
	CHF	5,56

Accessoires en option

CA 051 300	CHF	546.-
Teppan Yaki en matériaux à couches multiples	CHF	506.96
Pour Flex-induction.		

CA 052 300	CHF	292.-
Plaque de Gril	CHF	271.12
Revêtement antiadhésif.		

Pour Flex-induction.

CA 230 100	CHF	141.-
Bouton magnétique	CHF	130.92

noir pour tables de cuisson induction Série 200

Bouton en inox, revêtement noir.

GP 900 001	CHF	149.-
Poêle inox	CHF	138.35

antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor pour zone de cuisson ø 15 cm.

GP 900 002	CHF	171.-
Poêle inox	CHF	158.77

antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor pour zone de cuisson ø 18 cm.

GP 900 003	CHF	207.-
Poêle inox	CHF	192.20

antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor pour zone de cuisson ø 21 cm.

Table de cuisson Flex Induction

Série 200

CI 283

- Encadrement inox massif
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires.
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées.
- Fonction Frying-Sensor pour un contrôle de la température dans les poêles
- Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible
- Sélection et réglage faciles de toutes les fonctions grâce au display bicolore

Zones de cuisson

2 Flex zones de cuisson à induction 19x21 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), interconnecté 38x21 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

1 zone de cuisson à induction de ø 24 cm (2200 W, avec booster 3700 W).

1 zone de cuisson induction ø 18 cm (1800 W, avec Booster 3100 W).

1 zone à induction ø 15 cm (1400 W, avec Booster 2200 W).

Commande

Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible.

Utilisation confortable des commandes grâce au display bicolore (blanc/orange).

Marquage des zones de cuisson et des zones Flex.

Réglage électronique en 17 positions de cuisson sur chaque zone.

Equipement

Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.

Fonction Frying-Sensor

Fonction Booster pour casseroles.

Fonction Booster spécialement pour les poêles.

Fonction Maintien au chaud.

Chronomètre.

Cuissons programmables jusqu'à 99 minutes.

Minuterie indépendante.

Menu d'options personnalisé.

Régulateur d'énergie.

Commande de ventilation basée sur la cuisinière (avec hotte appropriée).

Module WiFi intégré pour les services numériques (Home Connect).

Sécurité

Interrupteur principal

Témoin lumineux de mise sous tension.

Détection automatique des casseroles.

Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.

Sécurité enfants.

Coupure de sécurité.

Instructions de montage

Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique. Pour une répartition optimale de la température, nous vous conseillons d'utiliser des casseroles à fond sandwich.

Le Wok WP400-001 ne peut pas être utilisé sur cet appareil

Profondeur d'encastrement 56 mm.

Une planche intermédiaire est à recommander.

L'appareil doit être fixé par en-dessous.

Épaisseur du plan de travail pour fixation de l'appareil : 20 - 40 mm.

Poids de l'appareil: env. 18 kg.

Consulter les détails d'encastrement avec évacuation de l'air à la page 165.

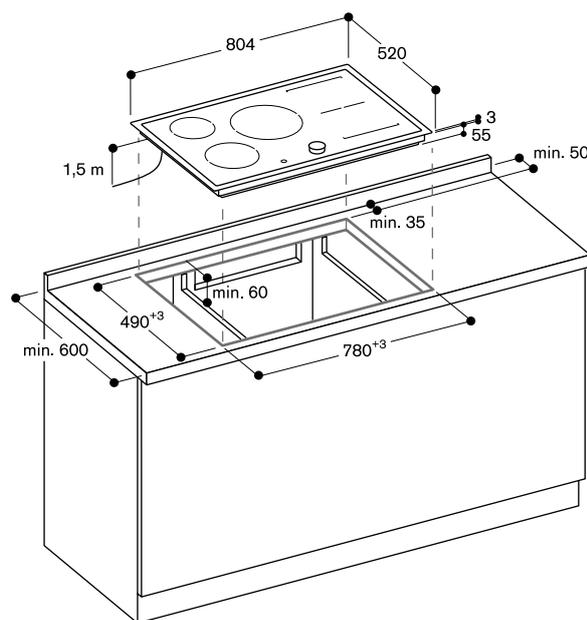
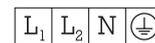
Connexions et valeurs raccordées

Puissance de raccordement

totale: 7.4 kW.

Câble de raccordement

1.5 m sans fiche.





CI 282 100	CHF	3'780.-
Sans cadre	CHF	3'509.75
Largeur: 80 cm		

Prix sans TAR	CHF	5.99
	CHF	5.56

Accessoires en option

CA 051 300	CHF	546.-
Teppan Yaki en matériaux à couches multiples	CHF	506.96
Pour Flex-induction.		

CA 052 300	CHF	292.-
Plaque de Gril	CHF	271.12

Revêtement antiadhésif.

Pour Flex-induction.

CA 060 300	CHF	194.-
Capteur de cuisson pour la régulation de la température à l'intérieur des casseroles.	CHF	180.13

CA 230 100	CHF	141.-
Bouton magnétique noir pour tables de cuisson induction Série 200	CHF	130.92

Bouton en inox, revêtement noir.		
GP 900 001	CHF	149.-
Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor pour zone de cuisson ø 15 cm.	CHF	138.35

GP 900 002	CHF	171.-
Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor pour zone de cuisson ø 18 cm.	CHF	158.77

GP 900 003	CHF	207.-
Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor pour zone de cuisson ø 21 cm.	CHF	192.20

GP 900 004	CHF	238.-
Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor, pour zone de cuisson ø 28 cm.	CHF	220.98

Interrupteur principal

Témoin lumineux de mise sous tension.

Détection automatique des casseroles.

Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.

Sécurité enfants.

Coupure de sécurité.

Instructions de montage

Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique. Pour une répartition optimale de la température, nous vous conseillons d'utiliser des casseroles à fond sandwich.

Le Wok WP400001 ne peut pas être utilisé sur cet appareil

Profondeur d'encastrement 56 mm.

Une planche intermédiaire est à recommander.

Table de cuisson FlexInduction Série 200

CI 282

Sans cadre pour encastrement à fleur de plan

Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires

Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées

Fonction Cuisson Professionnelle pour une répartition de la table en 3 zones de cuisson avec puissances définies

Fonction Frying-Sensor pour un contrôle de la température dans les poêles

Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible

Sélection et réglage faciles de toutes les fonctions grâce au display bicolore

Zones de cuisson

2 Flex zones de cuisson à induction 19x24 cm

(2200 W, avec Booster 3700 W), interconnecté 38x24 cm

(3300 W, avec Booster 3700 W). 1 zone à induction ø 28 cm

(2400 W, avec Booster 3700 W). 1 zone à induction ø 15 cm

(1400 W, avec Booster 2200 W).

Commande

Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible.

Utilisation confortable des commandes grâce au display bicolore (blanc/orange).

Marquage des zones de cuisson et des zones Flex.

Réglage électronique en 17 positions de cuisson sur chaque zone.

Equipement

Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.

Fonction Cuisson Professionnelle.

Fonction Frying-Sensor

Fonction Booster pour casseroles.

Fonction Booster spécialement pour les poêles.

Fonction Maintien au chaud.

Chronomètre.

Cuissons programmables jusqu'à 99 minutes.

Minuterie indépendante.

Menu d'options personnalisé.

Régulateur d'énergie.

Sécurité

Interrupteur principal

Témoin lumineux de mise sous tension.

Détection automatique des casseroles.

Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.

Sécurité enfants.

Coupure de sécurité.

Instructions de montage

Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique. Pour une répartition optimale de la température, nous vous conseillons d'utiliser des casseroles à fond sandwich.

Le Wok WP400001 ne peut pas être utilisé sur cet appareil

Profondeur d'encastrement 56 mm.

Une planche intermédiaire est à recommander.

L'appareil doit être fixé par en-dessous.

Epaisseur du plan de travail pour fixation de l'appareil : 20 - 40 mm.

Poids de l'appareil: env. 15 kg.

Consulter les détails d'encastrement avec évacuation de l'air à la page 165.

Connexions et valeurs raccordées

Puissance de raccordement totale: 7.4 kW.

Câble de raccordement 1.5 m sans fiche.

Connexions et valeurs raccordées

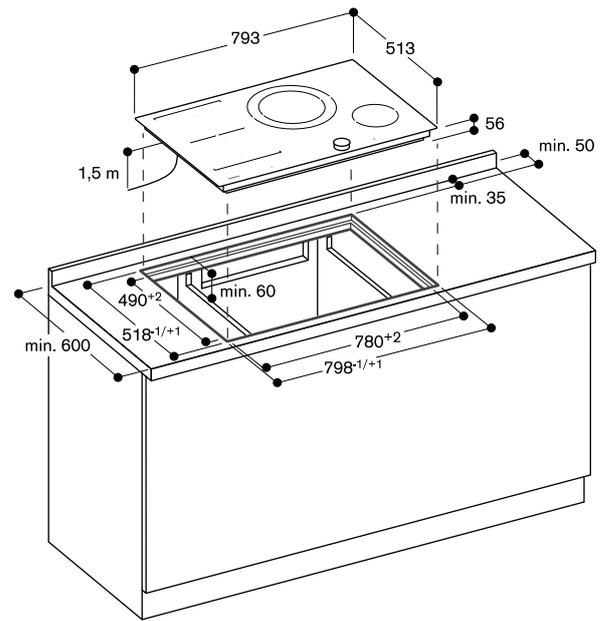
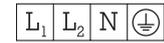
Puissance de raccordement totale: 7.4 kW.

Câble de raccordement 1.5 m sans fiche.

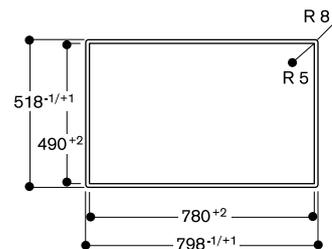
Connexions et valeurs raccordées

Puissance de raccordement totale: 7.4 kW.

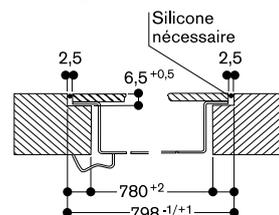
Câble de raccordement 1.5 m sans fiche.



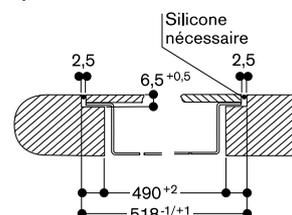
Vue du dessus



Coupe longitudinale



Coupe transversale





CI 282 110	CHF	3'780.-
Cadre en inox	CHF	3'509.75
Largeur: 80 cm		

Prix sans TAR	CHF	5,99
	CHF	5,56

Accessoires en option

CA 051 300	CHF	546.-
Teppan Yaki en matériaux à couches multiples Pour Flex-induction.		

CA 052 300	CHF	292.-
Plaque de Gril Revêtement antiadhésif. Pour Flex-induction.		

CA 060 300	CHF	194.-
Capteur de cuisson pour la régulation de la température à l'intérieur des casseroles.		

CA 230 100	CHF	141.-
Bouton magnétique noir pour tables de cuisson induction Série 200		

Bouton en inox, revêtement noir.

GP 900 001	CHF	149.-
Poêle inox antiadhésive pour zone		

de cuisson avec fonction sensor pour zone de cuisson ø 15 cm.

GP 900 002	CHF	171.-
Poêle inox antiadhésive pour zone		

de cuisson avec fonction sensor pour zone de cuisson ø 18 cm.

GP 900 003	CHF	207.-
Poêle inox antiadhésive pour zone		

de cuisson avec fonction sensor pour zone de cuisson ø 21 cm.

GP 900 004	CHF	238.-
Poêle inox antiadhésive pour zone		

de cuisson avec fonction sensor, pour zone de cuisson ø 28 cm.

Table de cuisson FlexInduction Série 200 CI 282

- Encadrement inox massif
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées
- Fonction Cuisson Professionnelle pour une répartition de la table en 3 zones de cuisson avec puissances définies
- Fonction Frying-Sensor pour un contrôle de la température dans les poêles
- Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible
- Sélection et réglage faciles de toutes les fonctions grâce au display bicolore

Zones de cuisson

2 Flex zones de cuisson à induction 19x24 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), interconnecté 38x24 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).
1 zone à induction ø 28 cm (2400 W, avec Booster 3700 W).
1 zone à induction ø 15 cm (1400 W, avec Booster 2200 W).

Commande

Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible. Utilisation confortable des commandes grâce au display bicolore (blanc/orange).
Marquage des zones de cuisson et des zones Flex.
Réglage électronique en 17 positions de cuisson sur chaque zone.

Equipement

Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.
Fonction Cuisson Professionnelle.
Fonction Frying-Sensor
Fonction Booster pour casseroles.
Fonction Booster spécialement pour les poêles.
Fonction Maintien au chaud.
Chronomètre.
Cuissons programmables jusqu'à 99 minutes.
Minuterie indépendante.
Menu d'options personnalisé.
Régulateur d'énergie.

Sécurité

Interrupteur principal
Témoin lumineux de mise sous tension.
Détection automatique des casseroles.
Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.
Sécurité enfants.
Coupe de sécurité.

Instructions de montage

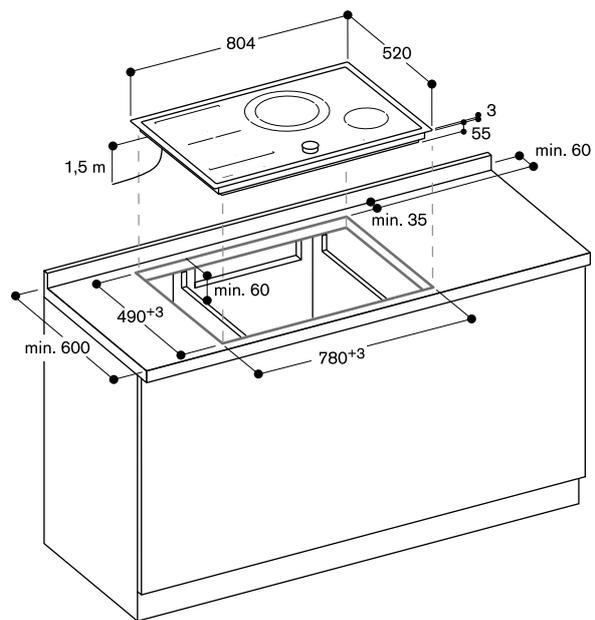
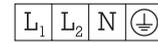
Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique. Pour une répartition optimale de la température, nous vous conseillons d'utiliser des casseroles à fond sandwich.
Le Wok WP400001 ne peut pas être utilisé sur cet appareil
Profondeur d'encastrement 55 mm.
Une planche intermédiaire est à recommander.

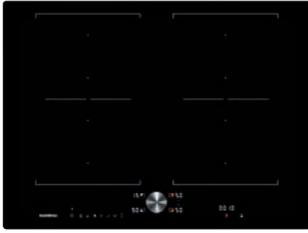
L'appareil doit être fixé par en-dessous.
Epaisseur du plan de travail pour fixation de l'appareil : 20 - 40 mm.
Poids de l'appareil: env. 17 kg.

Consulter les détails d'encastrement avec évacuation de l'air à la page 165.

Connexions et valeurs raccordées

Puissance de raccordement totale: 7.4 kW.
Câble de raccordement 1.5 m sans fiche.





CI 272 100	CHF	3'350.-
Sans cadre	CHF	3'110.49
Largeur: 70 cm		
Prix sans TAR	CHF	2.49
	CHF	2.31

Accessoires en option

CA 051 300	CHF	546.-
Teppan Yaki en matériaux à couches multiples Pour Flex-induction.		
CA 052 300	CHF	292.-
Plaqué de Gril CHF 271.12		
Revêtement antiadhésif. Pour Flex-induction.		
CA 060 300	CHF	194.-
Capteur de cuisson CHF 180.13 pour la régulation de la température à l'intérieur des casseroles.		
CA 230 100	CHF	141.-
Bouton magnétique CHF 130.92 noir pour tables de cuisson induction Série 200		
Bouton en inox, revêtement noir.		
GP 900 001	CHF	149.-
Poêle inox CHF 138.35 antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor pour zone de cuisson ø 15 cm.		
GP 900 002	CHF	171.-
Poêle inox CHF 158.77 antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor pour zone de cuisson ø 18 cm.		
GP 900 003	CHF	207.-
Poêle inox CHF 192.20 antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor pour zone de cuisson ø 21 cm.		

Table de cuisson FlexInduction Série 200 CI 272

- Sans cadre pour encastrement à fleur de plan
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées
- Fonction Frying-Sensor pour un contrôle de la température dans les poêles
- Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible
- Sélection et réglage faciles de toutes les fonctions grâce au display bicolore

Zones de cuisson

2 zones de cuisson FlexInduction 19x23 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 38x23 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).
2 zones de cuisson FlexInduction 19x23 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 38x23 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Commande

Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible. Utilisation confortable des commandes grâce au display bicolore (blanc/orange). Marquage des zones de cuisson et des zones Flex. Réglage électronique en 17 positions de cuisson sur chaque zone.

Equipement

Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.
Fonction Frying-Sensor
Fonction Booster pour casseroles.
Fonction Booster spécialement pour les poêles.
Fonction Maintien au chaud.
Chronomètre.
Cuissons programmables jusqu'à 99 minutes.
Minuterie indépendante.
Menu d'options personnalisé.
Régulateur d'énergie.

Sécurité

Interrupteur principal
Témoin lumineux de mise sous tension.
Détection automatique des casseroles.
Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.
Sécurité enfants.
Coupure de sécurité.

Instructions de montage

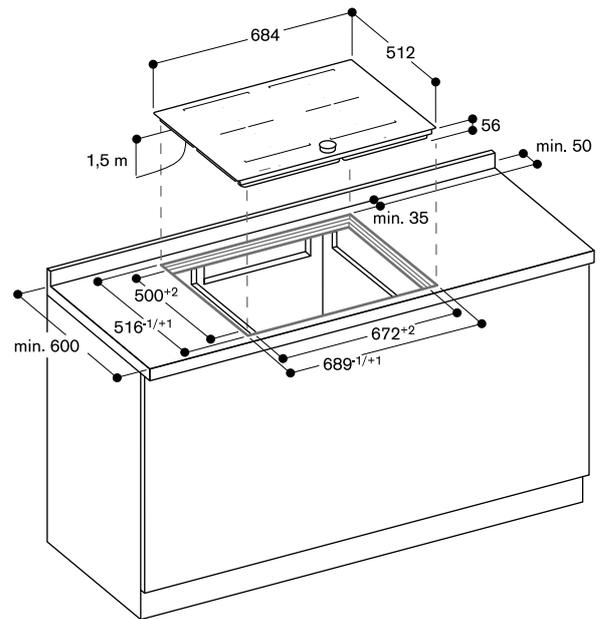
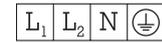
Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique. Pour une répartition optimale de la température, nous vous conseillons d'utiliser des casseroles à fond sandwich.
Le Wok WP400001 ne peut pas être utilisé sur cet appareil
Profondeur d'encastrement 56 mm.
Une planche intermédiaire est à recommander.

L'appareil doit être fixé par en-dessous.
Épaisseur du plan de travail pour fixation de l'appareil : 20 - 40 mm.
Poids de l'appareil: env. 16 kg.

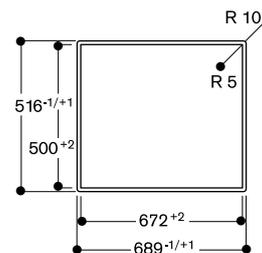
Consulter les détails d'encastrement avec évacuation de l'air à la page 165.

Connexions et valeurs raccordées

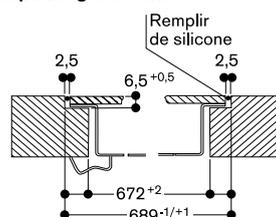
Puissance de raccordement totale: 7.4 kW.
Câble de raccordement 1.5 m sans fiche.



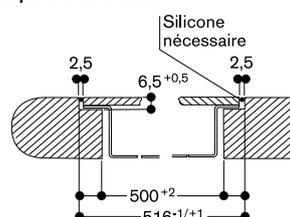
Vue du dessus



Coupe longitudinale



Coupe transversale





CI 272 110	CHF	3'350.-
Cadre en inox	CHF	3'110.49
Largeur: 70 cm		
Prix sans TAR	CHF	2.49
	CHF	2.31

Accessoires en option

CA 051 300	CHF	546.-
Teppan Yaki en matériaux à couches multiples Pour Flex-induction.		
CA 052 300	CHF	292.-
Plaque de Gril Revêtement antiadhésif. Pour Flex-induction.		
CA 060 300	CHF	194.-
Capteur de cuisson pour la régulation de la température à l'intérieur des casseroles.		
CA 230 100	CHF	141.-
Bouton magnétique Série 200 Bouton en inox, revêtement noir.		
GP 900 001	CHF	149.-
Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor pour zone de cuisson ø 15 cm.		
GP 900 002	CHF	171.-
Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor pour zone de cuisson ø 18 cm.		
GP 900 003	CHF	207.-
Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor pour zone de cuisson ø 21 cm.		

Table de cuisson FlexInduction Série 200 CI 272

- Encadrement inox massif
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées
- Fonction Frying-Sensor pour un contrôle de la température dans les poêles
- Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible
- Sélection et réglage faciles de toutes les fonctions grâce au display bicolore

Zones de cuisson

2 zones de cuisson FlexInduction 19x23 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 38x23 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).
2 zones de cuisson FlexInduction 19x23 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 38x23 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Commande

Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible. Utilisation confortable des commandes grâce au display bicolore (blanc/orange). Marquage des zones de cuisson et des zones Flex. Réglage électronique en 17 positions de cuisson sur chaque zone.

Equipement

Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.
Fonction Frying-Sensor
Fonction Booster pour casseroles.
Fonction Booster spécialement pour les poêles.
Fonction Maintien au chaud.
Chronomètre.
Cuissons programmables jusqu'à 99 minutes.
Minuterie indépendante.
Menu d'options personnalisé.
Régulateur d'énergie.

Sécurité

Interrupteur principal
Témoin lumineux de mise sous tension.
Détection automatique des casseroles.
Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.
Sécurité enfants.
Coupure de sécurité.

Instructions de montage

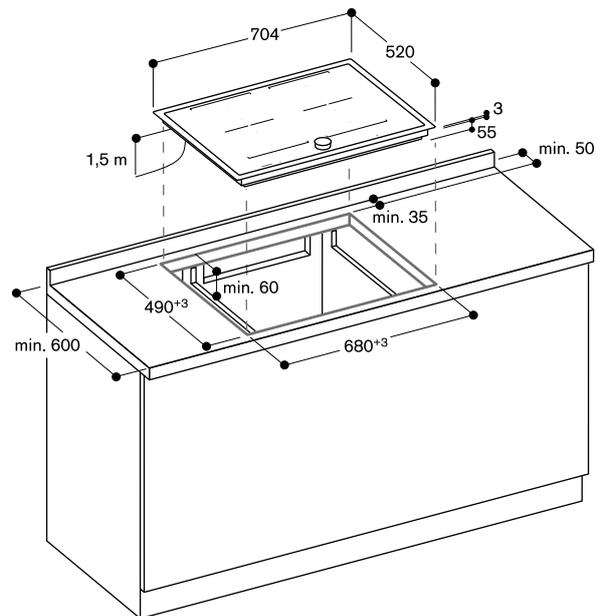
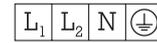
Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique. Pour une répartition optimale de la température, nous vous conseillons d'utiliser des casseroles à fond sandwich.
Le Wok WP400001 ne peut pas être utilisé sur cet appareil
Profondeur d'encastrement 55 mm.
Une planche intermédiaire est à recommander.

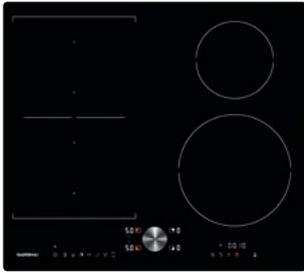
L'appareil doit être fixé par en-dessous.
Epaisseur du plan de travail pour fixation de l'appareil : 20 - 40 mm.
Poids de l'appareil: env. 16 kg.

Consulter les détails d'encastrement avec évacuation de l'air à la page 165.

Connexions et valeurs raccordées

Puissance de raccordement totale: 7.4 kW.
Câble de raccordement 1.5 m sans fiche.





CI 262 101	CHF	3'050.-
Sans cadre	CHF	2'831.94
Largeur: 60 cm		

Prix sans TAR	CHF	2.49
	CHF	2.31

Accessoires en option

CA 051 300	CHF	546.-
Teppan Yaki en matériaux à couches multiples	CHF	506.96

Pour Flex-induction.

CA 052 300	CHF	292.-
Plaque de Gril	CHF	271.12

Revêtement antiadhésif.

Pour Flex-induction.

CA 060 300	CHF	194.-
Capteur de cuisson pour la régulation de la température à l'intérieur des casseroles.	CHF	180.13

CA 230 100	CHF	141.-
Bouton magnétique noir pour tables de cuisson induction Série 200	CHF	130.92

Bouton en inox, revêtement noir.

GP 900 001	CHF	149.-
Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor pour zone de cuisson ø 15 cm.	CHF	138.35

GP 900 002	CHF	171.-
Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor pour zone de cuisson ø 18 cm.	CHF	158.77

GP 900 003	CHF	207.-
Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor pour zone de cuisson ø 21 cm.	CHF	192.20

	CHF	158.77
--	-----	--------

	CHF	171.-
--	-----	-------

	CHF	158.77
--	-----	--------

	CHF	207.-
--	-----	-------

	CHF	192.20
--	-----	--------

	CHF	158.77
--	-----	--------

	CHF	171.-
--	-----	-------

	CHF	158.77
--	-----	--------

	CHF	207.-
--	-----	-------

	CHF	192.20
--	-----	--------

	CHF	158.77
--	-----	--------

	CHF	171.-
--	-----	-------

	CHF	158.77
--	-----	--------

	CHF	207.-
--	-----	-------

	CHF	192.20
--	-----	--------

	CHF	158.77
--	-----	--------

	CHF	171.-
--	-----	-------

	CHF	158.77
--	-----	--------

	CHF	207.-
--	-----	-------

	CHF	192.20
--	-----	--------

Table de cuisson Flex Induction

Série 200

CI 262

- Sans cadre pour encastrement à fleur de plan
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires.
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées.
- Fonction Sensor de cuisson pour le contrôle de la température dans les casseroles
- Fonction Frying-Sensor pour un contrôle de la température dans les poêles
- Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible
- Sélection et réglage faciles de toutes les fonctions grâce au display bicolore

Zones de cuisson

2 zones de cuisson FlexInduction 19x23 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 38x23 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).
1 zone à induction ø 21 cm (2200 W, avec Booster 3700 W).
1 zone à induction ø 15 cm (1400 W, avec Booster 2200 W).

Commande

Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible.
Utilisation confortable des commandes grâce au display bicolore (blanc/orange).
Marquage des zones de cuisson et des zones Flex.
Contrôle électronique avec 17 positions de cuisson.

Equipement

Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.
Fonction Sensor de cuisson (avec accessoire CA 060 300).
Fonction Frying-Sensor
Fonction Booster pour casseroles.
Fonction Booster spécialement pour les poêles.
Fonction Maintien au chaud.
Chronomètre.
Cuissons programmables jusqu' à 99 minutes.
Minuterie indépendante.
Menu d'options personnalisé.
Régulateur d'énergie.
Commande de ventilation basée sur la cuisinière (avec hotte appropriée).
Module WiFi intégré pour les services numériques (Home Connect).

Sécurité

Interrupteur principal
Témoin lumineux de mise sous tension.
Détection automatique des casseroles.
Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.
Sécurité enfants.
Coupure de sécurité.

Instructions de montage

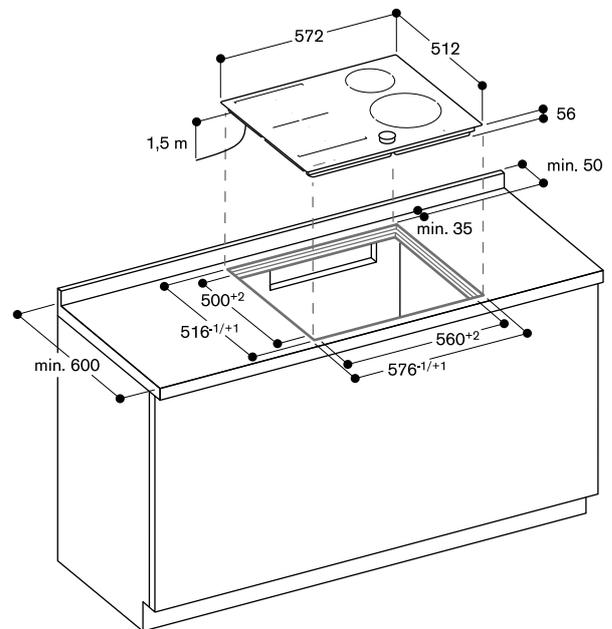
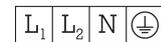
Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique. Pour une répartition optimale de la température, nous vous conseillons d'utiliser des casseroles à fond sandwich.
Le Wok WP400-001 ne peut pas être utilisé sur cet appareil
Profondeur d'encastrement 56 mm.

Une planche intermédiaire est à recommander.
L'appareil doit être fixé par en-dessous.
Epaisseur du plan de travail pour fixation de l'appareil : 20 - 40 mm.
Poids de l'appareil: env. 16 kg.

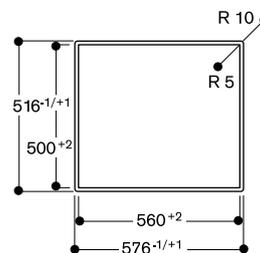
Consulter les détails d'encastrement avec évacuation de l'air à la page 165.

Anschlussdaten

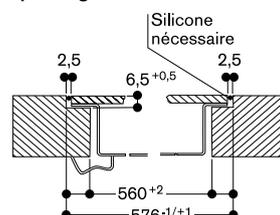
Puissance de raccordement totale: 7.4 kW.
Câble de raccordement 1.5 m sans fiche.
Consommation en veille / affichage désactivé null: 0.5 W.
Puissance de veille / réseau 2 W.
S'il vous plaît se référer aux notes dans les instructions d'utilisation, si vous souhaitez désactiver la fonction WiFi.



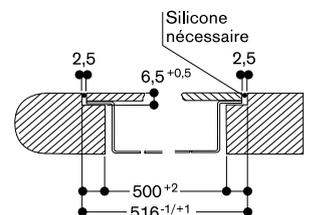
Vue du dessus



Coupe longitudinale



Coupe transversale





CI 262 111	CHF	3'050.-
Cadre en inox	CHF	2'831.94
Largeur: 60 cm		

Prix sans TAR	CHF	2.49
	CHF	2.31

Accessoires en option

CA 051 300	CHF	546.-
Teppan Yaki en matériaux à couches multiples Pour Flex-induction.	CHF	506.96

CA 052 300	CHF	292.-
Plaque de Gril	CHF	271.12

CA 060 300	CHF	194.-
Capteur de cuisson pour la régulation de la température à l'intérieur des casseroles.	CHF	180.13

CA 230 100	CHF	141.-
Bouton magnétique noir pour tables de cuisson induction Série 200	CHF	130.92

GP 900 001	CHF	149.-
Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor pour zone de cuisson ø 15 cm.	CHF	138.35

GP 900 002	CHF	171.-
Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor pour zone de cuisson ø 18 cm.	CHF	158.77

GP 900 003	CHF	207.-
Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor pour zone de cuisson ø 21 cm.	CHF	192.20

Table de cuisson Flex Induction Série 200

CI 262

- Encadrement inox massif
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires.
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées.
- Fonction Sensor de cuisson pour le contrôle de la température dans les casseroles
- Fonction Frying-Sensor pour un contrôle de la température dans les poêles
- Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible
- Sélection et réglage faciles de toutes les fonctions grâce au display bicolore

Zones de cuisson

2 zones de cuisson FlexInduction 19x23 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 38x23 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).
1 zone à induction ø 21 cm (2200 W, avec Booster 3700 W).
1 zone à induction ø 15 cm (1400 W, avec Booster 2200 W).

Commande

Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible. Utilisation confortable des commandes grâce au display bicolore (blanc/orange). Marquage des zones de cuisson et des zones Flex. Contrôle électronique avec 17 positions de cuisson.

Equipement

Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.
Fonction Sensor de cuisson (avec accessoire CA 060 300).
Fonction Frying-Sensor
Fonction Booster pour casseroles.
Fonction Booster spécialement pour les poêles.
Fonction Maintien au chaud.
Chronomètre.
Cuissons programmables jusqu' à 99 minutes.
Minuterie indépendante.
Menu d'options personnalisé.
Régulateur d'énergie.
Commande de ventilation basée sur la cuisinière (avec hotte appropriée).
Module WiFi intégré pour les services numériques (Home Connect).

Sécurité

Interrupteur principal
Témoin lumineux de mise sous tension.
Détection automatique des casseroles.
Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.
Sécurité enfants.
Coupure de sécurité.

Instructions de montage

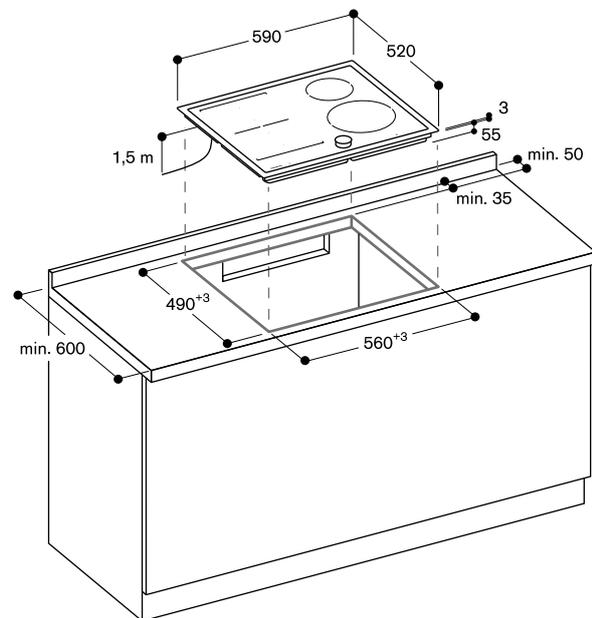
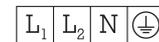
Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique. Pour une répartition optimale de la température, nous vous conseillons d'utiliser des casseroles à fond sandwich.
Le Wok WP400-001 ne peut pas être utilisé sur cet appareil
Profondeur d'encastrement 56 mm.

Une planche intermédiaire est à recommander.
L'appareil doit être fixé par en-dessous.
Epaisseur du plan de travail pour fixation de l'appareil : 20 - 40 mm.
Poids de l'appareil: env. 16 kg.

Consulter les détails d'encastrement avec évacuation de l'air à la page 165.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale: 7.4 kW.
Câble de raccordement 1.5 m sans fiche.
Consommation en veille / affichage désactivé null: 0.5 W.
Puissance de veille / réseau 2 W.
S'il vous plaît se référer aux notes dans les instructions d'utilisation, si vous souhaitez désactiver la fonction WiFi.





CI 261 113	CHF	2'810.-
Cadre en inox	CHF	2'609.10
Largeur: 60 cm		

Prix sans TAR	CHF	2.49
	CHF	2.31

Table de cuisson à induction Série 200 CI 261

- Encadrement inox massif
- Zone de cuisson ovale, s'allume automatiquement
- Commande par touches sensibles avec sélection directe de la position

Zones de cuisson

1 zone de cuisson induction Ø 18 cm (1800 W, avec Booster 3100 W), extensible automatiquement en zone ovale 18x28 cm (2000 W, avec Booster 3700 W).

1 zone à induction ø 21 cm (2200 W, avec Booster 3700 W).

1 zone de cuisson induction Ø 18 cm (1800 W, avec Booster 3100 W).

1 zone à induction ø 15 cm (1400 W, avec Booster 2200 W).

Commande

Commande par touches sensibles avec sélection directe de la position. Indication des zones de cuisson. Réglage électronique en 17 positions de cuisson sur chaque zone.

Equipement

Fonction Booster sur chaque zone de cuisson.

Cuissons programmables jusqu'à 99 minutes.

Minuterie indépendante.

Menu d'options personnalisé.

Régulateur d'énergie.

Sécurité

Interrupteur principal

Témoin lumineux de mise sous tension.

Détection automatique des casseroles.

Témoin de chaleur résiduelle

à 2 niveaux.

Sécurité enfants.

Coupure de sécurité.

Instructions de montage

Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique. Pour une répartition optimale de la température, nous vous conseillons d'utiliser des casseroles à fond sandwich.

Le Wok WP400-001 ne peut pas être utilisé sur cet appareil

Profondeur d'encastrement 55 mm.

Une planche intermédiaire est à recommander.

L'appareil doit être fixé par en-dessous.

Epaisseur du plan de travail pour

fixation de l'appareil : 20 - 40 mm.

Poids de l'appareil: env. 13 kg.

Consulter les détails d'encastrement avec évacuation de l'air à la page 165.

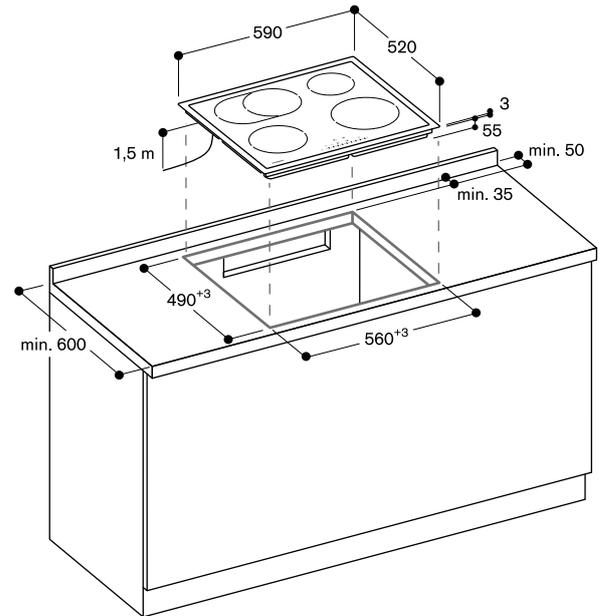
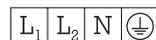
Connexions et valeurs raccordées

Puissance de raccordement

totale: 7.4 kW.

Câble de raccordement

1.5 m sans fiche



Pour CI 26./27./28./29., CX 48., VI 414/422/462/482/492 et VI 230/260/270.

Amenée d'air

Les plans de cuisson à induction sont dotés d'un ventilateur de refroidissement afin de protéger l'électronique des appareils contre la surchauffe. En cas de circulation d'air insuffisante dans le meuble, la puissance des appareils sera réduite afin de protéger l'électronique contre la surchauffe.

A Canal d'aération derrière la paroi dorsale du meuble ou un four à encastrer

Derrière le meuble, une section libre de 20 mm min. est nécessaire sur toute la largeur et la hauteur du meuble.

Sur des meubles avec une plaque de plancher fermée, une section d'amenée d'air suffisante doit être également prévue dans la zone de ce canal d'aération.

B Amenée d'air à travers la paroi dorsale du meuble

Dans une paroi de meuble dorsale, une percée d'au moins 45 mm de hauteur doit être prévue depuis l'arête inférieure de la plaque de travail.

La largeur minimale est de

- 300 mm pour les tables de cuisson à induction 30 cm
- 350 mm pour les tables de cuisson à induction 40 cm
- 550 mm pour les tables de cuisson à induction 60 à 80 cm
- 820 mm pour les tables de cuisson à induction 90 cm

Plaque intermédiaire

Pour éviter l'échauffement du contenu des tiroirs situés sous la table de cuisson, il est recommandé de prévoir une plaque intermédiaire, sauf pour les tables de cuisson 90 cm.

Largueur de l'évidement, au moins:

- 100 mm pour les tables de cuisson à induction de 60 à 80 cm

* ne s'applique pas aux tables de cuisson à induction 90 cm

** au moins 65 mm pour les tables de cuisson avec cadre et au moins 70 mm pour les tables de cuisson à induction sans cadre

Combinaison avec d'autres appareils

Encastrement sur lave-vaisselle et lave-linge pas possible.

Combinaison avec AL 400

En plus des dimensions susmentionnées, il faut respecter les distances suivantes entre le meuble et la hotte pour permettre la circulation de l'air d'entrée et de l'air d'évacuation de l'induction:

A Devant le conduit d'aération

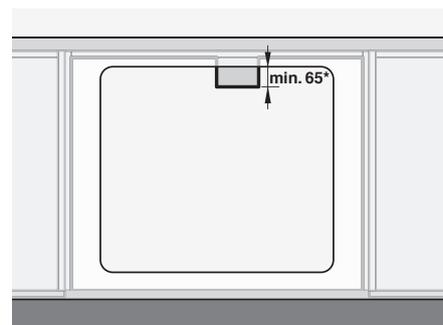
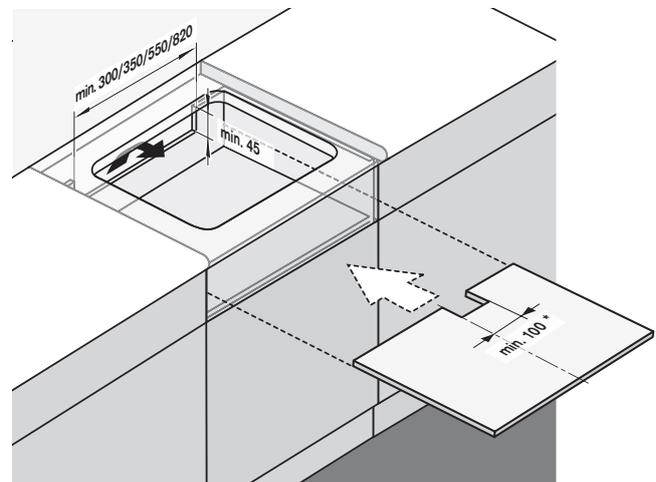
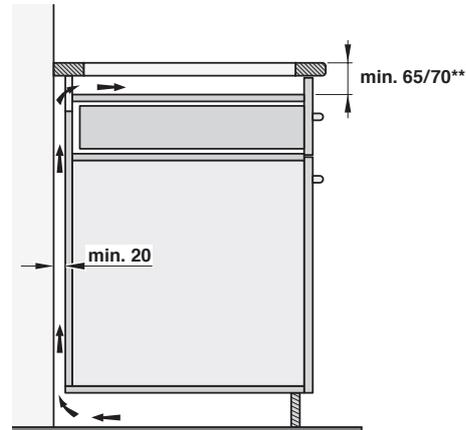
Distance de 20 mm par rapport à l'arrière des tiroirs, du four ou de la paroi intérieure du meuble.

B A côté du conduit d'aération

L'espace séparant le conduit d'aération et la paroi latérale du meuble doit rester libre.

C Au coin arrière du boîtier

L'espace séparant l'appareil et le mur, ainsi que le sol doit rester libre.









CE 291 101	CHF	3'350.-
Sans cadre	CHF	3'110.49
Largeur: 90 cm		

Prix sans TAR	CHF	5.99
	CHF	5.56

Le prix comprend

1 racloir à verre

Accessoires en option

GP 900 003	CHF	207.-
Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor pour zone de cuisson ø 21 cm.	CHF	192.20

Table de cuisson vitrocéramique

Série 200

CE 291

- Sans cadre pour encastrement à fleur de plan
- Fonction Frying
- Triple zone de cuisson extensible jusqu'à ø 27 cm
- Grande zone de cuisson
- Commande par touches sensibles avec sélection directe de la position

Zones de cuisson

2 zones de cuisson Super-Quick ø 18 cm (1800 W), commutables en 1 zone ovale poissonnière de 18x41,5 cm (4400 W).

1 zone de cuisson Super-Quick ø 12 cm (750 W), extensible en ø 21 cm (2100 W, avec Booster 2600 W).

1 zone de cuisson Super-Quick ø 14,5 cm (1050 W), commutable en ø 21 cm (2200 W) ou ø 27 cm (3080 W).

1 zone de cuisson Super-Quick ø 14,5 cm (1200 W, avec Booster 1600 W).

Commande

Commande par touches sensibles avec sélection directe de la position. Indication des zones de cuisson. Réglage électronique en 17 positions de cuisson sur chaque zone.

Equipement

Fonction Frying-sensor pour zone de cuisson de ø 21 cm. Initiation de cuisson automatique pour la cuisson mijotage réglable. Cuissons programmables jusqu' à 99 minutes. Minuterie indépendante. Menu d'options personnalisés.

Sécurité

Interrupteur principal
Témoin lumineux de mise sous tension.
Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.
Sécurité enfants.
Coupure de sécurité.

Instructions de montage

Profondeur d'encastrement 51 mm, au niveau du boîtier de raccordement électrique 51 mm.

Ne pas encastrer la table de cuisson plus profond que la surface du plan de travail.

Prévoir une distance de 10 mm sous l'appareil entre les côtés et le plancher intermédiaire.

La table de cuisson doit être accessible par en-dessous, pour pouvoir enlever le caisson vers le bas. Peut-être encadrée dans une armoire de 60 cm de largeur.

L'appareil doit être fixé par en-dessous. Epaisseur du plan de travail pour fixation de la table de cuisson: 20 - 50 mm.

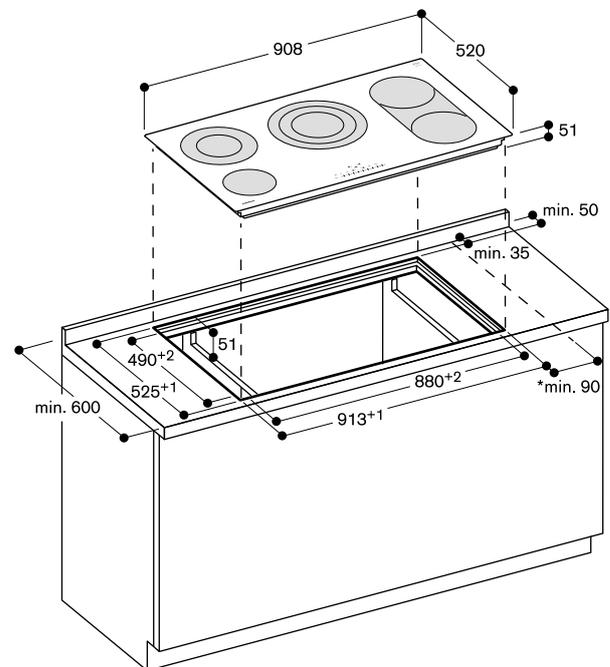
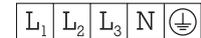
L'épaisseur du joint peut varier en fonction des tolérances de la vitre en verre vitrocéramique et de la découpe du plan de travail.

Poids de l'appareil: env. 13 kg.

Connexions et valeurs raccordées

Puissance de raccordement totale: 11.1 kW.

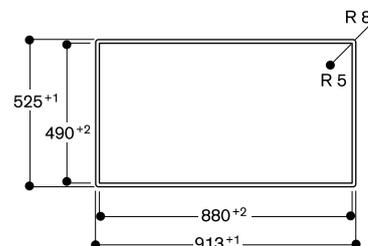
Prévoir un cordon secteur.



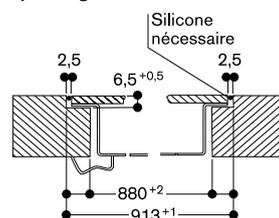
Profondeur d'encastrement dans la zone de raccordement électrique 65 mm.

* Distance minimale entre la découpe de plaque et le mur

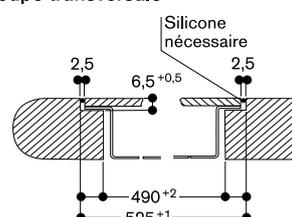
Vue du dessus



Coupe longitudinale



Coupe transversale





CE 291 111	CHF	3'350.-
Cadre en inox	CHF	3'110.49
Largeur: 90 cm		

Prix sans TAR	CHF	5.99
	CHF	5.56

Le prix comprend

1 racloir à verre

Accessoires en option

GP 900 003	CHF	207.-
Poêle inox	CHF	192.20

antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor pour zone de cuisson ø 21 cm.

Table de cuisson vitrocéramique

Série 200

CE 291

- Encadrement inox massif
- Fonction Frying
- Triple zone de cuisson extensible jusqu'à ø 27 cm
- Grande zone de cuisson
- Commande par touches sensibles avec sélection directe de la position

Zones de cuisson

2 zones de cuisson Super-Quick ø 18 cm (1800 W), commutables en 1 zone ovale poissonnière de 18 x 41,5 cm (4400 W).

1 zone de cuisson Super-Quick ø 12 cm (750 W), extensible en ø 21 cm (2100 W, avec Booster 2600 W).

1 zone de cuisson Super-Quick ø 14,5 cm (1050 W), commutable en ø 21 cm (2200 W) ou ø 27 cm (3080 W).

1 zone de cuisson Super-Quick ø 14,5 cm (1200 W, avec Booster 1600 W).

Commande

Commande par touches sensibles avec sélection directe de la position. Indication des zones de cuisson. Régulation électronique avec 17 niveaux de puissance.

Equipement

Fonction Frying-sensor pour zone de cuisson de ø 21 cm. Initiation de cuisson automatique pour la cuisson mijotage réglable. Cuissons programmables jusqu'à 99 minutes. Minuterie indépendante. Menu d'options personnalisé.

Sécurité

Interrupteur principal. Témoin lumineux de mise sous tension. Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux. Sécurité enfants. Coupure de sécurité.

Instructions de montage

Profondeur d'encastrement 49 mm, dans le domaine de la prise de courant 50 mm.

Prévoir une distance de 10 mm sous l'appareil entre les côtés et le plancher intermédiaire.

La table de cuisson doit être accessible par en-dessous, pour pouvoir enlever le caisson vers le bas. Peut-être encastrée dans une armoire de 60 cm de largeur.

L'appareil doit être fixé par en-dessous.

Épaisseur du plan de travail pour fixation de la table de cuisson: 20 - 50 mm.

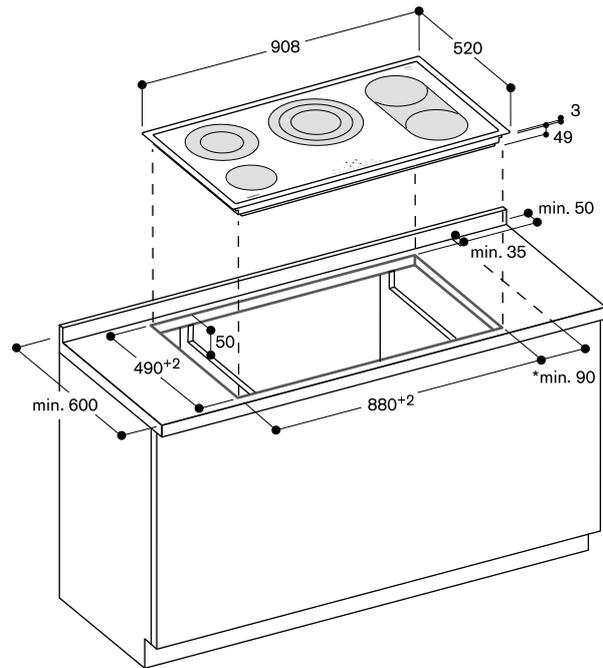
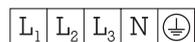
Poids de l'appareil: env. 13 kg.

Connexions et valeurs raccordées

Puissance de raccordement totale:

11,1 kW.

Prévoir un cordon secteur.



Profondeur d'encastrement dans la zone de raccordement électrique 60 mm.

* Distance minimale entre la découpe de plaque et le mur



CE 261 114	CHF 2'060.-
Cadre en inox	CHF 1'912.72
Largeur: 60 cm	

Prix sans TAR	CHF 2.49
	CHF 2.31

Le prix comprend

1 racloir à verre

Table de cuisson vitrocéramique

Série 200

CE 261

- Encadrement inox massif
- Commande par touches sensibles avec sélection directe de la position

Zones de cuisson

1 zone de cuisson Super-Quick ø 17 cm (1800 W), commutable en zone ovale poissonnière de 17 x 26,5 cm (2600 W).

1 zone de cuisson Super-Quick Ø 14,5 cm (1200 W), extensible en Ø 21 cm (2100 W, avec Booster 2600 W).

1 zone de cuisson Super-Quick ø 18 cm (2000 W)

1 zone de cuisson Super-Quick ø 14,5 cm (1200 W).

Commande

Commande par touches sensibles avec sélection directe de la position. Indication des zones de cuisson. Régulation électronique avec 17 niveaux de puissance.

Equipement

Initiation de cuisson automatique pour la cuisson mijotage réglable
Cuissons programmables jusqu' à 99 minutes.
Minuterie indépendante.
Menu d'options personnalisé.

Sécurité

Interrupteur principal
Témoin lumineux de mise sous tension.
Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.
Sécurité enfants.
Coupure de sécurité.

Instructions de montage

Profondeur d'encastrement 49 mm, dans le domaine de la prise de courant 50 mm.

Prévoir une distance de 10 mm sous l'appareil entre les côtés et le plancher intermédiaire.

La table de cuisson doit être accessible par en-dessous, pour pouvoir enlever le caisson vers le bas. Peut-être encastrée dans une armoire de 60 cm de largeur.

L'appareil doit être fixé par en-dessous.

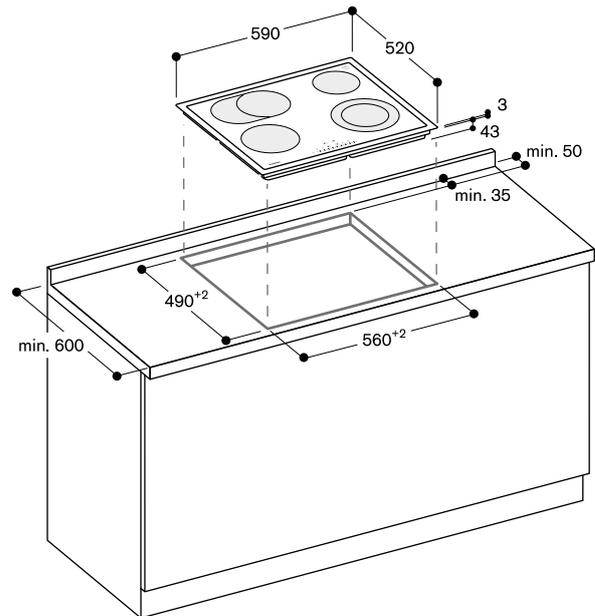
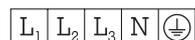
Epaisseur du plan de travail pour fixation de la table de cuisson: 20 - 50 mm.

Poids de l'appareil: env. 8 kg.

Connexions et valeurs raccordées

Puissance de raccordement totale: 8,3 kW.

Prévoir un cordon secteur.



Profondeur d'encastrement dans la zone de raccordement électrique 60 mm.

GN 232 110 CHF 600.-
 Teppan Yaki en CHF 557.10
 matériaux à couches multiples
 GN 1/1
 Pour table induction full zone CX480.



GN 232 230 CHF 528.-
 Teppan Yaki en CHF 490.25
 matériaux à couches multiples
 GN 2/3
 Pour table induction full zone CX480.



CA 051 300 CHF 546.-
 Teppan Yaki en CHF 506.96
 matériaux à couches multiples
 Pour Flex-induction.



CA 052 300 CHF 292.-
 Plaque de Gril CHF 271.12
 Revêtement antiadhésif.
 Pour Flex-induction.



GP 900 001 CHF 149.-
 Poêle inox antiadhé- CHF 138.35
 sive pour zone de cuisson avec
 fonction sensor
 pour zone de cuisson ø 15 cm.



GP 900 002 CHF 171.-
 Poêle inox CHF 158.77
 antiadhésive pour zone
 de cuisson avec fonction sensor
 pour zone de cuisson ø 18 cm.



GP 900 003 CHF 207.-
 Poêle inox CHF 192.20
 antiadhésive pour zone
 de cuisson avec fonction sensor
 pour zone de cuisson ø 21 cm.



GP 900 004 CHF 238.-
 Poêle inox CHF 220.98
 antiadhésive pour zone
 de cuisson avec fonction sensor
 pour zone de cuisson ø 28 cm.



WP 400 001 CHF 450.-
 Poêle wok en matériau CHF 417.83
 à couches multiples
 Avec manche et fond arrondis, ø 36 cm,
 6 litres, hauteur 10 cm.



CA 060 300 CHF 194.-
 Capteur de cuisson CHF 180.13
 pour la régulation de la température à
 l'intérieur des casseroles.



CA 230 100 CHF 141.-
 Bouton magnétique CHF 130.92
 noir pour tables de cuisson induction
 Série 200
 Bouton en inox, revêtement noir.



CA 429 410 CHF 517.-
 Kit composé d'un CHF 480.04
 cadre de décoration (soudable) et d'un
 cadre support



VA 420 000 CHF 123.-
 Baguette de jonction CHF 114.21
 pour une combinaison avec d'autres
 appareils Vario de la série 400, dans le
 cas d'un encastrement à fleur de plan.



VA 420 001 CHF 123.-
 Baguette de jonction CHF 114.21
 pour une combinaison avec d'autres
 appareils Vario de la série 400, dans le
 cas d'un encastrement à fleur de plan
 avec couvercle / baguette de
 compensation.



VA 420 010 CHF 123.-
 Baguette de jonction CHF 114.21
 pour une combinaison avec d'autres
 appareils Vario de la série 400, dans le
 cas d'un encastrement en relief.



VA 420 011 CHF 123.-
 Baguette de jonction CHF 114.21
 pour une combinaison avec d'autres
 appareils Vario de la série 400, dans le
 cas d'un encastrement en relief avec
 couvercle / baguette de compensation.



VA 450 800 CHF 138.-
 Baguette de CHF 128.13
 compensation inox 80 cm.
 Accessoire nécessaire dans le cas
 d'une combinaison de plusieurs
 appareils Vario de la série 400, avec au
 moins un couvercle pour compenser la
 profondeur des appareils.





Control panel featuring a row of icons on the left: a power button, a flame icon, a water droplet icon, a sun/moon icon, a double arrow icon, a flame icon, and a square icon. In the center is a circular touchpad. To the right of the touchpad are two digital displays, each showing '5.5' with a small square icon above it. Further right are icons for a square, a flame, a square, a circular arrow, and a sandglass.

Appareils de ventilation

Aérateurs de plafond Série 400	174
Hottes de plan de travail Série 400	180
Aérateurs de plan de cuisson Série 400	186
Hottes îlot Série 400	200
Hottes murales Série 400	201
Modules de ventilation Série 400	204
Conseils d'installation Série 400	212
Aérateurs de plafond Série 200	214
Aérateurs de plan de cuisson Série 200	216
Modules de ventilation Série 200	222
Ventilation table de cuisson Série 200	224
Hottes îlot Série 200	232
Hottes murales Série 200	234
Hottes tiroirs Série 200	244
Groupe filtrants Série 200	248
Accessoires / Accessoires spéciaux	250



AC 402 181	CHF	1'630.-
Acier inox	CHF	1'513.46
Module à filtre		
Evacuation extérieure ou recyclage sans moteur (moteur, voir pages 196/198)		
Prix sans TAR	CHF	2.49
	CHF	2.31

Accessoires d'installation

AD 754 048	CHF	233.-
Collecteur d'air	CHF	216.34

Ø 150 cylindriques
Acier galvanisé
2 entrées d'air cylindriques DN 150.
1 sortie d'air pour tuyau cylindrique Ø 200 mm

AD 854 048	CHF	194.-
Collecteur d'air	CHF	180.13

pour des conduits rectangulaires DN 150
Acier galvanisé avec plastic
2 conduits plats pour entrée d'air DN 150
Raccord évacuation d'air: 1 x DN 200 rond

Accessoires en option

AA 010 810	CHF	833.-
Module de recyclage	CHF	773.44

avec 1 filtre CleanAir, pour une forte réduction des odeurs grâce à la grande surface de filtration
Acier inox

Pour plafond ventilation
AC 250 et AC 402

AA 200 110	CHF	123.-
Filtre CleanAir pour modules de recyclage AA 200 812/816	CHF	114.21

Hotte de plafond Vario Série 400 AC 402

- S'intègre discrètement dans l'architecture de la cuisine
- Dimensions, puissance de ventilation et mode de fonctionnement flexibles
- Ventilation de la pièce
- Aérateur modulaire pouvant être composé individuellement avec les éléments suivants: module à filtre, module de commande et module d'éclairage
- Combinable avec les caissons moteur BLDC Gaggenau
- Aspiration originale hyper efficace et brevetée
- Partie inférieure plane et facile à nettoyer, avec filtres couverts

Performances

Les données de puissance dépendent du moteur séparé associé, voir pages 204 – 210.

Equipement

Filtre à graisse pour aspiration originale, lavable au lave-vaisselle.
Cadre de montage pour les tiges filetées côté construction.
Raccord DN 150 rond.

Données de consommation

Les valeurs de consommation dépendent de la configuration avec le caisson moteur AR 400 142.

Classe d'efficacité énergétique B.

Consommation 52.5 kWh / an.

Consommation énergétique moyenne 52.5 kWh/an.

Classe d'efficacité d'aspiration A.

Classe d'efficacité d'éclairage E.

Classe d'efficacité du filtre anti-graisse B.

Niveau sonore min. 50 DB / max. 65 DB position normale.

Instructions de montage

Pour une distance de la table de cuisson à l'aérateur de plus de 120 cm, l'aspiration doit être considérée comme une aération de la pièce, car les vapeurs de cuisson ne sont plus détectées. Pour atteindre la puissance d'aspiration de référence, il faut aérer la pièce 10 à 12 fois l'heure.

Veillez vous référer à la pages 176 – 177 pour les configurations d'aspiration recommandées, du moteur indépendant, et les dimensions qui en résultent.

Pour les caissons moteurs séparés correspondants, en mode évacuation ou recyclage, se référer à la page 211.

En mode recyclage, il est nécessaire d'installer un filtre à charbon actif KF273 198 par module filtre.

Possibilité de raccorder directement max. 3 modules filtres à un moteur séparé AR400 142.

Lorsque le module de ventilation AR 400 est installé au plafond ou contre le corps du meuble, il doit rester accessible pour la révision (découpe dans le plafond ou autre). Veiller à l'installation correcte du canal d'évacuation, sans déviations brutales ni réduction du diamètre.

Lors d'une installation d'un système d'aération en mode évacuation – ou recyclage vers une autre pièce (par ex. vers une cave) – dans une pièce où se trouve une cheminée ou un système de chauffage à feu ouvert, il est nécessaire de s'assurer que le système électrique relié à la hotte comporte bien un commutateur de sécurité.



AC 482 181	CHF	1'550.-
Acier inox	CHF	1'439.18
Unité de commande avec éclairage		

AC 462 181	CHF	1'240.-
Acier inox	CHF	1'151.35
Unité de commande sans éclairage		

Prix sans TAR	CHF	0.60
	CHF	0.56

Accessoires d'installation requis

Moteur (voir pages 196/198)

Accessoires en option

AA 400 510	CHF	271.-
Module pour contact de fenêtre, combinaison avec série 400.	CHF	251.62

Hotte de plafond Vario Série 400 AC 482/AC 462

- Unité de commande avec éclairage du groupe d'aérateurs Vario
- Intégration individuelle de l'unité avec éclairage dans la configuration du groupe d'aérateurs Vario

Performances

Les données de puissance dépendent du moteur séparé associé, voir pages 204 – 210.

Equipement

Télécommande infrarouge à 7 touches, ainsi qu'une touche d'urgence sur l'unité de commande.

3 vitesses électroniques et 1 position intensive.

Fonction d'aspiration intermittente, 6 min.

Fonction temporisation, 6 min.

Filtre à graisse avec indication de saturation.

Eclairage halogène Soft-Light 2x20 W

avec variateur d'intensité intégré.

Couleur de la lumière: 2800 K

Intensité lumineuse: 428 lux

Instructions de montage

Raccordement de l'appareil via un câble réseau.

Lors de l'installation d'une hotte en mode évacuation extérieure ou en mode recyclage dans une autre pièce, p.e. la cave, et d'un appareil de type feu ouvert, qui est raccordé à une cheminée, il est indispensable de prévoir un interrupteur de sécurité adapté.

Fixation à l'unité filtre.

Valeurs de raccordement

Puissance absorbée: 355 – 1160 W.

Câble de raccordement 1.75 m avec prise.



Hotte de plafond Vario Série 400
AC 472

- Unité d'éclairage du groupe d'aérateurs Vario
- Intégration individuelle de l'unité avec éclairage dans la configuration du groupe d'aérateurs Vario

Equipement

Raccordement de l'appareil via un câble réseau.
Éclairage halogène Soft-Light 2x20W avec variateur d'intensité intégré.

Instructions de montage

Veillez vous référer à la pages 176-177. pour les configurations d'aspiration recommandées, du moteur indépendant, et les dimensions qui en résultent.
Fixation à l'unité filtre.

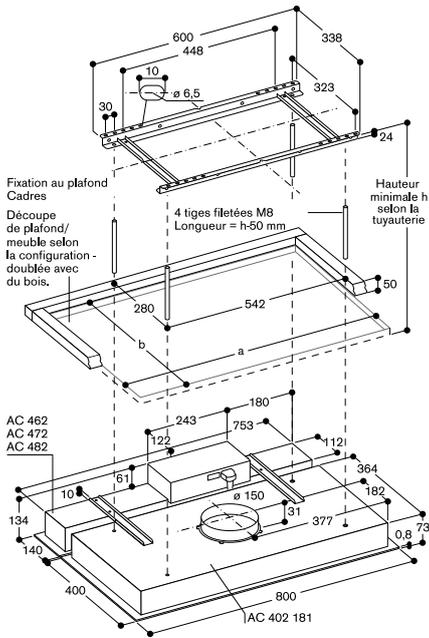
Valeurs de raccordement

Puissance totale: 0.05 kW.
Câble de raccordement 1.75 m avec prise.
Câble réseau 2 m.

AC 472 181	CHF	700.-
Acier inox	CHF	649.95

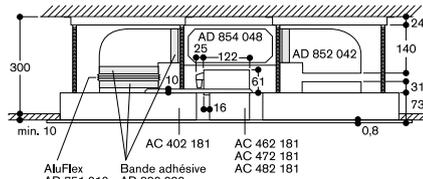
Element d'éclairage
Pour compléter l'unité de commande avec l'éclairage

Prix sans TAR	CHF	0.60
	CHF	0.56

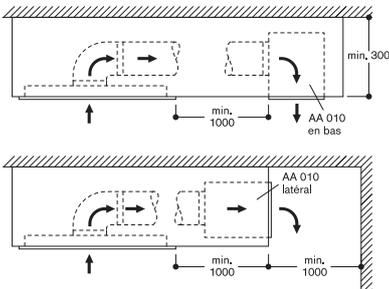


En cas de configuration multiples :
déviation de la zone de découpe : max. + 3 mm.
Cale nécessaire au milieu pour éviter une déviation vers le haut lors de la fixation des modules.
Les tiges filetées, écrous et vis de fixation au plafond requis sont fournis en standard.

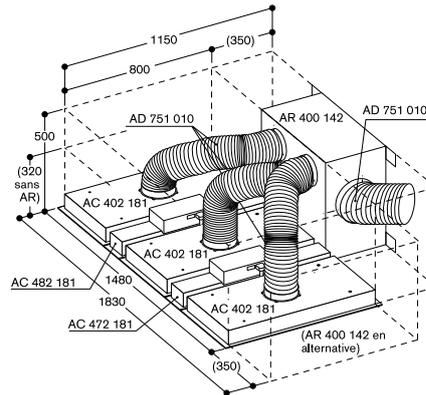
Hauteur d'installation minimale avec conduit plat LN 150



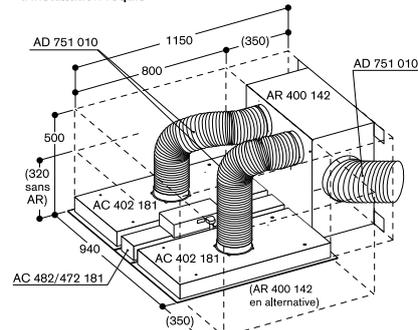
AC 402 avec module AA 010 810



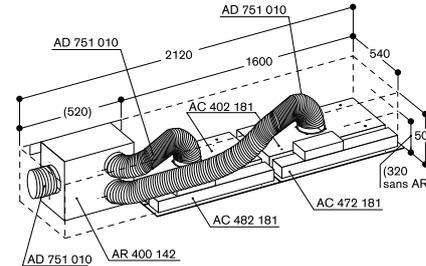
Espace d'installation requis F3-CL-L1



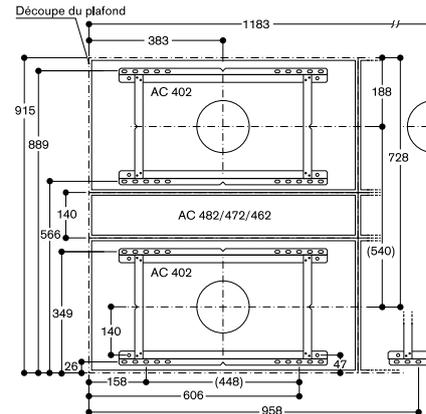
Espace d'installation requis F2-CL



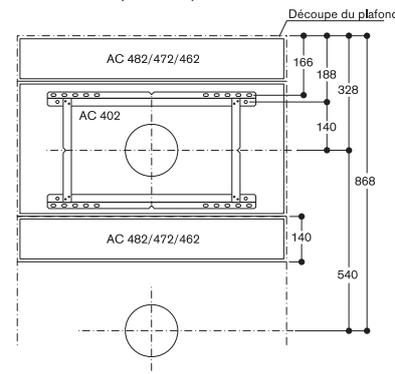
Espace d'installation requis FL2-CL-L1



AC 402 Fixation au plafond et position du manchon LN 150



AC 402 Fixation au plafond et position du manchon LN 150



Configurations recommandées pour les aérateurs de plafond.

Installation comme aérateur de table de cuisson mural/en îlot (M/I) jusqu'à 120 cm max. de distance par rapport à la table de cuisson.
Pour des distances plus grandes, installation comme aérateur de pièce (P) avec 10 à 12 cycles de régénération d'air.

La puissance d'air indiquée pour les modules de ventilation diminue en fonction des conduites entre le module à filtre et le module de ventilation AR 400/401/403, ainsi qu'en raison des conduites de guidage de l'air. En cas de conduites d'air supplémentaires, il convient de toujours choisir la puissance maximale

En gras: configuration recommandée

En caractères normaux : configuration possible

Autres: impossible en raison des conduites ou de la puissance

Attention à la position de l'AR et au parcours des conduites.

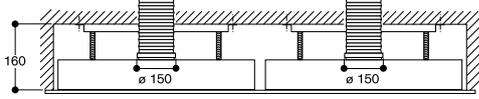
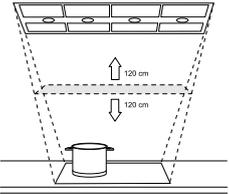
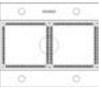
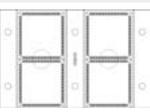
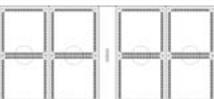
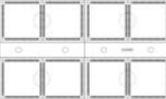
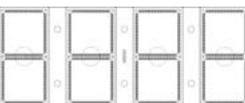
Modules d'aération pour plafond:

F = module à filtre (FL = installation longitudinale)

CL = module de commande avec éclairage

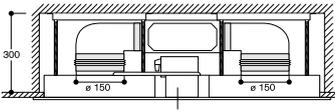
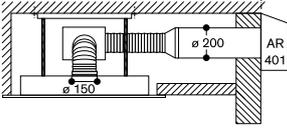
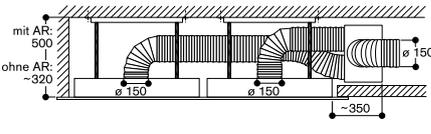
CO = module de commande sans éclairage

L = module avec éclairage

		Hauteur d'installation minimale, cadre de montage inclus, en mm	160	
		Montage au plafond/ dans le meuble	 <p>Hauteur d'installation minimale avec flexibles alu pénétrant directement dans le plafond. Module de ventilation placé séparément.</p>	
		Collecteur d'air, si nécessaire	(AD 754 048) 2 x DN 150 rond -> 1 x DN 200 rond	
 <p>Largeur maximale de la table de cuisson Aération de la table de cuisson, distance max. 120 cm : W = aérateur mural I = aérateur en îlot R = aérateur de pièce, distance > 120 cm</p>		Découpe au plafond a x b (dimensions du cadre) mm	Installation du module de ventilation à l'intérieur (débit d'évacuation libre) conduite d'évacuation derrière	Module de ventilation mur extérieur/toit (débit d'évacuation libre)
Débit d'évacuation libre possible 950 – 1400 m³/h		Collecteur d'air superflu		
FL1-CL FL1-CO	 <p>W: 80 cm I: 60 cm, pas de VR, VP, VF R: –</p>	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	 <p>W: 80 cm I: 60 cm, pas de VR, VP, VF R: –</p>	765 x 660 Tenir compte du montage! (800 x 680)	1x AR 403 122 (890 m³/h) 1x AR 400 142 (830 m³/h)	1x AR 401 142 (910 m³/h)
Débit d'évacuation libre possible 950 – 2800 m³/h				
FL2-CLL1	 <p>W: 120 cm, VR, VP, VF central I: 90 cm, pas de VR, VP, VF R: –</p>	1565 x 515 (1600 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	 <p>W: – I: 80 cm R: 60 cm, 10 x régénération d'air, pas de VR, VP, VF</p>	915 x 765 Tenir compte du montage (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	 <p>W: – I: 80 cm R: 60 cm, 10 x régénération d'air, pas de VR, VP, VF</p>	1200 x 765 (1220 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)
Débit d'évacuation libre possible 1400 m³/h		2 AR: répartir le module à filtre central avec le collecteur d'air		
F3-CLL1	 <p>W: – I: 120 cm, VR, VP, VF central R: 120 cm, 10 x régénération d'air, 12 x avec VR, VP, VF</p>	1455 x 765 (1480 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)
Débit d'évacuation libre possible 1400 – 2800 m³/h				
F4-CO	 <p>W: – I: 120 cm, VR, VP, VF central R: 120 cm, 10 x régénération d'air, 12 x avec VR, VP, VF</p>	1715 x 765 (1740 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	 <p>W: – I: 120 cm, VR, VP, VF central R: 120 cm, 10 x régénération d'air, 12 x avec VR, VP, VF</p>	765 x 915 Découpes avec une distance de 35 mm Dimensions totales 1565 x 915 avec montant (1600 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	 <p>W: – I: 160 cm, VR, VP, VF central R: 10 x régénération d'air, 12 x avec VR, VP, VF</p>	1995 x 765 (2020 x 800)	2x AR 403 122 (1780 m³/h) 2x AR 400 142 (1660 m³/h)	2x AR 401 142 (1820 m³/h)

¹ sans collecteur d'air.

Raccord de tuyau directement avec 3 x DN 150 à AR 400 142

300		avec/sans AR 400: 350		sans AR 400: 320 y compris AR 400 posé: 500	
 <p>Module de ventilation placé séparément. Hauteur d'installation, canal plat compris 2 AR 400: placés face à face (AD 854 048) 2 x DN 150 plat -> 1 x DN 150 plat</p>		 <p>AR 400 couché ou AR 401 placé séparément. Flexible alu DN 150/200 2 AR 400: placés face à face (AD 754 048) 2 x DN 150 rond -> 1 x DN 200 rond</p>		 <p>Guidage le plus simple avec flexible alu DN 150 AR 400 posé placé séparément.</p>	
Installation du module de ventilation à l'intérieur (débit d'évacuation libre) conduite d'évacuation	Module de ventilation mur extérieur/toit (débit d'évacuation libre)	Installation du module de ventilation à l'intérieur (débit d'évacuation libre) conduite d'évacuation	Module de ventilation mur extérieur/toit (débit d'évacuation libre)	Installation du module de ventilation à l'intérieur (débit d'évacuation libre) Conduite d'évacuation	Module de ventilation mur extérieur/toit (débit d'évacuation libre)
Collecteur d'air superflu		Collecteur d'air superflu			
1x AR 403 122 (890 m³/h) 1x AR 400 142 (830 m³/h)	1x AR 401 142 (910 m³/h)	1x AR 403 122 (890 m³/h) 1x AR 400 142 (830 m³/h)	1x AR 401 142 (910 m³/h)	1x AR 400 142 (830 m³/h)	
1x AR 403 122 (890 m³/h) 1x AR 400 142 (830 m³/h)	1x AR 401 142 (910 m³/h)	1x AR 403 122 (890 m³/h) 1x AR 400 142 (830 m³/h)	1x AR 401 142 (910 m³/h)	1x AR 400 142 (830 m³/h)	
1x AR 403 122 (890 m³/h) 1x AR 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)	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)	1x AR 400 142 (830 m³/h) 2x AR 400 142 (1660 m³/h)	
1x AR 403 122 (890 m³/h) 1x AR 400 142 (830 m³/h) 2x AR 403 122 (1780 m³/h) 2x AR 400 142 (1660 m³/h)	1x AR 401 142 (910 m³/h) 2x AR 401 142 (1820 m³/h)	1x AR 403 122 (890 m³/h) 1x AR 400 142 (830 m³/h) 2x AR 403 122 (1780 m³/h) 2x AR 400 142 (1660 m³/h)	1x AR 401 142 (910 m³/h) 2x AR 401 142 (1820 m³/h)	1x AR 400 142 (830 m³/h) 2x AR 400 142 (1660 m³/h)	
1x AR 403 122 (890 m³/h) 1x AR 400 142 (830 m³/h) 2x AR 403 122 (1780 m³/h) 2x AR 400 142 (1660 m³/h)	1x AR 401 142 (910 m³/h) 2x AR 401 142 (1820 m³/h)	1x AR 403 122 (890 m³/h) 1x AR 400 142 (830 m³/h) 2x AR 403 122 (1780 m³/h) 2x AR 400 142 (1660 m³/h)	1x AR 401 142 (910 m³/h) 2x AR 401 142 (1820 m³/h)	1x AR 400 142 (830 m³/h) 2x AR 400 142 (1660 m³/h)	
2 AR: répartir le module à filtre central avec le collecteur d'air		2 AR: répartir le module à filtre central avec le collecteur d'air			
1x AR 400 142 (830 m³/h) 2x AR 403 122 (1780 m³/h) 2x AR 400 142 (1660 m³/h)	2x AR 401 142 (1820 m³/h)	1x AR 400 142 (830 m³/h) 2x AR 403 122 (1780 m³/h) 2x AR 400 142 (1660 m³/h)	2x AR 401 142 (1820 m³/h)	1x AR 400 142 (830 m³/h) ¹ 2x AR 400 142 (1660 m³/h)	
2x AR 403 122 (1780 m³/h) 2x AR 400 142 (1660 m³/h)	2x AR 401 142 (1820 m³/h)	2x AR 403 122 (1780 m³/h) 2x AR 400 142 (1660 m³/h)	2x AR 401 142 (1820 m³/h)	2x AR 400 142 (1660 m³/h)	
2x AR 403 122 (1780 m³/h) 2x AR 400 142 (1660 m³/h)	2x AR 401 142 (1820 m³/h)	2x AR 403 122 (1780 m³/h) 2x AR 400 142 (1660 m³/h)	2x AR 401 142 (1820 m³/h)	2x AR 400 142 (1660 m³/h)	
2x AR 403 122 (1780 m³/h) 2x AR 400 142 (1660 m³/h)	2x AR 401 142 (1820 m³/h)	2x AR 403 122 (1780 m³/h) 2x AR 400 142 (1660 m³/h)	2x AR 401 142 (1820 m³/h)	2x AR 400 142 (1660 m³/h)	



La hotte de plan de travail ressort de l'îlot de cuisine et élimine les vapeurs et les odeurs directement sur le bord supérieur des ustensiles. Son éclairage de surface variable à LED éclaire la table de cuisson de manière optimale. Toutes les heures la ventilation se met en route afin de générer un échange d'air pendant quelques minutes, qu'elle fonctionne en mode recirculation de l'air ou évacuation extérieure.

La hotte de plafond Vario constitue une solution moderne qui, avec ses modules, s'intègre parfaitement dans l'architecture de votre cuisine. Étant donné que le ventilateur est décalé, la surface lisse de celle-ci masque uniquement l'éclairage variable, les filtres et la tuyauterie. Elle se pilote à l'aide d'une télécommande qui veille à ce que la pièce puisse être rapidement aérée.



La hotte de plafond Vario



AL 400 121	CHF 8'000.-
inox	CHF 7'428.04
120 cm	
Evacuation extérieure ou recyclage sans moteur	
AL 400 191	CHF 6'970.-
inox	CHF 6'471.68
90 cm	
Evacuation extérieure ou recyclage sans moteur	
Prix sans TAR	CHF 11.97
	CHF 11.11

Accessoires d'installation

AD 754 045	CHF 140.-
Raccord du tuyau flexible alu pour 2 gaines de ø 150 mm rond	CHF 129.99
Peut être installé sur AL 400, à l'avant et à l'arrière.	
AD 854 043	CHF 78.-
Raccord pour canal plat 2x ø 150 mm	CHF 72.42
Peut être installé sur AL 400, dessous.	
AD 854 045	CHF 140.-
Raccord pour canal plat 2x ø 150 mm	CHF 129.99
Peut être installé sur AL 400, à l'avant et à l'arrière.	
AA 010 410	CHF 397.-
Grille d'évacuation d'air.	CHF 368.62

Couleur acier inox 90 cm, avec éléments de fixation. Hauteur adaptable

AA 409 401	CHF 169.-
Equerre 86 cm pour aspiration de table 106/90 cm	CHF 156.92
Recommandé pour soutenir le plan de travail et remplacer le cadre du meuble.	

AA 409 431	CHF 213.-
Equerre 116 cm pour aspiration de table 136/120 cm	CHF 197.77
Recommandé pour soutenir le plan de travail et remplacer le cadre du meuble.	

AD 704 048	CHF 111.-
Collecteur d'air Ø 150 mm cylindrique	CHF 103.06
Raccord à l'alimentation d'air: 2x 150 mm cylindrique.	
Pour raccordement de 1x AL 400 aux moteurs AR 403/AR 413.	

AD 704 049	CHF 118.-
Collecteur d'air pour des conduits rectangulaires DN 150	CHF 109.56
Raccord alimentation d'air: 2 x DN 150 conduit rectangulaire.	
Pour connecter AL 400 à AR 403 / AR 413 / du bas avec AD 854 043.	

Accessoires en option

AA 400 510	CHF 271.-
Module pour contact de fenêtre, combinaison avec série 400.	CHF 251.62

Hotte télescopique de plan de travail Série 400

AL 400

- Hotte télescopique de plan de travail peut être associée à toutes les tables ou varios de cuisson Gaggenau, à l'arrêt elle se dissimule entièrement dans le plan de travail.
- Peut être parfaitement combinée avec d'autres appareils de la série 400.
- Eclairage LED grand angle, blanc chaud, pour un éclairage optimal du plan de cuisson
- Cadre inox ultra résistant de 3 mm soumis à un traitement de précision.
- Au choix: encastrement en relief (cadre posé sur plan de travail) ou encastrement discret à fleur de plan.
- combinable avec les caissons moteur BLDC Gaggenau

Performances

Les données de puissance dépendent du moteur séparé associé, voir pages 204 - 210.

Equipement

3 niveaux de puissance commandés électroniquement.
Fonction d'aspiration intermittente, 6 min.
Fonction temporisation, 6 min.
Témoin clignotant de saturation du filtre à graisse.
Filtres à graisse à cassettes, lavables au lave-vaisselle.
Eclairage LED grand angle, blanc chaud (3600 K), dimmable en continu.
Puissance des ampoules 4 x 20 W.
Intensité lumineuse: 191 lux
Couvercles de remplacement pour la fermeture des entrées d'air.
Eléments de raccordement en option.

Données de consommation

Les valeurs de consommation dépendent de la configuration avec le caisson moteur AR400142.
Classe d'efficacité énergétique A+.
Consommation énergétique 45.1 kWh/an.
Efficacité Fan A.
Éclairage efficacité E.
Graisse classe d'efficacité du filtre C.
Bruit min. 44 DB / max. 59 DB niveau normal.

Instructions de montage

Pour les caissons moteurs séparés correspondants, en mode évacuation ou recyclage, se référer à la pages 204 - 210.
Raccordement de l'appareil via un câble réseau.
Installation avec 3 Vario de cuisson Série 400 ou un plan de cuisson largeur max. 120 cm.
Installation avec des appareils Vario uniquement possible sans couvercles.
Puissance maximale des tables de cuisson vitrocéramique et induction 18 kW.
Possibilité d'installation en combinaison avec une plaque à induction CI290 dans un plan de travail profondeur 60 cm .

Lors du positionnement du module de ventilation dans le meuble bas, il convient de veiller à ce que les évacuations restent accessibles dans le cas d'une combinaison avec un appareil VK ou VF.

Cet encastrement convient pour des plans de travail en pierre, en matériau synthétique ou en bois massif. Tenir compte de la résistance à la chaleur et du scellement étanche des arêtes de coupe. Pour d'autres matériaux, veuillez vous renseigner auprès du fabricant des plans de travail quant à leur compatibilité avec les appareils de cuisson.

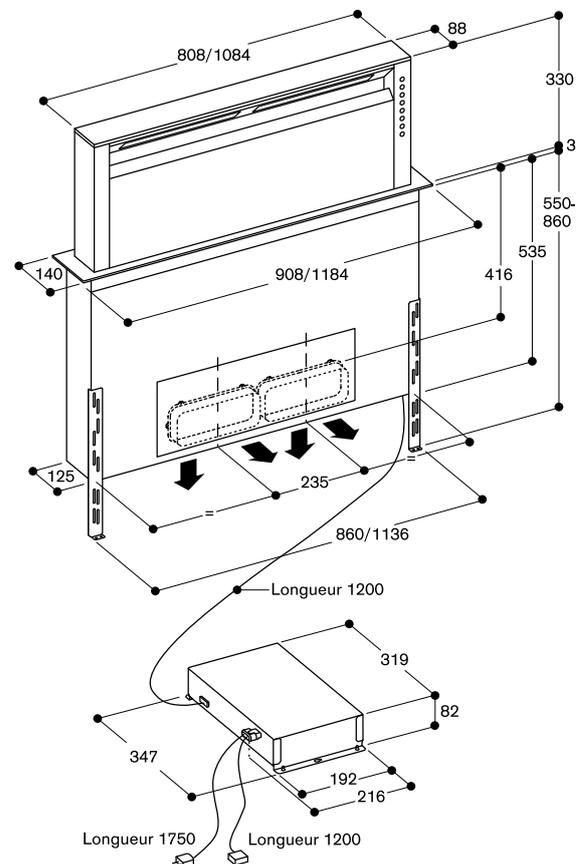
L'intervalle de plan de travail restant (min. 50mm) entre les découpes doit être renforcé. Il est conseillé d'utiliser la traverse AA 409 400/430.

Les fours, respectant la température du meuble admissible pour les appareils ménagers, peuvent être combinés avec la ventilation, pour autant que la situation de montage le permette.

Pour minimiser les fumées lors des cuissons grillées et poêlées, se référer aux manuels d'utilisation des VR/VP. En cas d'installation d'une hotte en mode évacuation extérieure reliée au conduit d'évacuation d'une cheminée ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée.

Valeurs de raccordement

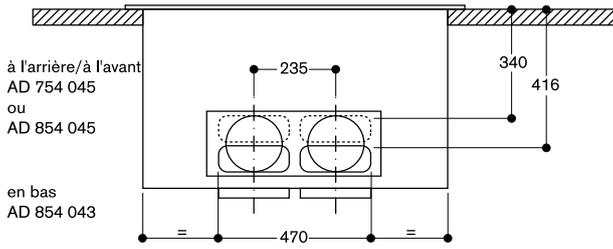
Puissance totale: 0.065 kW.
Câble de raccordement 1.7 m, avec prise.
Câble de connexion 1,2 m.



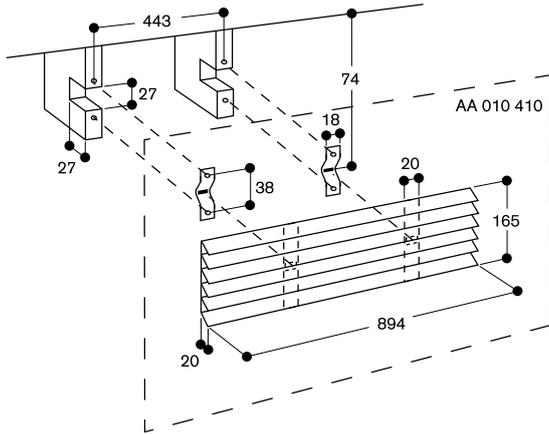
2 x LN 150 raccordement conduit avant/arrière
Conduit plat avec AD 854 045
Conduit circulaire avec AD 754 045

2 x LN 150 raccordement conduit en dessous
Conduit plat avec AD 854 043

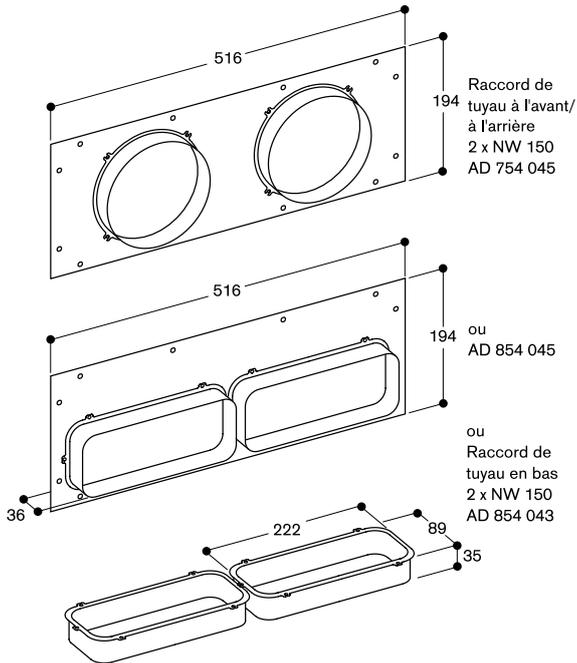
AL 400 Positions des raccords NW 150



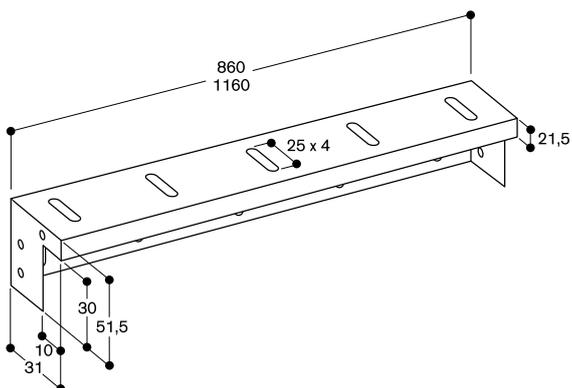
AA 010 410 Grille d'évacuation



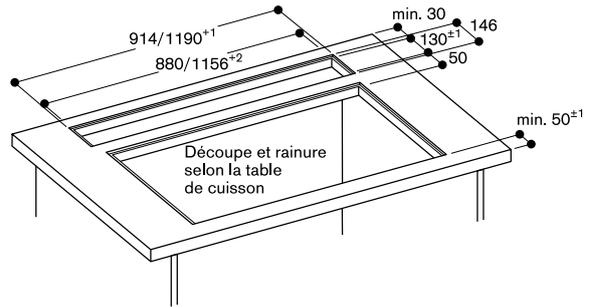
AD 754/854 045 et AD 854 043



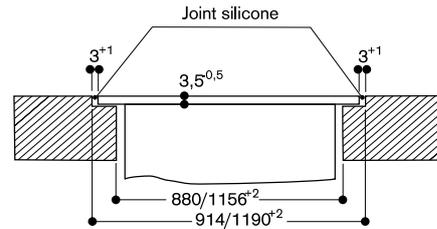
AA 409 401/431 Traverse du meuble



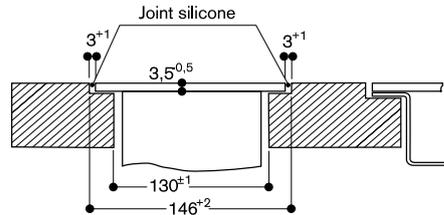
AL 400 montage affleurant



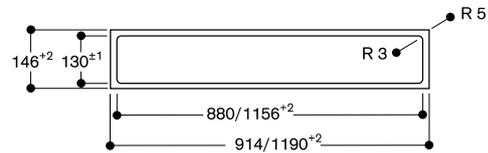
Vue de face



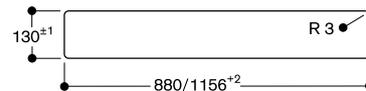
Vue de profil



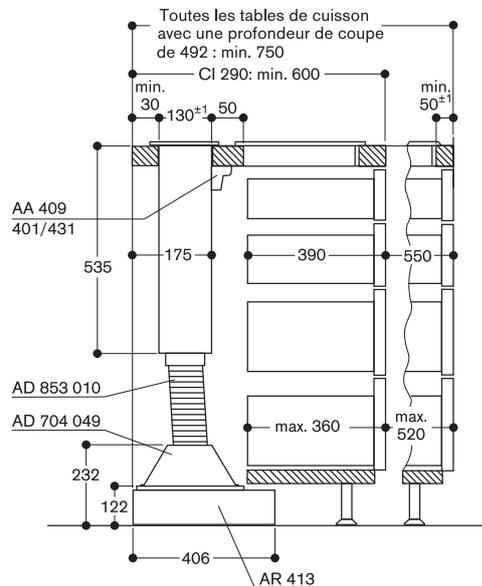
AL 400 découpe affleurante



AL 400 Découpe pour montage sur le plan de travail



Le meuble bas pour AL 400 (sans paroi arrière) avec AR 413 Raccordement conduit en dessous.



Configurations recommandées des hottes de plan de travail et des modules de ventilation de la série 400

Bon à savoir – pour une planification et une installation correctes

- Pour la hotte de plan de travail AL 400, un raccordement des conduits est en général possible à l'avant, à l'arrière ou vers le bas. Pour cela, les raccords correspondants sont à disposition.
- En cas de pose derrière un appareil à gaz, des conduits en plastique peuvent être utilisés. La puissance maximale autorisée des tables de cuisson s'élève à 18 kW.
- Pour un guidage de l'air optimal, nous recommandons les conduits de DN 150.
- 2 conduits plats ou 2 conduits de section ronde doivent être joints avec un raccord.
- Pour le raccordement de 2 coudes (par ex. horizontal à 90° et vertical à 90°) il convient d'utiliser un morceau de conduit plat que l'on coupera pour obtenir la longueur souhaitée.
- La bonne étanchéité des conduits est tout aussi importante afin d'éviter les fuites d'air, p. ex. à l'aide de la bande adhésive AD 990 090 (résistante à la chaleur et aux U.V.).
- Fixez l'unité de commande au panneau latéral de l'armoire, et non à la base de l'armoire ou au sol de la cuisine.

Exemple de planification 1

1 x AL 400 avec AR 403 122 / AR 413 122

Raccordement vers l'avant avec tuyau plat ou conduit flexible alu, DN 150; Montage en armoire

Combinaison

1 x hotte de plan de travail AL 400 combinée à un module de ventilation AR 403 122 / AR 413 122

Bon à savoir

- Le collecteur d'air se visse directement aux modules de ventilation. Le raccord de réduction fourni n'est pas nécessaire dans ce cas.

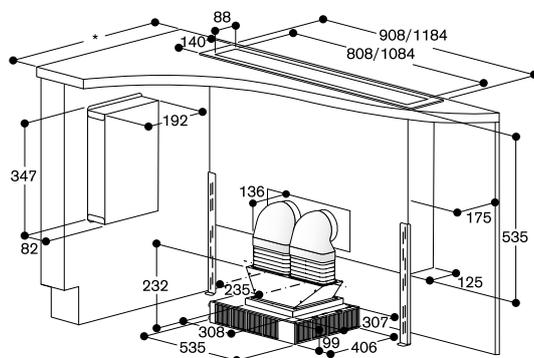
Liste des accessoires 1

- 1 x AD 854 045 (raccord pour conduit plat, 2 x DN 150)
- 2 x AD 852 042 (conduit plat, jonction ronde 90°)
- 1 x AD 704 049 (Collecteur d'air AL 400 / AR 403/413)
- 1 x AD 853 010 (Conduit flexible plat)
- 1 x AD 990 090 (bande adhésive pour assembler les conduits)

Ensemble (équipements et accessoires)

Largeur 90 cm: SET1AL4104 (Recyclage), SET1AL4204 (Évacuation extérieure)

Largeur 120 cm: SET2AL4104 (Recyclage), SET2AL4204 (Évacuation extérieure)



* Toutes les tables de cuisson ont une profondeur de coupe de 492 : min. 750

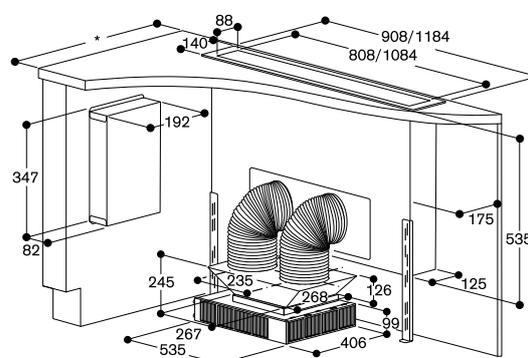
Liste des accessoires 2

- 1 x AD 754 045 (raccord pour conduit rond, 2 x DN 150)
- 1 x AD 751 010 (conduit flexible alu rond, DN 150)
- 1 x AD 704 048 (collecteur d'air pour AL 400)

Ensemble (équipements et accessoires)

Largeur 90 cm: SET1AL4102 (Recyclage), SET1AL4202 (Évacuation extérieure)

Largeur 120 cm: SET2AL4102 (Recyclage), SET2AL4202 (Évacuation extérieure)



* Toutes les tables de cuisson avec profondeur de coupe 492 : min. 750

Exemple de planification 2

1 x AL 400 avec AR 400 142

Raccordement vers l'avant avec tuyau plat ou conduit flexible alu, DN 150; Montage en armoire

Combinaison

1 hotte de plan de travail AL 400 combinée à 1 module de ventilation AR 400 142

Bon à savoir

- Le raccordement au module de ventilation peut se faire à l'avant ou à l'arrière.
- Selon le type de conduit choisi, des raccords pour conduits plats ou conduits de section ronde sont disponibles.
- Dans la configuration 1, un conduit de section ronde ou un conduit flexible alu est nécessaire en fonction de la hauteur d'armoire.

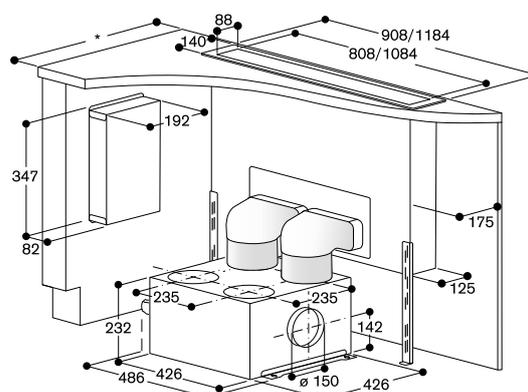
Liste des accessoires 1

- 1 x AD 854 045 (raccord pour conduit plat, 2 x DN 150)
- 2 x AD 852 042 (conduit plat, jonction ronde 90°)
- Le cas échéant, 1 x AD 752 010 (tuyau rond, DN 150), selon la hauteur d'armoire
- 1 x AD 990 090 (bande adhésive pour assembler les conduits)

Ensemble (équipements et accessoires)

Largeur 90 cm: SET1AL4401

Largeur 120 cm: SET2AL4401



* Toutes les tables de cuisson avec une profondeur de coupe de 492 : min. 750

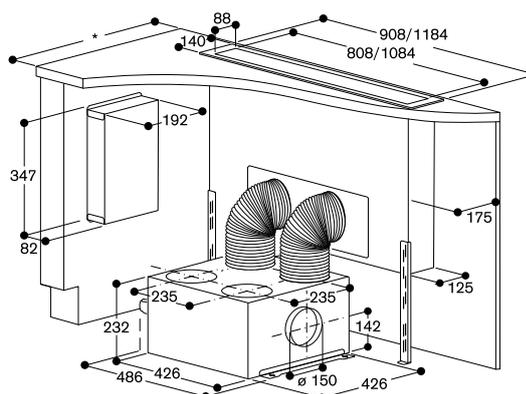
Liste des accessoires 2

- 1 x AD 754 045 (raccord pour tuyau rond, 2 x DN 150)
- 1 x AD 751 010 (conduit flexible alu rond, DN 150)

Ensemble (équipements et accessoires)

Largeur 90 cm: SET1AL4402

Largeur 120 cm: SET2AL4402



* Toutes les tables de cuisson avec une profondeur de coupe de 492 : min. 750

Exemple de planification 3

1 x AL 400 avec AR 403 122 / AR 413 122

Raccordement vers le bas avec tuyau plat DN 150;

Combinaison

1 x hotte de plan de travail AL 400 combinée à un module de ventilation AR 403 122 / AR 413 122

Bon à savoir

- Le collecteur d'air se visse directement aux modules de ventilation. Le raccord de réduction fourni n'est pas nécessaire dans ce cas.

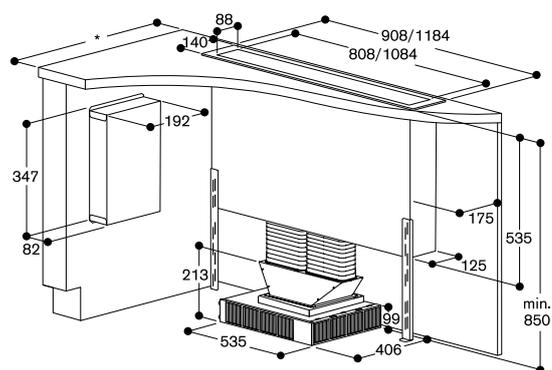
Liste des accessoires 1

- 1 x AD 854 043 (raccord pour conduit plat vers le bas, 2 x DN 150)
- 1 x AD 704 049 (Collecteur d'air AL 400 / AR 403/413)
- 1 x AD 853 010 (Conduit flexible plat)
- 1 x AD 990 090 (bande adhésive pour assembler les conduits)

Ensemble (équipements et accessoires)

Largeur 90 cm: SET1AL4103 (Recyclage), SET1AL4203 (Évacuation extérieure)

Largeur 120 cm: SET2AL4103 (Recyclage), SET2AL4203 (Évacuation extérieure)



* Toutes les tables de cuisson ont une profondeur de coupe de 492 : min. 750

Exemple de planification 4

1 x AL 400 avec AR 400 142

Raccordement vers le bas avec tuyau plat et rond, DN 150; Montage dans la cave

Combinaison

1 x hotte de plan de travail AL 400 combinée à un module de ventilation AR 400 142

Bon à savoir

- Le module de ventilation AR 400 142 peut aussi être placé dans un espace annexe, p. ex. dans une cave, en tant qu'alternative à un montage en armoire.
- Pour cette configuration, des tiges filetées ou des éléments de suspension appropriés doivent être utilisés par le client; ceux-ci se placent sur les étriers de fixation joints en usine au module de ventilation.

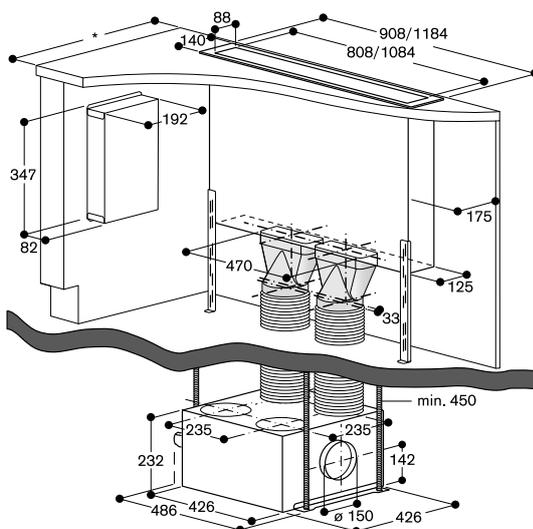
Liste des accessoires 1

- 1 x AD 854 043 (raccord pour conduit plat vers le bas, 2 x DN 150)
- 2 x AD 852 041 (conduit plat, jonction ronde)
- 2 x AD 751 010 (conduit flexible alu rond, DN 150)
- 1 x AD 990 090 (bande adhésive pour assembler les conduits)
- 4 x tiges filetées ou éléments de suspension

Ensemble (équipements et accessoires)

Largeur 90 cm: SET1AL4403

Largeur 120 cm: SET2AL4403



* Toutes les tables de cuisson avec une profondeur de coupe de 492 : min. 750

Configurations recommandées des hottes de plan de travail et des modules de ventilation de la série 400

Exemple de planification 5

1 x AL 400 avec AR 401 142

Raccordement vers le bas avec tuyau plat et rond, DN 150; Pose sur le mur extérieur

Combinaison

1 x hotte de plan de cuisson AL 400 combinée à un module de ventilation AR 401 142

Bon à savoir

- Pour un guidage compact de l'air évacué, le module de ventilation AR 401 142 destiné à être installé sur le mur extérieur est idéal.
- Le conduit peut p. ex. être amené vers l'extérieur via la cave. Pour cela, il suffit de respecter la distance minimale de la sortie d'air vers le bas pour l'AR 401 142 (100 cm).
- Pour le passage dans la cave, les prescriptions locales en matière de construction doivent être respectées (notamment sur le thème de la protection incendie).
- Le raccordement peut naturellement se faire au niveau du socle des armoires de cuisine.

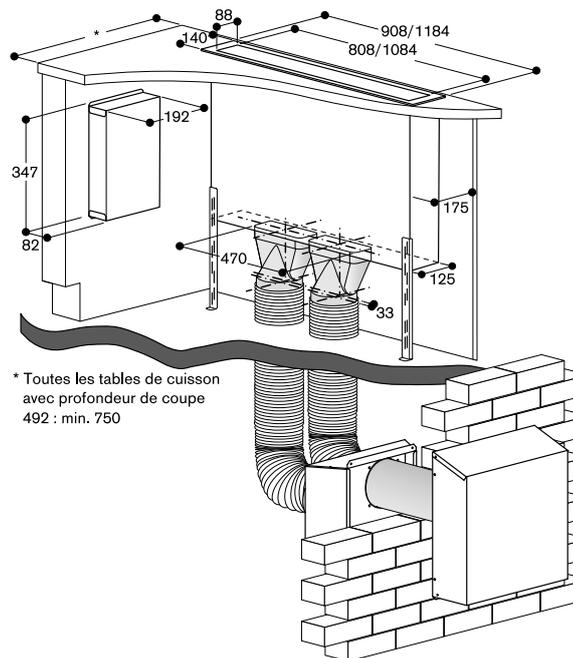
Liste des accessoires 1

- 1 x AD 854 043 (raccord pour conduit plat vers le bas, 2 x DN 150)
- 2 x AD 852 041 (conduit plat, jonction ronde 90°)
- 2 x AD 751 010 (conduit flexible alu rond, DN 150); selon la tuyauterie d'évacuation de l'air, utilisation d'autres tuyaux le cas échéant (flexible alu ou tuyau rond Naber, DN 150)
- 1 x AD 704 048 (collecteur d'air pour AL 400)
- 1 x AD 702 052 (passage mural télescopique, DN 200);

Ensemble (équipements et accessoires)

Largeur 90 cm: SET1AL4801

Largeur 120 cm: SET2AL4801



Exemple de planification 6

1 x AL 400 121 avec 2 x AR 413 122

Raccordement vers le bas avec tuyau plat DN 150;

Combinaison

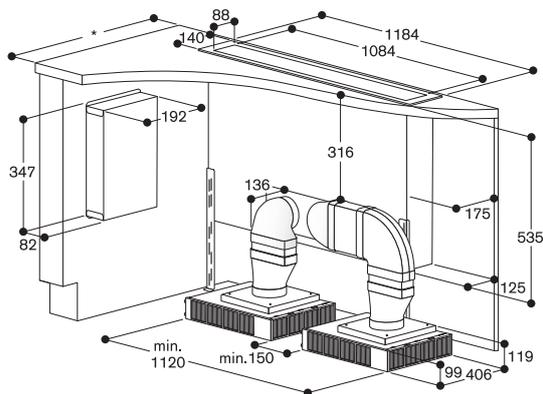
1 x hotte de plan de travail AL 400 combinée à un module de ventilation 2 x AR 413 122

Liste des accessoires 1

- 1 x AD 754 045 (raccord pour tuyau rond, 2 x DN 150)
- 2 x AD 852 042 (conduit plat, jonction ronde 90°)
- 1 x AD 852 010 (conduit plat)
- 1 x AD 852 031 (conduit plat coudé à 90° horizontal)
- 2 x AD 852 041 (conduit plat, jonction ronde 90°)
- 1 x AD 990 090 (bande adhésive pour assembler les conduits)

Ensemble (équipements et accessoires)

Largeur 120 cm: SET2AL4105







VL 414 111	CHF	1'580.-
inox	CHF	1'467.04
largeur 11 cm		
Evacuation extérieure ou recyclage		
Sans moteur et bouton de commande		
Prix sans TAR	CHF	2.49
	CHF	2.31

Accessoires d'installation requis

Moteur (voir pages 204 – 210)		
AA 490 111	CHF	1'090.-
Bouton de commande	CHF	1'012.07
aération Vario série 400.		
Acier inox		
Pour la commande d'un module de ventilation AR 400/401/413/403.		
Combinaison de 4 éléments d'aération VL 414 maximum sur un module de ventilation.		
Boutons de commande en inox massif		
Peut être parfaitement combinée avec d'autres appareils de la série 400.		

Accessoires d'installation

AD 724 042	CHF	143.-
Pièce de connexion	CHF	132.78
pour un raccordement rond ø 150		
AD 724 041	CHF	36.-
Adapter pour supports	CHF	33.43
de raccord pour tuyau rond ø 125 mm		
Nécessaire pour un raccordement latéral à l'appareil VL 414 avec AD 724 042.		
AD 854 046	CHF	72.-
Système de canal plat	CHF	66.85
avec lamelles de guidage de l'air, supports de raccord pour VL 414, ø 150 mm.		
AS 070 001	CHF	86.-
Traverse de liaison,	CHF	79.85
pour prolongement en cas de montage adjacent à VF ou VK.		
VA 420 010	CHF	123.-
Baguette de jonction	CHF	114.21
pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement en relief.		
VA 420 011	CHF	123.-
Baguette de jonction	CHF	114.21
pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement en relief avec couvercle / baguette de compensation.		
VA 420 000	CHF	123.-
Baguette de jonction	CHF	114.21
pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement à fleur de plan.		
VA 420 001	CHF	123.-
Baguette de jonction	CHF	114.21
pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement à fleur de plan avec couvercle / baguette de compensation.		

Aérateur de plan de cuisson Vario série 400

VL 414

- Aspiration optimale directement sur le plan de travail.
- Répartition flexible de la puissance, aspiration ciblée de la vapeur de cuisson uniquement au niveau des éléments d'aération ouverts.
- Peut être parfaitement combinée avec d'autres appareils de la série 400.
- Cadre inox ultra résistant de 3 mm soumis à un traitement de précision.
- Au choix: encastrement en relief (cadre posé sur plan de travail) ou encastrement discret à fleur de plan.
- combinable avec les caissons moteur BLDC Gaggenau

Performances

Les données de puissance dépendent du moteur séparé associé, voir pages 204 – 210.

Equipement

Ouverture manuelle de l'élément d'aération
Le volet de fermeture est en inox massif, lavable au lave-vaisselle.
Filtre à graisse métallique, lavable au lave-vaisselle.
Eléments de raccordement en option.

Données de consommation

Les valeurs de consommation dépendent de la configuration avec le caisson moteur AR403122.
Classe d'efficacité énergétique A+.
Consommation énergétique moyenne 47.2 kWh/an.
Classe d'efficacité d'aspiration A.
Classe d'efficacité du filtre anti-graisse C.
Niveau sonore min. 58 DB / max. 68 DB position normale.

Instructions de montage

Pour les caissons moteurs séparés correspondants, en mode évacuation ou recyclage, se référer à la pages 204 – 210.
Fixez l'unité de commande au panneau latéral de l'armoire, et non à la base de l'armoire ou au sol de la cuisine.
Il est recommandé d'installer un moteur par VL.
Largeur maximale du plan de cuisson entre 2 VL : 60 cm.
L'appareil s'intègre dans le plan de travail par le dessus. Les fixations complémentaires de serrage sont accessibles par le haut, plage de serrage 30-50 mm.
Lors du montage avec couvercle VA 440 ou baguette de compensation VA450, il convient de prendre en compte l'encombrement supplémentaire dans sa profondeur.
Dans le cas d'une combinaison de plusieurs appareils avec au moins un couvercle, la baguette de compensation VA450 est nécessaire, afin de compenser la profondeur des appareils sans couvercle.
Dans le cas d'une combinaison de plusieurs appareils de la série 400, il convient d'utiliser une baguette de jonction VA 420 entre les appareils.

VA 450 110	CHF	50.-
Baguette de compensation inox 11 cm	CHF	46.43
Accessoire nécessaire dans le cas d'une combinaison de plusieurs appareils Vario de la série 400, avec au moins un couvercle pour compenser la profondeur des appareils.		

Accessoires en option

AA 414 010	CHF	65.-
Rail de guidage de l'air pour une combinaison avec les tables de cuisson à gaz.	CHF	60.35

Selon le type d'encastrement, prévoir la baguette de jonction appropriée.
Le système d'assemblage requiert dans la découpe une hauteur d'arête latérale de 10 mm minimum pour un encastrement en relief, et de 13 mm minimum pour un encastrement à fleur de plan. Veiller à une surface de coupe régulière de 90°.

La capacité de charge et la stabilité, en particulier pour des plans de travail fins, doivent être assurées par des armatures porteuses adaptées. Tenir compte du poids des appareils, charge supplémentaire comprise.
Instructions supplémentaires dans le cas d'un encastrement à fleur de plan: Cet encastrement convient pour des plans de travail en pierre, en matériau synthétique ou en bois massif. Tenir compte de la résistance à la chaleur et du scellement étanche des arêtes de coupe. Pour d'autres matériaux, veuillez vous renseigner auprès du fabricant des plans de travail quant à leur compatibilité avec les appareils de cuisson.

La rainure doit être régulière et plane, afin de garantir un appui uniforme des appareils sur le joint. Ne pas utiliser de calages ponctuels.

L'épaisseur du joint peut varier en fonction des tolérances de dimension des combinaisons et de la découpe du plan de travail.

Dans le cas d'un montage de plusieurs appareils dans des découpes individuelles, une largeur de 50 mm entre les différentes découpes doit être prévue.

En cas d'utilisation près d'un appareil à gaz, le déflecteur d'air AA414 010 est recommandé pour assurer la performance maximale de la table de cuisson.

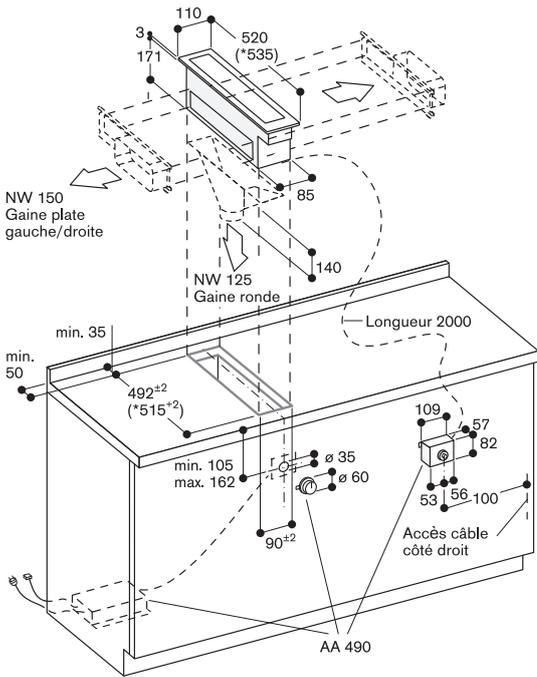
En cas d'installation près d'appareils à gaz, les gaines plates ne doivent pas être utilisées.

Dans le cas d'une installation adjacente à un appareil VP414, le canal plat ne doit pas être placé en dessous du VP 414.

Veuillez consulter les données d'installation aux pages 102 – 107.

Valeurs de raccordement

Câble de raccordement 2,0 m entre l'élément de ventilation VL 414 et le bouton de commande AA 490.

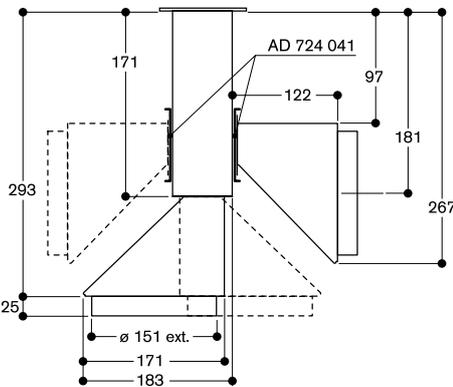


* avec couvercle ou baguette de compensation.
Observer les notices de montage séparées.

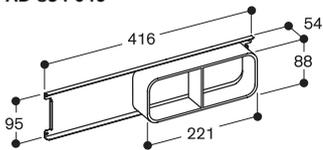
- Raccord de tuyau gaine plate à gauche/à droite NW 150 avec AD 854 046
- Raccord de tuyau gaine ronde en bas NW 150 avec AD 724 042
- Raccord de tuyau gaine ronde à gauche/à droite NW 150 avec AD 724 042 + AD 724 041

Observer les notices de montage séparées pour
-le positionnement du bouton de commande
-la configuration pour la distribution flexible du courant

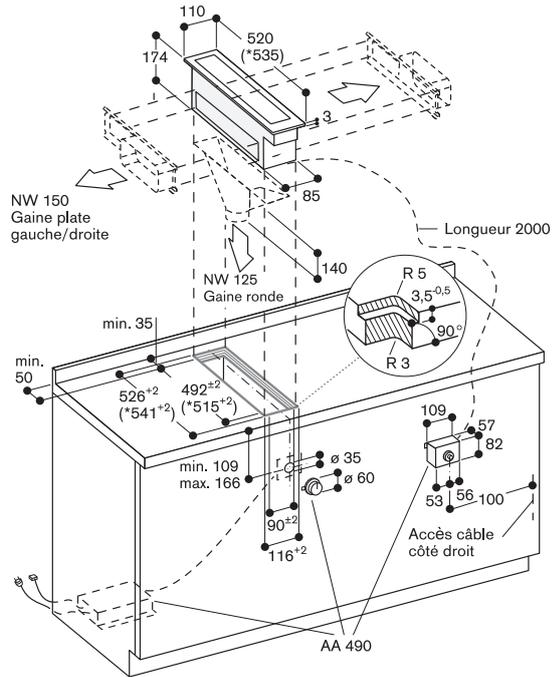
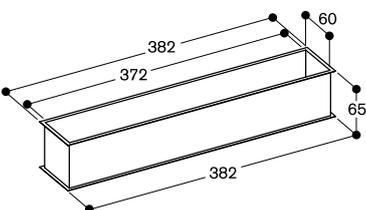
VL 414 avec AD 724 042/041



AD 854 046



AS 070 001

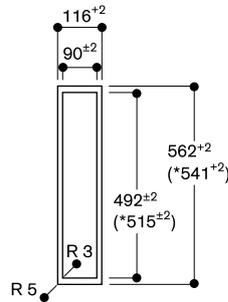


* avec couvercle ou baguette de compensation.
Observer les notices de montage séparées.

- Raccord de tuyau gaine plate à gauche/à droite NW 150 avec AD 854 046
- Raccord de tuyau gaine ronde en bas NW 150 avec AD 724 042
- Raccord de tuyau gaine ronde à gauche/à droite NW 150 avec AD 724 042 + AD 724 041

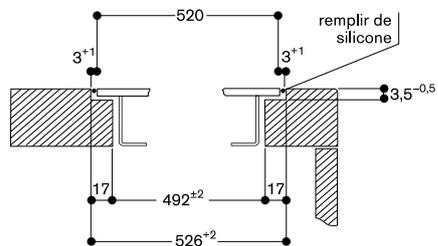
Observer les notices de montage séparées pour
-le positionnement du bouton de commande
-la configuration pour la distribution flexible du courant

Vue du dessus



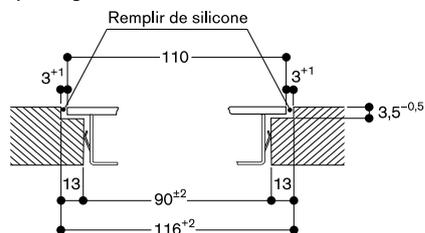
* avec joint de recouvrement

Coupe transversale



En cas d'installation avec couvercle ou joint de recouvrement, tenir compte de la découpe profonde et de la largeur de rainure à l'avant et à l'arrière.

Coupe longitudinale





AA 490 111	CHF	1'090.-
Acier inox	CHF	1'012.07

Prix sans TAR	CHF	0.60
	CHF	0.56

Accessoires en option

AA 400 510	CHF	271.-
Module adaptateur pour contact de fenêtre	CHF	251.62

Bouton de commande aération

Vario série 400

AA 490

- Bouton de commande en inox massif
- Peut être parfaitement combinée avec d'autres appareils de la série 400.
- combinable avec les caissons moteur BLDC Gaggenau

Commande

Bouton de commande avec anneau lumineux et marquage des puissances.

Equipement

3 niveaux de puissance commandés électroniquement.

Fonction temporisation, 6 min.

Instructions de montage

Pour le positionnement du bouton de commande à l'endroit souhaité, entre les Vario de cuisson, voir configurations.

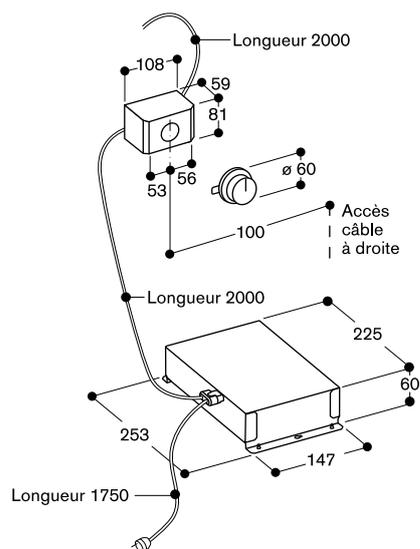
Le boîtier électronique installé séparément doit être accessible.

En cas d'installation d'une hotte en mode évacuation extérieure reliée au conduit d'évacuation d'une cheminée ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée.

Valeurs de raccordement

Puissance totale: 0.01 kW.

Câble de raccordement 1.8 m, avec prise.



Bon à savoir - pour une planification et une installation correctes

- Pour la cote de profondeur, veuillez tenir compte, au niveau du meuble, de la profondeur de l'appareil et des débords des plans de travail.
- Pour les aérateurs de plan de cuisson Vario, un raccordement des conduits est en général possible sur la droite, la gauche et le bas.
- En raison de la chaleur dégagée, aucun conduit en matière plastique ne doit être utilisé dans le cas d'un encastrement à côté d'un appareil à gaz (p. ex. système de conduits plats). Pour les conduits de l'aérateur de plan de cuisson Vario, nous recommandons ici un conduit flexible en aluminium dirigé vers le bas (accessoire AD 724 042).
- Veuillez noter qu'en raison de la profondeur des appareils, il n'est pas possible d'installer des conduits plats à droite ou à gauche sur les appareils suivants: Teppan Yaki Vario, gril électrique Vario, friteuse Vario, cuit vapeur Vario. Ici, nous recommandons soit un raccord sur l'autre côté soit un raccord dirigé vers le bas.
- Pour un guidage de l'air optimal, nous recommandons les conduits de DN 150.
- 2 conduits plats ou 2 conduits de section ronde doivent être joints avec un raccord.
- Pour le raccordement de 2 coudes (p. ex. horizontal à 90° et vertical à 90°) il convient d'utiliser un morceau de conduit plat que l'on coupera pour obtenir la longueur souhaitée.
- La bonne étanchéité des conduits est tout aussi importante pour éviter les fuites d'air, p. ex. à l'aide de la bande adhésive AD 990 090 (résistante à la chaleur et aux UV).
- Fixez l'unité de commande au panneau latéral de l'armoire, et non à la base de l'armoire ou au sol de la cuisine.

Exemple de planification 1**1 x VL 414 avec AR 400 142**

2 x conduits plats coudés à 90° ou 1 x conduit plat coudé à 90°

Combinaison

1 aérateur de plan de cuisson VL 414 combiné à un module de ventilation AR 400

Bon à savoir

Le raccordement au module de ventilation AR 400 est possible sur les 4 raccords.
La sortie d'air est possible à gauche ou à droite.

Liste des accessoires

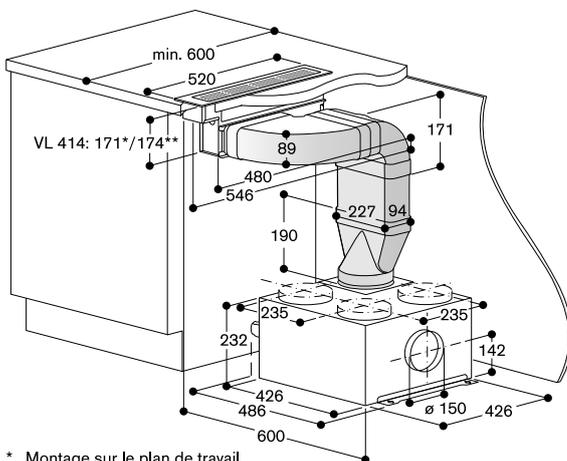
- 1 x AD 854 046 (raccord pour VL 414, DN 150)
- 1 x AD 852 031 (conduit plat, coudé à 90° horizontal)
- 1 x AD 852 030 (conduit plat, coudé à 90° vertical)
- 1 x AD 852 010 (conduit plat)
- 1 x AD 852 041 (conduit plat, jonction ronde)
- 1 x AD 990 090 (bande adhésive pour rassembler les conduits)

Ensemble (équipements et accessoires) : SET1VL4401.

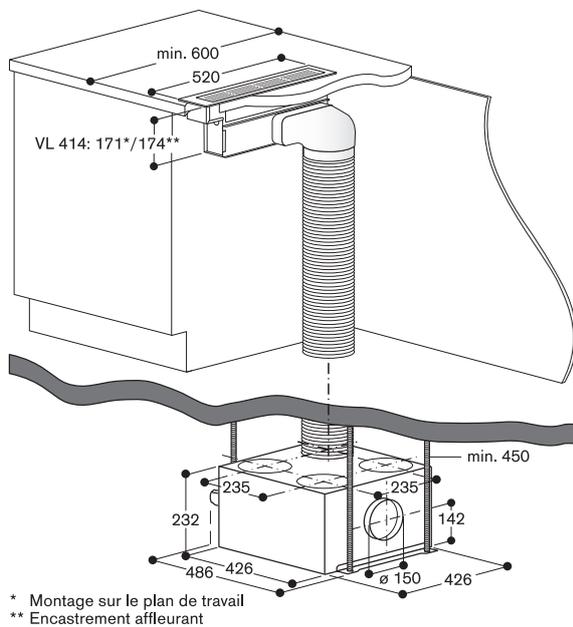
Liste des accessoires

- 1 x AD 854 046 (raccord pour VL 414, DN 150)
- 1 x AD 852 042 (conduit plat, coudé à 90°)
- 1 x AD 751 010 (conduit flexible alu 150 mm)
- 1 x AD 990 090 (bande adhésive pour rassembler les conduits)

Ensemble (équipements et accessoires) : SET1VL4403.



* Montage sur le plan de travail
** Encastrement affleurant



* Montage sur le plan de travail
** Encastrement affleurant

Exemple de planification 3 1 x VL 414 avec AR 403 122

2 x conduits plats coudés à 90° ou 1 x conduit plat coudé à 90°

Combinaison

1 aérateur de plan de cuisson associé à un module de ventilation AR 403 ,
mode évacuation de l'air

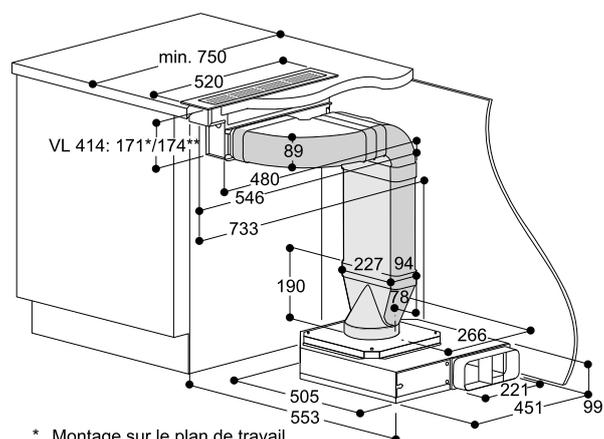
Bon à savoir

Nous recommandons le raccord de seulement 1 VL 414 sur l'AR 403

Liste des accessoires 1

- 1 x AD 854 046 (raccord pour VL 414, DN 150)
- 1 x AD 852 031 (conduit plat, coudé à 90° horizontal)
- 1 x AD 852 030 (conduit plat, coudé à 90° vertical)
- 1 x AD 852 010 (conduit plat)
- 1 x AD 852 041 (conduit plat, jonction ronde)
- 1 x AD 990 090 (bande adhésive pour rassembler les conduits)

Ensemble (équipements et accessoires) : SET1VL4201.

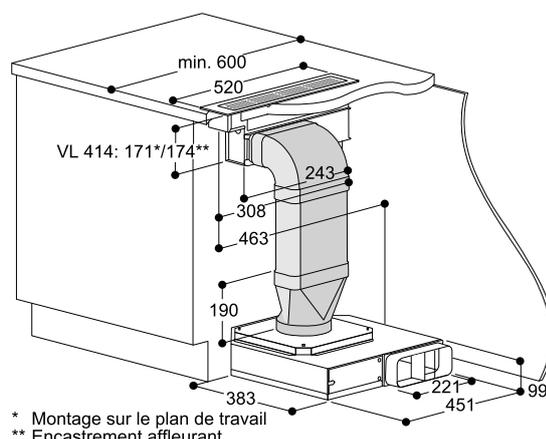


* Montage sur le plan de travail
** Encastrement affleurant

Liste des accessoires 2

- 1 x AD 854 046 (raccord pour VL 414, DN 150)
- 1 x AD 852 030 (conduit plat, coudé à 90° vertical)
- 1 x AD 852 010 (conduit plat)
- 1 x AD 852 041 (conduit plat, jonction ronde)
- 1 x AD 990 090 (bande adhésive pour rassembler les conduits)

Ensemble (équipements et accessoires) : SET1VL4202.



* Montage sur le plan de travail
** Encastrement affleurant

Configurations recommandées pour les aérateurs de plan de cuisson et les modules de ventilation

Exemple de planification 4

1 x VL avec AR 410 110

2 x conduits plats coudés à 90°

Combinaison

1 aérateur de plan de cuisson VL 414 combiné à un module de ventilation AR 410 110

Bon à savoir

Le changement de filtre à charbon actif est possible des deux côtés.

Veuillez autoriser l'accès dans l'armoire inférieure pour le remplacement du filtre.

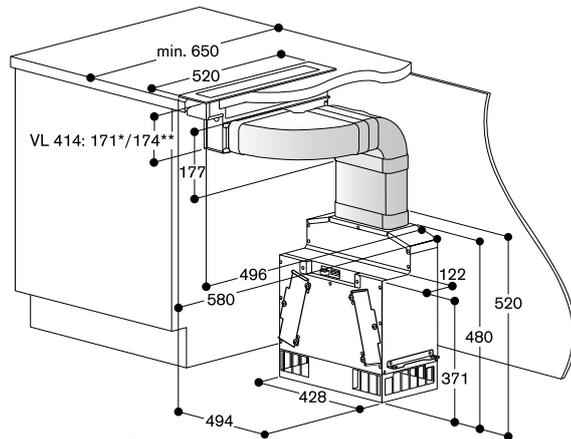
Installation dans l'armoire avec la découpe requise dans le fond de l'armoire et la parenthèses jointes possibles ou derrière l'armoire sur le debout au sol.

Pour le deuxième exemple de planification, en fonction de la profondeur de l'îlot, il y a un deuxième canal plat AD 852 010 est nécessaire.

Liste des accessoires 1

- 1 x AD 854 046 (raccord pour VL 414, DN 150)
- 1 x AD 852 031 (conduit plat, coudé à 90° horizontal)
- 1 x AD 852 030 (conduit plat, coudé à 90° vertical)
- 1 x AD 852 010 (canal plat)
- 1 x AD 990 090 (bande adhésive pour rassembler les conduits)

Ensemble (équipements et accessoires): SET1VL4103

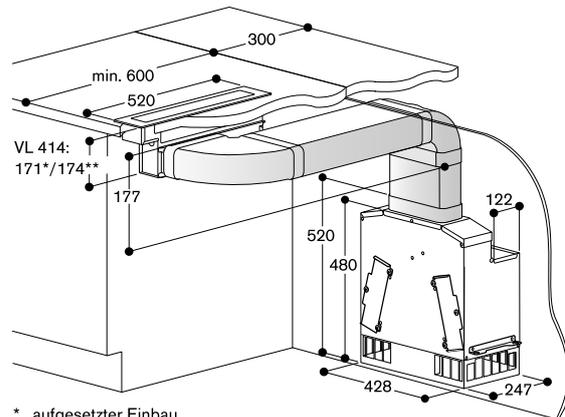


* aufgesetzter Einbau
** flächenbündiger Einbau

Liste des accessoires 2

- 1 x AD 854 046 (raccord pour VL 414, DN 150))
- 1 x AD 852 031 (conduit plat, coudé à 90° horizontal)
- 1 x AD 852 030 (conduit plat, coudé à 90° vertical)
- 1 x AD 852 010 (canal plat)
- 1 x AD 990 090 (bande adhésive pour rassembler les conduits)

Ensemble (équipements et accessoires): SET1VL4103



* aufgesetzter Einbau
** flächenbündiger Einbau

Exemple de planification 5

1 x VL avec AR 400 132

2 x conduits plats coudés à 90°

Combinaison

1 aérateur de plan de cuisson en combinaison avec 1 unité de ventilation AR 400 132

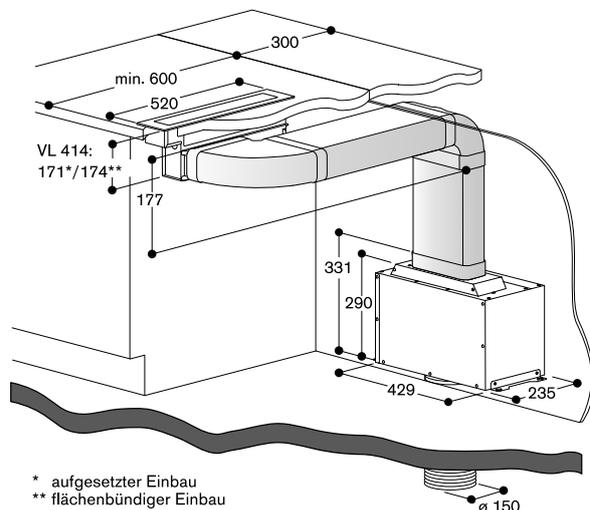
Bon à savoir

Installation dans l'armoire debout ou couchée possible, en fonction de la direction souhaitée la tuyauterie d'évacuation d'air. Cela nécessite une découpe dans le fond de l'armoire.

Liste des accessoires 1

- 1 x AD 854 046 (raccord pour VL 414, DN 150))
- 1 x AD 852 031 (conduit plat, coudé à 90° horizontal)
- 1 x AD 852 030 (conduit plat, coudé à 90° vertical)
- 2 x AD 852 010 (canal plat)
- 1 x AD 990 090 (bande adhésive pour rassembler les conduits)

Ensemble (équipements et accessoires): SET1VL4203



* aufgesetzter Einbau
** flächenbündiger Einbau





CVL 410 100 CHF 9'344.-
 Pour encastrement à fleur de plan. CHF 8'675.95
 Largeur 87.7 cm
 Evacuation extérieure ou recyclage
 Livraison sans moteur et sans gaine de raccordement.

Composé de:

Wok à induction série 400
CI 414 101 CHF 3'440.-
 CHF 3'194.06
 Prix sans TAR CHF 2.49
 CHF 2.31

Table de cuisson Flexinduction série
CI 422 101 CHF 2'920.-
 CHF 2'711.23
 Prix sans TAR CHF 2.49
 CHF 2.31

Aérateur de plan de cuisson série 400
VL 410 111 CHF 1'580.-
 CHF 1'467.04
 Prix sans TAR CHF 2.49
 CHF 2.31

Bouton de commande aération Vario série 400
AA 490 111 CHF 1'090.-
 CHF 1'012.07
 Prix sans TAR CHF 0.60
 CHF 0.56

Bague de jonction pour une combinaison à l'intérieur des ensembles
VA 422 000 CHF 157.-
 CHF 145.78

Accessoires d'installation pour tuyaux d'évacuation voir pages 250 – 263.

Tables de cuisson à induction Flex avec un aérateur de plan de cuisson Vario série 400.

CVL 410

- Pour encastrement à fleur de plan.
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires.
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées.
- Grande zone de cuisson pour casseroles jusqu'à Ø 32 cm
- Idéalement pour le WOK original avec le fond rond, et l'anneau-Wok
- Bouton de commande en inox massif
- Contrôle facile des fonctions de la table de cuisson avec affichage bicolore
- Aspiration optimale directement sur le plan de travail.
- Combinable avec les moteurs BLDC Gaggenau.
- Evacuation extérieure ou recyclage

Zones de cuisson

2 zones de cuisson Flex Induction 19x24 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 38x24 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

1 zone de cuisson induction Ø 21 cm (2200 W, avec Booster 3700 W) extensible automatiquement en Ø 26 cm (2600 W, avec Booster 3700 W) et Ø 32 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

La performance du système de ventilation

Les données de puissance dépendent du moteur séparé associé.

Commande

Boutons de commande avec anneaux lumineux, indication des zones de cuisson et marquage des puissances. Réglage électronique en 12 positions de cuisson.

Utilisation confortable des commandes grâce au display bicolore (blanc/orange). Contrôle du système de ventilation grâce à 3 vitesses électroniques et 1 position intensive.

Equipement

Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.
 Zone de cuisson 32 cm.
 Fonction Wok.
 Fonction Frying-Sensor
 Fonction Booster
 Chronomètre.
 Minuterie indépendante.
 Menu d'options personnalisé.
 Fonction temporisation, 6 min.
 Ouverture manuelle de l'élément d'aération
 Le volet de fermeture est en inox massif, lavable au lave-vaisselle.
 Filtre à graisse en métal, résistant au lave-vaisselle.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale: 7,4 kW.
 Puissance de raccordement l'aérateur de plan de cuisson 10 W.
 Câble de raccordement 1.5 m sans fiche
 Câble de raccordement à l'élément de ventilation 1.8 m, avec fiche.
 Câble de raccordement entre l'élément de ventilation VL 410 et bouton de commande AA 490, 2.0 m.

Données de consommation VL410

Les valeurs de consommation dépendent de la configuration avec le moteur AR403122.
 Classe d'efficacité énergétique A+ (Dans une échelle de classes d'efficacité énergétique de A+++ à E)
 Consommation énergétique 42.7 kWh/an.
 Classe d'efficacité d'aspiration A.
 Classe d'efficacité d'éclairage -.
 Classe d'efficacité du filtre anti-graisse C.
 Niveau sonore min. 56 DB / max. 68 DB position normale.

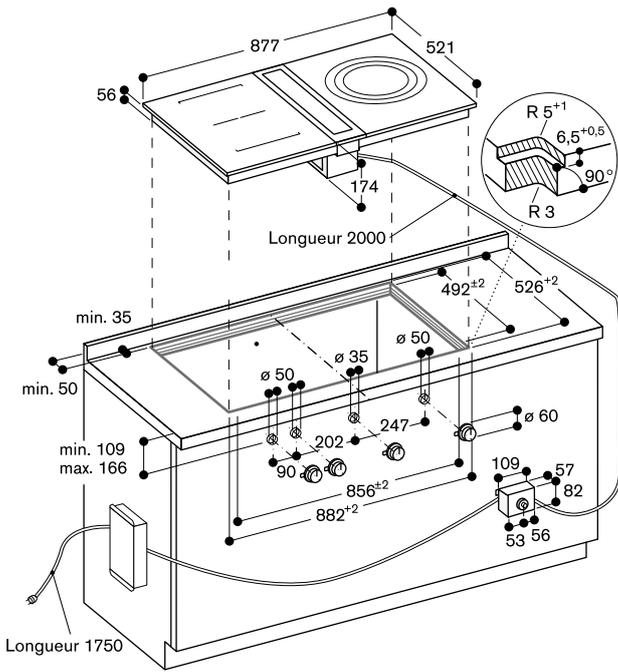
Sécurité

Témoin lumineux de mise sous tension.
 Détection automatique des casseroles.
 Affichage individuel de chaleur résiduelle.
 Interrupteur de sécurité.

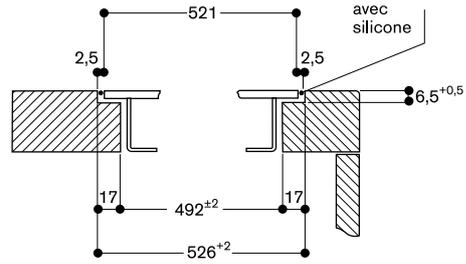
Instructions de montage

Pour les moteurs séparés correspondants, en mode évacuation ou recyclage, se référer à la page 211.
 Si le conduit d'une hotte en mode d'évacuation extérieure est relié au conduit d'évacuation d'une cheminée ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée.
 Les boutons de commande peuvent être positionnés horizontalement par rapport aux zones de cuisson et aérateur de plan de cuisson.
 Si l'épaisseur de bandeau est supérieure à 23 mm, se référer au schéma "Montage des boutons de commande" (une découpe est nécessaire à l'arrière).
 Le système de montage nécessite une hauteur de bord de côté de coupe de min. 13 mm. Assurer une aire de section continue de 90 °.
 La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces. Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.
 L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes.
 Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.
 La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint. Ne pas utiliser de joints de regarnissage par le dessous.
 L'épaisseur du joint peut varier en fonction des tolérances de la vitre en verre vitrocéramique et de la découpe du plan de travail.
 Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique. Pour une répartition optimale de la température, nous vous conseillons d'utiliser des casseroles à fond sandwich.
 Profondeur d'encastrement 174 mm.
 L'appareil est encliquetable par le dessus dans le plan de travail.

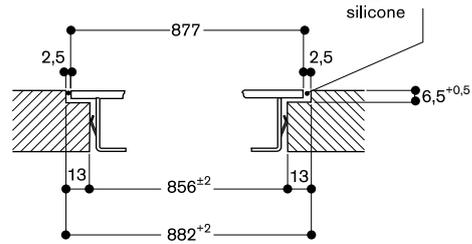
Consulter les détails d'encastrement avec évacuation de l'air à la page 165.



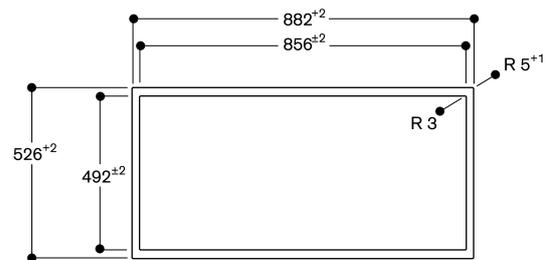
Coupe transversale



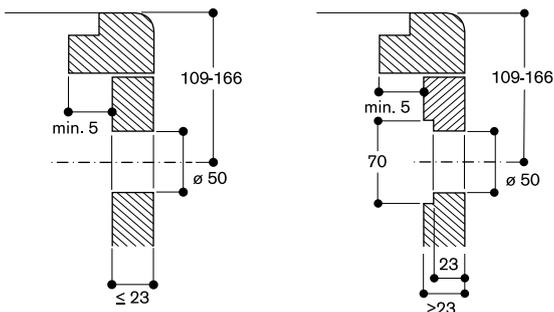
Coupe longitudinale



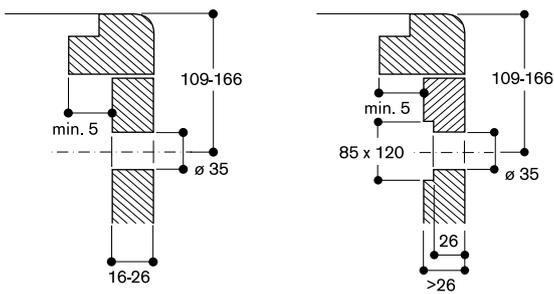
Vue du dessus



Plaques de cuisson à induction CI 414 & CI 422



Aérateur de plan de cuisson VL 410





CVL 420 100 CHF 8'824.-
 Pour encastrement à fleur de plan CHF 8'193.13
 Largeur 87.7 cm
 Evacuation extérieure ou recyclage
 Livraison sans moteur et sans gaine de raccordement.

Composé de:

Table de cuisson Flexinduction série
CI 422 101 CHF 2'920.-
 CHF 2'711.23
 Prix sans TAR CHF 2.49
 CHF 2.31

Table de cuisson Flexinduction série
CI 422 101 CHF 2'920.-
 CHF 2'711.23
 Prix sans TAR CHF 2.49
 CHF 2.31

Aérateur de plan de cuisson série 400
VL 410 111 CHF 1'580.-
 CHF 1'467.04
 Prix sans TAR CHF 2.49
 CHF 2.31

Bouton de commande aération Vario série 400
AA 490 111 CHF 1'090.-
 CHF 1'012.07
 Prix sans TAR CHF 0.60
 CHF 0.56

Baguette de jonction pour une combinaison à l'intérieur des ensembles
VA 422 000 CHF 157.-
 CHF 145.78

Accessoires d'installation pour tuyaux d'évacuation voir pages 250 – 263.

Tables de cuisson à induction Flex avec un aérateur de plan de cuisson Vario série 400.

CVL 420

- Pour encastrement à fleur de plan.
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires.
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées.
- Bouton de commande en inox massif
- Contrôle facile des fonctions de la table de cuisson avec affichage bicolore
- Aspiration optimale directement sur le plan de travail.
- Combinable avec les moteurs BLDC Gaggenau.
- Evacuation extérieure ou recyclage

Zones de cuisson

2 zones de cuisson Flex Induction 19x24 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 38x24 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

2 zones de cuisson Flex Induction 19x24 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 38x24 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

La performance du système de ventilation

Les données de puissance dépendent du moteur séparé associé.

Commande

Boutons de commande avec anneaux lumineux, indication des zones de cuisson et marquage des puissances. Réglage électronique en 12 positions de cuisson.

Utilisation confortable des commandes grâce au display bicolore (blanc/orange). Contrôle du système de ventilation grâce à 3 vitesses électroniques et 1 position intensive.

Equipement

Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.
 Fonction Frying-Sensor
 Fonction Booster
 Chronomètre.
 Minuterie indépendante.
 Menu d'options personnalisé.
 Fonction temporisation, 6 min.
 Ouverture manuelle de l'élément d'aération
 Le volet de fermeture est en inox massif, lavable au lave-vaisselle.
 Filtre à graisse en métal, résistant au lave-vaisselle.

Données de consommation VL410

Les valeurs de consommation dépendent de la configuration avec le moteur AR403122.
 Classe d'efficacité énergétique A+ (Dans une échelle de classes d'efficacité énergétique de A+++ à E)
 Consommation énergétique 42.7 kWh/an.
 Classe d'efficacité d'aspiration A.
 Classe d'efficacité d'éclairage -.
 Classe d'efficacité du filtre anti-graisse C.
 Niveau sonore min. 56 DB / max. 68 DB position normale.

Sécurité

Témoin lumineux de mise sous tension.
 Détection automatique des casseroles.
 Affichage individuel de chaleur résiduelle.
 Interrupteur de sécurité.

Instructions de montage

Pour les moteurs séparés correspondants, en mode évacuation ou recyclage, se référer à la page 211.
 Si le conduit d'une hotte en mode d'évacuation extérieure est relié au conduit d'évacuation d'une cheminée ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée.
 Les boutons de commande peuvent être positionnés horizontalement par rapport aux zones de cuisson et aérateur de plan de cuisson.
 Si l'épaisseur de bandeau est supérieure à 23 mm, se référer au schéma "Montage des boutons de commande" (une découpe est nécessaire à l'arrière).
 Le système de montage nécessite une hauteur de bord de côté de coupe de min. 13 mm. Assurer une aire de section continue de 90 °.
 La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces. Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.

L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes. Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.

La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint. Ne pas utiliser de joints de regarnissage par le dessous.

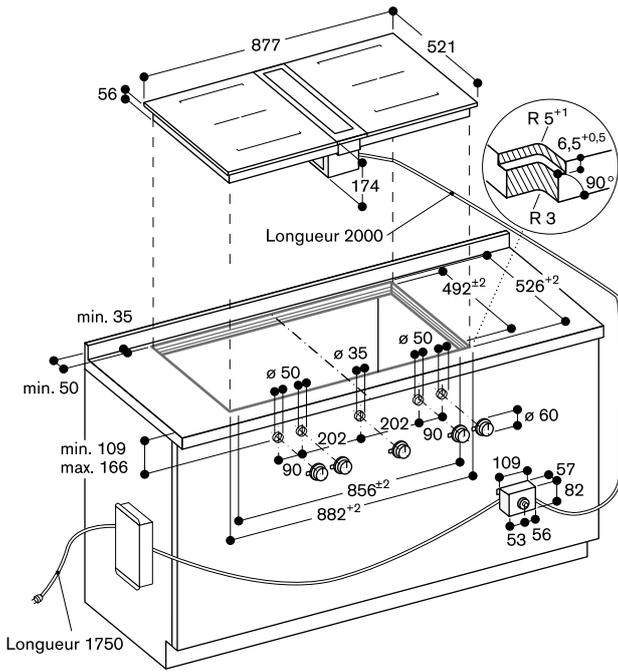
L'épaisseur du joint peut varier en fonction des tolérances de la vitre en verre vitrocéramique et de la découpe du plan de travail.

Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique. Pour une répartition optimale de la température, nous vous conseillons d'utiliser des casseroles à fond sandwich.
 Profondeur d'encastrement 174 mm.
 L'appareil est encliquetable par le dessus dans le plan de travail.

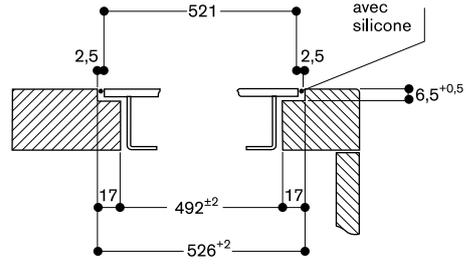
Consulter les détails d'encastrement avec évacuation de l'air à la page 165.

Valeurs de raccordement

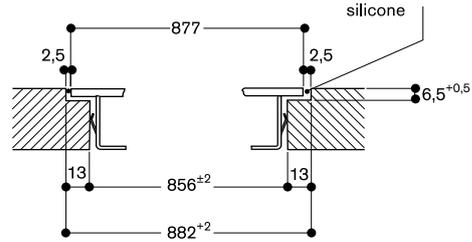
Puissance de raccordement totale: 7,4 kW.
 Puissance de raccordement l'aérateur de plan de cuisson 10 W.
 Câble de raccordement 1.5 m sans fiche
 Câble de raccordement à l'élément de ventilation 1.8 m, avec fiche.
 Câble de raccordement entre l'élément de ventilation VL 410 et bouton de commande AA 490, 2.0 m.



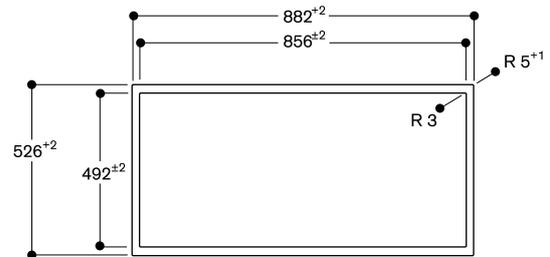
Coupe transversale



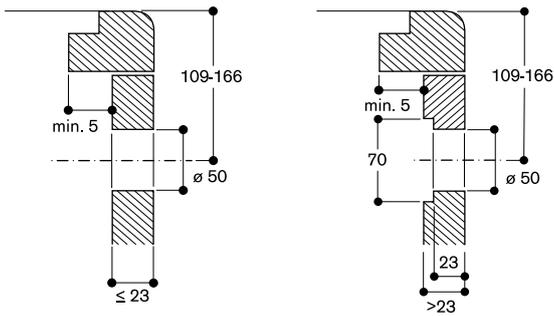
Coupe longitudinale



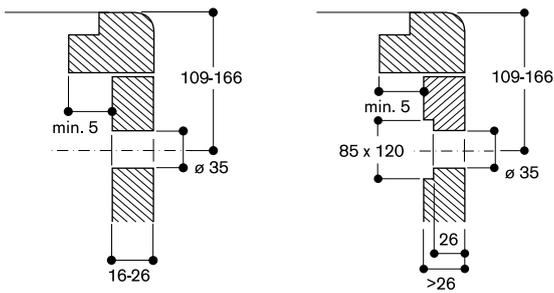
Vue du dessus



Plaques de cuisson à induction CI 414 & CI 422



Aérateur de plan de cuisson VL 410



Exemples de planification pour la Tables de cuisson à induction flexible avec un aérateur de plan de cuisson série 400.

Bon à savoir - pour une planification et une installation correctes

- Pour la cote de profondeur, veuillez tenir compte, au niveau du meuble, de la profondeur de l'appareil et des débords des plans de travail.
- Pour les aérateurs de plan de cuisson Vario, un raccordement des conduits est en général possible sur la droite, la gauche et le bas.
- Pour un guidage de l'air optimal, nous recommandons les conduits de DN 150.
- 2 conduits plats ou 2 conduits de section ronde doivent être joints avec un raccord.
- Pour le raccordement de 2 coudes (p. ex. horizontal à 90° et vertical à 90°) il convient d'utiliser un morceau de conduit plat que l'on coupera pour obtenir la longueur souhaitée.
- La bonne étanchéité des conduits est tout aussi importante pour éviter les fuites d'air, p. ex. à l'aide de la bande adhésive AD 990 090 (résistante à la chaleur et aux UV).
- La table de cuisson à induction flexible avec un aérateur de plan de cuisson ne fait pas partie de l'ensemble.
- Vous trouverez d'autres exemples de planification pour la table de cuisson à induction flexible avec un aérateur par évidement dans les exemples de planification du VL 414 (pages 189 – 192).

Exemple de planification 1 (évacuation extérieure)

Configuration pour CVL 410/420 avec AR 403 122 (évacuation extérieure),
Profondeur du plan de travail min. 60 cm

Combinaison

La table de cuisson à induction flexible avec un aérateur de plan de cuisson pour la combinaison avec module de ventilation AR 403 122 (évacuation extérieure).

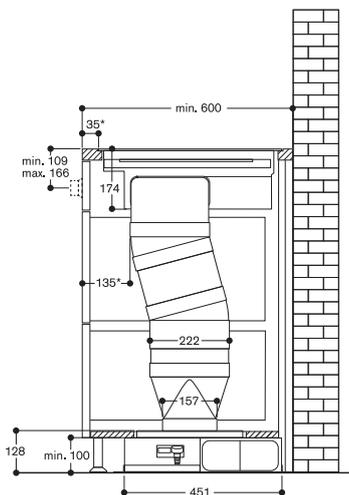
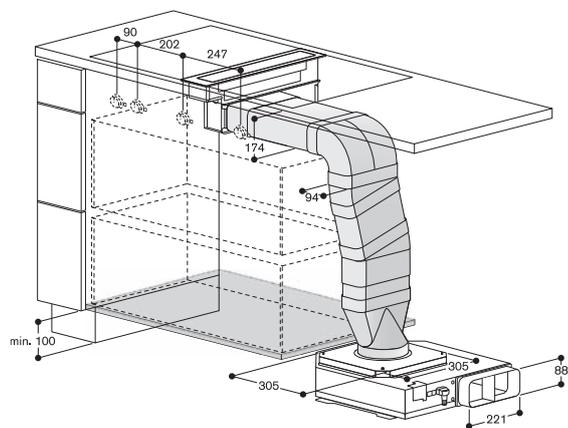
Bon à savoir

- Des tiroirs extractibles profondeur peuvent être placés sous la table de cuisson à induction flexible avec un aérateur série 400.
- La pièce de raccordement NW 150 est jointe au module de ventilation.

Liste des accessoires

- 1 x AR 403 122 (module de ventilation série 400)
- 1 x AD 854 046 (raccord pour VL 414, DN 150)
- 2 x AD 852 040 (raccord pour conduit plat, NW 150)
- 1 x AD 852 030 (conduit plat, coudé à 90° vertical)
- 2 x AD 852 032 (conduit plat 15° horizontal)
- 1 x AD 852 010 (conduit plat)
- 1 x AD 852 041 (conduit plat, jonction ronde)
- 1 x AD 990 090 (bande adhésive pour rassembler les conduits)

Ensemble (module de ventilation et accessoires) : SET1ADAR40 CHF 1'754.-
CHF 1'628.60



* Mesure recommandée, adaptation possible.

Exemple de planification 2 (évacuation extérieure)

Configuration pour CVL 410/420 avec AR 403 122 (évacuation extérieure),
Profondeur de plan de travail min. 71 cm

Combinaison

La table de cuisson à induction flexible avec un aérateur de plan de cuisson pour la combinaison avec module de ventilation AR 403 122 (évacuation extérieure).

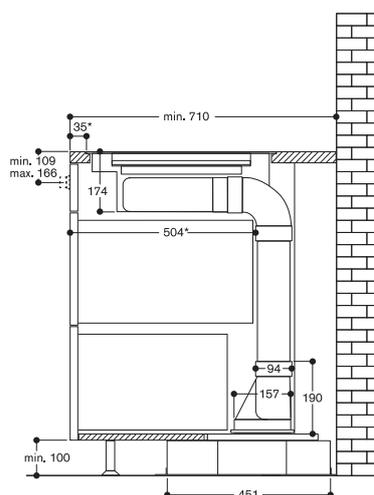
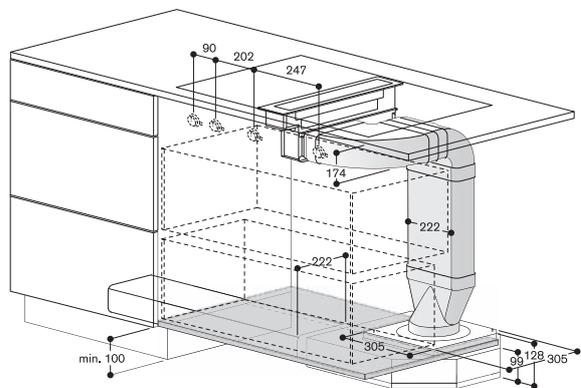
Bon à savoir

- Des tirages courts peuvent être placés sous La table de cuisson à induction flexible avec un aérateur de plan de cuisson série 400.
- La pièce de raccordement NW 150 est jointe au module de ventilation.

Liste des accessoires

- 1 x AR 403 122 (module de ventilation série 400)
- 1 x AD 854 046 (raccord pour VL 414, DN 150)
- 1 x AD 852 031 (conduit plat, coudé à 90° horizontal)
- 1 x AD 852 010 (conduit plat)
- 1 x AD 852 030 (conduit plat, coudé à 90° vertical)
- 1 x AD 852 041 (conduit plat, jonction ronde)
- 1 x AD 990 090 (bande adhésive pour rassembler les conduits)

Ensemble (module de ventilation et accessoires) : SET2ADAR40 CHF 1'710.-
CHF 1'587.74



* Mesure recommandée, adaptation possible.

Exemple de planification 1 (Recyclage)

Configuration pour CVL 410/420 avec AR 413 122 (Recyclage)

Profondeur du plan de travail min. 68 cm

Combinaison

La table de cuisson à induction flexible avec un aérateur de plan de cuisson pour la combinaison avec module de ventilation AR 413 122 (Recyclage).

Bon à savoir

- Des tirages courts peuvent être placés sous La table de cuisson à induction flexible avec un aérateur de plan de cuisson série 400.
- Pour une performance optimale, l'air rejeté a besoin de suffisamment de place pour être évacué (minimum 700 cm² de surface d'évacuation).
- Installation sans grille de ventilation possible. Distance minimale recommandée par rapport aux ouvertures du filtre à l'unité murale, si aucune grille de ventilation n'est directement en face de celle: 15 cm.
- Le filtre peut être changé par l'avant.
- La pièce de raccordement NW 150 est jointe au module de ventilation.

Liste des accessoires

- 1 x AR 413 122 (module de ventilation série 400, Recyclage)
- 1 x AD 854 046 (raccord pour VL 414, DN 150)
- 1 x AD 852 031 (conduit plat, coudé à 90° horizontal)
- 1 x AD 852 010 (conduit plat)
- 1 x AD 852 030 (conduit plat, coudé à 90° vertical)
- 1 x AD 852 041 (conduit plat, jonction ronde)
- 1 x AD 990 090 (bande adhésive pour rassembler les conduits)

Ensemble (module de ventilation et accessoires) : SET1ADAR41

CHF 1'900.-

CHF 1'764.16

Exemple de planification 2 (Recyclage)

Configuration pour CVL 410/420 avec AR 413 122 (Recyclage)

Profondeur du plan de travail min. 90 cm

Combinaison

La table de cuisson à induction flexible avec un aérateur de plan de cuisson pour la combinaison avec module de ventilation AR 413 122 (Recyclage).

Bon à savoir

- Des tirages courts peuvent être placés sous La table de cuisson à induction flexible avec un aérateur de plan de cuisson série 400.
- Pour une performance optimale, l'air rejeté a besoin de suffisamment de place pour être évacué (minimum 700 cm² de surface d'évacuation).
- La grille de ventilation est à l'arrière. Distance minimale recommandée entre les ouvertures du filtre et l'unité murale, si aucune grille de ventilation n'est directement devant: 15 cm.
- Le filtre peut être changé par l'avant.
- La pièce de raccordement NW 150 est jointe au module de ventilation.

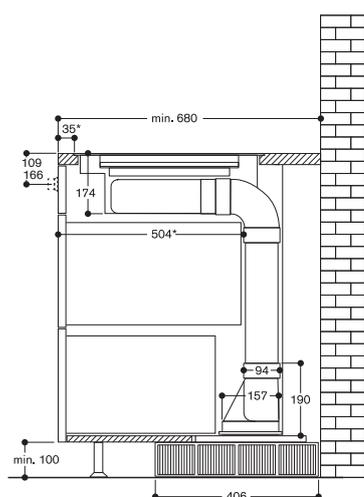
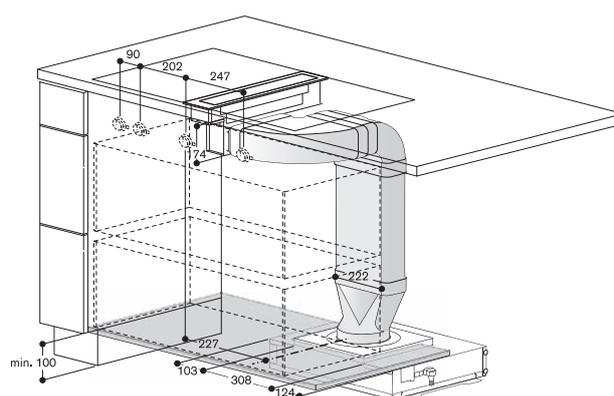
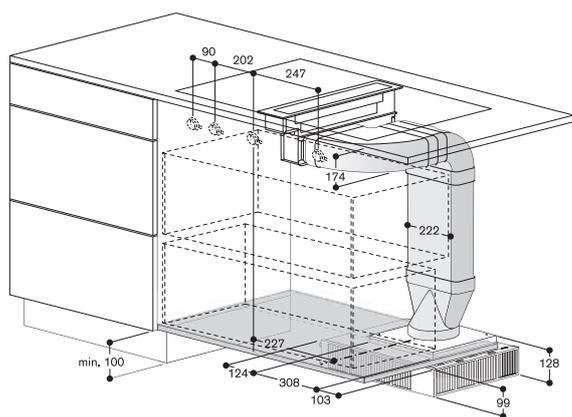
Liste des accessoires

- 1 x AR 413 122 (module de ventilation série 400, Recyclage)
- 1 x AD 854 046 (raccord pour VL 414, DN 150)
- 1 x AD 852 031 (conduit plat, coudé à 90° horizontal)
- 1 x AD 852 010 (conduit plat)
- 1 x AD 852 030 (conduit plat, coudé à 90° vertical)
- 1 x AD 852 041 (conduit plat, jonction ronde)
- 1 x AD 990 090 (bande adhésive pour rassembler les conduits)

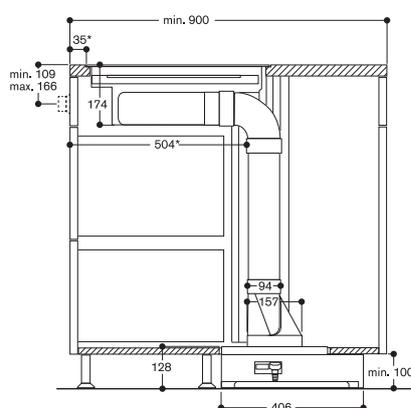
Ensemble (module de ventilation et accessoires) : SET2ADAR41

CHF 1'900.-

CHF 1'764.16



* Mesure recommandée, adaptation possible.



* Mesure recommandée, adaptation possible.



AI 442 160	CHF 5'240.-
inox	CHF 4'865.37
largeur 160 cm	
Evacuation extérieure ou recyclage sans moteur	
Livrée sans cheminée	
AI 442 120	CHF 4'810.-
inox	CHF 4'466.11
largeur 120 cm	
Evacuation extérieure ou recyclage sans moteur	
Livrée sans cheminée	
AI 442 100	CHF 4'600.-
inox	CHF 4'271.12
largeur 100 cm	
Evacuation extérieure ou recyclage sans moteur	
Livrée sans cheminée	
Prix sans TAR	CHF 11.97
	CHF 11.11

Accessoires d'installation

Moteur (voir pages 204 – 210)	
AD 442 016	CHF 744.-
Cheminée inox pour évacuation extérieure, kit de montage inclus	
Longueur: 620 mm	
AD 442 026	CHF 900.-
Cheminée inox pour évacuation extérieure, kit de montage inclus	
Longueur: 860 mm	
AD 442 116	CHF 900.-
Cheminée inox pour recyclage, kit de montage inclus	
Longueur: 620 mm	
AD 442 126	CHF 1'054.-
Cheminée inox pour recyclage, kit de montage inclus	
Longueur: 860 mm	

Accessoires en option

AA 400 510	CHF 271.-
Module adaptateur pour contact de fenêtre	
AA 442 110	CHF 249.-
Recharge: 2 filtres CleanAir, grande surface pour une forte réduction des odeurs. Pour le module de recyclage AA 442 810	
AA 442 810	CHF 465.-
Module de recyclage avec 2 filtres CleanAir, pour une forte réduction des odeurs grâce à une grande surface	
Combinaison avec hotte îlot et hotte murale AI/AW 442.	
AD 442 396	CHF 372.-
Garniture de plafond pour canal de hotte	
Acier inox	

Accessoires d'installation pour tuyaux d'évacuation voir pages 250–263.

Hotte îlot Série 400

AI 442

- Hotte professionnelle associée à un design classique Gaggenau
- Très grande efficacité d'aspiration des vapeurs grâce à une grande surface d'aspiration
- Combinable avec les caissons moteur BLDC Gaggenau
- Filtres à chicanes inclinés avec un fort taux d'absorption des graisses
- Fonction Automatique contrôlée par Sensor, adapte la puissance d'aspiration au volume des vapeurs de cuisson
- Eclairage LED grand angle, blanc chaud, pour un éclairage optimal du plan de cuisson
- Evacuation extérieure ou recyclage
- Module de recyclage avec filtre à charbon actif : une solution de recyclage de l'air silencieuse et très efficace, comparable à une évacuation extérieure avec une grande longueur de tuyaux

Performances

Les données de puissance dépendent du moteur séparé associé, voir pages 204 – 210.

Equipement

3 vitesses électroniques et 1 position intensive.

Fonction Automatique avec temporisation contrôlée par sensor.

Témoin clignotant de saturation du filtre à graisse.

Filtres à chicanes, lavables au lave-vaisselle.

Eclairage LED grand angle, blanc chaud (3500 K), dimmable en continu.

Puissance des ampoules 4 x 40 W.

Intensité lumineuse: 1390 lux

Données de consommation

Les valeurs de consommation dépendent de la configuration avec le caisson moteur AR400143.

Classe d'efficacité énergétique A/A/A.

Consommation énergétique 49.1 kWh/an.

Efficacité Fan A/A/A.

Eclairage efficacité A/A/A.

Graisse classe d'efficacité du filtre B/B/B.

Bruit min. 45/44/44 DB /

max. 62/62/61 DB niveau normal.

Instructions de montage

Les caissons moteur séparés pour le recyclage ou l'évacuation extérieure, voir pages 204 – 210.

La cheminée en 2 parties incluant le kit de montage doit obligatoirement être commandée en accessoire d'installation.

Cheminées spéciales sur-mesure, sur demande.

Raccordement de l'appareil via un câble réseau.

Distance minimale au-dessus d'une table gaz : 70 cm.

Distance minimale au dessus d'un appareil de cuisson électrique : 60 cm.

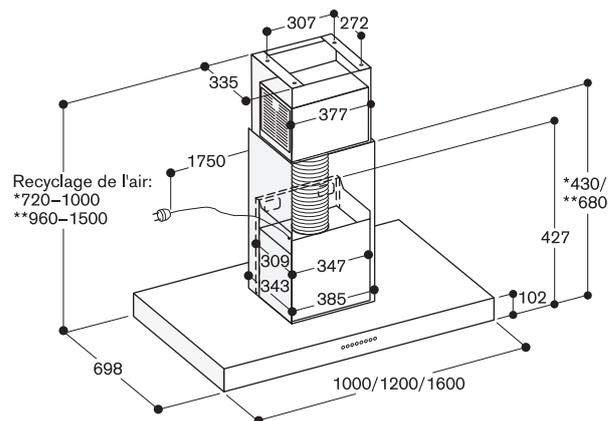
Module de recyclage avec 2 filtres à charbon actif, installé dans la cheminée intérieure. Les cheminées pour recyclage sont prévues à cet effet.

En cas d'installation d'une hotte en mode évacuation extérieure reliée au conduit d'évacuation d'une cheminée ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée.

Valeurs de raccordement

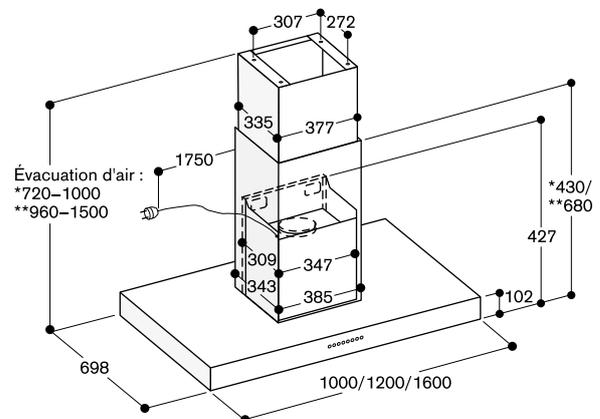
Puissance totale: 0.05 kW.

Câble de raccordement 1.8 m, avec prise.



* Avec la cheminée pour recyclage AD 442 116 adaptée pour des hauteurs de plafond allant de 2,35 m à 2,60 m.

** Avec la cheminée pour recyclage AD 442 126 adaptée pour des hauteurs de plafond allant de 2,60 m à 3,10 m ; les chiffres se réfèrent aux mesures entre le sol et le bord inférieur de la cheminée de 1,60 m.



* Avec la cheminée pour évacuation AD 442 016 adaptée pour des hauteurs de plafond allant de 2,35 m à 2,60 m.

** Avec la cheminée pour évacuation AD 442 026 adaptée pour des hauteurs de plafond allant de 2,60 m à 3,10 m ; les chiffres se réfèrent aux mesures entre le sol et le bord inférieur de la cheminée de 1,60 m.



AW 442 160 CHF 4'470.-
inox CHF 4'150.42

largeur 160 cm
Evacuation extérieure ou recyclage
sans moteur
Livrée sans cheminée

AW 442 120 CHF 4'050.-
inox CHF 3'760.45

largeur 120 cm
Evacuation extérieure ou recyclage
sans moteur
Livrée sans cheminée

AW 442 190 CHF 3'640.-
inox CHF 3'379.76

largeur 90 cm
Evacuation extérieure ou recyclage
sans moteur
Livrée sans cheminée

Prix sans TAR CHF 11.97
CHF 11.11

Accessoires d'installation

Moteur (voir pages 204 - 210)

AD 442 012 CHF 294.-
Cheminée inox pour CHF 272.98
évacuation

Longueur: 620 mm
AD 442 022 CHF 372.-
Cheminée inox pour CHF 345.40
évacuation

Longueur: 860 mm
AD 442 112 CHF 372.-
Cheminée inox pour CHF 345.40
recyclage

Longueur: 620 mm
AD 442 122 CHF 449.-
Cheminée inox pour CHF 416.90
recyclage

Longueur: 860 mm

AD 442 112 CHF 372.-
Cheminée inox pour CHF 345.40
recyclage

Longueur: 620 mm
AD 442 122 CHF 449.-
Cheminée inox pour CHF 416.90
recyclage

Longueur: 860 mm

Accessoires en option

AA 400 510 CHF 271.-
Module adaptateur CHF 251.62
pour contact de fenêtre

AA 442 110 CHF 249.-
Recharge: 2 filtres CHF 231.20
CleanAir, grande surface pour une
forte réduction des odeurs. Pour le
module de recyclage AA 442 810

AA 442 810 CHF 465.-
Module de recyclage CHF 431.75
avec 2 filtres CleanAir, pour une forte
réduction des odeurs grâce à une
grande surface

Combinaison avec hotte îlot et hotte
murale AI/AW 442.

AD 442 392 CHF 341.-
Garniture de plafond CHF 316.62
pour canal de hotte

Acier inox

Accessoires d'installation pour tuyaux
d'évacuation voir pages 250-263.

Hotte murale Série 400

AW 442

- Hotte professionnelle associée à un design classique Gaggenau
- Très grande efficacité d'aspiration des vapeurs grâce à une grande surface d'aspiration
- Combinable avec les caissons moteur BLDC Gaggenau
- Filtres à chicanes inclinés avec un fort taux d'absorption des graisses
- Fonction Automatique contrôlée par Sensor, adapte la puissance d'aspiration au volume des vapeurs de cuisson
- Eclairage LED grand angle, blanc chaud, pour un éclairage optimal du plan de cuisson
- Evacuation extérieure ou recyclage
- Module de recyclage avec filtre à charbon actif : une solution de recyclage de l'air silencieuse et très efficace, comparable à une évacuation extérieure avec une grande longueur de tuyaux

Performances

Les données de puissance dépendent du moteur séparé associé, voir pages 204 - 210.

Equipement

3 vitesses électroniques et 1 position intensive.

Fonction Automatique avec temporisation contrôlée par sensor.

Témoin clignotant de saturation du filtre à graisse.

Filtres à chicanes, lavables au lave-vaisselle.

Eclairage LED grand angle, blanc chaud (3500 K), dimmable en continu.

Puissance des ampoules 4 x 40 W.

Intensité lumineuse: 1010 lux

Système de fixation rapide pour un montage et un alignement facile.

Données de consommation

Les valeurs correspondent à la configuration de l'unité de ventilation ...

Classe d'efficacité énergétique A/A/A+.

Consommation énergétique 49.8 kWh/an.

Efficacité Fan A/A/A.

Éclairage efficacité A/A/A.

Graisse classe d'efficacité du filtre A/A/A.

Bruit min. 47/47/47 DB /

max. 64/64/63 DB niveau normal.

Instructions de montage

Les caissons moteurs séparés pour le recyclage ou l'évacuation extérieure, voir pages 204 - 210.

La cheminée en 2 parties doit être obligatoirement commandée en accessoire d'installation.

Cheminées spéciales réalisées sur-mesure, selon demande.

Raccordement de l'appareil via un câble réseau.

Distance minimale au-dessus d'une table gaz : 70 cm.

Distance minimale au dessus d'un appareil de cuisson électrique : 60 cm.

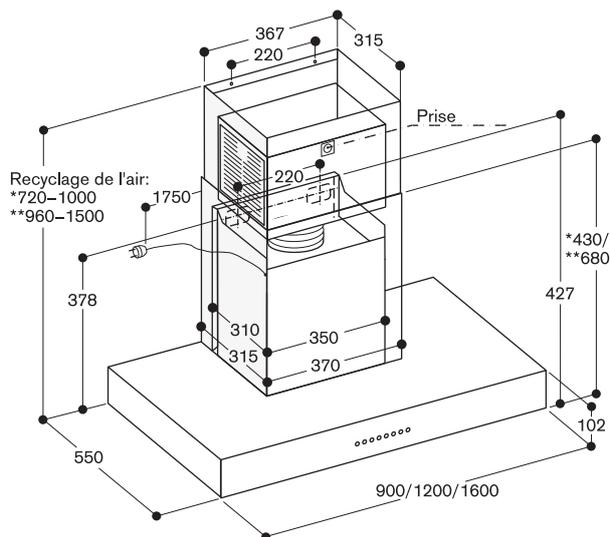
Module de recyclage avec 2 filtres à charbon actif, installé dans la cheminée intérieure. Les cheminées pour recyclage sont prévues à cet effet.

En cas d'installation d'une hotte en mode évacuation extérieure reliée au conduit d'évacuation d'une cheminée ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée.

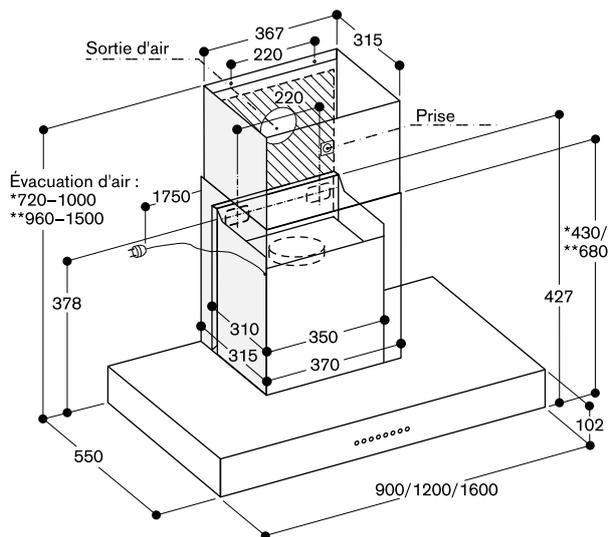
Valeurs de raccordement

Puissance totale: 0.05 kW.

Câble de raccordement 1.8 m, avec prise.



- * Avec la cheminée pour recyclage AD 442 112 adaptée pour des hauteurs de plafond allant de 2,35 m à 2,60 m.
- ** Avec la cheminée pour recyclage AD 442 122 adaptée pour des hauteurs de plafond allant de 2,60 m à 3,10 m ; les chiffres se réfèrent aux mesures entre le sol et le bord inférieur de la cheminée de 1,60 m.



- * Avec la cheminée pour évacuation AD 442 012 adaptée pour des hauteurs de plafond allant de 2,35 m à 2,60 m.
- ** Avec la cheminée pour évacuation AD 442 022 adaptée pour des hauteurs de plafond allant de 2,60 m à 3,10 m ; les chiffres se réfèrent aux mesures entre le sol et le bord inférieur de la cheminée de 1,60 m.

Configurations recommandées pour les hottes îlot-/murales et les modules de ventilation Série 400

Exemple de planification 1

1 x AI 442 avec AR 400 143

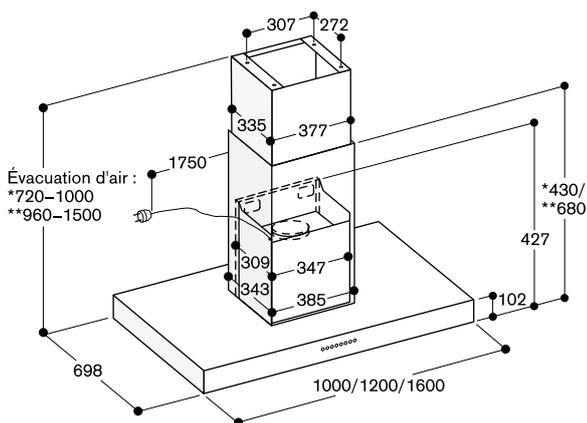
Tuyau rond, DN 150

Bon à savoir

- Pour une installation peu encombrante, le module de ventilation AR 400 143 pour montage dans la cheminée de l'AI 442 est la solution idéale.
- Selon la hauteur de la pièce, deux longueurs de cheminée sont disponibles.
- La distance minimale par rapport aux appareils électriques est de 600 mm. Par rapport aux appareils à gaz, la distance minimale est de 700 mm.
- Les tours de montage nécessaires sont jointes aux accessoires d'installation des cheminées.
- Différents accessoires d'installation appropriés sont disponibles pour l'évacuation ou le recyclage de l'air (voir liste d'accessoires).

Liste d'accessoires 1 (évacuation de l'air)

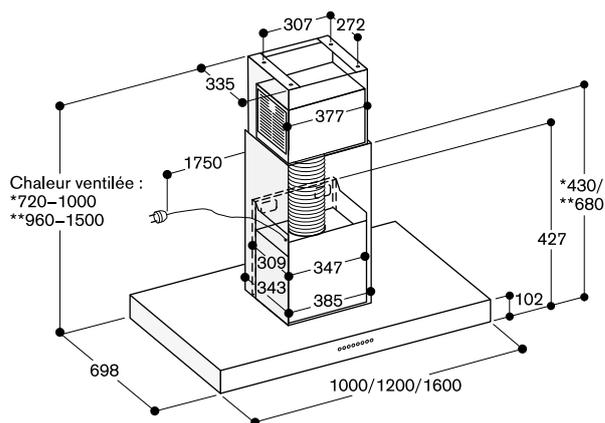
- 1 x AR 400 143 (module de ventilation pour le montage dans la cheminée de l'AI 442/AW 442)
- 1 x AD 442 016 (cheminée d'évacuation de l'air en acier inox pour hauteur de pièce entre 2,35 m et 2,60 m) ou
- 1 x AD 442 026 (cheminée d'évacuation de l'air en acier inox pour hauteur de pièce entre 2,60 m et 3,10 m)
- 1-2 x AD 752 010 (tuyau rond, DN 150), selon la hauteur de pièce
- 1 x AD 990 090 (bande adhésive pour assembler les conduits)
- En option: 1 x AD 442 396 (garniture de plafond en acier inox pour îlot)



- * Avec la cheminée pour évacuation AD 442 016 adaptée pour des hauteurs de plafond allant de 2,35 m à 2,60 m.
 ** Avec la cheminée pour évacuation AD 442 026 adaptée pour des hauteurs de plafond allant de 2,60 m à 3,10 m ; les chiffres se réfèrent aux mesures entre le sol et le bord inférieur de la cheminée de 1,60 m.

Liste d'accessoires 2 (recyclage de l'air)

- 1 x AR 400 143 (module de ventilation pour le montage dans la cheminée de l'AI 442/AW 442)
- 1 x AA 442 810 (module de recyclage de l'air avec filtre à charbon actif)
- 1 x AD 442 116 (cheminée de recyclage de l'air en acier inox pour hauteur de pièce entre 2,35 m et 2,60 m) ou
- 1 x AD 442 126 (cheminée de recyclage de l'air en acier inox pour hauteur de pièce entre 2,60 m et 3,10 m)
- En option: 1 x AD 442 396 (garniture de plafond en acier inox pour îlot)



- * Avec la cheminée pour recyclage AD 442 116 adaptée pour des hauteurs de plafond allant de 2,35 m à 2,60 m.
 ** Avec la cheminée pour recyclage AD 442 126 adaptée pour des hauteurs de plafond allant de 2,60 m à 3,10 m ; les chiffres se réfèrent aux mesures entre le sol et le bord inférieur de la cheminée de 1,60 m.

Exemple de planification 2 1 x AW 442 avec AR 400 143

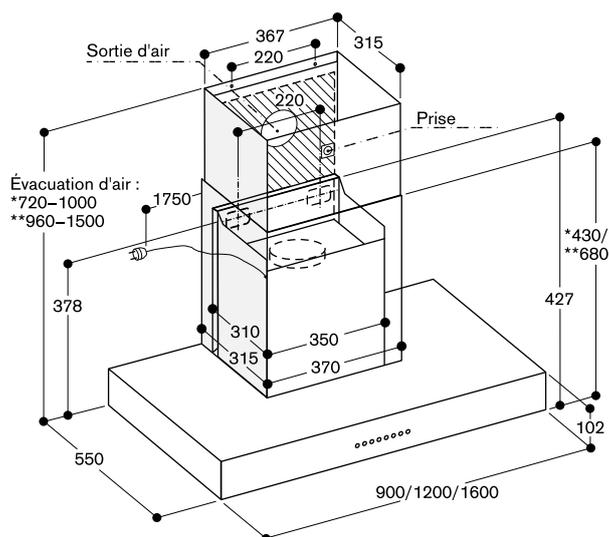
Tuyau rond, DN 150

Bon à savoir

- Pour un montage peu encombrant, le module de ventilation AR 400 143 est la solution idéale pour une installation dans une cheminée AW 442
- Selon la hauteur de la pièce, deux longueurs de cheminée sont disponibles.
- La distance minimale par rapport aux appareils électriques est de 600 mm. Par rapport aux appareils à gaz, la distance minimale est de 700 mm.
- Différents accessoires d'installation appropriés sont disponibles pour l'évacuation ou le recyclage de l'air (voir liste d'accessoires).

Liste d'accessoires 1 (évacuation de l'air)

- 1 x AR 400 143 (module de ventilation pour le montage dans la cheminée de l'AI 442/AW 442)
- 1 x AD 442 012 (cheminée d'évacuation de l'air en acier inox pour hauteur de pièce entre 2,35 m et 2,60 m) ou
- 1 x AD 442 022 (cheminée d'évacuation de l'air en acier inox pour hauteur de pièce entre 2,60 m et 3,10 m)
- 1-2 x AD 752 010 (tuyau rond, DN 150), selon la hauteur de pièce
- 1 x AD 990 090 (bande adhésive pour assembler les conduits)
- En option: 1 x AD 442 392 (garniture de plafond en acier inox, mur)

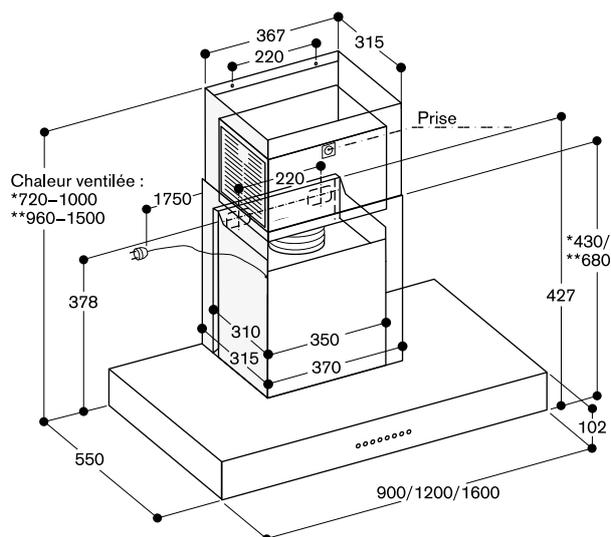


* Avec la cheminée pour évacuation AD 442 012 adaptée pour des hauteurs de plafond allant de 2,35 m à 2,60 m.

** Avec la cheminée pour évacuation AD 442 022 adaptée pour des hauteurs de plafond allant de 2,60 m à 3,10 m ; les chiffres se réfèrent aux mesures entre le sol et le bord inférieur de la cheminée de 1,60 m.

Liste d'accessoires 2 (recyclage de l'air)

- 1 x AR 400 143 (module de ventilation pour le montage dans la cheminée de l'AI 442/AW 442)
- 1 x AA 442 810 (module de recyclage de l'air avec filtre à charbon actif)
- 1 x AD 442 112 (cheminée de recyclage de l'air en acier inox pour hauteur de pièce entre 2,35 m et 2,60 m) ou
- 1 x AD 442 122 (cheminée de recyclage de l'air en acier inox pour hauteur de pièce entre 2,60 m et 3,10 m)
- En option: 1 x AD 442 392 (garniture de plafond en acier inox, mur)



* Avec la cheminée pour recyclage AD 442 112 adaptée pour des hauteurs de plafond allant de 2,35 m à 2,60 m.

** Avec la cheminée pour recyclage AD 442 122 adaptée pour des hauteurs de plafond allant de 2,60 m à 3,10 m ; les chiffres se réfèrent aux mesures entre le sol et le bord inférieur de la cheminée de 1,60 m.



AR 400 142	CHF	2'100.-
Boîtier métal	CHF	1'949.86
Débit d'air maximal 830 m ³ /h		
Evacuation extérieure		
Installation intérieure		

Prix sans TAR	CHF	5.99
	CHF	5.56

Accessoires en option

AA 400 510	CHF	271.-
Contacteur de fenêtre	CHF	251.62
Peut être combiné avec les appareils de la série 400, sans moteur.		

Module de ventilation Série 400 AR 400

- Moteur puissant pour combinaison avec des appareils d'aspiration sans moteur de la Série 400
- Technologie BLDC efficace

Performances

Performances et le niveau de bruit 3/ Intensive:
Sortie d'air selon la norme DIN EN 61591e
Puissance acoustique et pression acoustique en fonction de l'installation.

Evacuation extérieure:
670/830 m³/h.

Les niveaux de puissance dépendent de l'appareil d'aspiration sans moteur.

Equipement

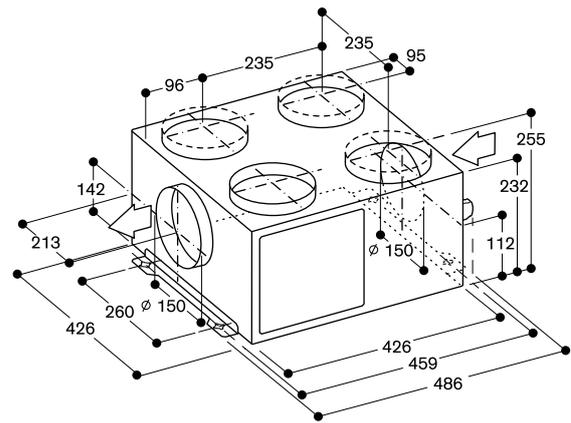
3 puissances d'aspiration contrôlées électroniquement et 1 position intensive.
Technologie d'aspiration avec un moteur BLDC très efficace.
Boîtier métal, plaqué zinc.
Raccordement entrée d'air:
1 x Ø 150 mm cylindrique,
4 x Ø 150 mm cylindrique.
Raccordement sortie d'air:
1 x Ø 150 mm cylindrique.
Couvercle pour la fermeture des entrées d'air.
Support de fixation au plafond ou sur une paroi de meuble, inclus.

Instructions de montage

Caisson moteur en combinaison avec appareils d'aspiration sans moteur de la Série 400.
Raccordement de l'appareil via un câble réseau.
Installation dans un meuble: possible dans un tiroir double ou sur le sol avec une découpe dans le plancher bas du meuble. Possible dans meuble sans plinthes.
L'installation dans une pièce séparée permet une réduction du niveau sonore dans la cuisine.
Pour une installation dans la cave ou dans une pièce attenante, merci de vous référer aux conseils d'installation aux pages 183 - 186.
En cas d'installation d'une hotte en mode évacuation extérieure reliée au conduit d'évacuation d'une cheminée ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée.

Valeurs de raccordement

Puissance totale: 0.24 kW.
Câble de raccordement 1.8 m, avec prise.
Câble réseau 5 m.





AR 400 143	CHF	1'260.-
Boîtier métal	CHF	1'169.92
Débit d'air maximal 970 m ³ /h		
Evacuation extérieure ou recyclage		
Installation dans cheminée de hotte		
AI/AW 442		

Prix sans TAR	CHF	5.99
	CHF	5.56

Accessoires en option

AA 400 510	CHF	271.-
Contacteur de fenêtre	CHF	251.62
Peut être combiné avec les appareils de la série 400, sans moteur.		

Module de ventilation Série 400

AR 400

- Moteur puissant pour combinaison avec des appareils d'aspiration sans moteur de la Série 400
- Technologie BLDC efficace
- Installation compacte, besoin de peu d'espace pour être placé dans la cheminée de AI/AW 442

Performances

Performances et le niveau de bruit 3/ Intensive:
Sortie d'air selon la norme DIN EN 61591e
Puissance acoustique et pression acoustique en fonction de l'installation.

Evacuation extérieure:
640/970 m³/h.

Les niveaux de puissance dépendent de l'appareil d'aspiration sans moteur.

Equipement

3 puissances d'aspiration contrôlées électroniquement et 1 position intensive.

Technologie d'aspiration avec un moteur BLDC très efficace.
Isolation phonique incluse pour une réduction du niveau sonore.

Boîtier métal, plaqué zinc.
Raccordement sortie d'air:
1 x Ø 150 mm cylindrique.

Instructions de montage

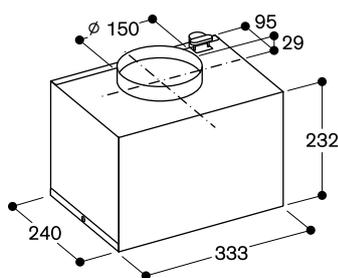
Module de ventilation en combinaison avec le AI/AW 442 sans moteur
Raccordement de l'appareil via un câble réseau.

Installation du caisson moteur dans la cheminée de AI/AW 442.

En cas d'installation d'une hotte en mode évacuation extérieure reliée au conduit d'évacuation d'une cheminée ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée.

Valeurs de raccordement

Puissance totale: 0.23 kW.





AR 401 142	CHF	2'380.-
inox	CHF	2'209.84
Débit d'air maximal 910 m ³ /h		
Evacuation extérieure		
montage sur paroi extérieure		

Prix sans TAR	CHF	5.99
	CHF	5.56

Accessoires d'installation		
AD 702 052	CHF	324.-
Boîtier mural	CHF	300.84
télescopique		
DN 200 rond		

Accessoires en option		
AA 400 510	CHF	271.-
Contacteur de fenêtre	CHF	251.62
Peut être combiné avec les appareils de la série 400, sans moteur.		

Module de ventilation Série 400 AR 401

- Moteur puissant pour combinaison avec des appareils d'aspiration sans moteur de la Série 400
- Technologie BLDC efficace

Performances

Performances et niveau de bruit 3/ Intensive:
Sortie d'air selon la norme DIN EN 61591e

Puissance acoustique et pression acoustique en fonction de l'installation.

Evacuation extérieure:
720/910 m³/h.

Les niveaux de puissance dépendent de l'appareil d'aspiration sans moteur.

Equipement

3 puissances d'aspiration contrôlées électroniquement et 1 position intensive.

Technologie d'aspiration avec un moteur BLDC très efficace.
Isolation phonique incluse pour une réduction du niveau sonore.
Caisson en inox.
Raccordement entrée d'air: 1 x Ø 200 mm cylindrique.
Support de fixation pour installation sur mur extérieur, inclus.

Instructions de montage

Caisson moteur en combinaison avec appareils d'aspiration sans moteur de la Série 400.

Raccordement de l'appareil via un câble réseau.

L'installation à l'extérieur permet une réduction du niveau sonore dans la cuisine.

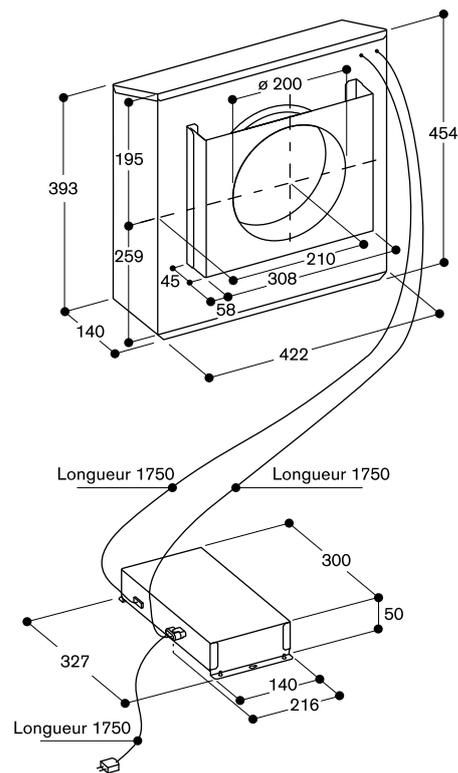
Installation sur un mur extérieur.

Le boîtier électronique doit obligatoirement être installé à l'intérieur de l'habitation.

En cas d'installation d'une hotte en mode évacuation extérieure reliée au conduit d'évacuation d'une cheminée ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée.

Valeurs de raccordement

Puissance totale: 0.18 kW.
Câble de raccordement 1.8 m, avec prise.
Câble réseau 5 m.





AR 400 132	CHF	1'410.-
Boîtier métal	CHF	1'309.19
Débit d'air maximal 780 m ³ /h		
Evacuation extérieure		
Installation intérieure		

Prix sans TAR	CHF	5.99
	CHF	5.56

Accessoires en option

AA 400 510	CHF	271.-
Contacteur de fenêtre	CHF	251.62
Peut être combiné avec les appareils de la série 400, sans moteur.		
AD 754 047	CHF	84.-
Pièce de connexion pour 2 x Ø 150 mm	CHF	77.99
Rond à adapter sur moteur AR400132.		

Accessoires d'installation pour tuyaux d'évacuation voir pages 250–263.

Module de ventilation Série 400 AR 400

- Moteur puissant pour combinaison avec des appareils d'aspiration sans moteur de la Série 400
- Technologie BLDC efficace
- Très silencieux grâce à une isolation phonique brevetée.

Performances

Performances et niveau de bruit 3 / Intensive:
Sortie d'air selon la norme DIN EN 61591e
Puissance acoustique et pression acoustique en fonction de l'installation.

Evacuation extérieure:
680 / 780 m³/h.

Les niveaux de puissance dépendent de l'appareil d'aspiration sans moteur.

Equipement

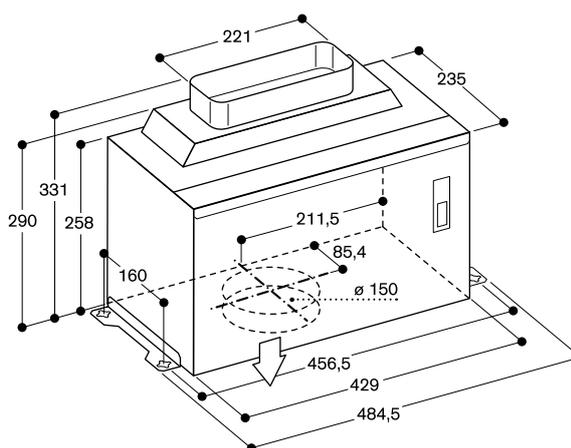
3 vitesses électroniques et 1 position intensive.
Technologie d'aspiration très efficace, moteur BLDC.
Isolation phonique incluse pour une réduction du niveau sonore.
Boîtier métal, plaqué zinc.
Raccordement entrée d'air: 1 x Ø 150 mm raccord plat.
Raccordement sortie d'air: 1 x Ø 150 mm cylindrique.
Pièce de connexion pour entrée d'air 1 x Ø 150 mm rond livrée de série ou 2 x Ø 150 mm à commander en accessoire.
Equerres de fixation pour montage au plafond ou au niveau du plancher bas du meuble livrées de série.

Instructions de montage

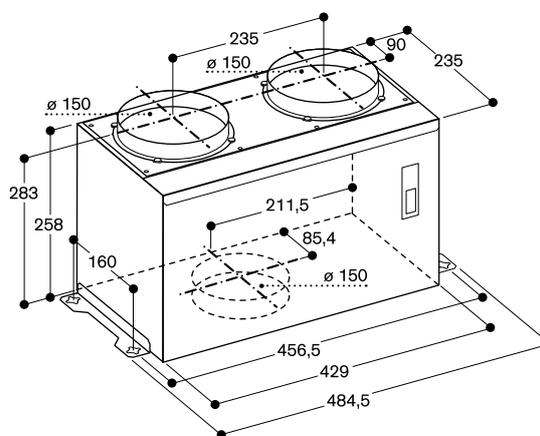
Caisson moteur en combinaison avec appareils d'aspiration sans moteur de la Série 400.
Raccordement de l'appareil via un câble réseau.
L'installation dans une pièce séparée permet une réduction du niveau sonore dans la cuisine.
Pour une installation dans la cave ou dans une pièce attenante, merci de vous référer aux conseils d'installation aux pages 182 – 184.
Installation dans meuble bas en position verticale ou horizontale, selon la direction souhaitée des gaines d'évacuation. Une découpe dans le plancher bas du meuble est nécessaire.
Si le conduit d'une hotte en mode d'évacuation extérieure est relié au conduit d'évacuation d'une cheminée ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée.

Valeurs de raccordement

Puissance totale: 0.17 kW.
Câble de raccordement 1.8 m, avec fiche.
Câble réseau 5 m.



AD 754 047 et AR 400 132





AR 410 110	CHF	1'610.-
Boîtier métal	CHF	1'494.89
Puissance de ventilation max. 665 m ³ /h		
Recyclage		
Installation dans meuble bas.		

Prix sans TAR	CHF	5.99
	CHF	5.56

Accessoires d'installation

AA 410 110	CHF	220.-
2 filtres à charbon actif	CHF	204.27

Pour le recyclage de l'air.

Combinable avec moteur AR410110.

AA 410 112	CHF	525.-
2 filtres à charbon actif pouvant être régénérés	CHF	487.47

Pour le recyclage de l'air.

Combinable avec moteur AR410110.

Accessoires d'installation pour tuyaux d'évacuation voir pages 250–263.

Module de ventilatio Série 400

AR 410

- Moteur puissant pour combinaison avec des appareils d'aspiration sans moteur de la Série 400
- Technologie BLDC efficace
- Très silencieux grâce à une isolation phonique brevetée.

Performances

Performances et niveau de bruit 3 / Intensive:

Sortie d'air selon la norme DIN EN 61591e

Puissance acoustique et pression acoustique en fonction de l'installation.

Recyclage:

575 / 665 m³/h.

Les niveaux de puissance dépendent de l'appareil d'aspiration sans moteur.

Equipement

3 vitesses électroniques et 1 position intensive.

Technologie d'aspiration très efficace, moteur BLDC.

Isolation phonique incluse pour une réduction du niveau sonore.

Boîtier métal, plaqué zinc.

Raccordement entrée d'air:

1 x Ø150 mm raccord plat.

Livré avec équerres de fixation pour une installation dans la partie basse du meuble.

2 filtres à charbon actif livrés de série. Le filtre est adapté à la préparation de poissons et fruits de mer grâce à un traitement spécial.

Changer le filtre environ 1x/an selon l'habitude de cuisson.

Instructions de montage

Caisson moteur en combinaison avec appareils d'aspiration sans moteur de la Série 400.

Raccordement de l'appareil via un câble réseau.

Installation dans meuble bas possible avec une découpe dans le plancher bas du meuble ou bien derrière le meuble bas si le moteur est posé au sol. Merci de vous référer aux conseils d'installation pages 182 – 184.

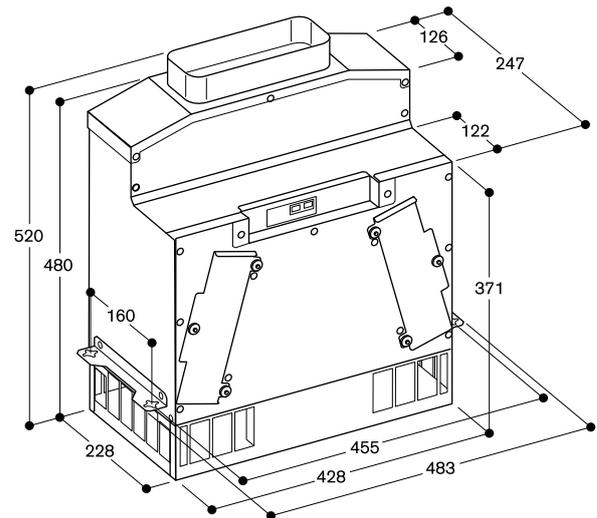
Il faut à garder une accessibilité au moteur pour permettre le remplacement des filtres.

Valeurs de raccordement

Puissance totale: 0.17 kW.

Câble de raccordement 1.75 m, avec fiche.

Câble réseau 2 m.





AR 403 122	CHF	1'410.-
Boîtier métal	CHF	1'309.19
Puissance d'aspiration max. 890 m ³ /h		
Evacuation extérieure		
Montage à l'intérieur		

Prix sans TAR	CHF	5.99
	CHF	5.56

Accessoires en option

AA 400 510	CHF	271.-
Contacteur de fenêtre	CHF	251.62
Peut être combiné avec les appareils de la série 400, sans moteur.		

Module de ventilatio Série 400

AR 403

- Moteur puissant pour combinaison avec des appareils d'aspiration sans moteur de la Série 400
- Technologie BLDC efficace
- Installation compacte et peu encombrante dans socle 10 cm de haut

Performances

Performances et niveau de bruit 3/ Intensive:
Sortie d'air selon la norme DIN EN 61591e
Puissance acoustique et pression acoustique en fonction de l'installation.

Evacuation extérieure:
730 / 890 m³/h.

Les niveaux de puissance dépendent de l'appareil d'aspiration sans moteur.

Equipement

3 puissances d'aspiration contrôlées électroniquement et 1 position intensive.

Technologie d'aspiration avec un moteur BLDC très efficace.
Boîtier métal, plaqué zinc.
Raccordement entrée d'air :
1 x Ø 150 mm rond.
Raccordement sortie d'air:
1 x Ø 150 mm gaine plate.
Support de fixation au plafond ou sur une paroi de meuble, inclus.

Instructions de montage

Caisson moteur en combinaison avec appareils d'aspiration sans moteur de la Série 400.

Raccordement de l'appareil via un câble réseau.

Installation de la base avec découpe à l'intérieure de l'armoire pour la circulation d'air, possible.

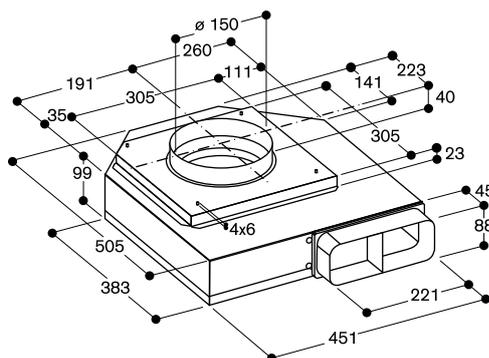
Raccord possible de 2 x VL avec collecteur d'air (AD 704 047, AD 854 047).

Pour une installation dans la cave ou dans une pièce attenante, merci de vous référer aux conseils d'installation aux pages 182 – 184.

Lors de l'installation d'une hotte avec évacuation et un raccordement de cheminée, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée.

Valeurs de raccordement

Puissance totale: 0.18 kW.
Câble de raccordement 1.8 m, avec prise.
Câble réseau 2 m.





AR 413 122	CHF	1'610.-
Boîtier métal	CHF	1'494.89
Puissance de ventilation max. 760 m³/h		
Recyclage		
Montage à l'intérieur		

Prix sans TAR	CHF	5.99
	CHF	5.56

Accessoires d'installation

AA 010 410	CHF	397.-
Grille d'évacuation	CHF	368.62
d'air.		

Couleur acier inox 90 cm, avec éléments de fixation. Hauteur adaptable.

Accessoires en option

AA 413 110	CHF	220.-
Filter à charbon actif	CHF	204.27
pour caisson moteur dans socle AR 413 121/122		

Module de ventilation Série 400 AR 413

- Moteur puissant pour combinaison avec des appareils d'aspiration sans moteur de la Série 400
- Technologie BLDC efficace
- Installation compacte et peu encombrante dans socle 10 cm de haut

Performances

Performances et le niveau de bruit 3/ Intensive:
Sortie d'air selon la norme DIN EN 61591e
Puissance acoustique et pression acoustique en fonction de l'installation.

Recyclage:
620/760 m³/h.

Les niveaux de puissance dépendent de l'appareil d'aspiration sans moteur.

Equipement

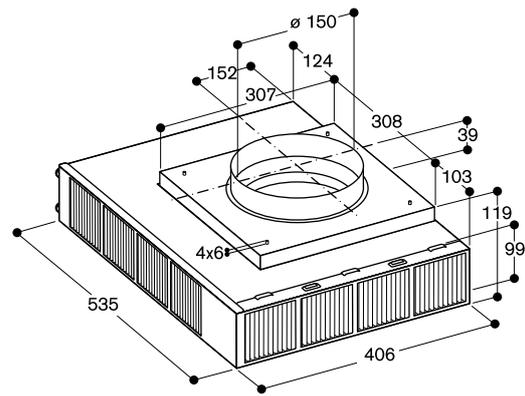
3 puissances d'aspiration contrôlées électroniquement et 1 position intensive.
Technologie d'aspiration avec un moteur BLDC très efficace.
Boîtier métal, plaqué zinc.
Raccordement entrée d'air: 1 x Ø 150 mm rond.
Support de fixation au plafond ou sur une paroi de meuble, inclus.
2 filtres à charbon actif livrés de série.

Instructions de montage

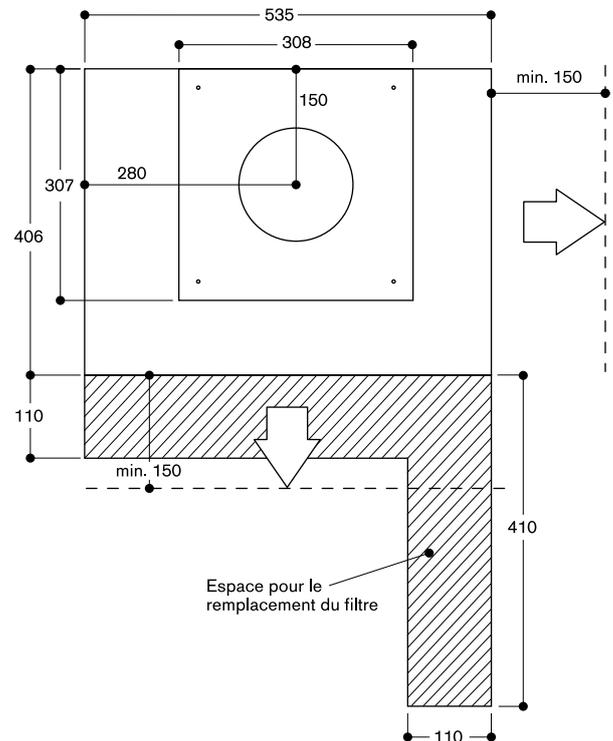
Caisson moteur en combinaison avec appareils d'aspiration sans moteur de la Série 400.
Raccordement de l'appareil via un câble réseau.
Installation de la base avec découpe à l'intérieure de l'armoire pour la circulation d'air, possible.
Délai de renouvellement du filtre à charbon actif tous les 1 à 1,5 ans, en fonction de la fréquence d'utilisation.
Assurer l'accessibilité du module de soufflante pour le remplacement du filtre.
Espace minimum recommandé entre les ouvertures des filtres et la paroi latérale du meuble s'il n'y a pas de grille de ventilation directement sur l'avant: 15 cm.

Valeurs de raccordement

Puissance totale: 0.18 kW.
Câble de raccordement 1.8 m, avec prise.
Câble réseau 2 m.



Vue de dessus





• 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 400 132



• AR 410 110



• AI 442/AW 442



• AR 400 142



• AR 401 142



• AR 400 143

Les appareils de ventilation sans moteur disposent d'un câble de raccordement moteur sur lequel est raccordé le ventilateur externe Gaggenau. Le câble transporte, sur ses 6 conducteurs, la commande des quatre niveaux de puissance.

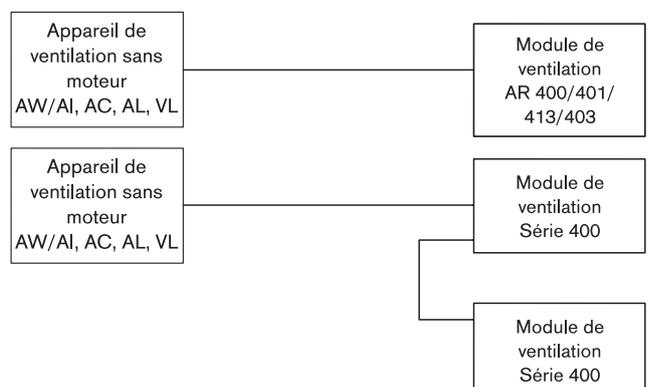
Pour le raccordement de deux modules de ventilation (p. ex. à une hotte de plafond) le signal de commande est réparti sur deux câbles de raccordement moteur à l'aide de l'amplificateur. Pour la puissance de commutation double qui est requise, l'amplificateur dispose d'un câble supplémentaire avec fiche.

Autres possibilités de commande.

Sur demande, il existe la possibilité de raccorder le signal du câble de raccordement moteur à une installation de ventilation déjà disponible dans le bâtiment, pour que celle-ci puisse réagir de manière adaptée à l'activité de la ventilation Gaggenau.

La responsabilité du mode d'action de l'ensemble du système de ventilation incombe alors au planificateur en question.

La garantie du fonctionnement électrique est maintenue tant que ses spécifications sont respectées.



Instructions de planification

Une bonne planification de la ventilation a pour but d'aspirer rapidement toutes des vapeurs de cuisson hors de la cuisine. Pour vous aider à planifier et effectuer votre installation correctement, voici quelques instructions de planification importantes de nos spécialistes de la ventilation.

La planification d'une ventilation est largement déterminée en fonction du besoin d'aération de la cuisine et du débit d'air. Le besoin d'aération de la cuisine doit être calculé sur la base du débit d'air qu'un appareil de ventilation peut fournir, compte tenu de l'influence de toutes les pièces de ventilation.

Le besoin d'aération de la cuisine:

Le débit d'air de tout le système de ventilation doit être défini en fonction du besoin d'aération de la cuisine. Pour ce faire, les dimensions de la cuisine et un taux de renouvellement de l'air adapté au volume de la pièce servent souvent de base de planification. Nous recommandons cette méthode uniquement à partir d'une distance de plus de 1,20 m entre la ventilation et la table de cuisson, c'est-à-dire dans le cas d'une hotte de plafond.

- En mode évacuation de l'air, le besoin d'aération de la cuisine est calculé avec le facteur 10 pour définir le taux de renouvellement de l'air.
- Si l'on utilise toutefois des appareils de cuisine spéciaux tels que grill, teppan yaki, wok ou friteuse, le facteur 12 est pris en compte pour le calcul.
- En mode recyclage de l'air, le besoin d'aération de la cuisine est en général calculé avec le facteur 12 pour définir le taux de renouvellement de l'air.

Si la distance entre la ventilation et la table de cuisson est inférieure à 1,20 m, les facteurs décrits ci-après doivent impérativement être pris en compte, pour garantir que le plus gros de la vapeur soit directement aspiré en phase ascendante au niveau de la table de cuisson.

- **La dimension et l'architecture de la cuisine:** plus la cuisine est grande, plus les mouvements d'air dans la pièce sont nombreux et plus le besoin d'aération de la cuisine est important.

- **Les appareils de cuisson:** le choix de la table de cuisson a une influence déterminante. Chaque table de cuisson produit des vapeurs de cuisson de nature et de quantité différentes. Plus la table de cuisson est large, plus la puissance de la ventilation devrait être élevée. Si des appareils de cuisson spéciaux sont posés tels que friteuse, teppan yaki, wok ou encore grill, la ventilation doit avant tout disposer d'une réserve de débit suffisante. Car ici, il faut s'attendre à une production de vapeur plus importante. De ce fait, nous recommandons d'installer ces appareils si possible au centre de la configuration et non pas aux extrémités de la table de cuisson.

- **Le type de ventilation:** chaque type de ventilation possède des caractéristiques spécifiques, qui ont une influence sur le besoin d'aération de la cuisine. Les systèmes de ventilation, comme par exemple la hotte ou l'aérateur de plan de cuisson, se distinguent par une aspiration directement au niveau du plan de cuisson. Ainsi, la vapeur de cuisson ascendante se diffuse moins dans l'air ambiant. En règle générale, le besoin d'aération de la cuisine est ici moins important que dans le cas des ventilations placées à 80 cm ou plus du plan de cuisson.

- **Le mode de fonctionnement:** toutes les ventilations Gaggenau peuvent fonctionner aussi bien en mode évacuation de l'air qu'en mode recyclage de l'air. En mode recyclage, il faut veiller à ce que le filtre à charbon actif supplémentaire n'entraîne pas un débit d'air réduit par rapport au mode évacuation de l'air. Plus la surface du filtre à charbon actif est grande, plus la ventilation est comparable, dans son fonctionnement, à une solution d'évacuation de l'air en termes d'aspiration et de bruit. En mode évacuation de l'air, le débit d'air réel dépend aussi essentiellement des conduits, en plus de la puissance de ventilation.

Facteurs d'influence importants sur le débit d'air:

- Les ventilateurs: les appareils de ventilation Gaggenau sont équipés de ventilateurs extrêmement puissants et peuvent être combinés avec des modules de ventilation puissants adaptés, pour un fonctionnement en mode évacuation de l'air ou recyclage de l'air. Ces ventilateurs sont par ailleurs très résistants à la pression. Ils corrigent d'éventuelles pertes de pression d'un conduit et fonctionnent très efficacement avec un faible niveau sonore.
- Conduits et installation: afin d'obtenir les meilleurs résultats, les points suivants doivent être pris en compte lors de l'installation:

1. Posez des coudes à une distance minimale de 30 cm de la sortie d'air.
2. Evitez les réductions de section.
3. En présence de courbures, utilisez si possible des coudes larges.
4. Ne posez que des conduits à paroi interne lisse et plate.
5. Utilisez des conduits d'évacuation d'un diamètre de 125 mm minimum.
6. Privilégiez un tubage court.
7. Montez les caissons muraux avec des lamelles larges, des grilles à grosses mailles et en appliquant une contre-pression faible.
8. Garantissez un apport en air frais suffisant.

Pour voir si les conduits d'évacuation que vous avez planifiés garantissent le besoin d'aération indispensable à la cuisine, vous pouvez volontiers utiliser notre outil de calcul Rodun disponible sur notre page d'accueil (www.gaggenau.com).

Veillez également vous reporter à notre brochure sur la ventilation disponible sur notre site, dans laquelle vous trouverez des informations complètes sur les produits de ventilation Gaggenau et les instructions de planification détaillées de nos spécialistes de la ventilation.

Les hottes de plafond de la série 200, particulièrement polyvalente, s'intègrent soit directement dans l'architecture de la cuisine ou peuvent être posées directement sur le plafond.

L'aérateur de plan de cuisson est notre grande innovation de l'année 1976. C'est une solution idéale lorsque le système de ventilation ne doit pas être visible ni se trouver à hauteur de la tête. Sa largeur de seulement 8,5 cm est également extraordinaire dans la gamme Vario Série 200. En toute discrétion, il élimine silencieusement les odeurs, les vapeurs de cuisson et les particules de graisse.

La hotte murale est la solution idéale en l'absence de meubles hauts. Avec des largeurs comprises entre 70 et 120 cm, les appareils en acier inox sont un véritable point d'orgue. Avec leur face inférieure plane et facile à nettoyer, ils assurent une élimination quasi totale des odeurs. Aussi belle que soit leur apparence, elles sont également très utiles.

La hotte îlot impressionne par son mode de fonctionnement ainsi que par ses dimensions avec des largeurs comprises entre 90 et 160 cm. Que ce soit dans le design classique en caisson ou en escalier, les appareils fonctionnent de manière ultra-efficace grâce au filtre à graisse à aspiration périphérique et au flux d'air optimal à l'intérieur. Les LED intégrées assurent un éclairage lumineux puissant.



La hotte de plafond



L'aérateur de plan de cuisson



La hotte murale



AC 231 120	CHF	5'730.-
Inox et verre	CHF	5'320.33
Largeur: 120 cm		
Recyclage		

Prix sans TAR	CHF	11.97
	CHF	11.11

Accessoires en option

AA 200 120	CHF	608.-
Filter à charbon actif pour montage ultérieur pour AH 273/198	CHF	562.67
Pour plafond ventilation AC 231		

Aérateur de plafond de la série 200 AC 231

- Installation simple et rapide directement sous le plafond
- Aspiration périphérique avec surface en verre lisse, facile à nettoyer
- dimmable, éclairage LED indirect
- Recyclage

Performances

Puissance position 3 / intensive :
Puissance d'aspiration mesurée selon la norme DIN EN 61591.
Puissance acoustique mesurée selon EN 60704-3.
Pression acoustique mesurée selon EN 60704-2-13.
Réduction des odeurs en recyclage selon EN 61591.
Recyclage:
780 / 850 m³/h.
70 / 72 dB (A) re 1 pW.
56 / 58 dB (A) re 20 µPa.

Equipement

3 vitesses électroniques et 1 position intensive.
Télécommande incluse.
Fonction aspiration intermittente, 10 min.
Fonction temporisation, 15M
Filtre à graisse avec indication de saturation.
Filtre à graisse en métal, résistant au lave-vaisselle.
Filtres à charbon actif inclus dans l'appareil.
Indicateur de saturation du filtre à charbon actif.
Possibilité de régénérer le filtre à charbon actif jusqu'à 4 fois.
Boîtier en acier inoxydable et couvercle du filtre en verre Gaggenau argent.
Éclairage LED indirect (4000 K), avec variateur d'intensité.
Puissance des ampoules 2 x 6 W
Intensité lumineuse: 14 lx
2 moteurs puissants.

Données de consommation

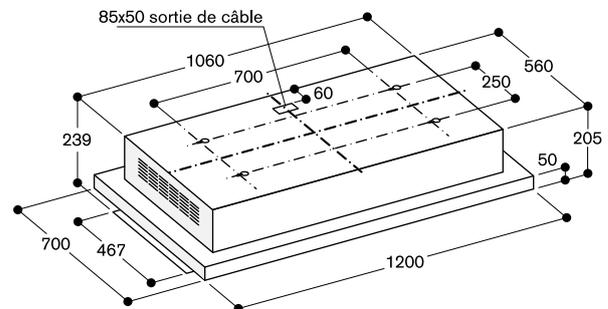
Niveau sonore min. 57 DB / max. 70 DB position normale.

Instructions de montage

Monté directement sous plafond.
Pour fixer le dispositif un substrat de support approprié est nécessaire. Le dispositif ne doit pas être monté directement sur des plaques de plâtre ou des matériaux légers.
Faire attention au positionnement des raccordements électriques.
Distance minimale recommandée entre les ouvertures latérales pour les filtres et le mur : 50 cm.
Distance minimale au-dessus d'une plaque gaz : 65 cm (minimum 70 cm si puissance totale du gaz est supérieure à 12 kW).
Distance minimale au dessus d'un appareil de cuisson électrique: 55 cm.
Distance maximale au-dessus de la table de cuisson 150 cm.
La capture des vapeurs sera inefficace si la ventilation au plafond est positionnée trop haut.
La table de cuisson ne doit pas être plus large que la ventilation au plafond.
Pour réaliser l'extraction de vapeur optimale, la ventilation du plafond doit au moins couvrir la levée. Il doit être

placé au centre. Il ne peut pas être combiné avec VF, VR, VP.
Poids de l'appareil: env. 41 kg.

Valeurs de raccordement
Puissance totale: 0.192 kW.
Prévoir un cordon secteur





AC 250 190	CHF	3'570.-
Inox	CHF	3'314.76
Largeur: 90 cm		
Evacuation extérieure ou recyclage		

Prix sans TAR	CHF	5.99
	CHF	5.56

Accessoires en option

AA 010 810	CHF	833.-
Module de recyclage avec 1 filtre CleanAir, pour une forte réduction des odeurs grâce à la grande surface de filtration Acier inox	CHF	773.44
Pour plafond ventilation AC 250 et AC 402		
AA 200 110	CHF	123.-
Recharge Filtre CleanAir pour modules de recyclage AA 200 812/816/AA 010 810.	CHF	114.21

Aérateur de plafond de la série 200 AC 250

- Intégration discrète dans la cuisine
- Moteur silencieux et économe en énergie
- Filtres à aspiration périphérique
- Dessous, surface lisse et facile d'entretien
- Evacuation extérieure ou recyclage

Performances

Puissance position 3 / intensive :
Puissance d'aspiration mesurée selon la norme DIN EN 61591.
Puissance acoustique mesurée selon EN 60704-3.
Pression acoustique mesurée selon EN 60704-2-13.
Réduction des odeurs en recyclage selon EN 61591.
Evacuation d'air:
570 / 780 m³/h.
64 / 71 dB (A) re 1 pW.
50 / 57 dB (A) re 20 µPa.
Recyclage:
500 / 570 m³/h.
65 / 72 dB (A) re 1 pW.
51 / 58 dB (A) re 20 µPa.

Equipement

3 vitesses électroniques et 1 position intensive.
Télécommande incluse.
Fonction aspiration intermittente, 10 min.
Fonction temporisation, 10M
Filtre à graisse avec indication de saturation.
Filtre à graisse en métal, résistant au lave-vaisselle.
Filtres recouverts d'une plaque en inox.
Lumière LED blanc neutre(4000 K), avec variateur d'intensité réglable.
Puissance des ampoules 4 x 6 W
Intensité lumineuse: 673 lx
Technologie d'aspiration très efficace, moteur BLDC.
Moteur réglable, sortie d'air sur les quatre côtés possible.
Raccord DN 150 rond.

Données de consommation

Classe d'efficacité énergétique A
Consommation énergétique 58.2 kWh/an.
Classe d'efficacité d'aspiration A.
Classe d'efficacité d'éclairage A.
Classe d'efficacité du filtre anti-graisse E.
Niveau sonore min. 49 DB / max. 64 DB position normale.

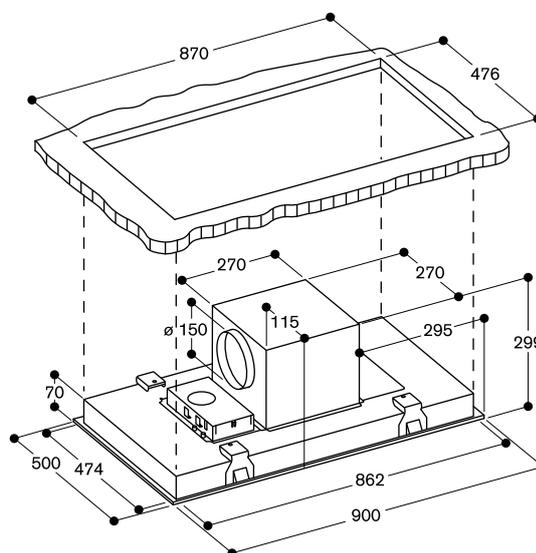
Instructions de montage

Installation dans un faux-plafond.
Pour fixer le dispositif un substrat de support approprié est nécessaire. Le dispositif ne doit pas être monté directement sur des plaques de plâtre ou des matériaux légers.
Distance minimale entre la hotte et le module filtre: 100 cm.
Pour le mode recyclage, un module Clean Air séparé est nécessaire.
Distance minimale au-dessus d'une plaque gaz : 65 cm (minimum 70 cm si puissance totale du gaz est supérieure à 12 kW).
Distance minimale au-dessus d'un appareil de cuisson électrique : 55 cm.
Distance maximale au-dessus de la table de cuisson 150 cm.

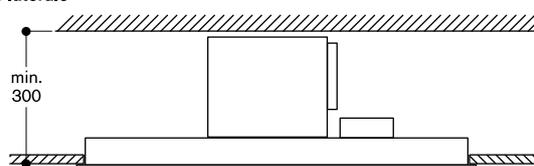
La capture des vapeurs sera inefficace si la ventilation au plafond est positionnée trop haut.
La table de cuisson ne doit pas être plus large que la ventilation au plafond.
Pour réaliser l'extraction de vapeur optimale, la ventilation du plafond doit au moins couvrir la levée. Il doit être placé au centre. Il ne peut pas être combiné avec VF, VR, VP.
Bien s'assurer durant l'installation qu'aucun bord tranchant et aucun obstacle n'obstruent la conduite.
Si le conduit d'une hotte en mode d'évacuation extérieure est relié au conduit d'évacuation d'une cheminée ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée.
Poids de l'appareil: env. 15 kg.

Valeurs de raccordement

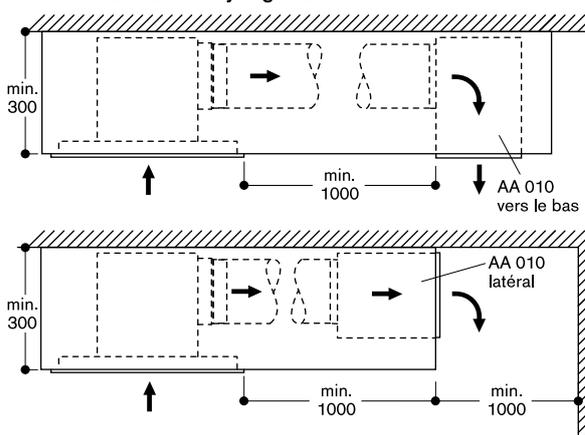
Puissance totale: 0.285 kW.
Cordon secteur 1.3 m avec prise.



Vue latérale



AC 250 avec module de recyclage de l'air AA 010 810





VL 041 115	CHF	1'320.-
Bandeau de commande inox	CHF	1'225.63
Largeur 8.5cm		
Elément principal		
Evacuation extérieure ou mode recyclage en combinaison avec un moteur séparé AR 403 121 / AR 413 121		
VL 040 115	CHF	1'190.-
Bandeau de commande inox	CHF	1'104.92
Largeur 8.5cm		
Elément supplémentaire		
Evacuation extérieure ou mode recyclage en combinaison avec un moteur séparé AR 403 121 / AR 413 121		
Prix sans TAR	CHF	2.49
	CHF	2.31

Accessoires d'installation

AD 724 041	CHF	36.-
Adapter pour supports CHF	CHF	33.43
de raccord pour tuyau rond ø 150 mm		
Nécessaire pour un raccordement latéral à l'appareil VL 414 avec AD 724 042.		
AD 724 042	CHF	143.-
Pièce de connexion	CHF	132.78
pour un raccordement rond ø 150.		
AD 854 046	CHF	72.-
Système de canal plat	CHF	66.85
avec lamelles de guidage de l'air, supports de raccord pour VL 414, ø 150 mm.		

Installationszubehör

AS 070 001	CHF	86.-
Traverse de liaison,	CHF	79.85
pour prolongement en cas de montage adjacent à VF ou VK.		
LS 041 001	CHF	65.-
Guide de l'air pour	CHF	60.35
VL 040/041 placé à côté d'appareils gaz.		
VV 200 014	CHF	104.-
Baguette de jonction	CHF	96.56
inox pour combinaison avec d'autres appareils Vario.		

Aérateur de plan de cuisson série 200 VL 041/VL 040

- Elément d'aération intégré dans la table de cuisson
- Aspiration optimale directement sur le plan de travail.
- Planification et installation facilitées en mode recyclage.

Performances

Débit d'air maximal en raccord avec moteur externe, voir pages 222 – 223.

Equipement

Elément de commande avec commutateur.
4 niveaux de puissance.
Grille d'aération lavable.
Filtre à graisse métallique lavable au lave-vaisselle.
Aucun raccord compris

Données de consommation

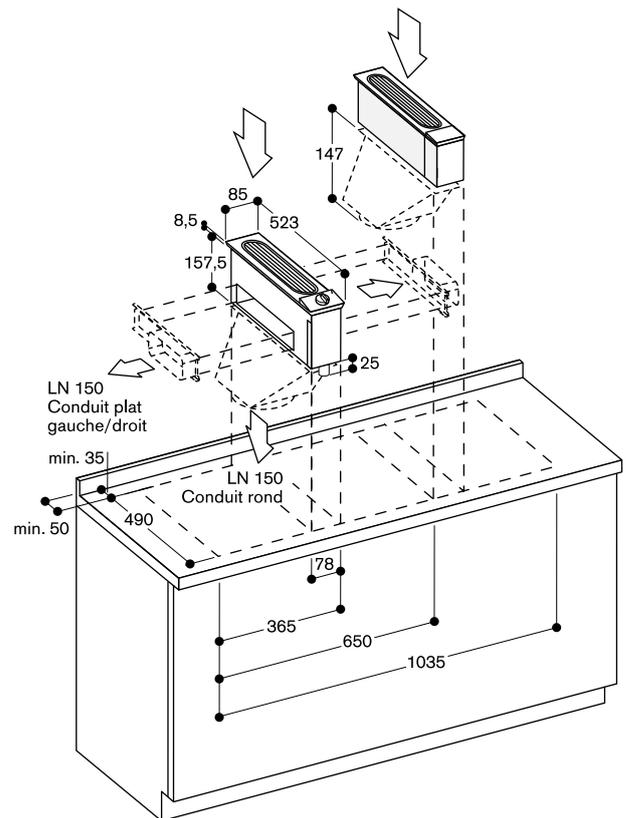
Les valeurs de consommation dépendent de la configuration avec le caisson moteur AR 403 121.
Classe d'efficacité énergétique B.
Consommation énergétique 70 kWh/an.
Efficacité Fan B.
Graisse classe d'efficacité du filtre F.
Bruit min. 52 DB / max. 67 DB niveau normal.

Instructions de montage

Evacuation extérieure en combinaison avec moteur séparé AR 403 121 ou mode recyclage avec moteur séparé AR 413 121.
Les configurations recommandées d'aérateurs de plan de cuisson avec modules de ventilation et leurs accessoires canaux se trouvent aux pages 250 – 263.
Largeur maximale du plan entre VL: 60 cm (exception VI/VE 270).
En cas d'utilisation près d'un appareil à gaz, le déflecteur d'air LS 041 001 est recommandé pour assurer la performance maximale de la table de cuisson.
En cas d'installation près d'appareils à gaz, les gaines plates ne doivent pas être utilisées.
En cas d'installation du déflecteur LS 041 001, il est impossible d'utiliser la poêle Wok WP 400 001.
Raccord vers le bas ou latéral: de série DN 150 rond. Canal plat avec supports de raccord AD 854046 (accessoire en option).
Lors d'une installation d'un système d'aération en mode évacuation - ou recyclage vers une autre pièce (par ex. vers une cave) - dans une pièce où se trouve une cheminée ou un système de chauffage à feu ouvert, il est nécessaire de s'assurer que le système électrique relié à la hotte comporte bien un commutateur de sécurité.

Valeurs de raccordement

Câble de raccordement:
1.5 m avec fiche.

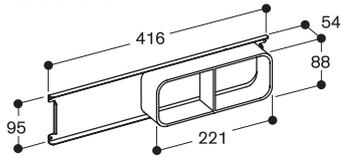


Raccord de tuyau Conduit plat gauche/droite
NW 150 avec AD 854 046

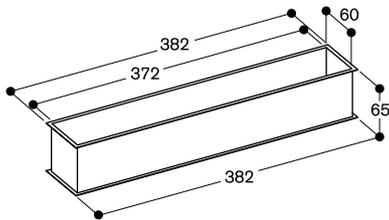
Raccord de tuyau Conduit rond inférieur
NW 150 avec AD 724 042

Raccord de tuyau Conduit rond gauche/droite
NW 150 avec AD 724 042 + AD 724 041

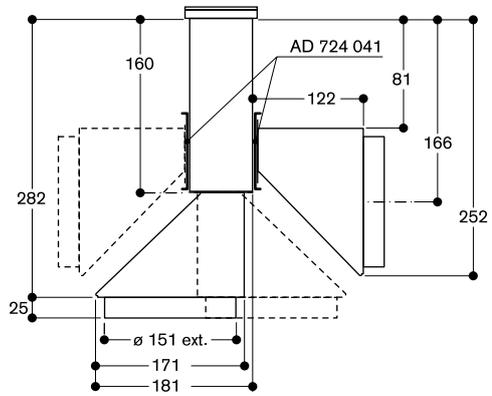
AD 854 046



AS 070 001



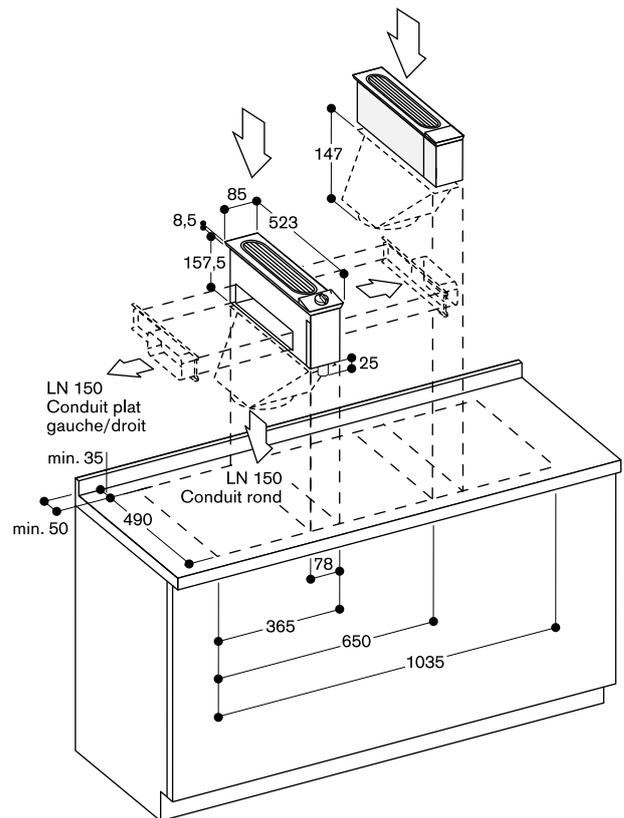
VL 040/041 avec AD 724 042/041



Configurations recommandées pour les aérateurs de plan de cuisson Vario et les modules de ventilation Série 200

Bon à savoir - pour une planification et une installation correctes

- Pour la cote de profondeur, veuillez tenir compte, au niveau du meuble, de la profondeur de l'appareil et des débords des plans de travail.
- Pour les aérateurs de plan de cuisson Vario, un raccordement des conduits est en général possible sur la droite, la gauche et le bas.
- En raison de la chaleur dégagée, aucun conduit en matière plastique ne doit être utilisé dans le cas d'un encastrement à côté d'un appareil à gaz (p. ex. système de conduits plats). Pour les conduits de l'aérateur de plan de cuisson Vario, nous recommandons ici un conduit flexible en aluminium dirigé vers le bas (accessoire AD 724 042).
- Veuillez noter qu'en raison de la profondeur des appareils, il n'est pas possible d'installer des conduits plats à droite ou à gauche sur les appareils suivants: Teppan Yaki Vario, grill électrique Vario, friteuse Vario, cuit vapeur Vario. Ici, nous recommandons soit un raccord sur l'autre côté soit un raccord dirigé vers le bas.
- Pour un guidage de l'air optimal, nous recommandons les conduits de DN 150.
- 2 conduits plats ou 2 conduits de section ronde doivent être joints avec un raccord.
- Pour le raccordement de 2 coudes (p. ex. horizontal à 90° et vertical à 90°) il convient d'utiliser un morceau de conduit plat que l'on coupera pour obtenir la longueur souhaitée.
- La bonne étanchéité des conduits est tout aussi importante pour éviter les fuites d'air, p. ex. à l'aide de la bande adhésive AD 990 090 (résistante à la chaleur et aux UV).



Raccord de tuyau Conduit plat gauche/droite
NW 150 avec AD 854 046

Raccord de tuyau Conduit rond inférieur
NW 150 avec AD 724 042

Raccord de tuyau Conduit rond gauche/droite
NW 150 avec AD 724 042 + AD 724 041

Exemple de planification 1**1 x VL 041 avec AR 413**

2 x conduits plats coudés à 90° ou 1 x conduit plat coudé à 90°

Combinaison

1 aérateur de plan de cuisson VL 041 combiné à un module de ventilation AR 413 121

Bon à savoir

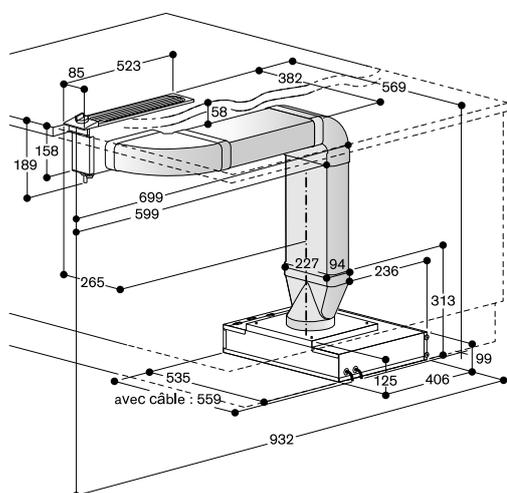
- Le raccordement au module de ventilation AR 413 121..
- Le module de ventilation peut être tourné dans tous les sens en fonction de la direction d'évacuation souhaitée ou de la possibilité de retirer le filtre.
- Pour une performance optimale, l'air rejeté a besoin de suffisamment de place pour être évacué (minimum 700 cm² de surface d'évacuation).

Liste des accessoires, placement sur îlot

- 1 x AD 854 046 (raccord pour VL 041, DN 150)
- 1 x AD 852 031 (conduit plat, coudé à 90° horizontal)
- 1 x AD 852 030 (conduit plat, coudé à 90° vertical)
- 1 x AD 852 010 (conduit plat)
- 1 x AD 852 041 (conduit plat, jonction ronde)
- 1 x AD 990 090 (bande adhésive pour rassembler les conduits)

Ensemble (équipements et accessoires):

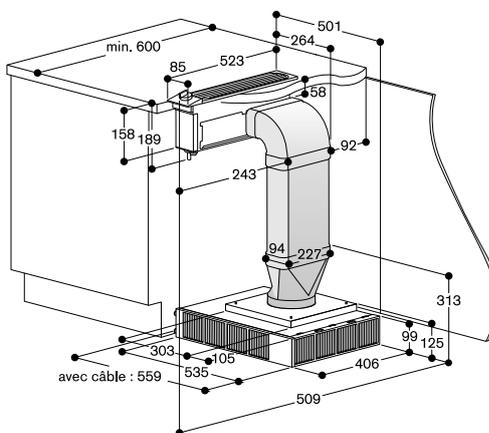
Inox: SET1VL2110

**Liste des accessoires, placement mural**

- 1 x AD 854 046 (raccord pour VL 041, DN 150)
- 1 x AD 852 030 (conduit plat, coudé à 90° vertical)
- 1 x AD 852 010 (conduit plat)
- 1 x AD 852 041 (conduit plat, jonction ronde)
- 1 x AD 990 090 (bande adhésive pour rassembler les conduits)

Ensemble (équipements et accessoires):

Inox: SET1VL2111

**Exemple de planification 2****1 x VL 041 avec AR 403 121**

2 x conduits plats coudés à 90° ou 1 x conduit plat coudé à 90°

Combinaison

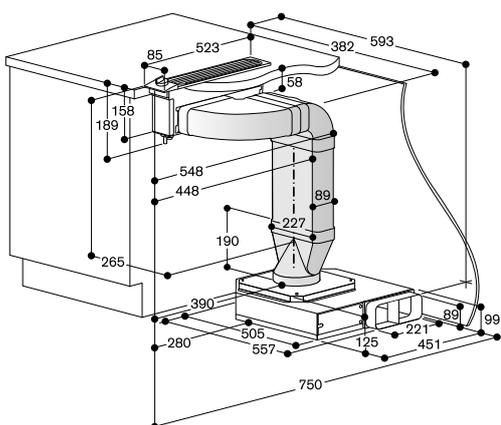
1 aérateur de plan de cuisson associé à un module de ventilation AR 403 121, mode évacuation de l'air

Liste des accessoires, placement sur îlot

- 1 x AD 854 046 (raccord pour VL 041, DN 150)
- 1 x AD 852 031 (conduit plat, coudé à 90° horizontal)
- 1 x AD 852 030 (conduit plat, coudé à 90° vertical)
- 1 x AD 852 010 (conduit plat)
- 1 x AD 852 041 (conduit plat, jonction ronde)
- 1 x AD 990 090 (bande adhésive pour rassembler les conduits)

Ensemble (équipements et accessoires):

Inox: SET1VL2210

**Bon à savoir**

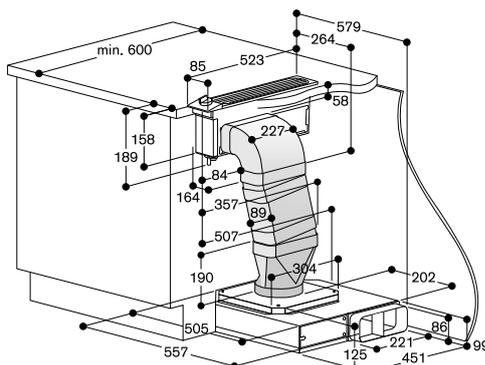
Nous recommandons le raccord de seulement 1 VL 041 sur l'AR 403

Liste des accessoires, placement mural

- 1 x AD 854 046 (raccord pour VL 041, DN 150)
- 1 x AD 852 030 (conduit plat, coudé à 90° vertical)
- 2 x AD 852 032 (conduit plat, coudé à 15°)
- 1 x AD 852 010 (conduit plat)
- 1 x AD 852 041 (conduit plat, jonction ronde)
- 1 x AD 990 090 (bande adhésive pour rassembler les conduits)

Ensemble (équipements et accessoires):

Inox: SET1VL2211



Configurations recommandées pour les aérateurs de plan de cuisson Vario et les modules de ventilation Série 200

Exemple de planification 3

2 x VL 040 /041 avec AR 413 121

8 x conduits plats coudés à 90° ou 2 x conduits flexibles en aluminium et distributeur d'air

Bon à savoir

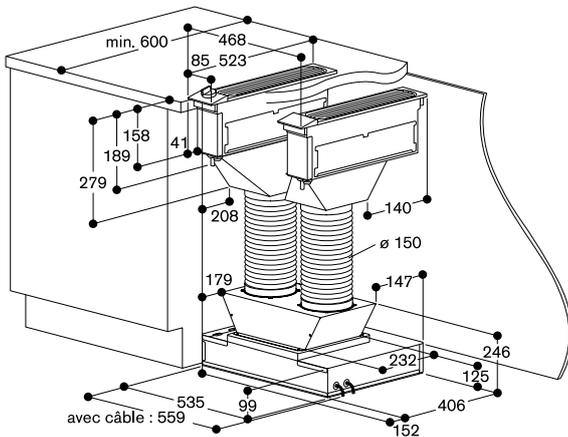
- Installation compacte et tuyauterie pour une performance optimale
- Raccord de deux modules de ventilation à un moteur sur socle avec un distributeur d'air
- Utilisation de conduits plats avec 150 DN
- Possibilités de raccordement à droite ou à gauche partant de l'aérateur de plan de cuisson avec 8 x coudes à 90° (idéal par exemple pour montage en îlot)

Liste des accessoires 1

- 2 x AD 724 042 (raccord pour VL 414, NW125)
- 2 x AD 751 010 (conduit flexible alu 150 mm)
- 1 x AD 754 048 (distributeur d'air tuyau rond)
- 1 x AD 990 090 (bande adhésive pour rassembler les conduits)

Ensemble (équipements et accessoires):

Inox: SET2VL2110



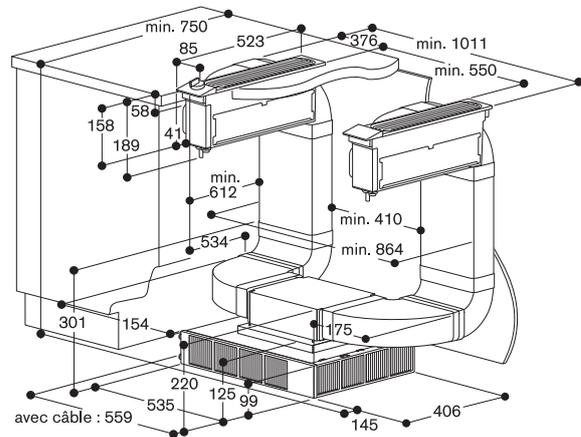
- En combinaison avec cuisinière à gaz: raccordement avec conduit flexible partant vers le bas
- Raccordement idéal voir illustration en bas

Liste des accessoires 2

- 2 x AD 854 046 (raccord pour VL 041, DN 150)
- 4 x AD 852 031 (conduit plat, coudé à 90° horizontal)
- 4 x AD 852 030 (conduit plat, coudé à 90° vertical)
- 2 x AD 852 010 (canal plat)
- 2 x AD 854 048 (distributeur d'air conduit plat)
- 1 x AD 990 090 (bande adhésive pour rassembler les conduits)

Ensemble (équipements et accessoires):

Inox: SET2VL2111



Exemple de planification 4 2 x VL 041 avec AR 403 121

8 x conduits plats coudés à 90° ou 2 x conduits flexibles en aluminium et distributeur d'air

Combinaison

2 x aérateurs de plan de cuisson combinés à un module de ventilation AR 403 121, mode évacuation de l'air

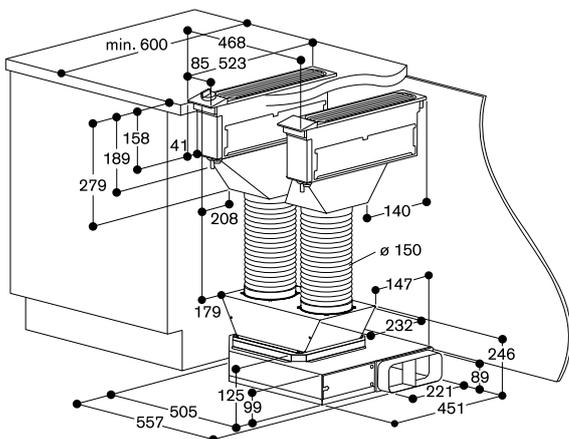
Bon à savoir

- Installation compacte et tuyauterie pour une performance optimale
- Raccord de deux modules de ventilation à un moteur sur socle avec un distributeur d'air

Liste des accessoires 1

- 2 x AD 724 042 (raccord pour VL 041, NW125)
- 1 x AD 751 010 (conduit flexible alu 150 mm)
- 1 x AD 704 048 (Collecteur d'air cylindriques)
- 1 x AD 990 090 (bande adhésive pour rassembler les conduits)

Ensemble (équipements et accessoires):
Inox: SET2VL2210

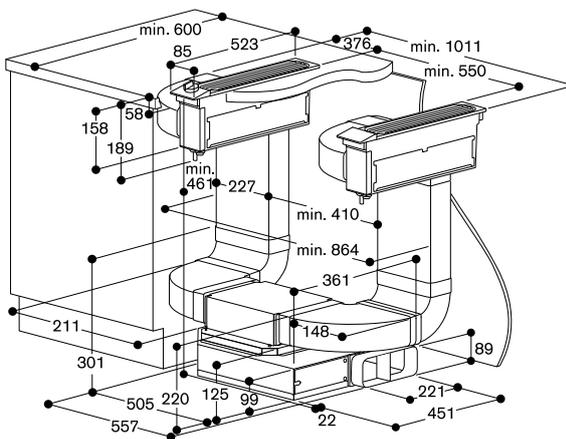


- Utilisation de conduits plats avec 150 DN
- Possibilités de raccordement à droite ou à gauche partant de l'aérateur de plan de cuisson avec 8 x coudes à 90° (idéal par exemple pour montage en îlot)
- En combinaison avec cuisinière à gaz: raccordement avec conduit flexible partant vers le bas
- Raccordement idéal voir illustration en bas à droite

Liste des accessoires 2

- 2 x AD 854 046 (raccord pour VL 041, DN 150)
- 4 x AD 852 031 (conduit plat, coudé à 90° horizontal)
- 4 x AD 852 030 (conduit plat, coudé à 90° vertical)
- 1 x AD 852 010 (canal plat)
- 1 x AD 854 048 (distributeur d'air conduit plat)
- 1 x AD 990 090 (bande adhésive pour rassembler les conduits)

Ensemble (équipements et accessoires):
Inox: SET2VL2211





AR 403 121 CHF 1'410.-
 Boîtier métal CHF 1'309.19
 Débit max 908 m³ / h
 Montage à l'intérieur
 Evacuation extérieure
 Uniquement pour:
 VL 040/041 Série 200

Prix sans TAR CHF 5.99
 CHF 5.56

Module de ventilation pour une installation dans la base Série 200
AR 403

- Caisson moteur séparé performant, à combiner avec les Vario aérateurs VL 040/041 de la Série 200
- Installation compacte et peu encombrante dans socle 10 cm de haut

Performances

Puissance position 3/4:
 Débit d'air selon la norme DIN 61591.
 Niveau sonore et pression acoustique selon type d'installation

Evacuation extérieure:
 764 / 908 m³/h.

Les niveaux de puissance dépendent de l'appareil d'aspiration sans moteur.

Equipement

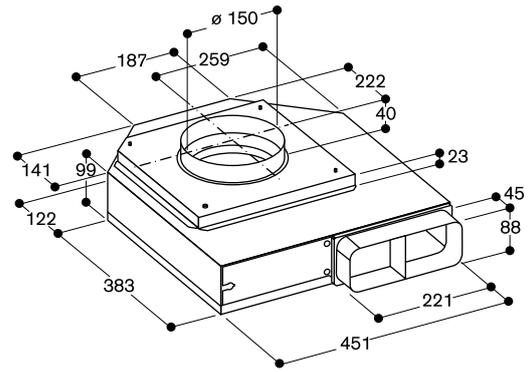
4 niveaux de puissances.
 Boîtier métal, plaqué zinc.
 Raccordement entrée d'air :
 1 x Ø 150 mm rond.
 Raccordement sortie d'air:
 1 x Ø 150 mm gaine plate.
 Support de fixation au plafond ou sur une paroi de meuble, inclus.

Instructions de montage

Caisson moteur séparé en combinaison avec les Vario aérateurs VL 040/041 de la Série 200.
 Installation de la base avec découpe à l'intérieure de l'armoire pour la circulation d'air, possible.
 Raccord possible de 2 x VL avec collecteur d'air (AD 754 048, AD 854 048).
 Lors de l'installation d'une hotte avec évacuation et un raccordement de cheminée, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée.

Valeurs de raccordement

Puissance 200 W.
 Câble de raccordement 1,8 m.





AR 413 121	CHF	1'610.-
Boîtier métal	CHF	1'494.89
Puissance de ventilation max. 761 m ³ /h		
Recyclage		
Uniquement pour: VL 040/041		

Prix sans TAR	CHF	5.99
	CHF	5.56

Accessoires d'installation

AA 010 410	CHF	397.-
Grille d'évacuation	CHF	368.62
d'air.		
Couleur acier inox 90 cm, avec éléments de fixation. Hauteur adaptable.		

Accessoires en option

AA 413 110	CHF	220.-
Filtre à charbon actif	CHF	204.27
pour caisson moteur dans socle AR413121 + AR413122		

Module de ventilation pour une installation dans la base

AR 413

- Caisson moteur séparé performant, à combiner avec les Vario aérateurs VL 040/041 de la Série 200
- Installation compacte et peu encombrante dans socle 10 cm de haut

Performances

Puissance position 3/4 :
Débit d'air selon la norme DIN 61591.
Niveau sonore et pression acoustique selon type d'installation

Recyclage:

638 / 761 m³/h.

Les niveaux de puissance dépendent de l'appareil d'aspiration sans moteur.

Équipement

4 niveaux de puissances.
Boîtier métal, plaqué zinc.
Raccordement entrée d'air : 1 x Ø 150 mm rond.
Support de fixation au plafond ou sur une paroi de meuble, inclus.
2 filtres à charbon actif livrés de série.

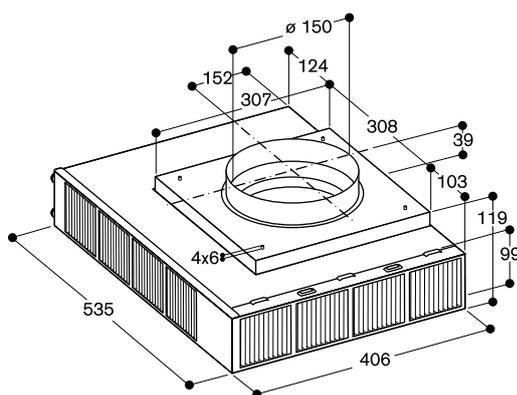
Instructions de montage

Caisson moteur séparé en combinaison avec les Vario aérateurs VL 040/041 de la Série 200.
Installation de la base avec découpe à l'intérieure de l'armoire pour la circulation d'air, possible.
Raccord possible de 2 x VL avec collecteur d'air (AD 704 047, AD 854 047, AD 704 049).
Délai de renouvellement du filtre à charbon actif tous les 1 à 1,5 ans, en fonction de la fréquence d'utilisation. Il est impératif de pouvoir retirer la plinthe pour le remplacement des filtres.

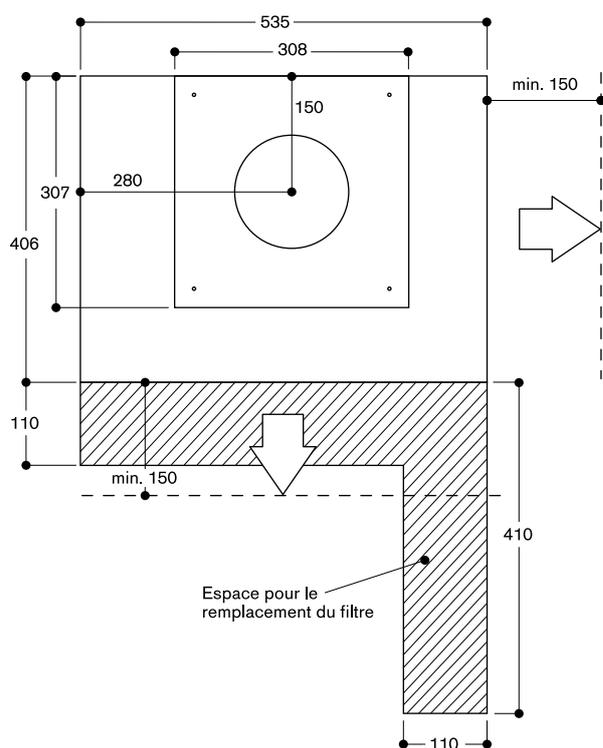
Espace minimum recommandé entre les ouvertures des filtres et la paroi latérale du meuble s'il n'y a pas de grille de ventilation directement sur l'avant: 15 cm.

Valeurs de raccordement

Puissance totale: 0.2 kW.
Câble de raccordement 1,8 m.



Vue de dessus





CV 282 100	CHF	6'280.-
Sans cadre pour encastrement à fleur de plan	CHF	5'831.01
Largeur: 80 cm		
Evacuation extérieure ou recyclage		
Livrée sans les gaines de raccordement		

Prix sans TAR	CHF	5.99
	CHF	5.56

Accessoire d'installation indispensable		
CA 282 811	CHF	455.-
Module de recyclage	CHF	422.47
CA 284 011	CHF	194.-
Pièce de connexion gaine plate	CHF	180.13

Accessoires en option		
CA 051 300	CHF	546.-
Teppan Yaki en matériaux à couches multiples	CHF	506.96
Pour Flex-induction.		

CA 052 300	CHF	292.-
Plaque de Gril	CHF	271.12
Revêtement antiadhésif.		
Pour Flex-induction.		

CA 060 300	CHF	194.-
Capteur de cuisson pour la régulation de la température à l'intérieur des casseroles.	CHF	180.13

CA 230 100	CHF	141.-
Bouton magnétique noir pour tables de cuisson induction Série 200	CHF	130.92

GP 900 001	CHF	149.-
Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor pour zone de cuisson ø 15 cm.	CHF	138.35

GP 900 002	CHF	171.-
Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor pour zone de cuisson ø 18 cm.	CHF	158.77

GP 900 003	CHF	207.-
Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor pour zone de cuisson ø 21 cm.	CHF	192.20

CA 282 110	CHF	194.-
1 filtre CleanAir avec un fort taux d'absorption des odeurs grâce à une grande surface. Pour module de recyclage CA 282 811	CHF	180.13

Accessoires d'installation pour tuyaux d'évacuation voir pages 250 – 263.

Table de cuisson Flexinduction avec système de ventilation intégré.

CV 282

- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées
- Système de ventilation haute performance intégré dans la table de cuisson
- Fonctions tout automatiques du système de ventilation
- Filtre à graisse métallique grande surface avec fort taux d'absorption des graisses
- Moteur silencieux et économe en énergie
- Evacuation extérieure ou recyclage
- Module de recyclage avec filtre CleanAir : gaines intégrées dans le meuble bas pour un gain de place et un remplacement aisé du filtre
- Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible
- Sélection et réglage faciles de toutes les fonctions grâce au display bicolore

Zones de cuisson

2 zones de cuisson FlexInduction 19x23 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 38x23 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

2 zones de cuisson FlexInduction 19x23 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 38x23 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

La performance du système de ventilation

Puissance position 3 / intensive :
Puissance d'aspiration mesurée selon la norme DIN EN 61591.
Puissance acoustique mesurée selon EN 60704-3.
Pression acoustique mesurée selon EN 60704-2-13.
Réduction des odeurs en recyclage selon EN 61591.
Evacuation extérieure :
530 / 690 m³/h.
69 / 75 dB (A) re 1 pW.
57 / 63 dB (A) re 20 µPa.
mode recyclage:
505 / 620 m³/h.
71 / 75 dB (A) re 1 pW.
59 / 63 dB (A) re 20 µPa.
Réduction des odeurs dans le mode de recirculation 89 %.

Commande

Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible.
Utilisation confortable des commandes grâce au display bicolore (blanc/orange).
Marquage des zones de cuisson et des zones Flex.
Contrôle électronique des zones de cuisson à 17 positions de cuisson.
Contrôle du système de ventilation grâce à 3 vitesses électroniques et 1 position intensive.

Equipement

Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.
Détection automatique des casseroles lors de la mise sous tension de la table.
Fonction Cuisson Professionnelle.
Fonction Sensor de cuisson (avec accessoire CA 060 300).

Fonction Frying-Sensor

Fonction Booster pour casseroles.
Fonction Booster spécialement pour les poêles.

Fonction Maintien au chaud.

Ajustement automatique de la puissance d'aspiration, contrôle par sensor.

Activation automatique du système de ventilation lors de l'utilisation d'une zone de cuisson.

Fonction Aspiration intermittente, 6 min. Temporisation contrôlée par sensor.

Indicateur de saturation du filtre à graisse et du filtre recyclage CleanAir. Bac pour filtre à graisse amovible, lavable au lave-vaisselle.

Couvercle du système de ventilation émaillé, lavable au lave-vaisselle.

Technologie d'aspiration très efficace, moteur BLDC.

Flux d'air intérieur optimisé pour un guidage de la circulation de l'air efficace.

Chronomètre.

Cuissons programmables jusqu'à 99 minutes.

Minuterie indépendante.

Fonction mémoire.

Menu d'options personnalisés.

Régulateur d'énergie.

Données de consommation

Classe d'efficacité énergétique A.
Consommation énergétique 49.5 kWh/an.
Classe d'efficacité énergétique A (Dans une échelle de classes d'efficacité énergétique de A+++ à E)
Consommation énergétique 49.5 kWh/an.
Classe d'efficacité d'aspiration A.
Classe d'efficacité du filtre anti-graisse B.
Niveau sonore min. 61 DB / max. 69 DB position normale.

Sécurité

Interrupteur principal

Témoin lumineux de mise sous tension.
Détection automatique des casseroles.

Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.
Sécurité enfants.

Coupure de sécurité.

Système de protection anti-débordement à double niveau, amovible et lavable au lave-vaisselle.

Collecteur anti-débordement amovible, contenance 2 litres, lavable au lave-vaisselle.

Détection de présence du filtre à graisse.

Instructions de montage

Largeur du meuble bas: min. 80 cm.
Profondeur du plan de travail: min. 60 cm avec tiroirs raccourcis. A partir de 70 cm, possibilité d'utiliser la profondeur totale des tiroirs.

Profondeur d'encastrement 205 mm.
Système de conduits évacuation extérieure ou recyclage à commander séparément en tant qu'accessoires en option.

Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique. Pour une répartition optimale de la température, nous vous conseillons d'utiliser des casseroles à fond sandwich.

L'appareil doit être fixé par en-dessous.

Epaisseur du plan de travail pour fixation de l'appareil : 20 - 40 mm.

Poids de l'appareil: env. 30 kg.

Le dispositif doit être librement accessible par le bas.

Si le conduit d'une hotte en mode d'évacuation extérieure est relié au conduit d'évacuation d'une cheminée ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée.
En mode évacuation, prévoir l'installation d'un clapet anti-retour avec une pression d'ouverture de max.65 Pa. Pour une performance optimale en mode recyclage, prévoir une surface d'au moins 720 cm² pour la circulation de l'air.

La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces. Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.

L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes.

Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.

La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint. Ne pas utiliser de joints de regarnissage par le dessous.

L'épaisseur du joint peut varier en fonction des tolérances de la vitre en verre vitrocéramique et de la découpe du plan de travail.

Pièce de connexion pour évacuation extérieure: gaine plate Ø 150 mm.

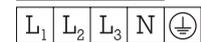
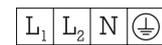
Valeurs de raccordement

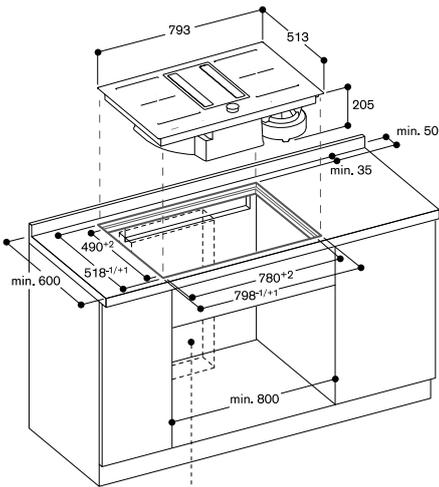
Puissance de raccordement

totale: 7.6 kW.

Câble de raccordement

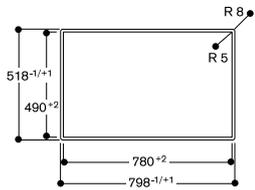
1.5 m sans fiche.



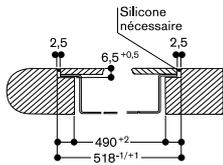


Zone du module de recyclage de l'air ou du conduit.
La position exacte dépend de la profondeur du plan de travail.

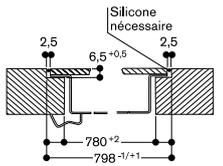
Vue du dessus



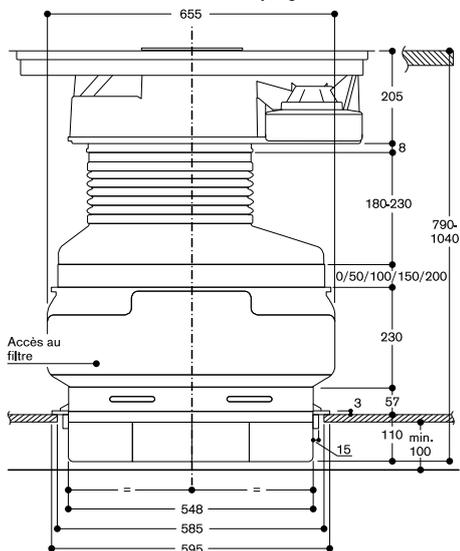
Coupe transversale



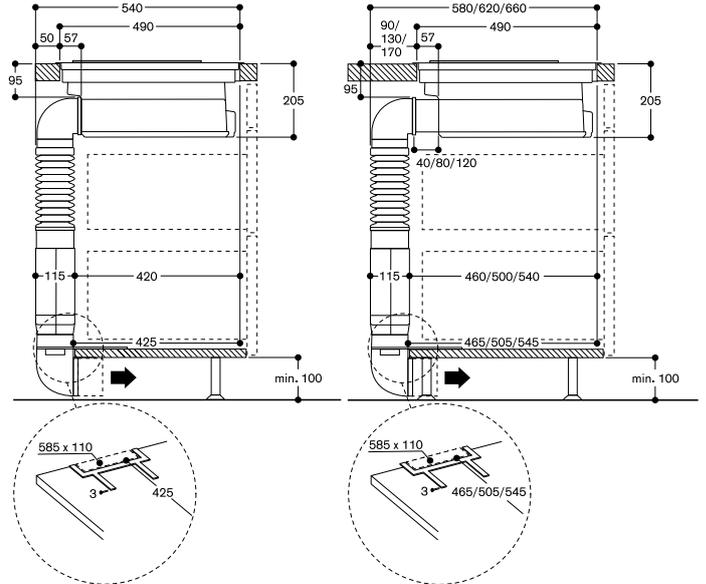
Coupe longitudinale



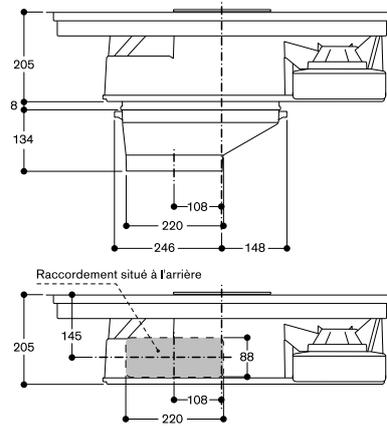
Vue de face CV 282 avec module de recyclage de l'air CA 282 810



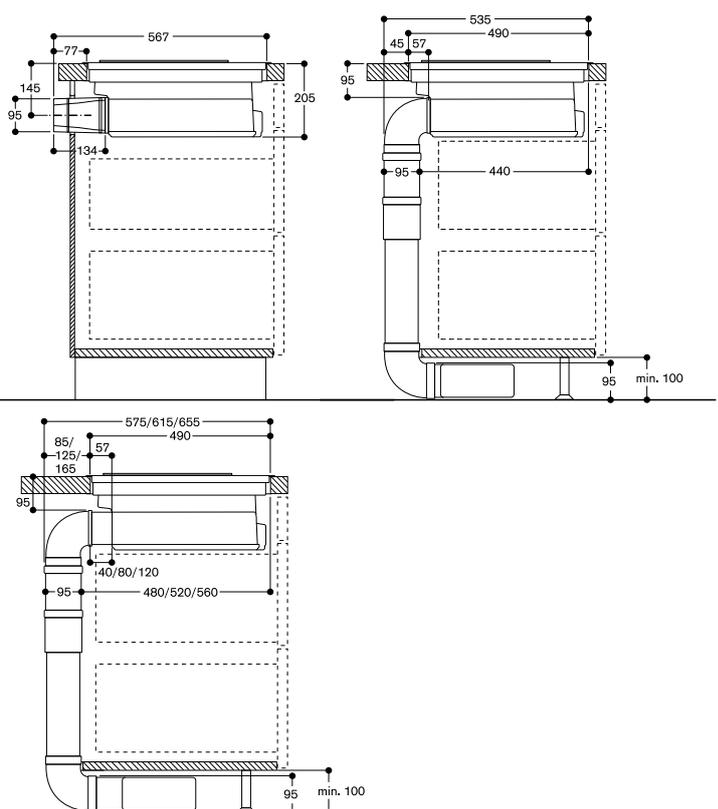
Vue de côté CV 28. avec module de recyclage de l'air CA 282 810



Vue de face CV 28. avec pièce de connexion de la gaine plate CA 284 010



Vue de côté CV 28. avec pièce de connexion de la gaine plate CA 284 010





CV 282 110	CHF	6'280.-
Cadre en inox	CHF	5'831.01
Largeur: 80 cm		
Evacuation extérieure ou recyclage		
Livrée sans les gaines de raccordement		

Prix sans TAR	CHF	5.99
	CHF	5.56

Accessoire d'installation indispensable		
CA 282 811	CHF	455.-
Module de recyclage	CHF	422.47
CA 284 011	CHF	194.-
Pièce de connexion gaine plate	CHF	180.13

Accessoires en option		
CA 051 300	CHF	546.-
Teppan Yaki en matériaux à couches multiples Pour Flex-induction.	CHF	506.96

CA 052 300	CHF	292.-
Plaqué de Gril	CHF	271.12
Revêtement antiadhésif.		
Pour Flex-induction.		

CA 060 300	CHF	194.-
Capteur de cuisson pour la régulation de la température à l'intérieur des casseroles.	CHF	180.13

CA 230 100	CHF	141.-
Bouton magnétique noir pour tables de cuisson induction Série 200	CHF	130.92

GP 900 001	CHF	149.-
Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor pour zone de cuisson ø 15 cm.	CHF	138.35

GP 900 002	CHF	171.-
Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor pour zone de cuisson ø 18 cm.	CHF	158.77

GP 900 003	CHF	207.-
Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor pour zone de cuisson ø 21 cm.	CHF	192.20

CA 282 110	CHF	194.-
1 filtre CleanAir avec un fort taux d'absorption des odeurs grâce à une grande surface. Pour module de recyclage CA 282 811	CHF	180.13

Accessoires d'installation pour tuyaux d'évacuation voir pages 250 – 263.

Table de cuisson Flexinduction avec système de ventilation intégré.
CV 282

- Encadrement inox massif
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées
- Système de ventilation haute performance intégré dans la table de cuisson
- Fonctions tout automatiques du système de ventilation
- Filtre à graisse métallique grande surface avec fort taux d'absorption des graisses
- Moteur silencieux et économe en énergie
- Evacuation extérieure ou recyclage
- Module de recyclage avec filtre CleanAir : gaines intégrées dans le meuble bas pour un gain de place et un remplacement aisé du filtre
- Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible
- Sélection et réglage faciles de toutes les fonctions grâce au display bicolore

Zones de cuisson

2 zones de cuisson FlexInduction 19x23 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 38x23 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

2 zones de cuisson FlexInduction 19x23 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 38x23 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

La performance du système de ventilation

Puissance position 3 / intensive : Puissance d'aspiration mesurée selon la norme DIN EN 61591.

Puissance acoustique mesurée selon EN 60704-3.

Pression acoustique mesurée selon EN 60704-2-13.

Réduction des odeurs en recyclage selon EN 61591.

Evacuation extérieure : 530 / 690 m³/h.

69 / 75 dB (A) re 1 pW.

57 / 63 dB (A) re 20 µPa.

mode recyclage: 505 / 620 m³/h.

71 / 75 dB (A) re 1 pW.

59 / 63 dB (A) re 20 µPa.

Réduction des odeurs dans le mode de recirculation 89 %.

Commande

Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible.

Utilisation confortable des commandes grâce au display bicolore (blanc/orange).

Marquage des zones de cuisson et des zones Flex.

Contrôle électronique avec 17 positions de cuisson. positions de cuisson.

Contrôle du système de ventilation grâce à 3 vitesses électroniques et 1 position intensive.

Equipement

Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.

Détection automatique des casseroles lors de la mise sous tension de la table.

Fonction Cuisson Professionnelle.

Fonction Sensor de cuisson (avec accessoire CA 060 300).

Fonction Frying-Sensor

Fonction Booster pour casseroles.

Fonction Booster spécialement pour les poêles.

Fonction Maintien au chaud.

Ajustement automatique de la puissance d'aspiration, contrôle par sensor.

Activation automatique du système de ventilation lors de l'utilisation d'une zone de cuisson.

Fonction Aspiration intermittente, 6 min. Temporisation contrôlée par sensor.

Bac pour filtre à graisse amovible, lavable au lave-vaisselle.

Filtre à graisse, lavable au lave-vaisselle.

Couvercle du système de ventilation émaillé, lavable au lave-vaisselle.

Technologie d'aspiration très efficace, moteur BLDC.

Flux d'air intérieur optimisé pour un guidage de la circulation de l'air efficace.

Chronomètre.

Cuissons programmables jusqu'à 99 minutes.

Minuterie indépendante.

Fonction mémoire.

Menu d'options personnalisé.

Régulateur d'énergie.

Données de consommation

Classe d'efficacité énergétique A.

Consommation énergétique 49.5 kWh/an.

Classe d'efficacité énergétique A (Dans une échelle de classes d'efficacité énergétique de A +++ à E)

Consommation énergétique 49.5 kWh/an.

Classe d'efficacité du filtre anti-graisse B.

Niveau sonore min. 61 DB / max. 69 DB position normale.

Sécurité

Interrupteur principal

Témoin lumineux de mise sous tension.

Détection automatique des casseroles.

Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.

Sécurité enfants.

Coupure de sécurité.

Système de protection anti-débordement à double niveau, amovible et lavable au lave-vaisselle.

Collecteur anti-débordement amovible, contenance 2 litres, lavable au lave-vaisselle.

Détection de présence du filtre à graisse.

Instructions de montage

Largeur du meuble bas: min. 80 cm.

Profondeur du plan de travail: min. 60 cm avec tiroirs raccourcis. A partir de 70 cm, possibilité d'utiliser la profondeur totale des tiroirs.

Profondeur d'encastrement 204 mm.

nous vous conseillons d'utiliser des casseroles à fond sandwich.

L'appareil doit être fixé par en-dessous.

Epaisseur du plan de travail pour fixation de l'appareil : 20 - 40 mm.

Poids de l'appareil: env. 31 kg.

Si le conduit d'une hotte en mode d'évacuation extérieure est relié au conduit d'évacuation d'une cheminée ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée.

En mode évacuation, prévoir l'installation d'un clapet anti-retour avec une pression d'ouverture de max.65 Pa.

Pour une performance optimale en mode recyclage, prévoir une surface d'au moins 720 cm² pour la circulation de l'air.

La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces. Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.

Le dispositif doit être librement accessible par le bas.

Pièce de connexion pour évacuation extérieure: gaine plate Ø 150 mm.

Pièce de connexion pour évacuation extérieure: gaine plate Ø 150 mm.

Pièce de connexion pour évacuation extérieure: gaine plate Ø 150 mm.

Pièce de connexion pour évacuation extérieure: gaine plate Ø 150 mm.

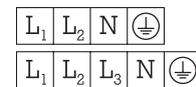
Pièce de connexion pour évacuation extérieure: gaine plate Ø 150 mm.

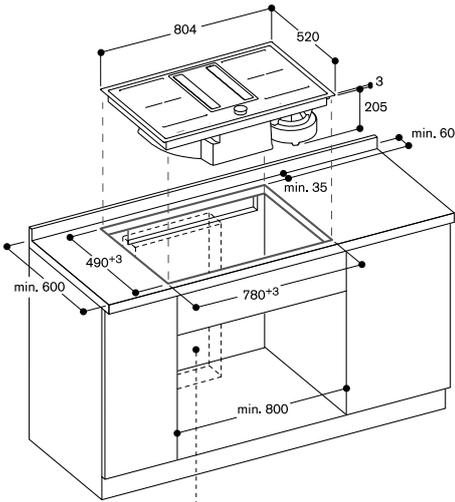
Pièce de connexion pour évacuation extérieure: gaine plate Ø 150 mm.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale: 7.6 kW.

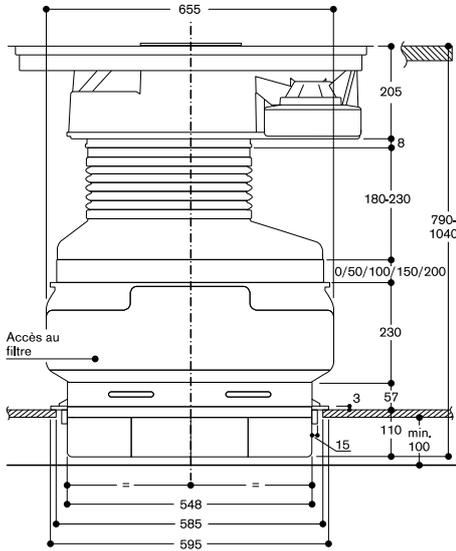
Câble de raccordement 1.5 m sans fiche.



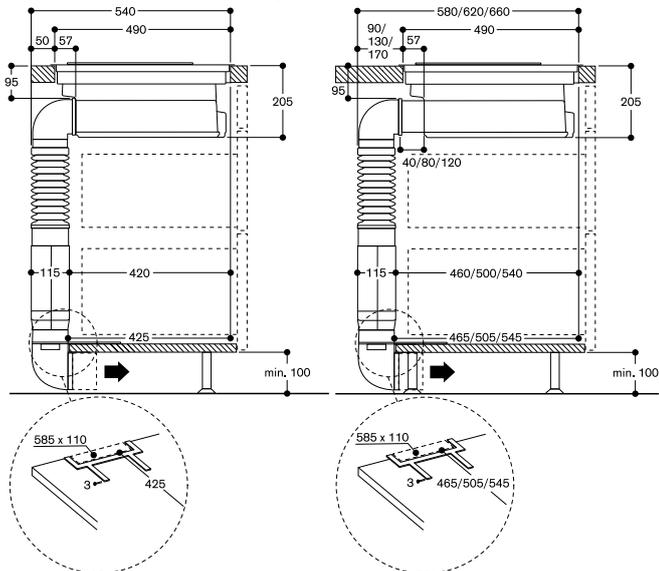


Zone du module de recyclage de l'air ou du conduit.
La position exacte dépend de la profondeur du plan de travail.

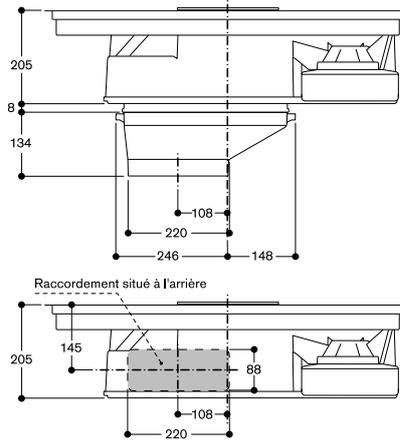
Vue de face CV 282 avec module de recyclage de l'air CA 282 810



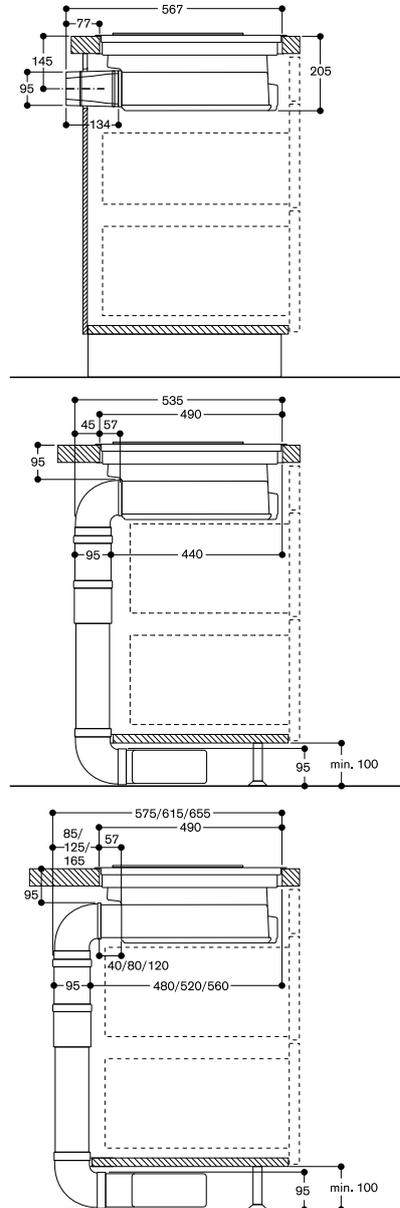
Vue de côté CV 28, avec module de recyclage de l'air CA 282 810



Vue de face CV 28, avec pièce de connexion de la gaine plate CA 284 010



Vue de côté CV 28, avec pièce de connexion de la gaine plate CA 284 010



Exemple de planification pour table de cuisson Flexinduction avec système de ventilation intégré CV 282

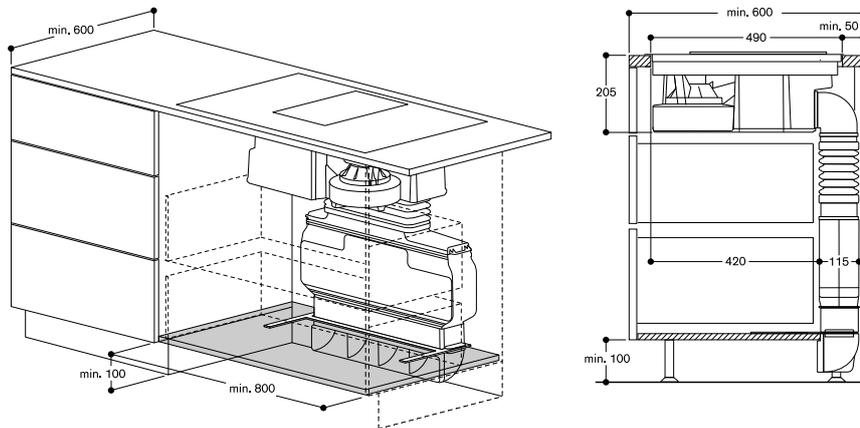
Module de recyclage CA 282 811

Exemple de planification 1

CV 282 avec module de recyclage CA 282 811

Situation mur, plan de travail 60 cm,

Remplacement du filtre par l'avant.

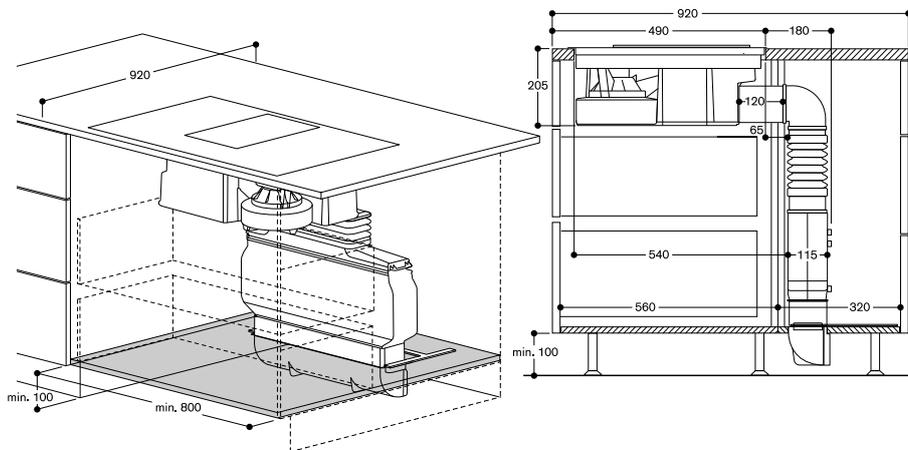


Exemple de planification 2

CV 282 avec module de recyclage CA 282 811

La situation de l'îlot, plan de travail 92 cm,

Remplacement du filtre par l'arrière.

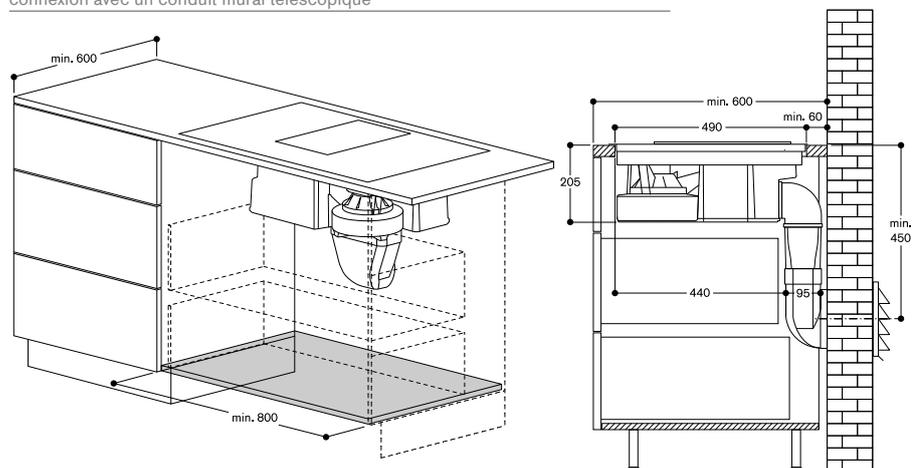


Évacuation extérieure avec raccord CA 284 010 (Accessoire d'installation)

Exemple de planification 3

CV 282 avec raccord CA 284 011

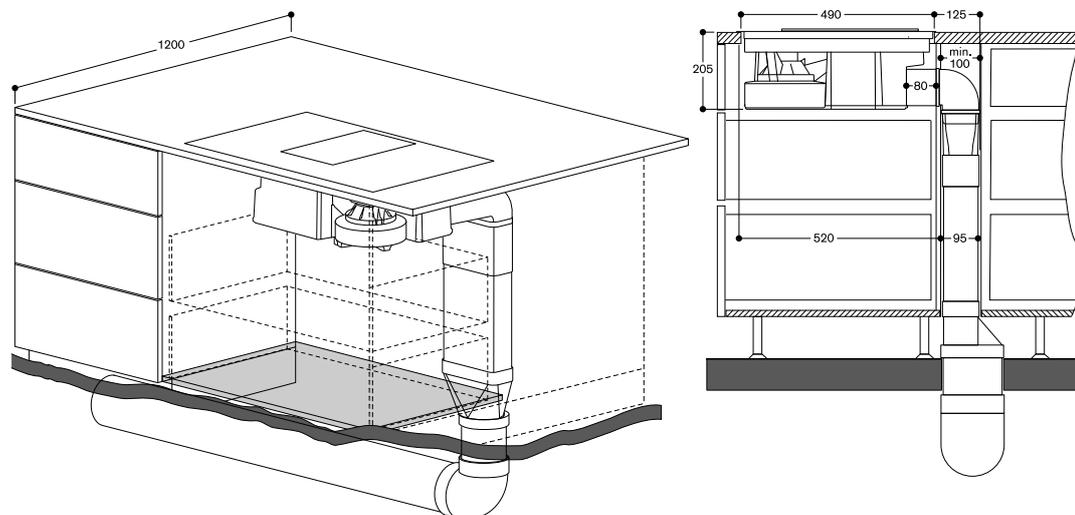
Situation mur, plan de travail 60 cm,
connexion avec un conduit mural télescopique



Exemple de planification 4

CV 282 avec raccord CA 284 011

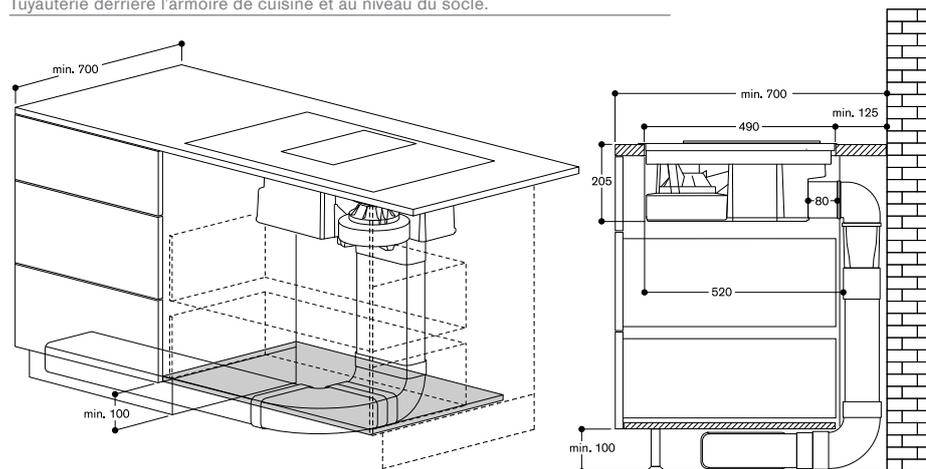
La situation de l'îlot, plan de travail 1,20 m max 6 m,
le conduit peut être amené vers l'extérieur via la cave. Tuyauterie max. 6 m.



Exemple de planification 5

CV 282 avec raccord CA 284 011

Situation mur, plan de travail 70 cm,
Tuyauterie derrière l'armoire de cuisine et au niveau du socle.





Les hottes murales avec leur écran de vapeur en position oblique ou verticale impressionnent par leur design extraordinaire. Elles sont disponibles dans les couleurs Gaggenau Anthracite, Metallic ou Silver.

Non seulement, elles sont particulièrement silencieuses, mais incroyablement efficaces.

L'ensemble de ce concept intemporel est pensé pour emprisonner les vapeurs et réduire le niveau sonore à un minimum. Même le filtre à circulation optimisée y contribue, puisqu'il a été conçu pour emprisonner davantage de vapeurs à des niveaux de puissance réduits.

Vous pouvez choisir entre le filtre à charbon actif, particulièrement efficace contre les odeurs, ou le filtre à charbon actif régénérant, disponible avec les accessoires spéciaux, qui se caractérise par une longue durée d'utilisation. Les deux permettent une performance encore plus paisible du ventilateur silencieux et bien isolé. L'esthétique de la hotte et le faible développement de bruit n'entravent en aucune manière la puissance de la ventilation. Avec ses trois niveaux de vitesse réglables électroniquement et une vitesse intensive, la ventilation aspire les vapeurs de cuisson de manière optimale, sachant qu'en tirant légèrement sur le déflecteur en verre, il est possible de l'améliorer encore.

L'éclairage d'ambiance variable de la ventilation est disponible dans les quatre différentes couleurs Gaggenau c'est-à-dire: blanc froid, blanc neutre, blanc chaud ou orange.





AI 240 190	CHF	3'465.-
En inox avec bandeau de commande en inox largeur 90 cm	CHF	3'217.27
Evacuation extérieure ou recyclage		
Livrée de série avec kit de montage et cheminée		

Prix sans TAR	CHF	11.97
	CHF	11.11

Accessoires d'installation

AD 200 326	CHF	580.-
Rallonge de cheminée Inox	CHF	538.53

Longueur: 1100 mm

AD 220 396	CHF	394.-
Garniture de plafond pour canal de hotte Acier inox	CHF	365.83

AD 223 346	CHF	104.-
Rallonge pour kit de montage 500 mm	CHF	96.56

AD 223 356	CHF	123.-
Adaptateur pour pente de toit gauche/droites	CHF	114.21

AD 223 366	CHF	123.-
Adaptateur pour pente de toit devant/derrière	CHF	114.21

Accessoires en option

AA 200 110	CHF	123.-
Recharge: 1 filtre à charbon actif pour une forte réduction des odeurs grâce à la grande surface de filtration. Pour module de recyclage AA 200-812/816	CHF	114.21

AA 200 816	CHF	600.-
Module de recyclage avec 1 filtre à charbon actif, pour une forte réduction des odeurs grâce à la grande surface de filtration Pour le recyclage de l'air. Combinable avec les hottes îlots.	CHF	557.10

Accessoires d'installation pour tuyaux d'évacuation voir pages 250 – 263.

Hotte décorative îlot Série 200

AI 240

- Design élégant, intemporel
- Très grande efficacité d'aspiration des vapeurs
- Moteur silencieux et économe en énergie
- Technologie de filtration brevetée avec un haut niveau d'élimination des graisses
- Filtres à graisse à aspiration périphérique avec dessous en inox, lisses et faciles d'entretien
- Fonction automatique contrôlée par sensor, adapte la puissance d'aspiration selon le volume des vapeurs de cuisson
- Lumière LED blanc neutre avec variateur d'intensité réglable pour un éclairage optimal de la table de cuisson
- Evacuation extérieure ou recyclage
- Module de recyclage avec filtre à charbon actif : une solution de recyclage de l'air silencieuse et très efficace, avec une réduction d'odeur comparable à une évacuation extérieure, et remplacement moins fréquent du filtre.

Performances

Puissance position 3 / intensive :
Puissance d'aspiration mesurée selon la norme DIN EN 61591.

Puissance acoustique mesurée selon EN 60704-3.

Pression acoustique mesurée selon EN 60704-2-13.

Réduction des odeurs en recyclage selon EN 61591.

Evacuation d'air:
620 / 850 m³/h.

62 / 69 dB (A) re 1 pW.

48 / 55 dB (A) re 20 µPa.

Recyclage:

480 / 570 m³/h.

68 / 72 dB (A) re 1 pW.

54 / 58 dB (A) re 20 µPa.

Réduction des odeurs de 95%.

Equipement

3 vitesses électroniques et 1 position intensive.

Fonction automatique avec arrêt différé contrôlé par sensor.

Filtre à graisse avec indication de saturation.

Filtres à graisse à aspiration périphérique brevetée, lavables au lave-vaisselle.

Eclairage LED blanc neutre (3600 K), avec dimmer.

Puissance des ampoules 4 x 6 W
Intensité lumineuse: 770 lx

Technologie d'aspiration très efficace, moteur BLDC.

Flux d'air intérieur optimisé pour un guidage de la circulation de l'air efficace.

L'emballage contient un clapet anti-retour.

Données de consommation

Classe d'efficacité énergétique A
(Dans une échelle de classes d'efficacité énergétique de A +++ à E)
Consommation énergétique 52.5 kWh/an.

Classe d'efficacité d'aspiration A.

Classe d'efficacité d'éclairage A.

Classe d'efficacité du filtre anti-graisse B.

Niveau sonore min. 40 DB / max. 62 DB position normale.

Instructions de montage

La livraison comprend le kit de montage ainsi que le canal en 2 parties avec les dimensions de 674 mm à 854 mm. Les installations personnalisées peuvent être solutionnées grâce à l'accessoire en option "Rallonge de canal AD200326" en combinaison avec la "Rallonge kit de montage AD223346". Des canaux spéciaux peuvent être réalisés sur-mesure à votre demande.

Distance minimale au-dessus d'une plaque gaz : 65 cm (minimum 70 cm si puissance totale du gaz est supérieure à 12 kW).

Distance minimale au dessus d'un appareil de cuisson électrique : 55 cm. Le module de recyclage de l'air avec filtre à charbon actif peut être installé sur le canal télescopique.

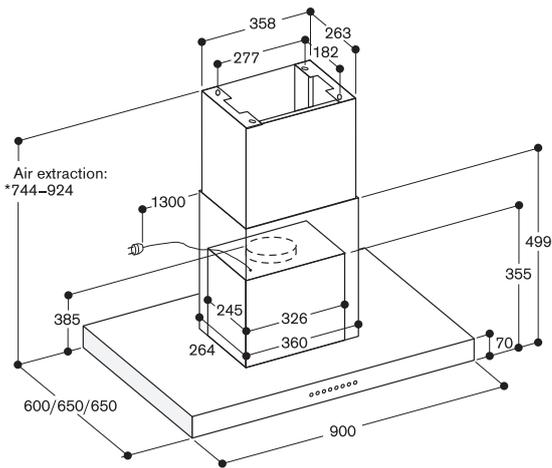
Lors de l'installation d'une hotte en mode évacuation extérieure ou en mode recyclage dans une autre pièce, p.e. la cave, et d'un appareil de type feu ouvert, qui est raccordé à une cheminée, il est indispensable de prévoir un interrupteur de sécurité adapté.

Valeurs de raccordement

Puissance totale: 0.28 kW.

Câble de raccordement:

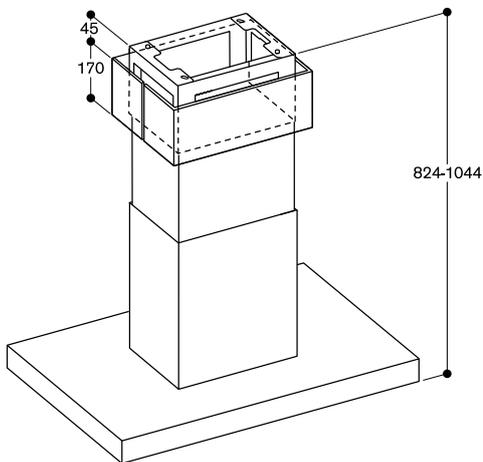
1.3 m avec fiche.



Air extraction:
*744-924

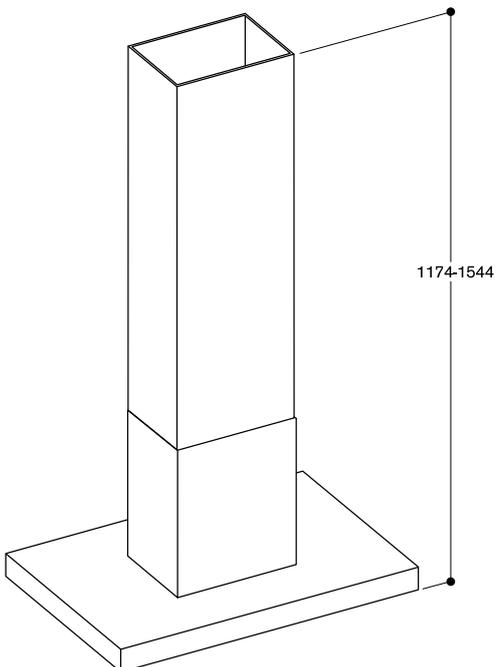
* Suitable for ceiling heights from 2.34 m to 2.52 m;
Specifications refer to the distance of 1.60 m from
the floor to the lower edge of the hood.

AI 240 avec AA 200 816



* Convient pour des hauteurs de plafond de 2,42 m à 2,64 m ;
Les indications se rapportent à la distance de 1,60 m entre
le sol et le bord inférieur de la hotte.

AI 240 avec AD 200 326 et AD 223 346



* Adapté pour des hauteurs de plafond allant de 2,78 m à 3,15 m ;
Les chiffres se réfèrent aux mesures entre le sol
et le bord inférieur de la cheminée de 1,60 m.



AW 240 120	CHF	3'240.-
En inox avec bandeau de commande en inox		
largeur 120 cm		
Evacuation extérieure ou recyclage		
Livrée de série avec cheminée		
AW 240 190	CHF	2'610.-
En inox avec bandeau de commande en inox		
largeur 90 cm		
Evacuation extérieure ou recyclage		
Livrée de série avec cheminée		
Prix sans TAR	CHF	11.97
	CHF	11.11

Accessoires d'installation		
AD 200 322	CHF	305.-
Rallonge de cheminée		
Inox		
Longueur: 1000 mm		
AD 200 392	CHF	269.-
Garniture de plafond pour canal de hotte		
Acier inox		

Accessoires en option		
AA 200 110	CHF	123.-
Recharge: 1 filtre à charbon actif pour une forte réduction des odeurs grâce à la grande surface de filtration. Pour module de recyclage		
AA 200-812/816		
AA 200 812	CHF	480.-
Module de recyclage avec filtre CleanAir		
Pour le recyclage de l'air.		
Durée de vie plus longue du filtre CleanAir.		
Combinable avec hottes murales.		

Accessoires d'installation pour tuyaux d'évacuation voir pages 250 – 263.

Hotte décorative murale Série 200 AW 240

- Design élégant, intemporel
- Très grande efficacité d'aspiration des vapeurs
- Moteur silencieux et économe en énergie
- Technologie de filtration brevetée avec un haut niveau d'élimination des graisses
- Filtres à graisse à aspiration périphérique avec dessous en inox, lisses et faciles d'entretien
- Fonction automatique contrôlée par sensor, adapte la puissance d'aspiration selon le volume des vapeurs de cuisson
- Lumière LED blanc neutre avec variateur d'intensité réglable pour un éclairage optimal de la table de cuisson
- Evacuation extérieure ou recyclage
- Module de recyclage avec filtre à charbon actif : une solution de recyclage de l'air silencieuse et très efficace, avec une réduction d'odeur comparable à une évacuation extérieure, et remplacement moins fréquent du filtre.

Performances

Puissance position 3 / intensive :
Puissance d'aspiration mesurée selon la norme DIN EN 61591.
Puissance acoustique mesurée selon EN 60704-3.
Pression acoustique mesurée selon EN 60704-2-13.
Réduction des odeurs en recyclage selon EN 61591.

AW240120
Evacuation d'air:
600 / 800 m³/h.
64 / 70 dB (A) re 1 pW.
50 / 56 dB (A) re 20 µPa.
Recyclage:
400 / 460 m³/h.
65 / 68 dB (A) re 1 pW.
51 / 54 dB (A) re 20 µPa.
Réduction des odeurs de 95%.

AW240190
Evacuation d'air:
610 / 810 m³/h.
66 / 72 dB (A) re 1 pW.
52 / 58 dB (A) re 20 µPa.
Recyclage:
450 / 530 m³/h.
70 / 74 dB (A) re 1 pW.
56 / 60 dB (A) re 20 µPa.
Réduction des odeurs de 95%.

Equipement

3 vitesses électroniques et 1 position intensive.
Fonction automatique avec arrêt différé contrôlé par sensor.
Filtre à graisse avec indication de saturation.
Filtres à graisse à aspiration périphérique brevetée, lavables au lave-vaisselle.
Eclairage LED blanc neutre (3600 K), avec dimmer.
Puissance des ampoules 4 x 6 W
Intensité lumineuse: 929 lx
Technologie d'aspiration très efficace, moteur BLDC.

Flux d'air intérieur optimisé pour un guidage de la circulation de l'air efficace.

Système de fixation rapide pour un montage et un alignement facile. L'emballage contient un clapet anti-retour.

Données de consommation

Classe d'efficacité énergétique A (Dans une échelle de classes d'efficacité énergétique de A+++ à E)
Consommation énergétique 45.5 kWh/an.
Classe d'efficacité d'aspiration A.
Classe d'efficacité d'éclairage A.
Classe d'efficacité du filtre anti-graisse B.
Niveau sonore min. 43 DB / max. 64 DB position normale.

Instructions de montage

La livraison comprend le canal en 2 parties avec les dimensions de 582 mm à 884 mm. Les installations personnalisées peuvent être solutionnées grâce à l'accessoire en option " Rallonge de canal AD200322" ou en raccourcissant le bas du canal télescopique. Des canaux spéciaux peuvent être réalisés sur-mesure à votre demande.

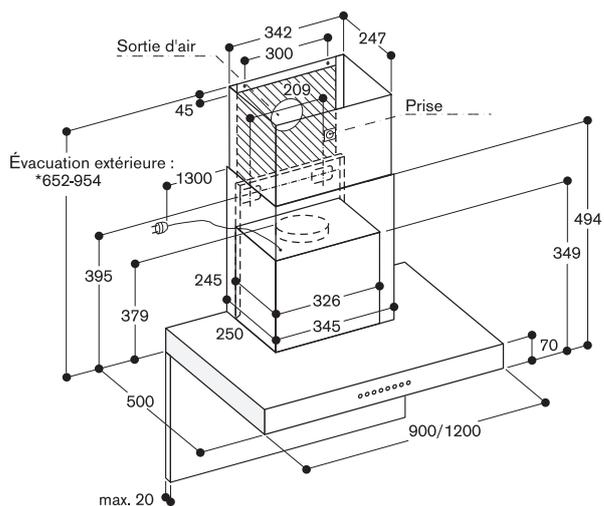
Distance minimale au-dessus d'une plaque gaz : 65 cm (minimum 70 cm si puissance totale du gaz est supérieure à 12 kW).

Distance minimale au dessus d'un appareil de cuisson électrique : 55 cm. Le module de recyclage de l'air avec filtre à charbon actif peut être installé sur le canal extérieur ou sur le canal télescopique.

Lors de l'installation d'une hotte en mode évacuation extérieure ou en mode recyclage dans une autre pièce, p.e. la cave, et d'un appareil de type feu ouvert, qui est raccordé à une cheminée, il est indispensable de prévoir un interrupteur de sécurité adapté.

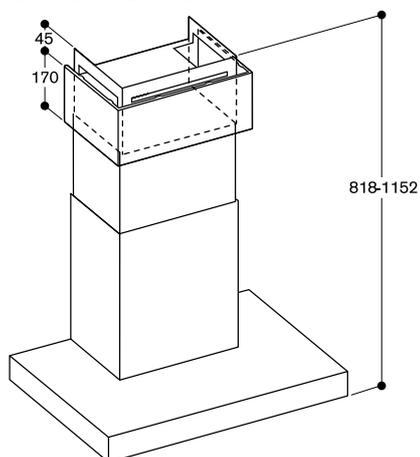
Valeurs de raccordement

Puissance totale: 0.28 kW.
Câble de raccordement:
1.3 m avec fiche.



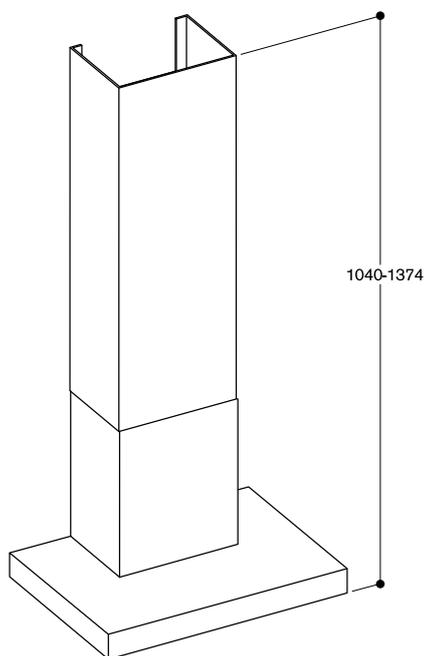
* Convient pour des hauteurs de plafond de 2,25 m à 2,55 m ;
Les indications se rapportent à la distance de 1,60 m entre le sol et le bord inférieur de la hotte.

AW 240 avec AA 200 812



* Adapté pour des hauteurs de plafond allant de 2,45 m à 2,75 m ;
Les chiffres se réfèrent aux mesures entre le sol et le bord inférieur de la cheminée de 1,60 m.

AW 240 avec AD 200 322



* Adapté pour des hauteurs de plafond allant de 2,64 m à 2,97 m ;
Les chiffres se réfèrent aux mesures entre le sol et le bord inférieur de la cheminée de 1,60 m.



AW 230 120	CHF	3'240.-
inox	CHF	3'008.36
largeur 120 cm		
Evacuation extérieure ou recyclage		
Livrée de série avec cheminée		

AW 230 190	CHF	2'610.-
inox	CHF	2'423.40
largeur 90 cm		
Evacuation extérieure ou recyclage		
Livrée de série avec cheminée		

Prix sans TAR	CHF	11.97
	CHF	11.11

Accessoires d'installation

AD 200 322	CHF	305.-
Rallonge de cheminée	CHF	283.19

Inox
Longueur: 1000 mm

AD 200 392	CHF	269.-
Garniture de plafond	CHF	249.77

pour canal de hotte
Acier inox

Accessoires en option

AA 200 110	CHF	123.-
Recharge: 1 filtre à	CHF	114.21

charbon actif pour une forte réduction des odeurs grâce à la grande surface de filtration. Pour module de recyclage AA 200-812/816

AA 200 812	CHF	480.-
Module de recyclage	CHF	445.68

avec filtre CleanAir
Pour le recyclage de l'air.

Durée de vie plus longue du filtre CleanAir.

Combinable avec hottes murales.

Accessoires d'installation pour tuyaux d'évacuation voir pages 250 – 263.

Hotte décorative murale Série 200 AW 230

- Design classique Gaggenau
- Très grande efficacité d'aspiration des vapeurs
- Moteur silencieux et économe en énergie
- Technologie de filtration brevetée avec un haut niveau d'élimination des graisses
- Filtres à graisse à aspiration périphérique avec dessous en inox, lisses et faciles d'entretien
- Fonction automatique contrôlée par sensor, adapte la puissance d'aspiration selon le volume des vapeurs de cuisson
- Lumière LED blanc neutre avec variateur d'intensité réglable pour un éclairage optimal de la table de cuisson
- Evacuation extérieure ou recyclage
- Module de recyclage avec filtre à charbon actif : une solution de recyclage de l'air silencieuse et très efficace, avec une réduction d'odeur comparable à une évacuation extérieure, et remplacement moins fréquent du filtre.

Performances

Puissance position 3 / intensive :
Puissance d'aspiration mesurée selon la norme DIN EN 61591.

Puissance acoustique mesurée selon EN 60704-3.

Pression acoustique mesurée selon EN 60704-2-13.

Réduction des odeurs en recyclage selon EN 61591.

AW230120

Evacuation d'air:
600 / 800 m³/h.

64 / 70 dB (A) re 1 pW.

50 / 56 dB (A) re 20 µPa.

Recyclage:

400 / 460 m³/h.

65 / 68 dB (A) re 1 pW.

51 / 54 dB (A) re 20 µPa.

Réduction des odeurs de 95%.

AW230190

Evacuation d'air:
610 / 810 m³/h.

66 / 72 dB (A) re 1 pW.

52 / 58 dB (A) re 20 µPa.

Recyclage:

450 / 530 m³/h.

70 / 74 dB (A) re 1 pW.

56 / 60 dB (A) re 20 µPa.

Réduction des odeurs de 95%.

Equipement

3 vitesses électroniques et 1 position intensive.

Fonction automatique avec arrêt différé contrôlé par sensor.

Filtre à graisse avec indication de saturation.

Filtres à graisse à aspiration périphérique brevetée, lavables au lave-vaisselle.

Eclairage LED blanc neutre (3600 K), avec dimmer.

Puissance des ampoules 4 x 6 W

Intensité lumineuse: 929 lx

Technologie d'aspiration très efficace, moteur BLDC.

Flux d'air intérieur optimisé pour un guidage de la circulation de l'air efficace.

Système de fixation rapide pour un montage et un alignement facile.

L'emballage contient un clapet anti-retour.

Données de consommation

Classe d'efficacité énergétique A (Dans une échelle de classes d'efficacité énergétique de A+++ à E) Consommation énergétique 45.5 kWh/an. Classe d'efficacité d'aspiration A. Classe d'efficacité d'éclairage A. Classe d'efficacité du filtre anti-graisse B. Niveau sonore min. 43 DB / max. 64 DB position normale.

Instructions de montage

La livraison comprend le canal en 2 parties avec les dimensions de 582 mm à 864 mm. Les installations personnalisées peuvent être solutionnées grâce à l'accessoire en option " Rallonge de canal AD200322" ou en raccourcissant le bas du canal télescopique. Des canaux spéciaux peuvent être réalisés sur-mesure à votre demande.

Distance minimale au-dessus d'une plaque gaz : 65 cm (minimum 70 cm si puissance totale du gaz est supérieure à 12 kW).

Distance minimale au dessus d'un appareil de cuisson électrique : 55 cm. Le module de recyclage de l'air avec filtre à charbon actif peut être installé sur le canal extérieur ou sur le canal télescopique.

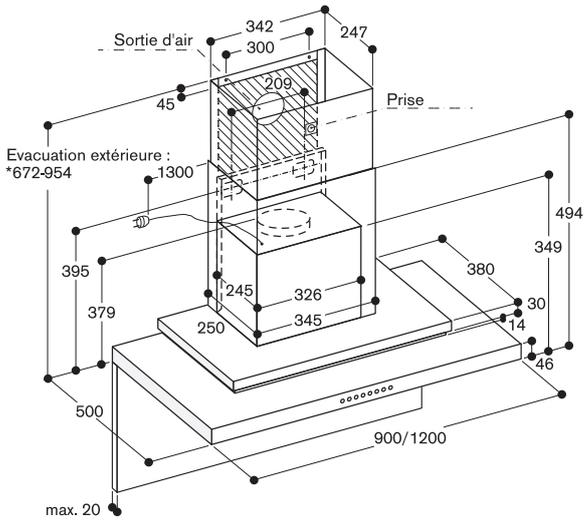
Lors de l'installation d'une hotte en mode évacuation extérieure ou en mode recyclage dans une autre pièce, p.e. la cave, et d'un appareil de type feu ouvert, qui est raccordé à une cheminée, il est indispensable de prévoir un interrupteur de sécurité adapté.

Valeurs de raccordement

Puissance totale: 0.28 kW.

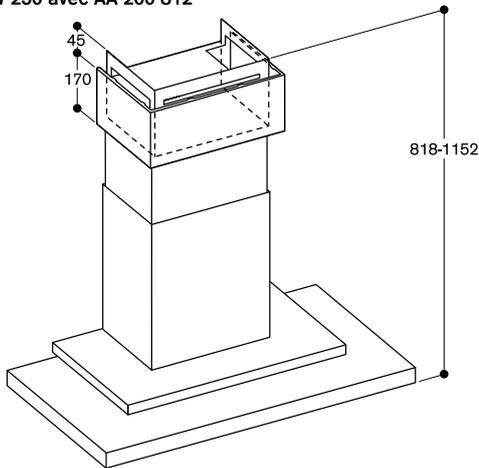
Câble de raccordement:

1.3 m avec fiche.



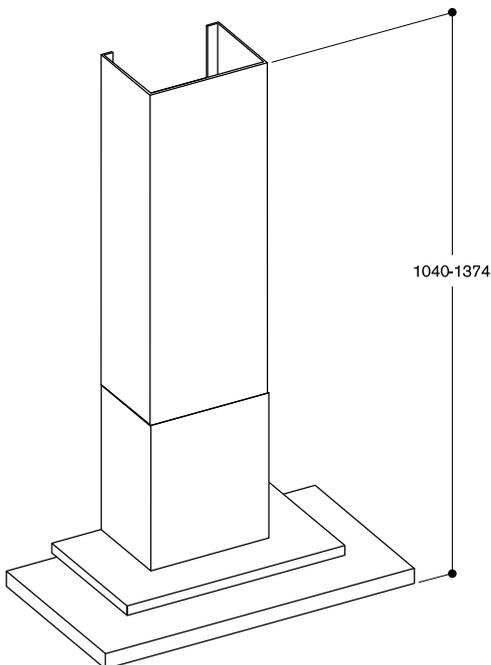
* Convient pour des hauteurs de plafond de 2,27 m à 2,55 m ;
 les indications se rapportent à la distance de 1,60 m entre
 le sol et le bord inférieur de la cheminée.

AW 230 avec AA 200 812



* Adapté pour des hauteurs de plafond allant de 2,45 m à 2,75 m ;
 Les chiffres se réfèrent aux mesures entre le sol
 et le bord inférieur de la cheminée de 1,60 m.

AW 230 avec AD 200 322



* Adapté pour des hauteurs de plafond allant de 2,64 m à 2,97 m ;
 Les chiffres se réfèrent aux mesures entre le sol
 et le bord inférieur de la cheminée de 1,60 m.



AW 250 192 CHF 3'020.-
 Panneau en verre CHF 2'804.09
 Sérigraphie Gaggenau anthracite
 Largeur: 90 cm
 Evacuation extérieure ou recyclage
 Livrée sans cheminée

AW 251 192 CHF 3'020.-
 Panneau en verre CHF 2'804.09
 Sérigraphie Gaggenau MET
 Largeur: 90 cm
 Evacuation extérieure ou recyclage
 Livrée sans cheminée

AW 253 192 CHF 3'020.-
 Panneau en verre CHF 2'804.09
 Sérigraphie Gaggenau argent
 Largeur: 90 cm
 Evacuation extérieure ou recyclage
 Livrée sans cheminée

AW 250 172 CHF 2'810.-
 Panneau en verre CHF 2'609.10
 Sérigraphie Gaggenau anthracite
 Largeur: 70 cm
 Evacuation extérieure ou recyclage
 Livrée sans cheminée

AW 251 172 CHF 2'810.-
 Panneau en verre CHF 2'609.10
 Sérigraphie Gaggenau MET
 Largeur: 70 cm
 Evacuation extérieure ou recyclage
 Livrée sans cheminée

AW 253 172 CHF 2'810.-
 Panneau en verre CHF 2'609.10
 Sérigraphie Gaggenau argent
 Largeur: 70 cm
 Evacuation extérieure ou recyclage
 Livrée sans cheminée

Prix sans TAR CHF 11.97
 CHF 11.11

Accessoires d'installation

AD 200 012 CHF 324.-
 Cheminée inox pour CHF 300.84
 évacuation

Accessoires en option

AA 250 112 CHF 649.-
 2 filtres à CHF 602.60
 charbon actif pouvant
 être régénérés

AA 250 113 CHF 163.-
 2 filtres à CHF 151.35
 charbon actif

Accessoires d'installation pour tuyaux
 d'évacuation voir pages 250 – 263.

Hotte décorative murale Série 200 AW 250/AW 251/AW 253/AW 250/ AW 251/AW 253

- Le panneau écran vapeur incliné offre un grand dégagement d'espace au-dessus de la table de cuisson
- Filtre recouvert d'une surface en verre, facile d'entretien
- Panneau en verre assorti aux fours de la série 200
- Moteur silencieux et économe en énergie
- Captage efficace des vapeurs grâce à 2 zones d'aspiration, en-dessous et sur l'avant
- Extension possible vers l'avant du panneau en verre pour une augmentation de la zone de captage lors des cuissons intensives
- Fonction automatique contrôlée par sensor, adapte la puissance d'aspiration selon le volume des vapeurs de cuisson
- Eclairage d'ambiance variable, personnalisable
- Evacuation extérieure ou recyclage

Performances

Puissance position 3 / intensive :
 Puissance d'aspiration mesurée selon la norme DIN EN 61591.

Puissance acoustique mesurée selon EN 60704-3.

Pression acoustique mesurée selon EN 60704-2-13.

Réduction des odeurs en recyclage selon EN 61591.

AW250/251/253 192

Evacuation d'air:

530 / 960 m³/h.

57 / 70 dB (A) re 1 pW.

42 / 55 dB (A) re 20 µPa.

Recyclage:

460 / 670 m³/h.

68 / 78 dB (A) re 1 pW.

54 / 64 dB (A) re 20 µPa.

Réduction des odeurs de 95%.

AW250/251/253 172

Evacuation d'air:

530 / 970 m³/h.

57 / 70 dB (A) re 1 pW.

43 / 56 dB (A) re 20 µPa.

Recyclage:

470 / 680 m³/h.

68 / 78 dB (A) re 1 pW.

54 / 64 dB (A) re 20 µPa.

Réduction des odeurs de 95%.

Equipement

3 vitesses électroniques et 1 position intensive.

Fonction automatique avec arrêt différé contrôlé par sensor.

Témoin de saturation des filtres anti-graisse et charbon actif.

Fonction Aspiration intermittente, 6 min.

Contrôle de la hotte depuis la table de cuisson (avec une table de cuisson adaptée).

Filtre à graisse en métal, résistant au lave-vaisselle.

Recouvrement du filtre en verre

Sérigraphie Gaggenau anthracite.

2 filtres à charbon actif livrés de série avec l'appareil.

Eclairage LED blanc neutre (3500 K), avec dimmer.

Puissance des ampoules 2 x 6 W

Intensité lumineuse: 460 lx

Eclairage indirect LED (3000 K), variable.

Technologie d'aspiration très efficace, moteur BLDC.

Isolation sonore intégrée pour un fonctionnement silencieux.

Cadre intérieur facile d'entretien.

Système de fixation rapide pour un montage et un alignement facile.

Module WiFi intégré pour les services numériques (Home Connect).

Données de consommation

Classe d'efficacité énergétique A+

(Dans une échelle de classes

d'efficacité énergétique de A+++ à E)

Consommation énergétique 31.4 kWh/an.

Classe d'efficacité d'aspiration A.

Classe d'efficacité d'éclairage A.

Classe d'efficacité du filtre anti-graisse B.

Niveau sonore min. 42 DB /

max. 57 DB position normale.

Instructions de montage

La hotte est livrée sans cheminée, pour une utilisation en mode recyclage.

Pour une utilisation en évacuation

extérieure, l'accessoire cheminée

AD 200 012 est à commander

séparément.

Distance minimale au-dessus d'une

plaque gaz : 60 cm (minimum 70 cm si

puissance totale du gaz est supérieure

à 12 kW).

Distance minimale au dessus d'un

appareil de cuisson électrique : 45 cm.

Lors de l'installation d'une hotte en

mode évacuation extérieure ou en

mode recyclage dans une autre pièce,

p.e. la cave, et d'un appareil de type

feu ouvert, qui est raccordé à une

cheminée, il est indispensable de

prévoir un interrupteur de sécurité

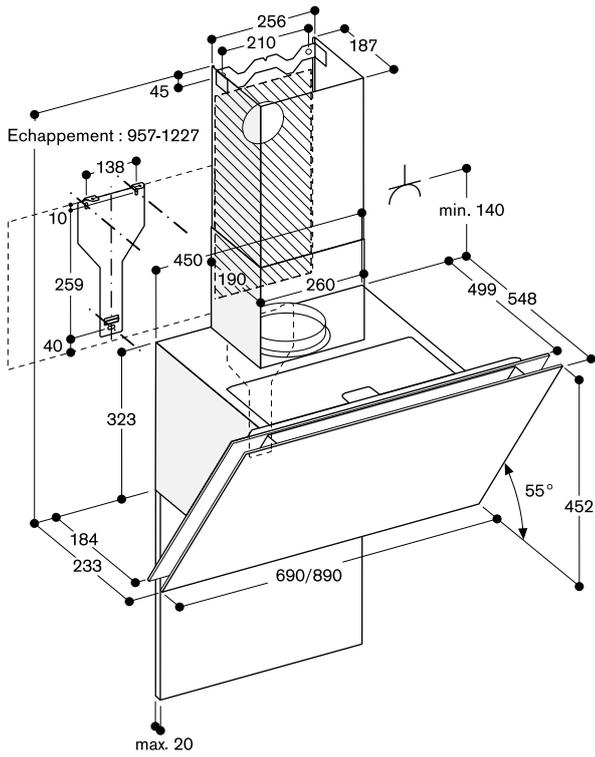
adapté.

Valeurs de raccordement

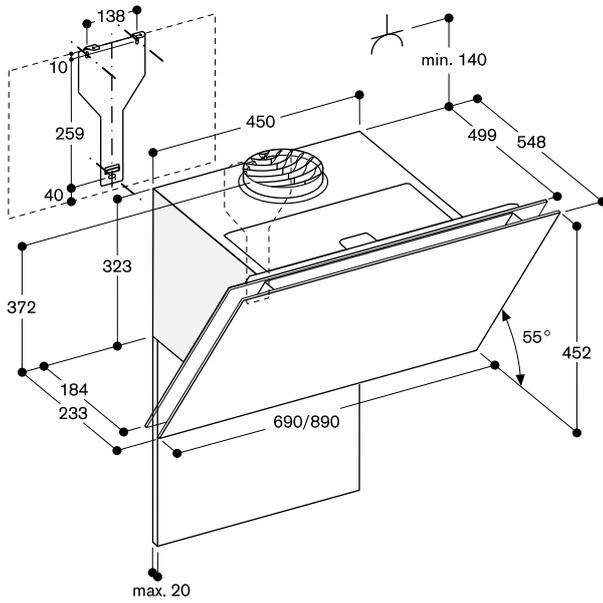
Puissance totale: 0.27 kW.

Cordon secteur 1.3 m avec prise.

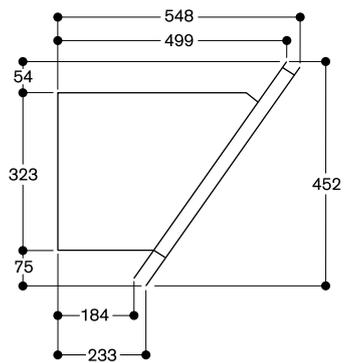
Echappement



Circulation d'air



Vue latérale





AW 270 192 CHF 3'020.-
 Panneau en verre CHF 2'804.09
 Sérigraphie Gaggenau anthracite
 Largeur: 90 cm
 Evacuation extérieure ou recyclage
 Livrée sans cheminée

AW 271 192 CHF 3'020.-
 Panneau en verre CHF 2'804.09
 Sérigraphie Gaggenau MET
 Largeur: 90 cm
 Evacuation extérieure ou recyclage
 Livrée sans cheminée

AW 273 192 CHF 3'020.-
 Panneau en verre CHF 2'804.09
 Sérigraphie Gaggenau argent
 Largeur: 90 cm
 Evacuation extérieure ou recyclage
 Livrée sans cheminée

Prix sans TAR CHF 11.97
 CHF 11.11

Accessoires d'installation

AD 200 012 CHF 324.-
 Cheminée inox pour CHF 300.84
 évacuation

Accessoires en option

AA 270 112 CHF 649.-
 2 filtres à CHF 602.60
 charbon actif pouvant
 être régénérés

AA 270 113 CHF 163.-
 2 filtres à CHF 151.35
 charbon actif

Accessoires d'installation pour tuyaux
 d'évacuation voir pages 250 – 263.

Hotte décorative murale Série 200 AW 270/AW 271/AW 273

- Le panneau écran vapeur vertical offre un grand dégagement d'espace au-dessus de la table de cuisson
- Filtre recouvert d'une surface en verre, facile d'entretien
- Panneau en verre assorti aux fours de la série 200
- Moteur silencieux et économe en énergie
- Captage efficace des vapeurs grâce à 2 zones d'aspiration, en-dessous et sur l'avant
- Extension possible vers l'avant du panneau en verre pour une augmentation de la zone de captage lors des cuissons intensives
- Fonction automatique contrôlée par sensor, adapte la puissance d'aspiration selon le volume des vapeurs de cuisson
- Eclairage d'ambiance variable, personnalisable
- Evacuation extérieure ou recyclage

Performances

Puissance position 3 / intensive :
 Puissance d'aspiration mesurée selon la norme DIN EN 61591.

Puissance acoustique mesurée selon EN 60704-3.

Pression acoustique mesurée selon EN 60704-2-13.

Réduction des odeurs en recyclage selon EN 61591.

Evacuation d'air:

410 / 730 m³/h.

57 / 70 dB (A) re 1 pW.

43 / 56 dB (A) re 20 µPa.

Recyclage:

310 / 540 m³/h.

63 / 74 dB (A) re 1 pW.

50 / 61 dB (A) re 20 µPa.

Réduction des odeurs de 95%.

Equipement

3 vitesses électroniques et 1 position intensive.

Fonction automatique avec arrêt différé contrôlé par sensor.

Témoin de saturation des filtres anti-graisse et charbon actif.

Fonction Aspiration intermittente, 6 min. Contrôle de la hotte depuis la table de cuisson (avec une table de cuisson adaptée).

Filtre à graisse en métal, résistant au lave-vaisselle.

Recouvrement du filtre en verre Sérigraphie Gaggenau anthracite.

2 filtres à charbon actif livrés de série avec l'appareil.

Eclairage LED blanc neutre (3500 K), avec dimmer.

Puissance des ampoules 2 x 6 W Intensité lumineuse: 460 lx

Eclairage indirect LED (3000 K), variable.

Technologie d'aspiration très efficace, moteur BLDC.

Cadre intérieur facile d'entretien.

Système de fixation rapide pour un montage et un alignement facile.

Module WiFi intégré pour les services numériques (Home Connect).

Données de consommation

Classe d'efficacité énergétique A (Dans une échelle de classes d'efficacité énergétique de A+++ à E) Consommation énergétique 37.1 kWh/an. Classe d'efficacité d'aspiration A. Classe d'efficacité d'éclairage A. Classe d'efficacité du filtre anti-graisse C. Niveau sonore min. 42 DB / max. 57 DB position normale.

Instructions de montage

La hotte est livrée sans cheminée, pour une utilisation en mode recyclage. Pour une utilisation en évacuation extérieure, l'accessoire cheminée AD 200 012 est à commander séparément.

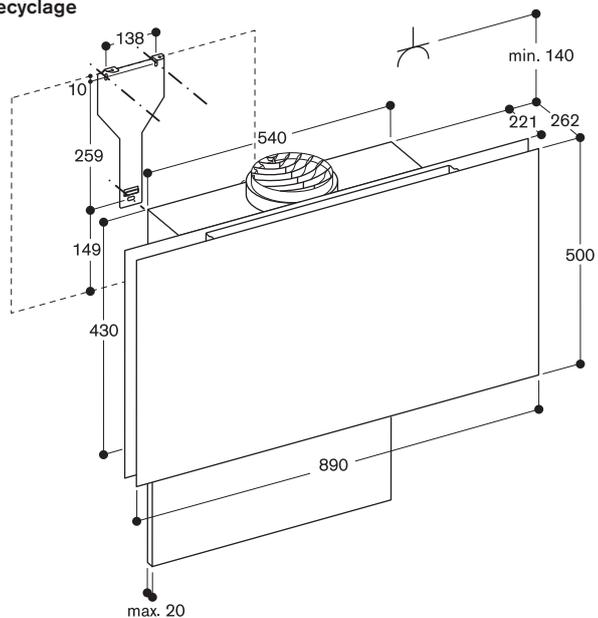
Distance minimale au-dessus d'une plaque gaz : 60 cm (minimum 70 cm si puissance totale du gaz est supérieure à 12 kW).

Distance minimale au dessus d'un appareil de cuisson électrique : 45 cm. Lors de l'installation d'une hotte en mode évacuation extérieure ou en mode recyclage dans une autre pièce, p.e. la cave, et d'un appareil de type feu ouvert, qui est raccordé à une cheminée, il est indispensable de prévoir un interrupteur de sécurité adapté.

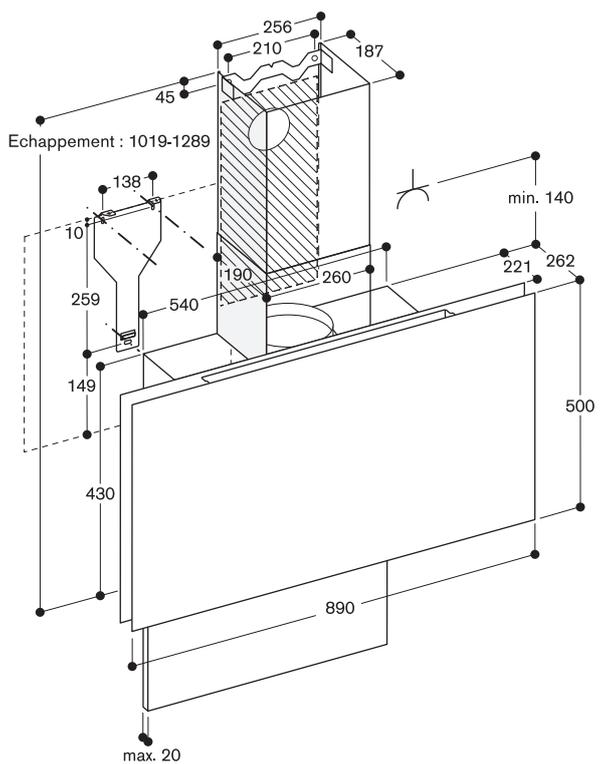
Valeurs de raccordement

Puissance totale: 0.15 kW.
 Cordon secteur 1.3 m avec prise.

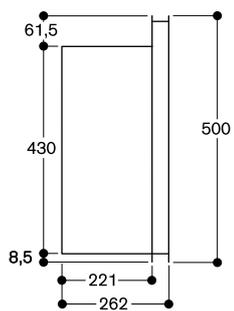
Recyclage



Evacuation d'air



Vue latérale





La hotte télescopique représente une solution intelligente et peu encombrante, car elle s'intègre parfaitement dans les meubles hauts d'une largeur de 60 ou 90 cm. Son design épuré masque un mécanisme intelligent qui s'assure que l'écran de vapeur s'ouvre de manière autonome. Un kit de suspension disponible en option permet de faire complètement disparaître la hotte dans le meuble haut.

La ventilation offre un bandeau de verre intégré, une lumière variable, trois niveaux de vitesse et une vitesse intensive ainsi qu'une fonction automatique, qui assure la régulation automatique du niveau de vitesse. Et le plus beau: une fois sa tâche accomplie, la hotte se rétracte entièrement.

Le groupe filtrant constitue une autre solution puissante et est recommandé tout particulièrement en cas de manque de place. Le moteur silencieux peut être entièrement intégré dans le meuble de cuisine et offre trois niveaux de vitesse et une vitesse intensive. Le couvercle en verre facile à nettoyer et l'éclairage variable sont intégrés dans le cadre en inox, ils sont ainsi invisibles mais toujours disponibles.

Silencieuse, à peine visible et pourtant parfaitement équipée, cette ventilation garantit un air pur, à votre entière appréciation.



Le groupe filtrant



AF 210 191	CHF	2'270.-
Bandeau en inox	CHF	2'107.71
Largeur 90 cm		
Evacuation extérieure ou recyclage		
AF 210 161	CHF	1'730.-
Bandeau en inox	CHF	1'606.31
Largeur 60 cm		
Evacuation extérieure ou recyclage		
Prix sans TAR	CHF	5.99
	CHF	5.56

Accessoires d'installation

AA 210 460	CHF	270.-
Cadre rétractable	CHF	250.70
pour hotte télescopique de 60 cm		
AA 210 490	CHF	303.-
Cadre rétractable	CHF	281.34
pour hotte télescopique de 90 cm		
AA 210 491	CHF	79.-
Kit de montage pour	CHF	73.35
armoire supérieure de 90 cm		
Montage droite/gauche dans armoires supérieures.		

Combinable avec les hottes tiroir Série 200 largeur 90 cm en combinaison avec un 90 cm de large armoire supérieure.
Si le cadre abaissant AA 210 490 est utilisé, le kit de montage est pas nécessaire.

Accessoires en option

AA 210 110	CHF	135.-
1 filtre à charbon actif	CHF	125.35
avec réduction d'odeur particulièrement efficace grâce à la surface agrandie. Pour module de recyclage AA 210 812.		
AA 211 812	CHF	498.-
Module de recyclage	CHF	462.40
breveté comprenant 1 filtre à charbon actif avec réduction d'odeur particulièrement efficace grâce à la surface agrandie		

Accessoires d'installation pour tuyaux d'évacuation voir pages 250 – 263.

Hotte tiroir série 200

AF 210/AF 211

- Design discret de la hotte télescopique grâce au panneau en verre intégré dans le pare-vapeur
- Fonctionnement particulièrement silencieux grâce à l'isolation sonore intégrée
- Extraction du tiroir écran vapeur sur simple pression sur le bandeau
- Débit d'air particulièrement élevé
- Moteur silencieux et économe en énergie
- Fonction automatique contrôlée par sensor, adapte la puissance d'aspiration selon le volume des vapeurs de cuisson
- Lumière LED blanc neutre avec variateur d'intensité réglable pour un éclairage optimal de la table de cuisson
- Le cadre rétractable breveté permet de dissimuler entièrement la hotte télescopique dans l'armoire supérieure.
- Evacuation extérieure ou recyclage
- Module de recyclage avec filtre à charbon actif : une solution de recyclage de l'air silencieuse et très efficace, avec une réduction d'odeur comparable à une évacuation extérieure, et remplacement moins fréquent du filtre.

Performances

Puissance position 3 / intensive :
Puissance d'aspiration mesurée selon la norme DIN EN 61591.
Puissance acoustique mesurée selon EN 60704-3.
Pression acoustique mesurée selon EN 60704-2-13.
Réduction des odeurs en recyclage selon EN 61591.

Evacuation d'air:
520 / 930 m³/h.
56 / 70 dB (A) re 1 pW.
42 / 56 dB (A) re 20 µPa.

Recyclage:
510 / 890 m³/h.
62 / 69 dB (A) re 1 pW.
48 / 55 dB (A) re 20 µPa.
Réduction des odeurs en recyclage de 91%.

Equipement

Commande sur le panneau avant.
3 vitesses électroniques et 1 position intensive.
Fonction automatique avec arrêt différé contrôlé par sensor.
Filtre à graisse avec indication de saturation.
Filtre à graisse en inox, résistant au lave-vaisselle.
Éclairage LED blanc neutre (3500 K), avec dimmer.
Puissance des ampoules 3x3W/2x3 W.
Intensité lumineuse: 708 lx
Commande de l'éclairage indépendante.
Technologie d'aspiration très efficace, moteur BLDC.
Isolation sonore intégrée pour un fonctionnement silencieux.
Le moteur est activé quand le pare-vapeur est extrait.

Technologie brevetée pour l'extraction du pare-vapeur.

Pare-vapeur extractible 198 mm.
Intérieur adapté avec flux d'air optimisé pour une circulation efficace de l'air et une facilité de nettoyage.
Système simple d'installation breveté, pour un montage facile.
L'emballage contient un clapet anti-retour.

Données de consommation

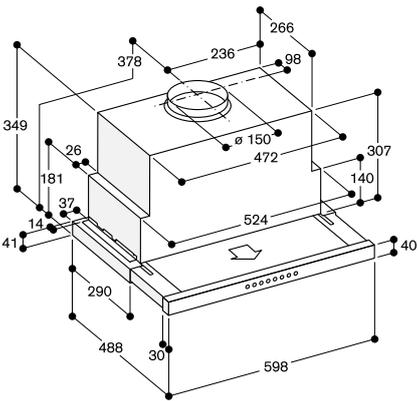
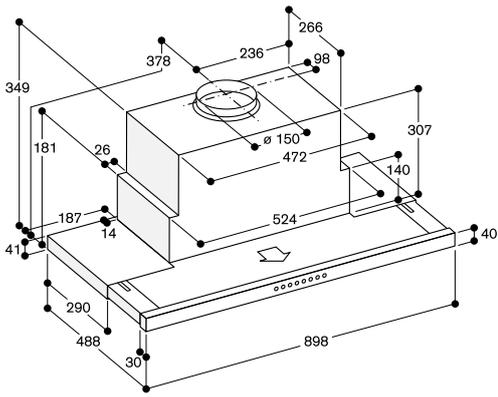
Classe d'efficacité énergétique A+.
Consommation énergétique 32 kWh/an.
Classe d'efficacité d'aspiration A.
Classe d'efficacité d'éclairage A.
Classe d'efficacité du filtre anti-graisse B.
Niveau sonore min. 40 DB / max. 56 DB position normale.

Instructions de montage

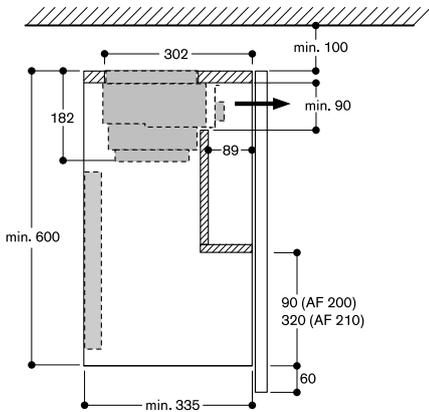
Le module de recyclage avec filtre CleanAir breveté peut être installé dans le meuble haut. Le remplacement du filtre s'effectue en tirant simplement le filtre CleanAir vers l'avant.
Pour remplacer le filtre à charbon actif il faut ouvrir entièrement la porte de l'armoire supérieure.
A installer dans une armoire haute sans plancher.
La profondeur nécessaire de la cavité de l'armoire supérieure en combinaison avec le cadre rétractable est de 335 mm.
La hauteur nécessaire de la cavité de l'armoire supérieure en combinaison avec le cadre rétractable mesure 600 mm.
Distance minimale au-dessus d'une plaque gaz : 65 cm (minimum 70 cm si puissance totale du gaz est supérieure à 12 kW).
Distance minimale au dessus d'un appareil de cuisson électrique : 43 cm.
Lors de l'installation d'une hotte en mode évacuation extérieure ou en mode recyclage dans une autre pièce, p.e. la cave, et d'un appareil de type feu ouvert, qui est raccordé à une cheminée, il est indispensable de prévoir un interrupteur de sécurité adapté.

Valeurs de raccordement

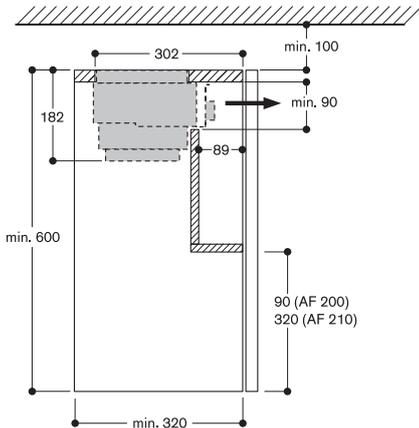
Puissance totale: 0.269 kW.
Câble de raccordement 1.8 m, avec fiche.



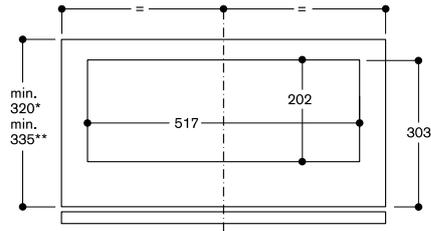
Section transversale du meuble haut avec AA 211 812 et kit de suspension AA 210 490/460



Section transversale du meuble haut avec AA 211 812

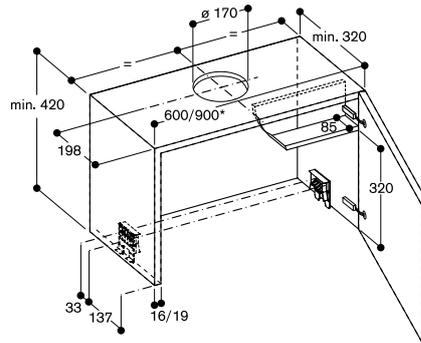


Vue du meuble haut du dessus avec AA 211 812



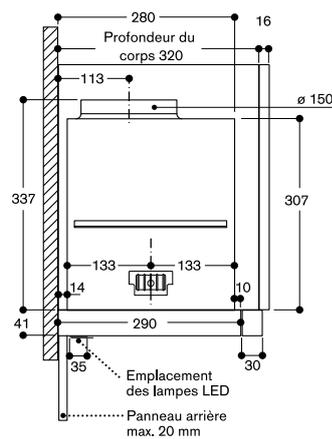
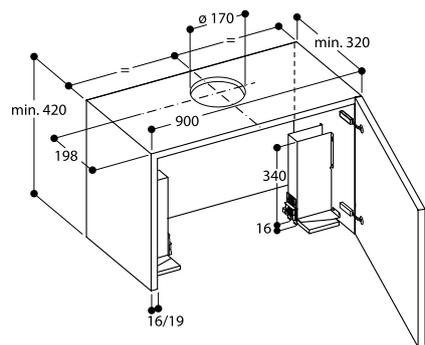
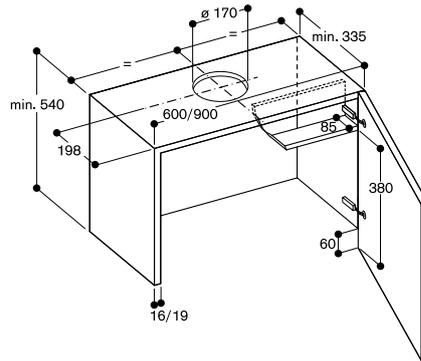
* appareil uniquement
** Appareil avec kit de suspension AA 210 490/460

Meuble haut pour AF 210/211



* pour un meuble haut de 90 cm, le set de montage AA 210 491 est requis en plus

Meuble haut pour AF 210/211 avec kit de suspension AA 210 460 / AA 210 490





AF 200 160	CHF	1'410.-
Bandeau en inox	CHF	1'309.19
Largeur 60 cm		
Evacuation extérieure ou recyclage		

Prix sans TAR	CHF	5.99
	CHF	5.56

Accessoires d'installation

AA 210 460	CHF	270.-
Cadre rétractable	CHF	256.70
pour hotte télescopique de 60 cm		
Peut être combiné avec les hottes télescopiques de la Série 200.		

Accessoires en option

AA 210 110	CHF	135.-
Recharge: 1 filtre à charbon actif avec réduction d'odeur particulièrement efficace grâce à la surface agrandie. Pour module de recyclage AA 210 812.	CHF	125.35

AA 211 812	CHF	498.-
Module de recyclage breveté comprenant 1 filtre à charbon actif avec réduction d'odeur particulièrement efficace grâce à la surface agrandie	CHF	462.40

Accessoires d'installation pour tuyaux d'évacuation voir pages 250 – 263.

Hotte tiroir série 200

AF 200

- Design discret de la hotte télescopique grâce au panneau en verre intégré dans le pare-vapeur
- Fonctionnement particulièrement silencieux grâce à l'isolation sonore intégrée
- Le pare-vapeur s'extrait par simple pression de la poignée push
- Pare-vapeur et partie visible de l'appareil en inox brossé
- Possibilité d'intégration d'une étagère à épices
- Moteur silencieux et économe en énergie
- Fonction automatique contrôlée par sensor, adapte la puissance d'aspiration selon le volume des vapeurs de cuisson
- Eclairage LED à intensité réglable, illumine tout le plan de cuisson.
- Le cadre rétractable breveté permet de dissimuler entièrement la hotte télescopique dans l'armoire supérieure.
- Evacuation extérieure ou recyclage
- Module de recyclage avec filtre à charbon actif : une solution de recyclage de l'air silencieuse et très efficace, avec une réduction d'odeur comparable à une évacuation extérieure, et remplacement moins fréquent du filtre.

Performances

Puissance position 3 / intensive :
Puissance d'aspiration mesurée selon la norme DIN EN 61591.
Puissance acoustique mesurée selon EN 60704-3.
Pression acoustique mesurée selon EN 60704-2-13.
Réduction des odeurs en recyclage selon EN 61591.

Evacuation d'air:
380 / 690 m³/h.
54 / 66 dB (A) re 1 pW.
50 / 54 dB (A) re 20 µPa.
Recyclage:
380 / 660 m³/h.
57 / 69 dB (A) re 1 pW.
43 / 55 dB (A) re 20 µPa.
Réduction des odeurs de 95%.

Equipement

Commande sur le panneau avant.
3 vitesses électroniques et 1 position intensive.
Fonction automatique avec arrêt différé contrôlé par sensor.
Filtre à graisse avec indication de saturation.
Filtre à graisse en inox, résistant au lave-vaisselle.
Eclairage LED blanc (3600K), couleur chaude avec dimmer.
Puissance des ampoules 2 x 3 W.
Intensité lumineuse: 683 lux
Commande de l'éclairage indépendante.
Technologie d'aspiration avec moteur BLDC sans brosse très efficace.
Isolation sonore intégrée pour un fonctionnement silencieux.
Le moteur est activé quand le pare-vapeur est extrait.

Technologie brevetée pour l'extraction du pare-vapeur.
Pare-vapeur extractible 198 mm.
Intérieur adapté avec flux d'air optimisé pour une circulation efficace de l'air et une facilité de nettoyage.
Système simple d'installation breveté, pour un montage facile.
L'emballage contient un clapet anti-retour.

Données de consommation

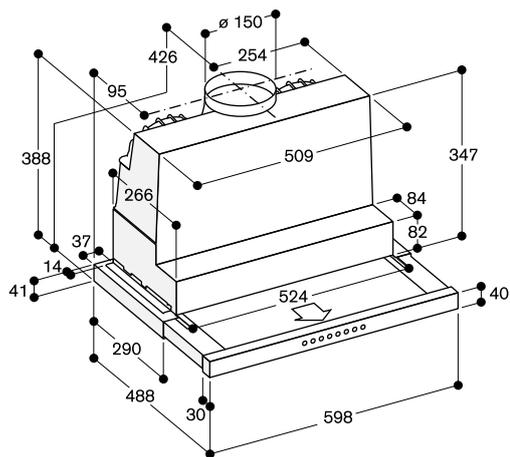
Classe d'efficacité énergétique A.
Consommation énergétique moyenne 34 kWh/an.
Classe d'efficacité d'aspiration A.
Classe d'efficacité d'éclairage A.
Classe d'efficacité du filtre anti-graisse B.
Niveau sonore min. 41 DB / max. 54 DB position normale.

Instructions de montage

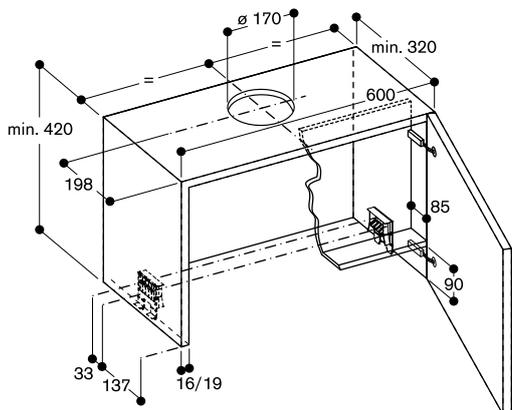
Module de recyclage breveté avec filtre à charbon actif, peut être installé dans l'armoire supérieure. Le filtre à charbon actif est changé par devant sur simple extraction du tiroir à filtre.
Pour remplacer le filtre à charbon actif il faut ouvrir entièrement la porte de l'armoire supérieure.
A installer dans une armoire haute sans plancher.
La profondeur nécessaire de la cavité de l'armoire supérieure en combinaison avec le cadre rétractable est de 350 mm.
La hauteur nécessaire de la cavité de l'armoire supérieure en combinaison avec le cadre rétractable mesure 500 mm.
Distance minimale au-dessus d'une plaque gaz : 65 cm (minimum 70 cm si puissance totale du gaz supérieure à 12 kW).
Distance minimale au dessus d'un appareil de cuisson électrique : 43 cm.
Lors de l'installation d'une hotte en mode évacuation extérieure ou en mode recyclage dans une autre pièce, p.e. la cave, et d'un appareil de type feu ouvert, qui est raccordé à une cheminée, il est indispensable de prévoir un interrupteur de sécurité adapté.

Valeurs de raccordement

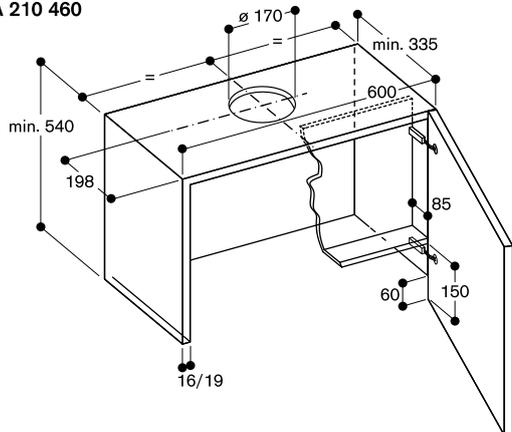
Puissance totale: 0.146 kW.
Câble de raccordement 1.8 m, avec fiche.



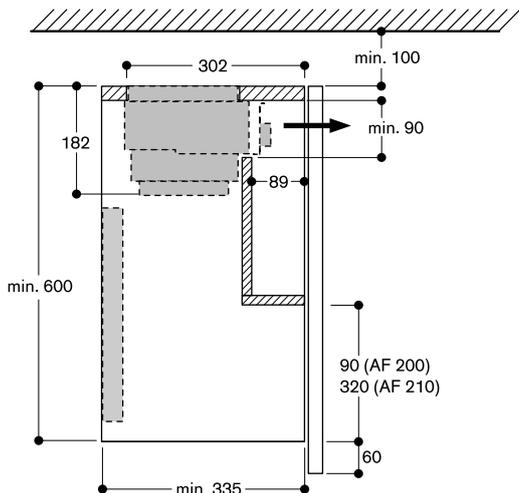
Meuble haut pour AF 200 160



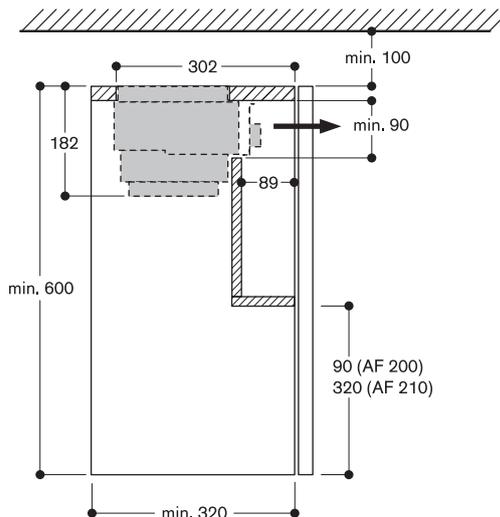
Meuble haut pour AF 200 160 avec kit de suspension hotte tiroir AA 210 460



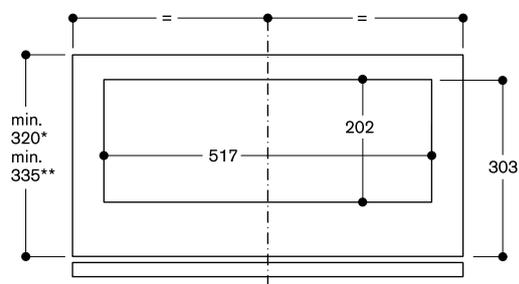
Section transversale du meuble haut avec AA 211 812 et kit de suspension AA 210 490/460



Section transversale du meuble haut avec AA 211 812

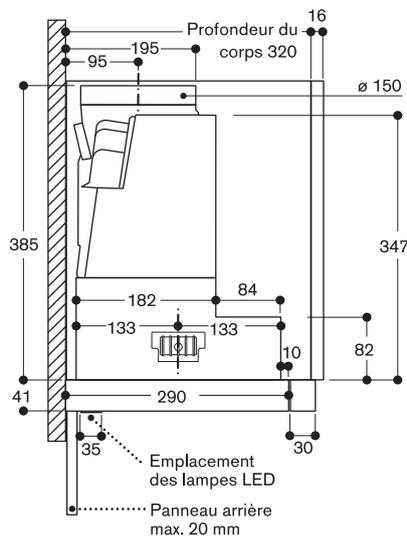


Vue du meuble haut du dessus avec AA 211 812



* appareil uniquement

** Appareil avec kit de suspension AA 210 490/460





AC 200 190	CHF	1'940.-
Inox et verre	CHF	1'801.30
Largeur 86 cm		
Evacuation extérieure ou recyclage		
AC 200 180	CHF	1'630.-
Inox et verre	CHF	1'513.46
Largeur 70 cm		
Evacuation extérieure ou recyclage		
AC 200 160	CHF	1'420.-
Inox et verre	CHF	1'318.48
Largeur 52 cm		
Evacuation extérieure ou recyclage		
Prix sans TAR	CHF	2.49
	CHF	2.31

Accessoires d'installation

AA 200 510	CHF	113.-
Télécommande pour groupe d'extraction AC200	CHF	104.92
AA 210 110	CHF	135.-
1 filtre à charbon actif avec réduction d'odeur particulièrement efficace grâce à la surface agrandie. Pour module de recyclage AA 210 812.	CHF	125.35
AA 211 812	CHF	498.-
Module de recyclage breveté comprenant 1 filtre à charbon actif avec réduction d'odeur particulièrement efficace grâce à la surface agrandie	CHF	462.40

Accessoires d'installation pour tuyaux d'évacuation voir pages 250 – 263.

Aérateurs Série 200

AC 200

- Peut être intégré de manière invisible dans armoire supérieure
- Moteur silencieux et économe en énergie
- Aspiration périphérique avec surface en verre lisse, facile à nettoyer
- Lumière LED blanc neutre avec variateur d'intensité réglable pour un éclairage optimal de la table de cuisson
- Evacuation extérieure ou recyclage
- Classe d'efficacité énergétique A

Performances

Puissance position 3 / intensive :
Puissance d'aspiration mesurée selon la norme DIN EN 61591.

Puissance acoustique mesurée selon EN 60704-3.

Pression acoustique mesurée selon EN 60704-2-13.

Réduction des odeurs en recyclage selon EN 61591.

AC200190

Evacuation d'air:

610 / 820 m³/h.

64 / 71 dB (A) re 1 pW.

50 / 57 dB (A) re 20 µPa.

Recyclage:

610 / 790 m³/h.

72 / 77 dB (A) re 1 pW.

58 / 63 dB (A) re 20 µPa.

Réduction des odeurs dans le mode de recirculation 94 %.

AC200180

Evacuation d'air:

570 / 770 m³/h.

65 / 72 dB (A) re 1 pW.

51 / 58 dB (A) re 20 µPa.

Recyclage:

570 / 740 m³/h.

73 / 78 dB (A) re 1 pW.

59 / 64 dB (A) re 20 µPa.

Réduction des odeurs dans le mode de recirculation 93 %.

AC200160

Evacuation d'air:

550 / 720 m³/h.

67 / 72 dB (A) re 1 pW.

53 / 58 dB (A) re 20 µPa.

Recyclage:

550 / 690 m³/h.

72 / 77 dB (A) re 1 pW.

58 / 63 dB (A) re 20 µPa.

Réduction des odeurs dans le mode de recirculation 92 %

Equipement

3 vitesses électroniques et 1 position intensive.

Télécommande disponible comme accessoire en option.

Fonction d'aspiration intermittente, 10 min.

Fonction temporisation, 6 min.

Filtre à graisse avec indication de saturation.

Filtre à graisse en métal, résistant au lave-vaisselle.

Couvercle à filtre en verre.

Lumière LED blanc neutre(4000 K), avec variateur d'intensité réglable.

Puissance de la lumière 2 x 1 W.

Intensité lumineuse: 244 lx

Technologie d'aspiration très efficace, moteur BLDC.

Verbrauchsdaten

Classe d'efficacité énergétique A
(Dans une échelle de classes d'efficacité énergétique de A+++ à E)
Consommation énergétique 49.1 kWh/an.
Classe d'efficacité d'aspiration A.
Classe d'efficacité d'éclairage A.
Classe d'efficacité du filtre anti-graisse D.
Niveau sonore min. 42 DB / max. 65 DB position normale.

Instructions de montage

Module de recyclage breveté avec filtre à charbon actif, peut être installé dans l'armoire supérieure. Le filtre à charbon actif est changé par devant sur simple extraction du tiroir à filtre.

Pour remplacer le filtre à charbon actif il faut ouvrir entièrement la porte de l'armoire supérieure.

Peut être intégré de façon invisible dans l'armoire supérieure.

Si possible, les appareils Vario spéciaux avec forte production de vapeur comme VR/VP/VF doivent être centrés sous la hotte. Le fonctionnement en mode recyclage n'est pas conseillé.

Distance minimale au-dessus d'une plaque gaz : 65 cm (minimum 70 cm si puissance totale du gaz est supérieure à 12 kW).

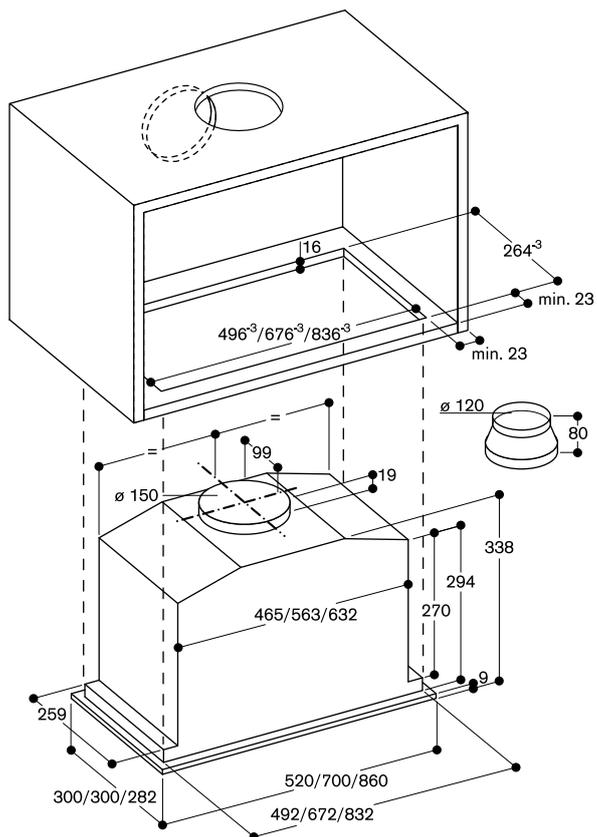
Distance minimale au dessus d'un appareil de cuisson électrique : 50 cm. Si le conduit d'une hotte en mode d'évacuation extérieure est relié au conduit d'évacuation d'une cheminée ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée.

Valeurs de raccordement

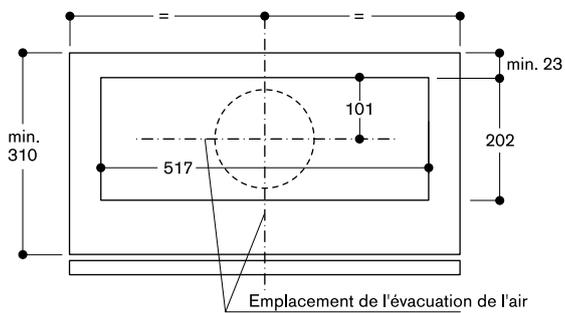
Puissance totale: 0.272 kW.

Câble de raccordement:

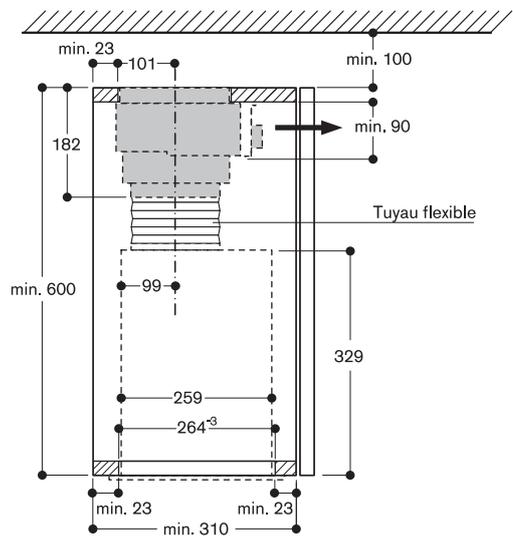
1.0 m avec fiche.



Vue du meuble haut du dessus avec AC 200 et AA 211 812



Section transversale du meuble haut avec AC 200 et AA 210 812



Accessoires en option pour appareils de ventilation

Module de recyclage avec charbon actif

AA 442 810 CHF 465.-

Module de recyclage CHF 431.75

avec 2 filtres CleanAir, pour une forte réduction des odeurs grâce à une grande surface

Pour le recyclage de l'air.

Combinable avec hotte îlot et hotte murale AI/AW 442.

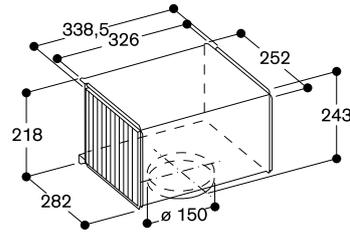
Réduction des odeurs comparable au mode évacuation extérieure (95%).

Réduction du niveau sonore jusqu'à 3 dB par rapport au système conventionnel de filtres à charbon en mode recyclage.

Remplacement moins fréquent du filtre à charbon actif (env. 1 à 1,5 an selon fréquence d'utilisation).

Pour installation à l'intérieur de la cheminée.

Comprend un support filtre, 2 filtres CleanAir, un tuyau flexible et 2 colliers de serrage.



AA 200 812 CHF 480.-

Pour le recyclage CHF 445.68

de l'air.

Combinable avec hottes murales.

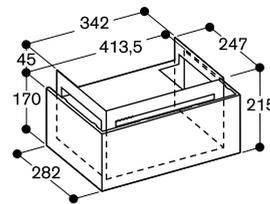
Réduction des odeurs comparable au mode évacuation extérieure (95%).

Réduction du niveau sonore jusqu'à 3 dB par rapport au système conventionnel de filtres à charbon en mode recyclage.

Durée de vie plus longue du filtre CleanAir.

Pour installation sur cheminée extérieure ou cheminée intérieure.

Le module se compose du panneau design, de la fixation murale, du filtre CleanAir, du tuyau flexible et de 2 colliers de serrage.



AA 200 816 CHF 600.-

Pour le recyclage de CHF 557.10

l'air.

Combinable avec les hottes îlots

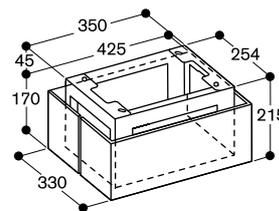
Réduction des odeurs comparable au mode évacuation extérieure (95%)

Réduction du niveau sonore jusqu'à 3 dB par rapport au système conventionnel de filtres à charbon en mode recyclage.

Durée de vie plus longue du filtre CleanAir.

Pour installation sur cheminée extérieure ou cheminée intérieure.

Le module se compose du panneau design, du filtre CleanAir, du tuyau flexible et de 2 colliers de serrage.



AA 211 812 CHF 498.-

Module de recyclage CHF 462.40

breveté comprenant 1 filtre à charbon actif avec réduction d'odeur particulièrement efficace grâce à la surface agrandie

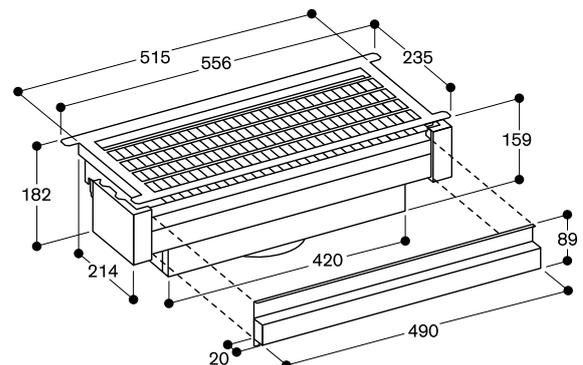
Pour le recyclage de l'air.

Peut être combiné avec les hottes télescopiques de la Série 200.

Réduction des odeurs comparable au mode évacuation extérieure (95%).

Réduction du niveau sonore jusqu'à 3 dB par rapport au système conventionnel de filtres à charbon en mode recyclage.

Durée de vie plus longue du filtre CleanAir.



Couvercle de filtre amovible

AA 010 810 CHF 833.-

Module de recyclage CHF 773.44
avec 1 filtre CleanAir, pour une forte
réduction des odeurs grâce à la grande
surface de filtration

Acier inox

Pour plafond ventilation AC 250 et AC 402
Pour le recyclage de l'air.

Peut être combiné avec une ventilation
au plafond AC 250 et AC 402

Réduction des odeurs comparable au
mode évacuation extérieure (95%).

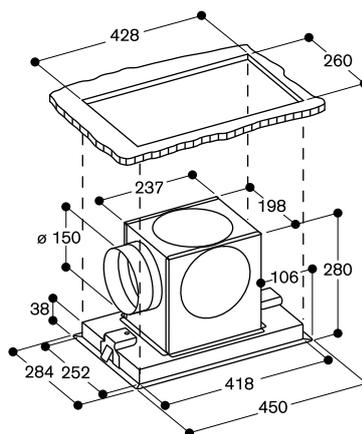
Durée de vie plus longue du filtre CleanAir.

Le module se compose du panneau
design, de la fixation murale, du filtre
CleanAir, du tuyau flexible et de 2 colliers
de serrage.

Tuyau de connexion avant, à côté ou au
dessus.

Raccord DN 150 rond.

Distance minimale recommandée par
les ouvertures de filtre au mur: 100 cm

**Module de convection pour CV 282****CA 282 811** CHF 455.-

Module de recyclage CHF 422.47
avec 1 filtre CleanAir, pour une forte
réduction des odeurs grâce à la grande
surface de filtration

Pour le recyclage de l'air.

Combinable avec la table Flex Induction
avec système de ventilation intégrée CV
282.

Installation dans le meuble bas sous
l'appareil.

Hauteur de plinthe min. 10 cm.

Pour une performance optimale, il est
nécessaire d'avoir suffisamment d'espace
pour la circulation de l'air recyclé dans le
socle (min. 700 cm² dans le socle).

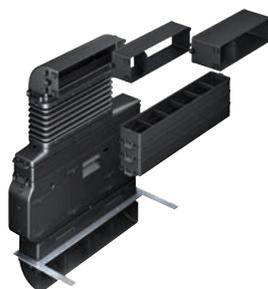
Réduction des odeurs en recyclage de 91%.

Remplacement moins fréquent du filtre
à charbon actif (env. 1 à 1,5 an selon
fréquence d'utilisation).

Remplacement du filtre par l'avant ou
l'arrière. L'accessibilité au filtre doit être
définie lors de l'installation.

Prévoir l'accessibilité au module filtre
recyclage dans le meuble bas pour le
remplacement du filtre CleanAir.

Comprend 1 coude 90°, 3 extensions
pour plan de travail plus profond, 1 filtre
CleanAir, tuyau flexible, 1 coude 90°
avec diffuseur d'air directionnel dans
le socle et 1 fixation pour module de
recyclage.

**AD ... 9.****Garniture de plafond pour
canal de hotte**

Inox/aluminium laqué

Cache les vis de fixation du conduit
mural ou en îlot, ainsi que les irrégularités
en cas de plafond non rectiligne.

Permet le montage de canaux muraux ou
en îlot sur mesure, sans télescope.

**Équipement**

Support de plafond pour canal et cou-
vercle à clipser, dans la teinte du canal.

Instructions de montage

Disponible pour presque tous les for-
mats de canaux Gaggenau en complé-
ment au canal standard.

Commander séparément les canaux
sur mesure.

Accessoires en option pour appareils de ventilation

Adaptateur pour pente de toit devant/
derrière

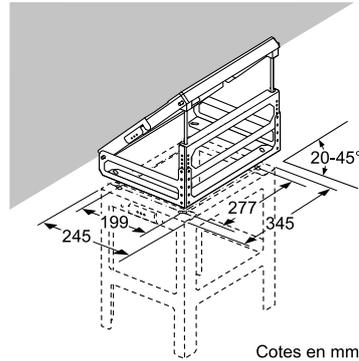
AD 223 366 CHF 123.-

Accessoire en option. CHF 114.21

Adaptateur pour hottes îlots.

Pour installation sur toit en pente
devant ou derrière.

Possible pour une inclinaison du toit
de 20°-45°.



Adaptateur pour

pente de toit gauche/droite

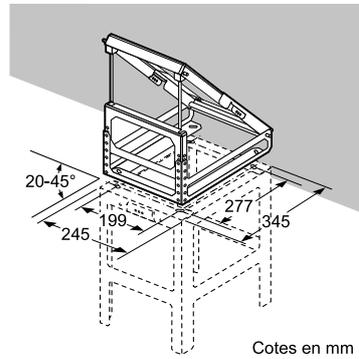
AD 223 356 CHF 123.-

Accessoire en option. CHF 114.21

Adaptateur pour hottes îlots.

Pour installation sur toit en pente,
vers la gauche ou vers la droite.

Possible pour une inclinaison du toit
de 20°-45°



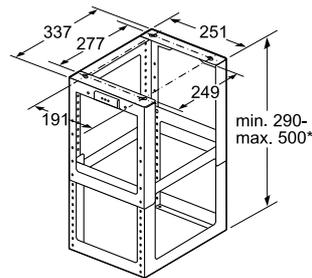
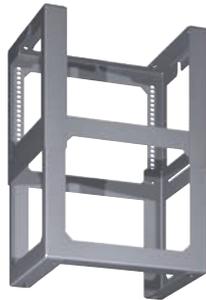
AD 223 346 CHF 104.-

Rallonge pour kit de
montage 500 mm

pour hotte îlot AI 230/240.

Pour une hauteur de cheminée
1100-1500 mm.

La hauteur totale de l'appareil dépend
de la ligne esthétique.



* réglable en hauteur
par pas de 20 mm

Mesures en mm

AA 210 490	CHF	303.-
Cadre rétractable	CHF	281.34
pour hotte télescopique de 90 cm		

AA 210 460	CHF	270.-
Cadre rétractable	CHF	250.70

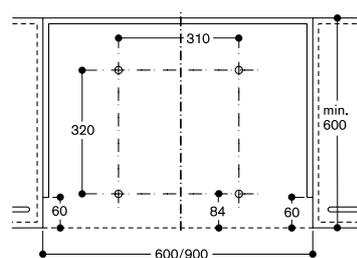
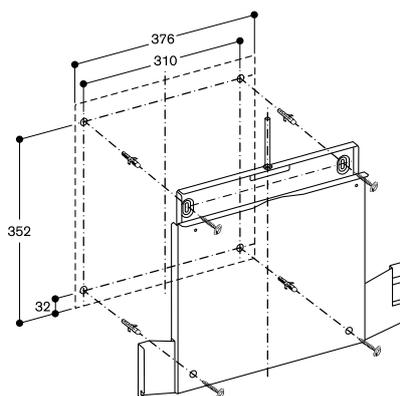
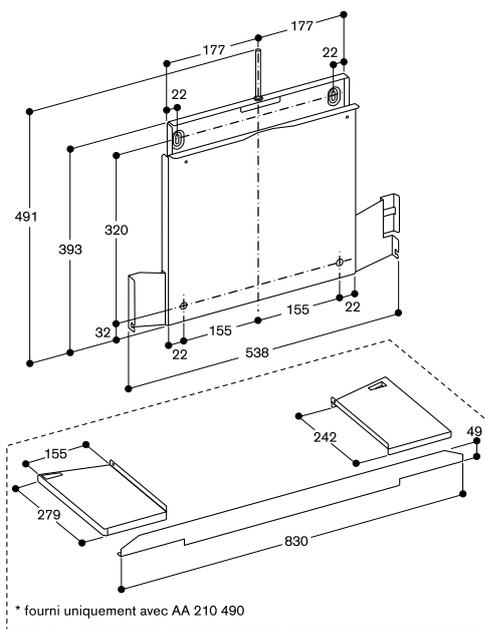
pour hotte télescopique de 60 cm

Peut être combiné avec les hottes télescopiques de la Série 200.

Le cadre rétractable breveté permet à la hotte télescopique de disparaître entièrement dans l'armoire supérieure.

Montage directement sur le mur de la cuisine ou armoire supérieure renforcée.

Pour montage dans armoire supérieure.



Installation directement sur le mur de la cuisine

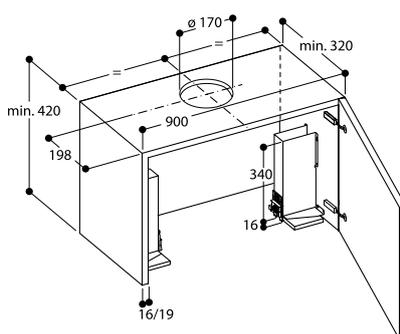
AA 210 491	CHF	79.-
Kit de montage pour	CHF	73.35
armoire haute de 90 cm		

Kit de montage pour armoire supérieure de 90 cm

Montage droite/gauche dans armoires supérieures.

Combinable avec les hottes tiroir Série 200 largeur 90 cm en combinaison avec un 90 cm de large armoire supérieure.

Si le cadre abaissant AA 210 490 est utilisé, le kit de montage est pas nécessaire.



Accessoires en option pour appareils de ventilation

CA 230 100	CHF	141.-
Bouton magnétique	CHF	130.92
Peut être combiné avec les appareils de cuisson induction Série 200		



AA 400 510	CHF	271.-
Contacteur de fenêtre	CHF	251.62

Peut être combiné avec les appareils de la série 400, sans moteur.

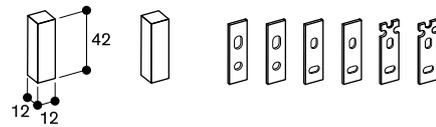
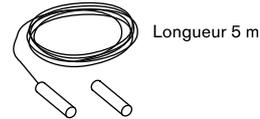
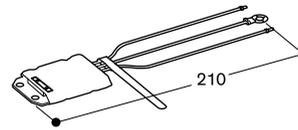
Lors de l'installation d'une hotte en mode évacuation extérieure ou en mode recyclage dans une autre pièce, p.e. la cave, et d'un appareil de type feu ouvert, qui est raccordé à une cheminée, il est indispensable de prévoir un interrupteur de sécurité adapté.

Convient à cet effet, le contact de fenêtre. Les hottes d'air de la série 400 ont une borne de contact pour un contact de fenêtre.

Avec le contact de fenêtre est connecté, l'appareil de ventilation fonctionne uniquement avec la fenêtre ouverte.

L'éclairage fonctionne également avec les fenêtres fermées

Les travaux sur la borne de contact pour contact de fenêtre devrait être effectuée par un électricien qualifié en tenant compte des règlements et des normes spécifiques à chaque pays.



AA 200 510	CHF	113.-
Télécommande pour	CHF	104.92
groupe d'extraction AC200		



Sortie murale

Pour un passage propre, efficace et discret des tuyaux à travers le mur extérieur, il existe différentes solutions de sorties murales. Le perçage doit toujours correspondre au diamètre nominal du tuyau ou être supérieur.

AD 700 051	CHF	226.-
Sortie murale	CHF	209.84
Inox		
DN 200 rond		



Faible perte de débit grâce aux grandes lamelles de sortie en inox.

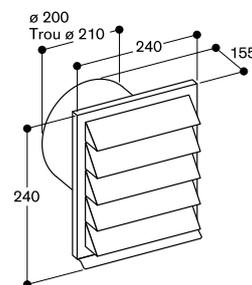
Equipement

Lamelles rigides en inox résistant aux intempéries. Clapet anti-refoulement intégré. Manchon de raccordement DN 200 rond.

Instructions de montage

En combinaison avec le boîtier mural télescopique AD 702.

Orifice dans le mur \varnothing 210 mm.



AD 850 050	CHF	258.-
Sortie murale	CHF	239.56
Inox		
DN 150 plat		

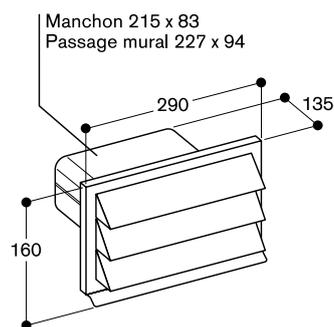
Faible perte de débit grâce aux grandes lamelles de sortie en inox
Dimensions compactes grâce à la forme plate.
Manchon de raccordement DN 150 canal plat.

Equipement

Lamelles rigides en inox résistant aux intempéries.
Clapet anti-refoulement intégré.

Instructions de montage

Raccordement direct du conduit de canal plat DN 150 sans raccord.
Orifice dans le mur 230 x 110 mm.



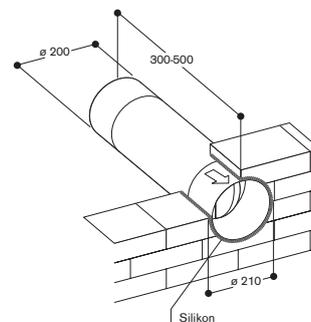
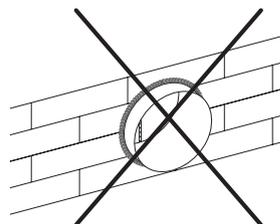
AD 702 052	CHF	324.-
Boîtier mural	CHF	300.84
télescopique, DN 200 rond		

Equipement

Exécution télescopique dans le mur 300–500 mm
clapet anti-refoulement intégré.

Instructions de montage

pour la combinaison avec sortie murale AD 700 051 ou ventilateur AR 401.



AD 750 053	CHF	541.-
Sortie murale avec	CHF	502.32
boîtier télescopique		
Inox/plastique		
DN 150 rond		

Isolation thermique optimale
Scellé hermétiquement par un système de rétention de chaleur optimisée énergétiquement.
Couvercle plat en acier inoxydable avec un effet minimal sur l'esthétique de la façade extérieure du bâtiment

Equipement

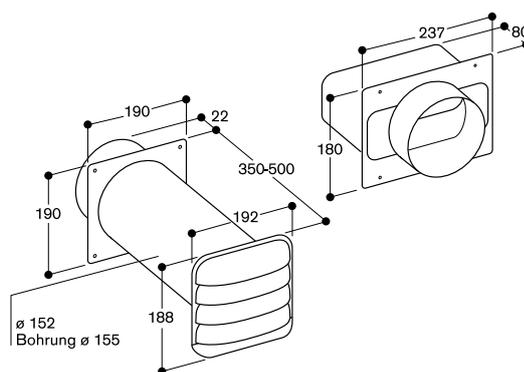
Lamelles rigides en inox résistant aux intempéries.
Système anti-retour 3 fois isolation.
Ouverture et fermeture magnétiques
Pression d'ouverture définie (65 Pa) pour empêcher cliquetis.
Ouverture totale, même à faible débit.
Traversée de mur télescopique 350-500 mm pour le raccordement du tube DN 150.

Instructions de montage

Satisfait aux exigences du test Blower-door.

Pour le raccordement du tube rond DN 150 ou du tuyau plat DN 150.

Perçage du mur Ø 155 mm.



Accessoires en option pour appareils de ventilation

Best Performance grâce aux meilleurs conduits et à une installation optimale

Une installation intelligente et un choix judicieux des conduits n'a pas seulement des répercussions extrêmement positives sur la puissance de la ventilation, cela réduit aussi le bruit. Ces paramètres sont donc décisifs pour l'efficacité de l'ensemble du système de ventilation.

Le type de conduit.

Pour choisir le conduit approprié, Gaggenau propose les conduits flexibles en aluminium, les conduits à section ronde et le système de conduits plats. Selon le type de conduit utilisé, il est possible de choisir parmi les diamètres nominaux suivants: DN 125, DN 150 et DN 200. Pour une puissance maximale assortie d'une émission de bruit minimale, le diamètre doit toujours être le plus grand possible.

Dans le cas de conduits droits, nous recommandons l'utilisation de conduits en plastique ou en tôle présentant une paroi interne lisse et plate. Ils permettent un guidage laminaire de l'air évacué, sans tourbillonnement. Dans le cas de tracés courbes et de coudes, les conduits flexibles en aluminium sont à privilégier puisqu'ils permettent d'éviter les arêtes saillantes.

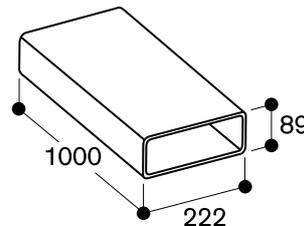
Le système de conduits plats de Gaggenau est le premier choix lorsqu'on dispose d'un espace limité. La structure particulière, avec lamelles de guidage de l'air spéciales dans les coudes et pièces de jonction, permet d'avoir une hauteur très faible pour un diamètre nominal important et garantit un guidage de l'air extrêmement efficace. Ceci vaut également lorsque l'on est en présence d'un nombre de courbures plus important. Nous déconseillons fortement l'utilisation d'autres conduits plats en raison des pertes de puissance élevées dans les coudes, les coins de conduits et les pièces de jonction.

L'utilisation de gaines accordéon et des gaines spirale est en principe à déconseiller. Elles présentent les plus mauvaises conditions d'écoulement et ont tendance, en s'entrechoquant, à faire du bruit.

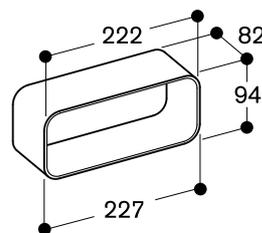
Le diamètre des conduits.

Une règle d'or s'applique: le diamètre des conduits doit être aussi grand et constant que possible, tandis que le cheminement du conduit doit être aussi court et droit que possible. La sortie murale doit correspondre au diamètre du conduit.

AD 852 010	CHF	52.-
Canal plat	CHF	48.28
Plastique		
DN 150 plat		
Longueur 1000 mm		



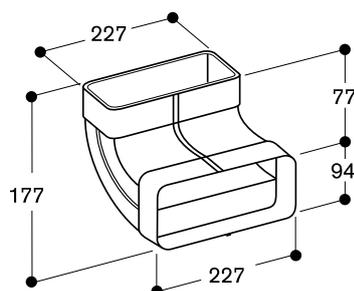
AD 852 040	CHF	26.-
Canal plat	CHF	24.14
Plastique		
DN 125 plat		
Longueur 1000 mm		



Instructions de montage

DN 125 recommandé uniquement pour le raccordement de 2 aérateurs de plan de cuisson à un module de ventilation.

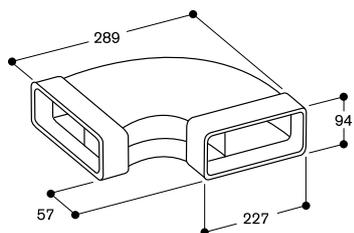
AD 852 030 CHF 45.-
 Canal plat, CHF 41.78
 coudé à 90°
 vertical
 Plastique
 Supports de raccord pour DN150 plat



Instructions de montage

Raccord entre deux coudes 90° avec buse courte.

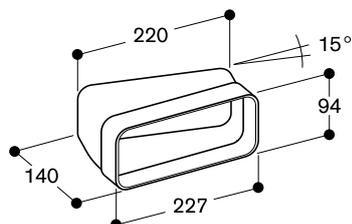
AD 852 031 CHF 60.-
 Canal plat, CHF 55.71
 coudé à 90°
 horizontal
 Plastique
 Supports de raccord pour DN150 plat



Instructions de montage

Raccord entre deux coudes 90° avec buse courte

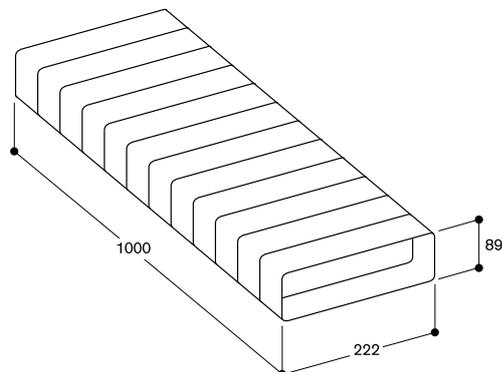
AD 852 032 CHF 26.-
 Canal plat, CHF 24.14
 coudé à 15°
 horizontal
 Plastique
 Supports de raccord pour DN150 plat



Instructions de montage

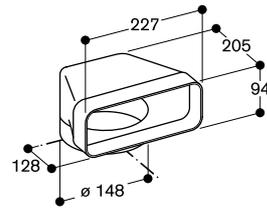
Pour compenser les conduits non d'équerre dans un espace réduit ou les légers décalages dans le conduit.

AD 853 010 CHF 81.-
 Tuyau flexible CHF 75.21



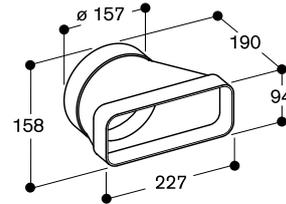
Accessoires en option pour appareils de ventilation

AD 852 042	CHF	52.-
Canal plat,	CHF	48.28
raccord rond 90°		
Plastique		
DN 150 plat		



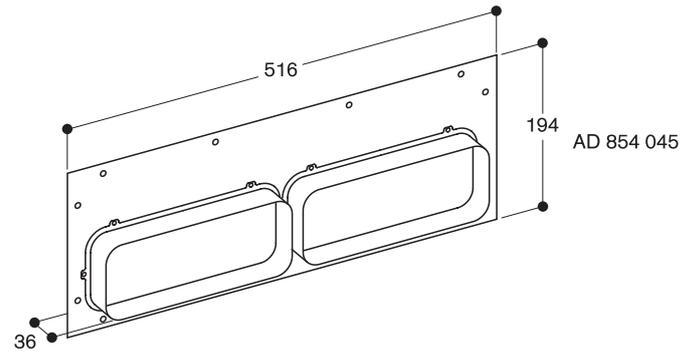
Instructions de montage
Flexible alu raccordable directement.

AD 852 041	CHF	52.-
Canal plat,	CHF	48.28
raccord rond		
Plastique		
DN 150 plat		



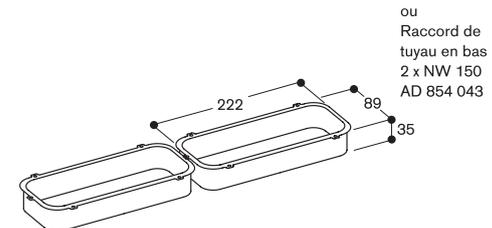
Instructions de montage
Pour le passage au manchon rond de boîtiers muraux ou du module de ventilation.
Raccordement du flexible alu avec le raccord RV.

AD 854 045	CHF	140.-
Raccord pour canal plat sur AL 400,	CHF	129.99
2x DN 150		
Acier galvanisé		



Instructions de montage
Peut être installé sur AL 400, à l'avant et à l'arrière.

AD 854 043	CHF	78.-
Raccord pour canal plat sur AL 400,	CHF	72.42
2x DN 150 plat		
Acier galvanisé		



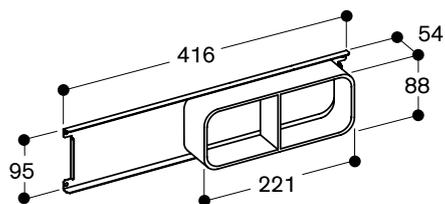
Instructions de montage
Peut être installé sur AL 400, dessous.

CA 284 011	CHF	194.-
Pièce de connexion	CHF	180.13
gaine plate pour CV 282		
Matière plastique		
Ø : 150 mm plat		



Instructions de montage
Pour évacuation extérieure.
Combinable avec la table Flex
Induction avec système de ventilation intégrée CV 282.
Comprend 1 coude 90° et
3 extensions pour plan de travail plus profond.

AD 854 046	CHF	72.-
Raccord canal plat pour VL 414, Acier galvanisé DN 150 plat	CHF	66.85

**Instructions de montage**

Ce raccord est nécessaire pour chaque VL 414 avec sortie d'air gauche/droite canal plat.

Guide de l'air

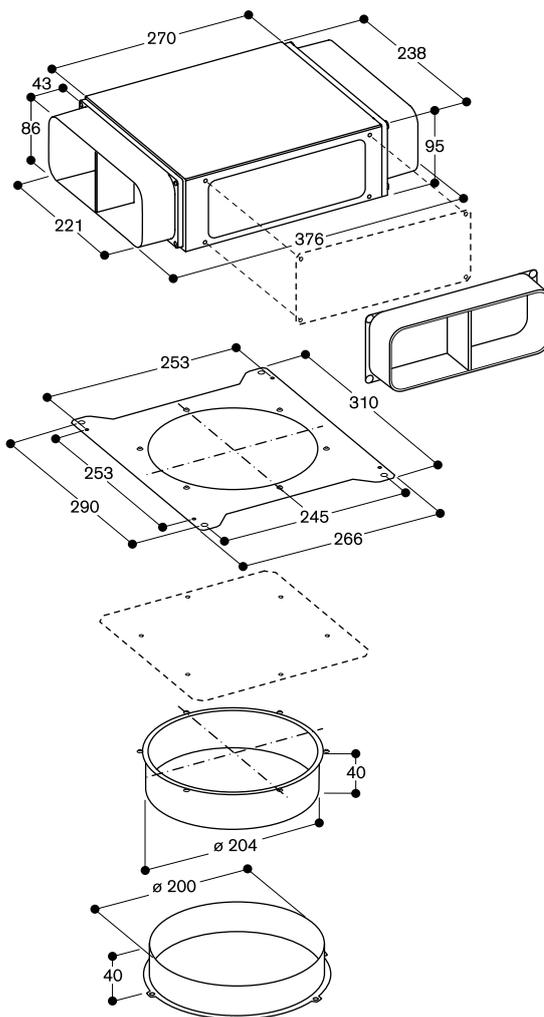
AA 414 010	CHF	65.-
Rail de guidage de l'air pour une combinaison avec les tables de cuisson à gaz.	CHF	60.35

**Guide de l'air**

LS 041 001	CHF	65.-
Guide de l'air pour VL 040/041 placé à côté d'appareils gaz.	CHF	60.35



AD 854 048	CHF	194.-
Collecteur d'air pour des conduits rectangulaires DN 150 Acier galvanisé avec plastic 3 conduits plats pour entrée d'air DN 150 Raccord évacuation d'air: 1 x DN 200 rond	CHF	180.13



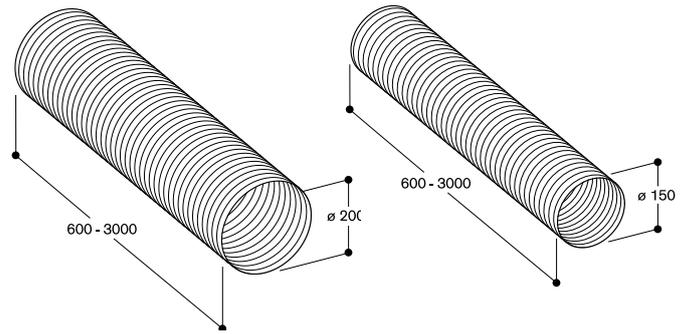
Accessoires en option pour appareils de ventilation

AR 050 200	CHF	191.-
Flexible alu rond	CHF	177.34
DN 200		
100-300 cm		

AD 751 010	CHF	145.-
Flexible alu rond	CHF	134.63
DN 150		
100-300 cm		

Instructions de montage

Recommandé uniquement pour l'installation de conduits d'air non rectilignes et non perpendiculaires, ou en cas d'orifices dans le mur ou dans le sol, y compris 2 étriers.

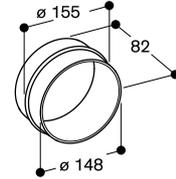
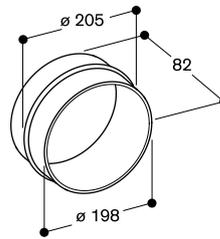


RV 040 200	CHF	67.-
Raccord pour flexible en alu	CHF	62.21
Acier galvanisé		
DN 200		

RV 040 150	CHF	60.-
Raccord pour flexible en alu	CHF	55.71
Acier galvanisé		
DN 150		

Instructions de montage

Nécessaire pour le raccordement par 2 pièces flexible alu ronde.



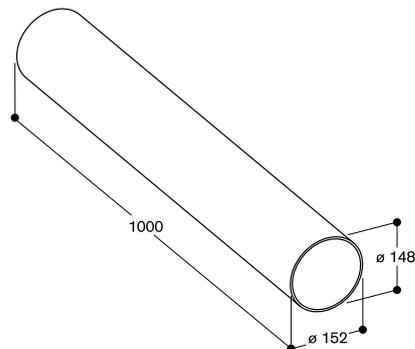
RK 040 150	CHF	140.-
Clapet anti-retour à placer au niveau de l'évacuation d'air de la hotte.	CHF	129.99



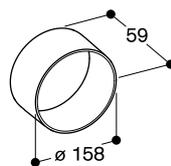
AD 752 010	CHF	51.-
Conduit rond	CHF	47.35
Plastique		
DN 150 rond		

Instructions de montage

Pour le raccordement de hottes directement sous la sortie murale.



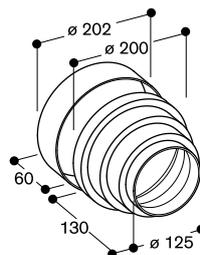
AD 754 090	CHF	19.-
Raccord pour conduit en plastique	CHF	17.64
Plastique		
DN 150 rond		



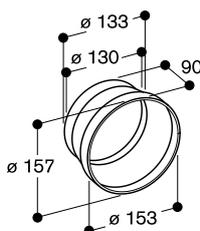
Instructions de montage

Nécessaire pour le raccordement par 2 pièces conduit ronde.

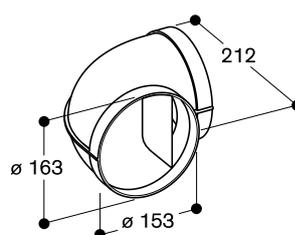
AD 702 042	CHF	226.-
Raccord pour diamètre inférieur	CHF	209.84
Acier galvanisé/Plastique		
DN 200/150/125 rond		



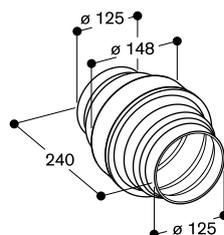
UR 020 151	CHF	51.-
Raccord pour diamètre inférieur	CHF	47.35
Plastique		
DN 150 rond		



AD 752 030	CHF	44.-
Coude 90°	CHF	40.85
Plastique		
DN 150 rond		



AD 752 070	CHF	44.-
Condensateur d'humidité	CHF	40.85
Plastique		
DN 150 rond		



Instructions de montage

Recommandé pour les conduits perpendiculaires plus longs.

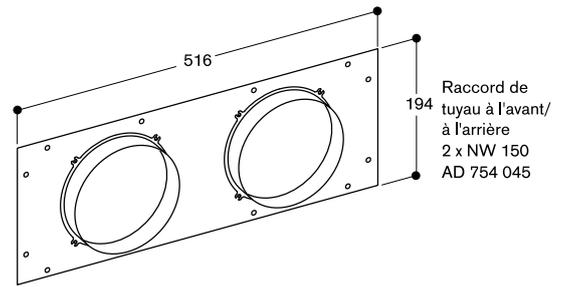
Accessoires en option pour appareils de ventilation

AD 754 045	CHF	140.-
Raccord du tuyau	CHF	129.99
AL 400, flexible alu pour 2x DN 150 rond		
Acier galvanisé		

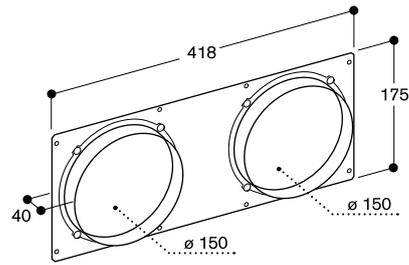
Instructions de montage
Peut être installé sur AL 400, à l'avant et à l'arrière.



AD 754/854 045 et AD 854 043



AD 754 047	CHF	84.-
Pièce de connexion	CHF	77.99
pour 2 x Ø 150 mm Rond		
Pièce de connexion à adapter sur moteur AR400132.		



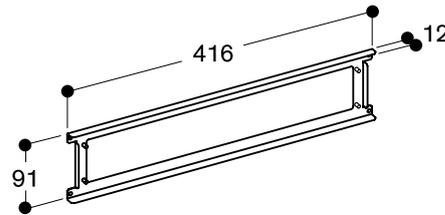
AD 724 042	CHF	143.-
Raccord pour tuyau rond	CHF	132.78
Acier galvanisé		
DN 125 rond		

Instructions de montage
1 requis par VL 041/040 pour le raccordement de tuyau rond DN 150. Sortie latérale à droite / gauche ou par le bas. Pour un raccordement latéral à l'appareil VL est un adaptateur supplémentaire AD 724 041 requis.

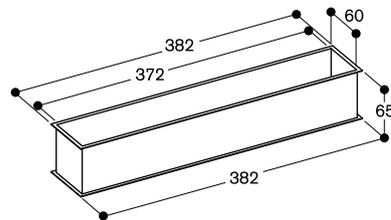


AD 724 041	CHF	36.-
Raccord supplémentaires pour VL 414, sur le côté	CHF	33.43
Acier galvanisé		
DN 125 rond		

Instructions de montage
Ce raccord est nécessaire pour chaque VL 414 avec sortie d'air gauche/droite tuyaux ronds DN125.



AS 070 001	CHF	86.-
Traverse de liaison, pour prolongement en cas de montage adjacent à VF ou VK.	CHF	79.85

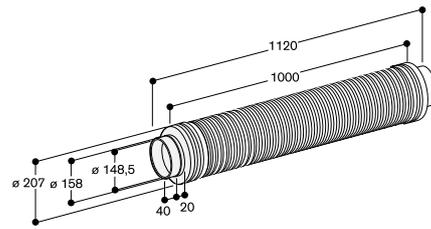


AD 990 090	CHF	19.-
Ruban adhésif pour composants de conduits	CHF	17.64
Plastique		

Instructions de montage
Nécessaire pour les points de raccordement.

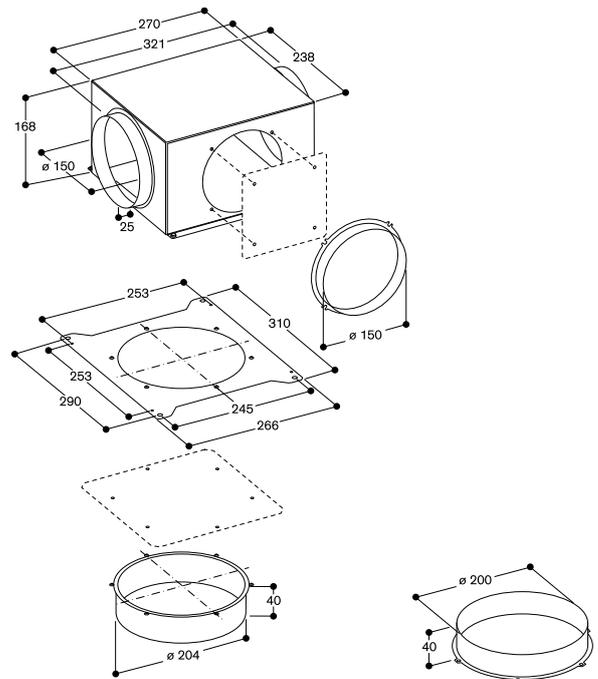


SD 011 150	CHF	152.-
Amortisseur de bruit	CHF	141.13
Aluminium		
DN 150 rond		

**Instructions de montage**

Réduction du bruit pour installation linéaire d'env. 2 dB(A), pour installation avec coude d'env. 3-4 dB(A).

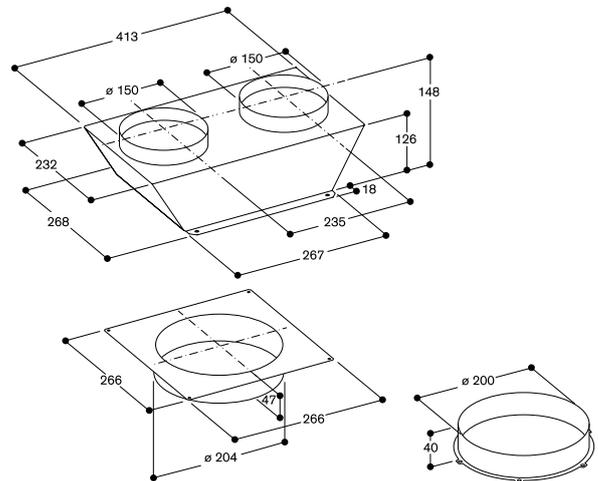
AD 754 048	CHF	233.-
Collecteur d'air Ø 150 mm cylindrique	CHF	216.34
Acier galvanisé		
3 entrées d'air cylindriques DN 150.		
1 sortie d'air pour tuyau cylindrique Ø 200 mm		



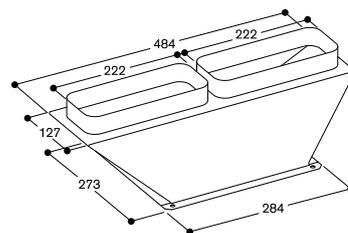
AD 704 048	CHF	111.-
Collecteur d'air cylindriques pour AL 400	CHF	103.06
Acier galvanisé		
DN 150 rond		

**Instructions de montage**

2 x Ø 150 mm entrée d'air tuyau rond.
Pour raccordement de 1 x AL 400 aux moteurs AR 403/AR 413.



AD 704 049	CHF	118.-
Collecteur d'air pour des conduits rectangulaires DN 150	CHF	109.56
Raccord alimentation d'air:		
2x DN 150 conduit rectangulaire.		
Pour connecter AL 400 à AR 403 / AR 413 / du bas, avec conduit plat flexible		





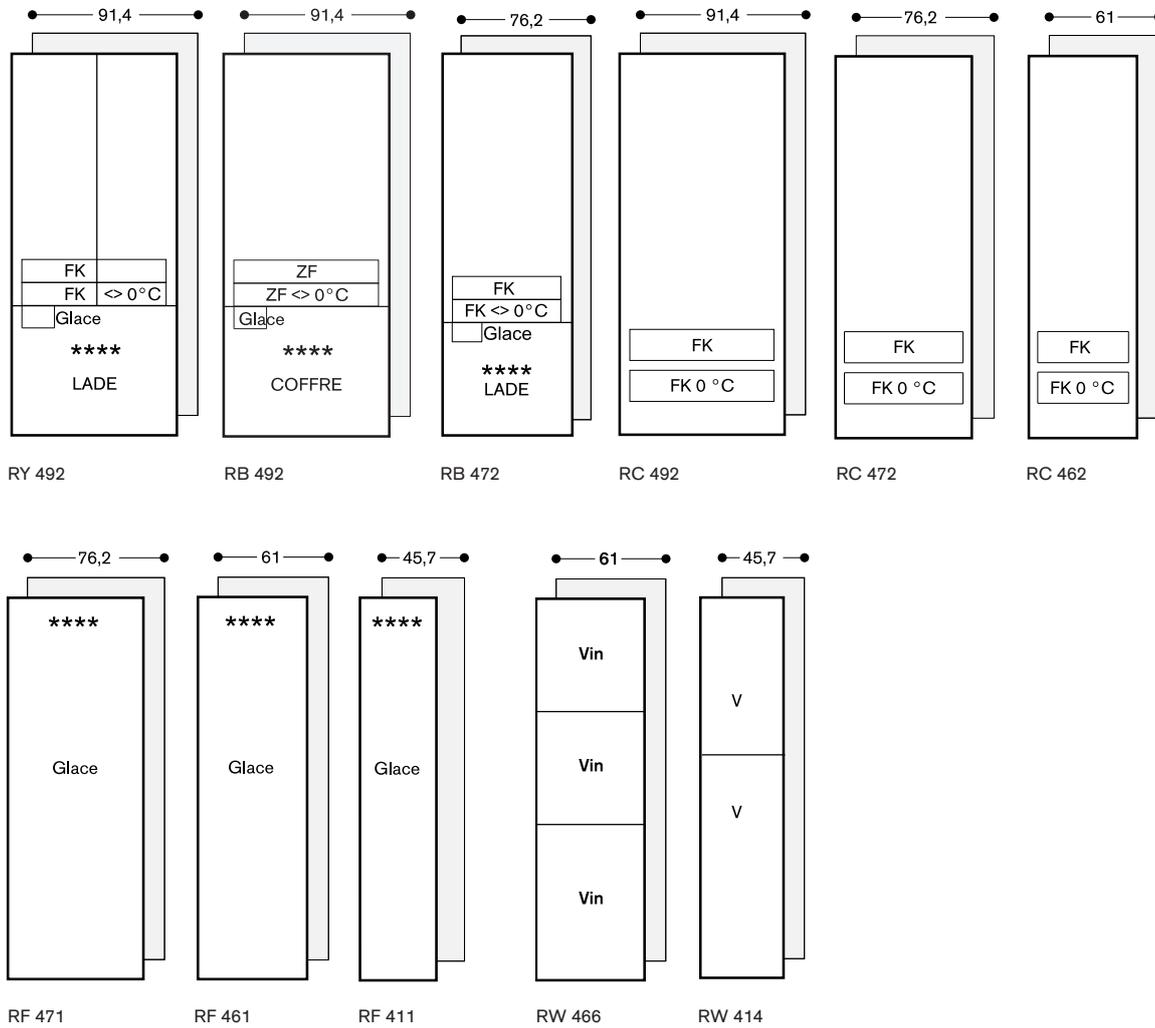
Appareils de froid

Vue d'ensemble	266
Vario froid série 400 : réfrigérateurs, congélateurs et caves à vin	270
Conseils d'installation série 400	282
Vario froid série 200 : réfrigérateurs et congélateurs	292
Froid série 200 : réfrigérateurs et congélateurs	298
Caves à vin	306
Accessoires Accessoires spéciaux	310

Aperçu

Vario froid Série 400

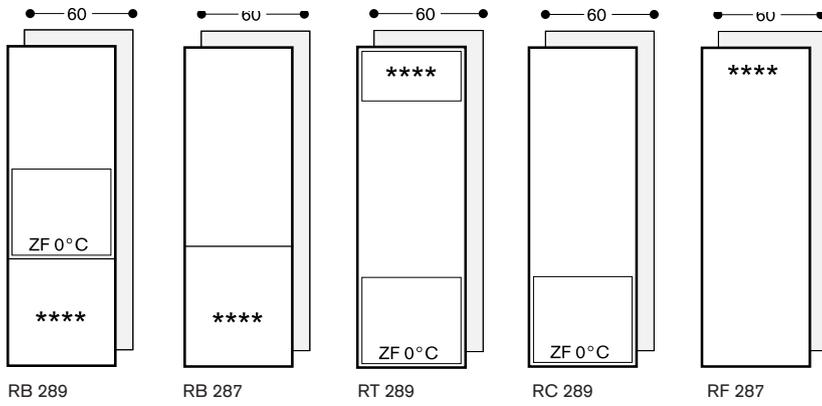
Niche 213 cm (hauteur)



- CF: **Compartment fraîcheur**
- FK $\leftrightarrow 0^{\circ}\text{C}$: **Compartment fraîcheur proche 0 °C**
- CF 0 °C: **Compartment fraîcheur proche 0 °C**
- V: **Vin**
- Glace: **Distributeur de glaçons**

Vario froid Série 200

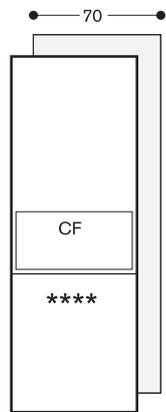
Niche 178 cm (hauteur)



Aperçu

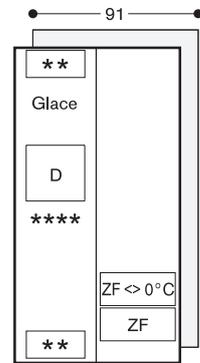
Froid Série 200

Niche 200 cm (hauteur)



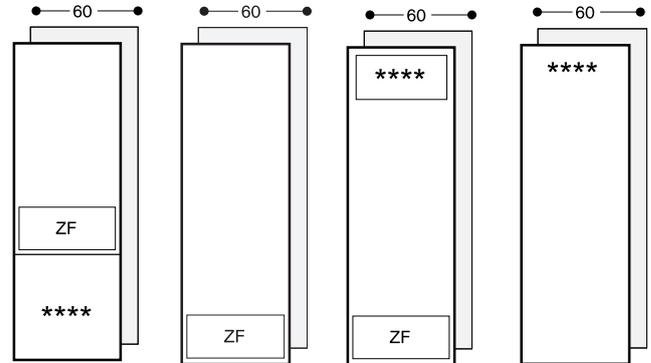
RB 292

Niche 178 cm (hauteur)



RS 295

Niche 178 cm (hauteur)



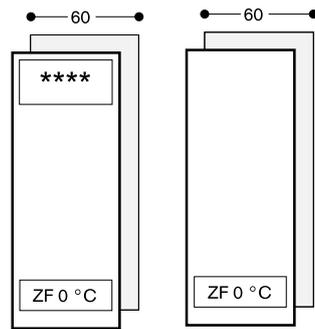
RB 282

RC 282

RT 282

RF 282

Niche 140 cm (hauteur)

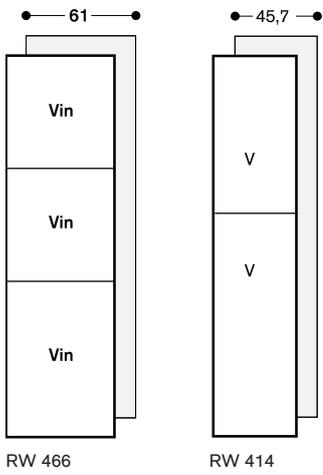


RT 242

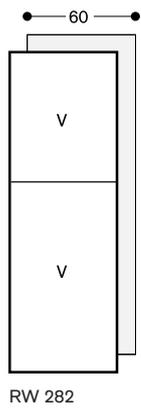
RC 242

Cave à vin climatisée

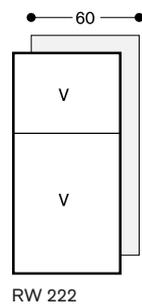
Niche 123 cm (hauteur)



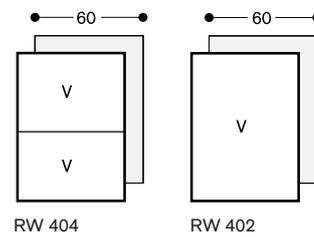
Niche 178 cm (hauteur)



Niche 123 cm (hauteur)



Niche 82 cm / intégrév





RY 492 304 CHF 13'440.-
avec zone fraîcheur CHF 12'479.11
0°C.

Entièrement intégrable
Largeur de la niche 91.4 cm, hauteur
de la niche 213.4 cm
Réfrigérateur double porte et un tiroir
de congélation entièrement extensible.

Prix sans TAR CHF 49.87
CHF 46.30

Le prix comprend

1 casier à oeufs avec couvercle
1 pelle à glaçons

Accessoires d'installation

RA 421 912 CHF 2'200.-
Façades inox avec poignées CHF 2'042.71

RA 423 340 CHF 42.-
Bandes de recouvrement latérales, en 2 parties,
pour RY et RB.

RA 425 910 CHF 196.-
Poignée courte, inox CHF 181.99

RA 428 912 CHF 2'200.-
Façades inox, sans poignées. CHF 2'042.71

RA 460 000 CHF 188.-
Accessoire d'installation pour montage
Side-by-Side CHF 174.56

RA 460 013 CHF 420.-
Chauffage additionnel latéral 230V. pour montage de 2
appareils "côte à côte", poignée contre
charnière ou charnière contre
charnière. Peut être omis si la distance
entre les appareils est supérieure à
160 mm.

RA 460 030 CHF 172.-
Accessoire de jonction séparé pour faces présentant
une séparation optique verticale
(combinaison réfrigérateur-congélateur)
CHF 159.70

RA 464 910 CHF 389.-
Grille d'aération en inox CHF 361.19

Combiné réfrigérateur-congélateur

Vario
RY 492

- Intérieur en acier inox avec éléments en aluminium massif anthracite.
- Points lumineux LED blanc chaud anti-éblouissement
- Aide d'ouverture pour la porte:
 1. Fonction Push-to-open pour les façades de meubles sans poignée
 2. Fonction d'ouverture pour faciliter l'ouverture de la porte avec poignée
- Portes intérieures plates en acier inoxydable
- Système de suspension pratiquement invisible et flexible pour les clayettes de rangement et les compartiments de porte.
- Compartiments de la porte en aluminium anthracite massif.
- Un tiroir de refroidissement frais proche de 0 ° C avec réglage manuel de la température et un tiroir de refroidissement frais avec humidité réglable manuellement.
- Distributeur de glaçons intégré, avec raccordement fixe à l'eau
- Une étagère en verre asymétriquement divisée, réglable en hauteur
- Tiroir-congélateur entièrement extensible avec subdivision pratique anthracite.
- Ecran TFT sensitif
- Capacité utile 518 litres

Commande

Commande par écran TFT sensitif.
Affichage texte clair en 52 langues.

Caractéristiques techniques

Réfrigération dynamique.
Dégivrage automatique avec évaporation de l'eau.
Filtre à air à charbon actif.
Mode Shabbat, certifié Star-K.
Lorsque le mode inactif est activé, la porte et le tiroir ne peuvent être ouverts qu'avec une poignée.
Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement.
Module WiFi intégré pour les services numériques (Home Connect).

Zone de réfrigération

Système No-Frost avec Super Réfrigération.
Température réglable de +2 à +8°C.
3 Étagères en verre de sécurité, verre blanc, dont 2 réglables individuellement en hauteur.
1 clayette en verre de sécurité, divisée asymétriquement, réglable manuellement.
4 projecteurs LED brillants avec lumière blanche anti-éblouissante dans le réfrigérateur et les tiroirs.
Porte intérieure plate avec système de suspension entièrement flexible pour compartiments.
6 compartiments de porte réglables en hauteur, dont 2 particulièrement profonds.
Capacité utile 344 litres.

Accessoires en option

RA 430 100 CHF 49.-
Récipient de conservation avec couvercle transparent, anthracite. CHF 45.50

RA 450 000 CHF 84.-
Filtre mécanique à particules CHF 77.99

RA 450 010 CHF 113.-
Cartouche de charbon actif pour le système intégré de filtration d'eau avec affichage de la saturation du filtre CHF 104.92



Compartiment fraîcheur proche de 0° C

1 tiroir de refroidissement frais entièrement extensible proche de 0 ° C avec façade transparente éclairée. La température est modifiable manuellement.
Idéal pour la viande, le poisson et la volaille.
Capacité utile 34 litres.

Zone fraîcheur

1 tiroir coulissant frais entièrement extensible avec une face avant transparente et l'éclairage intégré. Humidité réglable manuellement. Idéal pour les fruits et légumes.

Compartiment de congélation

Système No Frost avec congélation rapide à -30 °C.
Température réglable de -16° C à -24° C.
Compartiment de congélation 4 étoiles.
Capacité de congélation 16 kg/24 heures.
Durée de conservation en cas de panne: 17 heures.
Deux tiroirs entièrement extractibles.
Éclairage intérieur avec 2 spots LED, lumière blanche chaude.
Capacité utile 140 litres.

Distributeur de glaçons

Distributeur de glaçons intégré dans le tiroir de congélation, avec raccordement direct à l'eau.
Filtre à particules pour l'arrivée d'eau, intégré dans la grille de ventilation.
Arrêt séparé de la fabrication de glace.
Production de glaçons env. 1.7 kg/24 h.
Bac de glaçons amovible pour une réserve d'environ 3 kg.

Données de consommation

Classe d'efficacité énergétique A++.
Consommation d'énergie 346 kWh/an.
Niveau sonore 42 DB (re 1 pW)

Instructions de montage

Charnières plates.
Ouverture de la porte jusqu'à 115° fixable à 90°
Poids maximal du panneau de porte: Portes supérieures à 67 kg.
Tiroir 10 kg.
Vanne d'arrêt du raccordement à l'eau doit être placée à côté de l'appareil et être toujours accessible.
Si la pression de l'eau est supérieure à 0,8 MPa (8 bar), installer une soupape de limitation de pression entre le robinet d'arrivée d'eau et le tuyau.

Veuillez consulter les données d'installation aux pages 282 – 288.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 0.574 kW.
Cordon secteur 3.0 m, avec fiche.
Arrivée d'eau.
Tuyau 2.0 m, raccordement 3/4 ".
Pression d'eau de 2.4 à 8.3 Bar.



RB 492 304 CHF 13'130.-
avec zone fraîcheur CHF 12'191.27
0°C.

Entièrement intégrable
Largeur de la niche 91.4 cm, hauteur
de la niche 213.4 cm
Espace de froid à une porte et un tiroir
de congélation avec coulissant
télescopique sortie totale.

RB 472 304 CHF 12'290.-
avec zone fraîcheur CHF 11'411.33
0°C.

Entièrement intégrable
Largeur de la niche 76.2 cm, hauteur
de la niche 213.4 cm
Espace de froid à une porte et un tiroir
de congélation avec coulissant
télescopique sortie totale.

Prix sans TAR CHF 49.87
CHF 46.30

Le prix comprend

- 1 casier à oeufs avec couvercle
- 1 pelle à glaçons

Accessoires d'installation

RA 421 712 CHF 1'469.-
Façades inox avec CHF 1'363.97
poignées,
pour RB 472

RA 421 910 CHF 1'827.-
Façades inox avec CHF 1'696.38
poignées,
pour RB 492

RA 423 340 CHF 42.-
Bandes de CHF 39.-
recouvrement latérales, en 2 parties,
pour RY et RB.

RA 425 710 CHF 166.-
Poignée courte, inox, CHF 154.13
pour RB 472

RA 425 910 CHF 196.-
Poignée courte, inox, CHF 181.99
pour RB 492

RA 428 712 CHF 1'406.-
Façades inox, sans CHF 1'305.48
poignées,
pour RB 472

RA 428 910 CHF 1'827.-
Façades inox, sans CHF 1'696.38
poignées,
pour RB 492

RA 460 000 CHF 188.-
Accessoire CHF 174.56
d'installation pour montage
Side-by-Side

Combiné réfrigérateur-congélateur

Vario

RB 492/RB 472

- Intérieur en acier inox avec éléments en aluminium massif anthracite.
- Points lumineux LED blanc chaud anti-éblouissement
- Aide d'ouverture pour la porte:
 1. Fonction Push-to-open pour les façades de meubles sans poignée
 2. Fonction d'ouverture pour faciliter l'ouverture de la porte avec poignée
- Porte intérieure plate avec acier inoxydable, pleine surface
- Système de suspension pratiquement invisible et flexible pour les clayettes de rangement et les compartiments de porte.
- Compartiments de la porte en aluminium anthracite massif.
- Un tiroir de refroidissement frais proche de 0 ° C avec réglage manuel de la température et un tiroir de refroidissement frais avec humidité réglable manuellement.
- Distributeur de glaçons intégré, avec raccordement fixe à l'eau
- Tiroir-congélateur entièrement extensible avec subdivision pratique anthracite.
- Ecran TFT sensitif
- Capacité utile 521/418 litres

Commande

Commande par écran TFT sensitif.
Affichage texte clair en 52 langues.

Caractéristiques techniques

Réfrigération dynamique.
Dégivrage automatique avec évaporation de l'eau.
Filtre à air à charbon actif.
Mode Shabbat, certifié Star-K.
Lorsque le mode inactif est activé, la porte et le tiroir ne peuvent être ouverts qu'avec une poignée.
Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement.
Module WiFi intégré pour les services numériques (Home Connect).

Zone de réfrigération

Système No-Frost avec Super Réfrigération.
Température réglable de +2 à +8°C.
3 Étagères en verre de sécurité, verre blanc, dont 2 réglables individuellement en hauteur.
4 projecteurs LED brillants avec lumière blanche anti-éblouissante dans le réfrigérateur et les tiroirs.
Porte intérieure plate avec système de suspension entièrement flexible pour compartiments.
Trois compartiments de porte réglables en hauteur, dont 1 particulièrement profond.
Capacité utile 347/281 litres.

Compartiment fraîcheur proche de 0° C

1 tiroir de refroidissement frais entièrement extensible proche de 0 ° C avec façade transparente éclairée.
La température est modifiable manuellement.
Idéal pour la viande, le poisson et la volaille.
Capacité utile 34/27 litres.

RA 460 013 CHF 420.-
Chauffage additionnel CHF 389.97
latéral 230V. pour montage de 2
appareils "côte à côte", poignée contre
charnière ou charnière contre
charnière. Peut être omis si la distance
entre les appareils est supérieure à
160 mm.

RA 460 030 CHF 172.-
Accessoire de CHF 159.70
Récipient séparé pour faces présentant
une séparation optique verticale
(combinaison réfrigérateur-congélateur).

RA 464 710 CHF 347.-
Grille d'aération en CHF 322.19
inox, pour RB 472

RA 464 910 CHF 389.-
Grille d'aération en CHF 361.19
inox, pour RB 492

Accessoires en option

RA 430 100 CHF 49.-
Récipient de CHF 45.50
conservation avec couvercle
transparent, anthracite.

RA 450 000 CHF 84.-
Filtre mécanique à CHF 77.99
particules.

RA 450 010 CHF 113.-
Cartouche de charbon CHF 104.92
actif pour le système intégré de
filtration d'eau avec affichage de la
saturation du filtre.



Zone fraîcheur

1 tiroir coulissant frais entièrement extensible avec une face avant transparente et l'éclairage intégré.
Humidité réglable manuellement.
Idéal pour les fruits et légumes.

Compartiment de congélation

Système No Frost avec congélation rapide à -30 °C.
Température réglable de -16° C à -24° C.
Compartiment de congélation 4 étoiles.
Capacité de congélation 16 kg/24 heures.
Durée de conservation en cas de panne: 17 heures.
2 tiroirs intérieurs entièrement extensibles.
Éclairage intérieur avec 2 spots LED, lumière blanche chaude.
Capacité utile 140/110 litres.

Distributeur de glaçons

Distributeur de glaçons intégré dans le tiroir de congélation, avec raccordement direct à l'eau.
Filtre à particules pour l'arrivée d'eau, intégré dans la grille de ventilation.
Arrêt séparé de la fabrique de glace.
Production de glaçons env. 1.7/1.7 kg/24 h.
Bac de glaçons amovible pour une réserve d'environ 3/3 kg.

Données de consommation

Classe d'efficacité énergétique A++.
Consommation d'énergie 347/301 kWh/an.
Niveau sonore 42/42 DB (re 1 pW)

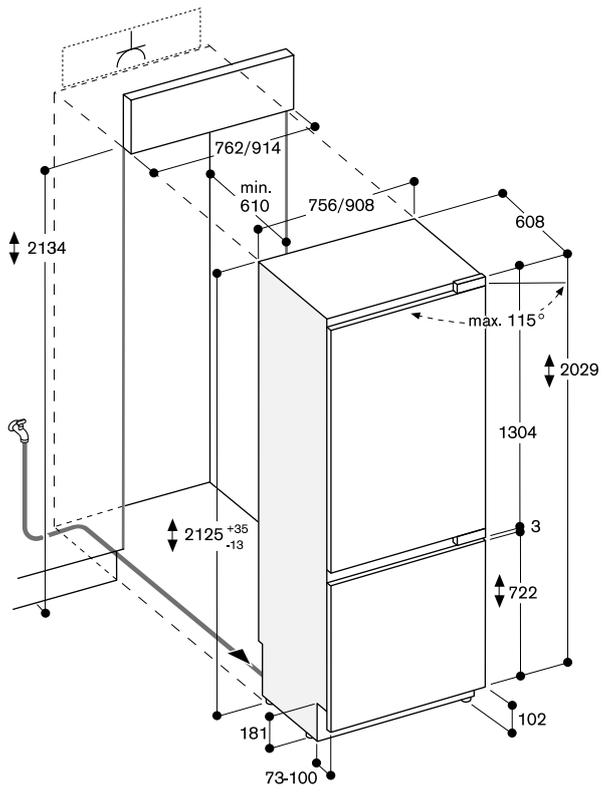
Instructions de montage

Charnières plates.
Charnières à droite ou à gauche, réversibles.
Ouverture de la porte jusqu'à 115° fixable à 90°
Poids maximal du panneau de porte: Porte 47 kg Tiroir 10 kg.
Vanne d'arrêt du raccordement à l'eau doit être placée à côté de l'appareil et être toujours accessible.
Si la pression de l'eau est supérieure à 0,8 MPa (8 bar), installer une soupape de limitation de pression entre le robinet d'arrivée d'eau et le tuyau.

Veuillez consulter les données d'installation aux pages 282 – 288.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 0.574/0.477 kW.
Cordon secteur 3.0 m, avec fiche.
Arrivée d'eau.
Tuyau 2.0 m, raccordement 3/4".
Pression d'eau de 2.4 à 8.3 Bar.



Les dimensions maximales de la façade de la porte comprennent un entrebaillement de 3 mm.



RC 492 304	CHF 12'390.-
Avec compartiment fraîcheur de 0 ° C	CHF 11'504.18
Entièrement intégrable	
Largeur de la niche 91.4 cm, hauteur de la niche 213.4 cm	
RC 472 304	CHF 11'340.-
Avec compartiment fraîcheur de 0 ° C	CHF 10'529.25
Entièrement intégrable	
Largeur de la niche 76.2 cm, hauteur de la niche 213.4 cm	
RC 462 304	CHF 10'400.-
Avec compartiment fraîcheur de 0 ° C	CHF 9'656.45
Entièrement intégrable	
Largeur de la niche 61 cm, hauteur de la niche 213.4 cm	

Prix sans TAR	CHF 49.87
	CHF 46.30

Le prix comprend

1 casier à oeufs avec couvercle

Accessoires d'installation

RA 421 610	CHF 1'108.-
Façade en inox avec poignée, pour RC 462	CHF 1'028.78
RA 421 710	CHF 1'469.-
Façade en inox avec poignée, pour RC 472	CHF 1'363.97
RA 421 911	CHF 1'649.-
Façade en inox avec poignée, pour RC 492	CHF 1'531.10
RA 423 140	CHF 42.-
Bandes de recouvrement latérales, longues.	CHF 39.-
RA 425 110	CHF 222.-
Poignée longue, inox	CHF 206.13
RA 428 610	CHF 1'108.-
Façade en inox, sans poignée, pour RC 462	CHF 1'028.78
RA 428 710	CHF 1'449.-
Façade en inox, sans poignée, pour RC 472	CHF 1'345.40
RA 428 911	CHF 1'649.-
Façade en inox, sans poignée, pour RC 492	CHF 1'531.10

Réfrigérateur Vario Série 400

RC 492/RC 472/RC 462

- Intérieur en acier inox avec éléments en aluminium massif anthracite.
- Points lumineux LED blanc chaud anti-éblouissement
- Aide d'ouverture pour la porte:
 1. Fonction Push-to-open pour les façades de meubles sans poignée
 2. Fonction d'ouverture pour faciliter l'ouverture de la porte avec poignée
- Les tiroirs de RC et RF sont au même niveau. Dans une installation côte à côte, les étagères et les supports de porte peuvent être alignés au même niveau.
- Porte intérieure plate avec acier inoxydable, pleine surface
- Système de suspension pratiquement invisible et flexible pour les clayettes de rangement et les compartiments de porte.
- Compartiments de la porte en aluminium anthracite massif.
- Un tiroir frais-froid 0 ° C, à température contrôlée de -1 ° C à +3 ° C et un tiroir frais-froid avec contrôle manuel de l'humidité.
- Ecran TFT sensitif
- Capacité utile 567/463/356 litres

Commande

Commande par écran TFT sensitif. Affichage texte clair en 52 langues.

Caractéristiques techniques

Réfrigération dynamique. Dégivrage automatique avec évaporation de l'eau. Filtre à air à charbon actif. Mode Shabbat, certifié Star-K. Lorsque le mode inactif est activé, la porte et le tiroir ne peuvent être ouverts qu'avec une poignée. Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement. Module WiFi intégré pour les services numériques (Home Connect).

Zone de réfrigération

Système No-Frost avec Super Réfrigération. Température réglable de +2 à +8 °C. 4 Étagères en verre de sécurité, verre blanc, dont 3 réglables individuellement en hauteur. 1 tiroir bas, entièrement extensible avec façade transparente. 4 projecteurs LED brillants avec lumière blanche anti-éblouissante dans le réfrigérateur et les tiroirs. Porte intérieure plate avec système de suspension entièrement flexible pour compartiments. Trois compartiments de porte réglables en hauteur, dont 1 particulièrement profond. Capacité utile 509/416/321 litres.

Compartiment fraîcheur proche de 0 ° C

1 tiroir de refroidissement frais entièrement extensible 0 ° C avec façade transparente, éclairé. Contrôle de la température via Display TFT, température réglable de -1 ° C to +3 ° C. Idéal pour la viande, le poisson et la volaille. Capacité utile 58/47/35 litres.

RA 460 000	CHF 188.-
Accessoire d'installation pour montage Side-by-Side	CHF 174.56
RA 460 013	CHF 420.-
Chauffage additionnel latéral 230V. pour montage de 2 appareils "côte à côte", poignée contre charnière ou charnière contre charnière. Peut être omis si la distance entre les appareils est supérieure à 160 mm.	CHF 389.97
RA 460 020	CHF 172.-
Accessoire de jonction en une pièce présentant une séparation optique verticale	CHF 159.70
RA 464 611	CHF 299.-
Grille d'aération en inox, pour RC 462	CHF 277.62
RA 464 711	CHF 336.-
Grille d'aération en inox, pour RC 472	CHF 311.98
RA 464 911	CHF 378.-
Grille d'aération en inox, pour RC 492	CHF 350.97

Accessoires en option

RA 430 100	CHF 49.-
Récipient de conservation avec couvercle transparent, anthracite.	CHF 45.50



Zone fraîcheur

1 tiroir coulissant frais entièrement extensible avec une face avant transparente et l'éclairage intégré. Humidité réglable manuellement. Idéal pour les fruits et légumes.

Données de consommation

Classe d'efficacité énergétique A++. Consommation d'énergie 151/141/131 kWh/an. Niveau sonore 40/40/40 DB (re 1 pW)

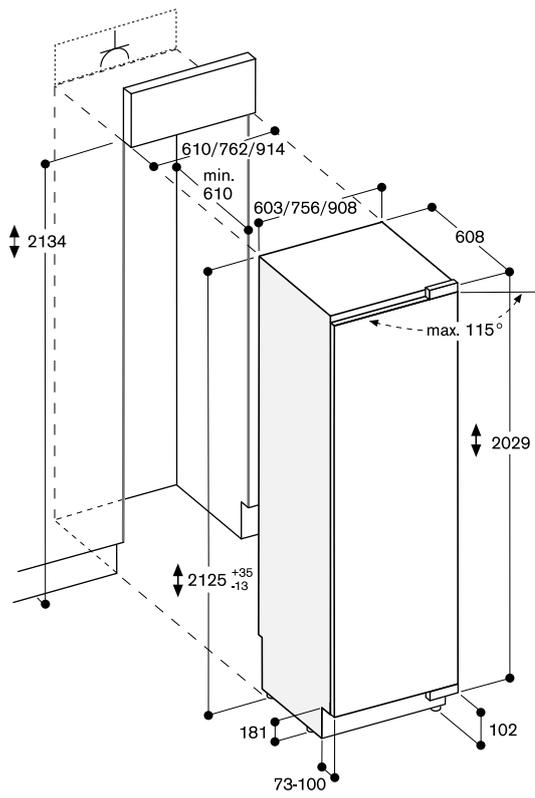
Instructions de montage

Charnières plates. Charnières à droite ou à gauche, réversibles. Ouverture de la porte jusqu'à 115° fixable à 90° Poids maximum du panneau de porte 24/41/43 kg.

Veuillez consulter les données d'installation aux pages 282 – 288.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 0.311/0.266/0.266 kW. Cordon secteur 3.0 m, avec fiche.



Les dimensions maximales de la façade de la porte comprennent un entrebaillement de 3 mm.



RF 471 304	CHF 11'870.-
Entièrement intégrable CHF 11'021.36	
Largeur de la niche 76.2 cm	
hauteur de la niche 213.4 cm	
RF 461 304	CHF 10'600.-
Entièrement intégrable CHF 9'842.15	
Largeur de la niche 61 cm,	
hauteur de la niche 213.4 cm	
RF 411 304	CHF 9'350.-
Entièrement intégrable CHF 8'681.52	
Largeur de la niche 45.7 cm,	
hauteur de la niche 213.4 cm	
Prix sans TAR	CHF 49.87
	CHF 46.30

Le prix comprend

1 pelle à glaçons

Accessoires d'installation

RA 421 110	CHF 709.-
Façade en inox avec poignée, pour RF 411	
RA 421 610	CHF 1'108.-
Façade en inox avec poignée, pour RF 461	
RA 421 710	CHF 1'108.-
Façade en inox avec poignée, pour RF 471	
RA 423 140	CHF 42.-
Bandes de recouvrement latérales, longues.	
RA 425 110	CHF 222.-
Poignée longue, inox	
RA 428 110	CHF 709.-
Façade en inox, sans poignée, pour RF 411	
RA 428 610	CHF 1'108.-
Façade en inox, sans poignée, pour RF 461	
RA 428 710	CHF 1'449.-
Façade en inox, sans poignée, pour RF 471	
RA 460 013	CHF 420.-
Chauffage additionnel latéral 230V. pour montage de 2 appareils "côte à côte", poignée contre charnière ou charnière contre charnière. Peut être omis si la distance entre les appareils est supérieure à 160 mm.	
RA 460 020	CHF 172.-
Accessoire de jonction en une pièce présentant une séparation optique verticale	

Congélateur Vario Série 400

RF 471/RF 461/RF 411

- Intérieur en acier inox avec éléments en aluminium massif anthracite.
- Points lumineux LED blanc chaud anti-éblouissement
- Aide d'ouverture pour la porte:
 1. Fonction Push-to-open pour les façades de meubles sans poignée
 2. Fonction d'ouverture pour faciliter l'ouverture de la porte avec poignée
- Les tiroirs de RC et RF sont au même niveau. Dans une installation côte à côte, les étagères et les supports de porte peuvent être alignés au même niveau.
- Matériaux et esthétique de l'intérieur comme pour le modèle RC
- Étagères en verre
- Supports de porte en aluminium anthracite massif.
- Porte intérieure plate avec acier inoxydable, pleine surface
- Système de suspension pratiquement invisible et flexible pour les clayettes de rangement et les compartiments de porte.
- Distributeur de glaçons intégré, avec raccordement fixe à l'eau
- Ecran TFT sensitif
- Capacité utile 429/328/226 litres

Commande

Commande par écran TFT sensitif. Affichage texte clair en 52 langues.

Caractéristiques techniques

Réfrigération dynamique. Dégivrage automatique avec évaporation de l'eau. Mode Shabbat, certifié Star-K. Lorsque le mode inactif est activé, la porte et le tiroir ne peuvent être ouverts qu'avec une poignée. Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement. Module WiFi intégré pour les services numériques (Home Connect).

Compartiment de congélation

Système No Frost avec congélation rapide à -30 °C. Température réglable de -16° C à -24° C. Compartiment de congélation 4 étoiles. Capacité de congélation 20/18/16 kg/24 heures. Durée de conservation en cas de panne: 14/13/10 heures. 4 Étagères en verre de sécurité, verre blanc, dont 3 réglables individuellement en hauteur. 2 tiroirs entièrement extractibles avec façade transparente. LED brillantes avec lumière blanche anti-éblouissante. Porte intérieure plate avec système de suspension entièrement flexible pour compartiments. 4 compartiments de porte réglables en hauteur.

RA 464 112	CHF 248.-
Grille d'aération en inox, pour RF 411	
RA 464 612	CHF 299.-
Grille d'aération en inox, pour RF 461	
RA 464 712	CHF 347.-
Grille d'aération en inox, pour RF 471	

Accessoires en option

RA 450 000	CHF 84.--
Filtre mécanique à particules.	
RA 450 010	CHF 113.-
Cartouche de charbon actif pour le système intégré de filtration d'eau avec affichage de la saturation du filtre.	



Distributeur de glaçons

Distributeur de glaçons intégré dans le tiroir de congélation, avec raccordement direct à l'eau. Filtre à particules pour l'arrivée d'eau, intégré dans la grille de ventilation. Arrêt séparé de la fabrique de glace. Production de glaçons env. 1.4/1.4/1.4 kg/24 h. Bac de glaçons amovible pour une réserve d'environ 4/4/4 kg.

Données de consommation

Classe d'efficacité énergétique A++. Consommation d'énergie 340/284/253 kWh/an. Niveau sonore 42/42/42 DB (re 1 pW)

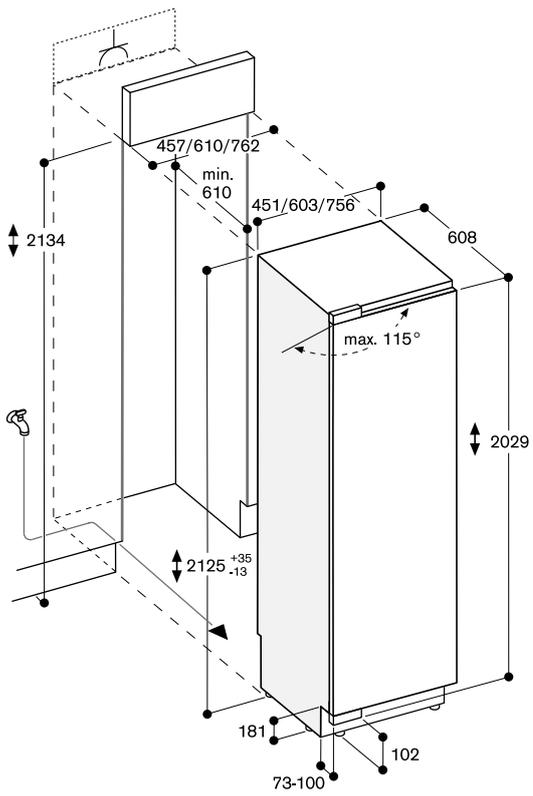
Instructions de montage

Charnières plates. Charnières à droite ou à gauche, réversibles. Ouverture de la porte jusqu'à 115° fixable à 90° Pour l'installation avec un angle d'ouverture de porte de 90°, le bac à glaçons doit être remplacé par le petit bac à glaçons (RA 448 220). Cela doit être fait avant de fixer la porte. Poids maximum autorisé de la porte avant 25/41/59 kg. Vanne d'arrêt du raccordement à l'eau doit être placée à côté de l'appareil et être toujours accessible. Si la pression de l'eau est supérieure à 0,8 MPa (8 bar), installer une soupape de limitation de pression entre le robinet d'arrivée d'eau et le tuyau.

Veuillez consulter les données d'installation aux pages 282 – 288.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 0.501 kW. Cordon secteur 3.0 m, avec fiche. Arrivée d'eau. Tuyau 2.0 m, raccordement 3/4". Pression d'eau de 2.4 à 8.3 Bar.



Les dimensions maximales de la façade de la porte comprennent un entrebaillement de 3 mm.



RW 466 364	CHF 11'450.-
Entièrement	CHF 10'631.38
intégrable, porte vitrée	
Largeur de la niche 61 cm,	
hauteur de la niche 213.4 cm	
RW 466 304	CHF 11'030.-
Entièrement intégré,	CHF 10'241.41
avec porte pleine	
Largeur de la niche 61 cm,	
hauteur de la niche 213.4 cm	

Prix sans TAR	CHF 49.87
	CHF 46.30

Accessoires d'installation

RA 420 010	CHF 205.-
Fermeture de porte.	CHF 190.34
RA 421 610	CHF 1'108.-
Façade en inox avec	CHF 1'028.78
poignée.	
RA 421 611	CHF 1'108.-
Cadre de porte en	CHF 1'028.78
inox avec poignée.	
RA 421 612	CHF 1'108.-
Cadre de porte en	CHF 1'028.78
inox avec poignée.	
RA 423 140	CHF 42.-
Bandes de	CHF 39.-
recouvrement latérales, longues.	
RA 425 110	CHF 222.-
Poignée en inox, sans	CHF 206.13
poignée.	
RA 428 610	CHF 1'108.-
Façade en inox, sans	CHF 1'028.78
poignée.	
RA 428 611	CHF 1'108.-
Cadre de porte inox,	CHF 1'028.78
sans poignée.	
RA 460 013	CHF 420.-
Chauffage additionnel	CHF 389.97
latéral 230V, pour montage de 2	
appareils "côte à côte", poignée contre	
charnière ou charnière contre charnière.	
Peut être omis si la distance entre les	
appareils est supérieure à 160 mm.	
RA 460 020	CHF 172.-
Accessoire de	CHF 159.70
jonction en une pièce présentant une	
séparation optique verticale.	
RA 464 611	CHF 299.-
Grille d'aération en	CHF 277.62
inox.	

Cave à vin vario Série 400

RW 466

- Trois zones de climatisation avec contrôle séparé
- Réglage précis de la température de +5° à +20°C
- Tiroir entièrement extractible
- Intérieur en acier inox
- Étagères à bouteilles entièrement extensibles en bois de chêne et aluminium massif anthracite.
- Plateaux à bouteilles avec rails télescopiques cachés.
- Points lumineux LED blanc chaud anti-éblouissement
- Cinq scénarios d'éclairage prédéfinis, sélectionnables via un écran TFT
- Aide d'ouverture pour la porte:
 1. Fonction Push-to-open pour les façades de meubles sans poignée
 2. Fonction d'ouverture pour faciliter l'ouverture de la porte avec poignée
- Conditions de stockage à très faibles vibrations
- Ecran TFT sensitif
- Capacité 99/99 bouteilles

Commande

Commande par écran TFT sensitif.
Affichage texte clair en 52 langues.

Caractéristiques techniques

Réfrigération dynamique.
Dégivrage automatique avec évaporation de l'eau.
Filtre à air à charbon actif.
Protection anti-UV.
Mode Shabbat, certifié Star-K.
Lorsque le mode inactif est activé, la porte et le tiroir ne peuvent être ouverts qu'avec une poignée.
Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement.
Module WiFi intégré pour les services numériques (Home Connect).

Équipement

Capacité utile 366/366 litres
Capacité 99/99 bouteilles (bouteilles standard de 0,75 L).
12 tablettes pour bouteilles,
- 9 tablettes entièrement extensibles
- 3 adaptées pour le stockage de bouteilles Magnum.
Conception intérieure flexible possible en retirant les supports de bouteilles entièrement amovibles.
Avec un équipement intérieur standard (12 porte-bouteilles), jusqu'à 12 bouteilles Magnum peuvent être stockées.
Espace pour max. 12 plateaux de bouteilles.
2 spots lumineux à LED brillants avec une lumière blanche anti-éblouissement dans chaque zone climatique.
5 différents scénarios d'éclairage sélectionnables pour la présentation individuelle du vin.

Données de consommation

Classe d'efficacité énergétique A.
Consommation d'énergie 171 kWh/an.
Niveau sonore 42 DB (re 1 pW)

Accessoires en option

RA 430 000	CHF 28.-
Couvertures pour les	CHF 26.-
trous de vis.	
8 pièces.	
RA 492 660	CHF 357.-
Tablette amovible avec	CHF 331.48
cadre en chêne.	
RA 493 060	CHF 79.-
Présentoir en chêne et	CHF 73.35
aluminium anthracite pour la	
présentation seule bouteilles	
individuelles.	
RA 491 661	CHF 320.-
Étagère en chêne	CHF 297.12
entièrement extensible avec des profils	
en aluminium anthracite	
Pour appareil largeur 61 cm.	



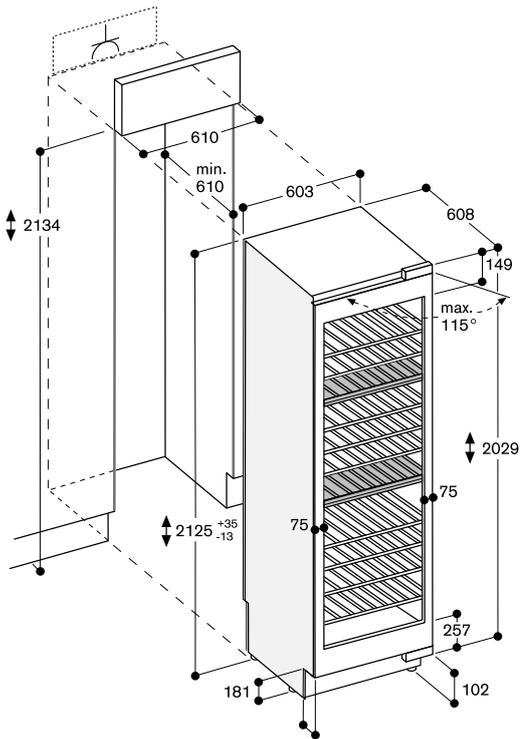
Instructions de montage

Charnières plates.
Charnières à droite ou à gauche, réversibles.
Ouverture de la porte jusqu'à 115° fixable à 90°
Poids maximum autorisé de la porte avant 73 kg.
La prise doit être prévue en dehors de la niche.

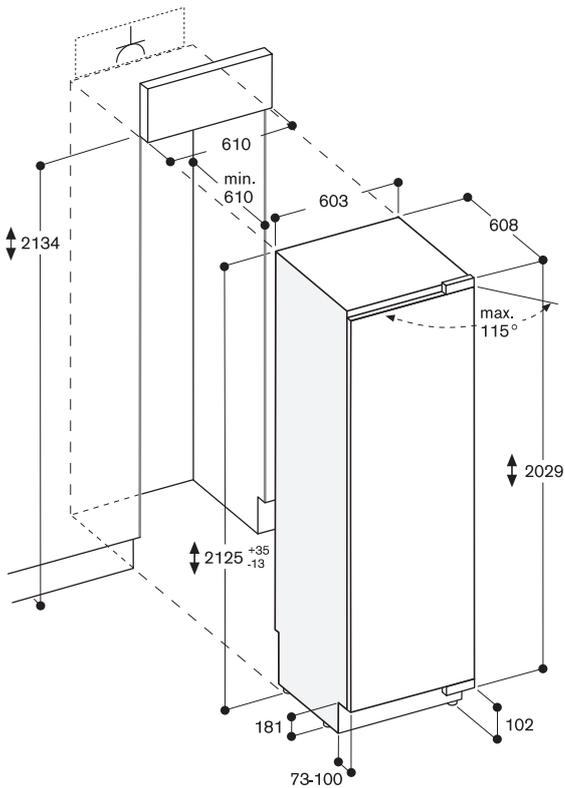
Veillez consulter les données d'installation aux pages 282 – 288.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 0.131/0.131 kW.
Cordon secteur 3.0 m, avec fiche.

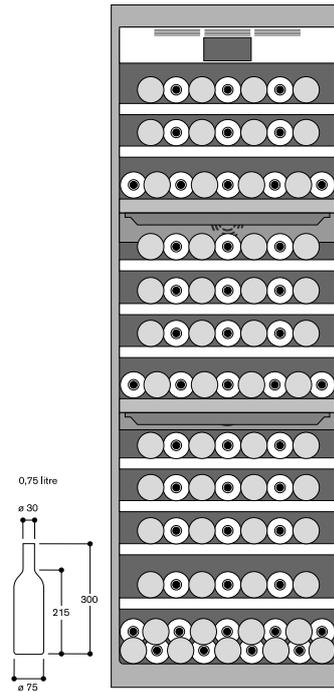


Les dimensions maximales de la façade de la porte comprennent un entrebaillement de 3 mm.



Les dimensions maximales de la façade de la porte comprennent un entrebaillement de 3 mm.

Entreposage des bouteilles





RW 414 364	CHF	9'660.-
Entièrement intégrable, porte vitrée	CHF	8'969.36
Largeur de la niche 45.7 cm, hauteur de la niche 213.4 cm		
RW 414 304	CHF	9'240.-
Entièrement intégré, avec porte pleine.	CHF	8'579.39
Largeur de la niche 45.7 cm, hauteur de la niche 213.4 cm		
<hr/>		
Prix sans TAR	CHF	49.87
	CHF	46.30

Accessoires d'installation

RA 420 010	CHF	205.-
Fermeture de porte.	CHF	190.34
RA 421 110	CHF	709.-
Façade en inox avec poignée.	CHF	658.31
RA 421 111	CHF	709.-
Cadre de porte en inox avec poignée.	CHF	658.31
RA 421 112	CHF	709.-
Cadre de porte en inox avec poignée.	CHF	658.31
RA 423 140	CHF	42.-
Bandes de recouvrement latérales, longues.	CHF	39.-
RA 425 110	CHF	222.-
Poignée en inox, sans poignée.	CHF	206.13
RA 428 110	CHF	709.-
Façade en inox, sans poignée.	CHF	658.31
RA 428 111	CHF	709.-
Façade en inox, sans poignée.	CHF	658.31
RA 460 013	CHF	420.-
Chauffage additionnel latéral 230V. pour montage de 2 appareils "côte à côte", poignée contre charnière ou charnière contre charnière. Peut être omis si la distance entre les appareils est supérieure à 160 mm.	CHF	389.97
RA 460 020	CHF	172.-
Accessoire de jonction en une pièce présentant une séparation optique verticale.	CHF	159.70
RA 464 111	CHF	236.-
Grille d'aération en inox.	CHF	219.13

Cave à vin vario Série 400

RW 414

- Deux zones de température séparées, réglables individuellement
- Réglage précis de la température de +5° à +20°C
- Tiroir entièrement extractible
- Intérieur en acier inox
- Étagères à bouteilles entièrement extensibles en bois de chêne et aluminium massif anthracite.
- Plateaux à bouteilles avec rails télescopiques cachés.
- Points lumineux LED blanc chaud anti-éblouissement
- Cinq scénarios d'éclairage prédéfinis, sélectionnables via un écran TFT
- Aide d'ouverture pour la porte:
 1. Fonction Push-to-open pour les façades de meubles sans poignée
 2. Fonction d'ouverture pour faciliter l'ouverture de la porte avec poignée
- Conditions de stockage à très faibles vibrations
- Ecran TFT sensitif
- Capacité 70/70 bouteilles

Commande

Commande par écran TFT sensitif. Affichage texte clair en 52 langues.

Caractéristiques techniques

Réfrigération dynamique. Dégivrage automatique avec évaporation de l'eau. Filtre à air à charbon actif. Protection anti-UV. Mode Shabbat, certifié Star-K. Lorsque le mode inactif est activé, la porte et le tiroir ne peuvent être ouverts qu'avec une poignée. Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement. Module WiFi intégré pour les services numériques (Home Connect).

Équipement

Capacité utile 269/269 litres
Capacité 70/70 bouteilles (bouteilles standard de 0,75 L).
12 plateaux de bouteilles,
- 10 plateaux entièrement extensibles
- 3 adaptées pour le stockage de bouteilles Magnum.
Conception intérieure flexible possible en ajoutant ou en retirant les supports de bouteilles entièrement amovibles. Avec un équipement intérieur standard (12 porte-bouteilles), jusqu'à 6 bouteilles Magnum peuvent être stockées.
Espace pour max. 13 plateaux de bouteilles
2 spots lumineux à LED brillants avec une lumière blanche anti-éblouissement dans chaque zone climatique.
5 différents scénarios d'éclairage sélectionnables pour la présentation individuelle du vin.

Données de consommation

Classe d'efficacité énergétique A.
Consommation d'énergie 167/167 kWh/an.
Niveau sonore 42/47 DB (re 1 pW)

Accessoires en option

RA 430 000	CHF	28.-
Couvertures pour les trous de vis. 8 pièces	CHF	26.-
RA 492 160	CHF	315.-
Tablette amovible avec cadre en chêne.	CHF	292.48
RA 493 060	CHF	79.-
Présentoir en chêne et aluminium anthracite pour la présentation seule bouteilles individuelles.	CHF	73.35
RA 491 161	CHF	320.-
Étagère en chêne entièrement extensible avec des profils en aluminium anthracite	CHF	297.12
Pour appareil largeur 61 cm.		



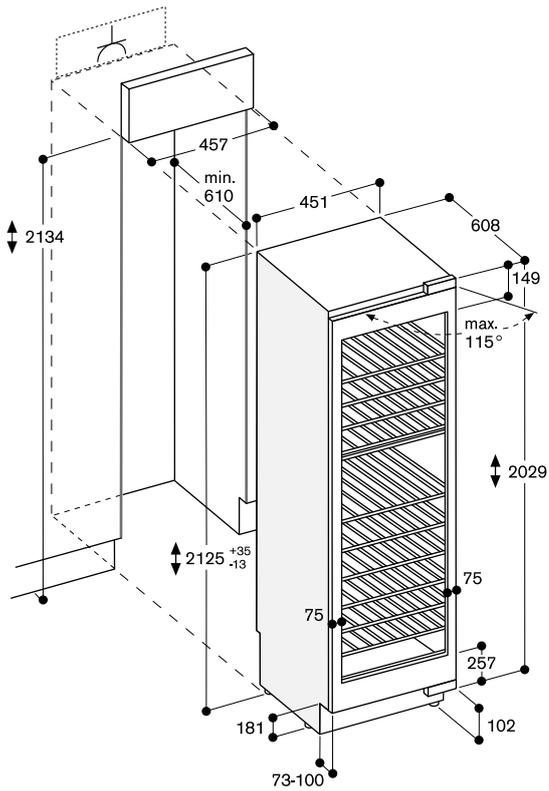
Instructions de montage

Charnières plates. Charnières à droite ou à gauche, réversibles. Ouverture de la porte jusqu'à 115° fixable à 90°
Poids maximum autorisé de la porte avant 74/76 kg.
La prise doit être prévue en dehors de la niche.

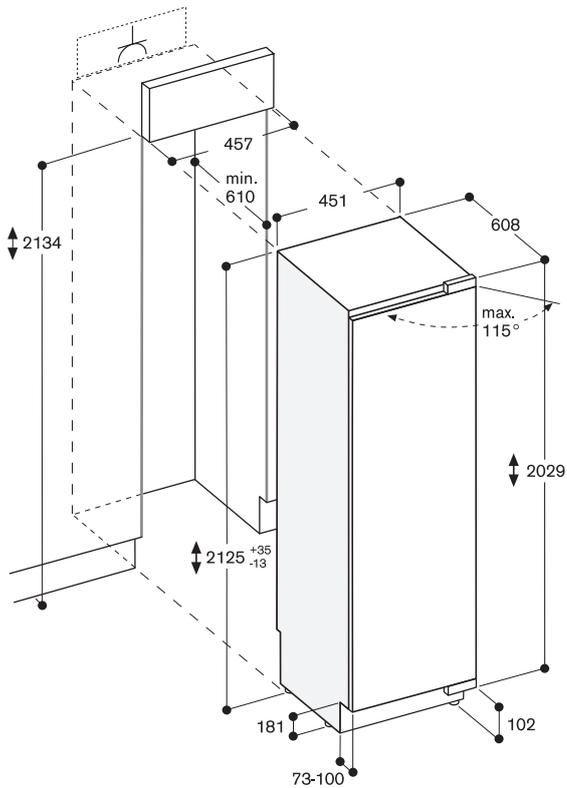
Veuillez consulter les données d'installation aux pages 282 – 288.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 0.121/0.121 kW.
Cordon secteur 3.0 m, avec fiche.

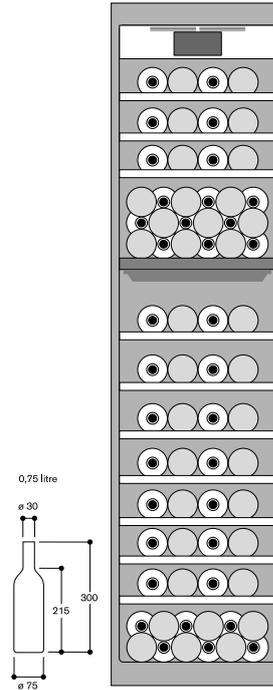


Les dimensions maximales de la façade de la porte comprennent un entrebaillement de 3 mm.



Les dimensions maximales de la façade de la porte comprennent un entrebaillement de 3 mm.

Entreposage des bouteilles



Instructions de montage et accessoires supplémentaires – Appareils de Froid Vario Série 400

Les côtés de la niche doivent être rigides car les appareils de froid Vario doivent être fixés dans la niche, en haut et en bas.

Les appareils de froid Vario peuvent être installés en Side-by-Side, avec les poignées au milieu. Dans ce cas il faudra utiliser l'accessoire d'installation pour Side-by-Side RA 460 000.

Si la distance entre les appareils est comprise entre 16 mm et 160 mm, il faut installer l'accessoire RA 460 011 incluant une feuille thermique entre les 2 appareils pour éviter la formation de condensation. Pour la combinaison d'appareils charnières à côté de poignée » il faut utiliser le RA 460 011. Cet accessoire n'est pas nécessaire si la distance entre les 2 appareils est supérieure à 160 mm. Le RA 460 011 ne nécessite pas de modification de la taille de la niche et n'influe pas sur le fonctionnement du protège-doigts.

Si des appareils de froid Vario sont combinés côtés charnières, il faut obligatoirement prévoir une cloison rigide entre les appareils pour garantir le bon fonctionnement du protège-doigts. Dans les cas d'impossibilité de mise en place d'une cloison rigide, et si les contraintes d'utilisation sont acceptées (pas d'ouverture simultanée des portes des 2 appareils), il est possible de combiner directement ensemble ces appareils en utilisant à ce moment-là l'accessoire RA 460 011 incluant la feuille thermique.

En cas d'installation d'un appareil de Froid Vario Série 400 à côté d'un BO/BM/BS de la Série 400, il faut respecter un espace latéral de 60 mm si la poignée du BO/BM/BS, ajoutée en accessoire, se situe du côté de la charnière de l'appareil Froid Vario 400. Pour une installation identique à côté d'un four BOP/BMP/BSP de la Série 200 il faut prévoir 40 mm.

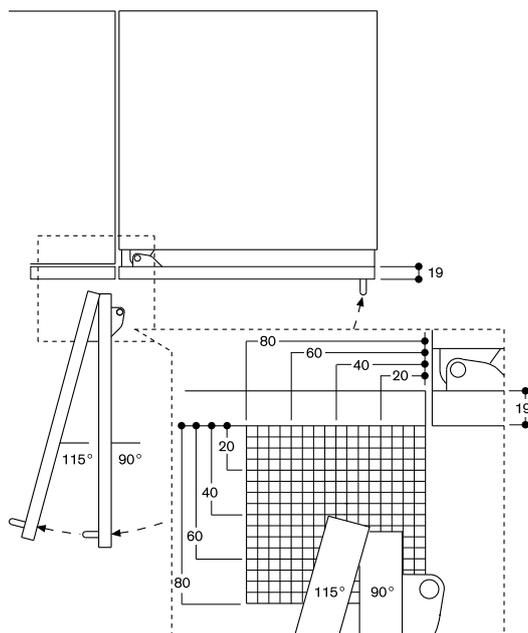
Angle d'ouverture de la porte

Pour un projet de cuisine sécurisé, il est nécessaire de prendre en considération l'angle d'ouverture de la porte de l'appareil (avec porte d'habillage montée et poignée). Il ne doit pas y avoir de possibilité de collision avec d'autres parties des meubles (plan de travail, poignées des autres meubles, etc...) ou parties de la pièce (murs, saillies, etc...)

L'angle d'ouverture de la charnière et les distances à respecter entre les meubles adjacents et la poignée de la porte dépendent de l'épaisseur de l'habillage et peuvent être repris du schéma ci-dessous. Le schéma est établi à partir d'une épaisseur de porte de 19 mm.

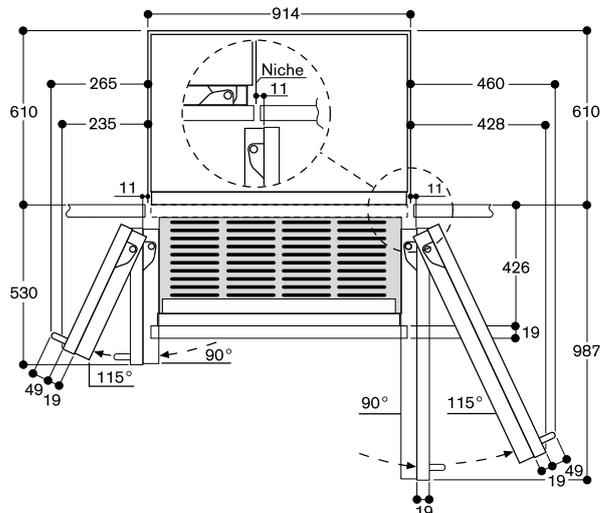
Au cas où une collision surviendrait, il existe plusieurs possibilités pour résoudre le problème :

- Limitation de l'angle d'ouverture de la porte à 90° (la pièce pour réduire l'angle est livrée avec l'appareil)
- Installation d'une pièce intercalaire entre l'appareil et le meuble avec lequel il y a risque de collision
- Réaménagement des meubles de cuisine environnants ou de la combinaison des appareils de froid.



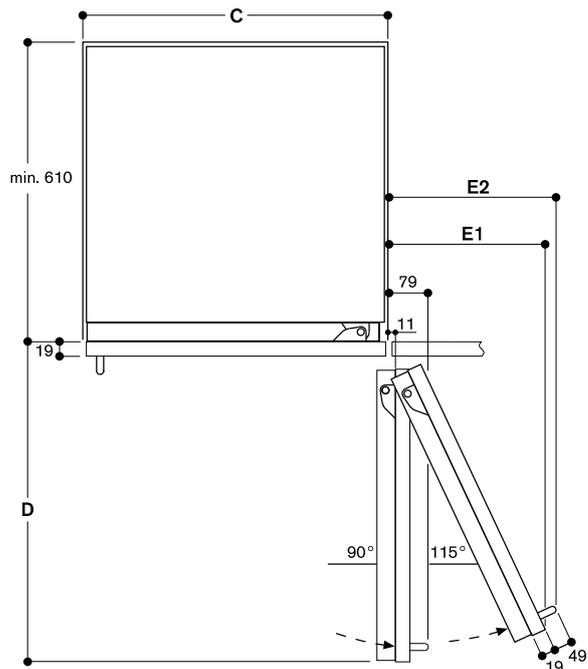
La course de la charnière et les distances en résultant par rapport au meuble avoisinant et aux poignées du meuble sont indiquées sur le schéma en fonction de l'épaisseur de la partie frontale. Sur ce schéma, l'épaisseur de la partie frontale utilisée est de 19 mm.

Ecart mural RB 492/RY 492



Le schéma suppose une épaisseur de partie frontale de 19 mm et une hauteur de 49 mm pour la poignée du meuble Gaggenau.

Distance du mur RB 472/RC/RF/RW



Largeur de la niche			
C	D	E1	E2
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

Le schéma prend en compte une épaisseur de la façade de meuble de 19 mm ainsi qu'une hauteur de poigné du meuble Gaggenau de 49 mm.

Notes :

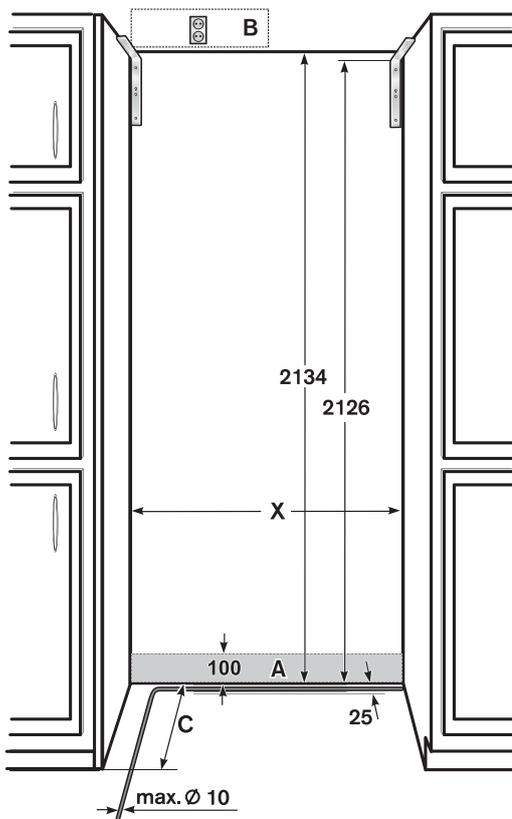
- Les pieds sont réglables en hauteur de + 35 mm à - 13 mm. Les schémas sont toujours établis à partir de la hauteur standard de 0 mm.
- La distance entre le sol et l'arête inférieure de la porte d'habillage doit être d'au moins 100 mm pour permettre une bonne ventilation de l'appareil.
- L'épaisseur des portes d'habillage sur-mesure doit être comprise entre 19 et 38 mm. (sur les schémas : 19 mm).

Contrairement aux appareils intégrables traditionnels, les appareils de Froid Vario 400 se posent directement sur le sol. Cela signifie que l'encastrement dans un linéaire se fait dans une niche.

Installation dans une niche

Il est important de respecter les dimensions indiquées pour la niche pour éviter d'éventuels problèmes d'installation et garantir un alignement parfait de l'habillage de l'appareil. Il faut faire particulièrement attention à ce que la niche soit rectangulaire. Les parois latérales doivent être parfaitement planes et lisses, sans protubérances ni irrégularités. Utilisez les outils appropriés tel que niveau à bulles, mesures des diagonales, etc...pour déterminer si la niche est perpendiculaire. L'épaisseur des parois latérales et de la bordure de finition doit être d'au moins 16 mm.

Einbaunische für ein Einzelgerät:



- A Emplacement pour le raccordement à l'eau
- B Emplacement pour le raccordement électrique
- C Profondeur de la niche dépend la conception de la cuisine.
C = 610 mm minimum !
- X Largeur de la niche, voir le tableau ci-dessous pour plus de détails :

Type d'appareil	Largeur de la niche X
451 mm	457 mm
603 mm	610 mm
756 mm	762 mm
908 mm	914 mm

Installation Side-by-Side :

Pour une installation en Side-by-Side, il existe de multiples combinaisons d'appareils. La largeur de la niche d'encastrement s'obtient en additionnant la largeur de chaque appareil. La hauteur et la profondeur de la niche correspondent à celles de l'appareil seul. Il est important de respecter les mesures concernant les raccordements électrique et à l'eau. Ces mesures correspondent à celles établies pour un appareil seul.

Emplacement

L'appareil doit être installé dans un local sec et bien aéré. L'appareil ne doit pas être directement exposé aux rayons du soleil, ni être installé à proximité d'une source de chaleur, comme une cuisinière, un appareil de chauffage, etc...

Si l'installation à côté d'une source de chaleur est inévitable, il faut obligatoirement utiliser une plaque isolante ou bien respecter les distances minimales suivantes avec la source de chaleur :

- 3 cm par rapport à des cuisinières électriques ou à gaz.
- 30 cm par rapport à une chaudière au fioul ou à charbon.

Le plancher doit être solide pour supporter le poids de l'appareil, si nécessaire renforcer le plancher. Pour assurer un bon fonctionnement de la fabrique à glace l'appareil doit être installé sur une surface parfaitement plane.

Surface

Pour une installation en toute sécurité et un fonctionnement correct, l'appareil doit être installé sur un sol constitué d'un matériau dur, stable et de niveau.

Le sol de la niche d'encastrement doit être à la même hauteur que le plancher dans le reste de la pièce.

En raison du poids de l'appareil entièrement chargé, il doit reposer sur un sol offrant une portance suffisante.

En cas de doute, consulter un architecte, ingénieur ou expert en construction.

Meubles adjacents

Le nouvel appareil doit être vissé fermement aux côtés des meubles adjacents.

Pour cette raison il est très important que tous les meubles adjacents à l'appareil soient fixés soit au sol, soit contre le mur.

L'épaisseur de la plinthe ne doit pas dépasser 19 mm.

Le socle

Important !

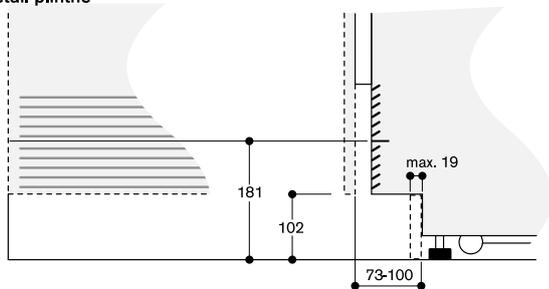
Une ventilation insuffisante peut endommager l'appareil!
Les aérations pour l'entrée et l'évacuation de l'air ne doivent en aucun cas être obturées. Il faut respecter une distance minimale de 100 mm entre l'arête supérieure de la plinthe et l'arête inférieure de la porte d'habillage. Il faut également tenir compte de la possibilité de réglage des pieds de l'appareil en hauteur.

La hauteur maximale standard de la plinthe est de 102 mm.
L'épaisseur maximale de la plinthe est de 19 mm.

La fixation de la plinthe peut se faire à l'aide des bandes adhésives situées sur l'avant de l'appareil.

Les aérations pour l'entrée et l'évacuation de l'air sont situées au-dessus de la plinthe. Elles ne doivent pas être recouvertes.

Détail plinthe



En se référant à la hauteur standard de l'appareil, la hauteur de la plinthe s'élève à 102 mm. L'épaisseur maximale de la plinthe est de 19 mm.

Dans certaines configurations il est possible d'augmenter la distance standard de 102 mm entre l'arête supérieure de la plinthe et l'arête inférieure de la porte d'habillage. La mesure maximale est de 181 mm.

Dans ce cas, les aérations d'entrée d'air et d'évacuation de l'air seront visibles.

La corniche

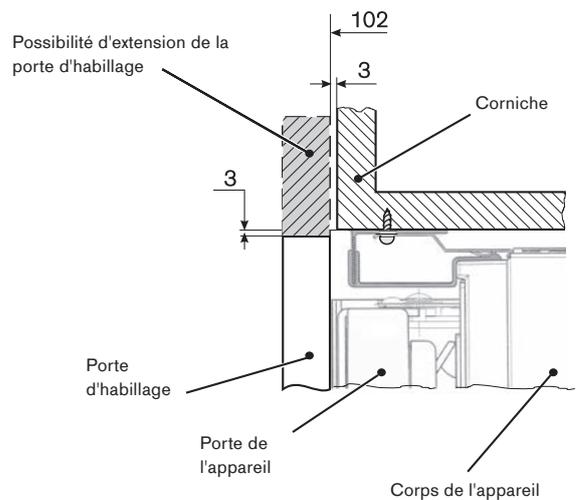
La hauteur de la porte d'habillage de l'appareil dépend de :

- la hauteur totale de l'appareil
- la distance entre l'arête inférieure de la porte d'habillage et le sol
- du type d'appareil (appareil à une ou plusieurs portes).

La hauteur totale de l'appareil est de 2029 mm.

Réglage possible en hauteur entre -13 mm et +35 mm. La distance minimale à respecter impérativement entre l'arête supérieure de la plinthe et l'arête inférieure de la porte d'habillage de l'appareil est de 100 mm.

Cette hauteur peut varier selon les contraintes liées au lieu d'installation. Il est par exemple possible, selon le type d'habillage de porte, de prolonger la hauteur de la porte d'habillage au-dessus de la porte de l'appareil lui-même.



Important !

Il est nécessaire de respecter une profondeur minimum de 100 mm pour la corniche haute de finition de la niche. (mesurée à partir de l'arête située à l'avant de l'appareil). C'est la seule façon d'assurer une fixation sécurisée de l'appareil dans la niche.

Les meubles de cuisine, la hauteur du socle, la hauteur totale de la cuisine et toutes les autres mesures de la cuisine doivent être pris en compte pour permettre le montage parfait de la porte d'habillage et une intégration optimale de l'appareil.

Les schémas suivants prennent en compte les mesures de base des accessoires porte d'habillage/ cadre d'habillage de porte.

Les mesures des portes fournies sont établies à partir des données de base suivantes :

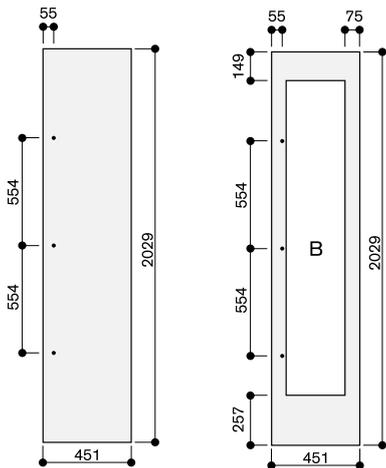
- Hauteur du socle : 102 mm
- Hauteur totale de la niche d'encastrement : 2134 mm
- Espace : 3 mm
- Epaisseur du panneau d'habillage : 19 mm

Ces données constituent une base pour la majorité des styles de cuisine. Dans le cas de portes de meuble spécifiques, il faut veiller à ce que la face arrière de la porte d'habillage soit visible sur une hauteur de 205 mm au-dessus du plancher lors de l'ouverture de la porte, pour être adaptée à chaque design.

Important !

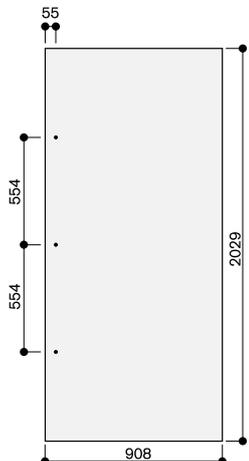
Les schémas suivants ne remplacent pas les schémas détaillés. La prise en compte des spécificités du design de la cuisine est obligatoire.

Largeur de niche 45,7 cm



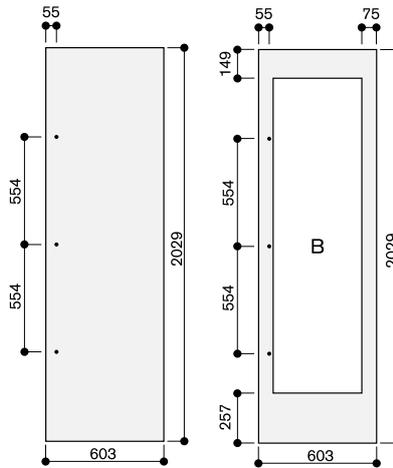
L'épaisseur du panneau d'habillage est de 19 mm. Les dimensions maximales du panneau d'habillage sont prévues pour une fente de 3 mm, rapportée à une niche individuelle. B : la largeur des éléments du cadre latéral du panneau d'habillage peut mesurer entre 65 mm et 82 mm.

Largeur de l'appareil 91,4 cm



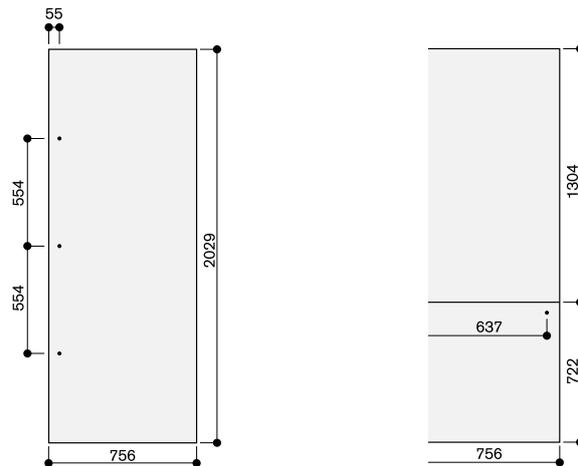
La porte avant mesure 19 mm d'épaisseur. Les dimensions maximales du panneau d'habillage s'étendent sur une plage de 3 mm, par rapport à une niche unique.

Largeur de niche 61 cm



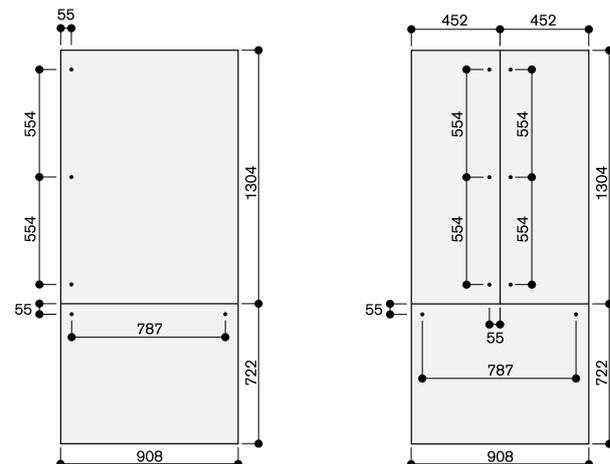
L'épaisseur du panneau d'habillage est de 19 mm. Les dimensions maximales du panneau d'habillage sont prévues pour une fente de 3 mm, rapportée à une niche individuelle. B : la largeur des éléments du cadre latéral du panneau d'habillage peut mesurer entre 65 mm et 82 mm.

Largeur de niche 76,2 cm



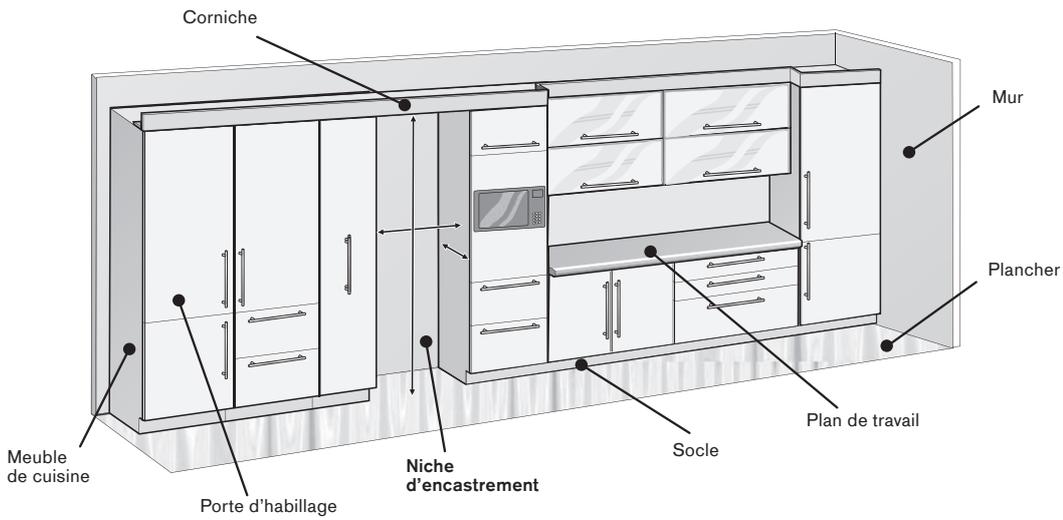
L'épaisseur du panneau d'habillage est de 19 mm. Les dimensions maximales du panneau d'habillage sont prévues pour une fente de 3 mm, rapportée à une niche individuelle.

Largeur de niche 91,4 cm

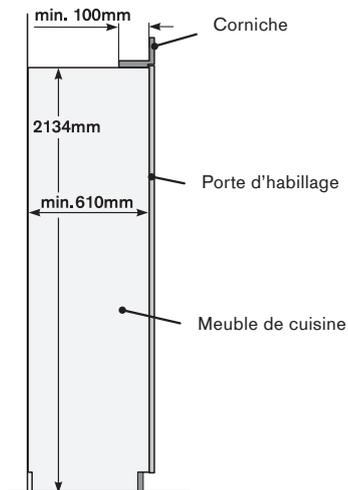


L'épaisseur de l'avant de porte est de 19 mm. Les dimensions maximales de l'avant de porte sont conçues pour un interstice de 3 mm qui correspond à une niche individuelle.

Principe d'installation pour un appareil seul



Coupe verticale niche d'encastrement



Niche d'encastrement pour un appareil seul (exemple : niche 762 mm)

Dans cet exemple, la niche est constituée par 2 meubles en colonnes (à gauche et à droite) reliés par une corniche de finition.

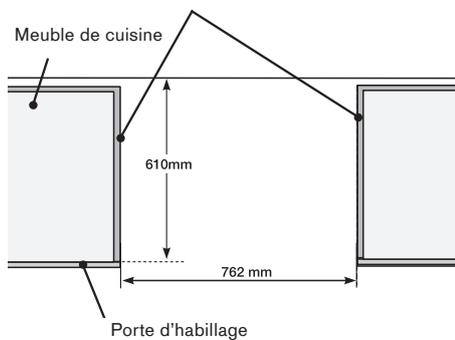
La porte d'habillage de l'appareil est identique aux autres portes de meubles de cuisine.

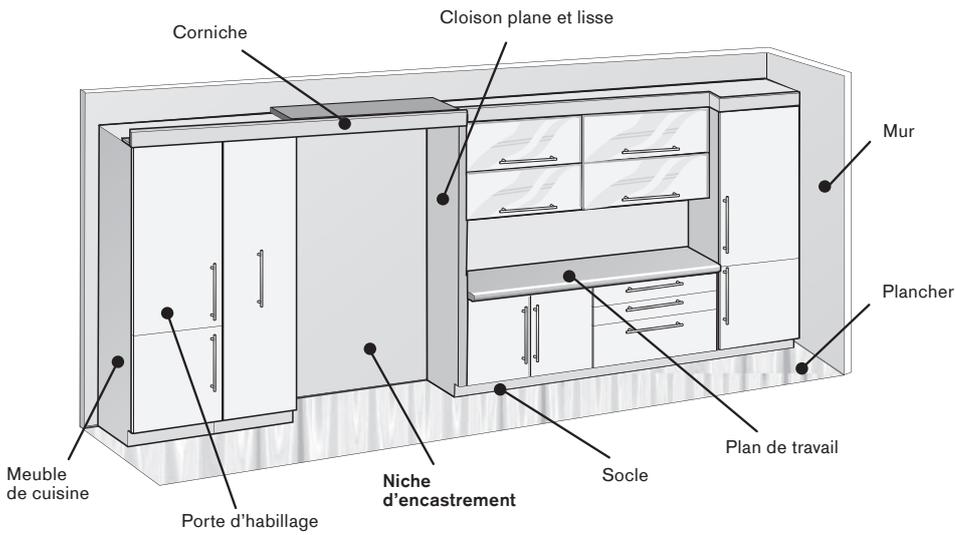
Caractéristiques de la niche d'encastrement :

- Les parois latérales de la niche doivent être complètement lisses et sans aspérités sur toute la profondeur de la niche
- La corniche de finition doit avoir une profondeur minimale de 100 mm et être constituée d'un matériau solide (épaisseur minimale 16 mm)
- Largeur de la niche: 762 mm
- Profondeur de la niche : 610 mm

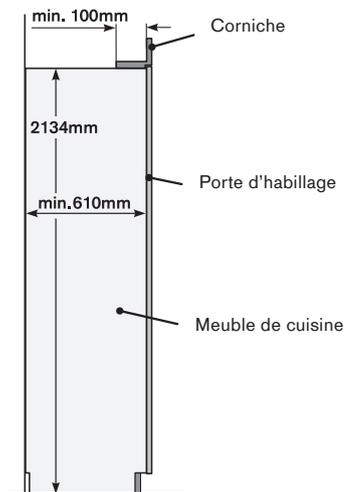
Les côtés de la niche doivent être lisses et sans aspérités sur toute la profondeur de la niche.

Coupe horizontale niche d'encastrement





Coupe verticale niche d'encastrement



Niche d'encastrement pour une combinaison Side-by-Side (exemple : niche 762 mm)

- 610 mm Réfrigérateur (à droite)
- 457 mm Congélateur (à gauche)

Dans cet exemple, la niche est constituée par 1 meuble en colonne (à gauche) et une cloison plane et lisse (à droite) reliés par une corniche de finition.

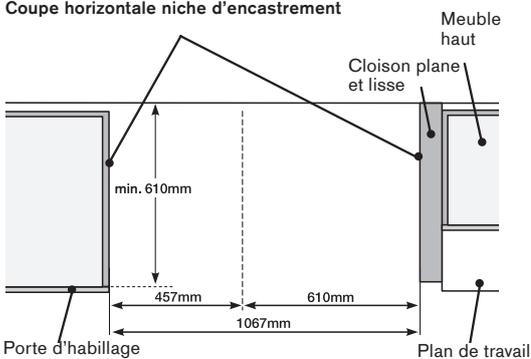
Les portes d'habillage des 2 appareils sont identiques aux autres portes de meubles de cuisine.

Caractéristiques de la niche d'encastrement :

- Les parois latérales de la niche doivent être complètement lisses et sans aspérités sur toute la profondeur de la niche
- La corniche de finition doit avoir une profondeur minimale de 100 mm et être constituée d'un matériau solide (épaisseur minimale 16 mm)
- Largeur de la niche: 610 mm + 457 mm = 1067 mm
- Profondeur de la niche : 610 mm

Les côtés de la niche doivent être lisses et sans aspérités sur toute la profondeur de la niche.

Coupe horizontale niche d'encastrement



Exemples d'installation



Installation Side-by-Side solution 1

RF 471 / RC 492

Contraintes d'utilisation : Aucune limitation.

Accessoires d'installation : 1x RA 460 000 Accessoire pour installation Side-by-Side Installation (SxS) *.

Installation Side-by-Side solution 2

RW 414 / RB 472

Contraintes d'utilisation : Aucune limitation.

Accessoires d'installation : 1x RA 460 000 Accessoire pour installation Side-by-Side Installation (SxS) *.

Remarques : Ouverture des portes vers l'extérieur.

Inversion du sens d'ouverture de porte du RW.

En cas d'installation des portes d'habillage en inox (Accessoire en option), sélectionner la référence en fonction du sens d'ouverture de la porte du RW.

Installation Side-by-Side solution 3

RW 414 / RY 492

Contraintes d'utilisation : Toutes les portes ne peuvent pas être ouvertes en même temps. La porte gauche du RY peut entrer en collision avec la poignée du RW.

Accessoires d'installation : 1x RA 460 011(HE)* Feuille thermique.

Remarques : Bloquer l'ouverture de la porte gauche du RY à 90°.

Inversion du sens d'ouverture de porte du RW.

En cas d'installation des portes d'habillage en inox (Accessoire en option), sélectionner la référence en fonction du sens d'ouverture de la porte du RW.

Combinaison de 3 appareils

RF 461 / RW 466 / RC 462

Contraintes d'utilisation : Les portes du RW et du RC ne peuvent pas être ouvertes en même temps, mais l'une après l'autre.

Accessoires d'installation : 1 x RA 460 000 (SxS) * - entre RF et RW,

1 x RA 460 013 (HE)* - entre RW et RC.

Remarques : Les trois appareils doivent être assemblés ensemble avant d'être intégrés dans la niche et poussés ensemble dans la niche d'encastrement.

Distance maximale

RF 471 / RF 463 / RW 466 / RC 472

Installation : Aucune limitation. Toutes les portes peuvent être ouvertes en même temps.

Accessoires d'installation : 2x RA 460 000 (SxS)*.

Remarques : Deux niches d'encastrement indépendantes. Prévoir une distance suffisante entre les niches pour permettre l'ouverture simultanée de toutes les portes en même temps. Inversion du sens d'ouverture de porte du RW 466.

En cas d'installation des portes d'habillage en inox (Accessoire en option), sélectionner la référence en fonction du sens d'ouverture de la porte du RW.





Le congélateur Vario RF 287. Avec un volume utile de 213 litres, cet appareil est le congélateur 4 étoiles de la série 200.

Dimensions : largeur 56 cm, hauteur 177,5 cm, capacité utile 213 litres.

Utilisation optimale de l'espace intérieur : grâce au déplacement du compresseur dans le socle.

Aménagement flexible de l'espace intérieur : les tiroirs et clayettes sont individuellement amovibles. Ce qui permet de récupérer de la place pour les aliments ou les récipients encombrants.

Système No-Frost : finie la fastidieuse corvée de vidage et de dégivrage manuel ! Ce système empêche parallèlement que les aliments soient brûlés par le froid.

Efficacité : appareil de la classe d'efficacité énergétique A++.

Le réfrigérateur Vario RC 289. Avec ses trois zones de température, dont une grande zone de fraîcheur proche de 0°, c'est le réfrigérateur de la série 200 qui offre le plus de confort.

Dimensions : largeur 56 cm, hauteur 177,5 cm, capacité utile 306 litres.

Utilisation optimale de l'espace intérieur : grâce à une conception innovante et au déplacement du compresseur dans le socle.

Tablettes entièrement extractibles : en verre de sécurité pour plus de confort.

Tablette multi-niveaux en aluminium : pour intégrer les récipients GastroNorm et ranger facilement les récipients de différentes hauteurs.

Rack à vin et à champagne : capacité de 4 bouteilles max., entièrement rabattable.

Visibilité optimale à l'intérieur : un concept d'éclairage intelligent associé au verre et à des matériaux transparents.

Zone de fraîcheur proche de 0°C: 78 litres de volume utile. Tiroir de réfrigération avec régulation de la température de 0°C à 3°C pour la conservation d'aliments fragiles comme le poisson, la viande ou les légumes.

Réfrigération dynamique : garantit une répartition uniforme de la température dans toute la zone de réfrigération et des températures constantes.

Efficacité : appareil de la classe d'efficacité énergétique A++.



RB 289 203	CHF	4'590.-
avec zone fraîcheur	CHF	4'261.84
0°C.		
Entièrement intégrable		
Largeur de la niche 56 cm,		
hauteur de la niche 177.5 cm		
Prix sans TAR	CHF	29.92
	CHF	27.78

Le prix comprend

2	accumulateur de froid,
2	casier à œufs,
1	clayette à vin et champagne,
1	clayette en verre,
1	bac à glaçons,
1	réceptacle Gastronorm en inox, 1/3,
1	Couvercle gastronorm 1/3 en inox

Accessoires en option

GN 114 130	CHF	72.-
Réceptacle Gastronorm	CHF	66.85
en inox, GN 1/3		
Non perforé, profondeur 40 mm, 1,5 litre.		
GN 114 230	CHF	93.-
Réceptacle Gastronorm	CHF	86.35
en inox, GN 2/3		
Non perforé, profondeur 40 mm, 3 l.		
GN 144 130	CHF	145.-
Réceptacle Gastro	CHF	134.63
Norm, revêtement anti-adhérent, GN 1/3		
Non perforé, profondeur 40 mm, 1,5 l.		
GN 144 230	CHF	155.-
Réceptacle Gastro	CHF	143.92
Norm, revêtement anti-adhérent, GN 2/3		
Non perforé, profondeur 40 mm, 3 l.		
GN 410 130	CHF	51.-
Couvercle	CHF	47.35
Gastronorm en inox, GN 1/3		
GN 410 230	CHF	71.-
Couvercle	CHF	65.92
Gastronorm en inox, GN 2/3		
RA 430 100	CHF	49.-
Réceptacle de conservation avec couvercle transparent, anthracite.	CHF	45.50

Combiné réfrigérateur-congélateur Vario Série 200 RB 289

- Concept d'utilisation unique:
 - utilisation optimale de l'espace intérieur:
 - tablettes multi-niveaux, profondeur maximale et dispositifs adaptés à différents contenants
 - Accès facile et ergonomique :
 - tablettes sortie totale
 - Eclairage intérieur optimal:
 - concept d'éclairage intelligent, utilisation de verre et de matériel transparent
 - Préparation, cuisine et conservation efficace grâce aux éléments GastroNorm intégrés dans l'appareil.
- Volume intérieur optimisé. Volume utile de 245 litres, grâce à la nouvelle disposition du compresseur
- 4 zones de températures dont zone fraîcheur 0°C
- Système Softclose : fermeture douce et silencieuse de la porte
- Coulissant télescopique sortie totale avec système de fermeture amorti pour une fermeture douce et contrôlée des tiroirs

Commande

Contrôle électronique de la température et affichage de la température. Touches sensibles.

Caractéristiques techniques

Capacité utile 128 litres.
 Réfrigération rapide.
 Dégivrage automatique avec évaporation de l'eau.
 Température réglable de +2 à +8°C.
 3 tablettes en verre de sécurité, dont deux en sortie totale et 1 réglable en hauteur.
 Rack à vin et à champagne pour 4 bouteilles pouvant être entièrement rétracté.
 Système complémentaire de stockage sur plateau en verre.
 1 large balconnet pour bouteilles profilé aluminium dans la contreporte, avec un fixateur de bouteilles amovible.
 1 balconnet profilé aluminium dans la contreporte.
 Eclairage intérieur latéral lumineux mais soft.
 Rangement multi-niveaux en aluminium pour utilisation ergonomique de l'espace et stockage d'éléments GN.
 Combinaisons possibles :
 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 et 1 x 1/3 GN

Compartment fraîcheur proche de 0°C

Capacité utile 56 litres.
 Dégivrage automatique avec évaporation de l'eau dégivrée.
 Filtre à charbon actif, anti-microbien.
 1 tiroir fraîcheur et un tiroir avec d'humidité pour légumes.

Compartment de congélation

Capacité utile 61 litres.
 Système No-Frost avec refroidissement ventilé.
 Température réglable de -16°C à -24°C.
 Compartment de congélation 4 étoiles.
 Capacité de congélation 12 kg/24 heures.
 Durée de conservation en cas de panne: 16 heures.
 2 tiroirs de congélation, dont 1 extra grand volume.

Données de consommation

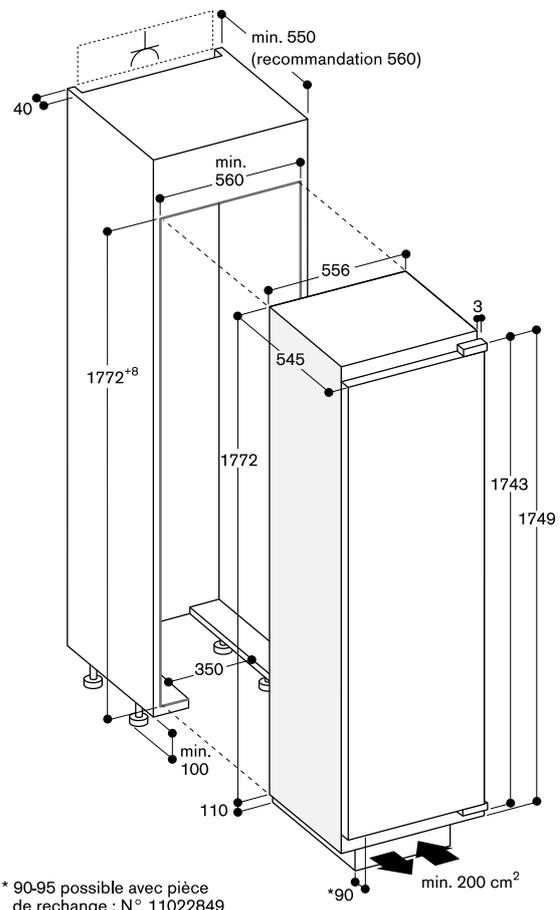
Classe d'efficacité énergétique A++ sur une échelle de A+++ à D.
 Consommation d'énergie 236 kWh/an.
 Niveau sonore 41 DB (re 1 pW)

Instructions de montage

Charnières plates.
 Charnières à droite ou à gauche, réversibles.
 Ouverture de la porte jusqu'à 115° fixable à 90°
 Retrait de plinthe de 90 mm.
 Poids max. de la porte:
 Porte supérieure 22 kg.
 Porte inférieure 22 kg.
 Gap nécessaire entre les façades de meuble : 4 mm.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 0.12 kW.
 Cordon secteur 2.3 m avec fiche.



* 90-95 possible avec pièce de rechange : N° 11022849



RB 287 203	CHF 4'080.-
Entièrement intégrable	CHF 3'788.30
Largeur de la niche 56 cm, hauteur de la niche 177.5 cm	

Prix sans TAR	CHF 29.92
	CHF 27.78

Le prix comprend

- 2 accumulateur de froid,
- 2 casier à œufs,
- 1 clayette à vin et champagne,
- 1 clayette en verre, 1 x bac à glaçons,
- 1 récipient Gastronorm en inox, 1/3,
- 1 Couverture gastronorm 1/3 en inox

Accessoires en option

GN 114 130	CHF 72.-
Récipient Gastronorm en inox, GN 1/3	CHF 66.85
Non perforé, profondeur 40 mm, 1,5 litre.	
GN 114 230	CHF 93.-
Récipient Gastronorm en inox, GN 2/3	CHF 86.35
Non perforé, profondeur 40 mm, 3 l.	
GN 144 130	CHF 145.-
Récipient Gastro Norm, revêtement anti-adhérent, GN 1/3	CHF 134.63
Non perforé, profondeur 40 mm, 1,5 l.	
GN 144 230	CHF 155.-
Récipient Gastro Norm, revêtement anti-adhérent, GN 2/3	CHF 143.92
Non perforé, profondeur 40 mm, 3 l.	
GN 410 130	CHF 51.-
Couvercle Gastronorm en inox, GN 1/3	CHF 47.35
GN 410 230	CHF 71.-
Couvercle Gastronorm en inox, GN 2/3	CHF 65.92
RA 430 100	CHF 49.-
Récipient de conservation avec couvercle transparent, anthracite.	CHF 45.50

Combiné réfrigérateur-congélateur

Vario Série 200

RB 287

- Concept d'utilisation unique:
 - utilisation optimale de l'espace intérieur:
 - tablettes multi-niveaux, profondeur maximale et dispositifs adaptés à différents contenants
 - Accès facile et ergonomique :
 - tablettes sortie totale
 - Eclairage intérieur optimal:
 - concept d'éclairage intelligent, utilisation de verre et de matériel transparent
 - Préparation, cuisine et conservation efficace grâce aux éléments GastroNorm intégrés dans l'appareil.
- Volume intérieur optimisé. Volume utile de 258 litres, grâce à la nouvelle disposition du compresseur
- Système Softclose : fermeture douce et silencieuse de la porte
- Coulissant télescopique sortie totale avec système de fermeture amorti pour une fermeture douce et contrôlée des tiroirs

Commande

Contrôle électronique de la température et affichage de la température.
Touches sensibles.

Caractéristiques techniques

Réfrigération dynamique.
Système intégré de fermeture douce automatique de la porte à partir d'un angle d'ouverture de 20°.
Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement.

Zone de réfrigération

Capacité utile 186 litres.
Réfrigération rapide.
Dégivrage automatique avec évaporation de l'eau.
Température réglable de +2 à +8°C.
3 tablettes en verre de sécurité, dont 2 réglables en hauteur, et 1 en sortie totale.
Rack à vin et à champagne pour 4 bouteilles pouvant être entièrement rétracté.
Système complémentaire de stockage sur plateau en verre.
1 large balconnet pour bouteilles profilé aluminium dans la contreporte, avec un fixateur de bouteilles amovible.
2 balconnets de contreporte profilés aluminium.
Un bac à légumes.
Eclairage intérieur latéral lumineux mais soft.
Rangement multi-niveaux en aluminium pour utilisation ergonomique de l'espace et stockage d'éléments GN.
Combinaisons possibles :
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 et 1 x 1/3 GN

Compartment de congélation

Capacité utile 72 litres.
Système No-Frost avec refroidissement ventilé.
Température réglable de -16° C à -24° C.
Compartment de congélation 4 étoiles.
Capacité de congélation 15 kg/24 heures.
Durée de conservation en cas de panne: 25 heures.
3 tiroirs de congélation, dont 1 extra grand volume.

Données de consommation

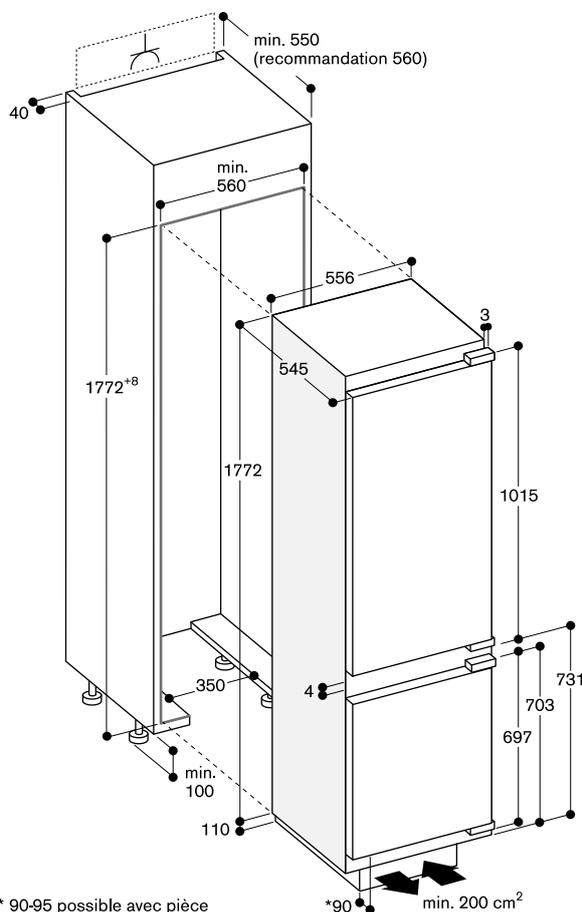
Classe d'efficacité énergétique A++ sur une échelle de A+++ à D.
Consommation d'énergie 237 kWh/an.
Niveau sonore 39 DB (re 1 pW)

Instructions de montage

Charnières plates.
Charnières à droite ou à gauche, réversibles.
Ouverture de la porte jusqu'à 115° fixable à 90°
Retrait de plinthe de 90 mm.
Poids max. de la porte:
Porte supérieure 22 kg.
Porte inférieure 22 kg.
Gap nécessaire entre les façades de meuble : 4 mm.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 0.12 kW.
Cordon secteur 2.3 m avec fiche.



* 90-95 possible avec pièce de rechange : N° 11022849



RT 289 203 CHF 4'460.-
 avec zone fraîcheur CHF 4'141.13
 0°C.
 Entièrement intégrable
 Largeur de la niche 56 cm,
 hauteur de la niche 177.5 cm

Prix sans TAR CHF 29.92
 CHF 27.78

Le prix comprend

- 2 casier à œufs ,
- 1 clayette à vin et champagne,
- 1 clayette en verre,
- 1 bac à glaçons,
- 1 récipient Gastronorm en inox, 1/3,
- 1 Couvercle gastronorm 1/3 en inox

Accessoires en option

GN 114 130	CHF	72.-
Récipient Gastronorm en inox, GN 1/3	CHF	66.85
Non perforé, profondeur 40 mm, 1,5 litre.		
GN 114 230	CHF	93.-
Récipient Gastronorm en inox, GN 2/3	CHF	86.35
Non perforé, profondeur 40 mm, 3 l.		
GN 144 130	CHF	145.-
Récipient Gastro	CHF	134.63
Norm, revêtement anti-adhérent, GN 1/3		
Non perforé, profondeur 40 mm, 1,5 l.		
GN 144 230	CHF	155.-
Récipient Gastro	CHF	143.92
Norm, revêtement anti-adhérent, GN 2/3		
Non perforé, profondeur 40 mm, 3 l.		
GN 410 130	CHF	51.-
Couvercle	CHF	47.35
Gastronorm en inox, GN 1/3		
GN 410 230	CHF	71.-
Couvercle	CHF	65.92
Gastronorm en inox, GN 2/3		
RA 430 100	CHF	49.-
Récipient de conservation avec couvercle transparent, anthracite	CHF	45.50

Réfrigérateur Vario Série 200
RT 289

- Concept d'utilisation unique:
 - utilisation optimale de l' espace intérieur: tablettes multi-niveaux, profondeur maximale et dispositifs adaptés à différents contenants
 - Accès facile et ergonomique : tablettes sortie totale
 - Eclairage intérieur optimal: concept d'éclairage intelligent, utilisation de verre et de matériel transparent
 - Préparation, cuisine et conservation efficace grâce aux éléments GastroNorm intégrés dans l'appareil.
- Volume intérieur optimisé. Volume utile de 284 litres, grâce à la nouvelle disposition du compresseur
- 4 zones de températures dont zone fraîcheur 0°C
- Système Softclose : fermeture douce et silencieuse de la porte
- Coulissant télescopique sortie totale avec système de fermeture amorti pour une fermeture douce et contrôlée des tiroirs

Commande

Contrôle électronique de la température et affichage de la température.
 Touches sensibles.

Caractéristiques techniques

Système intégré de fermeture douce automatique de la porte à partir d'un angle d'ouverture de 20°.
 Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement.

Zone de réfrigération

Capacité utile 180 litres.
 Dégivrage automatique avec évaporation de l'eau.
 Température réglable de +2 à +8°C.
 1 tablette en verre de sécurité avec profondeur maximale, sortie totale.
 3 tablettes en verre de sécurité, dont deux en sortie totale et 1 réglable en hauteur.
 Rack à vin et à champagne pour 4 bouteilles pouvant être entièrement rétracté.
 Système complémentaire de stockage sur plateau en verre.
 1 large balconnet pour bouteilles profilé aluminium dans la contreporte, avec un fixateur de bouteilles amovible.
 3 balconnets de contreporte profilés aluminium.
 Eclairage intérieur latéral lumineux mais soft.
 Rangement multi-niveaux en aluminium pour utilisation ergonomique de l'espace et stockage d'éléments GN.
 Combinaisons possibles :
 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 et 1 x 1/3 GN

Compartment fraîcheur proche de 0 °C
 Capacité utile 77 litres.
 Dégivrage automatique avec évaporation de l'eau dégivrée.
 Filtre à charbon actif, anti-microbien.
 2 tiroirs fraîcheur et 1 tiroir à fort taux d'humidité pour les légumes.

Compartment de congélation
 Capacité utile 27 litres.
 Congélation rapide.
 Température de conservation à partir de -18°C et moins.
 Compartiment congélation ****.
 Capacité de congélation 2 kg/24 heures.
 Durée de conservation en cas de panne: 14 heures.
 2 tablettes en verre de sécurité, dont 1 amovible.

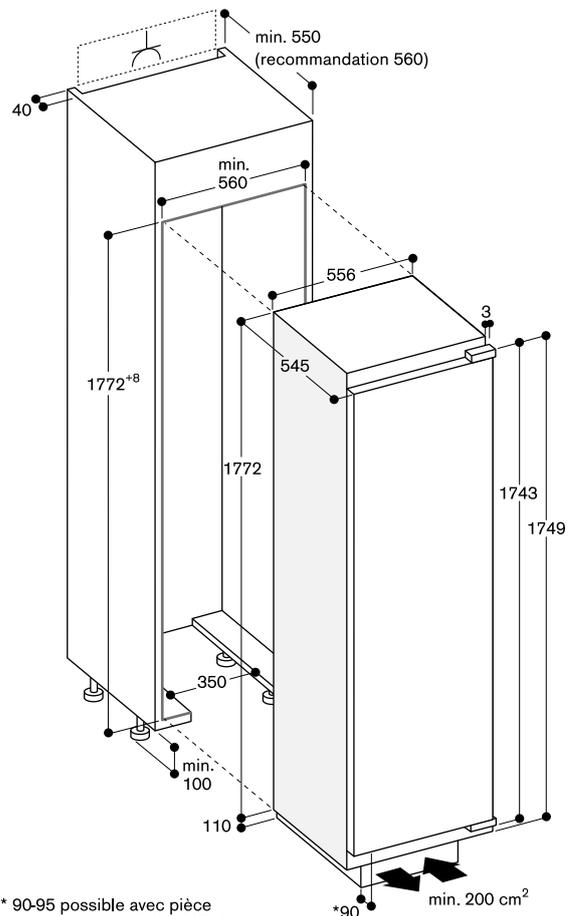
Données de consommation
 Classe d'efficacité énergétique A++ sur une échelle de A+++ à D.
 Consommation d'énergie 229 kWh/an.
 Niveau sonore 39 DB (re 1 pW)

Instructions de montage

Charnières plates.
 Charnières à droite ou à gauche, réversibles.
 Ouverture de la porte jusqu'à 115° fixable à 90°
 Retrait de plinthe de 90 mm.
 Poids max. de la porte 22 kg.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 0.12 kW.
 Cordon secteur 2.3 m avec fiche.



* 90-95 possible avec pièce de rechange : N° 11022849



RC 289 203	CHF 4'460.-
avec zone fraîcheur 0°C.	CHF 4'141.13
Entièrement intégrable	
Largeur de la niche 56 cm,	
hauteur de la niche 177.5 cm	
Prix sans TAR	CHF 29.92
	CHF 27.78

Le prix comprend

- 2 casier à œufs ,
- 1 clayette à vin et champagne,
- 1 clayette en verre,
- 1 récipient Gastronorm en inox, 1/3,
- 1 Couvreclé gastronorm 1/3 en inox

Accessoires en option

GN 114 130	CHF 72.-
Récipient Gastronorm en inox, GN 1/3	CHF 66.85
Non perforé, profondeur 40 mm, 1,5 litre.	
GN 114 230	CHF 93.-
Récipient Gastronorm en inox, GN 2/3	CHF 86.35
Non perforé, profondeur 40 mm, 3 l.	
GN 144 130	CHF 145.-
Récipient Gastro Norm, revêtement anti-adhérent, GN 1/3	CHF 134.63
Non perforé, profondeur 40 mm, 1,5 l.	
GN 144 230	CHF 155.-
Récipient Gastro Norm, revêtement anti-adhérent, GN 2/3	CHF 143.92
Non perforé, profondeur 40 mm, 3 l.	
GN 410 130	CHF 51.-
Couvreclé Gastronorm en inox, GN 1/3	CHF 47.35
GN 410 230	CHF 71.-
Couvreclé Gastronorm en inox, GN 2/3	CHF 65.92
RA 430 100	CHF 49.-
Récipient de conservation avec couvercle transparent, anthracite	CHF 45.50

Réfrigérateur Vario Série 200

RC 289

- Concept d'utilisation unique:
 - utilisation optimale de l' espace intérieur: tablettes multi-niveaux, profondeur maximale et dispositifs adaptés à différents contenants
 - Accès facile et ergonomique : tablettes sortie totale
 - Eclairage intérieur optimal: concept d'éclairage intelligent, utilisation de verre et de matériel transparent
 - Préparation, cuisine et conservation efficace grâce aux éléments GastroNorm intégrés dans l'appareil.
- Volume intérieur optimisé. Volume utile de 302 litres, grâce à la nouvelle disposition du compresseur
- Trois zones de température dont zone fraîcheur 0°C
- Combinaison possible en configuration Side-by-Side avec le congélateur RF 287
- Système Softclose : fermeture douce et silencieuse de la porte
- Coulissant télescopique sortie totale avec système de fermeture amorti pour une fermeture douce et contrôlée des tiroirs

Commande

Contrôle électronique de la température et affichage de la température.
Touches sensibles.

Caractéristiques techniques

Réfrigération dynamique.
Système intégré de fermeture douce automatique de la porte à partir d'un angle d'ouverture de 20°.
Alarme lors d'une porte ouverte.

Zone de réfrigération

Capacité utile 225 litres.
Réfrigération rapide.
Dégivrage automatique avec évaporation de l'eau.
Température réglable de +2 à +8°C.
2 tablettes en verre de sécurité, profondeur maximale, sortie totale.
4 tablettes en verre de sécurité, dont 2 entièrement coulissantes et 2 réglables en hauteur.
Rack à vin et à champagne pour 4 bouteilles pouvant être entièrement rétracté.
Système complémentaire de stockage sur plateau en verre.
1 large balconnet pour bouteilles profilé aluminium dans la contreporte, avec un fixateur de bouteilles amovible.
2 balconnets de contreporte profilés aluminium.
Eclairage intérieur latéral lumineux mais soft.
Rangement multi-niveaux en aluminium pour utilisation ergonomique de l'espace et stockage d'éléments GN.
Combinaisons possibles :
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 et 1 x 1/3 GN

Compartment fraîcheur proche de 0°C

Capacité utile 77 litres.
Dégivrage automatique avec évaporation de l'eau dégivrée.
Filtre à charbon actif, anti-microbien.
2 tiroirs fraîcheur et 1 tiroir à fort taux d'humidité pour les légumes.

Données de consommation

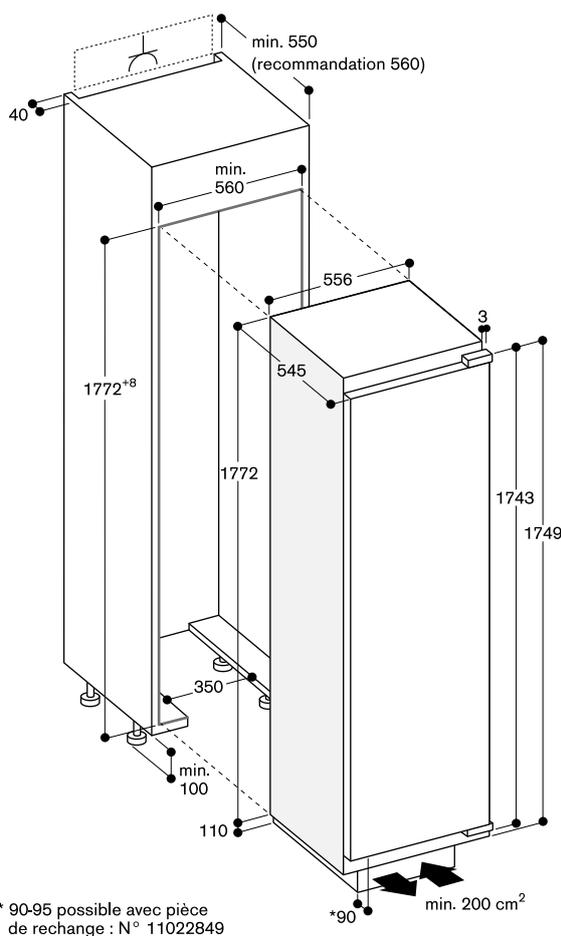
Classe d'efficacité énergétique A++ sur une échelle de A+++ à D.
Consommation d'énergie 133 kWh/an.
Niveau sonore 39 DB (re 1 pW)

Instructions de montage

Charnières plates.
Charnières à droite ou à gauche, réversibles.
Ouverture de la porte jusqu'à 115° fixable à 90°
Retrait de plinthe de 90 mm.
Poid max. de la porte 22 kg.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 0.12 kW.
Cordon secteur 2.3 m avec fiche.



* 90-95 possible avec pièce de rechange : N° 11022849



D'une élégance et d'une efficacité impressionnantes, la gamme de réfrigérateurs-congérateurs, réfrigérateurs et congélateurs, offre de nombreuses combinaisons. Chacun d'entre eux est doté d'une dimension de niche de 56 cm de large et de 140 cm ou 177,5 cm de haut. En suivant une approche plus réfléchie et innovante concernant leur conception, tout a été maximisé: l'espace, la performance, l'efficacité énergétique et le choix.

Les chefs privés savent qu'il existe de grandes différences au niveau de la conservation des aliments. Avec nos réfrigérateurs, les aliments peuvent être séparés et bénéficier d'une conservation sur mesure. Outre une large zone de refroidissement il existe de nombreux tiroirs, l'un doté d'un contrôle de l'humidité pour les produits alimentaires délicats et précieux.

Des étagères échelonnées permettent d'insérer les éléments extra-larges sans effort. Des récipients Gastro Norm spéciaux peuvent être ajoutés, vous permettant d'élargir vos réussites culinaires, et de parcourir sans encombre les étapes de la préparation, du réfrigérateur à la cuisson et du service. Non seulement vous économisez des plats, mais vous exploitez également au maximum l'espace intérieur. Les récipients glissent en douceur dans leurs emplacements spécifiques.

Le combiné réfrigérateur-congérateur et son impressionnante hauteur de 177,5 cm fournit une zone climatique supplémentaire à l'intérieur de cet espace flexible élargi. Le congélateur 4 étoiles est équipé de la technologie No-Frost, qui fait disparaître la fastidieuse opération de dégivrage. D'autres fonctions impressionnantes comprennent la régulation de la température électronique et la super congélation.

Les compartiments pour le vin et le champagne peuvent contenir jusqu'à quatre bouteilles et si jamais il ne vous en reste plus, le compartiment peut se replier.



La tablette multi-niveaux et les récipients Gastro Norm



RF 287 202	CHF 3'350.-
Entièrement intégrable	CHF 3'110.49

Largeur de la niche 56 cm,
hauteur de la niche 177.5 cm

Prix sans TAR	CHF 29.92
	CHF 27.78

Le prix comprend

- 2 accumulateur de froid
- 1 bac à glaçons

Congélateur série Vario 200

RF 287

- Volume intérieur optimisé. Volume utile de 210 litres, grâce à la nouvelle disposition du compresseur
- Configuration intérieure flexible : tous les tiroirs et surface de stockage sont en verre de sécurité et sont amovibles
- Combinable en configuration Side-by-Side avec le réfrigérateur RC 289
- Système Softclose : fermeture douce et silencieuse de la porte

Commande

Contrôle électronique de la température et affichage de la température.
Touches sensibles.

Caractéristiques techniques

Répartition dynamique du froid.
Système intégré de fermeture douce automatique de la porte à partir d'un angle d'ouverture de 20°.
Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement.

Compartment de congélation

Capacité de congélation
18 kg/24 heures.
Durée de conservation en cas de panne: 20 heures.
5 tiroirs de congélation, dont 1 extra grand volume.
4 tablettes en verre de sécurité entre les tiroirs de congélation.
2 tablettes en verre de sécurité avec un clapet avant transparent.
Tous les tiroirs de congélation et les tablettes en verre de sécurité sont amovibles.

Données de consommation

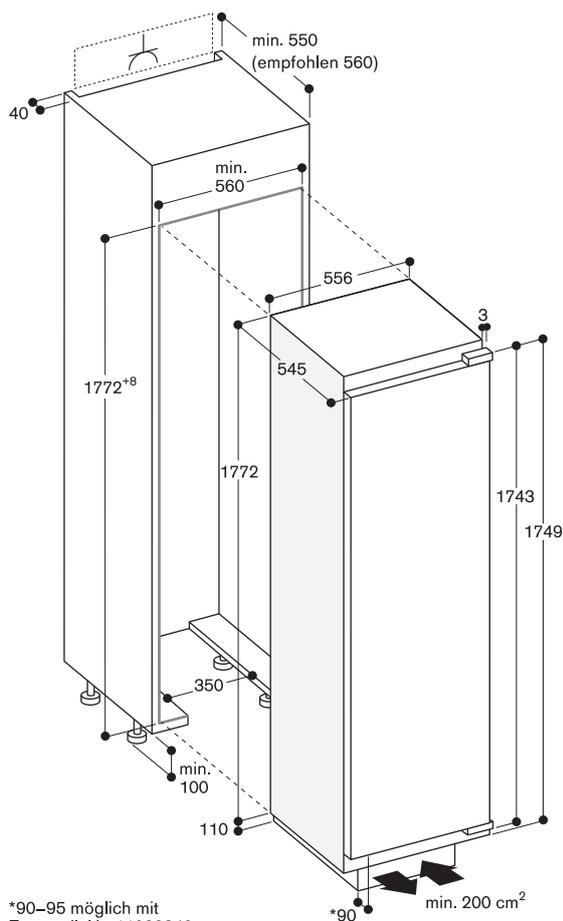
Classe d'efficacité énergétique A++ sur une échelle de A+++ à D.
Consommation d'énergie 242 kWh/an.
Niveau sonore 42 DB (re 1 pW)

Instructions de montage

Charnières plates.
Charnières à droite ou à gauche.
Ouverture de la porte jusqu'à 115° fixable à 90°
Retrait de plinthe de 90 mm.
Poids max. de la porte 30 kg.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 0.12 kW.
Cordon secteur 2.3 m avec fiche



*90-95 möglich mit Ersatzteil: Nr. 11022849



RS 295 355 CHF 7'350.-
 avec zone fraîcheur CHF 6'824.51
 0°C.
 pose libre, porte plein verre
 Gaggenau anthracite
 Distributeur de glace et d'eau fraîche,
 noir
 Largeur 91.2 cm, Hauteur 175.6 cm

Prix sans TAR CHF 49.87
 CHF 46.30

Le prix comprend

- 2 accumulateur de froid
- 1 flexible de connexion
- 1 casier à oeufs

Accessoires en option

RA 450 010 CHF 113.-
 Cartouche de CHF 104.92
 charbon actif pour le système intégré
 de filtration d'eau avec affichage de la
 saturation du filtre.

Side-by-Side Série 200

RS 295

- Quatre zones climatiques inclus
- Compartiment fraîcheur proche de 0 ° C et compartiment fraîcheur
- Capacité utile 541 litres
- Distributeur de glaçons intégré, avec raccordement fixe à l'eau
- Distributeur éclairé pour glaçons, glace pilée et eau fraîche

Commande

Contrôle électronique de la température et affichage de la température.
 Touches sensibles.

Caractéristiques techniques

Réfrigération dynamique.
 Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement.
 Sécurité enfants.
 Mode vacances.

Zone de réfrigération

Capacité utile 368 litres.
 Réfrigération accélérée.
 Dégivrage automatique avec évaporation de l'eau.
 Réfrigération dynamique.
 Température réglable de +2 à +8°C.
 4 Étagères en verre de sécurité, dont 3 réglables en hauteur.
 Rack à vin et à champagne pour 4 bouteilles, amovible.
 2 grands compartiments dans la contre-porte pour bouteilles, dont 1 réglable en hauteur.
 4 compartiments dans la contre-porte, dont 1 réglable en hauteur.
 Éclairage LED.
 1 tiroir sur toute la largeur.
 Filtre à air à charbon actif.

Compartiment fraîcheur proche de 0° C

1 grand tiroir coulissant réfrigéré
 Idéal pour la viande, le poisson et la volaille.

Zone fraîcheur

1 grand tiroir coulissant réfrigéré
 Humidité réglable manuellement.
 Idéal pour les fruits et légumes.

Compartiment de congélation

Capacité utile 158 litres.
 Système No-Frost avec refroidissement ventilé.
 Température réglable de -16° C à -24° C.
 Grand compartiment de congélation 4 étoiles.
 2 petits compartiments 2 étoiles.
 Capacité de congélation 12 kg/24 heures.
 Durée de conservation en cas de panne: 12 heures.
 3 clayettes en verre de sécurité, dont 2 réglables en hauteur..
 2 grands tiroirs de congélation.
 Tous les tiroirs de congélation et les tablettes en verre de sécurité sont amovibles.
 Quatre compartiments dans la contre-porte.
 Éclairage LED.

Distributeur de glace et d'eau fraîche

La lumière peut être allumée séparément.
 Convient également pour les grands verres.
 Distributeur de glaçons intégré dans le compartiment congélation, avec raccordement d'eau fixe.
 Arrêt séparé de la fabrique de glace.
 Production de glaçons env. 1 kg/24 h.
 Glaçons et glace pilée.
 Bac de glaçons amovible pour une réserve d'environ 2.3 kg.
 Réserve d'eau fraîche env. 1 litre.

Données de consommation

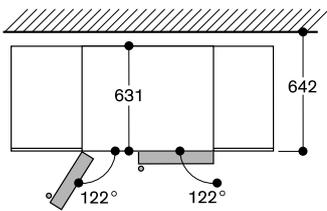
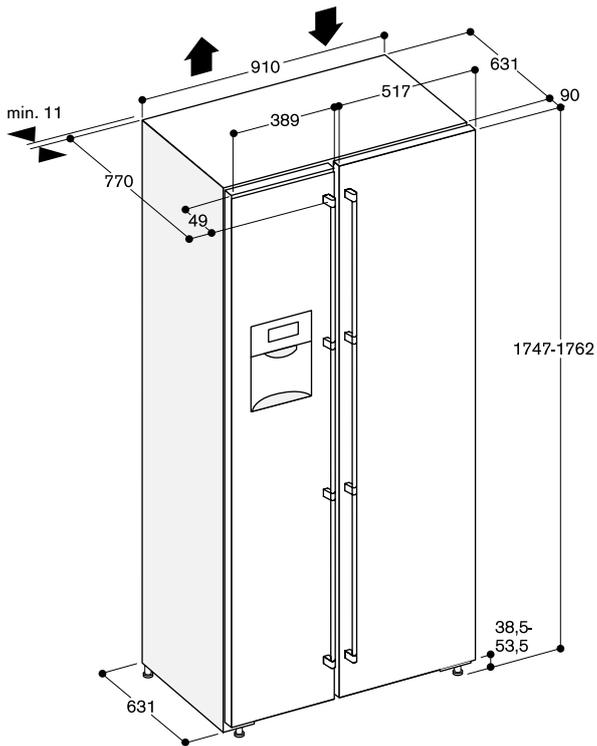
Classe d'efficacité énergétique A++.
 Consommation d'énergie 348 kWh/an.
 Niveau sonore 42 DB (re 1 pW)

Instructions de montage

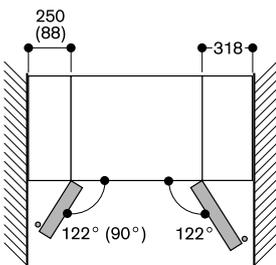
Distance requise par rapport au mur 11 mm.
 Les roulettes avant et arrière sont réglables en hauteur de 15 mm depuis l'avant.
 Angle d'ouverture des deux portes 122 °, compartiment congélateur déjà utilisable à 90 °.
 Prévoir le robinet d'arrêt et le branchement électrique sur le côté de l'appareil.
 Si la pression de l'eau est supérieure à 0,8 MPa (8 bar), installer une soupape de limitation de pression entre le robinet d'arrivée d'eau et le tuyau.
 Poids à vide 170 kg.

Valeurs de raccordement

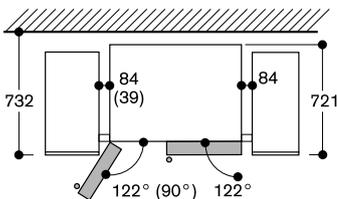
Puissance de raccordement totale 0.190 kW.
 Cordon secteur 2.4 m avec fiche.
 Arrivée d'eau.
 Tuyau 3.0 m, raccordement 3/4 ".
 Pression d'eau de 2 à 8 Bar.



La porte s'ouvre à 122° pour les appareils pose-libre ou encastrés intégrés.

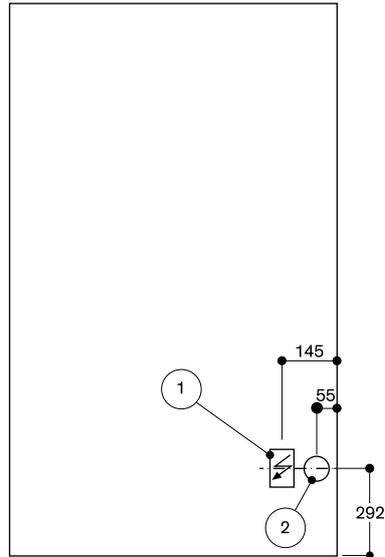


Pour l'installation à côté d'un mur latéral, il faut prévoir un écart de 250 mm à gauche et de 318 mm à droite afin que la fabrique de glace et les tiroirs puissent être retirés. Lorsque la porte est ouverte à 90°, il reste un écart de 88 mm à gauche. Les tiroirs ne peuvent alors pas être retirés.



Pour une intégration totale, il faut prévoir un écartement latéral de 84 mm (Lorsque la porte est ouverte à 90°, il reste un écart de 39 mm à gauche). La fabrique de glace peut être retirée lorsque la porte est ouverte à 90°. Le tiroir peut être retiré lorsque la porte est ouverte à 122°.

Vue de derrière



- (1) Raccordement à l'électricité sur l'appareil
- (2) Raccordement à l'eau sur l'appareil



RB 282 204 CHF 3'020.-
 avec zone fraîcheur CHF 2'804.09
 entièrement intégrable
 Largeur de la niche 56 cm,
 hauteur de la niche 177.5 cm

Prix sans TAR CHF 29.92
 CHF 27.78

Le prix comprend

- 2 accumulateur de froid
- 2 casier à œufs
- 1 clayette à vin et champagne
- 1 bac à glaçons

Accessoires en option

RA 430 100 CHF 49.-
 Récipient de CHF 45.50
 conservation avec couvercle
 transparent, anthracite

Réfrigérateur-congélateur Série 200 RB 282

- 3 zones climatiques dont 1 tiroir zone fraîcheur avec humidité réglable manuellement
- Tablettes réglables en hauteur en verre de sécurité
- Compartiments de la contre-porte profilés en aluminium
- Technologie de dégivrage innovante:
 - Consommation énergétique réduite grâce au nouvel évaporateur
 - Dégivrage plus rapide et nettoyage plus confortable grâce à une formation de givre moindre et plus homogène
 - Tablettes en verre de sécurité de haute qualité situées entre les tiroirs de congélation
- Système Softclose : fermeture douce et silencieuse de la porte
- Capacité utile 270 litres

Commande

Réglage électronique et affichage numérique de la température.
 Touches sensibles.

Caractéristiques techniques

Dégivrage automatique avec évaporation de l'eau.
 Système intégré de fermeture douce automatique de la porte à partir d'un angle d'ouverture de 20°.
 Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement.
 Module WIFI intégré pour les services mode Digital (Home Connect)
 La disponibilité de la fonctionnalité Home Connect dépend de la disponibilité des services Home Connect dans votre pays. Home Connect Services ne sont pas disponibles dans tous les pays - pour plus d'informations, veuillez consulter: www.home-connect.com.

Zone de réfrigération

Réfrigération rapide.
 Température réglable de +2 à +8°C.
 5 tablettes en verre de sécurité, dont 1 entièrement extractible et 4 réglables en hauteur.
 Support crochet en acier pour 4 bouteilles de vin ou champagne, entièrement rétractable.
 1 large balconnet profilé aluminium pour bouteilles dans la contre-porte, avec un fixateur de bouteilles réglable.
 4 balconnets profilés aluminium dans la contre-porte.
 Eclairage intérieur lumineux, éléments d'éclairage anti-éblouissement intégrés latéralement.
 Volume net 190 litres.

Zone fraîcheur

1 grand tiroir coulissant réfrigéré
 Humidité réglable manuellement.
 Idéal pour les fruits et légumes.

Compartiment de congélation

Congélation rapide.
 Température réglable de -16°C à -24°C.
 Compartiment de congélation 4 étoiles.
 Aide de dégivrage.
 Capacité de congélation 7 kg/24 heures.
 Durée de conservation en cas de panne: 26 heures.
 2 tiroirs de congélation, dont 1 extra grand volume.
 1 tablette en verre de sécurité.
 Capacité utile 61 litres.

Données de consommation

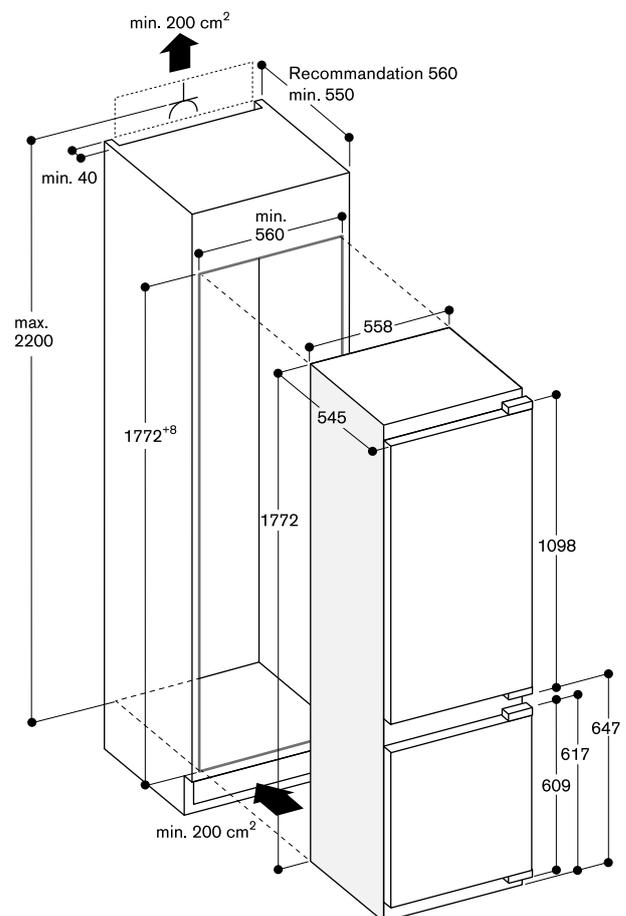
Classe d'efficacité énergétique A++ sur une échelle de A+++ à D.
 Consommation d'énergie 225 kWh/an.
 Niveau sonore 36 DB (re 1 pW)

Instructions de montage

Charnières plates.
 Charnières à droite ou à gauche, réversibles.
 Ouverture de la porte jusqu'à 115° fixable à 90°
 Poids maxi. du panneau d'habillage des portes :
 Porte du haut 14 kg
 Porte du bas 19 kg.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 0.09 kW.
 Cordon secteur 2.3 m avec fiche.





Réfrigérateur Série 200

RT 282

- Trois zones de températures dont zone fraîcheur
- Tablettes réglables en hauteur en verre de sécurité
- Compartiments de la contre-porte profilés en aluminium
- Capacité utile 286 litres
- Système Softclose : fermeture douce et silencieuse de la porte

Commande

Réglage électronique et affichage numérique de la température.
Touches sensibles.

Caractéristiques techniques

Réfrigération dynamique.
Système intégré de fermeture douce automatique de la porte à partir d'un angle d'ouverture de 20°.
Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement.

Zone de réfrigération

Capacité utile 252 litres.
Dégivrage automatique avec évaporation de l'eau.
Température réglable de +2 à +8°C.
4 tablettes en verre de sécurité, dont 1 en sortie totale et 4 réglables en hauteur.
1 surface de pose
Rack à vin et à champagne pour 4 bouteilles pouvant être entièrement rétractés.
1 large balconnet pour bouteilles profilé aluminium dans la contreporte, avec un fixateur de bouteilles amovible.
5 balconnets profilés aluminium dans la contre-porte.
Un bac à légumes.
Éclairage intérieur latéral lumineux mais soft.

Zone fraîcheur

1 tiroir à humidité variable pour les légumes, réglable manuellement sur toute la largeur

Compartiment de congélation

Capacité utile 34 litres.
Congélation rapide.
Température de conservation: -18°C et plus froid.
Compartiment de congélation 4 étoiles.
Capacité de congélation 3 kg/24 heures.
Durée de conservation en cas de panne: 22 heures.

Données de consommation

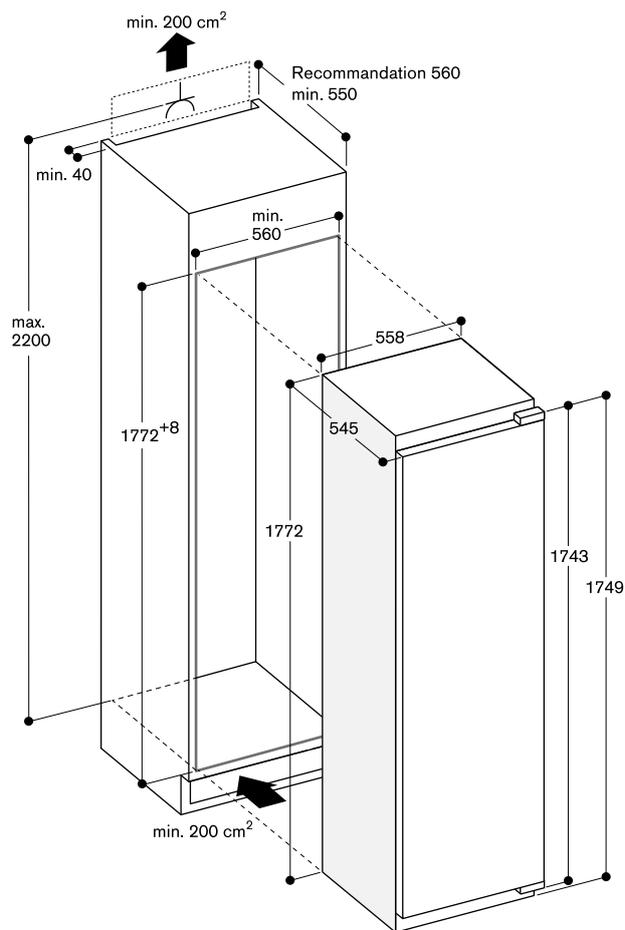
Classe d'efficacité énergétique A++ sur une échelle de A+++ à D.
Consommation d'énergie 209 kWh/an.
Niveau sonore 36 DB (re 1 pW)

Instructions de montage

Charnières plates.
Charnières à droite ou à gauche, réversibles.
Ouverture de la porte jusqu'à 115° fixable à 90°
Poids maxi. de l'habillage de la porte 14 kg.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 0.09 kW.
Câble d'alimentation 2.3 m avec fiche



RT 282 203	CHF	2'520.-
avec zone fraîcheur	CHF	2'339.83
Entièrement intégrable		
Largeur de la niche 56 cm, hauteur de la niche 177.5 cm		

Prix sans TAR	CHF	29.92
	CHF	27.78

Le prix comprend

- 2 casier à œufs
- 1 clayette à vin et champagne
- 1 bac à glaçons

Accessoires en option

RA 430 100	CHF	49.-
Récipient de conservation avec couvercle transparent, anthracite	CHF	45.50



Réfrigérateur Série 200

RC 282

- 2 zones climatiques incl. un tiroir de refroidissement frais avec humidité réglable manuellement
- Tablettes réglables en hauteur en verre de sécurité
- Compartiments de la contre-porte profilés en aluminium
- Capacité utile 319 litres
- Peut être combiné avec le congélateur RF 282 (Side by Side)
- Système Softclose : fermeture douce et silencieuse de la porte

Commande

Réglage électronique et affichage numérique de la température.

Touches sensibles.

Caractéristiques techniques

Réfrigération dynamique.

Système intégré de fermeture douce automatique de la porte à partir d'un angle d'ouverture de 20°.

Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement.

Filtre à air à charbon actif.

Zone de réfrigération

Volume net 319 litres.

Réfrigération rapide.

Dégivrage automatique par évaporation.

Température réglable de +2 à +8°C.

7 tablettes en verre de sécurité, dont 2 entièrement extractibles et 6 réglables en hauteur.

Support crochet en acier pour 4 bouteilles de vin ou champagne, entièrement rétractable.

2 larges balconnets profilés aluminium dans la contre-porte pour bouteilles, avec un fixateur de bouteilles réglable.

4 balconnets profilés aluminium dans la contre-porte.

Un bac à légumes.

Eclairage intérieur lumineux, éléments d'éclairage anti-éblouissement intégrés latéralement.

Zone fraîcheur

1 grand tiroir coulissant réfrigéré

Humidité réglable manuellement.

Idéal pour les fruits et légumes.

Données de consommation

Classe d'efficacité énergétique A++ sur une échelle de A+++ à D.

Consommation d'énergie 116 kWh/an.

Niveau sonore 37 DB (re 1 pW)

Instructions de montage

Charnières plates.

Charnières à droite ou à gauche, réversibles.

Ouverture de la porte jusqu'à 115° fixable à 90°

Poids maxi. de l'habillage de la porte 16 kg.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 0.09 kW.

Cordon secteur 2.3 m avec fiche

RC 282 203	CHF	2'520.-
avec zone fraîcheur	CHF	2'339.83
Entièrement intégrable		
Largeur de la niche 56 cm,		
hauteur de la niche 177.5 cm		

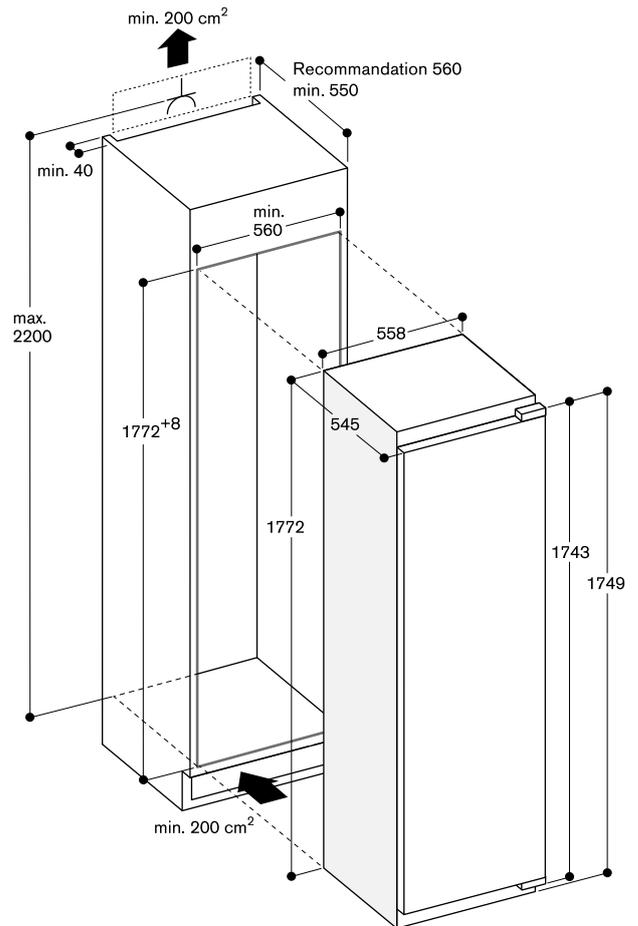
Prix sans TAR	CHF	29.92
	CHF	27.78

Le prix comprend

- 2 accumulateur de froid
- 1 clayette à vin et champagne

Accessoires en option

RA 430 100	CHF	49.-
Récipient de conservation avec couvercle transparent, anthracite	CHF	45.50





RF 282 303	CHF 2'570.-
Entièrement intégrable	CHF 2'386.26
Largeur de la niche 56 cm, hauteur de la niche 177.5 cm	

Prix sans TAR	CHF 29.92
	CHF 27.78

Le prix comprend

- 2 accumulateur de froid
- 1 bac à glaçons

Congélateur Série 200

RF 282

- Capacité utile 211 litres
- Configuration intérieure flexible : tous les tiroirs et surface de stockage sont en verre de sécurité et sont amovibles
- Combinaison possible en configuration Side-by-Side avec le réfrigérateur RC 282
- Système Softclose : fermeture douce et silencieuse de la porte

Commande

Contrôle électronique de la température et affichage de la température.

Touches sensibles.

Caractéristiques techniques

Répartition dynamique du froid.

Système intégré de fermeture douce automatique de la porte à partir d'un angle d'ouverture de 20°.

Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement.

Equipement

Système No-Frost avec refroidissement ventilé.

Température réglable de -16° C à -24° C.

Compartiment de congélation 4 étoiles.

Capacité de congélation

20 kg/24 heures.

Durée de conservation en cas de panne: 22 heures.

5 tiroirs de congélation, dont 2 extra grand volume.

4 tablettes en verre de sécurité entre les tiroirs de congélation.

2 tablettes en verre de sécurité avec un clapet avant transparent.

Tous les tiroirs de congélation et les tablettes en verre de sécurité sont amovibles.

Données de consommation

Classe d'efficacité énergétique A++ sur une échelle de A+++ à D.

Consommation d'énergie 243 kWh/an.

Niveau sonore 36 DB (re 1 pW)

Instructions de montage

Charnières plates.

Charnières à droite ou à gauche.

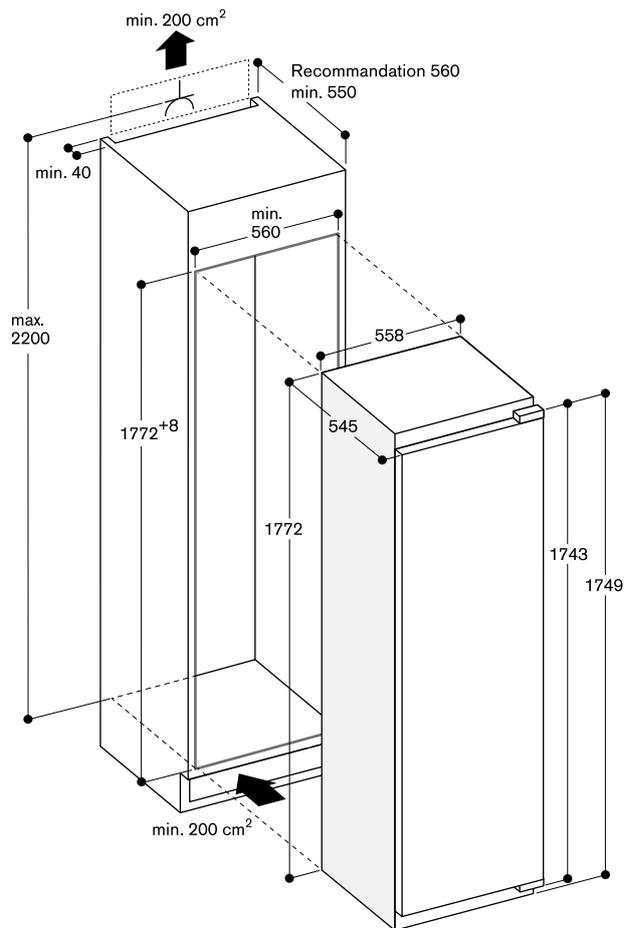
Ouverture de la porte jusqu'à 115° fixable à 90°

Poids max. de la porte 30 kg.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 0.12 kW.

Cordon secteur 2.3 m avec fiche.





Réfrigérateur-congélateur Série 200 RT 242

- Trois zones de température dont zone fraîcheur 0 °C
- Tablettes réglables en hauteur en verre de sécurité
- Compartiments de la contre-porte profilés en aluminium
- Capacité utile 204 litres
- Système Softclose : fermeture douce et silencieuse de la porte

Commande

Réglage électronique et affichage numérique de la température.
Touches sensibles.

Caractéristiques techniques

Réfrigération dynamique.
Système intégré de fermeture douce automatique de la porte à partir d'un angle d'ouverture de 20°.
Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement.

Zone de réfrigération

Capacité utile 130 litres.
Dégivrage automatique avec évaporation de l'eau.
Température réglable de +2 à +8 °C.
3 étagères en verre de sécurité, dont 1 entièrement extractible et 3 réglables en hauteur.
1 surface de pose
Rack à vin et à champagne pour 4 bouteilles pouvant être entièrement rétractés.
1 large balconnet profilé aluminium pour bouteilles dans la contre-porte, avec un fixateur de bouteilles réglable.
3 balconnets avec profil en aluminium.
Éclairage intérieur lumineux, éléments d'éclairage anti-éblouissement intégrés latéralement.

Compartiment fraîcheur proche de 0 °C

Capacité utile 59 litres.
Dégivrage automatique avec évaporation de l'eau.
2 tiroirs fraîcheur.

Compartiment de congélation

Capacité utile 15 litres.
Congélation rapide.
Température de conservation: -18 °C et plus froid.
Compartiment congélation ****.
Capacité de congélation 2,5 kg/24 heures.
Durée de conservation en cas de panne: 13 heures.

Données de consommation

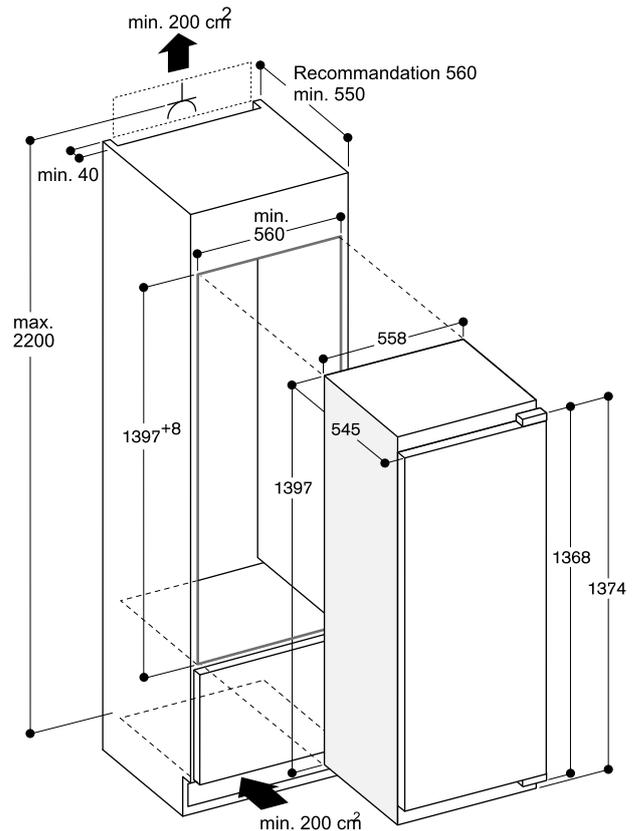
Classe d'efficacité énergétique A++ sur une échelle de A+++ à D.
Consommation d'énergie 196 kWh/an.
Niveau sonore 38 DB (re 1 pW)

Instructions de montage

Charnières plates.
Charnières à droite ou à gauche, réversibles.
Ouverture de la porte jusqu'à 115° fixable à 90°
Poids maxi. de l'habillage de la porte 14 kg.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 0,09 kW.
Câble d'alimentation 2,3 m avec fiche



RT 242 203	CHF	2'420.-
avec zone fraîcheur 0 °C.	CHF	2'246.98
Entièrement intégrable		
Largeur de la niche 56 cm, hauteur de la niche 140 cm		

Prix sans TAR	CHF	29.92
	CHF	27.78

Le prix comprend

- 2 casier à œufs
- 1 clayette à vin et champagne
- 1 bac à glaçons

Accessoires en option

RA 430 100	CHF	49.-
Récipient de conservation avec couvercle transparent, anthracite	CHF	45.50



Réfrigérateur Série 200 RC 242

- 2 zones de température avec zone fraîcheur proche de 0° C incl.
- Tablettes réglables en hauteur en verre de sécurité
- Compartiments de la contre-porte profilés en aluminium
- Capacité utile 222 litres
- Système Softclose : fermeture douce et silencieuse de la porte

Commande

Réglage électronique et affichage numérique de la température.
Touches sensibles.

Caractéristiques techniques

Réfrigération dynamique.
Système intégré de fermeture douce automatique de la porte à partir d'un angle d'ouverture de 20°.
Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement.

Zone de réfrigération

Capacité utile 163 litres.
Dégivrage automatique avec évaporation de l'eau.
Température réglable de +2 à +8°C.
4 tablettes en verre de sécurité, dont 1 en sortie totale et 4 réglables en hauteur.
1 surface de pose
Rack à vin et à champagne pour 4 bouteilles pouvant être entièrement rétractés.
1 large balconnet profilé aluminium pour bouteilles dans la contre-porte, avec un fixateur de bouteilles réglable.
3 balconnets de contreporte profilés aluminium.
Éclairage intérieur lumineux, éléments d'éclairage anti-éblouissement intégrés latéralement.

Compartiment fraîcheur proche de 0 °C

Capacité utile 59 litres.
Dégivrage automatique avec évaporation de l'eau.
2 tiroirs fraîcheur.

Données de consommation

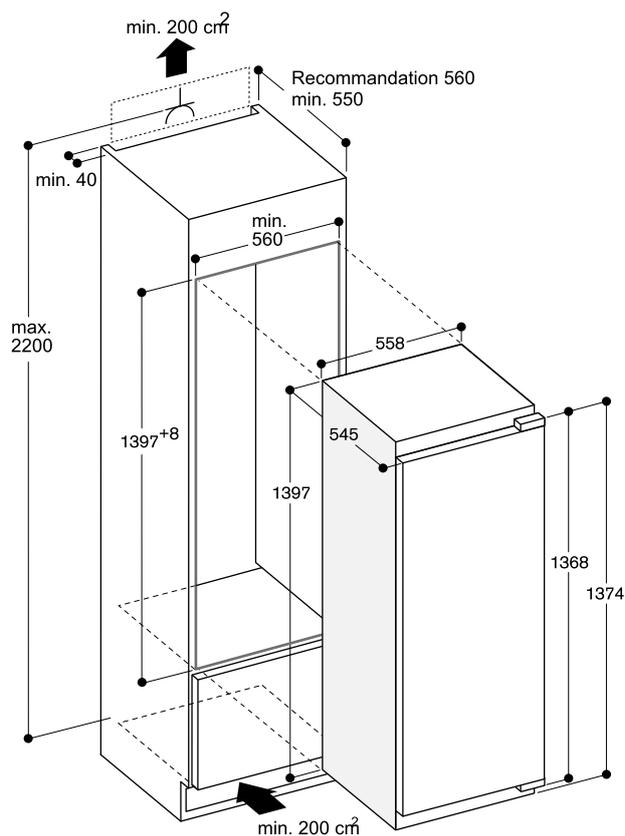
Classe d'efficacité énergétique A++ sur une échelle de A+++ à D.
Consommation d'énergie 124 kWh/an.
Niveau sonore 37 DB (re 1 pW)

Instructions de montage

Charnières plates.
Charnières à droite ou à gauche, réversibles.
Ouverture de la porte jusqu'à 115° fixable à 90°
Poids maxi. de l'habillage de la porte 14 kg.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 0.09 kW.
Câble d'alimentation 2.3 m avec fiche



RC 242 203	CHF	2'630.-
avec zone fraîcheur 0°C.	CHF	2'441.97
Entièrement intégrable		
Largeur de la niche 56 cm, hauteur de la niche 140 cm		

Prix sans TAR	CHF	29.92
	CHF	27.78

Le prix comprend

- 2 casier à œufs
- 1 clayette à vin et champagne

Accessoires en option

RA 430 100	CHF	49.-
Récipient de conservation avec couvercle transparent, anthracite	CHF	45.50



RW 282 260	CHF	7'370.-
Entièrement intégrable, porte vitrée	CHF	6'843.08
Largeur de la niche 56 cm, hauteur de la niche 177.2 cm		

Prix sans TAR	CHF	29.92
	CHF	27.78

Accessoires en option

RA 050 220	CHF	48.-
1 filtre à charbon actif de remplacement pour RW.	CHF	44.57

Cadre de porte en acier inox fabriqué sur mesure sur demande / délai de livraison de quatre semaines.

Cave à vin RW 282

- Deux zones de température séparées, réglables individuellement
- Réglage précis de la température de +5° à +20°C
- Réglage du degré d'humidité.
- Plateaux coulissants en hêtre et aluminium
- Eclairage de présentation modulable
- Conditions de stockage à très faibles vibrations
- Capacité 80 bouteilles

Commande

Réglage électronique et affichage numérique de la température. Touches sensibles. Eclairage de présentation dans chaque zone climatique, réglable en continu. Eclairage intérieur avec dimming automatique lors de l'ouverture et de la fermeture de porte.

Caractéristiques techniques

Réfrigération dynamique. Dégivrage automatique avec évaporation de l'eau. Système de fermeture Softclose de la porte intégré dans la charnière. Un filtre à charbon actif pour les deux zones climatiques. Protection anti-JV. Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement. Sécurité enfants.

Equipement

Capacité utile 254 litres
Capacité 80 bouteilles (bouteilles standard de 0,75 L).
10 clayettes pour bouteilles, dont 8 coulissantes.
Prévu pour des bouteilles magnum.
Éclairage LED.

Données de consommation

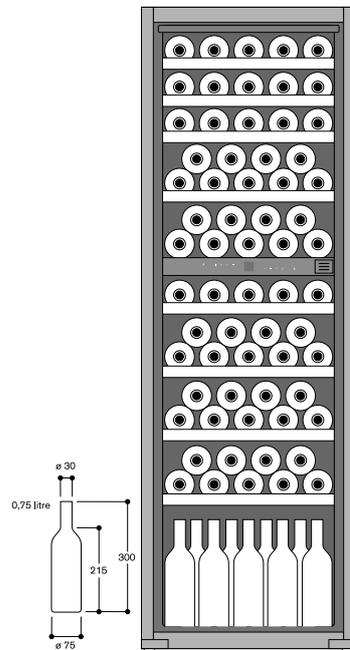
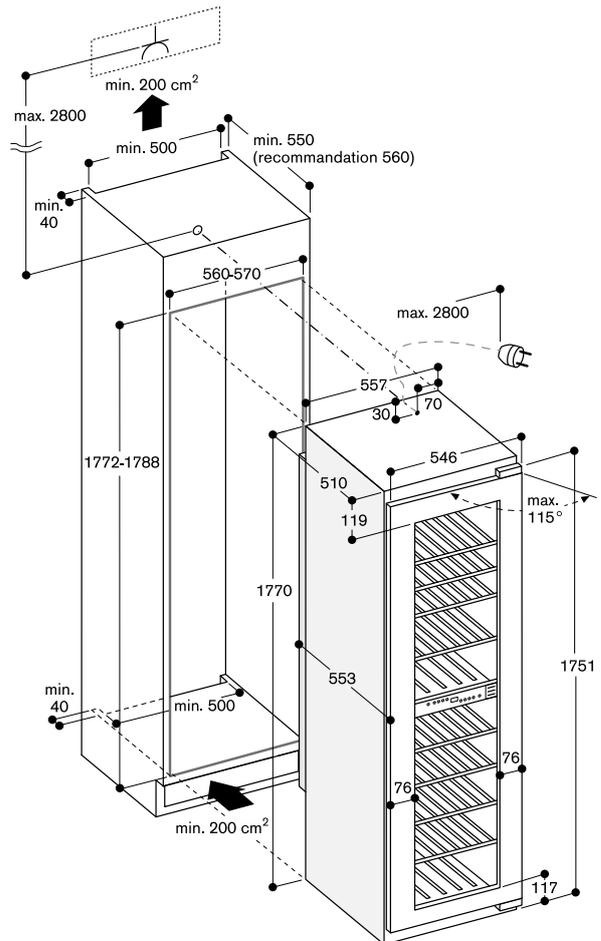
Classe d'efficacité énergétique A.
Consommation d'énergie 163 kWh/an.
Niveau sonore 36 DB (re 1 pW)

Instructions de montage

Charnières plates.
Charnières à droite ou à gauche, réversibles.
Pieds avant réglables en hauteur.
Ouverture de la porte jusqu'à 115° fixable à 90°
Poids maxi. de l'habillage de porte 20 kg.
La prise doit être prévue en dehors de la niche.
Pas de transport/utilisation au delà de 1500 m d'altitude.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 0.130 kW.
Cordon secteur 2.8 m, avec fiche.





RW 222 260	CHF	6'250.-
Entièrement intégrable, porte vitrée	CHF	5'803.16
Largeur de la niche 56 cm, hauteur de la niche 122 cm		

Prix sans TAR	CHF	29.92
	CHF	27.78

Accessoires en option

RA 050 220	CHF	48.-
1 filtre à charbon actif de remplacement pour RW.	CHF	44.57

Cadre de porte en acier inox fabriqué sur mesure sur demande / délai de livraison de quatre semaines.

Cave à vin

RW 222

- Deux zones de température séparées, réglables individuellement
- Réglage précis de la température de +5° à +20°C
- Réglage du degré d'humidité.
- Plateaux coulissants en hêtre et aluminium
- Eclairage de présentation modulable
- Conditions de stockage à très faibles vibrations
- Capacité 48 bouteilles

Commande

Réglage électronique et affichage numérique de la température. Touches sensibles. Eclairage de présentation dans chaque zone climatique, réglable en continu. Eclairage intérieur avec dimming automatique lors de l'ouverture et de la fermeture de porte.

Caractéristiques techniques

Réfrigération dynamique. Dégivrage automatique avec évaporation de l'eau. Système de fermeture Softclose de la porte intégré dans la charnière. Un filtre à charbon actif pour les deux zones climatiques. Protection anti-UV. Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement. Sécurité enfants.

Equipement

Capacité utile 158 litres
Capacité 48 bouteilles (bouteilles standard de 0,75 L).
6 clayettes pour bouteilles, dont 4 coulissantes.
Prévu pour des bouteilles magnum.
Éclairage LED.

Données de consommation

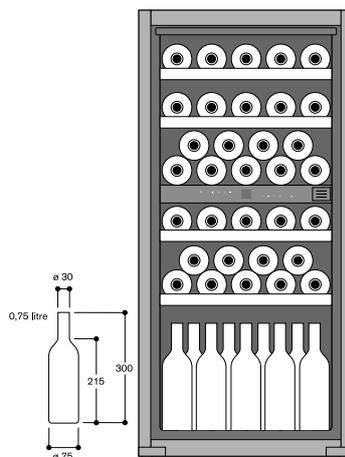
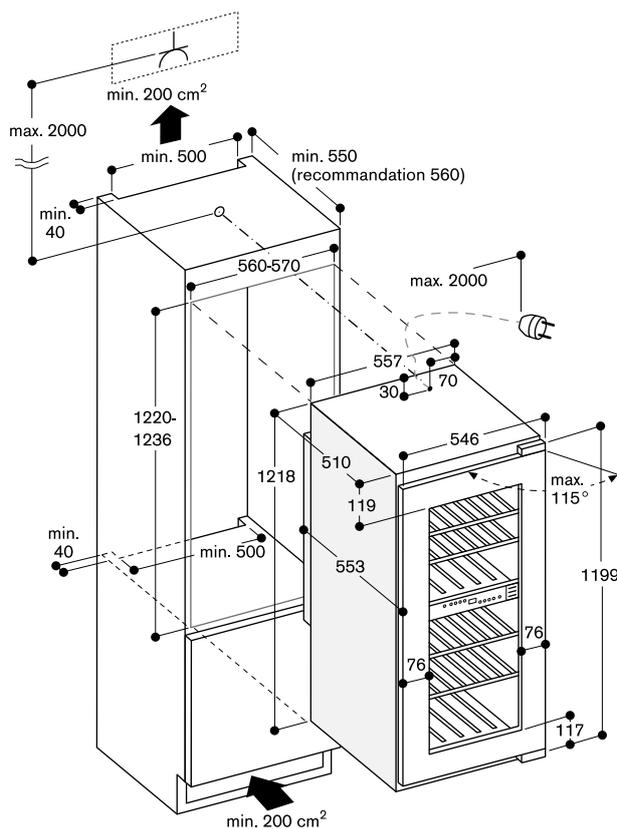
Classe d'efficacité énergétique A.
Consommation d'énergie 152 kWh/an.
Niveau sonore 36 DB (re 1 pW)

Instructions de montage

Charnières plates.
Charnières à droite ou à gauche, réversibles.
Pieds avant réglables en hauteur.
Ouverture de la porte jusqu'à 115° fixable à 90°
Poids maxi. de l'habillage de porte 20 kg.
La prise doit être prévue en dehors de la niche.
Pas de transport/utilisation au delà de 1500 m d'altitude.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 0.130 kW.
Cordon secteur 2.0 m, avec fiche.





RW 404 261 CHF 4'980.-
 Intégrable sous-plan, CHF 4'623.96
 porte vitrée avec cadre en inox
 Largeur de la niche 60 cm,
 hauteur de la niche 82 cm

Prix sans TAR CHF 29.92
 CHF 27.78

Accessoires en option

RA 050 220 CHF 48.-
 1 filtre à charbon actif CHF 44.57
 de remplacement pour RW.

RA 097 600 CHF 292.-
 Accessoires pour CHF 271.12
 l'installation de deux armoires de base
 de vin côte à côte.

Cave à vin

RW 404

- Deux zones de température séparées, réglables individuellement
- Réglage précis de la température de +5° à +20°C
- Réglage du degré d'humidité.
- Plateaux coulissants en hêtre et aluminium
- Eclairage LED
- Système Softclose : fermeture douce et silencieuse de la porte
- Porte verrouillable
- Capacité 34 bouteilles
- Possibilité d'installation en Side-by-Side avec l'accessoire spécial

Commande

Réglage électronique et affichage numérique de la température.

Touches sensibles.

Eclairage de présentation dans chaque zone climatique, réglable en continu.

Eclairage intérieur avec dimming automatique lors de l'ouverture et de la fermeture de porte.

Caractéristiques techniques

Réfrigération dynamique.

Dégivrage automatique avec évaporation de l'eau.

Système de fermeture Softclose de la porte intégré dans la charnière.

Un filtre à charbon actif pour les deux zones climatiques.

Protection anti-UV.

Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement.

Filtres à poussière, lavables au lave-vaisselle.

Equipement

Capacité utile 94 litres.

Capacité 34 bouteilles (bouteilles standard de 0,75 L).

5 plateaux à bouteilles, dont 3 coulissants.

Prévu pour des bouteilles magnum.

Éclairage LED.

Données de consommation

Classe d'efficacité énergétique A (sur une échelle de A+++ à G.)

Consommation d'énergie 144 kWh/an.

Niveau sonore 38 DB (re 1 pW)

Instructions de montage

Charnières à plates.

Charnières à droite ou à gauche, réversibles.

Pieds avant réglables en hauteur.

Angle d'ouverture de la porte peut être bloqué à 95°.

En cas d'intégration à côté d'un mur, espace latéral requis côté charnières de 150 mm.

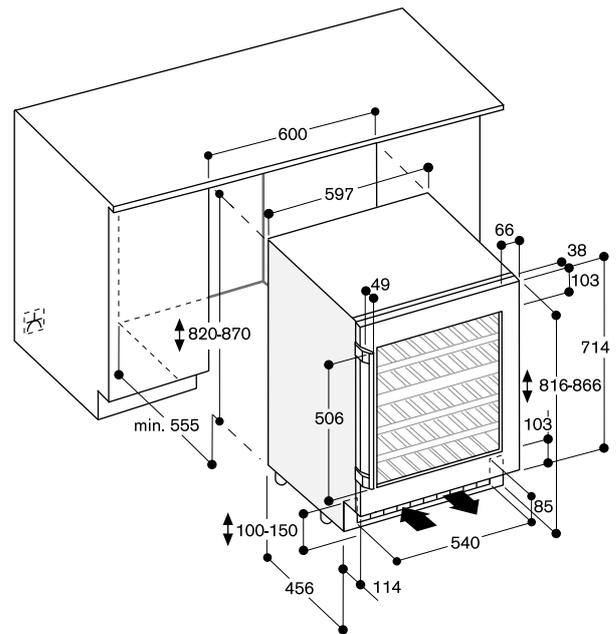
La prise doit être prévue en dehors de la niche.

Pas de transport/utilisation au delà de 1500 m d'altitude.

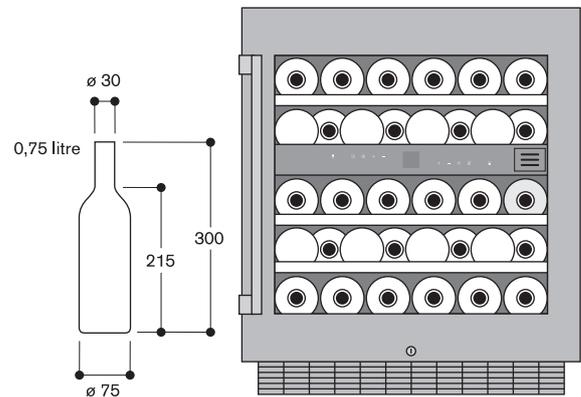
Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 0.13 kW.

Câble d'alimentation 2.0 m avec fiche



Entreposage des bouteilles





RW 402 261 CHF 4'620.--
Intégrable sous-plan, CHF 4'289.69
porte vitrée avec cadre en inox
Largeur de la niche 60 cm,
hauteur de la niche 82 cm

Prix sans TAR CHF 29.92
CHF 27.78

Accessoires en option

RA 050 220 CHF 48.--
1 filtre à charbon actif CHF 44.57
de remplacement pour RW.
RA 097 600 CHF 292.--
Accessoires pour CHF 271.12
l'installation de deux armoires de base
de vin côte à côte.

Cave à vin

RW 402

- Une zone climatique pour une capacité de stockage maximale
- Réglage précis de la température de +5° à +20°C
- Réglage du degré d'humidité.
- Plateaux coulissants en hêtre et aluminium
- Eclairage LED
- Système Softclose : fermeture douce et silencieuse de la porte
- Porte verrouillable
- Capacité 42 bouteilles
- Possibilité d'installation en Side-by-Side avec l'accessoire spécial

Commande

Réglage électronique et affichage numérique de la température.
Touches sensibles.
Eclairage de présentation avec variateur d'intensité.
Eclairage intérieur avec dimming automatique lors de l'ouverture et de la fermeture de porte.

Caractéristiques techniques

Réfrigération dynamique.
Dégivrage automatique avec évaporation de l'eau.
Système de fermeture Softclose de la porte intégré dans la charnière.
1 filtre à charbon actif.
Protection anti-UV.
Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement.
Filtres à poussière, lavables au lave-vaisselle.

Équipement

Capacité utile 110 litres.
Capacité 42 bouteilles (bouteilles standard de 0,75 L).
4 clayettes pour bouteilles, dont 3 coulissantes.
Prévu pour des bouteilles magnum.
Éclairage LED.

Données de consommation

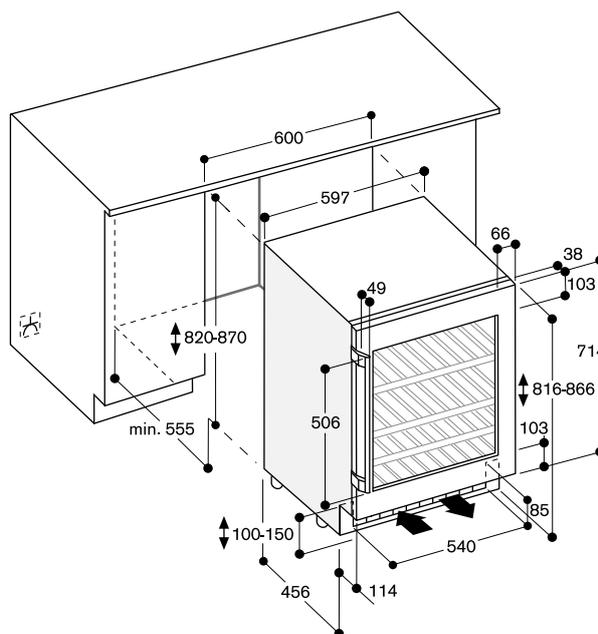
Classe d'efficacité énergétique A
(sur une échelle de A+++ à G.)
Consommation d'énergie 145 kWh/an.
Niveau sonore 38 DB (re 1 pW)

Instructions de montage

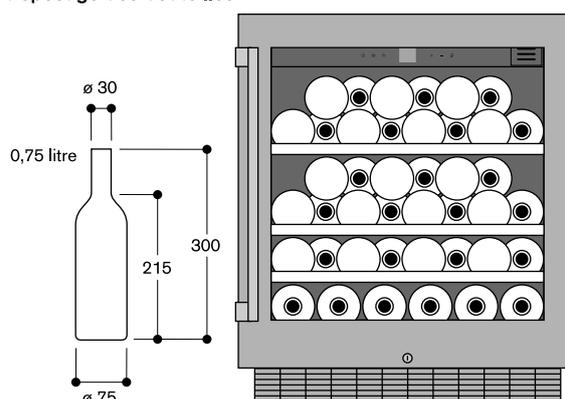
Charnières plates.
Charnières à droite ou à gauche, réversibles.
Pieds avant réglables en hauteur.
Angle d'ouverture de la porte peut être bloqué à 95°.
En cas d'intégration à côté d'un mur, espace latéral requis côté charnières de 150 mm.
La prise doit être prévue en dehors de la niche.
Pas de transport/utilisation au delà de 1500 m d'altitude.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 0.13 kW.
Câble d'alimentation 2.0 m avec fiche



Entreposage des bouteilles



Accessoires et accessoires spéciaux pour appareils de froid

GN 114 130 CHF 72.-
 Récipient Gastronorm CHF 66.85
 en inox, GN 1/3
 Non perforé, profondeur 40 mm,
 1,5 litre.



GN 114 230 CHF 93.-
 Récipient Gastronorm CHF 86.35
 en inox, GN 2/3
 Non perforé, profondeur 40 mm, 3 l.



GN 144 130 CHF 145.-
 Récipient Gastro CHF 134.63
 Norm, revêtement
 anti-adhérent, GN 1/3
 Non perforé, profondeur 40 mm, 1,5 l



GN 144 230 CHF 155.-
 Récipient Gastro CHF 143.92
 Norm, revêtement
 anti-adhérent, GN 2/3
 Non perforé, profondeur 40 mm, 3 l



GN 410 130 CHF 51.-
 Couvercle Gastronorm CHF 47.35
 en inox, GN 1/3
 à utiliser avec les plats en inox
 Gastronorm.



GN 410 230 CHF 71.-
 Couvercle Gastronorm CHF 65.92
 en inox, GN 2/3
 à utiliser avec les plats en inox
 Gastronorm.



RA 050 220 CHF 48.-
 1 filtre à charbon actif CHF 44.57
 de remplacement, pour les 2 zones de
 température.



RA 430 100 CHF 49.-
 Récipient de CHF 45.50
 conservation avec couvercle
 transparent, anthracite



RA 493 060 CHF 79.-
 Présentoir en chêne et CHF 73.35
 aluminium anthracite pour la
 présentation seule bouteilles
 individuelles.



RA 430 000 CHF 28.-
 Couvertures pour les CHF 26.-
 trous de vis.
 8 pièces.



RA 448 220 CHF 70.-
 Récipient à glace, CHF 65.-
 petit.
 Pour l'installation avec un angle
 d'ouverture de porte de 90 °, le
 conteneur de stockage de glace doit
 être échangé contre le petit conteneur
 de stockage de glace. Cela doit être
 fait avant de fixer la porte.



RA 492 160 CHF 315.-
 Tablette amovible avec CHF 292.48
 cadre en chêne.
 Convient pour les carafes et les
 bouteilles ouvertes.
 Pour appareil largeur 45,7 cm.



RA 492 660 CHF 357.-
 Tablette amovible avec CHF 331.48
 cadre en chêne.
 Convient pour les carafes et les
 bouteilles ouvertes.
 Pour appareil largeur 61 cm.



RA 421 110 CHF 709.-
 Façade en inox avec poignée CHF 658.31
 Pour appareils de 45,7 cm de large, épaisseur de la façade 19 mm.



RA 428 110 CHF 709.-
 Façade en inox, sans poignée. CHF 658.31
 Pour appareils de 45,7 cm de large, épaisseur de la façade 19 mm.



RA 421 111 CHF 709.-
 Cadre de porte en inox avec poignée CHF 658.31
 Pour appareils de 45,7 cm de large, charnière à gauche, épaisseur de la façade 19 mm.



RA 421 112 CHF 709.-
 Cadre de porte en inox avec poignée CHF 658.31
 Pour appareils de 45,7 cm de large, charnière à droite, épaisseur de la façade 19 mm.



RA 428 111 CHF 709.-
 Cadre de porte inox, sans poignée. CHF 658.31
 Pour appareils de 45,7 cm de large, épaisseur de la façade 19 mm.



RA 421 610 CHF 1'108.-
 Façade en inox avec poignée CHF 1'028.78
 Pour appareils de 61 cm de large, épaisseur de la façade 19 mm.



RA 428 610 CHF 1'108.-
 Façade en inox, sans poignée. CHF 1'028.78
 Pour appareils de 61 cm de large, épaisseur de la façade 19 mm.



RA 421 611 CHF 1'108.-
 Cadre de porte en inox avec poignée CHF 1'028.78
 Pour appareils de 61 cm de large, charnière à gauche, épaisseur de la façade 19 mm.



Accessoires et accessoires spéciaux pour appareils de froid

RA 421 612 CHF 1'108.-
 Cadre de porte en inox avec poignée
 Pour appareils de 61 cm de large,
 charnière à droite, épaisseur de la
 façade 19 mm.



RA 428 611 CHF 1'108.-
 Cadre de porte inox, sans poignée.
 Pour appareils de 61 cm de large,
 épaisseur de la façade 19 mm.



RA 421 710 CHF 1'469.-
 Façade en inox avec poignée
 Pour appareils de 76,2 cm de large,
 épaisseur de la façade 19 mm.



RA 428 710 CHF 1'449.-
 Façade en inox, sans poignée
 Pour appareils de 76,2 cm de large,
 épaisseur de la façade 19 mm.



RA 421 911 CHF 1'649.-
 Façade en inox avec poignée
 Pour appareil largeur 91,4 cm,
 épaisseur de la façade 19 mm.



RA 428 911 CHF 1'649.-
 Façade en inox, sans poignée.
 Pour appareil largeur 91,4 cm,
 épaisseur de la façade 19 mm.



RA 421 712 CHF 1'469.-
 Façades inox avec poignées
 Pour RB 472, épaisseur de la façade
 19 mm.



RA 428 712 CHF 1'406.-
 Façades inox, sans poignées.
 Pour RB 472, épaisseur de la façade
 19 mm.



RA 421 910 CHF 1'827.-
 Façades inox avec poignées CHF 1'696.38
 Pour RB 491, épaisseur 19 mm.



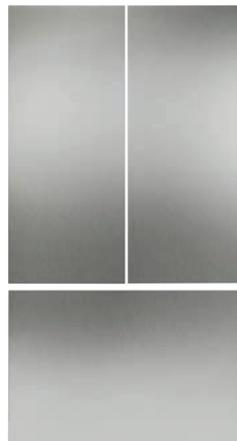
RA 428 910 CHF 1'827.-
 Façades inox, sans poignées. CHF 1'696.38
 Pour RB 491, épaisseur 19 mm.



RA 421 912 CHF 2'200.-
 Façades inox avec poignées CHF 2'042.71
 Pour RY 491, épaisseur de la façade 19 mm.



RA 428 912 CHF 2'200.-
 Façades inox, sans poignées. CHF 2'042.71
 Pour RY 491, épaisseur de la façade 19 mm.



Accessoires et accessoires spéciaux pour appareils de froid

RA 425 110 CHF 222.-
Poignée longue, inox CHF 206.13
Avec 3 fixations, longueur 1131 mm,
écart entre les trous 554 mm.



RA 425 710 CHF 166.-
Poignée courte, inox CHF 154.13
Avec deux fixations, longueur 658mm,
écart entre les trous 637mm



RA 425 910 CHF 196.-
Poignée courte, inox CHF 181.99
Avec 2 fixations, longueur 810 mm,
écart entre les trous 787 mm.



RA 450 000 CHF 84.-
Filtre mécanique à CHF 77.99
particules



RA 450 010 CHF 113.-
Cartouche de charbon CHF 104.92
actif pour le système intégré de
filtration d'eau avec affichage de la
saturation du filtre



RA 460 000 CHF 188.-
Accessoire CHF 174.56
d'installation pour montage
Side-by-Side



RA 460 013 CHF 420.-
Chauffage additionnel CHF 389.97
latéral 230V. pour montage de 2
appareils "côte à côte", poignée contre
charnière ou charnière contre
charnière. Peut être omis si la distance
entre les appareils est supérieure à
160 mm.



RA 460 020 CHF 172.-
Accessoire de CHF 159.70
jonction en une pièce présentant une
séparation optique verticale



RA 460 030 CHF 172.-
Accessoire de CHF 159.70
jonction séparé pour faces présentant
une séparation optique verticale
(combinaison réfrigérateur-congélateur)



RA 464 111 CHF 236.-
Grille d'aération en CHF 219.13
inox
Pour appareil largeur 45,7 cm.



RA 464 112 CHF 248.-
Grille d'aération en CHF 230.27
inox
Pour appareils largeur 45,7 cm,
avec filtre.



RA 464 611 CHF 299.-
Grille d'aération en CHF 277.62
inox
Pour appareil largeur 61 cm.



RA 464 612 CHF 299.-
Grille d'aération en CHF 277.62
inox
Pour les appareils de 61 cm de
largeur, avec filtre à eau intégré.



RA 464 711 CHF 336.-
Grille d'aération en CHF 311.98
inox
Pour appareil largeur 76,2 cm



RA 464 712 CHF 347.-
Grille d'aération en CHF 322.19
inox
Pour les appareils de 76,2 cm de
largeur, avec filtre à eau intégré.



RA 464 710 CHF 347.-
Grille d'aération en CHF 322.19
inox
Pour RB 472 avec filtre à eau intégré.



RA 464 910 CHF 389.-
Grille d'aération en CHF 361.19
inox
Pour appareil largeur 91,4 cm.



RA 464 911 CHF 378.-
Grille d'aération en CHF 350.97
inox
Pour appareil largeur 91,4 cm.



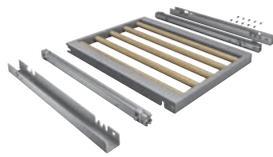
RA 097 600 CHF 292.-
Accessoires pour CHF 271.12
l'installation de deux armoires de base
de vin côte à côte.



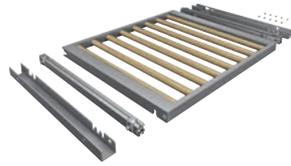
RA 420 010 CHF 205.-
Fermeture de porte CHF 190.34
RW 414 et RW 464



RA 491 161	CHF	320.-
Étagère en chêne	CHF	297.12
entièrement extensible avec des profils en aluminium anthracite		
Pour appareil largeur 45,7 cm.		



RA 491 661	CHF	320.-
Étagère en chêne	CHF	297.12
entièrement extensible avec des profils en aluminium anthracite		
Pour appareil largeur 61 cm.		



RA 423 140	CHF	42.-
Bandes de	CHF	39.-
recouvrement latérales, longues.		



RA 423 340	CHF	42.-
Bandes de	CHF	39.-
recouvrement latérales, en 2 parties, pour RY et RB.		





Lave-vaisselle

Lave-vaisselle Série 400	318
Lave-vaisselle Série 200	322
Instructions de montage complémentaires	330
Accessoires Accessoires spéciaux	336



DF 481 162	CHF	3'630.-
entièrement	CHF	3'370.47
intégrable		
Hauteur 86,5 cm		
DF 480 162	CHF	3'630.-
entièrement	CHF	3'370.47
intégrable		
Hauteur 81,5 cm		
Prix sans TAR	CHF	11.97
	CHF	11.11

Le prix comprend

- 1 Diffuseur multijet pour grands plats.
- 1 Panier à verres.
- 2 Rack gastronomique insert
- 1 Cache inox (decorative strips)

Accessoires d'installation

DA 021 000	CHF	242.-
Charnière rabattable	CHF	224.70
pour les lave-vaisselle intégrables.		
GZ 010 011	CHF	57.-
Rallonge pour	CHF	52.92
Aquastop (longueur 2 m) pour tous les		
lave-vaisselle.		

Accessoires en option

DA 041 160	CHF	196.-
Tiroir à couverts avec	CHF	181.99
rails de roulement lisses		
Troisième niveau de chargement		
au-dessus du panier supérieur.		
Peut accueillir des couverts de grande		
taille, ustensiles de cuisine ou tasses		
à espresso.		
Au total, les trois niveaux de		
chargement donnent une capacité de		
13 couverts.		
DA 042 030	CHF	51.-
Cassette à argenterie	CHF	47.35
en aluminium		
DA 043 000	CHF	30.-
Support pour verres	CHF	27.86
à longues tiges		
Fournit un positionnement sûr pour		
quatre verres à longues tiges au cours		
du processus de rinçage et assure un		
nettoyage optimal.		
Pour le placement dans le panier		
inférieur.		

Lave-vaisselle série 400

DF 481/DF 480

- Une protection optimale pour les verres délicats, par séchage à basse température avec zéolith et adoucissement intelligent de l'eau.
- 8 programmes avec Aquasensor et 5 options, dont Power et Intensif/Délicat:
 - Lavage et séchage en 57 minutes
 - Lavage intensif dans panier inférieur en même temps que protection des verres dans panier supérieur
- Système de paniers flexibles, le panier supérieur coulisse facilement sur plusieurs niveaux, avec système d'amortissement de fin de course pour les paniers supérieurs et inférieurs.
- Écran TFT pour une commande intuitive de toutes les fonctions
- Projection de l'heure pour afficher le temps restant sur le sol de la cuisine
- Eclairage parfait de l'intérieur de la cuve
- Système d'ouverture de porte Push-to-open pour une intégration parfaite dans les meubles de cuisine sans poignée
- Très silencieux: 43 DB
- Classe d'efficacité énergétique A+++
- Aquastop avec garantie

Commande

Écran TFT pour un affichage de la durée résiduelle ou de fin, affichage électronique avec indication de manque de sel, de produit de rinçage, et contrôle d'arrivée d'eau.
Commande par boutons sensor.
Info-bouton avec mode d'emploi.
Départ différé jusqu'à 24 h.
Signal visuel et acoustique de fin de cycle.
Projection de l'heure.

Caractéristiques techniques

Eclairage parfait de l'intérieur de la cuve.
Protection de verre avec la zéolith.
Aquasensor.
Sensor de charge.
Régénération automatique.
Régénération électronique.
Échangeur de chaleur
Chauffe-eau instantané.
Système de filtre triple, autonettoyant.
Système de fermeture douce.
Aquastop avec garantie.
Module WIFI intégré pour les services mode Digital (Home Connect)

Programmes

8 programmes:
Auto 35 ° C - 45 ° C.
Auto 45 ° C - 65 ° C.
Auto 65 ° C - 75 ° C.
Intensif 70 ° C.
Normal Eco 50 ° C
Programme de nuit.
Rapide 45 ° C (29 min.).
Prélavage.

5 Options:
Intensif/Délicat.
Power.
Demi-charge.
Hygiène.
Séchage Extra.

Équipement

Système de paniers flexibles, le panier supérieur coulisse facilement sur plusieurs niveaux, avec système de fermeture amortie pour les paniers supérieurs et inférieurs

Panier supérieur:

Entièrement rétractable.
Rackmatic sur 3 niveaux, réglable en hauteur jusqu'à 5 cm.
6 picots à assiettes rabattables
4 étagères rabattables.
2 supports verres.

Panier inférieur:

8 picots d'assiettes rabattables.
2 étagères rabattables.
Support en verre Split.
Panier à couverts.
Support pour verres à longs pieds.

Dimensions des assiettes maximales (panier supérieur/inférieur) pour lave-vaisselle hauteur 86,5 cm: 29/28, 26.5/30.5 ou 24/34 cm.

Dimensions des assiettes maximales (panier supérieur/inférieur) pour lave-vaisselle hauteur 81,5 cm: 27/25, 24.5/27.5 ou 22/31 cm.

Capacité 12 couverts.
Capacité max. 23 verres.

Données de consommation

Classe d'efficacité énergétique A+++ sur une échelle de A+++ à D.
A partir de 9,5 l d'eau.
À partir de 0,8 kWh.
Niveau de bruit: 43 DB (re 1 pW).

Instructions de montage

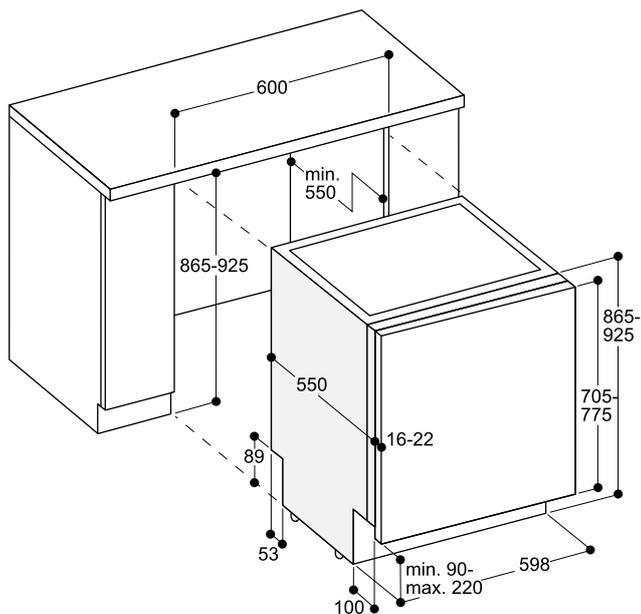
Pieds avant réglables en hauteur.
Retrait de socle 100 mm.
Pour vérifier le temps restant avec la projection d'affichage, vous devez avoir un évidement de base minimum de (40 mm + épaisseur façade du meuble). La hauteur maximale du socle doit être réduite de 30 mm pour permettre une lecture optimale du Time Light.
Pieds réglables en hauteur depuis l'avant.
Poids de la porte jusqu'à 10 kg.
Les mesures de la porte dépendent de la hauteur de plinthe des meubles de cuisine.
Installation également possible dans meuble avec poignée. Le système Push-to-open reste actif.
Pour une installation en hauteur, il faut prévoir des ouvertures pour l'aération entrée d'air et sortie d'air (min. 200 cm²).

Veuillez consulter les données d'installation à la pages 330 – 335.

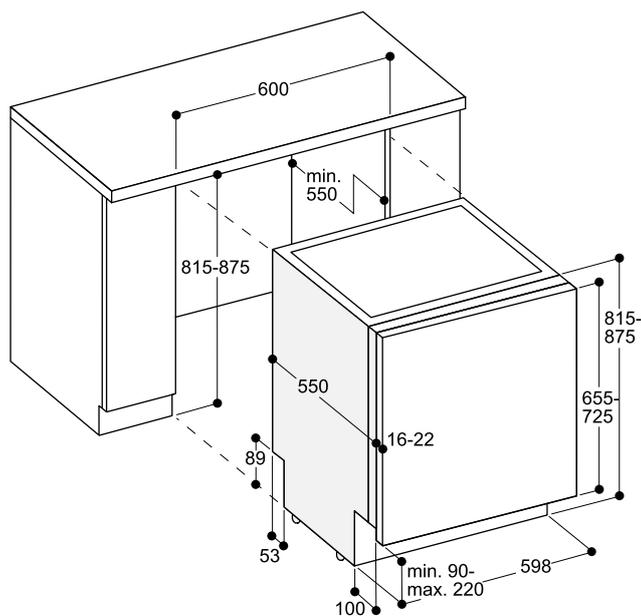
Valeurs de raccordement

Puissance totale raccordée 2,4 kW.
Câble embrochable.
Raccord d'eau avec raccord fileté 3/4".
Raccordement à l'eau chaude ou froide possible.

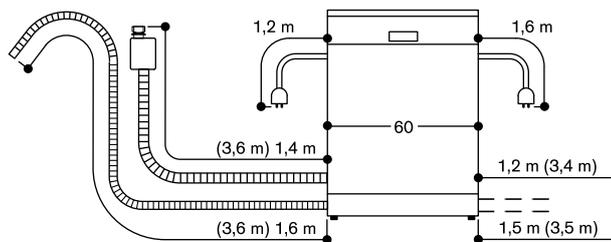
Lave-vaisselle de 86,5 cm de hauteur



Hauteur du lave-vaisselle : 81,5 cm



Cotes de raccordement pour lave-vaisselle de 60 cm de largeur



() Valeurs avec kit prolongateur



DF 481 162F	CHF 3'630.-
entièrement	CHF 3'370.47
intégrable	
avec charnière flexible	
Hauteur 86.5 cm	
DF 480 162F	CHF 3'630.-
entièrement	CHF 3'370.47
intégrable	
avec charnière flexible	
Hauteur 81.5 cm	

Prix sans TAR	CHF 11.97
	CHF 11.11

Le prix comprend

- 1 Diffuseur multijet pour grands plats.
- 1 Panier à verres.
- 2 Rack gastronorm insert
- 1 Cache inox (decorative strips)

Accessoires d'installation

GZ 010 011	CHF 57.-
Rallonge pour	CHF 52.92
Aquastop (longueur 2m) pour tous les lave-vaisselle.	

Accessoires en option

DA 041 160	CHF 196.-
Tiroir à couverts avec	CHF 181.99
rails de roulement lisses	
Troisième niveau de chargement au-dessus du panier supérieur.	
Peut accueillir des couverts de grande taille, ustensiles de cuisine ou tasses à espresso.	
Au total, les trois niveaux de chargement donnent une capacité de 13 couverts.	
DA 042 030	CHF 51.-
Cassette à argenterie	CHF 47.35
en aluminium	
DA 043 000	CHF 30.-
Support pour verres	CHF 27.86
à longues tiges	
Fournit un positionnement sûr pour quatre verres à longues tiges au cours du processus de rinçage et assure un nettoyage optimal.	
Pour le placement dans le panier inférieur.	

Lave-vaisselle série 400

DF 481/DF 480

- Une protection optimale pour les verres délicats, par séchage à basse température avec zéolith et adoucissement intelligent de l'eau.
- 8 programmes avec Aquasensor et 5 options, dont Power et Intensif/Délicat:
 - Lavage et séchage en 57 minutes
 - Lavage intensif dans panier inférieur en même temps que protection des verres dans panier supérieur
- Système de paniers flexibles, le panier supérieur coulisse facilement sur plusieurs niveaux, avec système d'amortissement de fin de course pour les paniers supérieurs et inférieurs.
- Écran TFT pour une commande intuitive de toutes les fonctions
- Eclairage parfait de l'intérieur de la cuve
- Système d'ouverture de porte Push-to-open pour une intégration parfaite dans les meubles de cuisine sans poignée
- Très silencieux: 43 DB
- Classe d'efficacité énergétique A+++
- Aquastop avec garantie

Commande

Écran TFT pour un affichage de la durée résiduelle ou de fin, affichage électronique avec indication de manque de sel, de produit de rinçage, et contrôle d'arrivée d'eau. Commande par boutons sensor. Info-bouton avec mode d'emploi. Départ différé jusqu'à 24 h. Signal visuel et acoustique de fin de cycle. Info-Light.

Caractéristiques techniques

Eclairage parfait de l'intérieur de la cuve. Protection de verre avec la zéolith. Aquasensor. Sensor de charge. Régénération automatique. Régénération électronique. Echangeur de chaleur. Chauffe-eau instantané. Système de filtre triple, autonettoyant. Système de fermeture douce. Aquastop avec garantie. Module WIFI intégré pour les services mode Digital (Home Connect)

Programmes

8 programmes:
 Auto 35 ° C - 45 ° C.
 Auto 45 ° C - 65 ° C.
 Auto 65 ° C - 75 ° C.
 Intensif 70 ° C.
 Normal Eco 50 ° C
 Programme de nuit.
 Rapide 45 ° C (29 min.).
 Prélavage.

5 Options:
 Intensif/Délicat.
 Power.
 Demi-charge.
 Hygiène.
 Séchage Extra.

Équipement

Système de paniers flexibles, le panier supérieur coulisse facilement sur plusieurs niveaux, avec système de fermeture amortie pour les paniers supérieurs et inférieurs

Panier supérieur:

Entièrement rétractable.
 Rackmatic sur 3 niveaux, réglable en hauteur jusqu'à 5 cm.
 6 picots à assiettes rabattables
 4 étagères rabattables.
 2 supports verres.

Panier inférieur:

8 picots d'assiettes rabattables.
 2 étagères rabattables.
 Support en verre Split.
 Panier à couverts.
 Support pour verres à longs pieds.

Dimensions des assiettes maximales (panier supérieur/inférieur) pour lave-vaisselle hauteur 86.5 cm: 29/28, 26.5/30.5 ou 24/34 cm.

Dimensions des assiettes maximales (panier supérieur/inférieur) pour lave-vaisselle hauteur 81.5 cm: 27/25, 24.5/27.5 ou. 22/31 cm.

Capacité 12 couverts.
 Capacité max. 23 verres.

Données de consommation

Classe d'efficacité énergétique A+++ sur une échelle de A+++ à D. A partir de 9.5 l d'eau. À partir de 0.8 kWh. Niveau de bruit: 43 DB (re 1 pW).

Instructions de montage

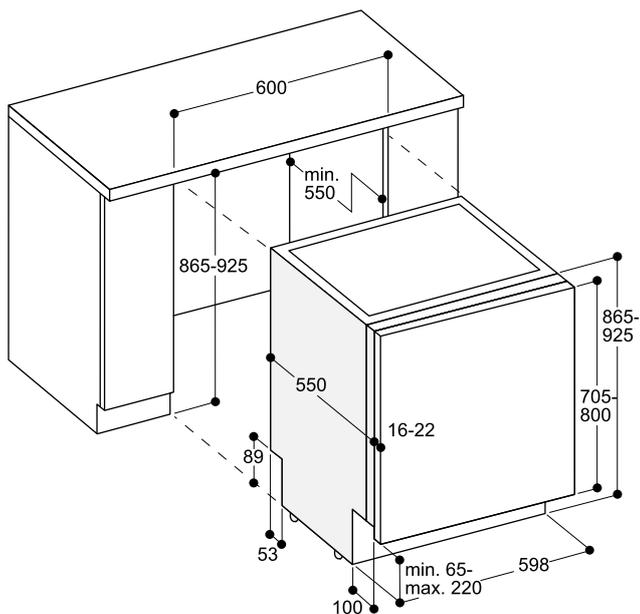
Pieds avant réglables en hauteur. Retrait de socle 100 mm. Pieds réglables en hauteur depuis l'avant. Poids de la porte jusqu'à 10 kg. Les mesures de la porte dépendent de la hauteur de plinthe des meubles de cuisine. Installation également possible dans meuble avec poignée. Le système Push-to-open reste actif. Pour une installation en hauteur, il faut prévoir des ouvertures pour l'aération entrée d'air et sortie d'air (min. 200 cm²).

Veuillez consulter les données d'installation aux pages 330 – 335.

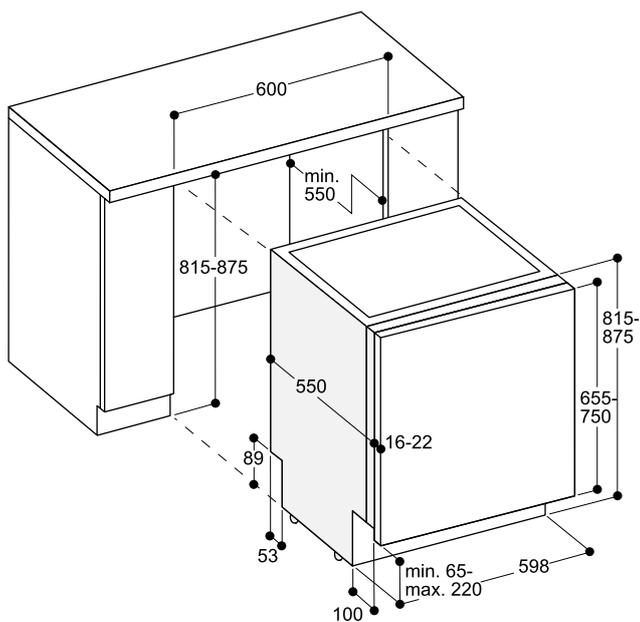
Valeurs de raccordement

Puissance totale raccordée 2.4 kW. Câble embrochable. Raccord d'eau avec raccord fileté 3/4". Raccordement à l'eau chaude ou froide possible.

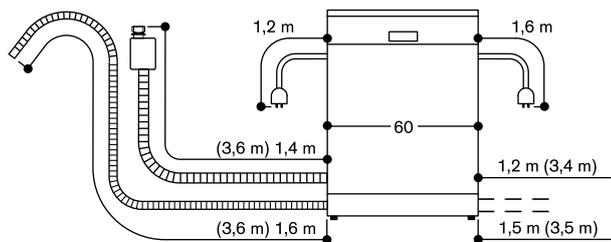
Lave-vaisselle de 86,5 cm de hauteur avec charnière souple



Lave-vaisselle de 81,5 cm de haut doté d'une charnière flexible



Cotes de raccordement pour lave-vaisselle de 60 cm de largeur



() Valeurs avec kit prolongateur



DF 261 165	CHF	2'270.-
entièrement	CHF	2'107.71
intégrable		
Hauteur 86.5 cm		
DF 260 165	CHF	2'270.-
entièrement	CHF	2'107.71
intégrable		
Hauteur 81.5 cm		
Prix sans TAR	CHF	11.97
	CHF	11.11

Le prix comprend

- 1 diffuseur multijet pour grands plats
- 1 Cache inox (decorative strips)

Accessoires d'installation

DA 021 000	CHF	242.-
Charnière rabattable	CHF	224.70
pour les lave-vaisselle intégrables.		
DA 231 010	CHF	734.-
Porte tout verre sur	CHF	681.52
inox en saillie pour lave-vaisselle hauteur 81,5 cm		
Adaptable en hauteur de 49 mm, hauteur 67 à 71,9 cm.		
L x P en cm: 59 x 1,9.		
Poignée: L x P x Ø en cm: 45 x 4,9 x 1,4.		
DA 231 110	CHF	734.-
Porte tour verre sur	CHF	681.52
inox en saillie pour lave-vaisselle hauteur 86,5 cm		
Adaptable en hauteur de 49 mm, hauteur 72 à 76,9 cm.		
L x P en cm: 59 x 1,9.		
Poignée: L x P x Ø en cm: 45 x 4,9 x 1,4.		
GH 045 010	CHF	86.-
Poignée ES, longueur	CHF	79.85
45 cm, écart entre les trous 427 mm.		
GZ 010 011	CHF	57.-
Rallonge pour	CHF	52.92
AquaStop (longueur 2 m) pour tous les lave-vaisselle.		

Accessoires en option

DA 041 160	CHF	196.-
Tiroir à couverts avec	CHF	181.99
rails de roulement lisses		
Troisième niveau de chargement au-dessus du panier supérieur.		
Peut accueillir des couverts de grande taille, ustensiles de cuisine ou tasses à espresso.		
Au total, les trois niveaux de chargement donnent une capacité de 13 couverts.		
DA 042 030	CHF	51.-
Cassette à argenterie	CHF	47.35
en aluminium		
DA 043 000	CHF	30.-
Support pour verres	CHF	27.86
à longues tiges		
Fournit un positionnement sûr pour quatre verres à longues tiges au cours du processus de rinçage et assure un nettoyage optimal.		
Pour le placement dans le panier inférieur.		

Lave-vaisselle série 200

DF 261/DF 260

- Une protection optimale pour les verres délicats, par séchage à basse température avec zéolith et adoucissement intelligent de l'eau.
- 6 programmes avec Aqua Sensor et 3 options, avec Power et intensif:
 - Nettoyer et sécher en 59 minutes
 - Nettoyage intensif dans le panier inférieur tout en protégeant les verres dans le panier supérieur
- Système de paniers flexibles coulissent facilement sur tous les niveaux
- Écran TFT pour une commande intuitive de toutes les fonctions
- Projection de l'heure pour afficher le temps restant sur le sol de la cuisine
- Eclairage intérieur
- Très silencieux: 42 DB
- Classe d'efficacité énergétique A++
- AquaStop avec garantie

Commande

Écran TFT pour un affichage de la durée résiduelle ou de fin, affichage électronique avec indication de manque de sel, de produit de rinçage, et contrôle d'arrivée d'eau. Commande par boutons sensor. Info-bouton avec mode d'emploi. Départ différé jusqu'à 24 h. Signal visuel et acoustique de fin de cycle. Projection de l'heure.

Caractéristiques techniques

Eclairage intérieur.
Protection de verre
AquaSensor.
Sensor de charge.
Régénération automatique.
Régénération électronique.
Echangeur de chaleur
Chauffe-eau instantané.
Système de filtre triple, autonettoyant.
Système de fermeture douce.
AquaStop avec garantie.
Module WIFI intégré pour les services mode Digital (Home Connect)

Programmes

6 programmes:
Auto 65°C - 75°C.
Auto 55°C - 65°C.
Auto 35°C - 45°C.
Normal ECO 50°C.
Rapide 45°C (29 min.).
Prélavage.

3 options:

Intensif.
Power.
Vacances.

Équipement

Système de paniers flexibles coulissent facilement sur tous les niveaux.

Panier supérieur:

Entièrement rétractable.
Rackmatic sur 3 niveaux, réglable en hauteur jusqu'à 5 cm.
6 picots à assiettes rabattables
4 étagères rabattables.
2 supports verres.

Panier inférieur:

8 picots d'assiettes rabattables.
2 étagères rabattables.
Support en verre Split.
Panier à couverts.

Dimensions des assiettes maximales (panier supérieur/inférieur) pour lave-vaisselle hauteur 86.5 cm: 29/28, 26.5/30.5 ou 24/34 cm.

Dimensions des assiettes maximales (panier supérieur/inférieur) pour lave-vaisselle hauteur 81.5 cm: 27/25, 24.5/27.5 ou. 22/31 cm.

Capacité 12 couverts.

Capacité max. 23 verres.

Données de consommation

Classe d'efficacité énergétique A++ sur une échelle de A+++ à D.
A partir de 9.5 l d'eau.
À partir de 0.9 kWh.
Niveau de bruit: 42 DB (re 1 pW).

Instructions de montage

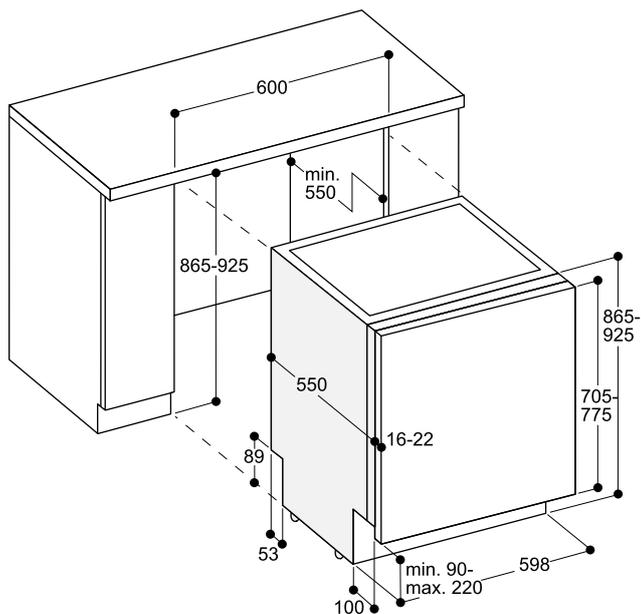
Pieds avant réglables en hauteur.
Retrait de socle 100 mm.
Pour vérifier le temps restant avec la projection d'affichage, vous devez avoir un évidement de base minimum de (40 mm + épaisseur façade du meuble). La hauteur maximale du socle doit être réduite de 30 mm pour permettre une lecture optimale du Time Light.
Pieds réglables en hauteur depuis l'avant.
Poids de la porte jusqu'à 10 kg.
Les mesures de la porte dépendent de la hauteur de plinthe des meubles de cuisine.
Pour une installation en hauteur, il faut prévoir des ouvertures pour l'aération entrée d'air et sortie d'air (min. 200 cm²).

Veuillez consulter les données d'installation aux pages 330 – 335.

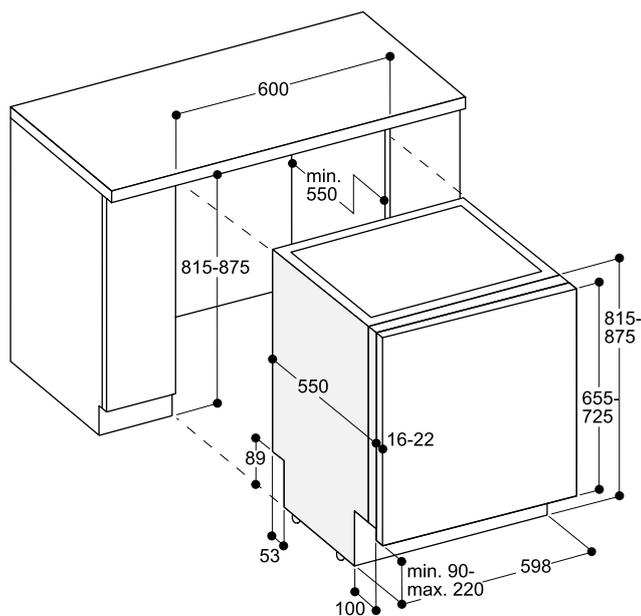
Valeurs de raccordement

Puissance totale raccordée 2.4 kW.
Câble embrochable.
Raccord d'eau avec raccord fileté 3/4".
Raccordement à l'eau chaude ou froide possible.

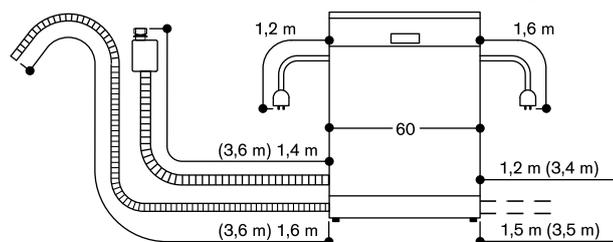
Lave-vaisselle de 86,5 cm de hauteur



Hauteur du lave-vaisselle : 81,5 cm



Cotes de raccordement pour lave-vaisselle de 60 cm de largeur



() Valeurs avec kit prolongateur



DF 261 165F CHF 2'270.-
entièrement CHF 2'107.71

intégrable
avec charnière flexible
Hauteur 86.5 cm

DF 260 165F CHF 2'270.-
entièrement CHF 2'107.71

intégrable
avec charnière flexible
Hauteur 81.5 cm

Prix sans TAR CHF 11.97
CHF 11.11

Le prix comprend

- 1 diffuseur multijet pour grands plats
- 1 Cache inox (decorative strips)

Accessoires d'installation

GH 045 010 CHF 86.-

Poignée ES, longueur CHF 79.85
45cm, écart entre les trous 427 mm.

GZ 010 011 CHF 57.-

Rallonge pour CHF 52.92

Aquastop (longueur 2m) pour tous les
lave-vaisselle.

Accessoires en option

DA 041 160 CHF 196.-

Tiroir à couverts avec CHF 181.99
rails de roulement lisses

Troisième niveau de chargement
au-dessus du panier supérieur.

Peut accueillir des couverts de grande
taille, ustensiles de cuisine ou tasses
à espresso.

Au total, les trois niveaux de
chargement donnent une capacité de
13 couverts.

DA 042 030 CHF 51.-

Cassette à argenterie CHF 47.35
en aluminium

DA 043 000 CHF 30.-

Support pour verres CHF 27.86
à longues tiges

Fournit un positionnement sûr pour
quatre verres à longues tiges au cours
du processus de rinçage et assure un
nettoyage optimal.

Pour le placement dans le panier
inférieur.

Lave-vaisselle série 200

DF 261/DF 260

- Option d'ouverture de porte automatique à la fin du programme pour parfaire le processus de séchage hygiénique
- 6 programmes avec Aqua Sensor et 3 options, avec Power et intensif:
 - Nettoyer et sécher en 59 minutes
 - Nettoyage intensif dans le panier inférieur tout en protégeant les verres dans le panier supérieur
- Système de paniers flexibles coulissent facilement sur tous les niveaux
- Écran TFT pour une commande intuitive de toutes les fonctions
- Éclairage intérieur
- Très silencieux: 42 DB
- Classe d'efficacité énergétique A++
- Aquastop avec garantie

Commande

Écran TFT pour un affichage de la durée résiduelle ou de fin, affichage électronique avec indication de manque de sel, de produit de rinçage, et contrôle d'arrivée d'eau.

Commande par boutons sensor.

Info-bouton avec mode d'emploi.

Départ différé jusqu'à 24 h.

Signal visuel et acoustique de fin de cycle.

Info-Light.

Caractéristiques techniques

Éclairage intérieur.

Protection de verre

Aquasensor.

Sensor de charge.

Régénération automatique.

Régénération électronique.

Echangeur de chaleur

Chauffe-eau instantané.

Système de filtre triple, autonettoyant.

Système de fermeture douce.

Aquastop avec garantie.

Module WIFI intégré pour les services mode Digital (Home Connect)

Programmes

6 programmes:

Auto 65°C - 75°C.

Auto 55°C - 65°C.

Auto 35°C - 45°C.

Normal ECO 50°C.

Rapide 45°C (29 min.).

Prélavage.

3 options:

Intensif.

Power.

Vacances.

Équipement

Système de paniers flexibles coulissent facilement sur tous les niveaux.

Panier supérieur:

Entièrement rétractable.

Rackmatic sur 3 niveaux,

réglable en hauteur jusqu'à 5 cm.

6 picots à assiettes rabattables

4 étagères rabattables.

2 supports verres.

Panier inférieur:

8 picots d'assiettes rabattables.

2 étagères rabattables.

Support en verre Split.

Panier à couverts.

Dimensions des assiettes maximales

(panier supérieur/inférieur) pour

lave-vaisselle hauteur 86,5 cm:

29/28, 26.5/30.5 ou 24/34 cm.

Dimensions des assiettes maximales

(panier supérieur/inférieur) pour

lave-vaisselle hauteur 81.5 cm:

27/25, 24.5/27.5 ou 22/31 cm.

Capacité 12 couverts.

Capacité max. 23 verres.

Données de consommation

Classe d'efficacité énergétique A++

sur une échelle de A+++ à D.

A partir de 9.5 l d'eau.

À partir de 0.9 kWh.

Niveau de bruit: 42 DB (re 1 pW).

Instructions de montage

Pieds avant réglables en hauteur.

Retrait de socle 100 mm.

Pieds réglables en hauteur depuis

l'avant.

Poids de la porte jusqu'à 10 kg.

Les mesures de la porte dépendent de

la hauteur de plinthe des meubles de

cuisine.

Pour une installation en hauteur, il faut

prévoir des ouvertures pour l'aération

entrée d'air et sortie d'air (min. 200 cm²).

Veillez consulter les données

d'installation aux pages 330 - 335.

Valeurs de raccordement

Puissance totale raccordée 2.4 kW.

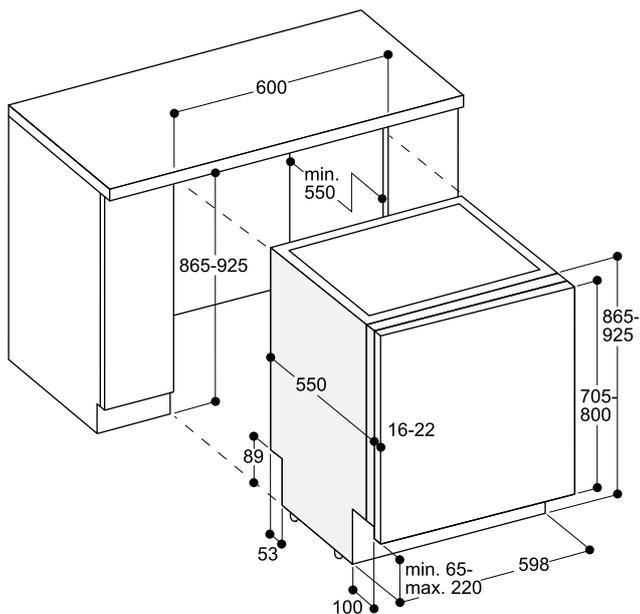
Câble embrochable.

Raccord d'eau avec raccord fileté 3/4".

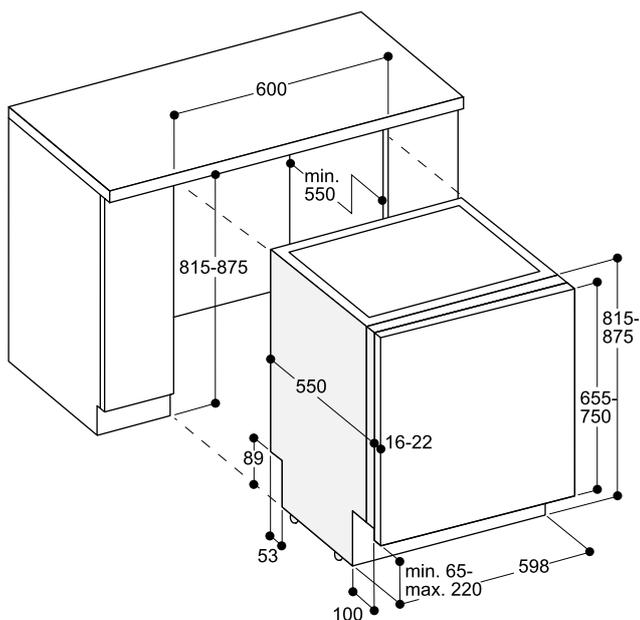
Raccordement à l'eau chaude ou

froide possible.

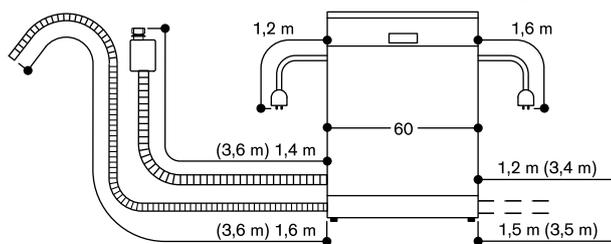
Lave-vaisselle de 86,5 cm de hauteur avec charnière souple



Lave-vaisselle de 81,5 cm de haut doté d'une charnière flexible



Cotes de raccordement pour lave-vaisselle de 60 cm de largeur



() Valeurs avec kit prolongateur



DI 261 112	CHF	2'520.-
intégrable	CHF	2'339.83
Panneau Inox		
Hauteur 86.5 cm		
DI 260 112	CHF	2'520.-
intégrable	CHF	2'339.83
Panneau Inox		
Hauteur 81.5 cm		
<hr/>		
Prix sans TAR	CHF	11.97
	CHF	11.11

Le prix comprend

- 1 diffuseur multijet pour grands plats
- 1 Cache inox (decorative strips)

Accessoires d'installation

GZ 010 011	CHF	57.-
Rallonge pour	CHF	52.92
Aquastop (longueur 2 m) pour tous les lave-vaisselle.		

Accessoires en option

DA 041 160	CHF	196.-
Tiroir à couverts avec rails de roulement lisses	CHF	181.99
Troisième niveau de chargement au-dessus du panier supérieur. Peut accueillir des couverts de grande taille, ustensiles de cuisine ou tasses à espresso.		
Au total, les trois niveaux de chargement donnent une capacité de 13 couverts.		
DA 042 030	CHF	51.-
Cassette à argenterie en aluminium	CHF	47.35
DA 043 000	CHF	30.-
Support pour verres à longues tiges	CHF	27.86
Fournit un positionnement sûr pour quatre verres à longues tiges au cours du processus de rinçage et assure un nettoyage optimal.		
Pour le placement dans le panier inférieur.		

Lave-vaisselle série 200

DI 261/DI 260

- Option d'ouverture de porte automatique à la fin du programme pour parfaire le processus de séchage hygiénique
- 6 programmes avec Aqua Sensor et 3 options, avec Power et intensif:
 - Nettoyer et sécher en 59 minutes
 - Nettoyage intensif dans le panier inférieur tout en protégeant les verres dans le panier supérieur
- Système de paniers flexibles coulissent facilement sur tous les niveaux
- Écran TFT pour une commande intuitive de toutes les fonctions
- Eclairage intérieur
- Très silencieux: 42 DB
- Classe d'efficacité énergétique A++
- Aquastop avec garantie

Commande

Écran TFT pour un affichage de la durée résiduelle ou de fin, affichage électronique avec indication de manque de sel, de produit de rinçage, et contrôle d'arrivée d'eau. Commande par boutons sensor. Info-bouton avec mode d'emploi. Départ différé jusqu'à 24 h. Signal visuel et acoustique de fin de cycle.

Caractéristiques techniques

Eclairage intérieur.
Protection de verre
AquaSensor.
Sensor de charge.
Régénération automatique.
Régénération électronique.
Echangeur de chaleur
Chauffe-eau instantané.
Système de filtre triple, autonettoyant.
Système de fermeture douce.
Aquastop avec garantie.
Module WIFI intégré pour les services mode Digital (Home Connect)

Programmes

6 programmes:
Auto 65°C - 75°C.
Auto 55°C - 65°C.
Auto 35°C - 45°C.
Normal ECO 50°C.
Rapide 45°C (29 min.).
Prélavage.

3 options:
Intensif.
Power.
Vacances.

Équipement

Système de paniers flexibles coulissent facilement sur tous les niveaux.

Panier supérieur:

Entièrement rétractable.
Rackmatic sur 3 niveaux, réglable en hauteur jusqu'à 5 cm.
6 picots à assiettes rabattables
4 étagères rabattables.
2 supports verres.

Panier inférieur:

8 picots d'assiettes rabattables.
2 étagères rabattables.
Support en verre Split.
Panier à couverts.

Dimensions des assiettes maximales (panier supérieur/inférieur) pour lave-vaisselle hauteur 86.5 cm: 29/28, 26.5/30.5 ou 24/34 cm.

Dimensions des assiettes maximales (panier supérieur/inférieur) pour lave-vaisselle hauteur 81.5 cm: 27/25, 24.5/27.5 ou 22/31 cm.

Capacité 12 couverts.
Capacité max. 23 verres.

Données de consommation

Classe d'efficacité énergétique A++ sur une échelle de A+++ à D.
A partir de 9.5 l d'eau.
À partir de 0.9 kWh.
Niveau de bruit: 42 DB (re 1 pW).

Instructions de montage

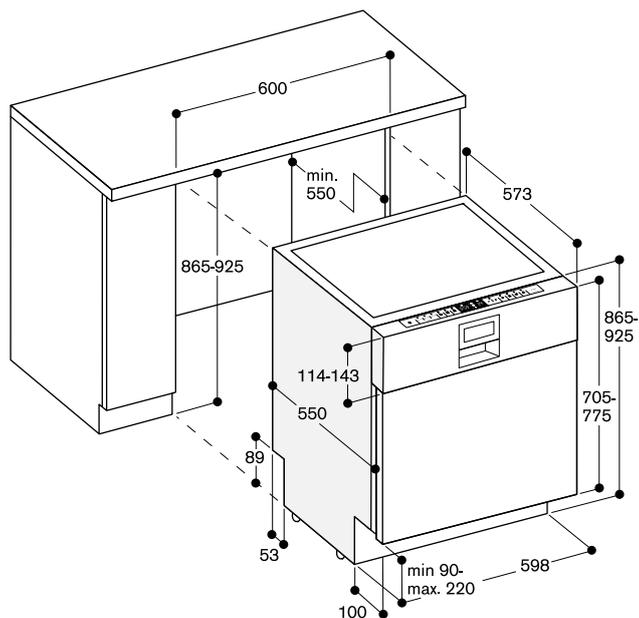
Pieds avant réglables en hauteur.
Retrait de socle 100 mm.
Pieds réglables en hauteur depuis l'avant.
Poids de la porte 8,5 kg.
Les mesures de la porte dépendent de la hauteur de plinthe des meubles de cuisine.
Pour une installation en hauteur, il faut prévoir des ouvertures pour l'aération entrée d'air et sortie d'air (min. 200 cm²).

Veuillez consulter les données d'installation aux pages 330 - 335.

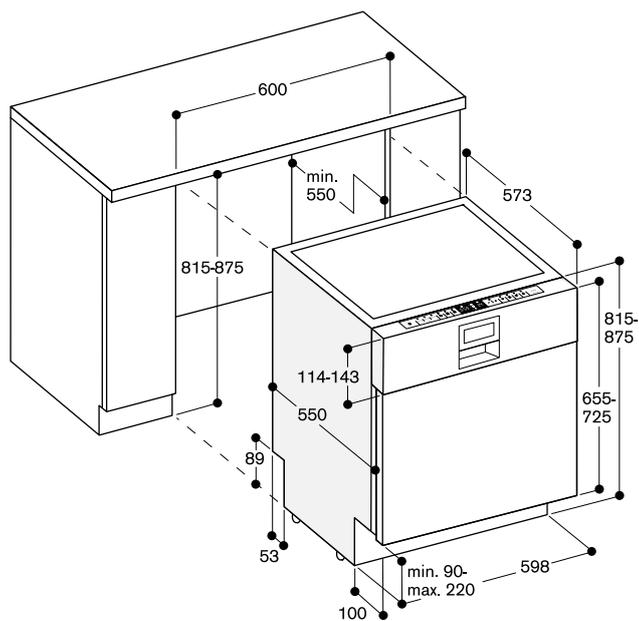
Valeurs de raccordement

Puissance totale raccordée 2.4 kW.
Câble embrochable.
Raccord d'eau avec raccord fileté 3/4".
Raccordement à l'eau chaude ou froide possible.

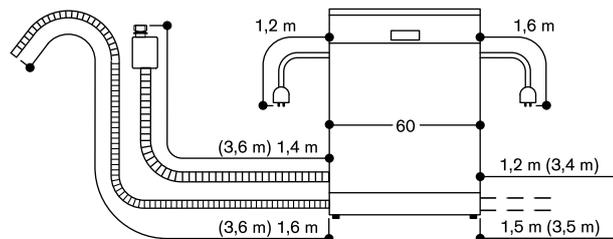
Lave-vaisselle de 86,5 cm de hauteur



Hauteur du lave-vaisselle : 81,5 cm



Cotes de raccordement pour lave-vaisselle de 60 cm de largeur



() Valeurs avec kit prolongateur



DF 250 141	CHF	2'180.-
entièrement intégrable	CHF	2'024.14
Hauteur 81.5 cm, Largeur 45 cm		
Prix sans TAR	CHF	11.97
	CHF	11.11

Le prix comprend

1 diffuseur multijet pour grands plats

Accessoires d'installation

DA 020 010	CHF	64.-
Cache inox pour lave-vaisselle hauteur 81,5 cm	CHF	59.42
DA 021 000	CHF	242.-
Charnière rabattable pour les lave-vaisselle intégrables.	CHF	224.70
GH 035 010	CHF	65.-
Poignée ES, longueur 35 cm, écart entre les trous 327 mm	CHF	60.35
GZ 010 011	CHF	57.-
Rallonge pour Aquastop (longueur 2 m) pour tous les lave-vaisselle.	CHF	52.92

Accessoires en option

DA 042 030	CHF	51.-
Cassette à argenterie en aluminium	CHF	47.35

Lave-vaisselle série 200

DF 250

- Cassette à argenterie en aluminium
- Une protection optimale pour les verres délicats, par séchage à basse température avec zéolith et adoucissement intelligent de l'eau.
- 6 programmes avec Aquasensor et 2 options, Power et Intensif/ Délicat:
- Lavage et séchage en 65 minutes
- Lavage intensif dans le panier inférieur en même temps que protection des verres dans le panier supérieur
- Système de paniers flexibles incluant le tiroir à couverts pour un rangement optimal
- Projection de l'heure pour afficher le temps restant sur le sol de la cuisine
- Eclairage intérieur
- Très silencieux: 44 DB
- Classe d'efficacité énergétique A+++
- Aquastop avec garantie

Commande

Display avec affichage du temps restant ou heure de fin de programme, indicateur de manque de sel et de produit de rinçage, voyant de contrôle pour l'arrivée d'eau. Départ différé jusqu'à 24 h. Signal visuel et acoustique de fin de cycle. Projection de l'heure.

Caractéristiques techniques

Eclairage intérieur.
Protection de verre avec la zéolith.
Aquasensor.
Sensor de charge.
Régénération automatique.
Régénération électronique.
Echangeur de chaleur
Chauffe-eau instantané.
Système de filtre triple, autonettoyant.
Système de fermeture douce.
Aquastop avec garantie.

Programmes

6 programmes:
Auto 65°C - 75°C.
Auto 55°C - 65°C.
Auto 35°C - 45°C.
Normal ECO 50°C.
Rapide 45°C (29 min.).
Prélavage.

2 options:

Power.
Intensif.

Equipement

Système de paniers flexibles.
Tiroir à couverts.

Panier supérieur:
Rackmatic sur 3 niveaux, réglable en hauteur jusqu'à 5 cm.
3 picots d'assiettes rabattables.
1 étagère rabattable.

Panier inférieur:
4 picots d'assiettes rabattables.
1 étagère rabattable.
Support pour verres.
Panier à couverts.

Taille maximale des assiettes (panier supérieur/inférieur):
19/25, 16.5/27.5 jusqu'à 14/31 cm.

Capacité de 10 couverts.

Données de consommation

Classe d'efficacité énergétique A+++ sur une échelle de A+++ à D.
À partir de 9.5 l d'eau.
À partir de 0.66 kWh.
Niveau de bruit: 44 DB (re 1 pW).

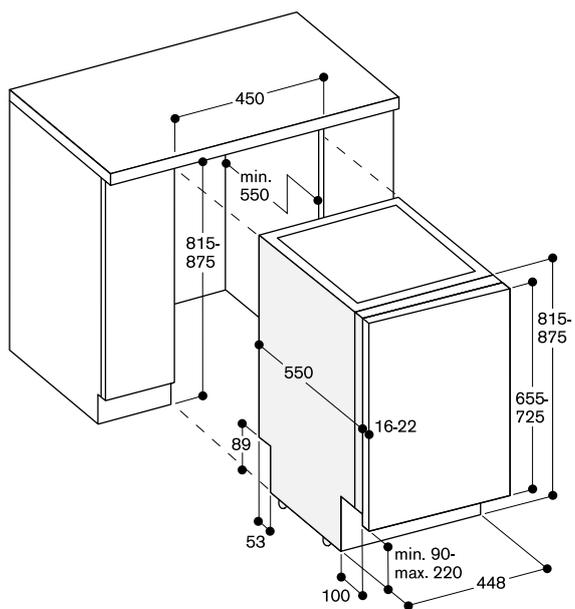
Instructions de montage

Pieds avant réglables en hauteur. Retrait de socle 100 mm. Pour vérifier le temps restant avec la projection d'affichage, vous devez avoir un évidement de base minimum de (40 mm + épaisseur façade du meuble). La hauteur maximale du socle doit être réduite de 30 mm pour permettre une lecture optimale du Time Light. Pieds réglables en hauteur depuis l'avant. Poids de la porte jusqu'à 7.5 kg. Les mesures de la porte dépendent de la hauteur de plinthe des meubles de cuisine. Pour une installation en hauteur, prévoir des ouvertures pour l'aération entrée et sortie d'air (mini. 150 cm²).

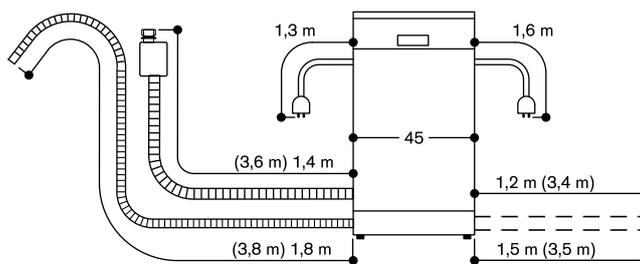
Veuillez consulter les données d'installation aux pages 330 - 335.

Valeurs de raccordement

Puissance totale raccordée 2.4 kW.
Câble embrochable.
Raccord d'eau avec raccord fileté 3/4".
Raccordement à l'eau chaude ou froide possible.



Dimensions de raccordement pour lave-vaisselle de 45 cm de largeur



() Valeurs avec kit prolongateur

Sommaire des instructions de montage des lave-vaisselle (sans charnière flexible)

Pour les niches de 815 à 855 mm, adopter généralement les lave-vaisselle de 81 cm de hauteur, quelle que soit la hauteur du socle.

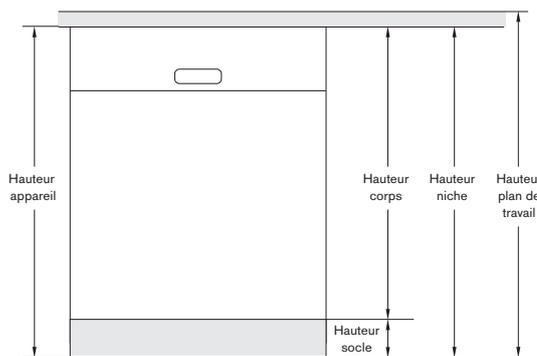
Pour les niches de 885 à 925 mm, adopter généralement les lave-vaisselle de 86 cm de hauteur, quelle que soit la hauteur du socle.

Si la hauteur de la niche est de 865 ou 875 mm, observer les points suivants : L'adoption d'un lave-vaisselle de 81 ou de 86 cm de hauteur dépend de la hauteur du socle. (voir tableau ci-dessous)

Pour lave-vaisselle avec projection du temps au sol la hauteur du socle devrait être réduite de max. 30 mm, afin de permettre en affichage optimal.

Hauteur du socle en mm ↓	Hauteur du corps 655–725 mm					Hauteur du corps 705–775 mm						
	Hauteur de la niche en mm →											
	815	825	835	845	855	865	875	885	895	905	915	925
<90	1 (S)	1 (S)	1 (S)	1 (S)	1 (S)	1 6 (S)	1 6 (S)	6 (S)	6 (S)	6 (S)	6 (S)	6 (S)
90	1	1 (S/D)	1 (S)	1 (S)	1 (S)	1 (S) 6	1 (S) 6 (S/D)	6 (S)				
100	1	1	1 (S/D)	1 (S)	1 (S)	1 (S) 6	1 (S) 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 (S) 6	1 (S/D) 6	6	6	6	6	6 (S/D)
150	1	1	1	1	1	1 (S) 6	1 (S) 6	6	6	6	6	6
160	1	1	1	1	1	1 (S) 6	1 (S) 6	6	6	6	6	6
170		1	1	1	1	1	1 (S) 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 = Hauteur de lave-vaisselle 81,5 cm DF 480/DF 260/DI 260/DF 250, (S) = solution spéciale
- 6 = Hauteur de lave-vaisselle 86,5 cm DF 481/DF 261/DI 261/DF 251, (S) = solution spéciale
- (S) = Solution spéciale avec charnière rabattable (DA 021 000) / face de meuble séparée
- (D) = Solution spéciale avec 10 mm d'écart par rapport au plan de travail baguette / pas de sécurité enfants possible



Instructions de montage pour portes en saillie DA 231

Armoire du bas

Porte en saillie pas possible pour lave-vaisselle avec charnière flexible.

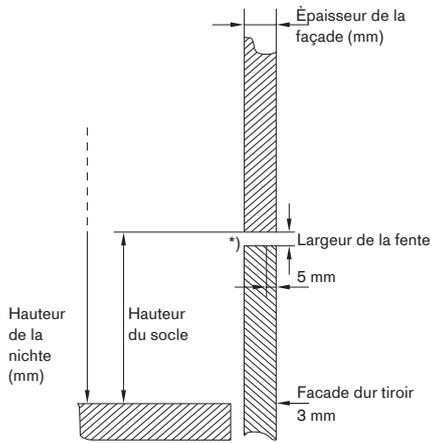
Indication: Porte en saillie à réglage continu de 49 mm de hauteur.

Hauteur du socle en mm ↓	Hauteur du corps 670–720 mm					Hauteur du corps 720–770 mm						
	Hauteur de la niche en mm →											
	815	825	835	845	855	865	875	885	895	905	915	925
95	1					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

- 1 = 81,5 cm hauteur de lave-vaisselle DF 480 / DF 260, portes en saillie DA 231 000/010/030
- 6 = 86,5 cm hauteur de lave-vaisselle DF 481 / DF 261, portes en saillie DA 231 100/110/130

Encastrement en hauteur de lave-vaisselle sans charnières flexibles et façade de tiroir non biseautée.

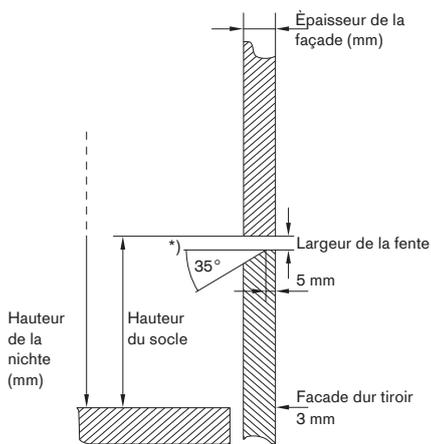
Le tableau contient la largeur de l'espace requis entre la façade du meuble et la façade du tiroir, en fonction de la hauteur de la niche et du socle, ainsi que de l'épaisseur de la façade, en cas d'utilisation d'une façade de meuble standard pour un lave-vaisselle à monter dans le bas.



Hauteur de la niche (mm)	Épaisseur de la façade (mm)	Hauteur du socle (mm)									
		90	100	110	120	130	140	150	160	170	
815	16	10,5	11	12	13	14,5	16,5	19	22,5		
	19	12	12,5	13,5	15	16,5	18,5	22	25,5		
	22	13,5	14,5	15,5	16,5	18,5	21	24,5	28,5		
825	16	10,5	11	12	13	14,5	16,5	19	22,5		
	19	12	12,5	13,5	15	16,5	18,5	22	25,5		
	22	13,5	14,5	15,5	16,5	18,5	21	24,5	28,5		
835	16		10,5	11	12	13	14,5	16,5	19		
	19		12	12,5	13,5	15	16,5	18,5	22		
	22		13,5	14,5	15,5	16,5	18,5	21	24,5	28,5	
845	16			10,5	11	12	13	14,5	16,5		
	19			12	12,5	13,5	15	16,5	18,5		
	22			13,5	14,5	15,5	16,5	18,5	21	24,5	28,5
855	16				10,5	11	12	13	14,5		
	19				12	12,5	13,5	15	16,5		
	22				13,5	14,5	15,5	16,5	18,5	21	24,5
865	16	10,5	11	12	13	14,5	16,5	19	22,5		
	19	12	12,5	13,5	15	16,5	18,5	22	25,5		
	22	13,5	14,5	15,5	16,5	18,5	21	24,5	28,5		
875	16	10,5	11	12	13	14,5	16,5	19	22,5		
	19	12	12,5	13,5	15	16,5	18,5	22	25,5		
	22	13,5	14,5	15,5	16,5	18,5	21	24,5	28,5		
885	16		10,5	11	12	13	14,5	16,5	19		
	19		12	12,5	13,5	15	16,5	18,5	22		
	22		13,5	14,5	15,5	16,5	18,5	21	24,5	28,5	
895	16			10,5	11	12	13	14,5	16,5		
	19			12	12,5	13,5	15	16,5	18,5		
	22			13,5	14,5	15,5	16,5	18,5	21	24,5	28,5
905	16				10,5	11	12	13	14,5		
	19				12	12,5	13,5	15	16,5		
	22				13,5	14,5	15,5	16,5	18,5	21	24,5
915	16					10,5	11	12	13		
	19					12	12,5	13,5	15		
	22					13,5	14,5	15,5	16,5	18,5	21
925	16						10,5	11	12		
	19						12	12,5	13,5		
	22						13,5	14,5	15,5	16,5	18,5

Encastrement en hauteur de lave-vaisselle façade de tiroir biseautée.

Le tableau contient la largeur de l'espace requis entre la façade du meuble et la façade du tiroir, en fonction de la hauteur de la niche et du socle, ainsi que de l'épaisseur de la façade, en cas d'utilisation d'une façade de meuble standard pour un lave-vaisselle à monter dans le bas.



Hauteur de la niche (mm)	Épaisseur de la façade (mm)	Hauteur du socle (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		
	19		7	7,5	8	8,5	9,5	11	13		
	22		7,5	7,5	8	9	9,5	11,5	14		
845	16			6,5	6,5	7	7,5	8	9		
	19			7	7,5	8	8,5	9,5	11		
	22			7,5	7,5	8	9	9,5	11,5		
855	16				6,5	6,5	7	7,5	8		
	19				7	7,5	8	8,5	9,5		
	22				7,5	7,5	8	9	9,5		
865	16	6,5	6,5	7	7,5	8	9	12	15,5		
	19	7	7,5	8	8,5	9,5	11	13	17		
	22	7,5	7,5	8	9	9,5	11,5	14	18		
875	16	6,5	6,5	7	7,5	8	9	12	15,5		
	19	7	7,5	8	8,5	9,5	11	13	17		
	22	7,5	7,5	8	9	9,5	11,5	14	18		
885	16		6,5	6,5	7	7,5	8	9	12		
	19		7	7,5	8	8,5	9,5	11	13		
	22		7,5	7,5	8	9	9,5	11,5	14		
895	16			6,5	6,5	7	7,5	8	9		
	19			7	7,5	8	8,5	9,5	11		
	22			7,5	7,5	8	9	9,5	11,5		
905	16				6,5	6,5	7	7,5	8		
	19				7	7,5	8	8,5	9,5		
	22				7,5	7,5	8	9	9,5		
915	16					6,5	6,5	7	7,5		
	19					7	7,5	8	8,5		
	22					7,5	7,5	8	9		
925	16						6,5	6,5	7		
	19						7	7,5	8		
	22						7,5	7,5	8		

Conseils d'installation supplémentaires pour l'encastrement en hauteur de lave-vaisselle avec charnière flexible

Pour les niches de 815 à 855 mm, adopter généralement les lave-vaisselle de 81 cm de hauteur, quelle que soit la hauteur du socle.

Pour les niches de 885 à 925 mm, adopter généralement les lave-vaisselle de 86 cm de hauteur, quelle que soit la hauteur du socle.

Si la hauteur de la niche est de 865 ou 875 mm, observer les points suivants : L'adoption d'un lave-vaisselle de 81 ou de 86 cm de hauteur dépend de la hauteur du socle. (voir tableau ci-dessous)

		Hauteur du corps 655-750 mm									
		Hauteur de la niche en mm →									
		815	820	825	830	835	840	845	850	855	860
← Hauteur du socle en mm	65	1									
	70	1	1								
	75	1	1	1							
	80	1	1	1	1						
	85	1	1	1	1	1					
	90	1	1	1	1	1	1				
	95	1	1	1	1	1	1	1			
	100	1	1	1	1	1	1	1	1		
	105	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 hauteur de lave-vaisselle avec charnière flexible DF 480 162F / DF 260 165F
- 2 = 86,5 cm hauteur de lave-vaisselle avec charnière flexible DF 481 162F / DF 261 165F

Accessoires et accessoires spéciaux pour lave-vaisselle

Paniers Varioflex

De série sur tous les lave-vaisselle automatiques et les lave-vaisselle à 6 Programmess.

Paniers supérieur et inférieur Varioflex pour une plus grande modularité et pour la simplicité du chargement et du déchargement.

Panier supérieur Varioflex

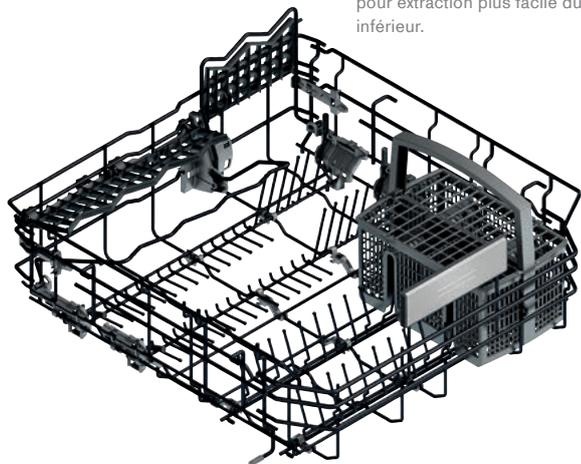
2 rangées de porte-assiettes rabattables, 2 supports pour verres rabattables, étagère à couteaux rabattable et 2 étagères à tasses rabattables.
Avec glissières télescopiques, fonction coulissement facile, Rackmatic (hauteur réglable 5 cm) et poignée pour une extraction plus facile du panier supérieur.



Panier inférieur Varioflex

2 rangées de porte-assiettes rabattables à l'avant. 2 supports pour verres séparables et 2 rangées de porte-assiettes rabattables à l'arrière.

Panier à couverts Duo séparable pouvant être placé dans le panier supérieur ou le panier inférieur. Poignée pour extraction plus facile du panier inférieur.



DA 020 010 CHF **64.-**
Cache inox pour CHF 59.42
lave-vaisselle hauteur 81,5 cm
2 joints de finition: un à droite, un à gauche.
Avec deux caches en inox pour dissimuler l'écart entre l'appareil et la paroi latérale du meuble et améliorer la fixation du lave-vaisselle dans la niche. Le cadre blanc est remplacé par le cache en inox.
L x P en cm: 2,2 x 2,0.
Hauteur 62,2 cm.



DA 021 000 CHF **242.-**
Charnière rabattable CHF 224.70 pour les lave-vaisselle intégrables.
Solution d'encastrement pour lave-vaisselle dans une hauteur de niche jusqu'à 92 cm.
La charnière se fixe sur le socle de l'appareil et accueille la partie inférieure de l'avant du meuble.
Hauteur du meuble supérieur, pour les lave-vaisselle totalement intégrables: 64,5 - 68 cm avec une hauteur d'appareil de 81,5 cm. 69,5 - 73 avec une hauteur d'appareil de 86,5 cm.



DA 041 160 CHF **196.-**
Tiroir à couverts avec CHF 181.99 rails de roulement lisses
Troisième niveau de chargement au-dessus du panier supérieur.
Peut accueillir des couverts de grande taille, ustensiles de cuisine ou tasses à espresso.
Au total, les trois niveaux de chargement donnent une capacité de 13 couverts.



DA 042 030 CHF 51.-
Cassette à argenterie CHF 47.35
en aluminium
Cassette à argenterie en aluminium
pour protéger les couverts en argent
contre la corrosion.
Placer simplement la cassette dans le
panier à couverts.
L x H x P en cm: 5,5x20,2x4,1.



DA 043 060 CHF 93.-
Panier à verres pour CHF 86.35
tous les lave-vaisselle largeur 60 cm
Panier spécial évitant que les tasses et
les verres à pied se renversent.
Rabattre les séparateurs dans le
panier inférieur pour placer le panier
spécial.
Capacité: max. 12 verres à pied ou 24
petites tasses.
Panier à verres avec 4 étagères à
tasses.
L x H x P en cm: 49x23x26.



DA 043 000 CHF 30.-
Support pour verres CHF 27.86
à longues tiges
Fournit un positionnement sûr pour
quatre verres à longues tiges au cours
du processus de rinçage et assure un
nettoyage optimal.
Pour le placement dans le panier
inférieur.



DA 231 010 CHF 734.-
Porte tout verre sur CHF 681.52
inox en saillie pour lave-vaisselle
hauteur 81,5 cm
Adaptable en hauteur de 49 mm,
hauteur 67 à 71,9 cm.
L x P en cm: 59 x 1,9.
Poignée: L x P x Ø en cm: 45 x 4,9 x 1,4.

DA 231 110 CHF 734.-
Porte tour verre sur CHF 681.52
inox en saillie pour lave-vaisselle
hauteur 86,5 cm
Adaptable en hauteur de 49 mm,
hauteur 72 à 76,9 cm.
L x P en cm: 59 x 1,9.
Poignée: L x P x Ø en cm: 45 x 4,9 x 1,4.



GH 035 010 CHF 65.-
Poignée ES, longueur CHF 60.35
35 cm, écart entre les trous 327 mm



GH 045 010 CHF 86.-
Poignée ES, longueur CHF 79.85
45 cm, écart entre les trous 427 mm.



GZ 010 011 CHF 57.-
Rallonge pour CHF 52.92
Aquastop (longueur 2 m)
pour tous les lave-vaisselle
Rallonge pour le tuyau d'arrivée et
d'évacuation. A utiliser si la distance
entre le lave-vaisselle et le raccorde-
ment à l'eau dépasse 1,2 ou 1,4m (voir
illustration)





Home Connect | Annexes

Home Connect	340
Système gastronorm	341
Poignées de meubles	343
Déclaration de marchandises FEA	344
Instructions de montage	368
TAR	370

La particularité de l'Internet des objets.

Gaggenau et Home Connect*



Gaggenau, la différence.

Une nouvelle ère de cuisine a commencé.

Les cuisiniers ambitieux peuvent préchauffer le four sur leur appareil mobile, allumer la ventilation ou démarrer le lave-vaisselle, Commander des accessoires dans l'eShop, télécharger un manuel ou demander un diagnostic en ligne par un technicien.

Avec l'intégration des systèmes de gestion dans des maisons compatibles, la cuisine reste la pièce maîtresse de l'ère numérique dans chaque maison.

Le chef peut annoncer le temps de cuisson restant via Alexa d'Amazon, faire une tasse de café et allumer la ventilation.

- En réseau:
Télécommande ** et surveillance. Activer le diagnostic à distance par un technicien en ligne.
- Connecté:
Achetez des accessoires via l'eShop, télécharger des manuels d'utilisation et utiliser notre réseau de partenaires.
- Intégré:
Compatible avec divers systèmes de maisons intelligentes.

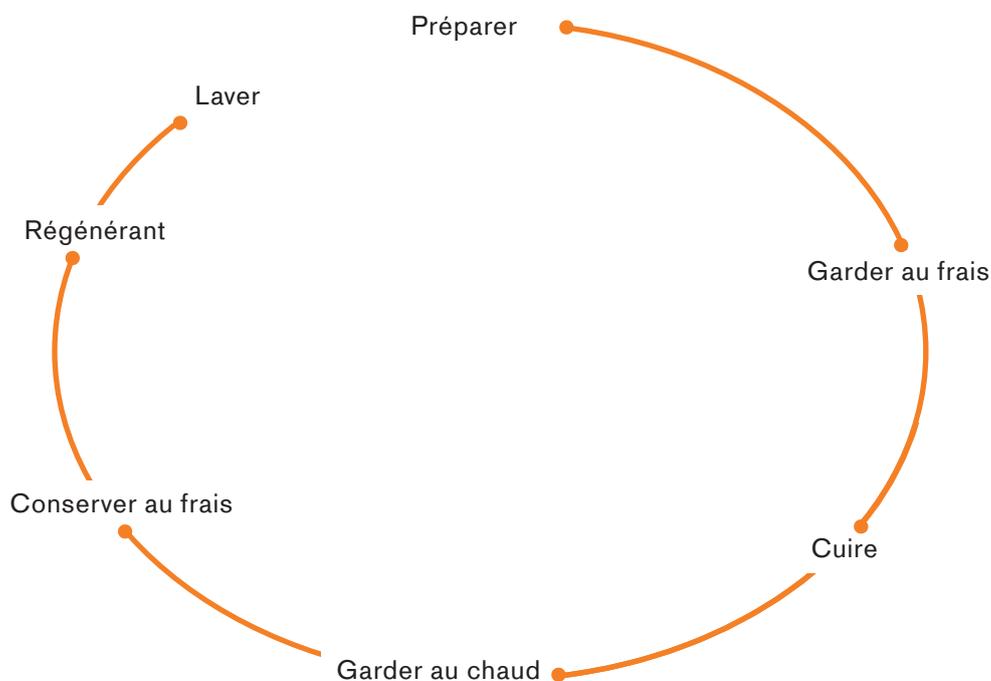
Ce n'est que le début! Découvrez les possibilités sous Home Connect.com.

*L'utilisation de la fonction Home Connect dépend des services Home Connect, qui ne sont pas disponibles dans tous les pays. Plus d'informations peuvent être trouvées sur home-connect.com.

**Ne s'applique pas aux plaques de cuisson, les processus de cuisson exigeant une attention constante.

Le système Gastronorm est la base de la batterie de cuisine dans le milieu professionnel de la cuisine.

Il permet la préparation d'un produit jusqu'au service à table ou le stockage. Les accessoires Gastronorm de Gaggenau sont conçus pour les réfrigérateurs Vario Série 200, plaques de cuisson à induction, fours de cuisson à la vapeur et fours vapeur-combinés, ainsi que pour les fours et les lave-vaisselle.

**Préparer.**

Pour préparer en combinaison avec des éviers de cuisine en format Gastronorm.

Garder au frais.

Pour garder au frais avec les appareils de réfrigération de la série Vario 200.

Cuire.

Pour cuisiner sur nos plaques à induction VI, CI et CX, dans nos fours à vapeur BS / BSP ou dans nos fours BO / BOP, en combinaison avec les systèmes coulissants BA 018 / BA 016.

Garder au chaud.

Pour garder au chaud dans le tiroirs chauffants Gaggenau WS / WSP.

Régénérer.

Pour la régénération dans nos fours à vapeur BS / BSP et réchauffer sur nos plaques à induction VI, CI et CX ou dans nos fours BO / BOP en combinaison avec les systèmes coulissants BA 018 / BA 016.

Laver.

Nettoyage et séchage optimal dans nos lave-vaisselle munis d'un insert spécial pour récipient Gastronorm.

Accessoires du système Gastronorm de Gaggenau

Les accessoires du système Gastronorm de Gaggenau sont disponibles pour l'utilisation dans les divers appareils Gaggenau.

Plat Gastronorm

GN 114/124

Les plats solides en inox hygiénique, à parois hautes conviennent non seulement pour la cuisson à la vapeur, mais aussi pour le stockage au réfrigérateur et le service à table. Ils résistent au lave-vaisselle et sont faciles à nettoyer. Pour la cuisson simultanée de plusieurs plats au four vapeur, les plats au format GN 2/3 peuvent se combiner avec des plats plus petits (GN 1/3) disponibles en accessoires en option..

GN 114 130	CHF	72.-
Plat Gastronorm	CHF	66.85
en inox, format GN 1/3, non perforé, 40 mm de profondeur, 1,5 litres.		



GN 114 230	CHF	93.-
Plat Gastronorm	CHF	86.35
en inox, format GN 2/3, non perforé, 40 mm de profondeur, 3 litres.		



GN 124 130	CHF	89.-
Plat Gastronorm	CHF	82.64
en inox, format GN 1/3, perforé, 40 mm de profondeur, 1,5 litres.		



GN 124 230	CHF	123.-
Plat Gastronorm	CHF	114.21
en inox, format GN 2/3, perforé, 40 mm de profondeur, 3 litres.		



GN 144 130	CHF	145.-
Récipient Gastronorm	CHF	134.63
anti-adhésif, GN 1/3 Non perforé, profondeur 40 mm, 1,5l.		



GN 144 230	CHF	155.-
Récipient Gastronorm	CHF	143.92
anti-adhésif, GN 2/3 Non perforé, profondeur 40 mm, 3l.		



GN 154 130	CHF	166.-
Récipient Gastronorm	CHF	154.13
anti-adhésif, GN 1/3 Perforé, profondeur 40 mm, 1,5l.		



GN 154 230	CHF	175.-
Récipient Gastronorm	CHF	162.49
anti-adhésif, GN 2/3 Perforé, profondeur 40 mm, 3l.		



Couvercle Gastronorm

GN 410

Les couvercles Gastronorm permettent de fermer les plats Gastronorm (format GN 1/3 et 2/3). Ils conviennent pour le stockage et la conservation de denrées alimentaires dans les appareils de la série Vario froid 200.

GN 410 130	CHF	51.-
Couvercle	CHF	47.35
Gastronorm en inox, GN 1/3, à utiliser avec les plats en inox Gastronorm		



GN 410 230	CHF	71.-
Couvercle	CHF	65.92
Gastronorm en inox, GN 2/3, à utiliser avec les plats en inox Gastronorm		



Rôtissoire Gastronorm

GN 340

La rôtissoire en fonte Gastronorm convient particulièrement pour la saisie et la cuisson à l'étouffée dans des fours Gaggenau, avec fonction rôtissoire. Les deux parties de la rôtissoire Gastronorm (format GN 2/3) peuvent se séparer et s'utiliser comme moule ou comme poêle, hauteur 100 et 65 mm. La surface se nettoie facilement grâce au revêtement anti-adhésif.

GN 340 230	CHF	818.-
Rôtissoire	CHF	759.52
Gastronorm en fonte d'aluminium, GN 2/3, hauteur 165 mm		



Teppan Yaki

GN 232

GN 232 110	CHF	600.-
Teppan Yaki fait de	CHF	557.10
7 couches de métal GN 1/1 Pour table induction full zone CX 480		



GN 232 230	CHF	528.-
Teppan Yaki fait de	CHF	490.25
7 couches de métal GN 2/3 Pour table induction full zone CX 480		



Pour un agencement individuel de vos faces de meubles, Gaggenau propose des poignées, dans le design des appareils de froid Vario, également assorties à la nouvelle série 200 des fours. Suivant la longueur requise, avec 2 ou 3 fixations.

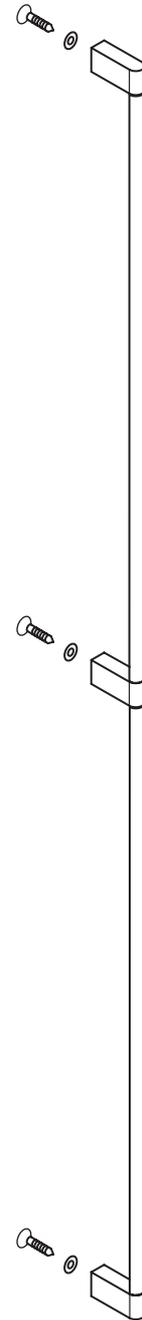
Poignée 2 fixations

GH 017 010	CHF	56.-
Poignée inox pour meubles, assortie à BSP/BMP. Longueur 17,3 cm, intervalle de perçage 150 mm.	CHF	52.-
GH 020 010	CHF	38.-
Poignée inox, longueur 20 cm, écart entre les trous 177 mm.	CHF	35.28
GH 025 010	CHF	48.-
Poignée inox, longueur 25 cm, écart entre les trous 227 mm.	CHF	44.57
GH 030 010	CHF	56.-
Poignée inox, longueur 30 cm, écart entre les trous 277 mm.	CHF	52.-
GH 031 010	CHF	77.-
Poignée inox pour meubles, assortie à BOP. Longueur 30,5 cm, intervalle de perçage 282 mm.	CHF	71.49
GH 035 010	CHF	65.-
Poignée inox, longueur 35 cm, écart entre les trous 327 mm.	CHF	60.35
GH 040 010	CHF	77.-
Poignée inox, longueur 40 cm, écart entre les trous 377 mm.	CHF	71.49
GH 045 010	CHF	86.-
Poignée inox, longueur 45 cm, écart entre les trous 427 mm.	CHF	79.85
GH 050 010	CHF	92.-
Poignée inox, longueur 50 cm, écart entre les trous 477 mm.	CHF	85.42
GH 060 010	CHF	113.-
Poignée inox, longueur 60 cm, écart entre les trous 577 mm.	CHF	104.92
GH 070 010	CHF	130.-
Poignée inox, longueur 70 cm, écart entre les trous 677 mm.	CHF	120.71
GH 080 010	CHF	149.-
Poignée inox, longueur 80 cm, écart entre les trous 777 mm.	CHF	138.35
GH 090 010	CHF	171.-
Poignée inox, longueur 90 cm, écart entre les trous 877 mm.	CHF	158.77



Poignée 3 fixations

GH 110 010	CHF	207.-
Poignée inox, longueur 110 cm, écart entre les trous 538,5 mm.	CHF	192.20
GH 120 010	CHF	223.-
Poignée inox, longueur 120 cm, écart entre les trous 588,5 mm.	CHF	207.06
GH 140 010	CHF	264.-
Poignée inox, longueur 140 cm, écart entre les trous 688,5 mm.	CHF	245.13
GH 160 010	CHF	305.-
Poignée inox, longueur 160 cm, écart entre les trous 788,5 mm.	CHF	283.19
GH 180 010	CHF	341.-
Poignée inox, longueur 180 cm, écart entre les trous 888,5 mm.	CHF	316.62
GH 200 010	CHF	377.-
Poignée inox, longueur 200 cm, écart entre les trous 988,5 mm.	CHF	350.05



Déclaration de fours électroménagers



La déclaration de marchandises standardisée ci-dessous est conforme aux directives publiées par la FEA, Association Suisse des fabricants et fournisseurs d'appareils électrodomestiques, en collaboration avec les organismes de protection des consommateurs. Cette déclaration est basée sur les normes CEI, Comité électronique international (commission technique CT 59).

Gaggenau

Type d'appareil		Four à encastrer			
Modèle / Référence		EB 333	BO 480/481	BO 470/471	
Illustration, voir	page	4	16	17	
DONNÉES RELATIVES à LA CONSOMMATION ¹⁾					
Classe d'efficacité énergétique		A	A	A	
A+++ (basse consommation),..., D (consommation élevée)					
Consommation d'énergie cuisson conventionnelle ⁵⁾	kWh/cycle	1,32	1,53	1,25	
Consommation d'énergie air pulsé / chaleur tournante ⁶⁾	kWh/cycle	0,86	1,080	0,92	
Consommation en mode veille, en marche / arrêt	W				
Consommation d'énergie autonettoyage pyrolytique	kWh/cycle	9,2	8,0	6,75	
CARACTÉRISTIQUES D-UTILISATION ¹⁾					
Température de réglage max. pour chaleur de voûte/sole, air pulsé / chaleur tournante	°C	300/300	300/300	300/300	
Température en mode vapeur	°C				
Puissance de sortie micro-ondes	W				
Surface utile du gril	cm ²	1864	1864	1403	
Volume utile de l'espace de cuisson	l	83	110	76	
DIMENSIONS ²⁾					
Hauteur	cm	48	67	59,5	
Largeur	cm	89	75,2	59	
Profondeur (à partir de la partie frontale du meuble)	cm	55	54,7	54,7	
Profondeur porte ouverte (devant la partie frontale du meuble)	cm	50	78	62	
POIDS À VIDE ³⁾					
	kg	79	77	64	
ÉQUIPEMENT					
Fours					
Dimensions intérieures	Hauteur	cm	31,5	43,5	38,3
	Largeur	cm	62,4	62,4	47,5
	Profondeur	cm	40,3	40,3	41,4
Eclairage / hublot		• / •	• / •	• / •	
Mode de chauffe	Chaleur sup. / inf.		• / •	• / •	
	Air pulsé		•	•	
	Chaleur tournante		•	•	
	Vapeur				
	Micro-ondes				
Nettoyage catalytique					
Autonettoyage pyrolytique		•	•	•	
Grill intégré / pouvant être ajouté ultérieurement		• / -	• / -	• / -	
Tournebrotte à moteur / fonction gril à air pulsé		• / •	• / •	• / •	
Minuterie / Programmeur		• / •	• / •	• / •	
Tiroir à ustensiles / chauffant					
RACCORDEMENT ELECTRIQUE					
Puissance nominale max.	kW	5,4	5,5	3,7	
Valeur de raccordement total max.	kW	5,4	5,5	3,7	
Tension	V	230 / 2PNE	230 / 2PNE	400 / 230 1PNE	
Ampérage	A	13	13	10/16	
Sécurité et service					
Conformes aux prescriptions suisses de sécurité		•	•	•	
Pays d'origine		FR	FR	FR	
Garantie 2 ans		•	•	•	
Service après-vente effectué par BSH		•	•	•	
Nom et adresse du fournisseur		BSH Electroménagers SA, 8954 Geroldswil			

Explications

- / ○ / • non disponible / optionale / disponible

¹⁾ Valeur établie selon la norme EN 50304/60350 en vigueur.

²⁾ Pour les appareils encastrables, voir dimensions sur les fiches d'instructions et le prospectus.

³⁾ Pour les appareils destinés à être encastrés dans des armoires, veuillez vérifier si l'armoire peut supporter le poids de l'appareil.

⁴⁾ lors du chauffage d'une charge standard, par espace de cuisson

⁵⁾ lors du chauffage d'une charge standard, par espace de cuisson

⁶⁾ méthodes de mesure: voir le règlement UE n° 66/2014, annexe II, chap. 1

Remarque: état des données 01/2018. Sous réserve de modifications.

Four à encastrer			
BO 450/451	BO 420/421	BOP 250/251	BOP 220/221
18	19	50	51
A	A	A	A
1,25	1,25	1,25	1,25
0,92	0,92	0,92	0,92
6,75	6,75	6,75	6,75
300/300	300/300	300/300	300/300
1403	1403	1403	1403
76	76	76	76
59,5	59,5	59,5	59,5
59	59	59	59
54,7	54,7	54,7	54,7
62	62	60	60
56	56	56	56
38,3	38,3	38,3	38,3
47,5	47,5	47,5	47,5
41,4	41,4	41,4	41,4
• / •	• / •	• / •	• / •
• / •	• / •	• / •	• / •
•	•	•	•
•	•	•	•
•	•	•	•
• / -	• / -	• / -	• / -
- / •	- / •	- / •	- / •
• / •	• / •	• / •	• / •
3,7	3,7	3,7	3,7
3,7	3,7	3,7	3,7
400 / 2PNE	230 / 1PNE	400 / 2PNE	230 / 1PNE
10	16	10	16
•	•	•	•
FR	FR	FR	FR
•	•	•	•
•	•	•	•

Tiroirs chauffants, Fours vapeur combinés



La déclaration de marchandises standardisée ci-dessous est conforme aux directives publiées par la FEA, Association Suisse des fabricants et fournisseurs d'appareils électrodomestiques, en collaboration avec les organismes de protection des consommateurs. Cette déclaration est basée sur les normes CEI, Comité électronique international (commission technique CT 59).

Gaggenau

Type d'appareil	Tiroir chauffant			Tiroir vakuüm
Modèle / Référence	WS 482	WS 462	WS 461	DV 461
		WSP 222	WSP 221	DVP 221
Illustration, voir	page 35	36/63	37/52	34/51
DONNÉES RELATIVES à LA CONSOMMATION ¹⁾				
Classe d'efficacité énergétique				
A+++ (basse consommation),..., D (consommation élevée)				
Consommation d'énergie cuisson conventionnelle ⁵⁾	kWh/cycle			
Consommation d'énergie air pulsé / chaleur tournante ⁶⁾	kWh/cycle			
Consommation en mode veille, en marche / arrêt	W			
Consommation d'énergie autonettoyage pyrolytique	kWh/cycle			
CARACTÉRISTIQUES D'UTILISATION ¹⁾				
Température de réglage max. pour chaleur de voûte/sole, air pulsé / chaleur tournante	°C	80/-	80/-	80/-
Température en mode vapeur	°C			
Puissance de sortie micro-ondes	W			
Surface utile du gril	cm ²			
Volume utile de l'espace de cuisson	l	38	51	19
DIMENSIONS ²⁾				
Hauteur	cm	20,8	29	14
Largeur	cm	75,2	59,4	59
Profondeur (à partir de la partie frontale du meuble)	cm	54,8	54,8	54,8
Profondeur porte ouverte (devant la partie frontale du meuble)	cm	48	48	48
POIDS À VIDE ³⁾				
	kg	29	24	18
ÉQUIPEMENT				
Fours				
Dimensions intérieures	Hauteur	cm	13,2	23,6
	Largeur	cm	60,6	47,5
	Profondeur	cm	48	45,8
Éclairage / hublot				
Mode de chauffe	Chaleur sup. / inf.	- / •	- / •	- / •
	Air pulsé	•	•	•
	Chaleur tournante			
	Vapeur			
	Micro-ondes			
Nettoyage catalytique				
Autonettoyage pyrolytique				
Grill intégré / pouvant être ajouté ultérieurement				
Tournebroche à moteur / fonction gril à air pulsé				
Minuterie / Programmeur				
Tiroir à ustensiles / chauffant		• / •	• / •	• / •
RACCORDEMENT ELECTRIQUE				
Puissance nominale max.	kW			
Valeur de raccordement total max.	kW	0,81	0,81	0,81
Tension	V	230 / 1PNE	230 / 1PNE	230 / 1PNE
Ampérage	A	10	10	10
Sécurité et service				
Conformes aux prescriptions suisses de sécurité		•	•	•
Pays d'origine		SK	SK	SK
Garantie 2 ans		•	•	•
Service après-vente effectué par BSH		•	•	•
Nom et adresse du fournisseur				
BSH Electroménagers SA, 8954 Geroldswil				

Explications

- / ○ / • non disponible / optionale / disponible

¹⁾ Valeur établie selon la norme EN 50304/60350 en vigueur.

²⁾ Pour les appareils encastrables, voir dimensions sur les fiches d'instructions et le prospectus.

³⁾ Pour les appareils destinés à être encastrés dans des armoires, veuillez vérifier si l'armoire peut supporter le poids de l'appareil.

⁴⁾ lors du chauffage d'une charge standard, par espace de cuisson

⁵⁾ lors du chauffage d'une charge standard, par espace de cuisson

⁶⁾ méthodes de mesure: voir le règlement UE n° 66/2014, annexe II, chap. 1

Remarque: état des données 01/2018. Sous réserve de modifications.

Four vapeur				
BS 484/485	BS470/471	BS 450/451	BSP 250/251	BSP 220/221
	BS 474/475	BS 454/455		
22	24	27	52	53
A	A	A	A	A
0,69	0,69	0,60	0,60	
230/230	230/230	230/230	230/230	
100	100	100	100	100
810	810			
44	44	42	42	45
45,5	45,5	45,5	45,5	45,5
75,2	59	59	59	59
53,5	53,5	53,5	53,5	53,5
78	62	62	62	60
51	46	38	35	34
24,5	24,5	29,0	29,0	29,0
35,4	35,4	35,5	35,5	35,5
49,4	49,4	40,5	40,5	44
- / -	- / -	- / -	- / -	- / -
•	•	•	•	•
•	•	•	•	•
•	•	•	•	•
• / -	• / -	- / -	- / -	- / -
- / •	- / •	- / -	- / -	- / -
•	•	•	•	•
2,9	2,9	2,0	2,0	1,9
230 / 2P N E	230 / 2P N E	230 / 1PNE	230 / 1PNE	230 / 1PNE
10	10	10	10	10
•	•	•	•	•
FR	FR	FR	FR	FR
•	•	•	•	•
•	•	•	•	•

Fours à micro-ondes



La déclaration de marchandises standardisée ci-dessous est conforme aux directives publiées par la FEA, Association Suisse des fabricants et fournisseurs d'appareils électrodomestiques, en collaboration avec les organismes de protection des consommateurs. Cette déclaration est basée sur les normes CEI, Comité électronique international (commission technique CT 59).

Gaggenau

Type d'appareil		Micro-ondes			
Modèle / Référence		BM 484 / 485	BM 45....	BMP 224 / 225	
			BMP 25....		
Illustration, voir	page	28	29/54	55	
DONNÉES RELATIVES à LA CONSOMMATION ¹⁾					
Classe d'efficacité énergétique					
A+++ (basse consommation),..., D (consommation élevée)					
Consommation d'énergie cuisson conventionnelle ⁵⁾		kWh/cycle			
Consommation d'énergie air pulsé / chaleur tournante ⁶⁾		kWh/cycle			
Consommation en mode veille, en marche / arrêt		W			
Consommation d'énergie autonettoyage pyrolytique		kWh/cycle			
CARACTÉRISTIQUES D'UTILISATION ¹⁾					
Température de réglage max. pour chaleur de voûte/sole, air pulsé/ chaleur tournante	°C	250/250	250/250	250/250	
Température en mode vapeur	°C				
Puissance de sortie micro-ondes	W	1.000	1.000	1.000	
Surface utile du gril	cm ²	1.070	1.070		
Volume utile de l'espace de cuisson	l	36	36	21	
DIMENSIONS ²⁾					
Hauteur	cm	45,5	45,5	38,2	
Largeur	cm	75,2	59	59	
Profondeur (à partir de la partie frontale du meuble)	cm	53,8	53,8	30,0	
Profondeur porte ouverte (devant la partie frontale du meuble)	cm	78	62	60	
POIDS À VIDE ³⁾					
	kg	50	46	20	
ÉQUIPEMENT					
Fours					
Dimensions intérieures	Hauteur	cm	23,6	23,6	22,0
	Largeur	cm	44,5	44,5	350
	Profondeur	cm	34,8	34,8	27,0
Éclairage / hublot					
Mode de chauffe	Chaleur sup. / inf.		• / –	• / –	• / –
	Air pulsé		•	•	•
	Chaleur tournante		•	•	•
	Vapeur				
	Micro-ondes		•	•	•
Nettoyage catalytique					
Autonettoyage pyrolytique					
Grill intégré / pouvant être ajouté ultérieurement			• / –	• / –	• / –
Tournebroche à moteur / fonction gril à air pulsé			– / •	– / •	– / –
Minuterie / Programmeur			•	•	•
Tiroir à ustensiles / chauffant					
RACCORDEMENT ELECTRIQUE					
Puissance nominale max.	kW				
Valeur de raccordement total max.	kW	3,1	3,1	2,0	
Tension	V	230 / 1PNE	230 / 1PNE	230 / 1PNE	
Ampérage	A	16	16	10	
Sécurité et service					
Conformes aux prescriptions suisses de sécurité			•	•	
Pays d'origine		DE	DE	DE	
Garantie 2 ans			•	•	
Service après-vente effectué par BSH			•	•	
Nom et adresse du fournisseur		BSH Electroménagers SA, 8954 Geroldswil			

Explications

– / ○ / • non disponible / optionale / disponible

¹⁾ Valeur établie selon la norme EN 50304/60350 en vigueur.

²⁾ Pour les appareils encastrables, voir dimensions sur les fiches d'instructions et le prospectus.

³⁾ Pour les appareils destinés à être encastrés dans des armoires, veuillez vérifier si l'armoire peut supporter le poids de l'appareil.

⁴⁾ lors du chauffage d'une charge standard, par espace de cuisson

⁵⁾ lors du chauffage d'une charge standard, par espace de cuisson

⁶⁾ méthodes de mesure: voir le règlement UE n° 66/2014, annexe II, chap. 1

Remarque: état des données 01/2018. Sous réserve de modifications.



La déclaration de marchandises standardisée ci-dessous est conforme aux directives publiées par la FEA, Association Suisse des fabricants et fournisseurs d'appareils électrodomestiques, en collaboration avec les organismes de protection des consommateurs. Cette déclaration est basée sur les normes CEI, Comité électronique international (commission technique CT 59).

Gaggenau

Type d'appareil	Machine à café			
Modèle / Référence	CM 470	CM 450	CMP270	CMP250
Illustration, voir	page 30	32	56	58
DONNÉES RELATIVES À LA CONSOMMATION ¹⁾				
Classe d'efficacité énergétique	A	A	A	A
A+++ (basse consommation),..., D (consommation élevée)				
Consommation d'énergie (KWh)	51,46	51,46	51,46	51,46
Fonction économie d'énergie	•	•	•	•
Déclenchement automatique programmable (min.,h)	min. 5-12	5-12	5-12	5-12
CARACTÉRISTIQUES D'UTILISATION				
Machine à café automatique	•	•	•	•
Machine à café à capsules/à dosettes				
Machine à café à piston				
Buse à eau chaude	•	•	•	•
Buse à vapeur				
Cappuccino manuel/automatique	•	•	•	•
Fonction pour chocolats chauds				
DIMENSIONS				
Hauteur	cm 45,5	45,5	45,5	45,5
Largeur	cm 59	59	59	59
Profondeur (à partir de la partie frontale du meuble)	cm 52	52	52	52
Dimensions d'encastrement L/H/P (largeur/hauteur/profondeur)	cm 56/45/55	56/45/55	56/45/55	56/45/55
POIDS À VIDE				
	kg 21	20	21	20
Caractéristiques techniques				
Raccordement électrique selon plaque signalétique				
Valeur de raccordement total max.	1,7	1,7	1,7	1,7
Tension	230 / 1PNE	230 / 1PNE	230 / 1PNE	230 / 1PNE
Puissance	W 1600	1600	1600	1600
Capacité				
Réservoir à eau litres	l 2,4	2,4	2,4	2,4
Conteneur à grains	g 500	500	500	500
Réservoir à lait litres	l 0,5	0,5	0,5	0,5
Écoulement de café/de lait				
Réglable en hauteur de/jusqu'à	cm 7-15	7-15	7-15	7-15
Sécurité et service				
Conforme aux normes de sécurité suisses	•	•	•	•
Pays d'origine	SI	SI	SI	SI
Garantie 2 ans	•	•	•	•
Service après-vente effectué par BSH	•	•	•	•
Nom et adresse du fournisseur	BSH Electroménagers SA, 8954 Geroldswil			

Explications

- / O / • non disponible / optionale / disponible

¹⁾ Valeur établie selon la norme EN 50304/60350 en vigueur.²⁾ Pour les appareils encastrables, voir dimensions sur les fiches d'instructions et le prospectus.³⁾ Pour les appareils destinés à être encastrés dans des armoires, veuillez vérifier si l'armoire peut supporter le poids de l'appareil.⁴⁾ lors du chauffage d'une charge standard, par espace de cuisson⁵⁾ lors du chauffage d'une charge standard, par espace de cuisson⁶⁾ méthodes de mesure: voir le règlement UE n° 66/2014, annexe II, chap. 1

Remarque: état des données 01/2018. Sous réserve de modifications.

Plans de cuisson en vitrocéramique et à gaz



La déclaration de marchandises standardisée ci-dessous est conforme aux directives publiées par la FEA, Association Suisse des fabricants et fournisseurs d'appareils électrodomestiques, en collaboration avec les organismes de protection des consommateurs. Cette déclaration est basée sur les normes CEI, Comité électronique international (commission technique CT 59).

Gaggenau

Genre d'appareil		Tables de cuisson à gaz			
Désignation du modèle		CG492	VG 491	VG 295	CG 291
Illustration page	page	132	82	134	136
Dimensions (de la niche)					
Hauteur	cm	16	13	13	6,1
Largeur	cm	98,3	88,5	88,5	85,2
Profondeur	cm	58	49	49	49 – 50
Poids					
Poids net	kg	34	18	18	19
Raccordement électronique					
Raccordement électrique		1PNE	1PNE	1PNE	1PNE
Tension	V	230	230	230	230
Puissance raccordée	kW	17	17	17	12,5
Zones de cuisson					
arrière gauche	∅ cm	– 28	– 28	– 28	20
puissance	kW	0,15 – 2,0	0,15 – 2,0	0,15 – 2,0	0,35 – 1,75
arrière droite/centre	∅ cm	– 28	– 28	– 28	26
puissance	kW	0,15 – 4,0	0,15 – 4,0	0,15 – 4,0	0,5 – 3,0
avant gauche	∅ cm	– 28	– 28	– 28	14
puissance	kW	0,15 – 4,0	0,15 – 4,0	0,15 – 4,0	0,33 – 1,0
avant droite	∅ cm	– 28	– 28	– 28	20
puissance	kW	0,15 – 2,0	0,15 – 2,0	0,15 – 2,0	0,35 – 1,75
Centre Wok	∅ cm	– 32	– 32	– 32	28
puissance	kW	0,3 – 5,0	0,3 – 6,0	0,3 – 6,0	0,3 – 5,0
Sécurité et service					
Conforme aux normes de sécurité CH		•	•	•	•
Pays d'origine		FR	FR	FR	FR
Garantie 2 ans		•	•	•	•
Service après-vente Gaggenau		•	•	•	•
Mode d'emploi d/f/i		•/•/•	•/•/•	•/•/•	•/•/•
Instructions d'installation d/f/i		•/•/•	•/•/•	•/•/•	•/•/•
Nom et adresse du fournisseur		BSH Electroménagers SA, 8954 Geroldswil			

Gaggenau

Genre d'appareil		Induction				
Désignation du modèle		CX480	VI 492	CI 292	CI 290	VI 482
Illustration	page	74/143/144	70	140/141	142	72
Dimensions (de la niche)						
Hauteur	cm	6,5	5,7	5,6	5,5	5,7
Largeur	cm	78	88	88	88	78
Profondeur	cm	49	49	49	33	49
Poids						
Poids net	kg	27	14	18	13	14
Raccordement électronique						
Raccordement électrique		2PNE	3PNE	3PNE	2PNE	2PNE
Tension	380–400V	2x230/400	3x230/400	3x230/400	2x230/400	2x230/400
Puissance raccordée	kW	7,2	11,1	11,1	7,4	7,4
Zones de cuisson						
arrière gauche	∅ cm	8–34	19 x 23	19 x 23	28	15
puissance	kW	0,5–4,6	2,2/3,7	2,2/3,7	2,4/3,7	1,4/1,8
arrière droite/centre	∅ cm	8–34	19 x 23	19 x 23		28
puissance	kW	0,5–4,6	2,2/3,7	2,2/3,7		2,4/3,6
avant gauche	∅ cm	8–34	19 x 23	19 x 23	19 x 21	21
puissance	kW	0,5–4,6	2,2/3,7	2,2/3,7	2,3/3,7	2,3/3,3
avant droite	∅ cm	8–34	19 x 23	19 x 23	19 x 21	15
puissance	kW		2,2/3,7	2,2/3,7	2,3/3,7	1,4/1,8
Centre Wok	∅ cm		21–32	21–32		
	kW		2,2/3,7	2,2/3,7		
Sécurité et service						
Conforme aux normes de sécurité CH		•	•	•	•	•
Pays d'origine		ES	ES	ES	ES	ES
Garantie 2 ans		•	•	•	•	•
Service après-vente Gaggenau		•	•	•	•	•
Mode d'emploi d/f/i		•/•/•	•/•/•	•/•/•	•/•/•	•/•/•
Instructions d'installation d/f/i		•/•/•	•/•/•	•/•/•	•/•/•	•/•/•
Nom et adresse du fournisseur		BSH Electroménagers SA, 8954 Geroldswil				

Explications: • oui, disponible

Tables de cuisson à gaz				Induction		
VG 264	CG 261	CI 262	CI 261	VI 462	VI 260	VI 270
113	137	162/163	164	76	112	112
5,5	5,6	5,6	5,5	5,4	4,9	4,9
56	56	56	56	56,9	56	68
49	49	49	49	49,2	49	49
13	18	12	13	12	12	12
1PNE	1PNE	2PNE	2PNE	2PNE	2PNE	2PNE
230	230	2x230/400	2x230/400	2x230/400	2x230/400	2x230/400
9,4	9,75	7,4	7,4	7,4	7,4	7,4
- 22	22 - 36 (gauche)	19 x 23	18 x 28	19 x 23	18	18
0,56 - 2,8	1,55 - 4,0	2,2/3,7	1,8/3,1/3,7	2,2/3,7	1,8/2,5	1,8/2,5
- 22	- 20 (derrière)	15	15	19 x 23	15	15
0,38 - 1,9	0,29 - 1,75	1,4/2,2	1,4/2,2	2,2/3,7	1,4/1,8	1,4/1,8
- 22	- 16 (avant)	19 x 23	18	19 x 23	18	18
0,56 - 2,8	0,32 - 1,0	2,2/3,7	1,8/3,1	2,2/3,7	1,8/2,5	1,8/2,5
- 22	- 26 (droite)	21	21	19 x 23	21	21
0,38 - 1,9	0,5 - 3,0	2,2/3,7	2,2/3,7	2,2/3,7	2,3/3,3	2,3/3,3
•	•	•	•	•	•	•
FR	ES	ES	ES	ES	ES	ES
•	•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	•	•	•
•/•/•	•/•/•	•/•/•	•/•/•	•/•/•	•/•/•	•/•/•
•/•/•	•/•/•	•/•/•	•/•/•	•/•/•	•/•/•	•/•/•
Induction			Plan de cuisson			
CI 283	CI 282	CI 272	CE 291	CE 261	CV 282	
156/157	158/159	160/161	168/169	170	152/154	
5,6	5,6	5,7	4,4	4,3	20,5	
78,3	78	68	88	56	78,3	
49,3	49	49	49	49	49,3	
18	15	12	13	8	20	
2PNE	2PNE	2PNE	3PNE	3PNE	2-3PNE	
2x230/400	2x230/400	2x230/400	3x230/400	3x230/400	2x230//400	
7,4	7,4	7,0	10,9	8,3	7,6	
15	19 x 23	19 x 23	12/21	17/26,5*	19 x 23	
1,4/2,2	2,2/3,7	2,2/3,7	0,75/2,2	1,8/2,6	2,2/3,7	
19 x 21		19 x 23	2 x 18*/41*	14,5	19 x 23	
2,2/3,7		2,2/3,7	1,8/4,4	1,2	2,2/3,7	
18	19 x 23	19 x 23	14,5	18	19 x 23	
1,8/3,1	2,2/3,7	2,2/3,7	1,2	2	2,2/3,7	
19x21	15	19 x 23	14,5***/21/27 (milieu)	14,5/21	19 x 23	
2,2/3,7	1,4/2,2	2,2/3,7	1,05/2,2/3,08	1,2/2,6	2,2/3,7	
24	28					
2,2/3,7	2,4/3,7					
•	•	•	•	•	•	
ES	ES	ES	DE	DE	ES	
•	•	•	•	•	•	
•	•	•	•	•	•	
•/•/•	•/•/•	•/•/•	•/•/•	•/•/•	•/•/•	
•/•/•	•/•/•	•/•/•	•/•/•	•/•/•	•/•/•	

Plan de cuisson Vario série 400/série 200



La déclaration de marchandises standardisée ci-dessous est conforme aux directives publiées par la FEA, Association Suisse des fabricants et fournisseurs d'appareils électrodomestiques, en collaboration avec les organismes de protection des consommateurs. Cette déclaration est basée sur les normes CEI, Comité électronique international (commission technique CT 59).

Gaggenau Vario 400

Genre d'appareil		Wok à induction	Induction	Friteuse	Grill
Désignation du modèle		CI / VI 414	CI / VI 422	VF 414 110	VR 414110
Illustration	page	146/78	148/81	94	90
Dimensions (de la niche)					
Hauteur	cm	5,7	5,7	27	9
Largeur	cm	36	36	36	36
Profondeur	cm	49	49	49	49
Poids					
Poids net	kg	8	9	11	30
Raccordement électrique					
Tension	V	230	230	230	230/400
Puissance raccordée	kW	3,7	3,7	3	3
Zones de cuisson					
arrière gauche	ø cm		19x24		•
puissance	kW		2,2/3,7		1,5
arrière droite	ø cm	21/26/32			
puissance	kW	2,2/2,6/3,3/3,7		3	
avant gauche	ø cm		19x24		•
puissance	kW		2,2/3,7		1,5
avant droite	ø cm				
puissance	kW				
Sécurité et service					
Conforme aux normes de sécurité CH		•	•	•	•
Pays d'origine		ES	ES	FR	FR
Garantie 2 ans		•	•	•	•
Service après-vente Gaggenau		•	•	•	•
Mode d'emploi d/f/i		•/•/•	•/•/•	•/•/•	•/•/•
Instructions d'installation d/f/i		•/•/•	•/•/•	•/•/•	•/•/•
Nom et adresse du fournisseur		BSH Electroménagers SA, 8954 Geroldswil			

Gaggenau Vario 200

Genre d'appareil			Plan de cuisson	Induction		
Désignation du modèle		VE 270	VE 260	VE 230	VI 230	
Illustration	page	114	114	118	115	
Dimensions (de la niche)						
Hauteur	cm	5,8	5,8	6,5	5	
Largeur	cm	68	56	26,8	26,8	
Profondeur	cm	49	49	49	49	
Poids						
Poids net	kg	12	8	4,5	4,5	
Raccordement électrique						
Tension	3PNE	230-400 V	230/400	230/400	230	230
Puissance raccordée		kW	7,2	6	3	3,7
Zones de cuisson						
arrière gauche	ø cm	14,5	14,5	12/18	15	
puissance	kW	1,2	1,2	0,7/1,8	1,4/1,8	
arrière droite	ø cm	14,5*/24	18			
puissance	kW	1,1/2,0	1,8			
avant gauche	ø cm	14,5**/21	18	14,5	21	
puissance	kW	1,0/2,2	1,8	1,2	2,2/3,3	
avant droite	ø cm	18	14,5			
puissance	kW	1,8	1,2			
Sécurité et service						
Conforme aux normes de sécurité CH		•	•	•	•	
Pays d'origine		FR	FR	FR	ES	
Garantie 2 ans		•	•	•	•	
Service après-vente Gaggenau		•	•	•	•	
Mode d'emploi d/f/i		•/•/•	•/•/•	•/•/•	•/•/•	
Instructions d'installation d/f/i		•/•/•	•/•/•	•/•/•	•/•/•	
Nom et adresse du fournisseur		BSH Electroménagers SA, 8954 Geroldswil				

Explications

• oui, disponible

* zone extensible pour rôtissoire ** zone extensible à deux circuits *** zone à trois circuits

Teppan Yaki	Cuit-vapeur	Wok à gaz	Tables de cuisson à gaz	Aérateur de plan de travail
VP 414110	VK 414110	VG 415110	VG 425110	VL 414/410
88	92	84	86	96/186/194/196
12	29	13	13	31
36	36	36	36	9
49	49	49	49	49
14	13	13	16	1,5
230	230	230	230	230
3	2	5	6,3	-
			28	
1,5			0,165 - 2,0	
	2	32		
		0,3 - 5,0/6,0		
			28	
1,5			0,165 - 4,0	
	2,0			
•	•	•	•	•
FR	FR	FR	FR	FR
•	•	•	•	•
•	•	•	•	•
•/•/•	•/•/•	•/•/•	•/•/•	•/•/•
•/•/•	•/•/•	•/•/•	•/•/•	•/•/•

Friteuse	Grill	Teppan Yaki	Cuit-vapeur	Tables de cuisson à gaz	Wok à gaz
VF 230	VR 230	VP 230	VK 230	VG 232	VG 231
121	119	118	120	117	116
26,7	10	13,5	2,8	5,5	8,8
26,8	26,8	26,8	26,8	26,8	26,8
49	49	49	49	49	49
9	12	12	13	5	8
230	230	230	230	230	•
2,3	3	1,8	2,3	4,7	5
				22	
				0,56 - 2,8	
		1,8			32
					0,25 - 5,0
				22	
				0,38 - 1,9	
•	•	•	•	•	•
FR	FR	FR	FR	FR	FR
•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	•	•
•/•/•	•/•/•	•/•/•	•/•/•	•/•/•	•/•/•
•/•/•	•/•/•	•/•/•	•/•/•	•/•/•	•/•/•

Hottes d'aspiration



La déclaration de marchandises standardisée ci-dessous est conforme aux directives publiées par la FEA, Association Suisse des fabricants et fournisseurs d'appareils électrodomestiques, en collaboration avec les organismes de protection des consommateurs. Cette déclaration est basée sur les normes CEI, Comité électronique international (commission technique CT 59).

Gaggenau

Catégorie / Type d'appareil		Hottes en îlot Série 400		
Modèle		AC402 181	AC231120	AC250190
Illustration à la	page	174	214	215
Efficacité et consommation ¹⁾		avec AR400142		
Classe d'efficacité énergétique	de A++ à E	B	A	A
Consommation d'énergie annuelle (AEC hotte)	kWh/an	52,5	38,7	58,2
Efficacité fluidodynamique (FDE hotte)		37		
Classe d'efficacité fluidodynamique	de A à G	A	A	A
Performances ²⁾				
Efficacité lumineuse (LE hotte)				
Classe d'efficacité lumineuse	de A à G	E	A	A
Efficacité de filtration des graisses	%	93,9		
Classe d'efficacité de filtration des graisses	de A à G	B	A	E
Données de performance en mode évacuation ^{2) 3)}				
Débit d'air vitesse min. en mode évacuation	m ³ /h	330		310
Débit d'air vitesse max. en mode évacuation	m ³ /h	650		570
Débit d'air vitesse intensive en mode évacuation	m ³ /h	830		780
Bruit aérien vitesse min. en mode évacuation	dB(A)	50		49
Bruit aérien vitesse max. en mode évacuation	dB(A)	65		64
Bruit aérien vitesse intensive en mode évacuation	dB(A)	71		71
Consommation en mode arrêt ⁵⁾	Watt	0,00	0,00	0,00
Consommation en veille (sans affichage d'information), ⁵⁾	Watt	0,0	0,0	0,0
Pression vitesse min. en mode évacuation	Pa	330	174	467
Pression vitesse max. en mode évacuation	Pa	490	456	547
Pression vitesse intensive en mode évacuation	Pa	495	448	549
Données de performance en mode recyclage				
Débit d'air vitesse min. en mode recyclage	m ³ /h	340	340	310
Débit d'air vitesse max. en mode recyclage	m ³ /h	580	580	500
Débit d'air vitesse intensive en mode recyclage	m ³ /h	740	740	570
Bruit aérien vitesse min. en mode recyclage	dB(A)		57	50
Bruit aérien vitesse max. en mode recyclage	dB(A)		70	65
Bruit aérien vitesse intensive en mode recyclage	dB(A)		72	72
Indications sur l'éclairage				
Puissance totale (éclairage du plan de cuisson)	Watt		12	10
Éclairage ²⁾	Lux		14	673
Type Halogen / LED		/	/ •	/ •
Dimensions de l'appareil ⁴⁾				
Largeur, Evacuation	cm	8	24	29,9
Largeur, Recyclage	cm	8	24	29,9
Hauteur	cm	80	120	90
Profondeur	cm	40	70	50
Distance min. au-dessus du plan de cuisson gaz/électrique	cm	65/55	70/70	65/55
Poids à vide (tous filtres inclus)	kg	8	35	15
Raccordement électrique				
Puissance totale raccordée (pour 230V / 50Hz)	Watt			
Mode de fonctionnement Evacuation / Recyclage		• / •	/ •	• / •
Commande, interne / externe		• / •	/ •	• / •
Régulation, électronique / électromécanique		• /	• /	• /
Vitesses		4 /	4 /	4 /
Sécurité et SAV				
Pays de provenance		F	IT	IT
Garantie	2 Années	•	•	•
SAV par	Service BSH	•	•	•
Équipement				
Diamètre du raccord d'évacuation		150		150
Matériau du filtre à graisse / Filtre / Nombre		Metall/2	Metall/3	Metall/2
Longeur du câble de raccordement	m			1,3
Nom et adresse du fabricant		BSH Electroménagers SA, 8954 Geroldswil		

Explications

- / 0 / • non disponible / en option / disponible

¹⁾ Valeurs établies selon le règlement sur l'étiquetage UE 65/2014 en vigueur

²⁾ Valeurs établies selon la norme EN 61591

³⁾ Niveau de puissance sonore en dB(A) re 1 pW selon EN 60704-3

⁴⁾ Tenir compte des dimensions détaillées du fabricant

⁵⁾ Conformément au règlement en vigueur sur les exigences d'écoconception des produits UE 66/2014

Remarque: état des données 03.2018. Sous réserve de modifications.

Hottes en îlot Série 400		Hottes en îlot Série 200	
AI 442 100	AI 442 160	AI 240 190	
AI 442 120			
201	192	252	
avec AR400143	avec AR400143		
A	A	A	
51,3/49,5	49,1	52,5	
41	41	33,9	
A	A	A	
35	35	38	
A	A	A	
90,6	88,2	93,3	
B	B	B	
340	340	250	
630	630	620	
930	930	850	
44	45	40	
61	62	62	
71	72	69	
0,46	0,46	0,23	
0,0	0,0	0,0	
300	310	252	
450	450	400	
460	460	541	
280	280	205	
550	550	478	
760	760	575	
		51	
		68	
		72	
40	40	20	
1390	1390	770	
/ •	/ •	/ •	
72-150	72-150	74.4-92.4	
72-150	72-150	82.4-1.044	
100/120	160	90	
69,8	69,8	65	
70/60	70/60	65/55	
33	33	34	
180-240	180-240	260	
• / •	• / •	• / •	
• /	• /	• /	
• /	• /	• /	
4 /	4 /	4 /	
F	F	DE	
•	•	•	
•	•	•	
150	150	150	
Metall/4	Metall/6	Metall/4	
1,75	1,75	1,3	

Hottes d'aspiration



La déclaration de marchandises standardisée ci-dessous est conforme aux directives publiées par la FEA, Association Suisse des fabricants et fournisseurs d'appareils électrodomestiques, en collaboration avec les organismes de protection des consommateurs. Cette déclaration est basée sur les normes CEI, Comité électronique international (commission technique CT 59).

Gaggenau

Catégorie / Type d'appareil		Hottes murale Série 400	
Modèle		AW 442 160	AW 442 190
			AW 442 120
Illustration à la	page	201	201
Efficacité et consommation ¹⁾		avec AR400143	avec AR400143
Classe d'efficacité énergétique	de A++ à E	A	A
Consommation d'énergie annuelle (AEC hotte)	kWh/an	49,8	41,6/43,3
Efficacité fluidodynamique (FDE hotte)		41	41
Classe d'efficacité fluidodynamique	de A à G	A	A
Performances ²⁾			
Efficacité lumineuse (LE hotte)		35	35
Classe d'efficacité lumineuse	de A à G	A	A
Efficacité de filtration des graisses	%	88,2	90,6
Classe d'efficacité de filtration des graisses	de A à G	A	B
Données de performance en mode évacuation ^{2) 3)}			
Débit d'air vitesse min. en mode évacuation	m ³ /h	330	330
Débit d'air vitesse max. en mode évacuation	m ³ /h	620	620
Débit d'air vitesse intensive en mode évacuation	m ³ /h	890	880
Bruit aérien vitesse min. en mode évacuation	dB(A)	47	47
Bruit aérien vitesse max. en mode évacuation	dB(A)	64	64
Bruit aérien vitesse intensive en mode évacuation	dB(A)	73	73
Consommation en mode arrêt ⁵⁾	Watt	0,43	0,43
Consommation en veille (sans affichage d'information), ⁵⁾	Watt	0,0	0,0
Pression vitesse min. en mode évacuation	Pa	300	300
Pression vitesse max. en mode évacuation	Pa	450	450
Pression vitesse intensive en mode évacuation	Pa	460	460
Données de performance en mode recyclage			
Débit d'air vitesse min. en mode recyclage	m ³ /h	280	280
Débit d'air vitesse max. en mode recyclage	m ³ /h	550	550
Débit d'air vitesse intensive en mode recyclage	m ³ /h	720	720
Bruit aérien vitesse min. en mode recyclage	dB(A)	50	50
Bruit aérien vitesse max. en mode recyclage	dB(A)	68	68
Bruit aérien vitesse intensive en mode recyclage	dB(A)	75	75
Indications sur l'éclairage			
Puissance totale (éclairage du plan de cuisson)	Watt	40	20/30
Éclairage ²⁾	Lux	1390	1390
Type Halogen / LED		/ •	/ •
Dimensions de l'appareil ⁴⁾			
Largeur, Evacuation	cm	72-150	72-150
Largeur, Recyclage	cm	72-150	72-150
Hauteur	cm	160	100/120
Profondeur	cm	55	55
Distance min. au-dessus du plan de cuisson gaz/électrique	cm	70/60	70/60
Poids à vide (tous filtres inclus)	kg	40	26/32
Raccordement électrique			
Puissance totale raccordée (pour 230V / 50Hz)	Watt	180-240	180-240
Mode de fonctionnement Evacuation / Recyclage		• / •	• / •
Commande, interne / externe		• /	• /
Régulation, électronique / électromécanique		• /	• /
Vitesses		4 /	4 /
Sécurité et SAV			
Pays de provenance		F	F
Garantie	2 Années	•	•
SAV par	Service BSH	•	•
Équipement			
Diamètre du raccord d'évacuation		150	150
Matériau du filtre à graisse / Filtre / Nombre		Metall/5	Metall/3/4
Longueur du câble de raccordement	m	1,75	1,75
Nom et adresse du fabricant		BSH Electroménagers SA, 8954 Geroldswil	

Explications

- / 0 / • non disponible / en option / disponible

¹⁾ Valeurs établies selon le règlement sur l'étiquetage UE 65/2014 en vigueur

²⁾ Valeurs établies selon la norme EN 61591

³⁾ Niveau de puissance sonore en dB(A) re 1 pW selon EN 60704-3

⁴⁾ Tenir compte des dimensions détaillées du fabricant

⁵⁾ Conformément au règlement en vigueur sur les exigences d'écoconception des produits UE 66/2014

Remarque: état des données 03.2018. Sous réserve de modifications.

Hottes d'aspiration



La déclaration de marchandises standardisée ci-dessous est conforme aux directives publiées par la FEA, Association Suisse des fabricants et fournisseurs d'appareils électrodomestiques, en collaboration avec les organismes de protection des consommateurs. Cette déclaration est basée sur les normes CEI, Comité électronique international (commission technique CT 59).

Gaggenau

Catégorie / Type d'appareil	Hottes-tiroir			Module d'aspiration			
Modèle	AF 210191	AF 210161	AF 200160	AC 200190	AC 200180	AC 200160	
Illustration à la page	244	244	246	248	248	248	
Efficacité et consommation ¹⁾							
Classe d'efficacité énergétique	de A++ à E	A+	A+	A	A	A	
Consommation d'énergie annuelle (AEC hotte)	kWh/an	32	39,4	52,6	52,6	49,1	47,2
Efficacité fluidodynamique (FDE hotte)		38	36,2	30,1	30,4	30,4	30,4
Classe d'efficacité fluidodynamique	de A à G	A	A	A	A	A	A
Performances ²⁾							
Efficacité lumineuse (LE hotte)		79	114	114	111	111	111
Classe d'efficacité lumineuse	de A à G	A	A	A	A	A	A
Efficacité de filtration des graisses	%	89,5	86,4	88,5	75	75	75
Classe d'efficacité de filtration des graisses	de A à G	B	B	B	D	D	D
Données de performance en mode évacuation ^{2) 3)}							
Débit d'air vitesse min. en mode évacuation	m ³ /h	280	270	200	220	220	220
Débit d'air vitesse max. en mode évacuation	m ³ /h	510	510	380	610	570	550
Débit d'air vitesse intensive en mode évacuation	m ³ /h	930	930	690	820	770	720
Bruit aérien vitesse min. en mode évacuation	dB(A)	40	40	41	41	42	72
Bruit aérien vitesse max. en mode évacuation	dB(A)	56	56	54	64	65	67
Bruit aérien vitesse intensive en mode évacuation	dB(A)	69	70	66	71	72	72
Consommation en mode arrêt ⁵⁾	Watt	0,5	0,5	0,42	0,85	0,85	0,85
Consommation en veille (sans affichage d'information), ⁵⁾	Watt	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Pression vitesse min. en mode évacuation	Pa	220	220	190	220	220	220
Pression vitesse max. en mode évacuation	Pa	380	380	320	450	450	450
Pression vitesse intensive en mode évacuation	Pa	480	480	395	560	560	560
Données de performance en mode recyclage							
Débit d'air vitesse min. en mode recyclage	m ³ /h	260	260	190	200	200	190
Débit d'air vitesse max. en mode recyclage	m ³ /h	510	510	380	320	320	280
Débit d'air vitesse intensive en mode recyclage	m ³ /h	890	890	660	370	370	330
Bruit aérien vitesse min. en mode recyclage	dB(A)	46	46	46	42	43	72
Bruit aérien vitesse max. en mode recyclage	dB(A)	62	65	65	73	73	74
Bruit aérien vitesse intensive en mode recyclage	dB(A)	70	70	70	77	78	78
Indications sur l'éclairage							
Puissance totale (éclairage du plan de cuisson)	Watt	9	6	6	2	2	2
Éclairage ²⁾	Lux	708	708	683	266	244	244
Type Halogen / LED	/ •	/ •	/ •	/ •	/ •	/ •	/ •
Dimensions de l'appareil ⁴⁾							
Largeur, Evacuation	cm	37,8	37,8	42,6	36	36	36
Largeur, Recyclage	cm	60	60	60	60	60	60
Hauteur	cm	90	60	60	86	70	60
Profondeur	cm	32	32	32	30	30	30
Distance min. au-dessus du plan de cuisson gaz/électrique	cm	60-65/43	60-65/43	60-65/43	65-70/65	65-70/65	65-70/65
Poids à vide (tous filtres inclus)	kg	15	13	13	10	10	10
Raccordement électrique							
Puissance totale raccordée (pour 230V / 50Hz)	Watt	269	269	146	272	272	272
Mode de fonctionnement Evacuation / Recyclage	• / •	• / •	• / •	• / •	• / •	• / •	• / •
Commande, interne / externe	• /	• /	• /	• /	• /	• /	• /
Régulation, électronique / électromécanique							
Vitesses	4 /	4 /	4 /	4 /	4 /	4 /	4 /
Sécurité et SAV							
Pays de provenance		DE	DE	DE	DE	DE	DE
Garantie	2 Années	•	•	•	•	•	•
SAV par	Service BSH	•	•	•	•	•	•
Équipement							
Diamètre du raccord d'évacuation		150	150	150	150/120	150/120	150/120
Matériau du filtre à graisse / Filtre / Nombre		Metall/1	Metall/1	Metall/1	Metall/2	Metall/2	Metall/1
Longueur du câble de raccordement	m	1,75	1,75	1,75	1	1	1
Nom et adresse du fabricant		BSH Electroménagers SA, 8954 Geroldswil					

Explications

- / ○ / • non disponible / en option / disponible

¹⁾ Valeurs établies selon le règlement sur l'étiquetage UE 65/2014 en vigueur

²⁾ Valeurs établies selon la norme EN 61591

³⁾ Niveau de puissance sonore en dB(A) re 1 pW selon EN 60704-3

⁴⁾ Tenir compte des dimensions détaillées du fabricant

⁵⁾ Conformément au règlement en vigueur sur les exigences d'écoconception des produits UE 66/2014

Hotte télescopique de plan de travail		Ventilation de table			Aérateur de plan de travail				
AL 400121	VL 414/410	VL 041115	CV282	AR 400142	AR 401142	AR 403121/2	AR 413121/2	AR400132	AR410110
AL 400191									
180	186/194/196	216	224/226	204	206	223/209	223/211	207	208
A+/A	A+	B	A						
45,1/49	42,7	70	57,4						
38,4/37	33	25							
A	A	B	A						
10									
E									
79,1/84,9	76								
C	C	D	B						
370	280/330	230	350	350	350	350		420	
650	550/650	440	530	670	720	730		680	
900/850	590/820	570	690	830	910	890		780	
44/45	53	52	58	selon montage	selon montage	selon montage	selon montage	selon montage	
59/61	68	67	66	selon montage	selon montage	selon montage	selon montage	selon montage	
			75	selon montage	selon montage	selon montage	selon montage	selon montage	
0,68	0,56	0,56	0,9						
0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
370	420	340		420	400	250			
500	570	600		450	570	430		360	
510	600	750		470	590	600			
320	240/320	200	300				300		415
580	450/570	410	480				620		575
700/660	530/700	550	600				760		665
44	53	52	54	selon montage	selon montage	selon montage	selon montage	selon montage	selon montage
61	68	67	67	selon montage	selon montage	selon montage	selon montage	selon montage	selon montage
66			75	selon montage	selon montage	selon montage	selon montage	selon montage	selon montage
20									
191									
/ •	/	/		/	/	/	/	/	/
55-86	17	20		23,2	45,3	11,8	10,3	33,1	
55-86	17	20					10,3		52
118,4	11	8,5		48,6	42,2	38,3	53,5	42,9	42,8
14	51	51		42,6	14	45,1	40,6	23,5	22,8
46/38	4	4		14	14	9	9	7	12
245-300	245-300	245-300	174	180	180	180	180	170	170
• / •	• / •	• / •	• / •	• /	• /	• /	/ •	• /	/ •
• /	/ •	• /	• /	• /	/ •	/ •	/ •	/ •	/ •
4 /	4 /	4 /	4 /	4 /	4 /	4 /	4 /	4 /	4 /
DE	F	F	F	DE	F	F	F	F	F
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
2x150	150	150/120	150/120	150	200	150		150	
Metall/3/2	Metall/1	Metall/1	Metall/1						
1,75	1,5	1,5	1,5	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7

Réfrigérateurs et congélateurs



La déclaration de marchandises standardisée ci-dessous est conforme aux directives publiées par la FEA, Association Suisse des fabricants et fournisseurs d'appareils électrodomestiques, en collaboration avec les organismes de protection des consommateurs. Cette déclaration est basée sur les normes CEI, Comité électronique international (commission technique CT 59).

Gaggenau

Catégorie / type d'appareil		Combiné réfrigérateur-congélateur		
Modèle		RY492304	RB492304	RB472604
Type de pose		Encastrer	Encastrer	Encastrer
Illustration à la page		270	272	272
Efficacité et consommation				
Classe d'efficacité énergétique	de A+++ à D	A++	A++	A++
Consommation d'énergie annuelle ¹⁾	kWh/an	346	347	301
Capacité utile				
Total	l	518	521	418
- Compartiment réfrigération	l	344	347	281
- Compartiment fraîcheur	l	34	34	27
- Compartiment cave	l			
- Compartiment de stockage du vin	Nombre de bouteilles			
- Compartiment congélation	l	140	140	110
Classement par étoiles du compartiment congélation ²⁾		****	****	****
Réfrigération sans givre / Compartiment no Frost		• / •	• / •	• / •
Performances				
Autonomie en cas de panne ³⁾	h	17	17	17
Pouvoir de congélation ⁴⁾	kg/24 h	16	16	14
Classe climatique	SN / N / ST / T	SN-T	SN-T	SN-T
Température ambiante (min > max.)	C°			
Bruit aérien ⁵⁾	dB	42	42	42
Type de construction				
Appareil à pose libre		-	-	-
Appareil encastrable (norme)		•	•	•
Appareil sous plan		-	-	-
Intégrable ⁶⁾		•	•	•
Nombre de portes extérieures/tiroirs		2/1	1/1	1/1
Charnières (G à gauche / D à droite / r réversible)	L / R (w) l / r	l / r	r/w	r/w
Cadre décor disponible/en option		-	-	-
Dimensions de la niche ⁷⁾				
Hauteur	cm	213,4	213,4	213,4
Largeur	cm	91,4	91,4	76,2
Profondeur	cm	61	61	61
Poids à vide ⁸⁾	kg	230	226	203
Raccordement électrique				
Tension/fréquence	V/Hz	230/50	230/50	230/50
Puissance raccordée	W	574	574	300
Fusible	A	10	10	10
Sécurité et SAV				
Pays de provenance		TR	TR	TR
Garantie	2 Années	•	•	•
SAV par	Service BSH	•	•	•
Équipement				
Réglage de la température				
Affichage de la température du compartiment réfrigération	intérieur / extérieur	• / -	• / -	• / -
Affichage de la température du compartiment congélation	intérieur / extérieur	• / -	• / -	• / -
Réglage de la température du compartiment congélation				
- indépendamment de la température du réfrigérateur		•	•	•
- avec la température du réfrigérateur		-	-	-
Touche de congélation rapide avec remise automatique à l'état initial		•	•	•
Signal d'alarme / dysfonctionnement du compartiment de congélation	optique / acoustique	• / •	• / •	• / •
Signal d'alarme: porte ouverte	optique / acoustique	• / •	• / •	• / •
Équipement				
- Nombre de clayettes		3	3	3
- Nombre de balconnets		6	3	3
- Nombre de bacs à légumes		2	2	2
Équipement compartiment congélation				
- Nombre de compartiments		2	2	2
- Nombre de paniers; bacs; tiroirs		2	2	2
Raccordement d'eau	oui / non	• / -	• / -	• / -
Aquastopp	oui / non	-	-	-
Nom et adresse du fabricant				
BSH Electroménagers SA, 8954 Geroldswil				

Explications

- / 0 / • non disponible / en option / disponible

¹⁾ Consommation d'énergie annuelle calculée selon DIN EN 153, édition 1990. La consommation réelle peut présenter des écarts.

²⁾ * -6 °C ou plus froid | *** -18°C ou plus froid | ** -12 °C ou plus froid | **** -18 °C ou plus froid et pouvoir de congélation minimum.

³⁾ Temps de montée de la température à -9° lorsque le compartiment de congélation est chargé au maximum. En cas de chargement partiel, le temps sera inférieur.

⁴⁾ Plus de détails sur le pouvoir de congélation dans le mode d'emploi.

⁵⁾ Exprimées en dB(A) re 1 pW selon la norme EN 60704-2-14 en vigueur.

⁶⁾ Intégrable derrière une porte de meuble.

⁷⁾ Pour la taille de la niche d'encastrement, se référer aux dessins côtés.

⁸⁾ Vérifiez que la capacité portante du mur ou de l'armoire convienne pour l'appareil ET son contenu.

Remarque: État des données 03.2018. Sous réserve de modifications.

Réfrigérateur			Congélateur		
RC492304	RC472304	RC462304	RF471304	RF461304	RF411304
Encastrer	Encastrer	Encastrer	Encastrer	Encastrer	Encastrer
274	274	274	276	276	276
A++	A++	A++	A++	A+++	A++
151	141	131	340	284	253
567	463	356	429	328	226
509	416	321			
58	47	35			
			429	328	226
			****	****	****
• / -	• / -	• / -	• / -	• / -	• / -
			14	13	10
			20	18	16
SN-ST	SN-T	SN-ST	SN-ST	SN-T	SN-T
40	40	40	42	42	42
-	-	-	-	-	-
•	•	•	•	•	•
-	-	-	-	-	-
•	•	•	•	•	•
1/0	1/0	1/0	1/0	1/0	1/0
r/w	r/w	r/w	l/w	l/w	l/w
-	-	-	-	-	-
213,4	213,4	213,4	213,4	213,4	213,4
91,4	76,2	61	76,2	61	45,7
61	61	61	61	61	61
205	182	163	182	158	130
230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50
266	311	266	501	421	366
10	10	10	10	10	10
TR	TR	TR	TR	TR	TR
•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	•	•
• / -	• / -	• / -	• / -	• / -	• / -
			•	•	•
			•	•	•
			• / •	• / •	• / •
			• / •	• / •	• / •
3	3	3			
3	4	4			
3	3	3			
			5	5	5
			5	5	5
-	-	-	• / -	• / -	• / -
-	-	-	-	-	-

Réfrigérateurs et congélateurs



La déclaration de marchandises standardisée ci-dessous est conforme aux directives publiées par la FEA, Association Suisse des fabricants et fournisseurs d'appareils électrodomestiques, en collaboration avec les organismes de protection des consommateurs. Cette déclaration est basée sur les normes CEI, Comité électronique international (commission technique CT 59).

Gaggenau

Catégorie / type d'appareil		Combiné réfrigérateur-congélateur			Réfrigérateur	Congélateur
Modèle		RB289203	RB287203	RT289203	RC289203	RF287202
Type de pose		Encastrer	Encastrer	Encastrer	Encastrer	Encastrer
Illustration à la page		292	293	294	295	297
Efficacité et consommation						
Classe d'efficacité énergétique	de A+++ à D	A++	A++	A++	A++	A++
Consommation d'énergie annuelle ¹⁾	kWh/an	236	237	229	133	242
Capacité utile						
Total		245	258	284	302	210
- Compartiment réfrigération		128	186	180	225	
- Compartiment fraîcheur		56		77	77	
- Compartiment cave						
- Compartiment de stockage du vin	Nombre de bouteilles					
- Compartiment congélation		61	72	27		210
Classement par étoiles du compartiment congélation ²⁾		****	****	****		****
Réfrigération sans givre / Compartiment no Frost		• / •	• / •	• / -		
Performances						
Autonomie en cas de panne ³⁾	h	16	25	14		20
Pouvoir de congélation ⁴⁾	kg/24 h	12	15	2		18
Classe climatique	SN / N / ST / T	SN-T	SN-ST	SN-ST	SN-T	SN-T
Température ambiante (min > max.)	C°					
Bruit aérien ⁵⁾	dB	41	39	39	39	42
Type de construction						
Appareil à pose libre		-	-	-	-	-
Appareil encastrable (norme)		•	•	•	•	•
Appareil sous plan		-	-	-	-	-
Intégrable ⁶⁾		•	•	•	•	•
Nombre de portes extérieures/tiroirs		2/-	2/-	1/0	1/0	1/0
Charnières (G à gauche / D à droite / r réversible)	L / R (w) r/w	r/w	r/w	r/w	r/w	l/w
Cadre décor disponible/en option		-	-	-	-	-
Dimensions de la niche ⁷⁾						
Hauteur	cm	177,5	177,5	177,5	177,5	177,5
Largeur	cm	56	56	56	56	56
Profondeur	cm	55	55	55	55	55
Poids à vide ⁸⁾	kg	80	73	83	90	67
Raccordement électrique						
Tension/fréquence	V/Hz	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50
Puissance raccordée	W	120	120	120	120	120
Fusible	A	10	10	10	10	10
Sécurité et SAV						
Pays de provenance		DE	DE	DE	DE	DE
Garantie	2 Années	•	•	•	•	•
SAV par	Service BSH	•	•	•	•	•
Équipement						
Réglage de la température						
Affichage de la température du compartiment réfrigération	intérieur / extérieur	• / -	• / -	• / -	• / -	
Affichage de la température du compartiment congélation	intérieur / extérieur	• / -	• / -	-	-	• / -
Réglage de la température du compartiment congélation						
- indépendamment de la température du réfrigérateur		•	•	-		•
- avec la température du réfrigérateur		-	-	•		-
Touche de congélation rapide avec remise automatique à l'état initial		•	•	•		
Signal d'alarme / dysfonctionnement du compartiment de congélation	optique / acoustique	• / •	• / •	-		• / •
Signal d'alarme: porte ouverte	optique / acoustique	• / •	• / •	• / •	• / •	• / •
Équipement						
- Nombre de clayettes		5	6	6	8	
- Nombre de balconnets		2	3	4	3	
- Nombre de bacs à légumes		2	1	3	3	
Équipement compartiment congélation						
- Nombre de compartiments		2	3	2		7
- Nombre de paniers; bacs; tiroirs		2	3			5
Raccordement d'eau	oui / non	- / •	- / •	- / •	- / •	- / •
Aquastopp	oui / non	-	-	-	-	-
Nom et adresse du fabricant						
BSH Electroménagers SA, 8954 Geroldswil						

Explications

- / 0 / • non disponible / en option / disponible

¹⁾ Consommation d'énergie annuelle calculée selon DIN EN 153, édition 1990. La consommation réelle peut présenter des écarts.

²⁾ * -6 °C ou plus froid | *** -18°C ou plus froid | ** -12 °C ou plus froid | **** -18 °C ou plus froid et pouvoir de congélation minimum.

³⁾ Temps de montée de la température à -9° lorsque le compartiment de congélation est chargé au maximum. En cas de chargement partiel, le temps sera inférieur.

⁴⁾ Plus de détails sur le pouvoir de congélation dans le mode d'emploi.

⁵⁾ Exprimées en dB(A) re 1 pW selon la norme EN 60704-2-14 en vigueur.

⁶⁾ Intégrable derrière une porte de meuble.

⁷⁾ Pour la taille de la niche d'encastrement, se référer aux dessins côtés.

⁸⁾ Vérifiez que la capacité portante du mur ou de l'armoire convienne pour l'appareil ET son contenu.

Remarque: État des données 03.2018. Sous réserve de modifications.

Side-by-Side		Combiné réfrigérateur-congélateur		Réfrigérateur		Congélateur
RS295355	RB282204	RT282203	RT242203	RC282203	RC242203	RF282203
Solo	Encastrer	Encastrer	Encastrer	Encastrer	Encastrer	Encastrer
298	300	301	304	302	305	303
A+++	A++	A++	A++	A++	A++	A++
348	225	209	196	116	124	243
541	270	286	204	319	222	211
368	209	252	130	319	163	
26			59		59	
173	61	34	15			211
****	****	****	****			****
12	26	22	13			22
12	7	3	2,5			20
SN-ST	SN-ST	SN-T	SN-ST	SN-T	SN-ST	SN-ST
42	36	36	38	37	37	36
•	-	-	-	-	-	-
-	•	•	•	•	•	•
-	-	-	-	-	-	-
-	•	•	•	•	•	•
2/0	2/0	1/0	1/0	1/0	1/0	1/0
-	r/w	r/w	r/w	r/w	r/w	l/w
-	-	-	-	-	-	-
175,6	177,5	177,5	140	177,5	140	177,5
91,2	56	56	56	56	56	56
72,1	55	55	55	55	55	55
170	70	67	54	68	54	67
230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50
190	90	90	90	90	90	120
10	10	10	10	10	10	10
DE	DE	DE	DE	DE	DE	DE
•	•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	•	•	•
- / •	• / -	• / -	• / -	• / -	• / -	-
- / •	• / -	-	-	-	-	• / -
•	•	-	-	•	-	•
-	-	•	-	-	-	-
•	•	-	-	-	-	•
• / •	• / •	-	-	• / •	-	• / •
• / •	• / •	• / •	• / •	• / •	• / •	• / •
5	5	5	4	7	5	
6	5	6	4	6	4	
3	1	2	2	2	2	
3	2	2			1	7
2	2					5
• / -	- / •	- / •	- / •	- / •	- / •	- / •
-	-	-	-	-	-	-

Réfrigérateurs et congélateurs



La déclaration de marchandises standardisée ci-dessous est conforme aux directives publiées par la FEA, Association Suisse des fabricants et fournisseurs d'appareils électrodomestiques, en collaboration avec les organismes de protection des consommateurs. Cette déclaration est basée sur les normes CEI, Comité électronique international (commission technique CT 59).

Gaggenau

Catégorie / type d'appareil		Cave à vin série 400			
Modèle		RW466364	RW466304	RW414364	RW414304
Type de pose		Encastrer	Encastrer	Encastrer	Encastrer
Illustration à la page		278	278	280	280
Efficacité et consommation					
Classe d'efficacité énergétique	de A+++ à D	A	A	A	A
Consommation d'énergie annuelle ¹⁾	kWh/an	171	171	167	167
Capacité utile					
Total		366	366	269	269
- Compartiment réfrigération		366	366	269	269
- Compartiment fraîcheur					
- Compartiment cave					
- Compartiment de stockage du vin	Nombre de bouteilles	99	99	70	70
- Compartiment congélation					
Classement par étoiles du compartiment congélation ²⁾					
Réfrigération sans givre / Compartiment no Frost					
Performances					
Autonomie en cas de panne ³⁾	h				
Pouvoir de congélation ⁴⁾	kg/24 h				
Classe climatique	SN / N / ST / T	SN-T	SN-T	SN-ST	SN-ST
Température ambiante (min > max.)	C°				
Bruit aérien ⁵⁾	dB	42	42	42	42
Type de construction					
Appareil à pose libre		-	-	-	-
Appareil encastrable (norme)		•	•	•	•
Appareil sous plan		-	-	-	-
Intégrable ⁶⁾		•	•	•	•
Nombre de portes extérieures/tiroirs		1/0	1/0	1/0	1/0
Charnières (G à gauche / D à droite / r réversible)	L / R (w)	r/w	r/w	r/w	r/w
Cadre décor disponible/en option		-	-	-	-
Dimensions de la niche ⁷⁾					
Hauteur	cm	213,4	213,4	213,5	213,5
Largeur	cm	61	61	45,7	45,7
Profondeur	cm	61	61	61	61
Poids à vide ⁸⁾	kg	165	165	140	140
Raccordement électrique					
Tension/fréquence	V/Hz	230/50	230/50	230/50	230/50
Puissance raccordée	W	131	131	121	121
Fusible	A	10	10	10	10
Sécurité et SAV					
Pays de provenance		DE	DE	DE	DE
Garantie	2 Années	•	•	•	•
SAV par	Service BSH	•	•	•	•
Équipement					
Réglage de la température					
Affichage de la température du compartiment réfrigération	intérieur / extérieur	• / -	• / -	• / -	• / -
Affichage de la température du compartiment congélation	intérieur / extérieur				
Réglage de la température du compartiment congélation					
- indépendamment de la température du réfrigérateur					
- avec la température du réfrigérateur					
Touche de congélation rapide avec remise automatique à l'état initial					
Signal d'alarme / dysfonctionnement du compartiment de congélation	optique / acoustique				
Signal d'alarme: porte ouverte	optique / acoustique	• / •	• / •	• / •	• / •
Équipement					
- Nombre de clayettes		12	12	13	13
- Nombre de balconnets					
- Nombre de bacs à légumes					
Équipement compartiment congélation					
- Nombre de compartiments					
- Nombre de paniers; bacs; tiroirs					
Raccordement d'eau	oui / non	- / •	- / •	- / •	- / •
Aquastopp	oui / non	-	-	-	-
Nom et adresse du fabricant					
BSH Electroménagers SA, 8954 Geroldswil					

Explications

- / 0 / • non disponible / en option / disponible

¹⁾ Consommation d'énergie annuelle calculée selon DIN EN 153, édition 1990. La consommation réelle peut présenter des écarts.

²⁾ * -6 °C ou plus froid | *** -18°C ou plus froid | ** -12 °C ou plus froid | **** -18 °C ou plus froid et pouvoir de congélation minimum.

³⁾ Temps de montée de la température à -9° lorsque le compartiment de congélation est chargé au maximum. En cas de chargement partiel, le temps sera inférieur.

⁴⁾ Plus de détails sur le pouvoir de congélation dans le mode d'emploi.

⁵⁾ Exprimées en dB(A) re 1 pW selon la norme EN 60704-2-14 en vigueur.

⁶⁾ Intégrable derrière une porte de meuble.

⁷⁾ Pour la taille de la niche d'encastrement, se référer aux dessins côtés.

⁸⁾ Vérifiez que la capacité portante du mur ou de l'armoire convienne pour l'appareil ET son contenu.

Remarque: État des données 03.2018. Sous réserve de modifications.

Cave à vin

RW282260	RW222260	RW404261	RW402261
Encastrer	Encastrer	Encastrer sous plan	Encastrer sous plan
306	307	308	309

A	A	A	A
---	---	---	---

166	154	144	145
-----	-----	-----	-----

283	176	94	110
-----	-----	----	-----

283	176	94	110
-----	-----	----	-----

80	48	34	42
----	----	----	----

SN-ST	SN-ST	SN-ST	SN-ST
-------	-------	-------	-------

36	36	38	38
----	----	----	----

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

•	•	•	•
---	---	---	---

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

•	•	•	•
---	---	---	---

1/0	1/0	1/0	1/0
-----	-----	-----	-----

r/w	r/w	r/w	r/w
-----	-----	-----	-----

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

177,2	122,5	82-87	82-87
-------	-------	-------	-------

56	56	60	60
----	----	----	----

55	55	58	58
----	----	----	----

87	64	51	45
----	----	----	----

230/50	230/50	230/50	230/50
--------	--------	--------	--------

130	130	130	130
-----	-----	-----	-----

10	10	10	10
----	----	----	----

CH	CH	CH	CH
----	----	----	----

•	•	•	•
---	---	---	---

•	•	•	•
---	---	---	---

•/-	•/-	•/-	•/-
-----	-----	-----	-----

•/•	•/•	•/•	•/•
-----	-----	-----	-----

10	6	5	4
----	---	---	---

-/•	-/•	-/•	-/•
-----	-----	-----	-----

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

Lave-vaisselle



La déclaration de marchandises standardisée ci-dessous est conforme aux directives publiées par la FEA, Association Suisse des fabricants et fournisseurs d'appareils électrodomestiques, en collaboration avec les organismes de protection des consommateurs. Cette déclaration est basée sur les normes CEI, Comité électronique international (commission technique CT 59).

Gaggenau			
Marque		DF480	DF481
Illustration à la	page	320/322	320/322
Capacité (couverts standard) ¹⁾		12	13
Efficacité et consommation			
Classe d'efficacité énergétique ¹⁾	de A+++ à D	A+++	A+++
Consommation d'énergie annuelle ¹⁾	kWh	230	230
Consommation d'énergie par cycle ¹⁾	kWh	0,8	0,8
Consommation d'énergie en mode veille (allumé/éteint)	Wh	0,5	0,5
Consommation d'eau annuelle ¹⁾	l	2660	2660
Classe d'efficacité de séchage ¹⁾	de A à G	A	A
Caractéristiques d'utilisation			
Durée (programme ECO) ¹⁾	min	195	195
Durée arrêt automatique	min		
Niveau sonore (appareil encastré) ²⁾	dB (A) re 1pW	43	43
Type de construction			
Appareil encastrable	Oui / -	•	•
Appareil à pose libre avec plan de travail	Oui / -	-	-
Appareil à pose libre pouvant être placé sous-plan	Oui / -	-	-
Encastrable en armoire haute	Oui / -	•	•
Cadre décor en option	Oui / -	-	-
Intégrable	Oui / -	-	-
Entièrement intégrable	Oui / -	•	•
Dimensions de l'appareil			
Hauteur	cm	81,5-87,5	86,5-92,5
Largeur	cm	60	60
Profondeur (distance du mur incluse)	cm	55	55
Hauteur pour encastrement	cm		
Profondeur avec porte ouverte	cm	115,5	115,5
Hauteur réglable	mm	60	60
Poids à vide	kg	48	49
Raccordement électrique			
Tension (50 Hz, V)	V	230	230
Puissance raccordée ⁴⁾	kW	2,3	2,3
Fusible ⁴⁾	A	10	10
Raccordement d'eau			
Tuyau à pression G3/4	m	1,4	1,4
Raccordement possible à l'eau froide/chaude	°C	• / •	• / •
Pression d'eau	bar	05-10	05-10
Écoulement d'eau	m	1,6	1,6
Sécurité et SAV			
Pays de provenance		DE	DE
Garantie	2 Années	•	•
SAV par	Service BSH	•	•
Équipement			
Compartment de rinçage acier inox/Polinox		• / -	• / -
Porte intérieure acier inox		•	•
Nombre des programmes de lavage		8+5	8+5
Affichage mécanique/électronique de manque de sel		•	•
Indicateur mécanique/électronique de réserve de produit de rinçage		•	•
Système de sécurité aquaStop		•	•
Présélection	h	1-24	1-24
Nom et adresse du fabricant		BSH Electroménagers SA, 8954 Geroldswil	

Explications

- / • non disponible / disponible

¹⁾ Valeur établie en programme «ECO» selon la norme EN 50242 en vigueur.

²⁾ Valeur établie en programme «ECO» selon la norme IEC 60704-2-3 en vigueur.

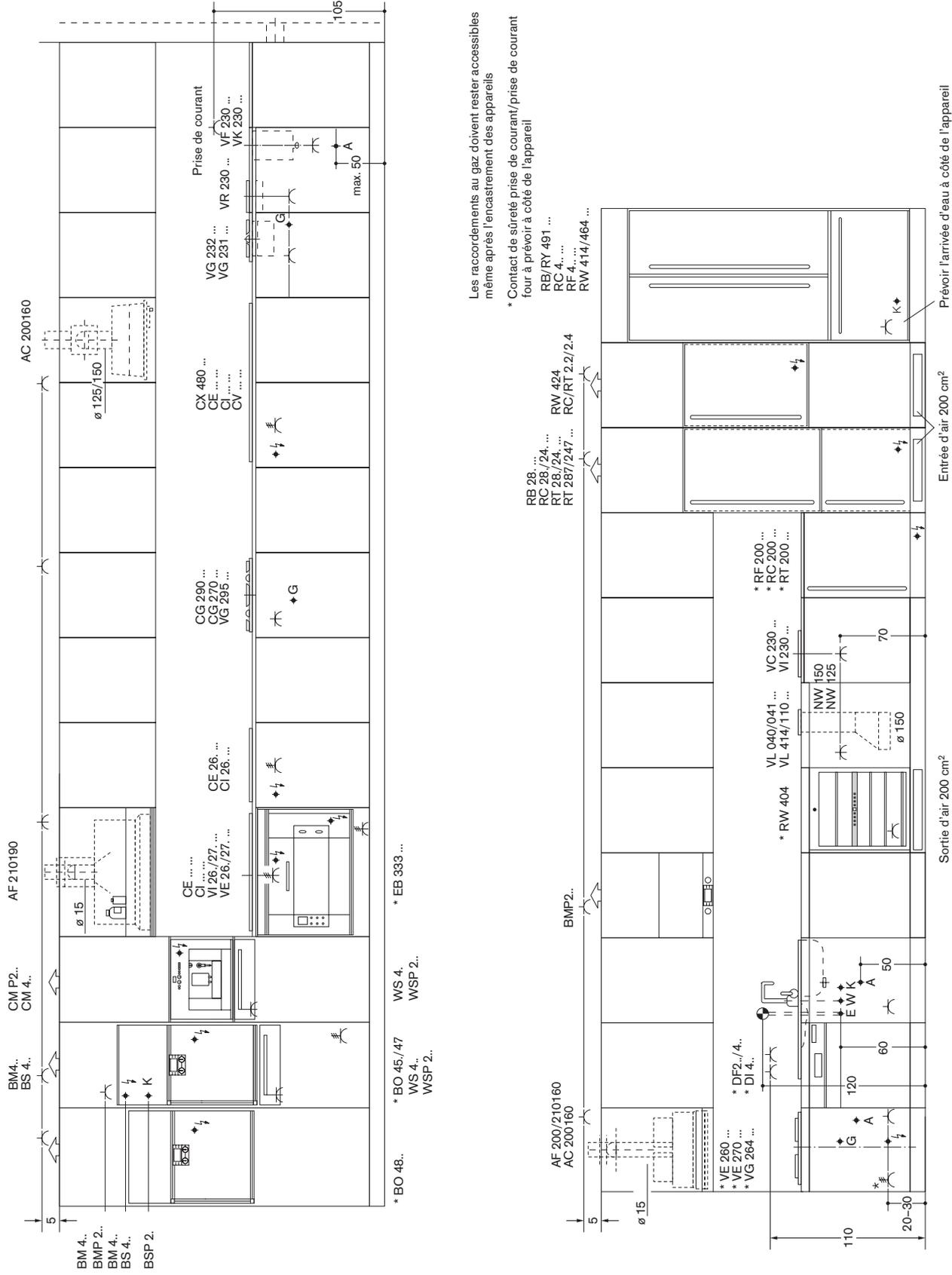
³⁾ Dimension de la niche s'il s'agit d'un appareil encastrable. Pour d'autres dimensions, consulter les prospectus.

⁴⁾ Les possibilités de commutation sont détaillées dans le prospectus.

Remarque: état des données 03/2018. Sous réserve de modifications.

DF260	DF261	DI260	DI261	DF250
322/324	322/324	326	326	328
12	13	12	13	10
A++	A++	A++	A++	A+++
258	258	258	258	188
0,9	0,9	0,9	0,9	0,66
0,5	0,5	0,5	0,5	0,1
2660	2660	2660	2660	2660
A	A	A	A	A
195	195	195	195	195
42	42	42	42	44
•	•	•	•	•
•	•			•
•	•			•
81,5-87,5	86,5-92,5	81,5-87,5	86,5-92,5	81,5-87,5
60	60	60	60	45
55	55	55	55	55
115,5	115,5	115,5	115,5	115,5
60	60	60	60	60
48	49	48	49	34
230	230	230	230	230
2,3	2,3	2,3	2,3	2,3
10	10	10	10	10
1,4	1,4	1,4	1,4	1,4
• / •	• / •	• / •	• / •	• / •
05-10	05-10	05-10	05-10	05-10
1,6	1,6	1,6	1,6	1,6
DE	DE	DE	DE	DE
•	•	•	•	•
•	•	•	•	•
• / -	• / -	• / -	• / -	• / -
•	•	•	•	•
6+3	6+3	6+3	6+3	6+2
•	•	•	•	•
•	•	•	•	•
•	•	•	•	•
1-24	1-24	1-24	1-24	1-24

GAGGENAU Plan d'installation 1



Mesures en cm

Prise de courant four

Contact de sûreté - prise de courant

V Robinet encastré (1/2)

E Arrivée d'eau froide ou chaude

K Arrivée d'eau froide sur l'appareil

W Arrivée d'eau chaude sur l'appareil

G Raccordement au gaz

A Evacuation

⚡ Branchement électrique sur l'appareil

A Hauteur du plan de travail min. 85 cm pour évacuation d'eau à 50 cm.

Les raccordements au gaz doivent rester accessibles même après l'encastrement des appareils

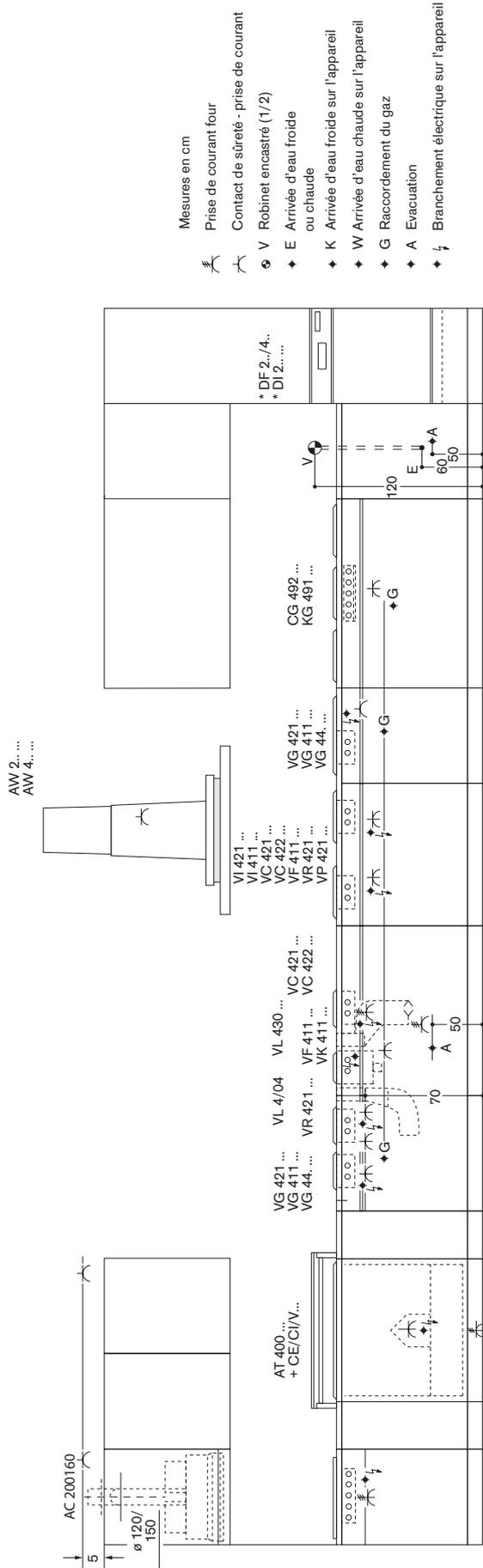
* Contact de sûreté prise de courant/prise de courant four à prévoir à côté de l'appareil

Prévoir l'arrivée d'eau à côté de l'appareil

Sortie d'air 200 cm²

Entrée d'air 200 cm²

GAGGENAU Plan d'installation 2



- Mesures en cm
- Prise de courant four
 - Contact de sûreté - prise de courant
 - * V Robinet encastré (1/2)
 - ♦ E Arrivée d'eau froide ou chaude
 - ♦ K Arrivée d'eau froide sur l'appareil
 - ♦ W Arrivée d'eau chaude sur l'appareil
 - ♦ G Raccordement du gaz
 - ♦ A Evacuation
 - ♦ ⚡ Branchement électrique sur l'appareil

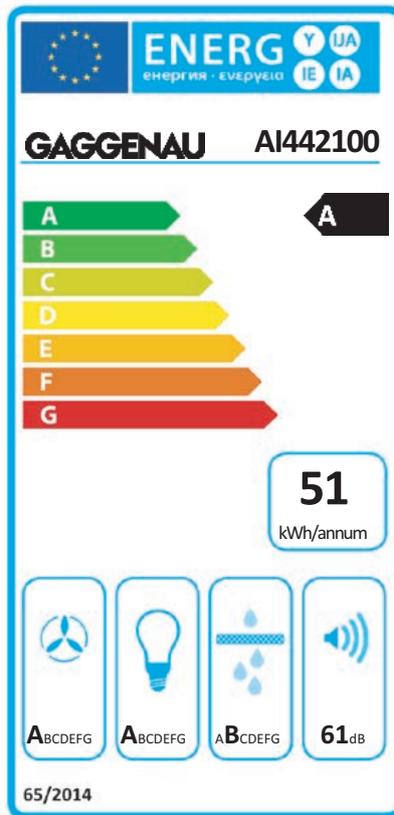
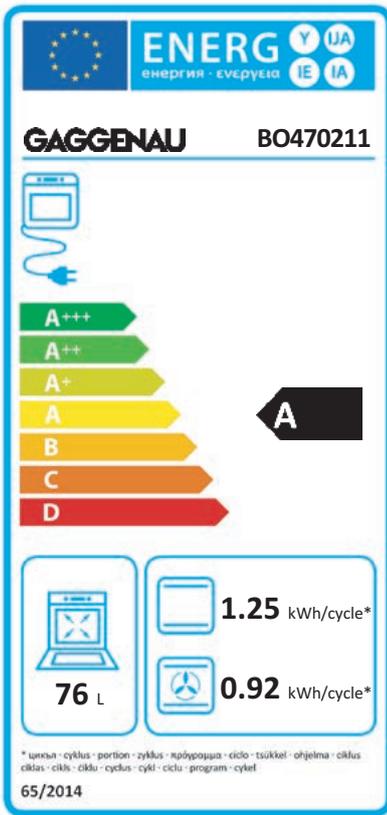
Les raccords au gaz doivent rester accessibles même après l'encastrement des appareils

Tous les lave-vaisselle peuvent aussi être installés dans une armoire haute à env. 30 à 40 cm du sol pour une utilisation ergonomique

* Contact de sûreté prise de courant à prévoir à côté de l'appareil

A • Hauteur du plan de travail 85 cm pour évacuation d'eau à 50 cm

Designation	au-dessus zone à gaz	au-dessus zone électrique
AC 200..	65-70	65
AF 200/210..	65-70	43
AW/AI 230/240	65-70	55
AW/AI 440	65-70	55



Garantie 2 ans.

Lors du développement et de la fabrication de nos appareils, nous accordons une importance extrême à la longévité et à la conservation de la valeur de nos produits, car nous voulons vous donner l'assurance d'avoir fait le bon choix avec Gaggenau. Nous accordons donc une garantie constructeur de 2 ans.

Pendant ces 24 mois, nous réparons gratuitement tous les dommages et défauts entrant dans le cadre de la garantie. Ces prestations sont définies dans les fiches produits jointes aux appareils.

Attention

Une taxe anticipée de recyclage est prélevée, lors de l'achat, sur chaque appareil électroménager. Selon le législateur, la taxe doit être débitée au consommateur final.

Barème

Catégorie	Groupe d'appareils	TAR IVA incl.	TAR IVA excl.
Petits appareils électroménagers à 5 kg sans réfrigérateurs ni congélateurs		CHF 0.60	CHF 0.56
	Petits appareils électroménagers de 5 kg à 15 kg		
Fours à micro-ondes, tableaux de commande		CHF 2.49	CHF 2.31
	Electroménagers divers de 15 kg à 25 kg		
Petites hottes d'aspiration, plan de cuisson		CHF 5.99	CHF 5.56
	Gros appareils électroménagers de 25 kg à 70 kg		
Fours, lave-vaisselle, cuisinières, fours vapeur, hottes lourdes, sèche-linge		CHF 11.97	CHF 11.11
	Gros appareils électroménagers de 70 kg à 140 kg		
lave-linge et sèche-linge pour immeubles locatifs		CHF 19.95	CHF 18.52
	Refrigérateurs et congélateurs		
Refrigérateurs et congélateurs de 25 kg à 100 kg		CHF 29.92	CHF 27.78
	Food Center de 100 kg à 250 kg	CHF 49.87	CHF 46.30
Food Center de plus de 250 kg	CHF 59.84	CHF 55.56	

Pour que nos créations deviennent vos propres outils

Présentation personnelle de nos appareils

Si la cuisine est le cœur du foyer,
Gaggenau y insuffle la vie.

En choisissant Gaggenau, vous bénéficiez d'une large gamme de produits au caractère inimitable: une sélection mariant innovation et intuition à la perfection. Les matériaux des produits Gaggenau, tels que l'acier inoxydable ou le verre, sont issus d'une fabrication de haute qualité et traités avec le plus grand soin. Une attention que l'on devine à chaque toucher. L'ensemble de nos produits se caractérise par un design unique et intemporel, allié à une fiabilité optimale. Il nous tient à cœur de vous offrir un large champ de possibilités avec des appareils qui nourrissent votre imagination.

Il est pour nous primordial que vous vous sentiez parfaitement à l'aise avec l'équipement Gaggenau de votre nouvelle cuisine pour profiter de toutes ses fonctionnalités, et ce dès la première utilisation. Aussi, nous vous proposons une présentation sur mesure de nos produits d'une valeur allant jusqu'à 300.-CHF*. Nos spécialistes Gaggenau se déplaceront à domicile pour vous aider à vous familiariser avec vos nouveaux appareils.

Veillez nous contacter pour convenir de votre rendez-vous personnel. Nous serons heureux de traiter votre demande.

L'équipe Gaggenau

BSH Hausgeräte AG
Fahrweidstrasse 80
8954 Geroldswil
Tél.: 043 455 40 72
ch-fachberatung@bshg.com
gaggenau.com/ch



* Montant à payer si vous n'avez pas acheté vos appareils en Suisse.

GAGGENAU

VISITEZ NOS SALLES D'EXPOSITION

Dans nos expositions de Crissier, Geroldswil, Berne et Bioggio, vous pouvez vous renseigner, sans engagement, sur les derniers appareils ménagers Gaggenau durant les heures d'ouverture indiquées. Afin de pouvoir satisfaire au mieux vos attentes, veuillez prendre rendezvous avec nous.

Showrooms en Suisse

Showroom Zürich
BSH Hausgeräte AG
Fahrweidstrasse 80
8954 Geroldswil
+41 4 3455 4000

Showroom Crissier
BSH Electroménager SA
Chemin de Mongevon 4
1023 Crissier
+41 2 637 13 00

Showroom Lugano
BSH Elettrodomestici SA
Via Campagna 30
6934 Bioggio
+41 4 3455 4028

Showroom Bern
BSH Hausgeräte AG
Steigerhubelstrasse 3
3008 Bern
+41 3 1398 2848



Gaggenau **Platinum**

Avec Gaggenau vous n'optez pas pour une marque ordinaire. Chacune de nos pièces est toujours conçue et fabriquée selon des normes élevées. Gaggenau est synonyme de technologie de pointe et de construction solide. L'objectif recherché est clair, offrir la possibilité à chacun de devenir un véritable chef. Quand vous ouvrirez la porte d'un de nos produits et en utiliserez les commandes, vous sentirez la différence.

Pour tout achat d'une cuisine Gaggenau avec 5 appareils, vous pourrez découvrir notre univers Platinum et bénéficier gratuitement de l'une des prestations suivantes*:

- **Cadeau Platinum**
- **Dîner Platinum**
- **Cours de Cuisine Platinum**
- **Sortie en voilier Platinum**
- **Soirée gourmande** chez Aston Martin à Saint-Gall

Pour plus d'informations, contactez votre revendeur.

*Les prestations ne peuvent être assurées que dans les conditions suivantes, au plus tard jusqu'au 30 août 2019: Cinq appareils Gaggenau ont été achetés entre le 1^{er} juin 2017 et le 31 décembre 2018 chez un cuisiniste/revendeur d'appareils électroménagers en Suisse et seront exploités ici. Nous recevons de votre part le formulaire d'inscription dûment rempli au plus tard le 31 mai 2019. N'ont droit aux prestations que l'acheteur/acheteuse des appareils et une personne vivant dans le même foyer que lui/qu'elle. BSH Electroménager SA décline toute responsabilité en cas de dégât pouvant émaner du recours aux prestations; il incombe aux participants de contracter une assurance.



Redécouvrez les goûts authentiques de chaque aliment.

Démonstration de cuisson à la vapeur et **présentation des compétences** de «cuisson» Gaggenau.

Vous travaillez sur les plans de votre nouvelle cuisine et êtes encore à la recherche d'appareils électroménagers adaptés?

Dans ce cas, la démonstration vous aidera à vous décider au mieux. Venez découvrir nos appareils et constater, dans notre studio de cuisine, la diversité des combinaisons possibles.

Le four vapeur est la nouvelle star des cuisines sophistiquées. Nous vous montrerons, dans une ambiance décontractée, tout ce dont cet appareil est capable. Et comme - c'est bien connu - l'amour passe par l'estomac, vous aurez également le plaisir de déguster un menu succulent entièrement préparé avec nos appareils.

Au plaisir de vous accueillir dans l'univers Gaggenau.

Cette démonstration / présentation vous est offerte.

Contact:

BSH Electroménager SA, Studio de cuisine Gaggenau, Chemin de Mongevon 4, 1023 Crissier, Tel. 021 637 1300, E-Mail: ch-info.menagers@bshg.com, www.gaggenau.ch

Dates

Jeudi	7. Juin 2018
Mercredi	12. Septembre 2018
Mercredi	10. Octobre 2018
Jeudi	13. Décembre 2018

Début de la démonstration 17 h.
Nous vous souhaitons la bienvenue.

Four vapeur combiné

La combinaison parfaite, une nouvelle ligne au design unique, la méthode de cuisson par excellence.

La vapeur basse pression, comme celle de notre four combiné avec arrivée d'eau directe, est la méthode de cuisson la plus saine et naturelle pour la préparation de mets savoureux. Combiné avec l'air chaud, le four à vapeur de Gaggenau permet d'obtenir un mélange croustillant et juteux inimitable.

Tout en découvrant notre gamme, vous bénéficierez d'une explication complète des appareils de cuisson Gaggenau.

Gaggenau, la différence.

Un cadeau pour vous.

Les tables de cuisson Gaggenau offrent au cuisiniers ambitieux une variété unique d'appareils spécialisés, pour que sa cuisine privée passe au niveau haut de gamme. Une autre opportunité pour votre créativité.

A l'achat d'une vitro céramique à induction Gaggenau, nous vous offrons en cadeau un set de quatre casseroles d'une valeur de CHF 390.- de la marque WMF. Le set comprend:

- 1 casserole à manche, couvercle, Ø 16 cm
- 1 marmite avec couvercle, Ø 20 cm
- 1 marmite avec couvercle, Ø 24 cm
- 1 poêle à frire, Ø 24 cm

Pour plus d'informations visitez www.gaggenau.ch.



Offre valable pour toutes les tables à induction achetées en Suisse à partir de 16 janvier 2018. Cette offre est valable dans la limite des stocks disponibles. La valeur ne peut être ni échangée, ni versée en espèces.

GAGGENAU

Gaggenau, la difference.

www.gaggenau.ch

BSH Electroméngers SA, Chemin de Mongevon 4, 1023 Crissier, Tel. 0848 888 500,
E-mail: ch-info.menagers@bshg.com

BSH Hausgeräte AG, Fahrweidstrasse 80, 8954 Geroldswil, Tel. 0848 888 500,
E-mail: ch-info.hausgeraete@bshg.com

BSH Elettrodomestici SA, Via Campagna 30, 6934 Bioggio, Tel. 0848 888 500,
E-mail: ch-info.elettrodom@bshg.com